

Precipan

Nouvelle braisière 4 en 1 multifonction, modulaire et efficace... au quotidien !



SAUTEUSE



MARMITE



**CUISEUR
À PÂTES**



FRITEUSE

La cuisine de demain ?

La technologie au service des utilisateurs pour plus de productivité, de performance et de flexibilité au quotidien.

Exemple d'intégration modulaire avec Precipan au cœur de la cuisine

■ Productivité & Performance

Les cuisines professionnelles sont des lieux exigeants, rythmés par des enjeux de productivité et de performance importants. Les techniques culinaires ont donc toujours évolué pour répondre à ces attentes.

Mais ces évolutions s'appuient maintenant de plus en plus sur les nouvelles technologies pour atteindre des objectifs d'efficacité et de qualité toujours plus ambitieux.

■ Modernité & Flexibilité

Dans ce contexte, les braisières multifonctions et les fours mixtes sont devenus les piliers de la cuisine moderne.

Mais les chefs ont toujours besoin de flexibilité, des plans B pour réussir leur mission : servir des repas de qualité au plus grand nombre et en temps voulu... peu importe la situation !





★ N'attendons pas demain...

Pour répondre dès maintenant à vos besoins, nous avons conçu **Precipan, une braisière multifonction : sauteuse, marmite, cuiseur à pâtes, friteuse.**

Precipan peut aussi s'associer avec un four mixte ou tout autre équipement phare de la cuisine pour apporter une nouvelle solution optimisée, ergonomique et modulaire.

Precipan ... en un coup d'œil.



MULTIFONCTION

- **Marmite :**
20°C à 100°C en 24 min
- **Sauteuse :**
20°C à 250°C en 4,5 min
- **Cuiseur à pâtes :**
100L remplis en 8 min
- Mode **Friteuse**



EFFICACE AU QUOTIDIEN

- **Interface utilisateur simplifiée**
- **Design pragmatique**
(ouverture manuelle, interface intelligente...)
- **Maintenance facile**
(accès en façade)



MODULAIRE

- **Conception optimisée**
de votre cuisine
- **Intégration bord à bord**
- **Complémentarité** avec
les autres équipements pour
plus de flexibilité



FACILE À NETTOYER

- Nettoyage avec seulement
10L grâce à la **douchette
intégrée**
- **90% des eaux de
nettoyage captées** grâce à
la gouttière périphérique
- **20% de surface en moins à
nettoyer**

BONNET



4 EN 1



Precipan est multifonction



SAUTEUSE



MARMITE



CUISEUR À PÂTES



FRITEUSE

Multifonction, Precipan permet de cuisiner 90% des menus :

- Pour une fraction de l'espace (-30%*)
- Pour des gains de consommation (-20%*)
- Pour une meilleure flexibilité dans votre organisation journalière

(*) comparé à une installation traditionnelle



LES POINTS FORTS :

FONCTION SAUTEUSE	FONCTION MARMITE	FONCTION CUISEUR À PÂTES	FONCTION FRITEUSE
☒ Cuisson multizone	☒ Chauffage et gestion de l'alimentation par le bas	☒ Remplissage de 100L d'eau en 8 minutes	☒ Relevage automatique des paniers
☒ De 20°C à 250°C en 4,5 minutes	☒ De 20°C à 100°C en 24 minutes	☒ Relevage automatique des paniers	☒ Chariot à huile en option pour la préparation occasionnelle de frites
☒ Recettes & Cuisson de nuit	☒ Capteurs latéraux pour un contrôle précis	☒ Recettes & Cuisson de nuit	



UTILISATION SIMPLIFIÉE



PROCESS OPTIMISÉS



MAINTENANCE FACILE



Precipan est efficace au quotidien

Le pragmatisme de Precipan démontre tous ses avantages au quotidien : simplification de l'utilisation, des process, de l'organisation, de la maintenance... Ça, c'est du service !

LES POINTS FORTS :

Une interface utilisateur épurée →

- ☑ Les fonctions principales sont mises en avant
- ☑ Utilisation des couleurs pour guider l'utilisateur
- ☑ Port USB facile d'accès



ASTUCE PRECIPAN :

Un design mécanique efficace →

- ☑ Ouverture manuelle instantanée (contre 17 sec. pour les appareils électriques)
- ☑ Une maintenance facilitée grâce à l'accès frontal à tous les composants.





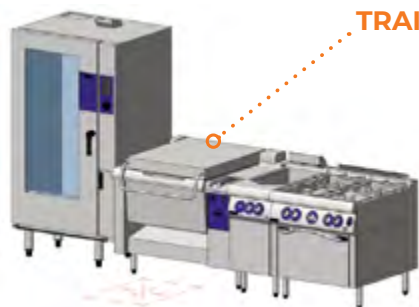
Precipan est modulaire



CONCEPTION
OPTIMISÉE DE
VOTRE CUISINE



COMPLÉMENTARITÉ AVEC
VOS AUTRES ÉQUIPEMENTS



TRAITEUR

☑ 300 Repas / Service • 3,6 m • 1,5 Cuisiniers



SANTÉ

☑ 200 Repas / Service • 3,6 m • 1,5 Cuisiniers



RIE

☑ 300 Repas / Service • 4,5 m • 2 Cuisiniers



CUISINE CENTRALE

☑ 500 Repas / Service • 6,4 m • 4 Cuisiniers



Precipan est facile à nettoyer

- ✓ MOINS DE SURFACE À NETTOYER
- ✓ CAPTATION DES EAUX DE NETTOYAGE
- ✓ DOUCHETTE INTÉGRÉE

Une cuisine propre à temps pour rentrer chez vous !



LES POINTS FORTS :

Le nettoyage de Precipan est simple, économique et efficace grâce à son design sobre et ergonomique :

- ✓ 20% de surface en moins à nettoyer
- ✓ Douchette intégrée
- ✓ Système de collecte de l'eau avec gouttière
- ✓ Vidange par l'avant ou connexion au caniveau

ASTUCE PRECIPAN :

Restez au sec : Precipan transfère automatiquement les eaux de lavage dans le caniveau et minimise votre utilisation de la raclette :

- ✓ 10L d'eau pour nettoyer Precipan
- ✓ 90% des eaux de lavage récupérées par le système de collecte



2 Tailles ➔

4 Puissances

Precipan est proposée en 2 capacités (100L et 150L) et 2 puissances pour chaque capacité afin répondre au mieux à vos besoins.

100L 100 à 200 Repas / Service

■ **22kW** CODE : BPT10E ou ■ **28kW** CODE : BPT10HE

■ **44 dm²**

- Écran tactile
- Bascule électrique
- 150g de pression

150L 200 à 500 Repas / Service

■ **33kW** CODE : BPT15E ou ■ **42kW** CODE : BPT15HE

■ **62 dm²**

- Écran tactile
- Bascule électrique
- 150g de pression

Accessoires ➔

Choix d'accessoires

- Sonde à coeur
- Paniers multifonction
- Chariot à panier
- Trémie
- Relevage de paniers
- Spatules
- Pelle à omelette
- Kit d'accrochage mural
- Chariot à huile
- Support à paniers

Contact ➔

Téléphone : +33(0)1 60 93 70 00

Email : contact@bonnet.fr

Web : www.bonnet.fr



Découvrez la vidéo de présentation Precipan

