

EQUAJET

BONNET



EINFACH und SCHNELL

Eine von Ihren Erwartungen inspirierte Technologie

KOMBIDÄMPFER



DIE KULTUR DER INNOVATION

Seit mehr als 100 Jahren arbeitet Bonnet Hand in Hand mit den anspruchsvollsten Köchen an der Entwicklung technologischer Lösungen, die an jede Küche, jede Kultur und jedes Fachwissen angepasst sind.



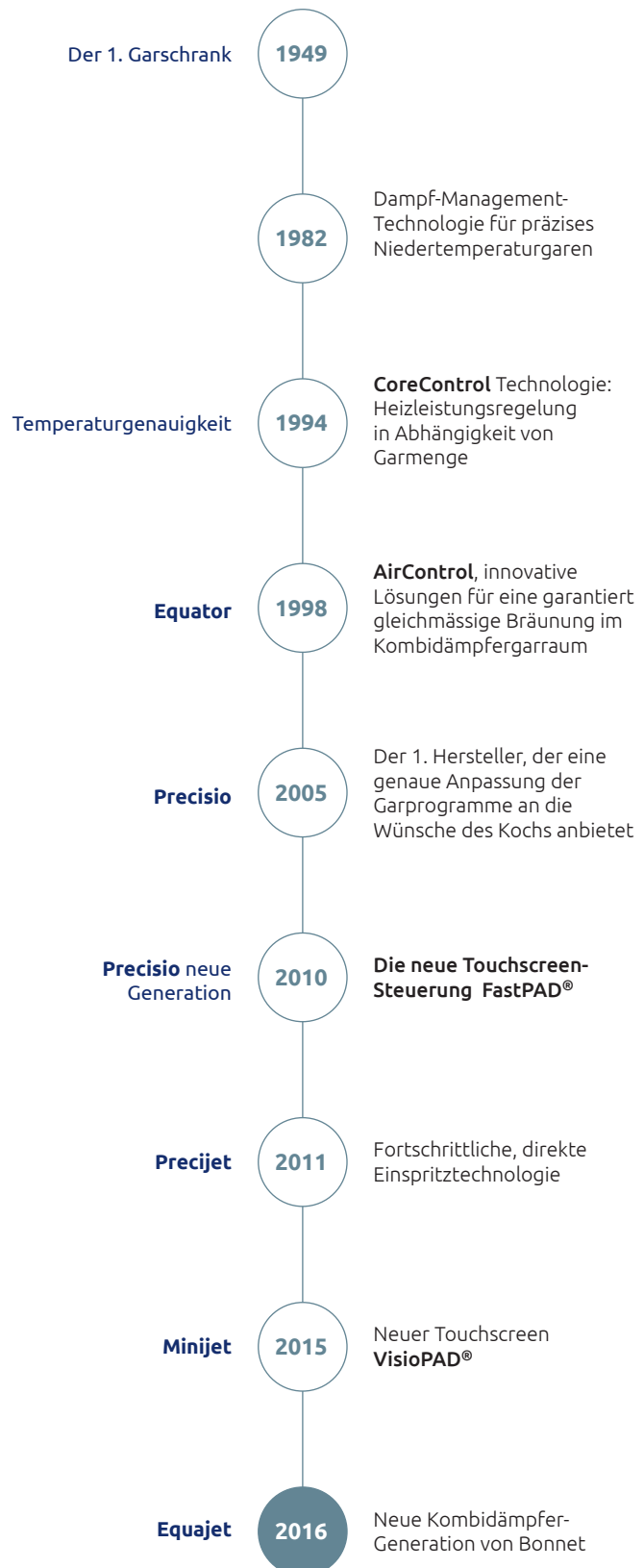
Diese Erfahrung bildet für die Ingenieure unseres Werks in Poligny, im französischen Département Jura, die Grundlage für die Konzeption und Herstellung von Hochleistungskombidämpfern, die entwickelt werden, um das breite Spektrum der spezifischen Anforderungen der professionellen Köche der Gewerbe- und Gemeinschaftsgastronomie zu erfüllen.

Bei der Entwicklung der Produktreihe Equajet wurden 110 Köche in 10 verschiedenen Ländern ganz Europas von unseren Teams befragt.

Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung umfasst heute ein Team aus mehr als 20 Mitarbeitern, fortschrittlichste Analyseinstrumente (Laboreinrichtungen, CAO, digitale Simulationstechnologie) sowie leistungsstarke Entwicklungs methodologien (innovative Technologien, Marketinganalyse, spezifische ITW-Tools), externe Ressourcen (ein nationales und internationales Netzwerk, Produktionsstandorte in Europa und den USA) und Forschungsprojekte (Technisches Zentrum ITW, Universitäten, OSEO).

■ ■ ■ **Hergestellt in Frankreich**

*Experte für
Kochgeräte
seit 1949*



EQUAJET

EIN BEDIENERFREUNDLICHER UND SCHNELLER KOMBIDÄMPFER

+ EINFACH

Ein **sofortiger Einstieg** in das Bedienkonzept ist dank des einfachen und intuitiven Bedienfelds VisioPAD möglich.

Komfort eines breiten Sichtfeldes dank der **XXL-Panoramatür**.

Sicheres und ergonomisches Beladen dank Quereinschub.

+ SCHNELL

Der **rasche Wechsel** eines Garprogrammes ist aufgrund einer sofortigen Veränderung der Garumgebung möglich. Ein **schnelles Abkühlen** bei geschlossener Tür ist gewährleistet. **Kurze Reinigungszeiten** zwischen den einzelnen Zubereitungen.

+ ZUVERLÄSSIG

Equajet, durch die **kontinuierliche Analyse aller Komponenten** und der Wasserqualität ist die Betriebssicherheit ohne Unterbrechungen gegeben.

+ HYGIENISCH

Erzielen Sie **massgebliche Einsparungen** im Verbrauch von Wasser, Strom und Garverluste dank der modernen Dampf-Einspritztechnologie, dem exklusiven Reinigungsverfahren mit geschlossenem Kreislauf und der automatischen Leistungsregelung.



+ EINFACH und BEQUEM

Einfach und übersichtliche Steuerung

3 Sek
TOP schnell
bis zum Start
des
Garvorgangs

6
Betriebsarten

100
Programme

Das Bedienfeld ist spielerisch einfach zu bedienen. Starten Sie den Garvorgang mit einem Fingerdruck! Dank der Garautomatik können Sie sich auf konstantes Garen mit gleichbleibenden Ergebnissen verlassen.

Zahlreiche Funktionen, wie die Beschwadungsfunktion, die Hold-Funktion, der Abzug, reduzierte Lüftung, die Feuchtigkeitsregelung in % ist direkt zugänglich und entspricht perfekt Ihren täglichen Anforderungen.

Equajet ist einfach zu konfigurieren

- **Mehr als 18 serienmässig gespeicherte Rezepte**, für die wichtigsten Zubereitungen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Gebäck.
- Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Rezepte. Ihre Köche können somit die Abläufe der Rezepte einhalten.

Sie können bis zu 100 eigene Rezepte speichern! Möglichkeit die Temperaturkurven auf einem USB-Stick zu speichern*.

* Separat erhältlicher Zubehör-Satz, der sich zeitversetzt integrieren lässt.



Panorama-Sichtfeld

Eine bis zu
33%
grössere
Glasoberfläche*



Sehen Sie auf einen Blick aus der Entfernung den Inhalt des Kombidämpfers und den Garfortschritt, ohne die Tür zu öffnen.

Übersicht der gesamten Breite des Einschubs. Der Kombidämpfer unterstreicht die Hochwertigkeit des Produkts und das Fachwissen, indem er Ihrer offenen Küche «eine spektakuläre Dimension» verleiht.

Die LED-Innenbeleuchtung gewährt einen Überblick über den Garfortschritt.

* Die Glasoberfläche der Tür ist bis zu 33 % grösser als die eines Kombidämpfers mit 10 Längseinschüben.

+ EINFACH und BEQUEM

Ergonomie

Einfache Handhabung durch den Quereinschub.

Nutzung der gesamten Fläche jedes Einschubs, was für den Betrieb einen beachtlichen Vorteil bietet **100%-ige Flächenausnutzung.**



Reinigung vereinfacht, automatisch, wirtschaftlich

Programm
LEICHT
17 min*

Programm
MITTEL
26 min*

Programm
INTENSIV
36 min*

2 Sek. reichen aus um das Reinigungsprogramm zu starten! Starten Sie die Reinigung am Ende des Garvorgangs und beginnen Sie nach einem kurzen Reinigungsprogramm den nächsten Garvorgang mit einem garantiert sauberen Kombidämpfer.

Die Spülfunktion ersetzt die Handbrause und spart Ihnen Zeit.

Ohne Einschränkungen: Zur Reinigung können verschiedene auf dem Markt für Kombidämpfer erhältliche Reinigungsprodukte verwendet werden. Sie haben also die freie Wahl.

Dank der automatischen Reinigungsoption kommen Sie nicht mehr in Kontakt mit dem Reinigungsprodukt, das direkt mit dem Kombidämpfer verbunden ist.

Zeiteinsparung bei den Reinigungsprogrammen mehr als 50 %, im Vergleich zu bestimmten Kombidämpfern auf dem Markt, Programm intensiv**.

* Für Kombidämpfer mit 6 und 10 Einschüben mit automatischer Reinigungsoption.

** Ausführung mit automatischer Reinigung.





+ SCHNELL und PRÄZISE

Schnelles Garen, sofortige Verfügbarkeit des Kombidämpfers

Equajet ist sofort nach dem Einschalten betriebsbereit, ohne Vorheizen eines Boilers. Schnelles Aufheizen (ein Grad pro Sekunde), automatische Abkühlung des Kombidämpfergarraums.

Zeitgewinn dank kombinierbarer Gareinstellungen (bis zu 6 Schritte pro Rezept).

Ein schneller Kombidämpfer

Equajet ist sehr schnell verfügbar dank der schnellen und automatischen Abkühlung bei geschlossener Tür ohne jegliche Eingriffe von aussen. Keine Freisetzung von Dampf oder Hitze, keine Belastungen in Ihrer Küche.

Equajet arbeitet mit direkter Einspritztechnologie für eine sofortige Dampfzeugung.

Kartoffelgratin
18 min



Brathähnchen
38 min



Crème brûlée
10 min



Schnelle Veränderung der Garraumumgebung: Der Kombidämpfer wechselt sofort vom Dampf- in den Heissluftmodus, denn er besitzt eine Abzugsöffnung, über die in kürzester Zeit eine maximale Feuchtigkeitsmenge entweicht.

Heissluft
⇕
Dampfmodus

Hohe Temperatur
⇕
Niedrige Temperatur

Präzision und perfekt gleichmässig gegarte Produkte

Unabhängig von der Position und Einschubhöhe im Kombidämpfer erzielen Ihre Fleischgerichte, Gratins, Gemüse, Gebäck oder Sous-vide-Gerichte gleichbleibende Ergebnisse.

Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers ermöglicht eine hervorragende Präzision beim Garen für Produkte mit zarter, weicher und saftiger Textur.

Um jegliche Temperaturüberschreitung zu vermeiden und Ihnen eine gradgenaue Präzision beim Garen zu garantieren, wird die Heizleistung von Equajet automatisch an die Garmenge angepasst.

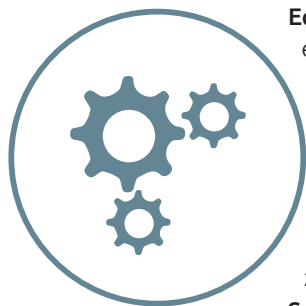
Präzise Feuchtigkeitsregelung, ideale Garumgebung für jedes Produkt. Das Gewicht der Lebensmittel bleibt erhalten, ohne auszutrocknen.





+ ZUVERLÄSSIG und LANGLEBIG

Ausserordentliche Zuverlässigkeit auf lange Sicht



Equajet ist mit TwinControl ausgestattet:

eine Selbstdiagnose-Vorrichtung zur Analyse der Betriebsumgebung (Fett, Staub, Stosseinwirkungen usw.). Sie ermöglicht den Wechsel in einen alternativen Betriebsmodus im Falle eines technischen Problems. Equajet reagiert auf verschiedene Probleme durch das Versenden eines Signals zur Benachrichtigung des Anwenders.

Somit ist jederzeit eine kontinuierliche Betriebssicherheit garantiert.

Selbstdiagnose der Wasserqualität, Equajet agiert präventiv.

Ihr Kombidämpfer antizipiert eine sinkende Wasserqualität und weist Sie darauf hin, wenn es nötig ist Salz hinzuzugeben oder die Kartusche auszuwechseln.

Das Bedienfeld des Kombidämpfers wurde durch den Aufprall eines Wagens beschädigt?

Schliessen Sie 3-mal die Kombidämpfertür, um den «Notbetrieb» auszulösen, den Garvorgang bei 180 °C Heissluft fortzusetzen und somit eine Unterbrechung des Küchenbetriebs zu vermeiden.

Der Auswahl-Drehknopf ist durch einen Stoss beschädigt worden?

Sie können Ihre Garvorgänge auch weiterhin programmieren, indem Sie das numerische Tastenfeld auf dem Bildschirm nutzen oder über den Touchscreen streichen, um die Temperatur herauf- oder herabzusetzen.

Das Kühlsystem des Technikerbereichs ist verschmutzt?

Zur Vermeidung jeglicher Überhitzung begrenzt der Kombidämpfer die Gartemperatur und fordert Sie auf, den Fettfilter unter dem Kombidämpfer zu reinigen.

+ HYGIENISCH und RENTABEL

Einsparungen im Energie- und Lebensmittelverbrauch



Dank **CoreControl** reduziert der Kombidämpfer seine Leistung, sobald die Solltemperatur erreicht ist und verringert dadurch seinen Verbrauch um ein Drittel.

Durch die direkte Dampfeinspritzung wird der übermässige Verbrauch von Wasser und Strom vermieden. Kein Vorheizen eines Boilers und somit kein übermässiger Stromverbrauch für die Aufrechterhaltung der Wassertemperatur des Wasserspeichers.



Reinigungsprogramme: erhebliche Einsparungen im Wasserverbrauch dank des Reinigungsbetriebs mit geschlossenem Kreislauf. Die Mischung aus Wasser und Reinigungsprodukt wird für mehrere Schritte verwendet.

Dank der kombinierbaren Betriebsarten in Verbindung mit einer höchst präzisen Temperaturregelung werden die Garverluste reduziert. Dadurch bestätigt sich die Aussage: Was ich nach Gewicht einkaufe, verkaufe ich in Portionen.

Equajet, ein einfacher Weg unseren Planeten und Ihren Geldbeutel zu schonen.



* Im Vergleich zu den Kombidämpfern der Reihe Equator.

Köche haben das Wort ...



**Produktionsbetrieb für öffentliche und private Krippen, Kindergärten und Grundschulen.
Locmaria-Plouzané (Finistère). 500 Gedecke / Tag.**

Jeden Morgen arbeiten wir 3 h 15 min in der Produktion. Wir beginnen um 7.15 Uhr und um 10.30 Uhr müssen alle Produkte zur Lieferung bereitstehen. Das heisst, kurze Produktionszeiten und grosse Mengen... Ich arbeite seit 25 Jahren in der Gemeinschaftsgastronomie und ich nutze seit 3 Jahren den Equajet, ein ideales Gerät. Die Garergebnisse sind gleichmässig, und das bei 20 Einschüben! Die Garzeiten haben sich verkürzt. In der Gemeinschaftsgastronomie arbeiten wir vorrangig mit gekochtem Tiefkühlgemüse, benötigen also reaktionsfähige Dampf-Garprogramme. 18 Körbe Tiefkühlgemüse gehören für mich zum Alltag. Dabei sind weder die Kapazität noch die Leistung eingeschränkt.

« Ich kann mir nicht mehr vorstellen, andere Geräte zu verwenden »

Ich verwende häufig Niedertemperaturgaren über Nacht. Ich starte das Garprogramm zum Feierabend um 16.30 Uhr. Fleisch in Sauce, gebratenes Fleisch... am nächsten Morgen ist es zart schmelzend, wir erzielen hervorragende Ergebnisse. FastPad? Ich denke, es ist für jeden gemacht. Man gewöhnt sich sehr schnell an die Bedienung. Es ist einfach und spielerisch und macht Lust morgens zu arbeiten.



**Restaurant Paradis
14 rue de Paradis 75010 Paris
160 Gedecke / Tag.**

Besonders gefallen mir die vielseitigen Funktionen des Kombidämpfers. Bei der Zubereitung ermöglicht mir der Dampfmodus das Garen aller Arten von Gemüse ohne Verlust von Zeit, Wasser oder Energie. Dadurch vermeiden wir das Ansammeln von Kochbehältnissen auf den Öfen. Der Dampf hat die passende Dichte. Während des Betriebs nutze ich häufig den Heissluftmodus. Bei meinen vorherigen Kombidämpfer wurden die Lebensmittel durch die Heissluft stark ausgetrocknet. Das kommt jetzt nicht mehr vor. Ich besitze zwei Kombidämpfer, den einen verwende ich für meine Vorspeisen, Desserts und mein Gemüse und den anderen vorrangig für Fleisch und Fisch.

Seit fast 4 Jahren arbeite ich mit einem Kombidämpfer von Bonnet. Ich bin sehr zufrieden mit seiner Robustheit.

Für das Niedertemperaturgaren und sehr technische und präzise Garanforderungen verwende ich in erster Linie den Kerntemperaturfühler: zum Beispiel für Foie gras Fisch in Salzkruste oder einen saftigen Rinderbraten. Vorher mussten wir den Kombidämpfer während des Garens mehrere Male öffnen und die Lebensmittel durch Anstechen überprüfen. Mit einem Kombidämpfer von Bonnet erzielen wir eine höhere Präzision im Hinblick auf die Garergebnisse und die Einstellungen.



EINE EINZIGARTIGE LÖSUNG

100% BONNET



Kombidämpfer Equajet

Mit seinen 7 Betriebsarten ist der **Equajet** eine vielseitige Produktionsanlage, ideal für Ihre Gratins, Ihr Gebäck, Ihre Fleischgerichte, zum Garen bei niedriger Temperatur, Trocknen oder Sous-vide-Garen...

Der **Equajet** garantiert Ihnen gleichmäßige Garergebnisse, eine gradgenaue Garstufe und eine einheitliche Bräunung.

Dank der Kombination des Hochdruck-Dampfgarers mit dem Equajet erfüllt Bonnet all Ihre Erwartungen auf nur 1 m²!

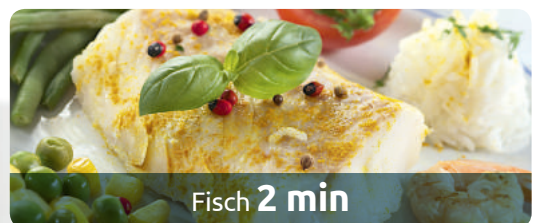
PLATZEINSPARUNG
Weniger Verluste
ZEITEINSPARUNG
ERHALT DER EIGENSCHAFTEN DER LEBENSMITTEL

*Eine auf dem Markt einzigartige Lösung:
Schnelligkeit und Vielseitigkeit auf nur 1 m²!*

Hochdruck-Dampfgarer

Blitzschnelles Garen zur Bewahrung der Nährstoffqualität und des Geschmacks des Produkts. Verkürzen Sie die Ausgabezeiten dank der Leistungsmerkmalen des Hochdruck-Dampfgarers von Bonnet.

Garen in Rekordzeit



Fisch **2 min**



Geflügelspieß **1 min 20**



Aufwärmen von Pasta **10 sec**



**Compact
kitchen**

die erweiterbare
Kompaktküche

COMPACT KITCHEN

*Erweiterungsfähig und vielseitig, ein innovatives
Konzept im Dienste von Profiköchen*

11 BETRIEBSARTEN IN EINEM EINZIGEN KONZEPT

Heissluft **Druckgaren**
Dampfgaren **Kombigaren**
Schnellgaren Grillen **Frittieren**
Braten Anbraten **Schmoren** Dünsten

+ OPTIMIERUNG

- **Steigerung** der Produktionskapazität
- **Vereinfachung** der Küchenumgebung
- **Reduzierung** des Küchenplatzbedarfs
- **Einsparungen von Energie und Zeit**
Minimierung des täglichen Arbeitsaufwands

+ ERWEITERBARKEIT

Konzipiert, **um sich an Ihre Bedürfnisse
anzupassen**, je nach Anzahl der Mahlzeiten
und Entwicklung Ihres Betriebes.

REDUZIERTERTE
Anschlussleistung
OHNE ABLAUFRINNE
ERHÖHTE PRODUKTIVITÄT
Abzugshaube mit kleinerer Oberfläche
Weniger Schritte
Geringerer Reinigungsaufwand
MEHR FLEXIBILITÄT

+ PRODUKTIVITÄT

- Während der **Vorbereitung**
- Während des **Betriebs**
- Während der **Reinigung**

+ DESIGN

- **Reduktion** von Handgriffen und Wegen
im Arbeitsbereich
- **Kompakte**, ergonomische und vielseitige
Geräte
- **Inspirierende** Umgebung



TECHNISCHE BESCHREIBUNG DES EQUAJET



Steuerung	
Touchscreen, intuitiv und schnell	☒
Auswahl-Drehknopf	☒
Technologie	
CoreControl: Automatische Leistungsregelung je nach Garmenge	☒
JetControl: moderne Einspritztechnologie	☒
Boiler	als Option
Betriebsart	
Niedertemperatur-Dampf 30 - 97°C	☒
Gesättigter Dampf 98°C	☒
Überhitzter Dampf 99 - 105°C	☒
Heissluft 0 - 250°C	☒
Kombidampf 30 - 250°C	☒
Regenerieren	☒
Funktion	
Automatisches Vorheizen	☒
Feuchtigkeitsregelung in %	☒
Lüftergeschwindigkeit von 10 bis 100 %	☒
Abzug	☒
Hold-Funktion	☒
Beschwadungsfunktion	☒
Automatisches oder manuelles Abkühlen bei geschlossener Tür	☒
Programmierung & Anschlussmöglichkeiten	
Anzahl verfügbarer Programme	100
Anzahl voreingestellter Programme	18
Programmsperre	☒
USB-Port	☒ *
Reinigung & Umwelt	
Kontinuierliche Analyse der Wasserqualität	☒
Halbautomatisches Reinigungsprogramm	☒
Vollautomatisches Reinigungsprogramm	☒ *
Schnellspülprogramm	☒
Technische Eigenschaften	
Lüfterbremse	☒
Integrierter Kerntemperaturfühler	☒ *
Anschluss-Set für die Vorrichtung zur Optimierung des Stromverbrauchs (serienmässig für Kombidämpfer mit 20 Einschüben und als Option für Kombidämpfer mit 6 und 10 Einschüben)	☒ *

*Bausatz als Option

DIE LÖSUNG

VOLLSTÄNDIGE PRODUKTREIHE MIT 6, 10 UND 20 EINSCHÜBEN

Anzahl der Mahlzeiten, Platzbedarf...

Entscheiden Sie sich für die Equajet Lösung, die Ihre Anforderungen am besten erfüllt.



	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
ELEKTRO-AUSFÜHRUNG	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
Versorgungsleistung kW	● ■ / 9,3	▲ ■ / 15,3	▲ ■ / 24,3	▲ ■ / 18,6	▲ ■ / 24,6	▲ ■ / 27,7	▲ ■ / 54,7
Gewicht (kg) (brutto/netto)	130	150	165	236	225	261	288

GAS-AUSFÜHRUNG	EJ061G	EJ101G	EJ102G	-	-	EJ201G	EJ202G
Versorgungsleistung kW	● Gas / 23	● Gas / 23	● Gas / 23	-	-	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Gewicht (kg) (brutto/netto)	137	160	175	-	-	303	325

Abstand	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65+65 mm*)	83 + 67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm
Anzahl der Mahlzeiten pro Tag	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
BxTxH (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1825	920 x 887 x 1945	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Einschub GN 1/1 (325x530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Max. Behältertiefe (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55

Elektrisch betriebene Geräte : ● 1- 230 V 50 Hz + T ▲ 3- 230 V 50 Hz + T ■ 3- 400 V 50 Hz + T+N

*Führungsschienen-Bausatz für 8 Einschübe

BONNET

EQUAJET

www.bonnet-ovens.com

KOMBIDÄMPFER

BONNET - 17, rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry-Compans
F - 77292 MITRY-MORY Cedex
France: +33-1-60.93.70.00 / Deutschland: +49 2152 2055991
Schweiz: +41 56 648 91 11 / Österreich: +43 6221 20499
www.bonnet-international.com / www.bonnet-ovens.com

