

BONNET

PRECIJET+



**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.



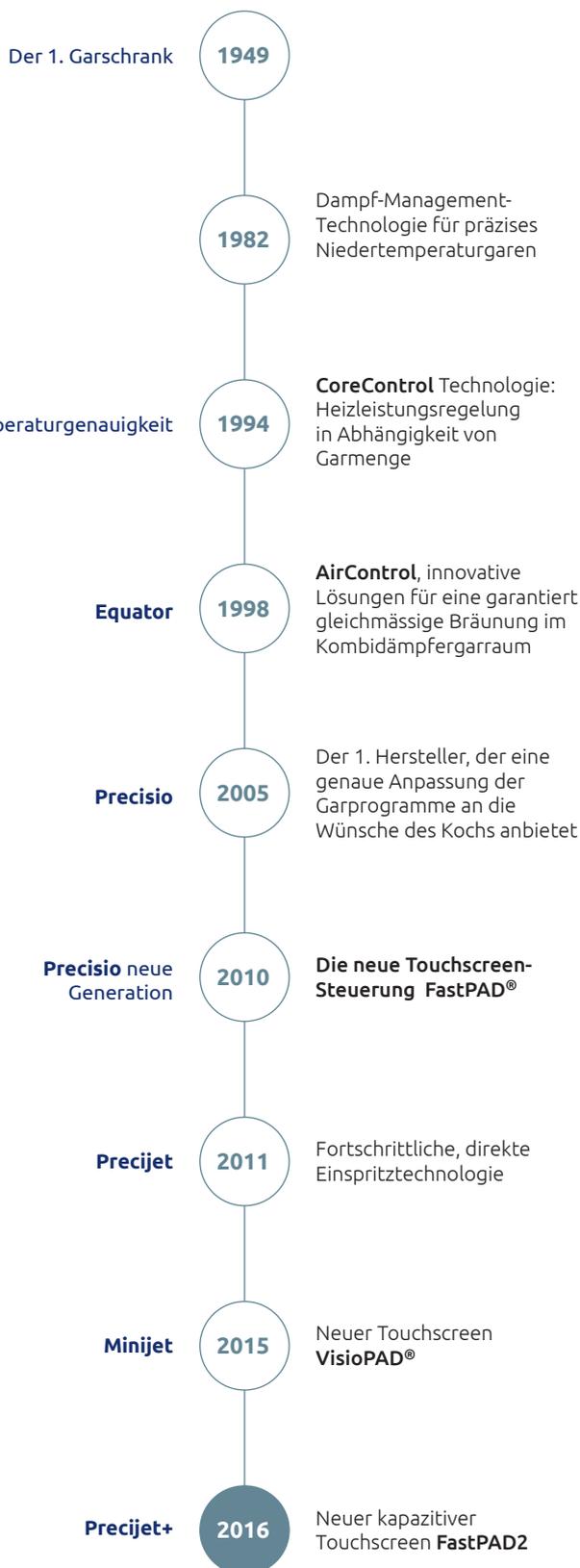
Diese Erfahrung bildet für die Ingenieure unseres Werks in Poligny, im französischen Département Jura, die Grundlage für die Konzeption und Herstellung von Hochleistungskombidämpfern, die entwickelt werden, um das breite Spektrum der spezifischen Anforderungen der professionellen Köche der Gewerbe- und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

Bei der Entwicklung der Produktreihe Precijet+ 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*



# PRECIJET+

## EIN BEDIENERFREUNDLICHER UND SCHNELLER KOMBIDÄMPFER

### + EINFACH

Ein **sofortiger Einstieg** in das Bedienkonzept ist dank des einfachen und intuitiven Bedienfelds FastPAD2 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

Precijet+, 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

### Eine intuitive, übersichtliche und verständliche Steuerung

**3 Sek**  
**TOP schnell**  
bis zum Start  
des  
Garvorgangs

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.

#### Precijet+ ist einfach zu konfigurieren

- Mehr als 70 serienmässig gespeicherte Rezepte, die je nach Bräunungsgrad und Kerntemperatur des Produkts individualisiert werden können.
- Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Rezepte. Diese lassen sich mit Hilfe von Bildern mühelos in Ihren Favoriten speichern und stehen Ihnen jederzeit zum Abruf bereit. Ihre Köche können somit die Abläufe der Rezepte einhalten.

#### Sie können bis zu 100 eigene Rezepte speichern!

Anzeige nach Wahl in Text- oder Bildform über die integrierte Bibliothek.

Dank einer speziellen Rückverfolgungssoftware werden die Daten der einzelnen Garvorgänge jeden Tag erfasst und für eine optimale Lesbarkeit in Form einer Kurve dargestellt. USB-Schnittstelle.



### 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**  
**19 min**

Programm  
**MITTEL**  
**23 min**

Programm  
**INTENSIV**  
**41 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.

### Programmierbarer Reinigungsstart

Möglichkeit der Programmierung der Reinigung für eine Woche mit der Einstellung der Reinigungszeit und -intensität.

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

### Keinerlei Kontakt mit dem Reinigungsprodukt.

Es ist direkt mit dem Reinigungssystem verbunden.

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





## + SCHNELL und PRÄZISE

### Schnelles Garen, sofortige Verfügbarkeit des Kombidämpfers

**Precijet+** 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

**Precijet+** 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.

**Precijet+** 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 gegerate Produkte

Unabhängig von der Position und Einschubhöhe im Kombidämpfer erzielen Ihre Fleischgerichte, Gratins, Gemüse, Gebäck oder Sous-vidé-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 Precijet+ automatisch an die Garmenge angepasst.

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





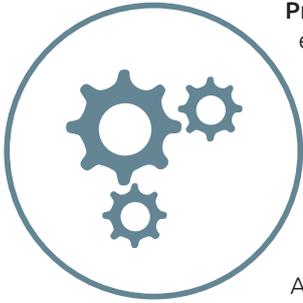
BONNET  
*Procyet*



BONNET

## + ZUVERLÄSSIG und LANGLEBIG

### Ausserordentliche Zuverlässigkeit auf lange Sicht



**Precijet+ 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. Precijet+ reagiert auf verschiedene Probleme durch das Versenden eines Signals zur Benachrichtigung des Anwenders.

**Somit ist jederzeit eine kontinuierliche Betriebssicherheit garantiert.**

**Selbstdiagnose der Wasserqualität, Precijet+ 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

**14%\***  
weniger  
Wasserverbrauch

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.

\* Im Vergleich zum offenen Reinigungszyklus.

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.

**Precijet+, ein einfacher Weg unseren Planeten und Ihren Geldbeutel zu schonen.**



## 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 Precijet, 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.*



**Domaine de Revermont - Relais du Silence.  
Hotel-Restaurant ★★★ Passenans (Jura). 80 Gedecke / Tag.**

*Während des gesamten Betriebs und natürlich bei der Vorbereitung am Vormittag verwenden wir beim Garen in erster Linie den Temperaturfühler. Beim Betrieb nutzen wir das manuelle Programm, aber die restliche Zeit verwenden wir fast ausschliesslich das Automatikprogramm. Besonders praktisch finde ich die aufeinander folgenden Schritte, die man in einem Programm integrieren kann. Zum Beispiel kann man im Dampfmodus starten und später in den Kombimodus übergehen.*

**Wir verwenden die vorprogrammierten Rezepte von Bonnet, aber auch unsere eigenen Rezepte mit von uns erstellten Programmen. Die Konfiguration gestaltet sich sehr einfach.**

*Wenn man einmal damit gearbeitet hat, kann man sich den Betrieb mit anderen Apparaten nicht mehr vorstellen. Wir arbeiten zu fünft in der Küche, und alle verwenden den Kombidämpfer; ich bestand darauf die Programme zu verwenden. Die Garqualität ist überall im Kombidämpfer gleichmässig und auf allen Einschüben identisch. Von knusprig bis gut durch kann man die Garstufe präzise einstellen. Während des Garens können wir uns gleichzeitig um andere Dinge kümmern, gewinnen also Zeit. Der Quereinschub ist praktischer, wir müssen nicht mehr so weit nach hinten greifen, haben also einen leichteren Zugriff. Auch hier sparen wir Zeit.*



# EINE EINZIGARTIGE LÖSUNG

## 100% BONNET



### Kombidämpfer Precijet+

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

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

**Dank der Kombination des Hochdruck-Dampfgeräts mit dem Precijet+ erfüllt Bonnet all Ihre Erwartungen auf nur 1 m<sup>2</sup>!**

PLATZEINSPARUNG  
**Weniger Verluste**  
ZEITEINSPARUNG  
ERHALT DER  
**EIGENSCHAFTEN**  
DER **LEBENSMITTEL**

*Eine auf dem Markt einzigartige Lösung:  
Schnelligkeit und Vielseitigkeit auf nur 1 m<sup>2</sup>!*

### Hochdruck-Dampfgerät

Blitzschnelles Garen zur Bewahrung der Nährstoffqualität und des Geschmacks des Produkts. Verkürzen Sie die Ausgabzeiten dank der Leistungsmerkmale des Hochdruck-Dampfgeräts 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.

**REDUZIERTE  
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 PRECIJET+



<b>Steuerung</b>	
Touchscreen, intuitiv und schnell	■
Auswahl-Drehknopf	■
<b>Technologie</b>	
CoreControl: Automatische Leistungsregelung je nach Garmenge	■
JetControl: moderne Einspritztechnologie	■
<b>Betriebsart</b>	
Niedertemperatur-Dampf 30 - 97°C	■
Gesättigter Dampf 98°C	■
Überhitzter Dampf 99 - 105°C	■
Heissluft 0 - 250°C	■
Kombidampf 30 - 250°C	■
Regenerieren	■
Delta T	■
<b>Funktion</b>	
Multi - Produkte	■
Multi - Level	■
Automatisches Vorheizen	■
Feuchtigkeitsregelung in %	■
Lüftergeschwindigkeit von 10 bis 100 %	■
Abzug	■
Hold-Funktion	■
Beschwadungsfunktion	■
Automatisches oder manuelles Abkühlen bei geschlossener Tür	■
<b>Programmierung &amp; Anschlussmöglichkeiten</b>	
Anzahl verfügbarer Programme	100
Anzahl voreingestellter Programme	72
Einstellung von Garstufe und Bräunungsgrad möglich	■
Programmsperre	■
Anzeige von Rezepten durch Bilder	■
USB-Port & Rückverfolgungs-Software	■
<b>Reinigung &amp; Umwelt</b>	
Nachverfolgung des Verbrauchs von Wasser, Strom und Reinigungsmitteln	■
Kontinuierliche Analyse der Wasserqualität	■
Reinigungssystem mit geschlossenem Kreislauf	■
Vollautomatisches und programmierbares Reinigungsprogramm	■
Schnellspülprogramm	■
<b>Technische Eigenschaften</b>	
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)	■

# DIE LÖSUNG

## VOLLSTÄNDIGE PRODUKTREIHE MIT 6, 10 UND 20 EINSCHÜBEN

Anzahl der Mahlzeiten, Platzbedarf...

Entscheiden Sie sich für die Precijet+ 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
<b>ELEKTRO-AUSFÜHRUNG</b>	<b>PJ061E</b>	<b>PJ101E</b>	<b>PJ102E</b>	<b>PJ661E</b>	<b>PJ611E</b>	<b>PJ201E</b>	<b>PJ202E</b>
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
<b>GAS-AUSFÜHRUNG</b>	<b>PJ061G</b>	<b>PJ101G</b>	<b>PJ102G</b>	-	-	<b>PJ201G</b>	<b>PJ202G</b>
Versorgungsleistung kW	● Gas / 23	● Gas / 23	● Gas / 23	-	-	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Gewicht (kg) (brutto/netto)	137	160	175	-	-	303	325
<b>Abstand</b>	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65+65 mm*)	83 + 67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm
<b>Anzahl der Mahlzeiten pro Tag</b>	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
<b>BxTxH (mm)</b>	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
<b>Einschub GN 1/1 (325x530)</b>	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
<b>Max. Behältertiefe (mm)</b>	65 (55*)	55	55	65 (55*)	65 (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**

**PRECIJET+**



**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](http://www.bonnet-international.com) / [www.bonnet-ovens.com](http://www.bonnet-ovens.com)

