

Le nouveau Chef'sCombi

L'essentiel, rien de plus.



BONNET

L'essentiel, rien de plus.

Simplicité, performance, coûts réduits.

Notre objectif : développer un four mixte qui vous permet d'obtenir exactement la qualité de cuisson que vous souhaitez, plus facile à utiliser qu'une sauteuse, qui réagit à la vitesse de l'éclair à vos consignes et dont l'entretien est économique.

Il est là. Le nouveau Chef'sCombi.

L'essentiel en bref :

- ▶ **CombiOS** – système d'exploitation intuitif et réactif qui s'adapte à vos besoins.
- ▶ **CombiClimateControl** – gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats de cuisson exceptionnels.
- ▶ **AutoClimate** – pour votre cuisson manuelle, précise, rapide et simple d'utilisation.
- ▶ **CombiGuide** – assistant de cuisson intelligent qui vous assure des résultats de cuisson reproductibles et optimaux, quelle que soit la personne qui utilise le Chef'sCombi.
- ▶ **MenuMix** – chargement mixte simple.
- ▶ **CombiCare** – nettoyage automatique. Propre, rapide et surtout économique.



ACCUEIL



Cuisson



CombiGuide



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Créer



Historique



CombiCare



Rincer



Paramètres

12/04/2024

CombiOS, tout est soudain très simple.

Et super rapide.

Nous l'appelons CombiOS. Derrière ce nom se cache un concept de commande inédit et une électronique hautement performante. Le résultat est une utilisation qui mérite vraiment le mot « simple ». De plus, le temps de réaction aux commandes est plus rapide que jamais et les longues attentes lors de la mise en marche sont révolues.

Si vous le souhaitez, vous pouvez personnaliser votre propre interface utilisateur. Vous décidez des fonctions dont vous avez besoin. Vous masquez tout le reste. Tout simplement par un simple click activé/désactivé. Faites l'expérience d'une nouvelle simplicité et d'une nouvelle rapidité.

Il est vraiment ludique de travailler avec Chef'sCombi.

L'essentiel en un coup d'œil.

- ✓ Vous décidez simplement par un simple click activé/désactivé de ce que vous voulez voir ou non sur votre écran.
- ✓ Un temps de réaction très court évite les temps d'attente fastidieux lors de l'utilisation.
- ✓ Fonctions de commande comme sur un smartphone (glisser, balayer, etc.) sur un écran tactile haute résolution de 10".



CombiClimateControl, puissance et précision.

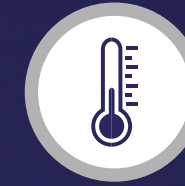
Pour une qualité de cuisson exceptionnelle.

Indispensable à la qualité exceptionnelle des plats : la puissance de cuisson qui agit avec précision sur les produits. Le nouveau Chef'sCombi est équipé d'une technologie brevetée (en attente) et de toutes les fonctions essentielles pour rendre ce qui est bon encore meilleur, tout simplement. Qu'il s'agisse de griller, rôtir, cuire au four, à la vapeur, pocher ou cuire sous vide, vous maîtrisez parfaitement vos cuissons, obtenez exactement les résultats désirés.

Faites confiance au nouveau Chef'sCombi.



L'humidification permet d'obtenir des résultats de cuisson de boulangerie exceptionnels, une mie moelleuse, une croûte brillante et croustillante.



Régulation précise de la température, au degré près, indispensable à la préparation de produits sensibles ou à la cuisson sous vide.



Déshumidification à haut rendement pour créer une croûte dorée et croustillante tout en assurant une coloration uniforme, même en charge pleine.



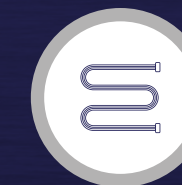
5 vitesses de ventilation, incluant le cycle intermittent, permettent une adaptation idéale aux spécificités des produits à cuire.



Convection de 30 à 300 °C
Vapeur de 30 à 100 °C
Vapeur chaude de 101 à 130 °C
Combinaison convection et vapeur de 30 à 300 °C



La régulation de l'humidité de 0-100 % grâce à sa sonde lambda garantit une humidité correcte au pourcentage près, même en dessous de 100 °C.



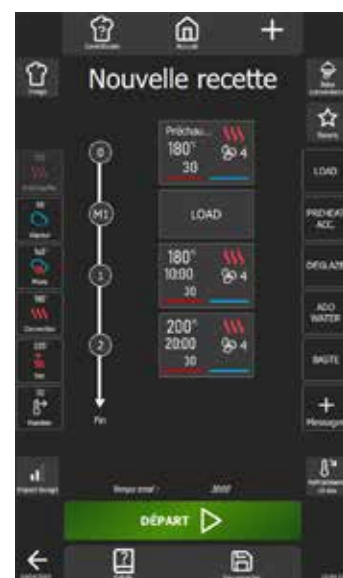
Résistances puissantes pour des temps de chauffe courts et une compensation rapide de la perte en température lors de charge pleine ou d'ouverture fréquente de la porte, pratique lors d'un service à la carte.

Cuisson manuelle avec **AutoClimate**.

C'est vous le chef.

Le Chef'sCombi fait exactement ce que vous lui demandez. Il réagit en un clin d'œil à vos consignes et adapte les conditions de l'enceinte de cuisson en conséquence. Son utilisation est claire et simple, vous êtes informé à chaque étape de vos cuissons. Lorsque vous êtes satisfait de vos paramètres de cuisson, mémorisez votre protocole dans la bibliothèque, avec votre propre image si vous le souhaitez.

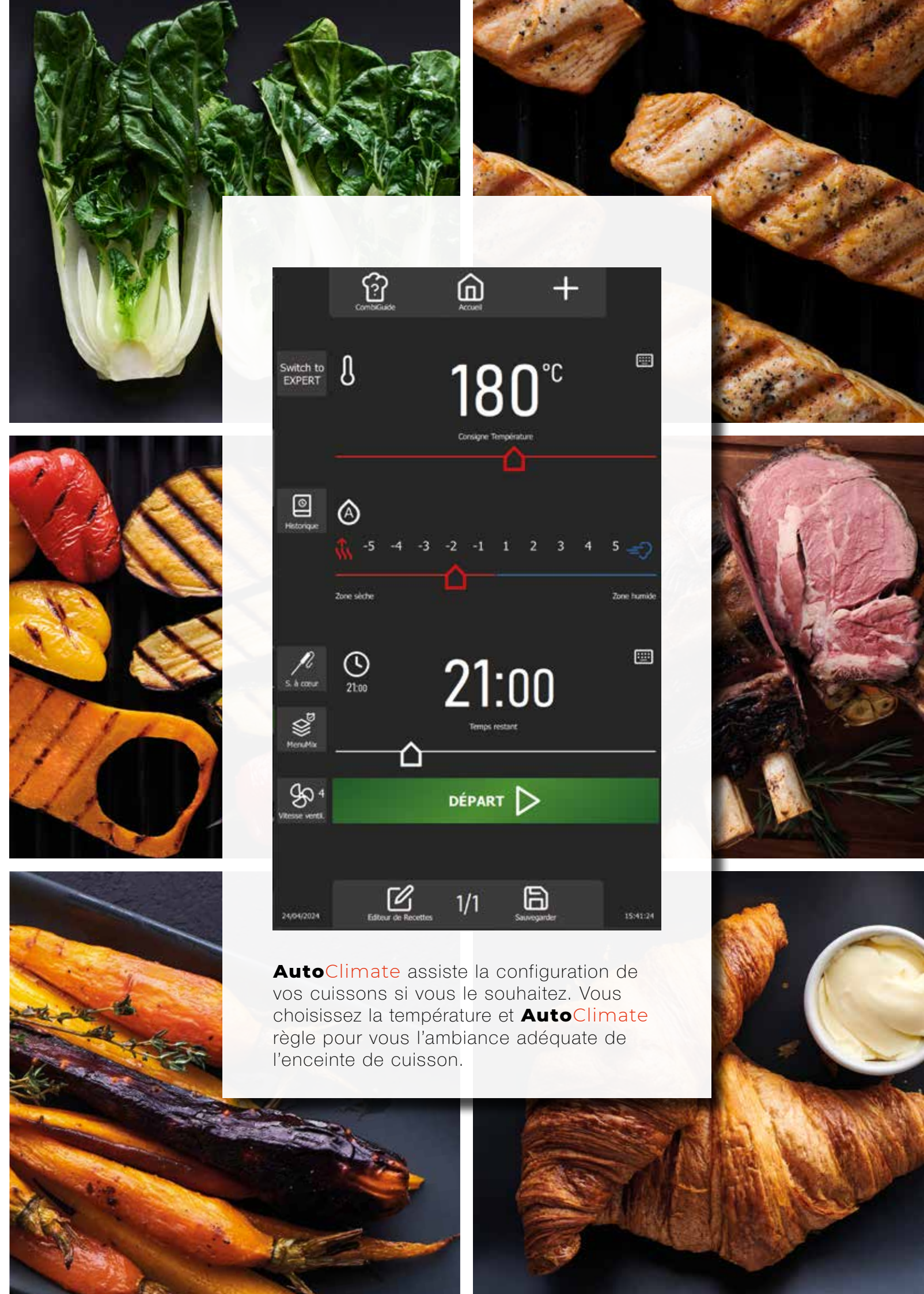
Voilà ce que doit être la configuration manuelle : précise, simple et rapide.



C'est un jeu d'enfant de créer des programmes avec des éléments de cuisson prédéfinis.



L'assistant breveté (en attente) de la sonde à cœur prodigue des conseils précis sur la température à utiliser pour vos cuissons à cœur.



AutoClimate assiste la configuration de vos cuissons si vous le souhaitez. Vous choisissez la température et **AutoClimate** règle pour vous l'ambiance adéquate de l'enceinte de cuisson.

CombiGuide,

votre assistant de cuisson.

Pour des résultats de cuisson optimaux et reproductibles à l'infini.

Faites confiance à l'expertise de votre Chef'sCombi. Il vous guide simplement et rapidement vers le résultat de cuisson souhaité, peu importe ce que vous préparez et qui est en train de cuisiner. Vous indiquez le résultat que vous souhaitez et le Chef'sCombi vous le fournit. Tous les réglages de cuisson importants sont visibles et, si vous le souhaitez, vous pouvez procéder à des ajustements.

C'est l'assistance dont l'on rêve en tant qu'utilisateur.

Utilisation simple

Pas besoin d'un apprentissage fastidieux.

- Vous déterminez le résultat de cuisson et les paramètres de cuisson idéaux sont réglés automatiquement.
- En fonction de la charge, votre combi procède spontanément à des ajustements afin que les résultats de cuisson soient constants & homogènes.



MenuMix,

les charges mixtes simplifiées.

Pour une incroyable variété de plats.

MenuMix régule chaque niveau de cuisson avec précision, à la seconde près. Vous chargez, réglez le temps et Chef'sCombi vous signale lorsque chaque plaque de cuisson atteint le résultat escompté. Si vous le souhaitez, MenuMix peut vous suggérer quels plats à assortir ensemble. Et bien sûr, vous pouvez également planifier et enregistrer un protocole de cuisson de charge mixte afin que tout fonctionne exactement comme vous le souhaitez.

Allez droit à l'essentiel.



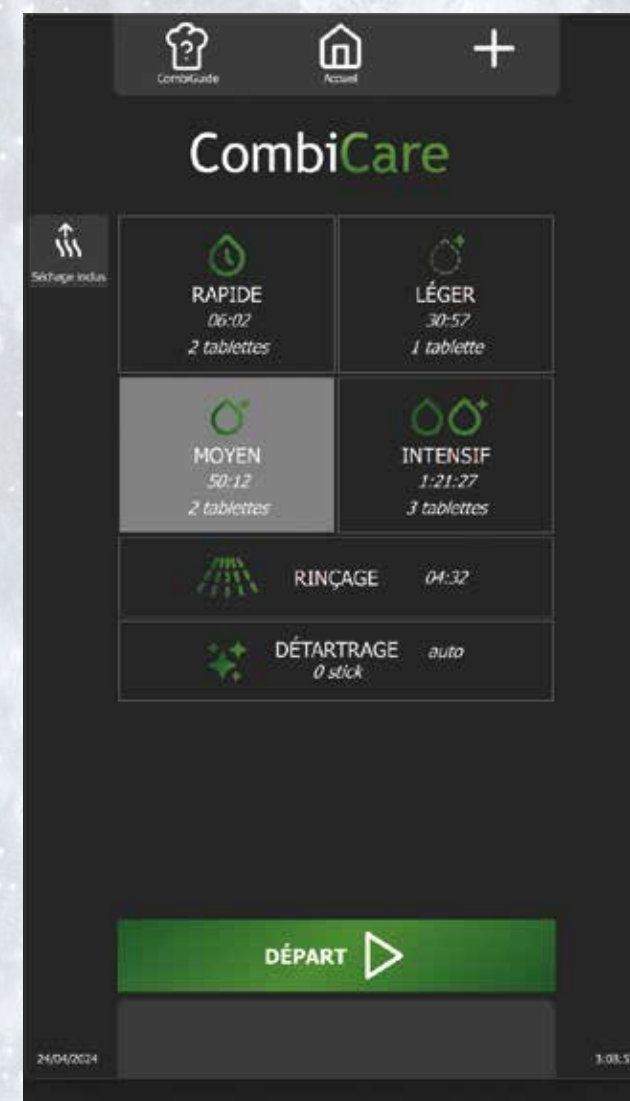
Pour les charges mixtes, chaque niveau est contrôlable à la seconde près. Tout est réglable rapidement et facilement. Le Chef'sCombi vous informe lorsqu'un plat est prêt.

CombiCare, nettoyage et entretien automatique.

Économique, sûr et hygiénique.

Insérer une pastille de nettoyage, démarrer le programme et rentrer chez soi. Le nettoyage peut être aussi simple que cela. En peu de temps, l'enceinte de cuisson, la chaudière et l'évacuation de l'appareil sont impeccables, entretenus et exempts de dépôts calcaires. Entre deux services, le Chef'sCombi peut aussi être nettoyé en quelques minutes avec le programme rapide. Grâce à sa technologie unique, Chef'sCombi est économique en eau, énergie, produits de lavage et en temps.

CombiCare préserve l'environnement et votre budget.



- ✓ L'utilisation de produits de nettoyage solides rend le nettoyage simple et sûr.
- ✓ 4 programmes de nettoyage pour s'adapter au degré de salissure.
- ✓ La détection de l'encrassement avec proposition de nettoyage permet d'économiser des ressources.

Chef'sCombi.

Des coûts d'exploitation réduits.

Verifiez vous-même.

Restaurant avec environ 200 repas par jour.*

	Coûts annuels avec des fours mixtes traditionnels de 10 ans d'âge	Coûts avec Chef'sCombi	Économie annuelle
Matières premières			
Jusqu'à 15 %* d'utilisation de matières premières en moins. CombiClimateControl en combinaison avec CombiGuide assure des résultats de cuisson optimaux, réduit la freinte des produits.	105.600 €	89.670 €	15.930 €
Énergie			
Jusqu'à 15 % de réduction des coûts énergétiques grâce à une bonne isolation et à des systèmes de régulation efficaces.	61.200 kWh/an * 0,43 € par kWh = 26.316 €	52.020 kWh/an * 0,43 € par kWh = 22.394 €	3.922 €
Temps de travail			
Réduction de la charge de travail grâce au CombiGuide, à une utilisation simple et rapide et à des temps de cuisson réduits.	900 heures par an, 25 € par heure = 22.500 €	540 heures par an, 25 € par heure = 13.500 €	9.000 €
Consommation d'eau pour le nettoyage**			
CombiCare assure un nettoyage efficace avec une faible consommation d'eau.	18.032 litres par an, 0,004 € par litre = 72 €	16.128 litres par an, 0,004 € par litre = 65 €	7 €
Économie annuelle			28.456 €

* Comparaison avec les fours mixtes produits il y a 10 ans
** Hypothèse : Fonctionnement 20 jours par mois (midi et soir). Utilisation de deux fours mixtes 10 x 1/1GN, 14 nettoyages moyen par mois.

Avec le Chef'sCombi, vous maîtrisez toujours vos coûts. C'est justement en fonctionnement qu'il est l'un des plus économiques de sa catégorie. Des consommations minimales d'eau et d'énergie et des frais de nettoyage réduits rendent le Chef'sCombi très économique. De plus, par rapport à une technique de cuisine traditionnelle, vous économisez encore beaucoup de produits, de temps et de place. Et en ce qui concerne les coûts d'acquisition, vous serez également ravis.

Grande cuisine avec environ 1.000 repas par jour.*

	Coûts annuels avec des fours mixtes traditionnels de 10 ans d'âge	Coûts avec Chef'sCombi	Économie annuelle
Matières premières			
Jusqu'à 15 % d'utilisation de matières premières en moins. CombiClimateControl en combinaison avec CombiGuide assure des résultats de cuisson optimaux, réduit la freinte des produits.	300.000 €	255.000 €	45.000 €
Énergie			
Jusqu'à 15 % de réduction des coûts énergétiques grâce à une bonne isolation et à des systèmes de régulation efficaces.	308.000 kWh/an 0,43 € par kWh = 132.440 €	261.800Wh/an * 0,43 € par kWh = 112.574€	19.866 €
Temps de travail			
Réduction de la charge de travail grâce au CombiGuide, à une utilisation simple et rapide et à des temps de cuisson réduits.	5.800 heurespar an, 25 € par heure = 145.000 €	3.480 heures par an, 25 € par heure = 87.000 €	58.000 €
Consommation d'eau pour le nettoyage***			
CombiCare assure un nettoyage efficace avec une faible consommation d'eau.	51.520 litres par an, 0,004 € par litre = 206 €	46.080 litres par an, 0,004 € par litre = 184 €	22 €
Économie annuelle			125.386 €

*** Hypothèse : Fonctionnement 20 jours par mois (midi et soir). Utilisation de deux fours mixtes 20 x 1/1GN, 20 nettoyages moyen par mois.

Le Chef'sCombi est durable.

Préservation des ressources.

Depuis des décennies, agir de manière durable est pour nous une évidence. Notre contribution à la durabilité commence dès le développement des produits. C'est là que nous recherchons des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement, et cela se traduit au sein de notre usine de production par une utilisation d'énergies renouvelables et des équipements de fabrication modernes.

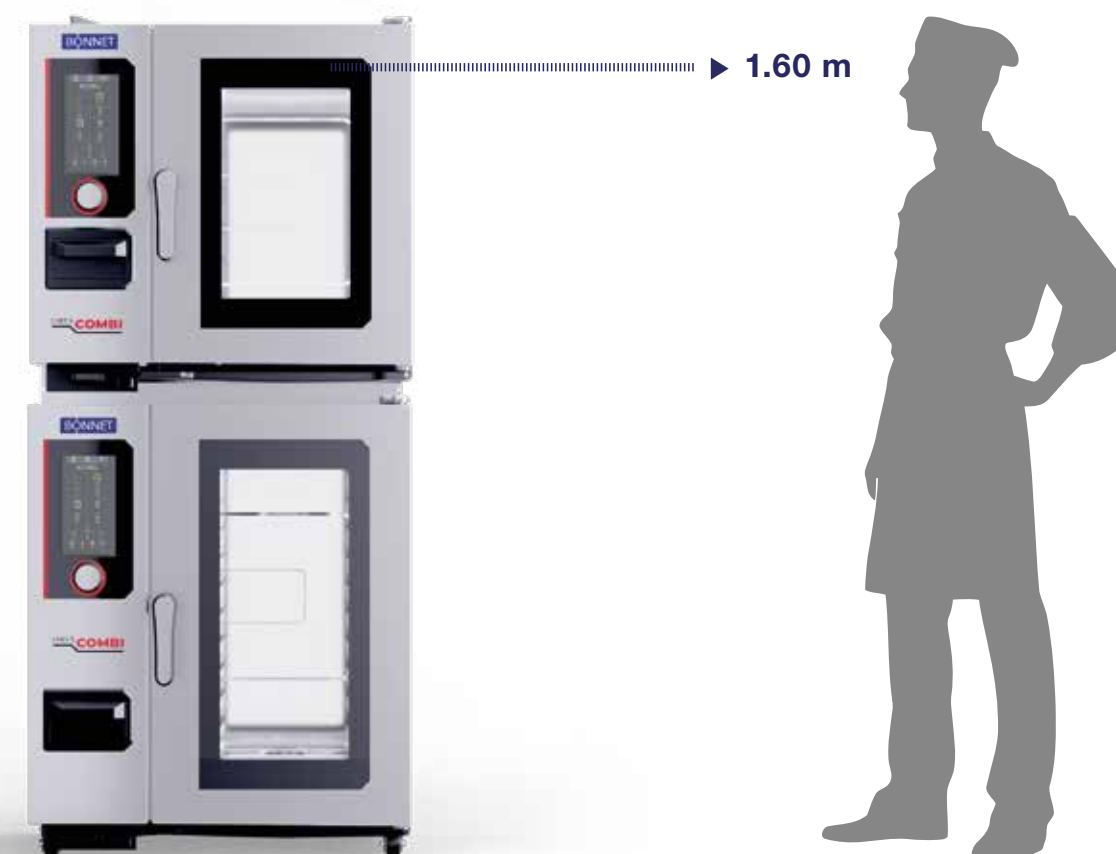
Le nouveau Chef'sCombi est le résultat de ce travail. Il fait partie des systèmes de cuisson qui consomment le moins de ressources. Pour le bien de notre environnement.

Le Chef'sCombi est sûr.

Hauteur de chargement maximale à 1,60 m.

Depuis longtemps, les associations professionnelles exigent une limitation de la hauteur du niveau supérieur. Nous sommes conscients de cet impératif de sécurité. En conséquence Chef'sCombi, même superposé, propose des solutions pour ne pas dépasser une hauteur de chargement maximale de 1,60 m.

En outre, le Chef'sCombi offre de nombreux systèmes de sécurité afin de réduire à son minimum le risque d'accident.



Nos solutions.

Pour des besoins spécifiques.



Variantes d'appareils superposés

Flexibilité maximale et diversité des cuissons sur une surface au sol minimale. Il suffit de placer deux Chef'sCombi l'un au-dessus de l'autre pour multiplier votre potentiel de cuisson.

Systèmes pour banquets

Pour des événements de 30 à plusieurs milliers de couverts, utilisez notre solution banquet.

Les assiettes sont disposées à froid et régénérées sur des chariots spéciaux dans le Chef'sCombi.

Porte avec ferrure à gauche

(uniquement pour les appareils sur piètement) : Pour une accessibilité optimale au Chef'sCombi, le sens d'ouverture de la porte peut être adapté en option selon la disposition de votre cuisine.

Collecteur de graisse intégré

Pour éviter tout problème de stagnation de graisse dans le système d'évacuation, nous proposons une solution de séparation intégrée des graisses. La graisse est collectée dans des conteneurs externes et peut être facilement traitée.

Hottes à condensation

Les hottes à condensation permettent d'installer le Chef'sCombi dans des endroits sans hotte centrale. La vapeur qui s'échappe est collectée, condensée et évacuée par l'écoulement de l'appareil.

Bonnet SmartConnect

Télécharger des recettes, consulter les consommations, gérer les données HACCP, tout cela est simple et rapide avec Bonnet SmartConnect. Les Chef'sCombi offrent une solution de connectivité via LAN ou W-LAN.

La taille adaptée à
votre cuisine.

Gaz ou électrique

Le Chef'sCombi est l'appareil idéal, que ce soit dans un restaurant, un hôtel ou une grande cuisine centrale. Peu importe la taille de votre cuisine, il existe un Chef'sCombi adapté à celle-ci. L'utilisation d'un Chef'sCombi est rentable dès 30 couverts par jour. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller afin de trouver la solution la plus adaptée à vos besoins.



Capacité	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Repas quotidien	30 - 100	60 - 200	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Charge longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Profondeur maximale du plateau	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Distance entre les niveaux	83 mm	83 mm	67 mm	67 mm	63 or 67 mm*	63 or 67 mm*
Charge maximale par niveau	5 kg	10 kg	5 kg	10 kg	5 kg	10 kg
Charge totale maximale	30 kg	60 kg	50 kg	100 kg	100 kg	200 kg
Largeur	852 mm	1.042 mm	852 mm	1.042 mm	877 mm	1.067 mm
Profondeur	826 mm	976 mm	826 mm	976 mm	891 mm	1.041 mm
Hauteur	898 mm	898 mm	1.075 mm	1.075 mm	1.886 mm	1.886 mm
Tuyau de raccordement à l'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Evacuation de l'eau	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (min/max)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)

VERSION ÉLECTRIQUE

Poids	140 kg	170 kg	155 kg	190 kg	296 kg	356 kg
Charge connectée	10,5 kW	21,6 kW	18,2 kW	35,6 kW	36 kW	64,8 kW
Fusible	3 x 16 A	3 x 35 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 125 A
Raccordement principal	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance en mode convection	10,3 kW	21,6 kW	18 kW	35,6 kW	36 kW	64,8 kW
Puissance en mode vapeur	9 kW	17,5 kW	17,5 kW	35 kW	35 kW	52,5 kW

VERSION GAZ

Poids	180 kg	219 kg	200 kg	245 kg	366 kg	580 kg
Puissance de raccordement gaz / électricité	15 kW / 0.5 kW	30 kW / 0,5 kW	25 kW / 0,5 kW	42 kW / 0,5 kW	50 kW / 1,5 kW	84 kW / 1,5 kW
Fusible	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Raccordement principal	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Raccordement gaz	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"

GAZ NATUREL / GAZ LIQUIDE G31 / GAZ LIQUIDE G30**

Max. charge thermique nominale	15 kW	30 kW	25 kW	38,5 kW	50 kW	84 kW
Puissance en mode convection	15 kW	30 kW	24 kW	38,5 kW	50 kW	84 kW
Puissance en mode vapeur	15 kW	25 kW	25 kW	37 kW	42 kW	50 kW

* en fonction de l'option choisie
**La pression d'écoulement du raccordement doit être garantie pour un fonctionnement correct : Gaz naturel H G20 : 18-25 mbar (0,261-0,363 psi), gaz naturel L G25 : 20-30 mbar (0,290-0,435 psi), gaz liquide G



Vous souhaitez faire un essai ? Venez cuisiner avec nous.

Bien sûr, vous souhaitez d'abord voir comment tout fonctionne et ce que le Chef'sCombi peut faire.

Nous vous invitons dans l'un de nos centres de cuisson Bonnet, dans lesquels vous pourrez tout essayer, tester et savourer avec vos collègues et nos chefs Bonnet. Nous nous réjouissons de vous accueillir.



Service après-vente Bonnet - toujours à votre service

Vous êtes entre de bonnes mains. Nos revendeurs partenaires s'occupent de l'installation professionnelle des appareils de cuisson Bonnet et vous accompagnent tout au long de la vie du produit. Toujours avec l'objectif clair de préserver votre investissement et d'assurer votre productivité.

Des packs de maintenance adaptés à vos besoins vous apportent la tranquillité que vous méritez. Vous vous concentrez simplement sur ce qui est important et nos partenaires s'occupent du reste.

