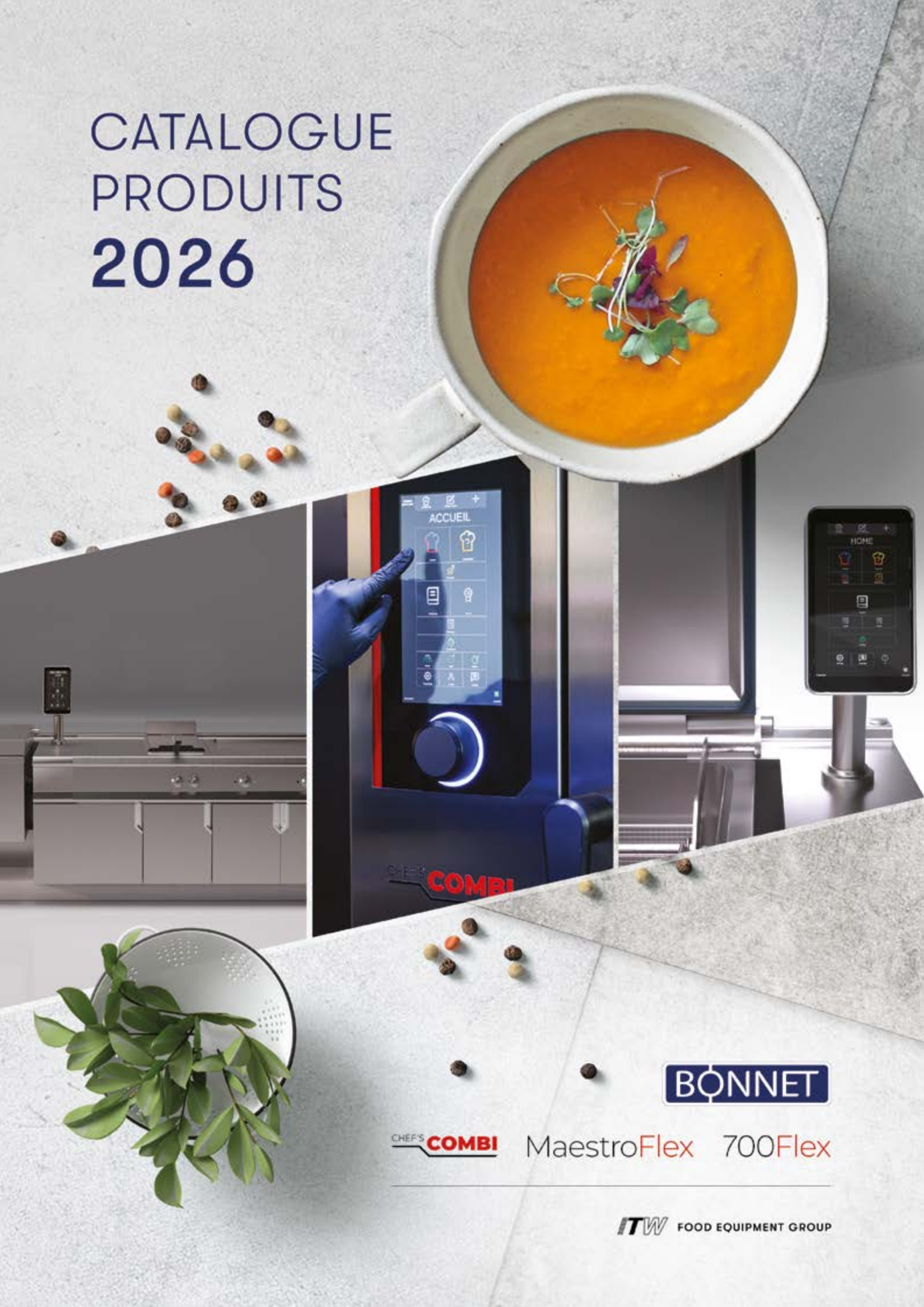


CATALOGUE PRODUITS 2026



BONNET

CHEF'S **COMBI**

MaestroFlex 700Flex

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

BONNET

Les seuls fours mixtes certifiés
Origine France Garantie



L'EXCELLENCE NÉE ICI. CHEZ NOUS.
Pour les chefs du monde entier.

CHEF'S **COMBI**

NOS ENGAGEMENTS

Nous maîtrisons l'intégralité du processus, de la conception à l'expédition afin de vous garantir une qualité irréprochable.

- 1 Couper
- 2 Plier
- 3 Souder
- 4 Assembler
- 5 Contrôler



NOTRE MARQUE DE FABRIQUE

Des solutions de cuissons simples d'utilisation et efficaces pour répondre aux exigences du quotidien.

BONNET

Fabricant d'équipements de cuissons professionnels depuis 1830.

Chez Bonnet, on ne parle pas d'innovation pour cocher une case.

On parle d'une innovation utile, pensée avec et pour les utilisateurs finaux. C'est notre façon de faire la différence : aller sur le terrain, observer, tester, ajuster, recommencer. Inspirée par la méthodologie du groupe ITW, cette approche "Customer Back Innovation" guide tous nos développements.

1982

Technologie de gestion de la vapeur pour cuire précisément à basse température.

1994

CoreControl : la régulation de chauffe adaptée à la charge en cuisson.

1998

AirControl : solutions innovantes permettant de garantir une coloration uniforme dans l'enceinte de cuisson.

2015

Minijet avec VisioPAD®

2021

Equajet V2 avec lavage automatique de série

2024

Chef'sCombi
avec AutoClimate®

SOMMAIRE

Guide d'achat
p.3



FOURS MIXTES
CHEF'S **COMBI**
p.4



FOURS MIXTES
Equajet
p.34

FOURS MIXTES
Precijet
p.45

FOURS MIXTES
Minijet
p.53

NOUVEAU

CUISSON MODULAIRE

MaestroFlex
p.61

NOUVEAU

CUISSON MODULAIRE

700Flex
p.121

**Bacs
gastronomes**
p.179



Guide d'achat

COMPOSER UN CODE ARTICLE

Chaque entreprise possédant son propre langage, nous vous présentons ci-dessous la structure des codes articles pour les **four mixtes Bonnet**.

BASE CODE ARTICLE STANDARD

À retrouver directement dans les pages produits du catalogue.



-ENERGIE ÉLECTRIQUE

ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	COMBIS
-1 Mono 220/240 V+T	v
-2 Tri 220/240 V+T	v
-4 Tri 380/415 V+T+N	v
-5 Tri 380/415 V+T	-

-TYPE DE GAZ

TYPE DE GAZ	COMBIS
-1 Gaz Nat G20/20 mb	v
-2 Propane G31/37 mb	v
-4 Propane G31/50 mb	v
-5 Butane G30/29 mb	v



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (SI ÉLECTRIQUE)

FRÉQUENCE ÉLECTRIQUE	COMBIS
0 Mixte 50/60 Hz	-
5 50 Hz	v

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (SI GAZ)

FRÉQUENCE / TENSION	COMBIS
0 Mono 220/240 V mixte 50/60 Hz	-
5 Mono 220/240 V 50 Hz	v



OPTIONS

Toutes les options ne sont pas disponibles pour tous les articles, référez-vous aux pages produits de l'appareil à commander.

CODE OPTION	COMBIS	DESCRIPTION
CG	v	Collecteur de graisse de cuisson
FD	v	Porte inversée 6/10 (ferrure à droite) - uniquement pour les gammes Equajet et Minijet
FG	v	Porte inversée 6/10 (ferrure à gauche) - uniquement pour la gamme Chef'sCombi
LA	v	Lavage automatique *

Les options, dans la limite de deux maximum par équipement, doivent apparaître par ordre alphabétique de la première lettre d'option. Exemple : pour l'option **CG** et **FG**, le code sera **BICS61E-45CGFG**.

EXEMPLE : **BICS61E** + **-4** + **5** + **FG** = Code complet **BICS61E-45FG**

Chef'sCombi

L'ESSENTIEL, RIEN DE PLUS



SOMMAIRE

CHEF'S **COMBI**

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.

GlobalOS

Votre interface simple qui réagit instantanément ; personnalisable selon vos besoins et votre métier.

CombiClimateControl

Un climat de cuisson parfait ! Quel que soit la température et le produit choisi, Chef'sCombi vous garantit un taux d'humidité idéal et s'adapte en temps réel.

AutoClimate©

Choisissez la température, c'est tout ! Chef'sCombi gèrera pour vous l'ambiance de cuisson idéale pour vos aliments.

Chef'sGuide©

Pas besoin d'être Chef... Il suffit de répondre à des questions pour le devenir. Chef'sCombi génère pour vous les protocoles de cuisson pour produire le résultat adapté à vos souhaits et reproductible à l'infini ; en toute transparence. Vous pourrez l'adopter ou le peaufiner autant que vous le souhaitez.



BICS101E

MenuMix

En mise en place ou en service, vous exploitez 100% du potentiel de votre Chef'sCombi. Vous lancez la cuisson et cuisez ensemble tous les types d'aliments que vous souhaitez ; sans transfert de goût, sans transfert d'odeur.

CoreTempAssistant©

Nul besoin de connaître par cœur les tables de températures pour utiliser votre sonde à cœur. Chef'sCombi vous guide en un clin d'œil vers la bonne température quel que soit de l'aliment à cuire.

CombiCare

Quel que soit le niveau d'encrassement, Chef'sCombi assure un nettoyage automatique parfait ; en mode express ou pendant les périodes de coupure, sans perturber votre activité. Votre four sera parfaitement propre et désinfecté pour le prochain service.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



6 NIVEAUX GN1/1
FORMAT STANDARD



6 NIVEAUX GN2/1
GRAND FORMAT



Capacité	6 x 1/1 GN 12 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN 12 x 1/1 GN
Repas par service	30-100	60-200
Largeur (mm) x Profondeur (mm)	852 x 826	1042 x 976
Hauteur (mm) four seul / four piétement (cheminée incluse)	898 / 1767	898 / 1767
Espacement entre niveaux (mm)	83 Transformable en 8 niveaux avec pas de 62 mm Accessoire à commander séparément voir page 16.	83 Transformable en 8 niveaux avec pas de 62 mm Accessoire à commander séparément voir page 16.
Versions électrique / Chaudière	BICS61E-45	BICS62E-45
Four 6 niveaux GN1/1 avec échelle 8 niveaux en standard	BICS61E-458N	
Puissance raccordée	10,5kW/ 16A	21,6kW/ 35A
Tension	Tri 380/415V + T + N 50 Hz	Tri 380/415V + T + N 50 Hz
Poids (kg)	140	170
Versions gaz / Chaudière	BICS61G-15	BICS62G-15
Puissance raccordée	15kW / 0,5kW / 16A	30kW / 0,6kW / 16A
Tension	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz
Poids (kg)	180	219

Attention : pour le choix d'une autre énergie que celle précisée dans le tableau ci-dessus, merci de vous référer à la page 10.



10 NIVEAUX GN1/1
FORMAT STANDARD



10 NIVEAUX GN2/1
GRAND FORMAT



Capacité	10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN
Repas par service	80-150	150-300
Largeur (mm) x Profondeur (mm)	852 x 826	1042 x 976
Hauteur (mm) four seul / four piétement (cheminée incluse)	1075 / 1767	1075 / 1767
Espacement entre niveaux (mm)	67	67
Versions électrique / Chaudière	BICS101E-45	BICS102E-45
Puissance raccordée	18,2kW/ 32A	35,9kW/ 63A
Tension	Tri 380/415V + T + N 50 Hz	Tri 380/415V + T + N 50 Hz
Poids (kg)	155	190
Versions gaz / Chaudière	BICS101G-15	BICS102G-15
Puissance raccordée	25kW / 0,5kW /16A	42kW / 0,6kW / 16A
Tension	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz
Poids (kg)	200	245

Attention : pour le choix d'une autre énergie que celle précisée dans le tableau ci-dessus, merci de vous référer à la page 10.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



20 NIVEAUX GN1/1
FORMAT STANDARD



20 NIVEAUX GN2/1
GRAND FORMAT



Capacité	20 x 1/1 GN 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Repas par service	150-300	300-500
Largeur (mm) x Profondeur (mm)	877 x 891	1067 x 1041
Hauteur (mm) four seul / four piétement (cheminée incluse)	1886	1886
Espacement entre niveaux (mm)	67	67
Versions électrique / Chaudière	BICS201E-45	BICS202E-45
Puissance raccordée	36kW/ 63A	64,8kW/ 125A
Tension	Tri 380/415V + T + N 50 Hz	Tri 380/415V + T + N 50 Hz
Poids (kg)	296	356
Versions gaz / Chaudière	BICS201G-15 Disponible en septembre	BICS202G-15 Disponible en septembre
Puissance raccordée	50kW / 1,5kW / 16A	84kW / 1,5kW / 16A
Tension	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz
Poids (kg)	366	580

Attention : pour le choix d'une autre énergie que celle précisée dans le tableau ci-dessus, merci de vous référer à la page 10.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Options à préciser lors de votre commande de Chef'sCombi

OPTIONS	DESCRIPTION		
	Porte inversée* Charnières à gauche	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		BICS61X-XXFG	BICS62X-XXFG
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		BICS101X-XXFG	BICS102X-XXFG
	Option récupération des graisses pour four incluant la pompe et le circuit de séparation des graisses* Voir pages 21-22 pour section accessoires collection de graisse.	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		BICS61X-XXCG	BICS62X-XXCG
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		BICS101X-XXCG	BICS102X-XXCG
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		BICS201X-XXCG	BICS202X-XXCG

*Prix des options à ajouter au prix de votre modèle de chef'scombi.

Caractéristiques standards Chef'sCombi

- ✓ Interface intelligente FastPADIII 10"
- ✓ Cuisson multi-niveaux et 172 protocoles
- ✓ Générateur de vapeur (chaudière)
- ✓ Sonde à cœur permanente
- ✓ Nettoyage automatique
- ✓ Détartrage automatique
- ✓ Douchette rétractable
- ✓ Branchement Ethernet (pour connexion filaire)
- ✓ Branchement USB



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

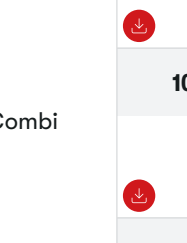
Prix de chaque option à ajouter au prix du modèle standard "-45"

DESCRIPTION	CODE CHEF'SCOMBI	SUFFIXE ÉNERGIE	
Option Combi 6 Niveaux GN1/1 TRI 220/240 + T	BICS61E	-25	⬇
Option Combi 6 Niveaux GN1/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS61E	-55	⬇
Option Combi 6 Niveaux GN2/1 TRI 220/240 + T	BICS62E	-25	⬇
Option Combi 6 Niveaux GN2/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS62E	-55	⬇
Option Combi 10 Niveaux GN1/1 TRI 220/240 + T	BICS101E	-25	⬇
Option Combi 10 Niveaux GN1/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS101E	-55	⬇
Option Combi 10 Niveaux GN2/1 TRI 220/240 + T	BICS102E	-25	⬇
Option Combi 10 Niveaux GN2/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS102E	-55	⬇
Option Combi 20 Niveaux GN1/1 TRI 220/240 + T	BICS201E	-25	⬇
Option Combi 20 Niveaux GN1/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS201E	-55	⬇
Option Combi 20 Niveaux GN2/1 TRI 380/415 + T (sans neutre)	BICS202E	-55	⬇
Propane G31/37 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Tous modèles	-25	
Butane G30/29 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Tous modèles	-65	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Piètement Chef'sCombi	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC61PT	 ACIC62PT
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC101PT	 ACIC102PT
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
-	-		
	Kit porte pour piètements - incluant la porte gauche et le panneau gauche pour fermer le compartiment technique	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC61KPP	ACIC62KPP
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC101KPP	ACIC102KPP
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
-	-		
	Kit d'ancrage au sol pour piètements	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICKASPT	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICKASPT	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
ACICKAS			



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Kit mobile pour piétements Chef'sCombi	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KMPT	ACIC6&12KMPT
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KMPT	ACIC6&12KMPT
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Extension hygiénique antidérapante (26 mm) pour fours Chef'sCombi posés sur table inox	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&1KR26	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&1KR26	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Kit plinthe pour four sur table (nécessite l'extension hygiénique antidérapante - code accessoire ACIC6&1KR26)	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KPLINT	ACIC2KPLINT
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KPLINT	ACIC2KPLINT
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Kit d'adaptation pour piètement ancienne gamme Bonnet	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KAPTAG	ACIC2KAPTAG
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KAPTAG	ACIC2KAPTAG
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Kit d'adaptation pour piètement non constructeur	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KAPTNC	ACIC2KAPTNC
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KAPTNC	ACIC2KAPTNC
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Kit serrure de sécurité pour porte	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&1KSP	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&1KSP	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		STANDARD	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Sonde à cœur USB Ø3,2 mm x 100 mm, idéale pour une mesure précise de la température pour cuisson standard	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCUSB	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCUSB	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCUSB	
	Sonde à cœur USB Ø2,5 mm x 100 mm, idéale pour la cuisson sous vide et les produits fins	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCFUSB	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCFUSB	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICSCFUSB	
	Kit d'installation Europe sans câble électrique	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&2KI	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&2KI	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&2KI	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Kit d'installation Europe avec câble électrique	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC61KIEU	-
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC101KIEU	-
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Déflecteur de vapeur pour diriger les vapeurs et buées de manière ciblée et contrôlée vers votre système d'aspiration	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KDV	ACIC2KDV
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KDV	ACIC2KDV
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACIC1KDV	ACIC2KDV
	Kit de connexion sur dispositif externe de gestion de l'énergie	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICKEN	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICKEN	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICKEN	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Glissières 8 niveaux pour four 6 niveaux – pas de 62 mm (pour produits fins)	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC61KE8	 ACIC62KE8
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		-	-
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
	Glissières 8 niveaux pour four 10 niveaux – pas de 83 mm (pour produits volumineux)	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		-	-
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC101KE8	 ACIC102KE8
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
	Glissières pour plaques Euronorme 600x400mm pour four GN 1/1 (pour transformer votre four GN1/1 en format boulangerie)	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC61KEEU	-
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		 ACIC101KEEU	-
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Module WiFi : Dongle à brancher qui permet une connectivité internet sans fil en utilisant un réseau cellulaire 4G	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICKWIFI	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICKWIFI	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICKWIFI	
	Seau de 100 tablettes nettoyantes Chef'sCombi	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICTABL
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICTABL
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICTABL
	Seau de 100 sticks de détartrage Chef'sCombi	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICSTID
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICSTID
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		↓	ACICSTID

Kits & accessoires

SPÉCIFIQUES 20 NIVEAUX

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
	Chariot de cuisson pour chargement et déchargement rapide avec pas de 67mm (1 unité est livrée en standard avec Chef'sCombi 20 niveaux)	ACIC201CG66 ↓	ACIC202CG66 ↓
	Chariot de cuisson à hauteur sécurisée de 1,60 m pour chargement et déchargement rapide avec pas de 63mm	ACIC201CG63SU ↓	ACIC202CG63SU ↓
	Support de poignée pour chariot de cuisson 20 niveaux (1 unité est livrée en standard avec Chef'sCombi 20 niveaux)	ACIC20KSPC	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires HOTTES

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Hotte de condensation pour les versions électriques des fours seuls ou superposés	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11HCE	ACIC6&12HCE
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11HCE	ACIC6&12HCE
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		Disponible en juin 2026 ACIC201HCE	Disponible en juin 2026 ACIC202HCE
	Kit filtre à charbon recommandé pour la réduction des odeurs et des fumées dans les hottes de condensation	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KFCHC	ACIC6&12KFCHC
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KFCHC	ACIC6&12KFCHC
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACIC201KFCHC	ACIC202KFCHC
	Kit filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air)* recommandé pour la rétention des particules fines (graisses, poussières, micro-résidus) dans les hottes de condensation. *n'est pas compatible avec les fours superposés.	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KFHHC	ACIC6&12KFHHC
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KFHHC	ACIC6&12KFHHC
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACIC201KFHHC	ACIC202KFHHC



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

HOTTES

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Kit flexible de connexion Ø200 mm x 3 m pour hotte de condensation	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICKCGHC	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICKCGHC	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICKCGHC	

Kits & accessoires

FUMOIR À COPEAUX

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Fumoir compact pour four mixte, conçu pour aromatiser naturellement vos préparations grâce à l'utilisation de copeaux de bois. Placé dans la chambre de cuisson, il génère une fumée maîtrisée pour viandes, poissons, légumes ou huiles parfumées. Structure en acier, allumage électrique, utilisation sûre jusqu'à 200 °C. Idéal pour enrichir vos cuissons d'arômes authentiques et créer des recettes fumées rapidement et simplement.	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICSMOK	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICSMOK	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICSMOK	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Option collection
de graisse avec
piètement spécifique,
bidons et chariot



Kits & accessoires

COLLECTION DE GRAISSE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Piètement spécifique pour option récupération des graisses de cuisson inclus la porte droite et le panneau droit	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11PTCG	ACIC6&12PTCG
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11PTCG	ACIC6&12PTCG
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
	Kit réhausse conçu pour surélever un bidon de 10 litres sur le piètement Chef'sCombi 6 niveaux et garantir une récupération propre et efficace des graisses de cuisson	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC61KRBPT	ACIC62KRBPT
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		-	-
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

COLLECTION DE GRAISSE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Bidon de 10 litres pour récupération des graisses de cuisson	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICB10	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICB10	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICB10	
	Bidon de 20 litres pour récupération des graisses de cuisson	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICB20	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICB20	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICB20	
	Chariot pour simplifier le transport et l'évacuation des bidons de graisse de cuisson	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACICCCG	
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACICCCG	
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		ACICCCG	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires

COLLECTION DE GRAISSE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
 Kit manuel de récupération des graisses de cuisson simplifiant le processus d'entretien du four		6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6811KCG	ACIC6812KCG
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6811KCG	ACIC6812KCG
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-



BICS202E



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Chariot à glissières avec rails d'insertion et table de transport



Kits & accessoires

BANQUETS

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Chariot à glissières avec pas de 82 ou 65 mm (à utiliser en combinaison avec rails d'insertion ci-dessous)	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC61CG82	ACIC62CG82
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC101CG65	ACIC102CG65
	Rails d'insertion en cas d'utilisation d'un chariot à glissières (avec pièces de fixation pour le piètement)	20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-
		6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6811CRB	ACIC6812CRB
	Rails d'insertion en cas d'utilisation d'un chariot à glissières (avec pièces de fixation pour le piètement)	10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6811CRB	ACIC6812CRB
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
		-	-



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Kits & accessoires BANQUETS

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Table de transport pour chariot à glissières qui permet de charger et décharger les chariots en dehors du système de cuisson	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC61TCB	ACIC62TCB
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC101TCB	ACIC102TCB
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1
	Kit échelles 9 niveaux à ajouter à la table de transport du chariot à glissières	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KETCB	ACIC6&12KETCB
		10 NIVEAUX GN1/1	10 NIVEAUX GN2/1
		ACIC6&11KETCB	ACIC6&12KETCB
		20 NIVEAUX GN1/1	20 NIVEAUX GN2/1



BICS62E

Chef'sCombi superposés



EQUIPEMENTS À COMMANDER



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Versions électrique		6/61E 6/101E	6/62E 6/102E
Repas par service		6 sur 6 = 60-200 6 sur 10 = 110-250	6 sur 6 = 120-400 6 sur 10 = 210-500
Espaceement entre niveaux (mm)		6 sur 6 = 83 / 83 6 sur 10 = 83 / 67	6 sur 6 = 83 / 83 6 sur 10 = 83 / 67
HAUTEUR TOTALE (MM) 6 SUR 6 SUPERPOSÉS	Support fixe ou mobile 150 mm	1801	1801
	Support 250 mm (connexion du drain facilitée)	1901	1901
HAUTEUR TOTALE (MM) 6 SUR 10 SUPERPOSÉS	Support fixe ou mobile 150 mm	1978	1978
	Support 250 mm (connexion du drain facilitée)	2078	2078
	Mini roulettes 80 mm (hauteur sécurisée de 1,60 m)	1908	1908

Versions gaz		6/61G 6/101G	6/62G 6/102G
Repas par service		6 sur 6 = 60-200 6 sur 10 = 110-250	6 sur 6 = 120-400 6 sur 10 = 210-500
Espaceement entre niveaux (mm)		6 sur 6 = 83 / 83 6 sur 10 = 83 / 67	6 sur 6 = 83 / 83 6 sur 10 = 83 / 67
HAUTEUR TOTALE (MM) 6 SUR 6 SUPERPOSÉS	Support fixe ou mobile 150 mm	1851	1851
	Support 250 mm (connexion du drain facilitée)	1951	1951
HAUTEUR TOTALE (MM) 6 SUR 10 SUPERPOSÉS	Support fixe ou mobile 150 mm	2028	2028
	Support 250 mm (connexion du drain facilitée)	2128	2128
	Mini roulettes 80 mm (hauteur sécurisée de 1,60 m)	1958	1958

Kits de superposition avec plinthes

CONFIGURATION SUPERPOSÉE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
FOUR INFÉRIEUR AVEC CHARNIÈRES STANDARD À DROITE  ACIC1KSE	Kit de superposition pour Chef'sCombi : Version Électrique : Comprend un dessus renforcé spécifique pour le four inférieur, une cheminée pour le passage du four supérieur, un drain pour le passage à travers le four inférieur, un renforcement de la structure pour les modèles pleine taille, ainsi que des plinthes. Version Gaz : Même liste (mais le dessus inférieur a une hauteur de 50 mm pour recouvrir les cheminées de gaz) + cheminées arrière de gaz pour le four inférieur.	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1KSE	ACIC2KSE
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		ACIC1KSG	ACIC2KSG
FOUR INFÉRIEUR AVEC PORTE INVERSÉE / CHARNIÈRES À GAUCHE  ACIC1KSPIG	Kit de superposition pour Chef'sCombi : Version Électrique : Comprend un dessus renforcé spécifique pour le four inférieur, une cheminée pour le passage du four supérieur, un drain pour le passage à travers le four inférieur, un renforcement de la structure pour les modèles pleine taille, ainsi que des plinthes. Version Gaz : Même liste (mais le dessus inférieur a une hauteur de 50 mm pour recouvrir les cheminées de gaz) + cheminées arrière de gaz pour le four inférieur.	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1KSPIE	ACIC2KSPIE
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		ACIC1KSPIG	ACIC2KSPIG

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Glissière de sécurité pour Chef'sCombi 6 niveaux pour le four supérieur, en configuration superposée, assurant une hauteur de travail sécurisée (1,60 m)	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC61KE6SU	ACIC62KE6SU
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		ACIC61KE6SU	ACIC62KE6SU

Supports CONFIGURATION SUPERPOSÉE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION		
	Support de 150 mm pour fours superposés (recommandé)	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1PT1S	ACIC2PT1S
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
	Support de 250 mm pour fours superposés (connexion du drain facilitée)	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1PT2S	ACIC2PT2S
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
	Support mobile de 150 mm pour fours superposés	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1PMS	ACIC2PMS
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
	Support à mini-roulettes de 80 mm pour fours superposés (lorsqu'une « utilisation sûre » de 1,60 m est requise pour une superposition de 6 à 10 niveaux)	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC1PMSSU	ACIC2PMSSU
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		ACIC1PMSSU	ACIC2PMSSU



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Hottes

CONFIGURATION SUPERPOSÉE

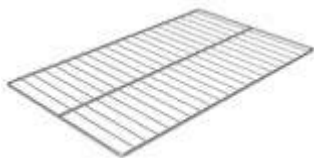
ACCESSOIRES	DESCRIPTION	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
	Hotte de condensation pour les versions électriques des fours seuls ou superposés	 ACIC6&11HCE	 ACIC6&12HCE
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		-	-
	Kit filtre à charbon recommandé pour la réduction des odeurs et des fumées dans les hottes de condensation	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACIC6&11KFCHC	ACIC6&12KFCHC
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		-	-
	Kit flexible de connexion Ø200 mm x 3 m pour hotte de condensation	6/61E - 6/101E	6/62E - 6/102E
		ACICKCGHC	
		6/61G - 6/101G	6/62G - 6/102G
		-	-



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires de cuisson

GN 1/1



Grille en acier inoxydable

ACIC1GI



Plat en granite émaillé -
Profondeur 40 mm

ACIC1PLG40



Plat en granite émaillé -
Profondeur 60 mm

ACIC1PLG60



Plaque à pâtisserie perforée

ACIC1PLPP



Plaque à pâtisserie
& rôtisserie

ACIC1PLPR



Panier à frire enduit
DURAPEK

ACIC1PAFD



Plaque à œufs -
8 empreintes

ACIC1PL8O



Plaque à griller & pizza

ACIC1PLGP



Plaque à griller & pizza
marquage croisé - revêtue
DURAQUARZ

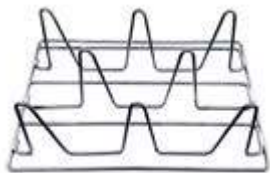
ACIC1PLGPD



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

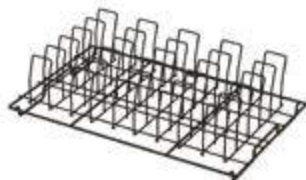
Accessoires de cuisson

GN 1/1



Grille spéciale pour la cuisson simultanée de 8 poulets

ACIC1G8P



Grille spéciale pour travers de porc

ACIC1GTP



Support cuisson verticale grill & tandoori (broches incluses)

ACIC1SBGT



Bac en acier inoxydable - Profondeur 55 mm

ACIC1BI55



Bac en acier inoxydable perforé - Profondeur 55 mm

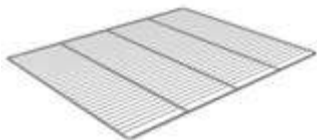
ACIC1BIP55



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires de cuisson

GN 2/1



Grille en acier inoxydable

ACIC2GI



Plat en granite émaillé -
Profondeur 40 mm

ACIC2PLG40



Plat en granite émaillé -
Profondeur 60 mm

ACIC2PLG60



Plaque à pâtisserie perforée

ACIC2PLPP



Plaque à pâtisserie
& rôtisserie

ACIC2PLPR



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Equajet

MIXTE, SIMPLE ET EFFICACE.



SOMMAIRE

BONNET

Equajet.

LE FOUR MIXTE, SIMPLE ET EFFICACE.

6 modes de cuisson

Convection de 0 à 250 C,
Vapeur saturée : vapeur à 98 C,
Mixte de 30 à 250 C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%),
Basse température : vapeur de 30 à 97 C,
Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 C,
Régénération.

Cuisson Intelligente

Régulation de la puissance adaptée à la charge,
Ajustement immédiat de la température,
Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Mode Cuisson automatique

Accès immédiat aux programmes de cuissons,
Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration,



EJ201EV2

Mode Service

Echanges et récupération des recettes sur port USB et paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.



Continuité de service garantie

Grâce au dispositif d'autodiagnostic qui permet de basculer vers un mode alternatif en cas de problème technique, la cuisson continue.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la **page 3**.

CODE ARTICLE STANDARD	NIVEAUX	CAPACITÉ	ENERGIE
 EJ061EV2-45LA	6 niveaux	GN 1/1	Electrique
 EJ101EV2-45LA	10 niveaux	GN 1/1	Electrique
 EJ102EV2-45LA	10 niveaux	GN 2/1	Electrique
 EJ661EV2-45LA	6+6 niveaux	GN 1/1	Electrique
 EJ611EV2-45LA	6+10 niveaux	GN 1/1	Electrique
 EJ201EV2-45LA	20 niveaux	GN 1/1	Electrique
 EJ202EV2-45LA	20 niveaux	GN 2/1	Electrique

OPTION	DESCRIPTION
-FD	Porte inversée ferrure à droite pour fours 6 et 10 niveaux uniquement

CODE ENERGIE*	DESCRIPTION
-2	Option 6 niveaux Tri 220/240 + T
-2	Option 10 niveaux Tri 220/240 + T
-2	Option 20 niveaux GN 1/1 Tri 220/240 + T
-2	Option 20 niveaux GN 2/1 Tri 220/240 + T



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES **DESCRIPTION****PRODUITS ENTRETIEN**

BK101_4x5L	BK101 4x5L Nettoyant
BK102_4x5L	BK102 4x5L Nettoyant

ACCESSOIRES **DESCRIPTION****SONDES**

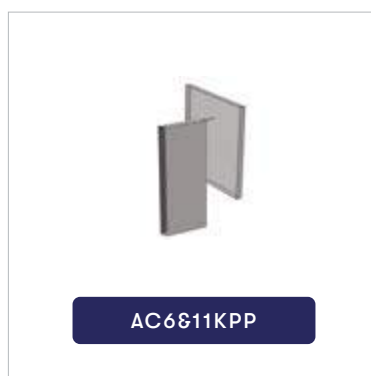
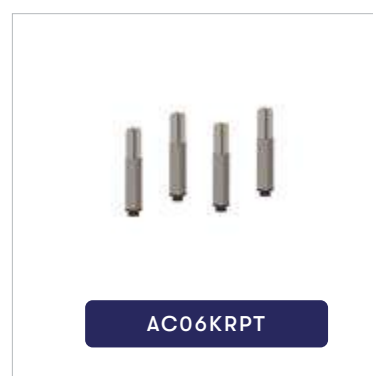
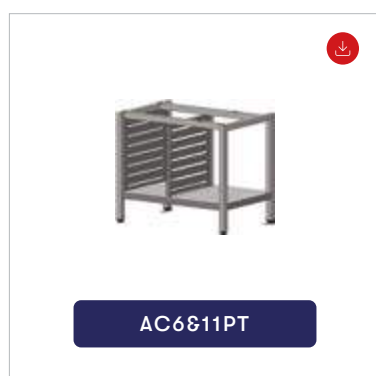
ACSC	Sonde à coeur débouchable 4,5 mm
ACSCF	Sonde à coeur débouchable produits fins 2,5 mm

ACCESSOIRES **DESCRIPTION****KIT D'INSTALLATION**

AC6&2KIFR	Kit d'installation 6 & 10 & 20
AC061KI	Kit d'installation 6 Niveaux GN 1/1
AC101KI	Kit d'installation 10 Niveaux GN 1/1
AC20KI	Kit d'installation pour fours 10 Niveaux GN 2/1 & 20 Niveaux

**AC6&2KIFR****AC061KI**Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
PIÈTEMENTS	
AC6&11PT	Piètement 6 & 10 Niv GN 1/1 
AC102PT	Piètement 10 Niv GN 2/1 
AC06KRPT	Kit réhausse piètement 6 Niv GN 1/1
AC6&11KMPT	Kit mobile piètement 6 & 10 Niv GN 1/1
AC102KMPT	Kit mobile piètement 6 & 10 Niv GN 2/1
AC661KM	Kit mobile piètement 6+6 Niv GN 1/1
AC6&11KPP	Kit porte droite piètement 6 & 10 GN 1/1
AC102KPP	Kit porte droite piètement 6 & 10 GN 2/1



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

MODULES ROULANTS & BANQUETING

AC101HB	Housse isotherme 10 NIV GN 1/1	
AC201HB	Housse isotherme 20 NIV GN 1/1	
AC202HB	Housse isotherme 20 NIV GN 2/1	
AC101CB30	Module porte assiettes pour 10 Niv GN 1/1	
AC101CG65	Module cuisson 10 Niv P/FR GN 1/1	
AC102CG65	Module cuisson 10 Niv GN 2/1	
AC101TCB	Table porte module 10 Niv GN 1/1	
AC102TCB	Table porte module 10 Niv GN 2/1	



AC101CG65



AC101TCB



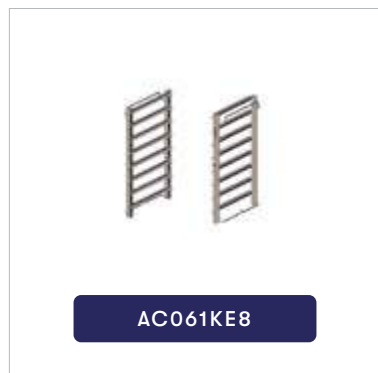
Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
MODULES ROULANTS & BANQUETING (SUITE)		
AC101CRB	Cadre de roulement pour 10 Niv GN 1/1	
AC102CRB	Cadre de roulement pour 10 Niv GN 2/1	
AC201CB60	Chariot porte assiette cap.60 pour 20 Niv GN 1/1	
AC202CB102	Chariot porte assiette cap.102 pour 20 Niv GN 2/1	
AC201CG65	Chariot 20 Niv GN 1/1	
AC202CG65	Chariot 20 Niv GN 2/1	
AC20PP	Plaque de préchauffage	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
ECHELLES	
AC061KE8	Echelles 8 Niv pour fours 6 niveaux GN 1/1, espacement 65 mm
AC101KE20	Echelles optimisées 20 Niv pour four 10 Niv GN 1/1, espacement 35 mm



ACCESSOIRES	DESCRIPTION
HOTTES	
AC6811HCE	Hotte à condensation pour 6 & 10 Niv GN 1/1
AC102HCE	Hotte à condensation pour 10 Niv GN 2/1
AC682KG	Kit gaine diamètre 200*3000 mm pour hotte à condensation
AC682KCGHC	Kit gaine diamètre 200*3000 mm + accessoires



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

ACCESSOIRES CUISSON

AC1K3G	Kit 3 grilles inox pour GN 1/1
AC1K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 1/1
AC2K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 2/1

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

COLLECTEUR DE GRAISSE

AC6&11KCG	Kit collecteur de graisse 6 & 10 Niv GN 1/1	
AC102KCG	Kit collecteur de graisse 6 & 10 Niv GN 2/1	
AC20KF	Filtre à graisse pour 20 Niv	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
AUTRES ACCESSOIRES		
ACKUSB	Kit prise USB	
ACKDI	Kit douchette indépendante	
AC6&1KDE	Kit douchette sur enrouleur	
ACKCONEC2	Kit de connectivité câble 2 M (fixation sur l'appareil)	
ACKCONEC5	Kit de connectivité câble 5 M (fixation sur l'appareil)	
ACM61KSP	Kit sécurité pour fermeture de porte 6 & 10 Niv	
ACKSPT	Kit liaison enregistreur	

Les fours Equajet sont livrés avec :

Echelles capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83 mm.

Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoires page 37).



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Caractéristiques standards

	6 N GN1/1	10 N GN1/1	10 N GN2/1	6+6 N GN1/1	6+10 N GN1/1	20 N GN1/1	20 N GN2/1
Espacement (mm)	83	67	67	83 + 83	83 + 67	65	65
Nbre de repas / jour	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
LxPxH (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1790	920 x 887 x 1960	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Plaques GN 1/1 (325x530)	6(8*)	10	20	6+6 (8*+8*)	6 (8*) + 10	20	40
Profondeur max. des bacs (mm)	65 (55*)	55	55	65 (55*)	65 (55*)/55	55	55
Version électrique	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
Alimentation kW	9,3	15,3	24,3	18,6	24,6	27,7	54,7
Poids (Kg) (brut/net)	128	142	171	235	255	289	357
Version Gaz						EJ201G	EJ202G
Alimentation kW	-	-	-	-	-	45,5	45,5
Poids (Kg) (brut/net)	-	-	-	-	-	316	373



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Precijet

SIMPLE, RÉACTIF ET INTUITIF.



SOMMAIRE

BONNET

Precijet.

SIMPLE, RÉACTIF
ET INTUITIF.

7 modes de cuisson

Convection de 0 à 250 C,
Vapeur saturée à 98 C,
Mixte de 30 à 250 C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%),
Basse température : vapeur de 30 à 97 C,
Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 C,
Régénération, Delta T.

Mode de cuisson automatique

Accès immédiat aux programmes de cuissons,
Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration,
Possibilité de créer ses propres recettes.

Mode Service

Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four.
Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien.

Continuité de service garantie

Grâce au dispositif d'autodiagnostic qui permet de basculer vers un mode alternatif en cas de problème technique, la cuisson continue.



PJ201E



Interface AUTO

Caractéristiques préchargées et recettes programmables avec photo ou affichage du texte.

Interface MANU

Régulation automatique du taux d'humidité et de la température (brevetée).

Auto nettoyage

Nettoyage automatique programmable.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la **page 3**.

Le lavage automatique est une caractéristique standard sur notre gamme Precijet+.

CODE ARTICLE STANDARD	NIVEAUX	CAPACITÉ	ENERGIE	
PJ201G-15	20 niveaux	GN 1/1	Gaz	
PJ202G-15	20 niveaux	GN 2/1	Gaz	

OPTION	DESCRIPTION
-CG	Système collecteur de graisse de cuisson à pompe

CODE ENERGIE*	DESCRIPTION
-2	Option 20 niveaux GN1/1 Tri 220/240 + T
-2	Option 20 niveaux GN2/1 Tri 220/240 + T



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

PRODUITS ENTRETIEN

BK101_4x5L

BK101 4x5L Nettoyant

BK102_4x5L

BK102 4x5L Nettoyant

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

SONDES

ACSC

Sonde à coeur débrochable 4,5 mm

ACSCF

Sonde à coeur débrochable produits fins 2,5 mm



ACCESSOIRES

DESCRIPTION

KIT D'INSTALLATION

AC6&2KIFR

Kit d'installation 20 Niveaux

AC20KI

Kit d'installation



ACCESSOIRES	DESCRIPTION
MODULES ROULANTS & BANQUETING	
AC201CB60	Chariot porte assiette cap.60 pour 20 Niveaux GN 1/1 
AC202CB102	Chariot porte assiette cap.102 pour 20 Niveaux GN 2/1 
AC201CG65	Chariot 20 Niveaux GN 1/1 
AC202CG65	Chariot 20 Niveaux GN 2/1 
AC201HB	Housse isotherme 20 Niveaux GN 1/1 
AC202HB	Housse isotherme 20 Niveaux GN 2/1
AC20PP	Plaque de préchauffage



ACCESSOIRES	DESCRIPTION
ACCESSOIRES CUISSON	
AC1K3G	Kit 3 grilles inox pour GN 1/1
AC1K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 1/1
AC2K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 2/1

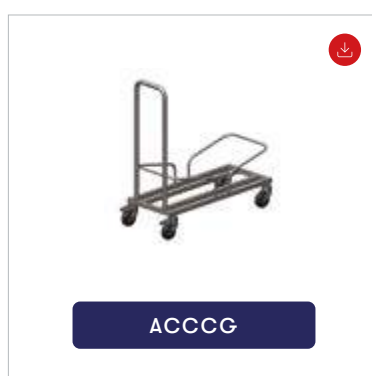


Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
HOTTE		
AC6G2KG	Kit gaine diamètre 200*3000mm pour hotte à condensation	
AC6G2KCGHC	Kit gaine diamètre 200*3000mm + accessoires	



ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
COLLECTEUR DE GRAISSE		
AC20KF	Filtre à graisse pour 20 Niveaux	
ACCCG	Chariot collecteur de graisse (pompe)	
ACB20	Bidon 20L pour collection de graisse	



 Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
AUTRES ACCESSOIRES		
ACKUSB	Kit prise USB	
ACKDI	Kit douchette indépendante	
AC681KDE	Kit douchette sur enrouleur	
ACKCONEC2	Kit de connectivité câble 2m (fixation sur l'appareil)	
ACKCONEC5	Kit de connectivité câble 5m (fixation sur l'appareil)	
ACKSPT	Kit liaison enregistreur	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Caractéristiques standards

	20 GN1/1	20 GN1/1
Espacement (mm)	65	65
Nbre de repas / jour	470	840
LxPxH (mm)	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Plaques GN 1/1 (325x530)	20	40
Profondeur max. des bacs (mm)	55	55
Version électrique	PJ201E	PJ202E
Alimentation kW	27,7	57,7
Poids (Kg) (brut/net)	261	288
Version Gaz	PJ201G	PJ202G
Alimentation kW	Gaz/45,5	Gaz/45,5
Poids (Kg) (brut/net)	303	325

Les fours Precijet + 20 niveaux sont livrés avec :

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Sonde à coeur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm.
- Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie.
- Interface USB.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Minijet

SIMPLE, RÉACTIF ET INTUITIF.



BONNET

Minijet.

LA CAPACITÉ SANS COMPROMIS.

Obtenez la rapidité, la précision et la polyvalence de la cuisson combinée, le tout dans un four conçu pour s'adapter à toutes les cuisines. La simplicité du Minijet™ garantit des résultats constants, quel que soit le niveau de l'utilisateur.

6 modes de cuisson

Convection de 0 à 250°C,
Vapeur saturée : vapeur à 98°C,
Mixte de 30 à 250°C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%),
Basse température : vapeur de 30 à 97°C,
Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105°C,
Régénération.

Cuisson intelligente

Régulation de la puissance adaptée à la charge, Ajustement immédiat de la température, Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Mode cuisson automatique

Accès immédiat aux programmes de cuissons. Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration. Possibilité de créer ses propres recettes.

Mode service

Echanges et récupération des recettes sur port USB. Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.



MJ061Ev2
sur piètement
ACM6PT

MJ661Ev2
sur piètement
inclus

Lavage automatique

Dispositif de nettoyage avec alimentation automatique du produit.

Contrôle double

Avec tableau de commande tactile et bouton rotatif/poussoir.

Plug and play

Installation possible dans les espaces réduits, sans intervention sur le compteur électrique. Se raccorde sur une prise 220V.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la **page 3**.

Les fours sont livrés avec :

- Echelles capacité maxi de 12 niveaux espacés de 22 mm.
- Prise sonde à coeur permettant l'utilisation d'une sonde à coeur débrochable (Accessoires pages suivantes).

CODE ARTICLE STANDARD	NIVEAUX	CAPACITÉ	ENERGIE	
MJ061EV2-45	6 niveaux	GN 1/1	Electrique	
MJ661EV-452	6/6 niveaux	GN 1/1	Electrique	

OPTION	DESCRIPTION
-FD	Porte inversée sur four (ferrure à droite)

CODE ENERGIE*	DESCRIPTION
-1	Option Mini 6 MONO 220/240



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

PRODUITS ENTRETIEN

BK101_4x5L

BK101 4x5L Nettoyant

BK102_4x5L

BK102 4x5L Détartrant

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

PI  TEMENTS

ACM6PT

Pi  tement



ACM6K4P

Kit 4 pieds à visser



AC06KRPT

Kit réhausse pi  tement

AC661KM

Kit mobile Minijet 6 sur 6 niveaux GN 1/1



ACM6PT



ACM6K4P



AC06KRPT



AC661KM

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

SONDES

ACSC

Sonde à cœur débrochable 4,5 mm

ACSCF

Sonde à cœur débrochable produits fins 2,5 mm



ACCESSOIRES

DESCRIPTION

KIT D'INSTALLATION

ACM61KI

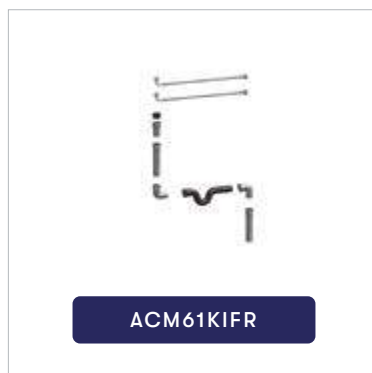
Kit d'installation four mixte mini 6 GN 1/1

ACM61KIFR

Kit d'installation four mixte mini 6 GN 1/1 (FR)

ACM61KS

Kit de superposition pour Minijet

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

ACCESSOIRES CUISSON

AC1K3G

Kit 3 grilles inox pour GN 1/1

AC1K5G

Kit 5 grilles inox pour GN 1/1

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

HOTTE

ACM6HCE

Accessoire mini 6 Hotte condensation

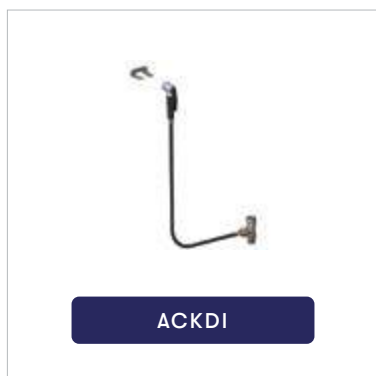


ACM66HCE

Accessoire mini 6+6 Hotte condensation

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

ACCESSOIRES	DESCRIPTION	
AUTRES ACCESSOIRES		
ACKUSB	Kit d'installation four mixte mini 6 GN 1/1	
ACKDI	Kit d'installation four mixte mini 6 GN 1/1 (FR)	
AC6&1KDE	Kit de douchette sur enrouleur	
ACM6SM	Kit permettant d'accrocher le four Minijet 6 niveaux au mur	
ACM61KSP	Kit Sécurité Fermeture de Porte	
ACKCONEC2	Kit de connectivité câble de 2m	
ACKCONEC5	Kit de connectivité câble de 5m	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Caractéristiques standards

	MJ061E	MJ661E
DIMENSIONS		
Extérieures Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	525 x 912 x 746	525 x 912 x 1803
Espacement entre les 6 niveaux GN 1/1 (mm)	45	45
Poids (kg)	74	151
PUISSANCES ÉLECTRIQUES (KW)		
400/50/3/N+T	6,3	12,5
230/50/3+T	6,3	-
INTENSITÉ MAXI (A)		
400/50/3/N+T	-	-
230/50/3+T	-	-
RACCORDEMENT EAU FROIDE		
Température maxi	20°C	20°C
Pression mini/maxi (bar)	150/600 kPa (1,5 bars / 6 bars)	-
Eau filtrée	20 microns	20 microns
CAPACITÉ CULINAIRE		
Brocolis	10 kg	20 kg
Riz	6 kg	12 kg
Pommes de terre	16 kg	32 kg
Rôtis de porc	16 kg	34 kg
Cuisses de lapin	30-50 pièces	60-100 pièces
Poulets 1kg	8 pièces	16 pièces
Poulets 1,6kg	6 pièces	12 pièces
Croissants	60 pièces	120 pièces
Pains au chocolat	60 pièces	120 pièces

La gamme Minijet est compatible avec la gamme de cuisson modulaire Advancia 900 de Bonnet.

MaestroFlex

LE PLAISIR DE LA CUISSON

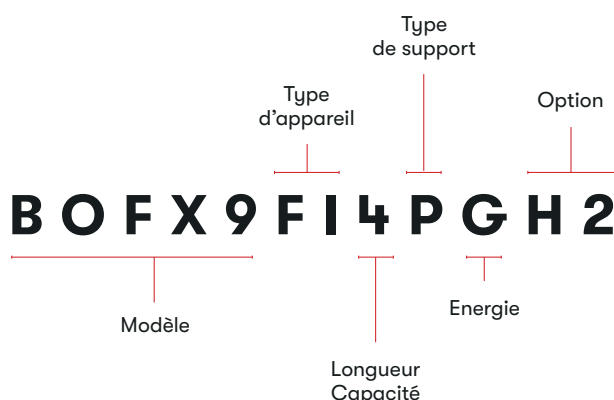


SOMMAIRE

MaestroFlex

BONNET

Comment lire les codes article ?



GAMME	TYPE D'APPAREIL	LONGUEUR / CAPACITÉ
BOFX9	FI	4
BO = Bonnet FX = Maestrofex 9 = Profondeur 900 cm	BB = Barbecue BM = Bain marie PL = Plancha lisse PR = Plancha rainurée PLR = Plancha lisse rainurée CP = Chef'sPan ou cuiseur à pâtes DN = Dessus neutre EG = Electrique grill FI = Foyer induction FIR = Foyer infrarouge FR = Friteuse FRD = Friteuse double FV = Feux vifs MA = Marmite PE = Plaque électrique PG = Plaque coup de feu gaz PI = Plaque induction RFI = Réserve frites infrarouge SA = Sauteuse	2 = Longueur 200 mm 4 = Longueur 400 mm 6 = Longueur 600 mm 8 = Longueur 800 mm ou 8 litres 12 = Longueur 1200 mm 15 = 15 litres 22 = 22 litres 100 = 100 litres 150 = 150 litres 40 = 40 dm ² / 80 litres 60 = 60 dm ² / 120 litres
TYPE DE SUPPORT	ENERGIE	OPTION
P	G	H2
D = Dessus / A poser F = Sur four P = Sur placard ouvert Codes spécifiques : B = Sur base IB = Base chauffe indirecte HS = Soubassement	E = Electrique* G = Gaz**	H2 = Soubassement hygiénique H2***

* Tous les modules électriques intègrent les composants de série et permettent une adaptation sur site aux différentes tensions nominales spécifiées dans la fiche technique correspondante.

** Tous les modules gaz sont fournis avec l'ensemble des gicleurs de série, assurant une conversion sur le terrain selon les besoins.

*** Le soubassement H2 est une base hygiénique en acier inoxydable, entièrement soudée, conçue pour les équipements de cuisson professionnels soumis à de fortes exigences sanitaires. Sans joints ni zones de rétention, avec soudures internes continues, elle limite les risques de contamination, facilite le nettoyage et garantit une conformité optimale aux normes HACCP.



Le plaisir de la cuisson.

SIMPLICITÉ ET PRÉCISION.

Utilisation facilitée au maximum

Maestroflex simplifie la gestion de votre cuisine grâce à un contrôle visuel instantané, avec un statut codé par couleur visible jusqu'à 3 mètres. Tous les modules – marmites, friteuses, modules multifonctions – se pilotent depuis une interface unique, centralisée dans l'application SmartConnect. Son interface intuitive permet de réduire la formation du personnel jusqu'à 50 heures par an, pour un gain de temps immédiat et une utilisation simplifiée au quotidien.



Utilisation rapide, sans formation complexe.

Précision de cuisson & résultats constants

Productivité maximale et résultats parfaits à chaque utilisation grâce à des matériaux hautes performances et des systèmes de chauffe avancés.



Maîtrise totale en cuisine, jour après jour.



Nettoyage réduit au minimum

Maestroflex allie design intelligent et praticité : aucun trou ni vis visibles sur les surfaces, pour un nettoyage ultra rapide et sans effort. La couverture des vis (brevet en cours) et le fond amovible sans vis éliminent toutes les zones de rétention de saleté. Pour encore plus de praticité, les bases H2 sans jonctions et le plan de travail monobloc sont des solutions disponibles, offrant des surfaces encore plus faciles à entretenir.



Moins de temps passé à nettoyer, hygiène irréprochable, productivité maximale.

Réduction du coût total de possession (TCO)

Une consommation d'énergie optimisée, des cycles de cuisson plus efficaces et une maintenance simplifiée contribuent à réduire durablement les coûts d'exploitation et d'entretien de vos équipements.



Des économies concrètes et durables.

SOMMAIRE

Chef'sPan Mini
Chef'sPan
p.65

Feux vifs
p.72

Plaque coup de feu
p.76

Plaque infrarouge
p.77



Induction
p.79

Plaque électrique
p.83

Plancha
p.85

Grill fonte ajouré
p.94

Grill pierre de lave
p.95

Bain marie
p.97

Cuiseur à pâtes
p.99

Friteuse
p.101

Réserve à frites
p.104

Sauteuses
p.105

Marmite
p.107

Plans neutres
p.109

Soubassements
p.111

Accessoires
p.112





Chef'sPan Mini



Gaz



Electrique



Induction

LA BRAISIÈRE MULTIFONCTION LA PLUS COMPACTE DU MARCHÉ

3 modes de cuisson intégrés : sauteuse, marmite et friteuse → un seul appareil pour frire, braiser, rôtir, bouillir ou mijoter.

PUISSANCE & PRÉCISION

Fond de la cuve en Duplex → alliage inoxydable haute performance à structure austénitique-ferritique, offrant une résistance mécanique élevée, une excellente tenue à la corrosion et une grande stabilité sous fortes contraintes thermiques.
Puissance de 9 kW avec contrôle thermostatique précis de 20 °C à 230 °C → une cuisson rapide, régulière et fiable.

Affichage digital 7 segments en façade → un réglage simple et clair en façade pour un pilotage précis de la température.

CONFORT & ERGONOMIE

Couvercle affleurant au plan de travail, vous bénéficiez d'une surface de préparation supplémentaire.

Remplissage eau chaude/froide par commande électrique avec dosage intégré → gain de temps et précision.

Évacuation des aliments → possibilité de récupérer les aliments cuits dans un bac gastronorme ou d'évacuer le reste à l'égoût.

En mode friteuse, l'arrivée d'eau est automatiquement coupée → plus de sécurité.

HYGIÈNE ET ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.

Système de lavage semi-automatique intégré → économie de temps et entretien facilité.



BOFX9CSP18

ACCESSOIRES DE SÉRIE

Corne en silicone, trémie, bac de récupération des aliments, couvercle avant/arrière et lève-couvercle.

Braisière multifonction 18 litres / 17dm² MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
 SUR PLACARD AVEC PORTES	BOFX9CSP18	80	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	9 kW	13 A	

Accessoires

CHEF'SPAN MINI



Pelle

A777197



Couvercle avant – pour
maintien de la cuisson et
protection

A980242



Couvercle arrière – pour
maintien de la cuisson et
protection

A980243



Lève-couvercle – pour
manipulation facile des
couvercles

A980244



Panier pour cuisson des
pâtes 1/2

A980245



Panier pour cuisson des
pâtes 1/3

A980246



Panier pour cuisson des
pâtes 1/6

A980247



Fermeture arrière
indépendante Chef'sPan
Mini

A980216

Panier 15L

A980248

Demi panier à frites (x2)

A980249



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Chef'sPan

LA MULTI-FONCTIONNALITÉ, EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Bouillir, mijoter, braiser, cuire vapeur, basse température, frire — et même cuire sous pression en option. Un seul système pour toutes vos préparations. Grâce au levage et à l'abaissement automatiques, pâtes et légumes sont cuits à la perfection. Le dosage automatique ajoute la juste quantité d'eau, tandis que la vidange intégrée permet une évacuation simple, par simple pression. Et pour encore plus de confort, l'inclinaison électrique facilite chaque service.

GlobalOS

Votre interface simple qui réagit instantanément ; personnalisable selon vos besoins et votre métier.

Chef'sGuide©

Pas besoin d'être Chef... Il suffit de répondre à des questions pour le devenir. Vous choisissez ce que vous voulez préparer et comment, et Chef'sGuide vous guide tout au long du processus de cuisson. Il préchauffe automatiquement à la température souhaitée, vous alerte lorsque vous devez ajouter, remuer ou incorporer des ingrédients et surveille la cuisson jusqu'à ce que tout soit prêt.

MenuMix

Avec MenuMix, vous pouvez préparer différents plats en même temps. Le fond de cuisson peut être divisé en plusieurs zones de chauffe. Les différentes zones peuvent fonctionner à des températures différentes et sont surveillées individuellement à l'aide d'une minuterie qui vous avertit lorsqu'un produit doit être retourné ou est prêt. Ainsi, tout est fait pour que vous obteniez des résultats excellents sans avoir besoin d'une attention constante.



Caractéristiques standards Chef'sPan

- ✓ Interface intelligente FastPADIII 10"
- ✓ Positionnement sûr de l'écran de commande avec col de cygne, ergonomique et visible de loin.
- ✓ Dispositif de relevage et d'abaissement automatique pour cuire ou frire des aliments en quelques secondes.
- ✓ Système de dosage automatique de l'eau au litre près.
- ✓ Mécanisme d'inclinaison électrique.
- ✓ Vidange intégrée : l'eau de cuisson ou de nettoyage peut être facilement évacuée sans inclinaison.
- ✓ Ports USB intégrés : un port pour la sonde à cœur assurant un contrôle précis de la cuisson, et un port pour la connexion Wi-Fi. La sonde à cœur étant fournie de série.



Code article	BOFX9CSP100	BOFX9CSP150
Capacité	100L	150L
Repas par service	100-250	200-350
Dimensions (mm)	1250 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Surface de cuisson	38dm ²	57dm ²
Dimensions de la cuve (mm)	690 x 550 x 300	1030 x 550 x 300
Puissance raccordée	22 kW / 32 A	33 kW / 48 A
Tension	400 V 3 + N + T 50/60 Hz	400 V 3 + N + T 50/60 Hz
Poids (kg)	280	320
Matériau de la cuve	Duplex	Duplex
Multizone	4 zones 100L	5 zones 150L
Temps 0 - 200 °C	2 minutes	2 minutes
Système de lavage	Semi-automatique	Semi-automatique



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Code article	BOFX9CSP100HP	BOFX9CSP150HP
Capacité	100L	150L
Repas par service	100-250	200-350
Dimensions (mm)	1250 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Surface de cuisson	38dm ²	57dm ²
Dimensions de la cuve (mm)	690 x 550 x 300	1030 x 550 x 300
Puissance raccordée	28 kW / 40 A	42 kW / 62 A
Tension	400 V 3 + N + T 50/60 Hz	400 V 3 + N + T 50/60 Hz
Poids (kg)	280	320
Matériau de la cuve	Duplex	Duplex
Multizone	4 zones 100L	5 zones 150L
Temps 0 - 200 °C	2 minutes	2 minutes
Système de lavage	Semi-automatique	Semi-automatique



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires CHEF'SPAN



Plinthe avant Chef'sPan
100L

A980202



Plinthe avant Chef'sPan
150L

A980203



Kit 2 supports d'accroche
pour bac gastronome GN1/1

71239



Tamis de retenue/
déversement

71240



Pelle de remplissage de
contenance 2 litres en acier
inoxydable

71155



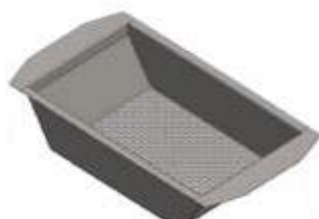
Pelle perforée de
contenance 2 litres en acier
inoxydable

71157



Grille de fond de cuve GN1/1
pour cuisson douce

71241



Passeoire à spätzle

71254



Chariot de transport à
paniers/bacs 4x GN1/1

36181



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

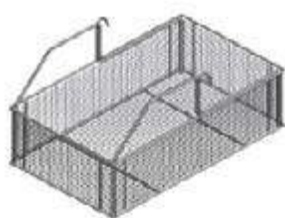
Accessoires

CHEF'SPAN



Panier à friture

71255



Panier de cuisson

72309



Bras de relevage et
d'abaissement automatique
pour Chef'sPan 100L

71231



Support pour bacs
gastronomes à suspendre
sur bras de relevage pour
Chef'sPan 100L

72146

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A980200	Plinthe gauche
A980201	Plinthe droite
71265	Bras de relevage et d'abaissement automatique pour Chef'sPan 150L
71274	Support pour bacs gastronomes à suspendre sur bras de relevage pour Chef'sPan 150L



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Feux vifs



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Brûleurs en fonte nickelée → puissance élevée et cuisson rapide pour saisir, bouillir ou mijoter selon les besoins.

Flamme pilote protégée → maintien d'une chaleur constante et fiable, facilement démontable pour nettoyage.

Commande par vanne gaz → réglage précis de l'intensité de la flamme selon les recettes.

Thermocouple de sécurité → coupure automatique du gaz en cas d'extinction de la flamme.

CONFORT & ERGONOMIE

Bac à eau intégré sous les brûleurs → collecte les éclaboussures et résidus pour éviter qu'ils ne brûlent, facilitant ainsi le nettoyage en cours de service. Vidange directe vers le réseau d'évacuation du bâtiment (raccordement ½" – DN15).

Allumage électrique et veilleuse des feux de série → mise en service rapide et sûre.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Finition affleurante et grilles et bac à eau amovibles → nettoyage rapide et facile.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.

FOURS ÉLECTRIQUE & GAZ – POLYVALENCE ET CONTRÔLE DE CUISSON

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :

Cavité GN 2/1 avec fond en acier émaillé → robustesse et nettoyage facilité.

Glissières latérales amovibles → insertion simple des bacs et grilles.

Sécurité thermocouple avec veilleuse + allumage électrique de série → utilisation sûre et fiable.

Livrés avec grille inox GN 2/1 + bac inox GN 2/1 (H40 mm) → prêts à l'emploi.

VERSION ÉLECTRIQUE :

Résistances renforcées → montée en température rapide et chauffe homogène.

Vanne thermostatique de 80 à 290 °C + fonction grill → précision et polyvalence pour rôtir, gratiner ou cuire.

VERSION GAZ :

Brûleur tubulaire haute performance → diffusion uniforme de la chaleur dans toute la cavité.

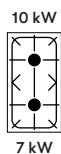
Vanne thermostatique de 140 à 290 °C → réglage simple et fiable de la température.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 400 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

1 grand | 10 kW | tête de diamètre 105 mm

1 moyen | 7 kW | tête de diamètre 85 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.
 A POSER	BOFX9FV4DG	38	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	17 kW (gaz) 10 W (élec.)	1
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9FV4PG	59	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	17 kW (gaz) 10 W (élec.)	1 
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9FV4PGH2	59	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	17 kW (gaz) 10 W (élec.)	1 

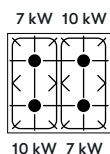
Kit de vidange inclus.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 800 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

2 grands | 10 kW | tête de diamètre 105 mm

2 moyens | 7 kW | tête de diamètre 85 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT BOFX9FV8PG	77	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	34 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	
	SUR PLACARD H2 OUVERT BOFX9FV8PGH2	77	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	34 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	
	SUR FOUR ÉLECTRIQUE BOFX9FV8FE	190	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	34 kW (gaz) 16 W (élec.)	9	
	SUR FOUR GAZ BOFX9FV8FG	190	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	41 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	

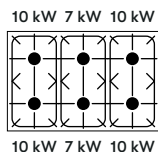
Kit de vidange inclus.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

6 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 1200 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

4 grands | 10 kW | tête de diamètre 105 mm

2 moyens | 7 kW | tête de diamètre 85 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT BOFX9FV12PG	121	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	54 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	
	SUR PLACARD H2 OUVERT BOFX9FV12PGH2	121	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	54 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	
	SUR FOUR ÉLECTRIQUE + DEMI MEUBLE BAS BOFX9FV12FE	153	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	54 kW (gaz) 16 W (élec.)	9	
	SUR FOUR GAZ + DEMI MEUBLE BAS BOFX9FV12FG	153	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	61 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	

Kit de vidange inclus.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Plaque coup de feu



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Brûleur gaz puissant sur plaque massive → chaleur homogène et constante pour maîtriser parfaitement chaque cuisson, même avec plusieurs casseroles simultanément.

Surface plane affleurante → assure une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson régulière sur toute la plaque.

Réglage progressif de la flamme → permet d'ajuster la puissance instantanément, garantissant des résultats précis et reproductibles.

Allumage électrique de série → mise en service rapide et sûre.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Inox AISI 304 intérieur et extérieur → entretien facilité et durée de vie prolongée.

Plaque massive avec angles arrondis et surface plane → entretien rapide, suppression des zones difficiles d'accès et réduction des résidus alimentaires.



BOFX9PG8PGH2

Finition affleurante

DÉTAILS DES PLAQUES

Module 400mm : 400 x 740 / 29dm²

Module 800mm : 800 x 610 / 48dm²

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
↓ A POSER	BOFX9PG4PGD	70	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (elec.) 6,5 kW (gaz)	1 A	
+ SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PG8PGH2	104	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (elec.) 10,4 kW (gaz)	1 A	📄



Plaque infrarouge



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Zones de cuisson indépendantes avec éléments radiants infrarouges sous plaque vitrocéramique de 6 mm → chauffe rapide et diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson réactive et précise.

Surface adaptée à des récipients de 120 à plus de 380 mm de diamètre → flexibilité pour casseroles et poêles de tailles variées.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Plaque intégrée avec angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9FIR4PEH2

2 zones radiantes

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DES ZONES

2 x 3,5 kW

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9FIR4PE	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10 A	
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9FIR4PEH2	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 zones radiantes

MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DES ZONES

4 x 3,5 kW

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9FIR8PE	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A 
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9FIR8PEH2	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A 



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Induction



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

9 niveaux de puissance avec affichage 7 segments → réglage clair et reproductible pour éviter la surcuisson.

Inducteurs puissants et stables → cuisson homogène et constante même à pleine charge.

Temps de réaction ultra-rapide → la chaleur s'ajuste instantanément lorsque la puissance change, éliminant le retard thermique des plaques classiques.

CONFORT & ERGONOMIE

Plaques multizone → cuisson rapide "à la minute" pour une flexibilité maximale.

Plaque pleine surface → production continue et efficace pour les grands volumes.

Compatible Optimiseur d'énergie → consommation optimisée et coûts d'exploitation réduits.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Surface vitrocéramique lisse et affleurante sans joints → nettoyage ultra rapide.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien simplifié et durée de vie prolongée.

Filtre à poussière et à graisse intégré → limite l'accumulation de dépôts et contribue à prolonger la durée de vie de l'appareil. Sur le modèle à poser, le filtre est logé dans un tiroir accessible en façade (tableau de commande), permettant un nettoyage facile même lorsque l'appareil est installé.

FOURS ÉLECTRIQUE & GAZ – POLYVALENCE ET CONTRÔLE DE CUISSON

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :

Cavité GN 2/1 avec fond en acier émaillé → robustesse et nettoyage facilité.

Glissières latérales amovibles → insertion simple des bacs et grilles.

Sécurité thermocouple avec veilleuse + allumage électrique de série → utilisation sûre et fiable.

Livrés avec grille inox GN 2/1 + bac inox GN 2/1 (H40 mm) → prêts à l'emploi.

VERSION ÉLECTRIQUE :

Résistances renforcées → montée en température rapide et chauffe homogène.

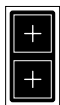
Vanne thermostatique de 80 à 290 °C + fonction grill → précision et polyvalence pour rôtir, gratiner ou cuire.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 zones

MODULE DE LARGEUR 400 MM



DÉTAIL DES ZONES
2 x 5 kW

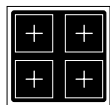
	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.
 A POSER	BOFX9FI4DE	49	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	10 kW	15A
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9FI4PE	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	10 kW	15 A 
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9FI4PEH2	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	10 kW	15 A 



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 zones

MODULE DE LARGEUR 800 MM



DÉTAIL DES ZONES
4 x 5 kW

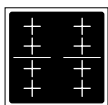
		RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9FI8PE	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20 kW	29 A	
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9FI8PEH2	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20 kW	29 A	
	SUR FOUR ÉLECTRIQUE	BOFX9FI8FE	106	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	22,6 kW	40 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Induction coup de feu

MODULE DE LARGEUR 800 MM



DÉTAIL DE LA ZONE

Surface de cuisson pleine sans foyers apparents, chauffe homogène sur toute la plaque.

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PI8PE	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20 kW	29 A 
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PI8PEH2	98	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20 kW	29 A 



BOFX9PI8PE



BOFX9PI8PEH2



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Plaque électrique



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Zones de cuisson indépendantes avec grands foyers radiants en fonte adaptés à des récipients jusqu'à 380 mm de diamètre → chaleur uniforme et flexibilité des ustensiles de cuisson utilisés.

6 niveaux de puissance réglables → contrôle précis de la température pour chaque préparation.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Surface affleurante → entretien quotidien simplifié et évite l'accumulation de résidus.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9PE4PEH2

2 foyers fonte

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DES FOYERS

2 x 3 kW

Dimensions des foyers : 300 x 300 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PE4PE	60	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	6 kW	9 A	
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PE4PEH2	60	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	6 kW	9 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 foyers fonte

MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DES FOYERS

3 x 3 kW

1 x 4 kW

Dimensions des foyers : 300 x 300 mm

		RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PE8PE	92	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	13 kW	19 A	
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PE8PEH2	92	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	13 kW	19 A	
	SUR FOUR ÉLECTRIQUE	BOFX9PE8FE	100	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	19 kW	28 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Plancha



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Plaque duplex intégrée → chauffe rapide et répartition homogène de la chaleur pour une cuisson uniforme.

Plaque chrome pour les modules à poser.

2 ou 4 zones de cuisson indépendantes → possibilité de cuire différents aliments à des températures différentes en même temps.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Plaque intégrée avec angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.

CONFORT & ERGONOMIE

Système de récupération des graisses → la plaque est légèrement inclinée vers un bac amovible intégré. Les graisses et jus de cuisson s'écoulent naturellement dans ce bac, protégées par un couvercle pour éviter les projections et faciliter le nettoyage.



BOFX9CL4PE

Plancha plaque lisse électrique
1 zone de cuisson de 24dm²
 MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 350 x 690 mm
 Épaisseur : 12 mm

ACCESSOIRES DE SÉRIE
 Bac de récupération GN1/2

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.
↓ A POSER	BOFX9CL4DE	54	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10 A
□ SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PL4PE	75	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10 A
⊕ SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PL4PEH2	75	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10 A

Plancha plaque rainurée électrique

1 zone de cuisson de 24dm²

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 700 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

		RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PR4PE	75	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10	
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PR4PEH2	75	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	7 kW	10	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Plancha plaque lisse électrique

2 zones de cuisson de 48dm²

MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 700 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
 A POSER	BOFX9CL8DE	120	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A	
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PL8PE	190	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A	
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PL8PEH2	190	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Plancha plaques mixtes (lisse + rainurée) électrique

2 zones de cuisson de 48dm²

MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 700 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PLR8PE	190	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A 
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PLR8PEH2	190	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	14 kW	20 A 



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Plancha



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Plaque duplex intégrée → chauffe rapide et répartition homogène de la chaleur pour une cuisson uniforme.

2 ou 4 zones de cuisson indépendantes → possibilité de cuire différents aliments à des températures différentes en même temps.

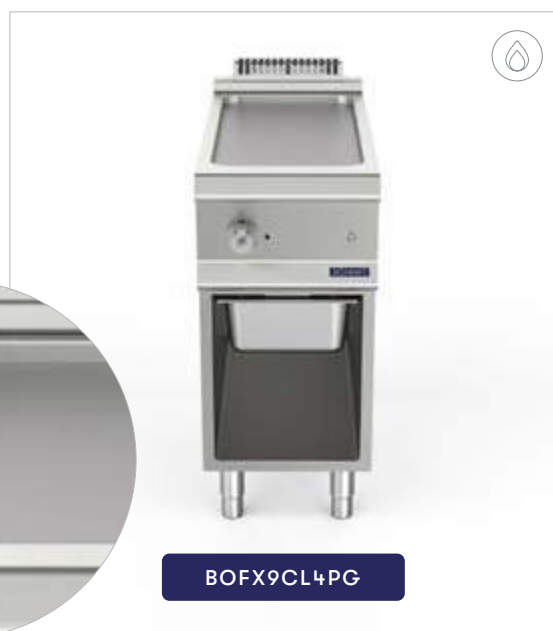
HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Plaque intégrée avec angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.

CONFORT & ERGONOMIE

Système de récupération des graisses → la plaque est légèrement inclinée vers un bac amovible intégré. Les graisses et jus de cuisson s'écoulent naturellement dans ce bac, protégées par un couvercle pour éviter les projections et faciliter le nettoyage.



BOFX9CL4PG

Plancha plaque lisse gaz
1 zone de cuisson de 24dm2
 MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 350 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

ACCESSOIRES DE SÉRIE

Tous les modules de plancha sont livrés avec un bac de récupération inclus.

		RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PL4PG	75	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 9 kW (gaz)	1	
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PL4PGH2	75	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 9 kW (gaz)	1	

Plancha plaque rainurée gaz

1 zone de cuisson de 24dm²

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 350 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

		RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PR4PG	75	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 9 kW (gaz)	1	
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PR4PGH2	75	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 9 kW (gaz)	1	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Plancha plaque lisse gaz

2 zones de cuisson de 48dm²

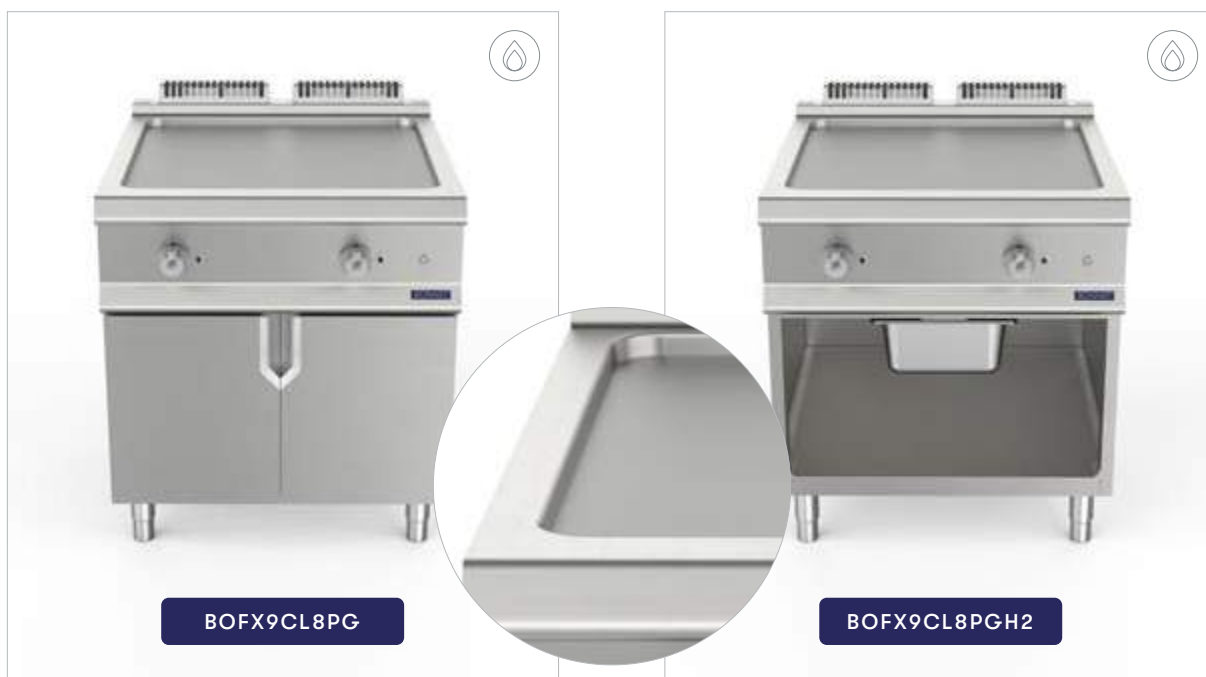
MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 700 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PL8PG	190	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 18 kW (gaz)	1 
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PL8PGH2	190	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 18 kW (gaz)	1 



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Plancha plaques mixtes (lisse + rainurée) gaz

2 zones de cuisson de 48dm²

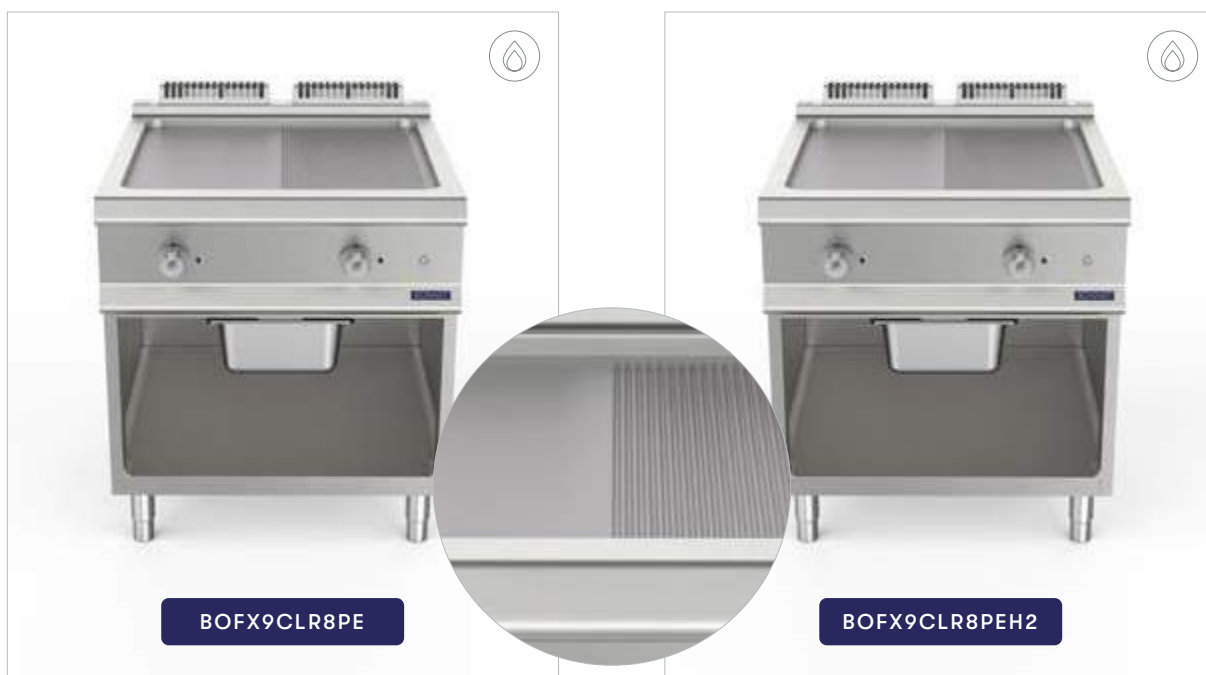
MODULE DE LARGEUR 800 MM

DÉTAIL DE LA PLAQUE INTÉGRÉE

Longueur x Largeur : 700 x 690 mm

Épaisseur : 12 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD OUVERT	BOFX9PLR8PG	190	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 18 kW (gaz)	1 
	SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9PLR8PGH2	190	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	10 W (élec.) 18 kW (gaz)	1 



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

PLANCHA



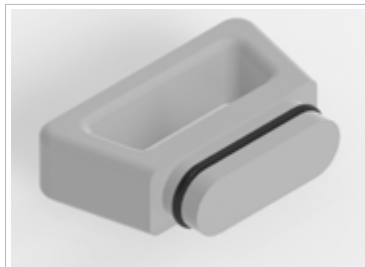
Protection contre les
éclaboussures pour modules
400mm

A980184



Protection contre les
éclaboussures pour modules
800mm

A980185



Capuchon en téflon

A980240



Grattoir

A980241



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Grill fonte ajouré



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Plaque en fonte rainurée → cuisson uniforme et saisie nette des aliments.

Chauffage électrique indirect avec bac d'eau → cuisson douce et homogène par évaporation, préservant le goût et la texture des aliments.

Réglage de la température de 50 °C à 300 °C via un bouton ergonomique → contrôle précis pour différentes préparations.

Allumage électrique avec flamme pilote → démarrage rapide et sécurité renforcée.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Bac de récupération des jus de cuisson amovible → vidage et entretien facilités en fin de service.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Plaque intégrée avec angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9EG8BE

Accessoires

GRILL FONTE AJOURÉ



Grattoir à double lame

A777143
81 €

Grill fonte

DÉTAILS DU GRILL 400MM

Longueur x Largeur : 640 x 370 mm
Épaisseur : 30 mm

DÉTAILS DU GRILL 800MM

Longueur x Largeur : (2x) 640 x 370 mm
Épaisseur : 30 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
400 ↔ 400 MM	BOFX9EG4BE	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	6,9 kW	10 A	
800 ↔ 800 MM	BOFX9EG8BE	88	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	13,8 kW	20 A	



Grill pierre de lave



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

2 brûleurs à gaz → assurent une montée en température rapide et un maintien constant de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Plaque en fonte rainurée → saisie nette et marquage régulier des aliments, idéale pour viandes, poissons et légumes grillés.

Pierres de lave naturelles → diffusion homogène de la chaleur et restitution stable pour une cuisson au goût authentique, même en intérieur.

Allumage électrique avec flamme pilote → démarrage rapide et sécurité renforcée.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Bac de récupération des jus de cuisson amovible → vidage et entretien facilités en fin de service.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Plaque intégrée avec angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9BB8PG

ACCESSOIRES DE SÉRIE

2 sacs de pierres de lave en vrac sont inclus avec la commande d'un module.

Grill pierre de lave

DÉTAILS DU GRILL

Longueur x Largeur : 640 x 370 mm

Épaisseur : 30 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
800 ↔ 800 MM	BOFX9BB8PG	101	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	20 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

GRILL PIERRE DE LAVE



Sac de pierres de lave
– pour grill et cuisson
uniforme

A800100



Boîte de briquettes – pour
maintien de la chaleur du
grill

A777140



Kit de levage pour grill
permettant d'obtenir
différents niveaux de
cuisson

A980168



Grattoir à double lame

A777143



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Bain marie



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Éléments chauffants avec thermostat → contrôle précis de la température entre 30 °C et 90 °C pour une cuisson douce et uniforme.

Remplissage d'eau chaude ou froide → flexibilité et optimisation de la cuisson selon les besoins.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Structure et cuve en inox AISI 304 → robustesse, durabilité et hygiène maximale.

Cuve intégrée avec angles arrondis → nettoyage rapide et sans accumulation de résidus.

Robinet de remplissage → entretien facilité et réduction du temps consacré au nettoyage quotidien.

Vidange → un levier situé dans le placard permet de vider la cuve, avec raccordement pour tuyau 1" G – DN25 vers le réseau d'évacuation.



BOFX9BM4PE

SOMMAIRE

Bain marie

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DIMENSIONS DE LA CUVE

Format GN 4/3 (354 × 435 mm)

Longueur x Largeur x Profondeur : 310 x 690 x 160 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	SUR PLACARD BOFX9BM4PE	46	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	2,5 kW	11 A	
	SUR PLACARD H2 BOFX9BM4PEH2	46	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	2,5 kW	11 A	


Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

BAIN MARIE



Bac avec couvercle inox 21L
GN 1/1 – pour bain-marie
grande capacité

A800040



Bac avec couvercle inox 13L
GN 2/3 – pour maintien au
chaud intermédiaire

A800041



Bac avec couvercle inox
9,5L GN 1/2 – pour cuve de
capacité moyenne

A800042

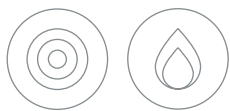


Bac avec couvercle inox 5L
GN 1/3 – pour petites cuves
de bain-marie

A800043



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Cuiseur à pâtes



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Éléments chauffants puissants → montée en température rapide et cuisson homogène pour des pâtes parfaitement al dente.

Cuve en inox avec vidange dirigée vers un bac frontal → gestion précise de l'eau et contrôle de la cuisson.

CONFORT & ERGONOMIE

Robinet de remplissage intégré → remplissage et vidange rapides simplifiant le travail du chef.

Vidange → un levier situé dans le meuble permet de vider la cuve, avec raccord pour tuyau 1" G – DN25 vers le réseau d'évacuation.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9CP4BE

Modèle 40 litres

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DIMENSIONS DE LA CUVE

Longueur x Largeur x Profondeur : 305 x 510 x 275 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.		
	ÉLECTRIQUE	BOFX9CP4BE	53	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	9 kW	13 A	
	GAZ	BOFX9CP4BG	58	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	13,3 kW (gaz) 10 W (élec.)	1 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

CUISEUR À PÂTES



Panier à pâtes rectangulaire
14,5 × 29 × 21,5 cm - pour
cuisson de portions
individuelles

A770049



Panier à pâtes rectangulaire
49 × 29 × 21,5 cm - pour
cuisson de grandes
quantités

A770050



Panier à pâtes rectangulaire
16 × 29 × 21,5 cm - pour
cuisson de portions
standards

A800104



Panier à pâtes rectangulaire
24 × 29 × 21,5 cm - pour
cuisson de volumes
importants

A800105



Panier à pâtes cylindrique Ø
14,5 × H 20 cm - idéal pour
pâtes longues

A800108



Panier à pâtes rectangulaire
14,5 × 16 × 21,5 cm avec
poignée à droite - pour
petites portions individuelles

B800003



Panier à pâtes rectangulaire
14,5 × 16 × 21,5 cm avec
poignée à gauche - pour
petites portions individuelles

B800004



Panier à pâtes rectangulaire
33 × 29 × 21,5 cm - pour
cuisson de grande capacité

B800007



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Friteuse



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Éléments chauffants avec thermostat → réglage précis de la température entre 105 °C et 185 °C pour des fritures homogènes.

Cuve en V avec grande zone froide → limite la détérioration de l'huile et prolonge sa durée de vie, garantissant une cuisson constante.

Affichage digital 7 segments → contrôle précis de la température via les boutons ergonomiques en façade.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Éléments chauffants amovibles → nettoyage complet de la cuve simplifié.

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Structure et cuve en inox AISI 304 → robustesse, durabilité et hygiène maximale.

Cuve avec zone froide et angles arrondis → entretien rapide et prévention de l'accumulation de résidus de friture.

Modèle gaz

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAILS DES CUVES

Friteuses 15L : 310 x 430 x 400 mm

Friteuses 25L : 310 x 610 x 290 mm

Friteuses 2 x 8L : (2x) 140 x 340 x 210 mm

CONFORT & ERGONOMIE

Éléments chauffants inclinables → facilitent le vidage et le nettoyage de la cuve.

Vidange d'huile avec filtre métallique → permet d'éliminer les particules solides et d'assurer une manipulation sécurisée et pratique pour la brigade.



BOFX9FR15BG

ACCESSOIRES DE SÉRIE

Réservoir de collecte d'huile, panier complet, couvercle et portes inclus avec chaque friteuse.

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
15L 15 LITRES	BOFX9FR15BG	71	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	15 kW (gaz)	1	
25L 25 LITRES	BOFX9FR25BG	76	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	100 W (élec.) 22,5 kW (gaz)	1	

Modèle électrique

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAILS DES CUVES

Friteuses 15L : 310 x 430 x 400 mm

Friteuses 25L : 310 x 610 x 290 mm

Friteuses 2 x 8L : (2x) 140 x 340 x 210 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
15L 15 LITRES	BOFX9FR15BE	56	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	15,3 kW	22 A	
25L 25 LITRES	BOFX9FR25BE	68	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	22,5 kW	32 A	
2x8L 2 CUVES 8 LITRES	BOFX9FRD8BE	66	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	10 kW	15 A	

ACCESSOIRES DE SÉRIE

Réservoir de collecte d'huile, panier complet, couvercle et portes inclus avec chaque friteuse.
Pour le modèle 2x8 L : 2 demi-paniers fournis.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

FRITEUSE



1/2 panier pour friteuses
électriques 2 x 8L, 15L et
gaz 15L

A770045



1/1 panier complet pour
friteuses électriques et gaz
25L

A980170



1/2 panier pour friteuses
électriques et gaz 25L

A980171



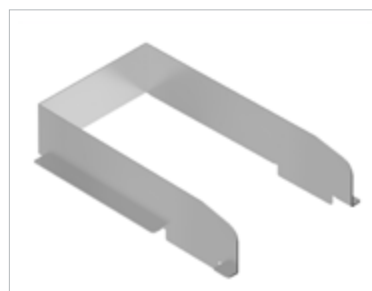
1/1 panier complet pour
friteuses électriques et gaz
15L

A777177



Réservoir de collecte d'huile
pour friteuses

A980131



Protection anti-
éclaboussures pour friteuses
15 litres

A980182



Protection anti-
éclaboussures pour friteuses
25 litres

A980183



Tuyau de vidange d'huile
pour friteuses

A777194



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Réserve à frites



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Éléments chauffants électriques avec thermostat
→ maintien précis de la température pour des frites croustillantes.

Plaqué infrarouge → chaleur homogène et constante, même pour les frites qui ne sont pas en contact direct avec la cuve.

Réglage précis de la puissance via boutons ergonomiques → contrôle simple et rapide selon la quantité ou le type de frites.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9RFI4PE

Réserve à frites

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAILS DE LA CUVE

Longueur x Largeur x Profondeur : 310 x 690 x 160 mm

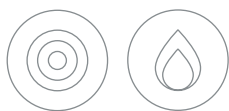
ACCESSOIRES DE SÉRIE

La commande d'un module de réserve à frites inclut le filtre perforé amovible pour l'utilisation en bac de salage.

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9RFI4PE	46	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	1,7 kW	8 A	
 SUR PLACARD H2 OUVERT	BOFX9RFI4PEH2	46	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	1,7 kW	8 A	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Sauteuses



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Cuve basculante avec robinet intégré → vidange et dosage précis de l'eau pour un contrôle optimal des préparations.

Cuve en inox AISI 304 → diffusion homogène de la chaleur pour des cuissons régulières et maîtrisées.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Angles arrondis et inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.

CONFORT & ERGONOMIE

Robinet de remplissage intégré → remplissage et vidange rapides simplifiant le travail du chef.

Installation flexible sur pieds réglables, murale ou sur socle → adaptation à tous les postes de travail.

Sauteuses électriques

80L MODULE DE LARGEUR 800MM

120L MODULE DE LARGEUR 1200MM

DÉTAILS DE LA CUVE

Sauteuses 80L / 39dm² : 613 x 649 x 250 mm

Sauteuses 120L / 65dm² : 1013 x 649 x 250 mm



BOFX9SA40BE

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
80L 80 LITRES	BOFX9SA40BE	144	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	13,5 kW (élec.)	20	
120L 120 LITRES	BOFX9SA60BE	192	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20,5 kW (élec)	29	
80L 80 LITRES	BOFX9SA40BES	144	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	13,5 kW (élec.)	20	
120L 120 LITRES	BOFX9SA60BES	192	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	20,5 kW (élec)	29	

BOFX9SA40BE et BOFX9SA60BE

Modèles standards : dosage automatique de l'eau et écran intégré pour un contrôle précis et une cuisson optimale.

BOFX9SA40BES et BOFX9SA60BES

Modèles S – simplifiés : manuel, sans dosage ni affichage, pour un usage basique.

Sauteuses gaz

80L MODULE DE LARGEUR 800MM

120L MODULE DE LARGEUR 1200MM

DÉTAILS DE LA CUVE

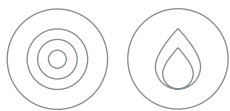
Sauteuses 80L / 39dm² : 613 x 649 x 250 mm

Sauteuses 120L / 65dm² : 1013 x 649 x 250 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
80L 80 LITRES	BOFX9SA40BG	148	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	20 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	
120L 120 LITRES	BOFX9SA60BG	188	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	29 kW (gaz) 10 W (élec.)	1	



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Marmite



Gaz



Electrique



Induction

PERFORMANCE & PRÉCISION

Chauffage indirect avec thermostat (21 kW) → cuisson précise entre 30 °C et 100 °C.

Cuve chauffée à la vapeur avec fond en AISI 316 → répartition homogène de la chaleur et prévention de l'accroche des aliments.

Large plage de température et affichage digital 7 segments → contrôle exact de la cuisson pour toutes les préparations.

Remplissage eau chaude/froide semi-automatique → dosage précis et gain de temps pour la cuisson et le nettoyage.

CONFORT & ERGONOMIE

Couvercle double peau AISI 304 → minimisation des pertes de chaleur et de vapeur pour plus de sécurité et d'efficacité énergétique.

Vidange frontale → vidage et nettoyage rapides sans effort.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Commandes frontales protégées contre chocs et projections → pour une utilisation hygiénique et intensive sans risque.

Cuve et plan de travail avec angles arrondis et structure et cuve en inox AISI 304 → entretien facilité et durée de vie prolongée.



BOFX9MA15IBE

Modèle 150 litres

MODULE ÉLECTRIQUE DE LARGEUR 800MM

MODULE GAZ DE LARGEUR 1000MM

DÉTAILS DE LA CUVE

Dimensions : 600 x 540 mm

	RÉF.	POIDS NET (KG)	TENSION	FREQ.	PUISSANCE	AMP.	
	ÉLECTRIQUE BOFX9MA15IBE	134	400 V 3 + N + T	50/60 Hz	21 kW (elec)	40 A	
	GAZ BOFX9MA15IBG	180	220-240 V 1 + N + T	50/60 Hz	100 W (élec.) 21 kW (gaz)	1	

Accessoires

MARMITE



Passoire complète pour marmite

A800055



Passoire 1/2 pour marmite

A800056



Passoire 1/3 pour marmite

A800057



Fermeture arrière indépendante Marmite

A980215



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Plans neutres

Plans neutres

À POSER

	RÉF.	POIDS NET (KG)	DIMENSIONS
 A POSER	BOFX9DN4D	25	400 x 900 x 280
 A POSER	BOFX9DN8D	38	800 x 900 x 280

Plans neutres

SUR PLACARD

	RÉF.	POIDS NET (KG)	DIMENSIONS
 SUR PLACARD FERMÉ	BOFX9DN2HS	27	200x900x900
 SUR PLACARD FERMÉ avec prise électrique 230V mono	BOFX9DN2EHS	27	200x900x900
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9DN4HS	42	400x900x900
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9DN6HS	46	600x900x900
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9DN8HS	53	800x900x900
 SUR PLACARD OUVERT	BOFX9DN12HS	92	1200x900x900



Plans neutres

SUR SOUBASSEMENT HYGIÉNIQUE H2

	RÉF.	POIDS NET (KG)	DIMENSIONS	
 SUR SOUBASSEMENT HYGIÉNIQUE	BOFX9DN4H2	42	400x900x900	
 SUR SOUBASSEMENT HYGIÉNIQUE	BOFX9DN8H2	53	800x900x900	
 SUR SOUBASSEMENT HYGIÉNIQUE	BOFX9DN12HS	92	1200x900x900	



Accessoires

PLANS NEUTRES

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A980226	Étagère pleine pour placard H2 400mm
A980227	Étagère pleine pour placard H2 800mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Soubassements

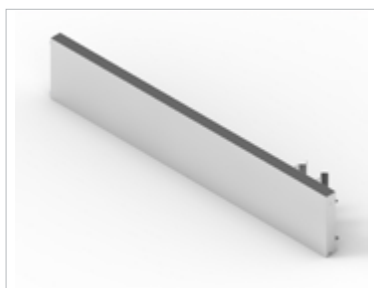
À POSER

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

Accessoires

PLINTHES



Plinthe droite/gauche

A980192



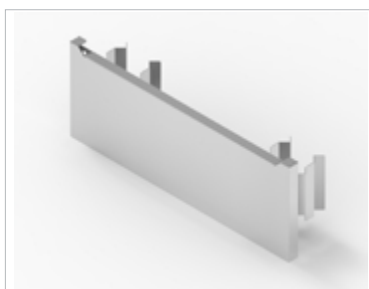
Plinthe droite/gauche pour câbles électriques externes

A980193



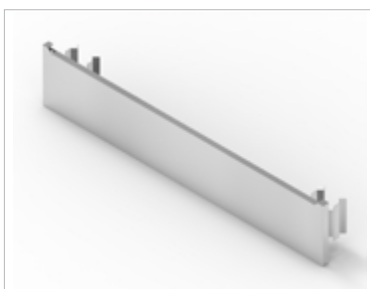
Plinthe droite/gauche pour installation dos à dos 900+900 (fermeture totale)

A980194



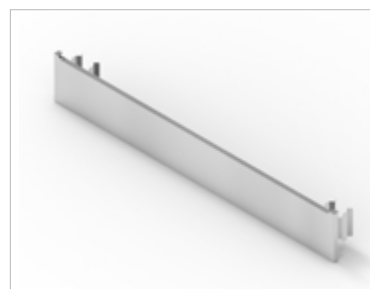
Plinthe avant 400mm

A980195



Plinthe avant 800mm

A980197



Plinthe avant 1000mm

A980198



Plinthe avant 1200mm

A980199



Plinthe avant 1600mm

A980218

Plinthe droite/gauche pour les côtés, si module 200 latéral extérieur

A980239

Plinthe avant 600mm

A980196

Accessoires

SOUBASSEMENT



Kit 1 pied pour fixation au sol

A980232



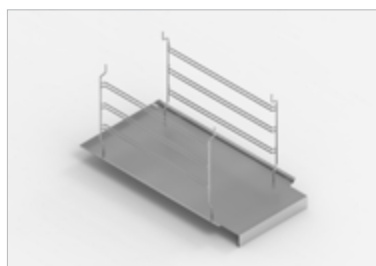
2 roulettes non pivotantes
inox de diamètre 100mm

A777131



2 roulettes pivotantes inox
de diamètre 100mm avec
frein

A777132



Kit échelles GN1/1 3 niveaux
avec fond pour placard HS
400mm

A980228



Grille GN1/1 pour kit échelles
pour placards HS et H2

A770011

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A980118	Kit 4 pieds de hauteur 50mm pour installation sur socle maçonné de hauteur 100mm
A777136	Kit 4 pieds de hauteur 200-250mm
A980234	Kit échelles GN1/1 3 niveaux avec fond pour placard HS 600mm
A980235	Kit échelles GN1/1 3 niveaux avec fond pour placard HS 800mm
A980229	Kit échelles GN2/1 3 niveaux avec fond pour placard HS 800mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

SOUBASSEMENT

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A777201	Grille GN2/1 pour kit échelles pour placards HS et H2
A980236	Kit de chauffage pour armoire GN1/1 adapté aux placards ouverts 400mm avec fond et grilles latérales
A980237	Kit de chauffage pour armoire GN1/1 adapté aux placards ouverts 600mm avec fond et grilles latérales
A980238	Kit de chauffage pour armoire GN2/1 adapté aux placards ouverts 800mm avec fond et grilles latérales



Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard 400mm

A980225



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

PORTES



Porte droite pour
soubassement 300mm
(1 porte)

A980221



Kit double porte
300+300mm (pour des
modules 600mm)

A980222



Porte gauche pour
soubassement 400mm
(1 porte)

A980205



Porte droite pour
soubassement 400mm
(1 porte)

A980206



Kit double porte
400+400mm

A980207

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

A980220

Porte gauche pour soubassement 300mm (1 porte)

Pour les portes et modules colorées, voir **page 120**.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

FERMETURE



Fermeture latérale droite
d'épaisseur 50mm

A980189



Fermeture latérale gauche
d'épaisseur 50mm

A980190



Fermeture latérale droite/
gauche pour double
installation 900/900mm
d'épaisseur 50mm

A980191



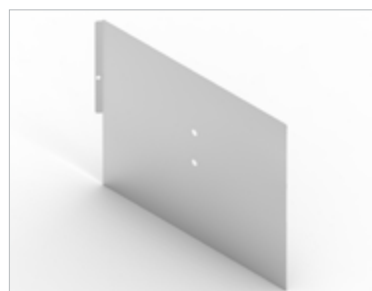
Fermeture latérale droite
indépendante d'épaisseur
3mm

A980208



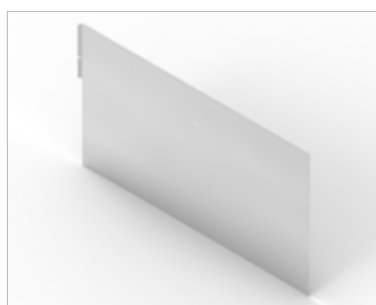
Fermeture latérale gauche
indépendante d'épaisseur
3mm

A980209



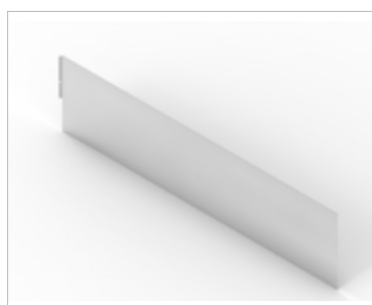
Fermeture arrière
indépendante 400mm

A980212



Fermeture arrière
indépendante 800mm

A980213



Fermeture arrière
indépendante 1200mm

A980214



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

ACCESSOIRES DE CUISSON



Étagère barreaudée 800mm

A980210



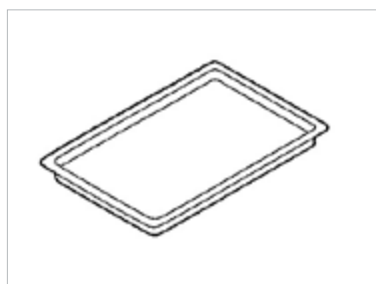
Étagère barreaudée
1200mm

A980211



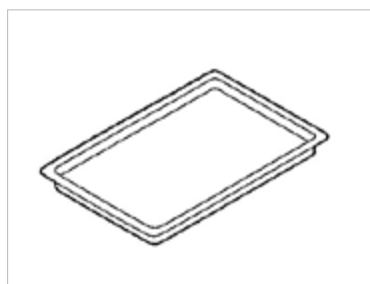
Étagère barreaudée
1600mm

A980217



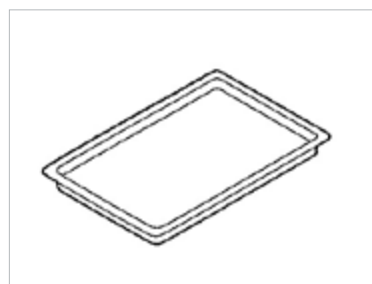
Bac gastronorme en inox
pour four GN1/1 de hauteur
20mm

AFC0038



Bac gastronorme en inox
pour four GN1/1 de hauteur
40mm

AFC0025



Bac gastronorme en inox
pour four GN1/1 de hauteur
65mm

AFC0026

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

AFC0028

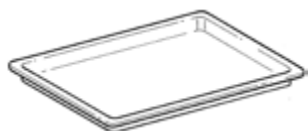
Bac gastronorme en inox pour four GN2/1 de hauteur 40mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

ACCESSOIRES DE CUISSON



Bac gastronorme en inox
pour four GN2/1 de hauteur
20mm

AFC0027



Grille inox GN1/1 pour four

AFC0003



Grille inox GN2/1 pour four

A770013



Colonne d'eau chaude et
froide avec mitigeur

A980219

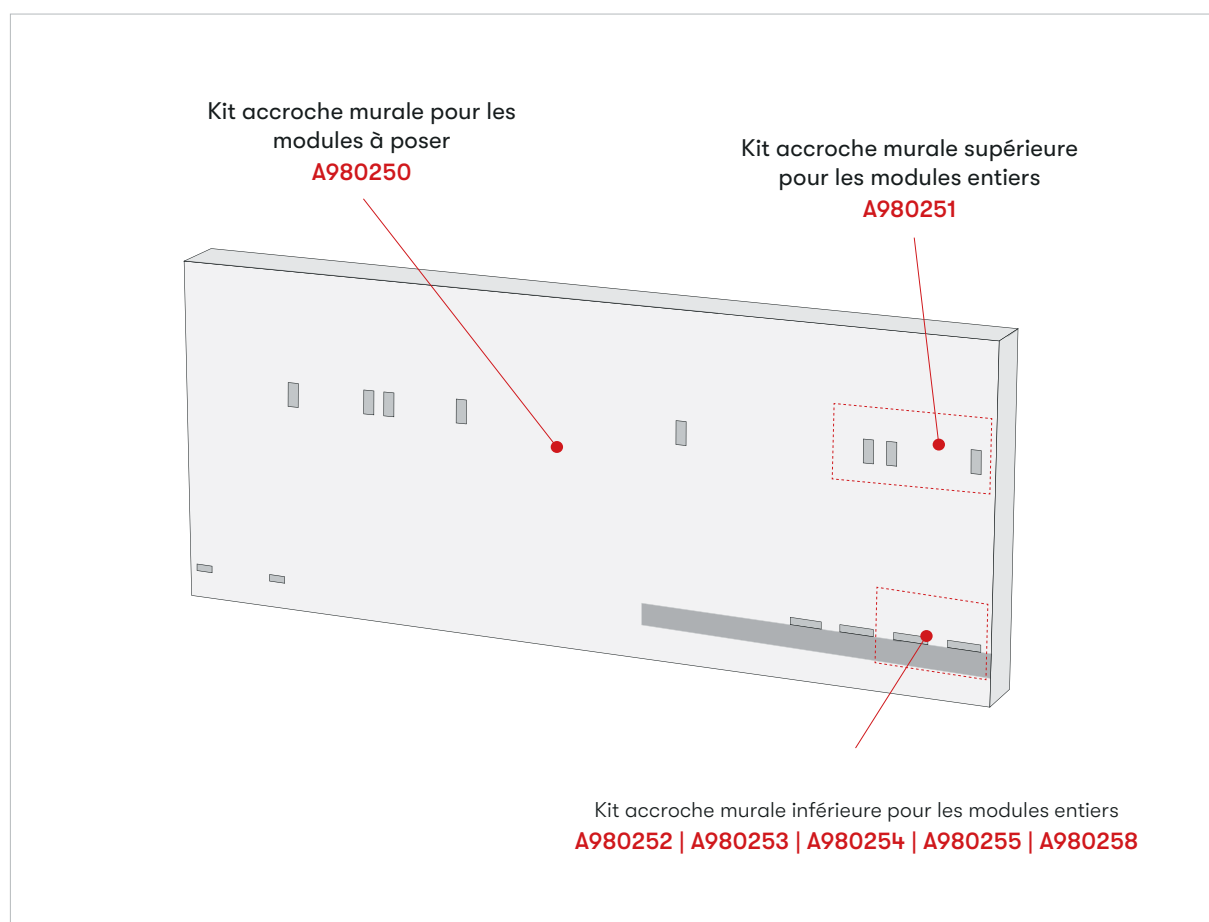


Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

KIT D'INSTALLATION MURALE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A980250	Kit accroche murale pour les modules à poser
A980251	Kit accroche murale supérieure pour les modules entiers
A980252	Kit accroche murale inférieure pour les modules entiers de largeur 400mm
A980253	Kit accroche murale inférieure pour les modules entiers de largeur 600mm
A980254	Kit accroche murale inférieure pour les modules entiers de largeur 800mm
A980255	Kit accroche murale inférieure pour les modules entiers de largeur 1000mm
A980258	Kit accroche murale inférieure pour les modules entiers de largeur 1200mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Monobloc | Modules avec dessus unique.

HYGIÈNE MAXIMALE & MODULARITÉ TOTALE.

Construction avec piano unique 3mm, garantissant planéité, solidité et durabilité.

Plan continu sans joints, bords tombés, bordures arrondies : surface uniforme sans recoins — hygiène renforcée, entretien facile, réduction des zones de salissure.

Modularité et compatibilité : possibilité d'intégrer tous les modules de cuisson Maestroflex (gaz, électricité, plancha, friteuse, etc.) — conforme aux standards professionnels, à part les modules Chef'sPan, les coup de feu gaz et les sauteuses, **pour une longueur maximale allant jusqu'à 3 mètres.**

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter votre représentant des ventes local.



Modules avec façades colorées

3 OPTIONS DE COULEURS SONT DISPONIBLES



ROUGE

Ajouter "-33"
à votre code standard



BLEUE

Ajouter "-55"
à votre code standard



NOIRE

Ajouter "-95"
à votre code standard

***Prix de la couleur à ajouter au prix de la porte ou du module commandé.**

Tous les modules sur placard ouvert sont compatibles avec l'ajout d'une porte de couleur.

Tous les modules ayant un placard technique à savoir les modules : bain marie, cuiseur à pâtes, Chef'sPan mini, friteuses, induction, feux vifs et plaques électriques doivent être commandés directement avec l'ajout des "-33", "-55" ou "-95".

700Flex

SOLIDE, FACILE ET PERFORMANTE

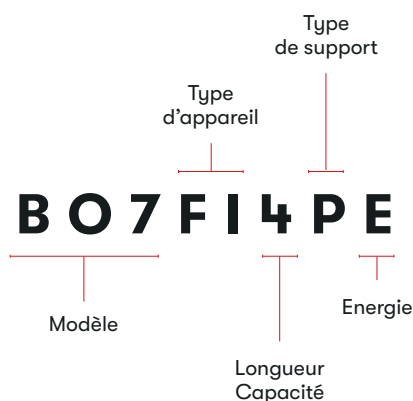


SOMMAIRE

700Flex

BONNET

Comment lire les codes article ?



GAMME	TYPE D'APPAREIL	LONGUEUR / CAPACITÉ
BO7	FI	4
BO = Bonnet 7 = Profondeur 700 cm	BB = Barbecue BM = Bain marie PL = Plancha lisse PR = Plancha rainurée PLR = Plancha lisse rainurée CP = Chef'sPan ou cuiseur à pâtes DN = Dessus neutre EG = Electrique grill FI = Foyer induction FIR = Foyer infrarouge FR = Friteuse FRD = Friteuse double FV = Feux vifs MA = Marmite PE = Plaque électrique PG = Plaque coup de feu gaz PI = Plaque induction RFI = Réserve frites infrarouge SA = Sauteuse	2 = Longueur 200 mm 4 = Longueur 400 mm 6 = Longueur 600 mm 8 = Longueur 800 mm ou 8 litres 12 = Longueur 1200 mm 15 = 15 litres 22 = 22 litres 100 = 100 litres 150 = 150 litres 40 = 40 dm ² / 80 litres 60 = 60 dm ² / 120 litres
TYPE DE SUPPORT	ENERGIE	
P	E	
D = Dessus / A poser F = Sur four P = Sur placard ouvert	Codes spécifiques : B = Sur base IB = Base chauffe indirecte HS = Soubassement	E = Electrique* G = Gaz**

* Tous les modules électriques intègrent les composants de série et permettent une adaptation sur site aux différentes tensions nominales spécifiées dans la fiche technique correspondante.

** Tous les modules gaz sont fournis avec l'ensemble des gicleurs de série, assurant une conversion sur le terrain selon les besoins.

SOMMAIRE

700Flex MultiPan
p.124

Feux vifs
p.127

Plaque coup de feu
p.133

Plaque infrarouge
p.136

Induction
p.138



Plaque électrique
p.140

Plancha
p.144

Grill fonte ajouré
p.150

Grill pierre de lave
p.152

Bain marie
p.155

Cuiseur à pâtes
p.158

Friteuse
p.161

Réserve à frites
p.165

Sauteuse
p.166

Marmite
p.168

Plan neutre
p.170

Soubassement
p.171

Accessoires
p.173





700Flex MultiPan



Gaz



Electrique



Induction



NETTOYABILITÉ

- Electrovanne de remplissage d'eau pour faciliter les opérations de nettoyage du réservoir
- Le bouchon amovible en téflon facilite l'évacuation des liquides directement dans le bassin avec un couvercle spécial avec un trou
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 18/10
- Cuve moulée avec fond de 10 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Uniformité de la température et contrôle thermostatique de 90°C à 300°C, afin de garantir différents types de cuisson
- Possibilité d'utilisation multiple comme braisière, frytop, cuiseur à pâtes, bain-marie.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Modèle 15 litres

MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ÉLÉMENTS KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
SUR PLACARD OUVERT	BO7MF15	40x73x85	4,7	4,7	31x45,5x16	400V 3N - 50/60Hz	44



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

700FLEX MULTIPAN



Panier pour cuiseur à pâtes

A777198



Grille de support

A777199



Plaque perforée 2/3 pour cuisson vapeur

A777205



Paniers pour cuiseurs à pâtes 1/3

A777207



Pagaie multifonction

A777197



Cloison cuve multifonction

A777200



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Feux vifs



Gaz



Electrique



Induction



PERFORMANCES

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW ou 7 kW
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électronique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

NETTOYABILITÉ

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Grilles de support casseroles en acier inoxydable, extrêmement robuste
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5



FACILITÉ D'ENTRETIEN

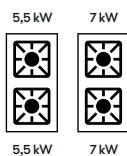
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 400 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

tête de diamètre 105mm | 7 kW

tête de diamètre 85mm | 5.5 kW

	RÉF.	BRÛLEURS		DIM. EXT. (LxPxH) CM	KW TOT.	POIDS BRUT (KG)
		5,5 kW	7 kW			
A POSER	BO7FV4DGXS	2	-	40x73x25	11	32
A POSER	BO7FV4DG	-	2	40x73x25	14	32
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV4PGXS	2	-	40x73x85	11	43
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV4PG	-	2	40x73x85	14	43



BO7FV4DGXS



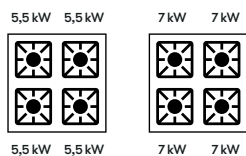
BO7FV4PGXS



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 700 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

tête de diamètre 105mm | 7 kW

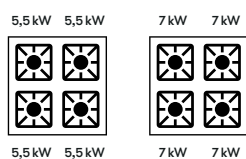
tête de diamètre 85mm | 5.5 kW

	RÉF.	BRÛLEURS		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		5,5 kW	7 kW			Gas kW	El. kW			
A POSER	BO7FV7DGXS	4	-	70x73x25	22	-	-	-	-	54
A POSER	BO7FV7DG	-	4	70x73x25	28	-	-	-	-	54
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV7PGXS	4	-	70x73x85	22	-	-	-	-	67
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV7PG	-	4	70x73x85	28	-	-	-	-	67
SUR FOUR ÉLEC.	BO7FV7FEXS	4	-	70x73x85	22	-	5,3	56x63x30	400V 3N - 50/60Hz	95
SUR FOUR ÉLEC.	BO7FV7FE	-	4	70x73x85	28	-	5,3	56x63x30	400V 3N - 50/60Hz	95
SUR FOUR ÉLEC. VENTILÉ	BO7FV7FEVXS	4	-	70x73x85	22	-	2,6	56x37x32	400V 3N - 50/60Hz	87
SUR FOUR ÉLEC. VENTILÉ	BO7FV7FEV	-	4	70x73x85	28	-	2,6	56x37x32	400V 3N - 50/60Hz	87
SUR FOUR GAZ	BO7FV7FGXS	4	-	70x73x85	28	6	-	56x63x30	-	94
SUR FOUR GAZ	BO7FV7FG	-	4	70x73x85	34	6	-	56x63x30	-	94

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 1100 MM



DÉTAIL DES BRÛLEURS

tête de diamètre 105mm | 7 kW

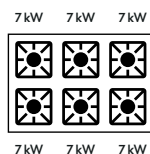
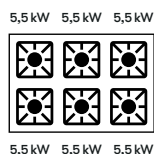
tête de diamètre 85mm | 5.5 kW

	RÉF.	BRÛLEURS		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		5,5 kW	7 kW			Gas kW	El. kW			
SUR FOUR GAZ + DEMI MEUBLE BAS	BO7FV11FG	-	4	110x73x85	39,5	6	-	56x63x30	-	150

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

6 brûleurs

MODULE DE LARGEUR 1100 MM



DÉTAIL DES BRÔLEURS

tête de diamètre 105mm | 7 kW

tête de diamètre 85mm | 5.5 kW

RÉF.		BRÔLEURS		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		5,5 kW	7 kW			Gas kW	El. kW			
A POSER	BO7FV11DGXS	6	-	110x73x25	33	-	-	-	-	70
A POSER	BO7FV11DG	-	6	110x73x25	42	-	-	-	-	70
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV11PGXS	6	-	110x73x85	33	-	-	-	-	94
SUR PLACARD OUVERT	BO7FV11PG	-	6	110x73x85	42	-	-	-	-	94
SUR FOUR ÉLEC. VENTILÉ	BO7FV11FPEXS	6	-	110x73x85	33	-	5,3	56x63x30	400V 3N - 50/60Hz	134
SUR FOUR ÉLEC. VENTILÉ	BO7FV11FPE	-	6	110x73x85	42	-	5,3	56x63x30	400V 3N	134
SUR FOUR GAZ	BO7FV11FPGXS	6	-	110x73x85	39	6	-	56x63x30	-	131
SUR FOUR GAZ	BO7FV11FPG	-	6	110x73x85	48	-	6	56x63x30	-	131
SUR FOUR GAZ	BO7FV11FM PGXS	6	-	110x73x85	41	8	-	77x64x36	-	121
SUR FOUR GAZ	BO7FV11FM PG	-	6	110x73x85	50	8	-	77x64x36	-	121
SUR GRAND FOUR GAZ	BO7FV11FM GPG	-	6	110x73x85	-	8	-	77x64x36	-	131

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

FEUX VIFS



Plaque à steak lisse – 2 feux

A777103



Plaque rainurée – 2 feux

A777104



Colonne alimentation en eau pour version sur placard

A777125



Colonne alimentation en eau pour version à poser

A777126



Colonne alimentation en eau pour version sur four

A777127

Options

FEUX VIFS

OPTIONS

Allumage électrique

Ajoutez **"AE"** à la fin de votre code standard

Kit de vidange

Ajoutez **"S"** pour les modèles avec 2 brûleurs

Kit de vidange

Ajoutez **"S2"** pour les modèles avec 4 brûleurs

Kit de vidange

Ajoutez **"S3"** pour les modèles avec 6 brûleurs

Si vous souhaitez les deux options sur un modèle, veuillez ajouter les options dans l'ordre alphabétique :

BO7FV11PGXSAES3



Plaque coup de feu



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur pour les versions gaz
- Plaque en acier doux de 15 mm d'épaisseur pour les versions électriques
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 à 450 °C

NETTOYABILITÉ

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

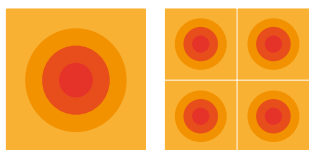
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Finition affleurante

MODULE DE LARGEUR 700 MM



DÉTAIL DE LA PLAQUE

40dm² de surface de cuisson

	RÉF.	PLAQUES		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		Gas 10 kW	El. 2,2 kW			Gas kW	El. kW			
A POSER	BO7PG7D	1	-	70x73x25	10	-	-	-	-	68
A POSER	BO7CE7DE	-	4	40x73x25	9	-	-	-	400V 3N - 50/60Hz	69
SUR PLACARD OUVERT	BO7PG7PG	1	-	70x73x85	10	-	-	-	-	83
SUR PLACARD OUVERT	BO7CE7PE	-	4	70x73x85	10	-	-	-	400V 3N - 50/60Hz	64
SUR FOUR GAZ	BO7PG7FG	1	-	70x73x85	16	6	-	56x63x30	-	116
SUR FOUR ÉLEC.	BO7CE7FE	-	4	70x73x85	14,3	-	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	117



BO7PG7PG

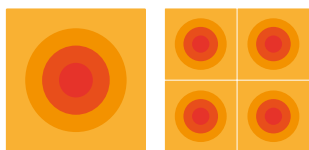


BO7PG7FG

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Finition affleurante

MODULE DE LARGEUR 1100 MM



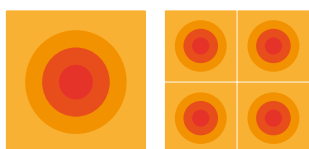
DÉTAIL DE LA PLAQUE

40dm² de surface de cuisson

	RÉF.	PLAQUES		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		Gas 10 kW	El. 2,2 kW			Gas kW	El. kW			
A POSER	BO7PG11FV4D	-	-	110x73x25	23	-	-	-	-	-
SUR FOUR GAZ	BO7PG11FV4PG	1	-	110x73x85	30	6	-	56x63x30	-	160

Finition affleurante

MODULE DE LARGEUR 1500 MM



DÉTAIL DE LA PLAQUE

40dm² de surface de cuisson

	RÉF.	PLAQUES		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR		DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		Gas 10 kW	El. 2,2 kW			Gas kW	El. kW			
A POSER	BO7PG11FV7D	1	-	150x73x25	38	-	-	-	-	122
SUR 2 FOUR GAZ	BO7PG11FV7PG	1	-	150x73x85	50	6+6	-	2 x 56x63x90	-	320



BO7PG11FV4D



BO7PG11FV7PG



Plaque infrarouge



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Zones de cuisson de 1,8 et 2,5 kW
- Régulation de puissance à 3 niveaux

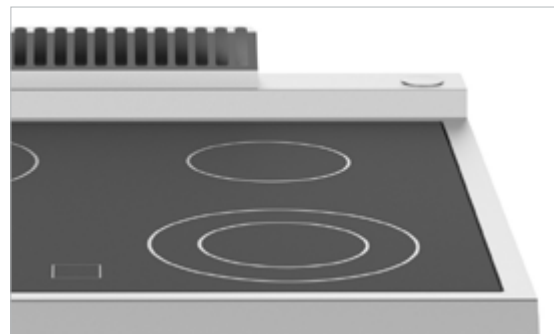
NETTOYABILITÉ

- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines



FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 zones

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DES ZONES

1x1.8 kW / 1x2.5 kW

	RÉF.	ZONES CUISSON		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR KW	DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		1,8 kW	2,5 kW						
A POSER	BO7FIR4DE	1	1	40x73x25	4,3	-	-	400V 3N - 50/60Hz	27
SUR PLACARD OUVERT	BO7FIR4PE	1	1	40x73x85	4,3	-	-	400V 3N - 50/60Hz	53

4 zones

MODULE DE LARGEUR 700 MM

DÉTAIL DES ZONES

2x1.8 kW / 2x2.5 kW

	RÉF.	ZONES CUISSON		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR KW	DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		1,8 kW	2,5 kW						
A POSER	BO7FIR7DE	2	2	70x73x25	8,6	-	-	400V 3N - 50/60Hz	49
SUR PLACARD OUVERT	BO7FIR7PE	2	2	70x73x85	8,6	-	-	400V 3N - 50/60Hz	76
SUR FOUR ÉLEC.	BO7FIR7FE	2	2	70x73x85	13,9	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	99



BO7FIR4DE



BO7FIR7DE



Induction



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuissons spéciales et délicates

NETTOYABILITÉ

- Surfaces lisses et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 zones

MODULE DE LARGEUR 400 MM

DÉTAIL DES ZONES

2x3.5 kW

	RÉF.	INDUCTEURS		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		3,5 kW	5 kW				
A POSER	BO7FI4D	2	-	40x73x25	7	400V 3N - 50/60Hz	38
SUR PLACARD OUVERT	BO7FI4PE	2	-	40x73x85	7	400V 3N - 50/60Hz	53

4 zones

MODULE DE LARGEUR 700 MM

DÉTAIL DES ZONES

4x3.5 kW

	RÉF.	INDUCTEURS		DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		3,5 kW	5 kW				
A POSER	BO7FI7D	4	-	70x73x25	14	400V 3N - 50/60Hz	61
SUR PLACARD OUVERT	BO7FI7PE	4	-	70x73x85	14	400V 3N - 50/60Hz	76



BO7FI4D



BO7FI7PE



Plaque électrique



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Plaques chauffantes rapides de 50 à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque

NETTOYABILITÉ

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

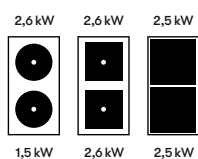
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

2 foyers

MODULE DE LARGEUR 400 MM



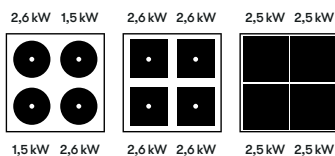
	RÉF.	PLAQUES			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW				
A POSER	BO7PE4D	1	1	-	40x73x25	4,1	400V 3N - 50/60Hz	20
A POSER	BO7PEC4D	-	2	-	40x73x25	5,2	400V 3N - 50/60Hz	27
SUR PLACARD OUVERT	BO7PE4P	1	1	-	40x73x85	4,1	400V 3N - 50/60Hz	35
SUR PLACARD OUVERT	BO7PEC4P	-	2	-	40x73x85	5,2	400V 3N - 50/60Hz	45
SUR PLACARD OUVERT	BO7PECI4P	-	-	2	40x73x85	5	400V 3N - 50/60Hz	58



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

4 foyers

MODULE DE LARGEUR 700 MM



	RÉF.	PLAQUES			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR KW	DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW						
A POSER	BO7PE7D	2	2	-	70x73x25	8,2	-	-	400V 3N - 50/60Hz	40
A POSER	BO7PEC7D	-	4	-	70x73x25	10,4	-	-	400V 3N - 50/60Hz	49
SUR PLACARD OUVERT	BO7PE7P	2	2	-	70x73x85	8,2	-	-	400V 3N - 50/60Hz	60
SUR PLACARD OUVERT	BO7PEC7P	-	4	-	70x73x85	10,4	-	-	400V 3N - 50/60Hz	69
SUR PLACARD OUVERT	BO7PECI7P	-	-	4	40x73x85	10	-	-	400V 3N - 50/60Hz	92
SUR FOUR ÉLEC.	BO7PE7FE	2	2	-	70x73x25	13,5	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	90
SUR FOUR ÉLEC.	BO7PEC7FE	-	4	-	70x73x85	15,7	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	99
SUR FOUR ÉLEC.	BO7PECI7FE	-	-	4	70x73x85	15,3	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	125
SUR FOUR ÉLEC. VENTILÉ	BO7PECI7FEV	-	-	4	70x73x85	12,6	2,6	56x37x32	400V 3N - 50/60Hz	117



BO7PE7P

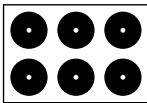


BO7PEC7FE

6 foyers

MODULE DE LARGEUR 1100 MM

2,6 kW 1,5 kW 2,6 kW



1,5 kW 2,6 kW 1,5 kW

	RÉF.	PLAQUES			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	FOUR KW	DIM. DU FOUR (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW						
A POSER	BO7PEC11P	-	6	-	110x73x85	15,6	-	-	400V 3N - 50/60Hz	136
SUR FOUR ÉLEC.	BO7PEC11FE	-	6	-	110x73x85	20,9	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	142
SUR FOUR ÉLEC.	BO7PE11FE	3	3	-	110x73x85	17,6	5,3	56x66x31	400V 3N - 50/60Hz	136



BO7PEC11FE

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Plancha



Gaz



Electrique



Induction



NETTOYABILITÉ

- Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Plaque de cuisson en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 à 290 °C (versions gaz), et de 75 à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuisiner même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différenciées (module 70) pour optimiser la production



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



2 zones

MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	PLAQUE CUISSON			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS 7 KW	PLAQUES (LXPXH) CM	POIDS BRUT (KG)
		Lisse	Rainurée	Chromée					
A POSER	BO7P4LDG	•	-	-	40x73x25	7	1	33x54	43
A POSER	BO7P4RDG	-	•	-	40x73x25	7	1	33x54	43
A POSER	BO7P4CLDG	•	-	•	40x73x25	7	1	33x54	43
A POSER	BO7P4CRDG	-	•	•	40x73x25	7	1	33x54	43
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4PLG	•	-	-	40x73x85	7	1	33x54	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4PRG	-	•	-	40x73x85	7	1	33x54	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4CLPG	•	-	•	40x73x85	7	1	33x54	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4CRPG	-	•	•	40x73x85	7	1	33x54	63



BO7P4CLDG



BO7P4CRPG



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



4 zones

MODULE DE LARGEUR 700 MM

RÉF.		PLAQUE CUISSON			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS 7 KW	PLAQUES (LXPXH) CM	POIDS BRUT (KG)
		Lisse	Rainurée	Chromée					
A POSER	BO7P7LDG	•	-	-	70x73x25	14	2	63x54	75
A POSER	BO7P7CLDG	•	-	•	70x73x25	14	2	63x54	75
A POSER	BO7P7RDG	-	•	-	70x73x25	14	2	63x54	75
A POSER	BO7P7CRDG	-	•	•	70x73x25	14	2	63x54	75
A POSER	BO7P7LRDG	•	•	-	70x73x25	14	2	63x54	75
A POSER	BO7P7CLRDG	•	•	•	70x73x25	14	2	63x54	75
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7PLG	•	-	-	70x73x85	14	2	63x54	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CLPG	•	-	•	70x73x85	14	2	63x54	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7PRG	-	•	-	70x73x85	14	2	63x54	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CRPG	-	•	•	70x73x85	14	2	63x54	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7RLPG	•	•	-	70x73x85	14	2	63x54	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CLRPG	•	•	•	70x73x85	14	2	63x54	97

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



2 zones

MODULE DE LARGEUR 400 MM

RÉF.		PLAQUE CUISSON			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ELEC. EL. 5 KW	PLAQUES (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		Lisse	Rainurée	Chromée						
A POSER	BO7P4LDE	•	-	-	40x73x25	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	43
A POSER	BO7P4CLDE	•	-	•	40x73x25	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	43
A POSER	BO7P4RDE	-	•	-	40x73x25	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	43
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4LPE	•	-	-	40x73x85	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4CLPE	•	-	•	40x73x85	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4RPE	-	•	-	40x73x85	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	63
SUR PLACARD OUVERT	BO7P4CRPE	-	•	•	40x73x85	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	63



BO7P4CLDE



BO7P4CLPE



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



4 zones

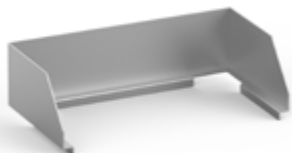
MODULE DE LARGEUR 700 MM

	RÉF.	PLAQUE CUISSON			DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ELEC. EL. 5 KW	PLAQUES (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
		Lisse	Rainurée	Chromée						
A POSER	BO7P4CLRDE	-	•	•	40x73x25	5	1	33x54	400V 3N - 50/60Hz	43
A POSER	BO7P7LDE	•	-	-	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
A POSER	BO7P7CLDE	•	-	•	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
A POSER	BO7P7RDE	-	•	-	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
A POSER	BO7P7CRDE	-	•	•	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
A POSER	BO7P7RLDE	•	•	-	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
A POSER	BO7P7CLRDE	•	•	•	70x73x25	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	75
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7LPE	•	-	-	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CLPE	•	-	•	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7RPE	-	•	-	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CRPE	-	•	•	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7LRPE	•	•	-	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97
SUR PLACARD OUVERT	BO7P7CLRPE	•	•	•	70x73x85	10	2	63x54	400V 3N - 50/60Hz	97

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

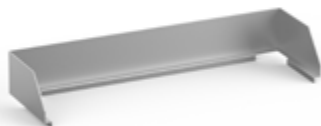
Accessoires

PLANCHA



Rebord anti-projection
amovible pour modules de
plancha 400mm

A980178



Rebord anti-projection
amovible pour modules de
plancha 700mm

A777094



Bouchon en teflon pour
plancha

A777097



Grattoir double lame
plancha

A777099

ACCESSOIRES

DESCRIPTION

A980164

Tiroir pour lavage plancha



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Grill fonte ajouré



Gaz



Electrique



Induction



NETTOYABILITÉ

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Surfaces lisses et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

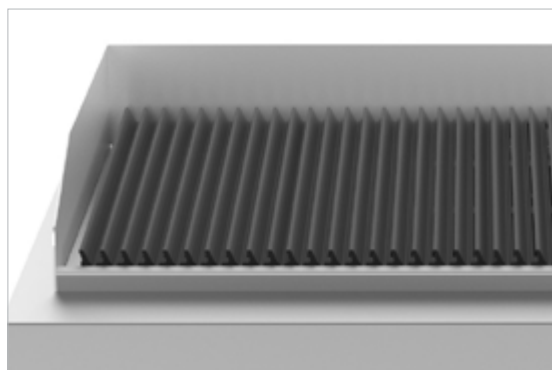
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Robuste grille de cuisson est en fonte
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants/brûleur développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Grill fonte ajouré

MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LxPxH) CM	KW TOT.	ÉLÉMENTS ELECTRIQUES 6 KW	BRÔLEURS 8,5 KW	GRILLES CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
ÉLECTRIQUE	BO7WG4PE	40x73x85	6	1	-	35,2x47,5	400V 3N - 50/60Hz	50
GAZ	BO7WG4PG	40x73x85	8,5	-	1	35,2x47,5	-	50

Grill fonte ajouré

MODULE DE LARGEUR 700 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LxPxH) CM	KW TOT.	ÉLÉMENTS ELECTRIQUES 6 KW	BRÔLEURS 8,5 KW	GRILLES CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
ÉLECTRIQUE	BO7WG7PE	80x73x85	12	2	-	35,2x47,5 (x2)	400V 3N - 50/60Hz	82
GAZ	BO7WG7PG	80x73x85	17	-	2	35,2x47,5 (x2)	-	82



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Grill pierre de lave



Gaz



Electrique



Induction



NETTOYABILITÉ

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Robuste grille de cuisson est en fonte
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Grill pierre de lave

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS 7,5 KW	GRILLES CM	POIDS BRUT (KG)
SUR PLACARD OUVERT	400 MM	BO7BB4PG	40x73x85	7,5	1	35,2x47,5	55
SUR PLACARD OUVERT	800 MM	BO7BB7PG	70x73x85	15	2	35,2x47,5 (x2)	98
A POSER	400 MM	BO7BB4DG	40x73x25	7,5	1	35,2x47,5	36
A POSER	800 MM	BO7BB7DG	70x73x25	15	2	35,2x47,5 (x2)	74



BO7BB4PG



BO7BB7DG



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

GRILL PIERRE DE LAVE



Sac pierres volcaniques

A800100



Boîte briquette pierre
de lave

A777140



Kit levage grilles modèle
400 mm

A777141



Kit levage grilles modèle
800 mm

A777142



Grattoir à double lame

A777143



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Bain marie



Gaz



Electrique



Induction



PERFORMANCES

- Contrôle thermostatique entre 0 et 90 °C

NETTOYABILITÉ

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond en acier pour garantir plus résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Bain marie

MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	CAPACITÉ CUVE	ÉLÉMENTS EL. KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	BO7BM4DE	40x73x25	1,5	GN 1/1	1,5	31x51x16	230	20
SUR PLACARD OUVERT	BO7BM4PE	40x73x85	1,5	GN 1/1	1,5	31x51x16	230	34

Bain marie

MODULE DE LARGEUR 800 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	CAPACITÉ CUVE	ÉLÉMENTS EL. KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	BO7BM7DE	80x73x25	3	GN 2/1	3	63x51x16	230	30
SUR PLACARD OUVERT	BO7BM7PE	80x73x85	3	GN 2/1	3	63x51x16	230	50



BO7BM4PE



BO7BM7DE



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

BAIN MARIE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A800040	Bassin cap 21 L GN1/1
A800041	Bassin cap 13 L GN2/3
A800042	Bassin cap 9,5 L GN1/2
A800043	Bassin cap 5 L GN1/3



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Cuiseur à pâtes



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Cuves moulés et soudés en continu
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur à la cuve
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité

NETTOYABILITÉ

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Modèle 26 litres

MODULE DE LARGEUR 400 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÔLEURS KW	ÉLÉMENTS ELEC. KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
SUR PLACARD OUVERT	GAZ	BO7CP4PG	40x73x85	8,5	8,5	-	31x34x30	-	50
SUR PLACARD OUVERT	ÉLEC.	BO7CP4PE	40x73x85	5,5	-	5,5	31x34x30	400V 3N - 50/60Hz	44

Modèle 40 litres

MODULE DE LARGEUR 700 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS KW	ÉLÉMENTS ELEC. KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
SUR PLACARD OUVERT	GAZ	BO7CP7PG	70x73x85	13,3	13,3	-	51x31x30	-	68
SUR PLACARD OUVERT	ÉLEC.	BO7CP7PE	70x73x85	9	-	9	51x31x30	400V 3N - 50/60Hz	58



BO7CP4PG



BO7CP7PE

Accessoires

CUISEUR À PÂTES



Panier pour cuiseur de pâtes

A770049

Panier pour cuiseur de pâtes

A770050

Panier pour cuiseur de pâtes

B800003

Panier pour cuiseur de pâtes

B800004

Panier pour cuiseur de pâtes

B800005

Panier pour cuiseur de pâtes

B800006

Panier pour cuiseur de pâtes

B800007Couvercle pour cuiseur à
pâtes modèle 400 mm**A777109**Couvercle pour cuiseur à
pâtes modèle 700 mm**A980117**Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Friteuse



Gaz



Electrique

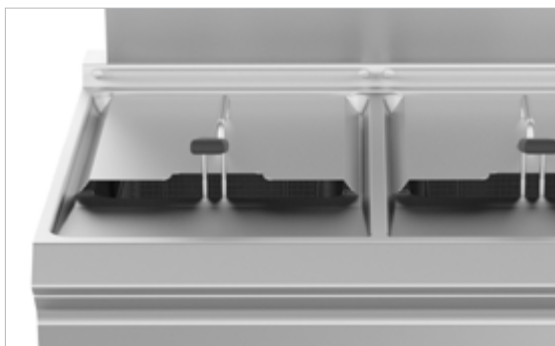


Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5



PERFORMANCES

- Contrôle thermostatique entre 105 et 185 °C (vers. électriques) et entre 110 et 190 °C (vers. gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée
- Versions gaz disponibles avec chauffage indirect (cuve V) ou chauffage direct (tuyaux dans la cuve)

NETTOYABILITÉ

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves moulées et fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Les modèles à gaz avec cuve en V et brûleurs externes permettent un nettoyage facile de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Modèle gaz

MODULE DE LARGEUR 400 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	1X9 LITRES	BO7FR9DG	40x73x58	-	7,5	25x34x20	-	34
A POSER	2X9 LITRES	BO7FR9DDG	70x73x58	15	7,5+7,5	25x34x20	-	55
SUR PLACARD	2X7 LITRES	BO7FR7DPG	40x73x118	12,5	6,25+6,25	14x34x30	-	62
SUR PLACARD	1X14 LITRES	BO7FR14PG	40x73x118	12,5	12,5	28x34x30	-	57
SUR PLACARD	1X14 LITRES CUVE EN V	BO7FRV14PG	40x73x118	15	15	43x31x40	400V 3N - 50/60Hz	59

Modèle gaz

MODULE DE LARGEUR 700 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
SUR PLACARD	2X14 LITRES	BO7FR14DPG	70x73x118	25	12,5+12,5	28x34x30	-	97



BO7FR7DPG



BO7FR14DPG

Modèle électrique

MODULE DE LARGEUR 400 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ÉLÉMENTS ELECTRIQUES KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	2X7 LITRES	BO7FR6DDE	40x73x25	10,5	5,25+5,25	14x34x21	400V 3N - 50/60Hz	35
A POSER	1X12 LITRES	BO7FR12DE	40x73x25	9	9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	30
A POSER	2X12 LITRES	BO7FR12DDE	70x73x25	18	9+9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	53
SUR PLACARD	2X7 LITRES	BO7FR6DPE	40x73x85	10,5	5,25+5,25	14x34x21	400V 3N - 50/60Hz	58
SUR PLACARD	1X12 LITRES	BO7FR12PE	40x73x85	9	9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	53
SUR PLACARD	1X12 LITRES	BO7FR12PEI	40x73x85	9	9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	53
SUR PLACARD	1X15 LITRES	BO7FR15PEHP	40x73x85	15	15	31x42x29	400V 3N - 50/60Hz	55

Modèle électrique

MODULE DE LARGEUR 700 MM

		RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	ÉLÉMENTS ELECTRIQUES KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	2X12 LITRES	BO7FR12DE	70x73x25	18	9+9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	53
SUR PLACARD	2X12 LITRES	BO7FR12DPE	70x73x85	18	9+9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	72
SUR PLACARD	2X12 LITRES	BO7FR12DPEI	70x73x85	18	9+9	24x34x21,5	400V 3N - 50/60Hz	72



BO7FR6DDE

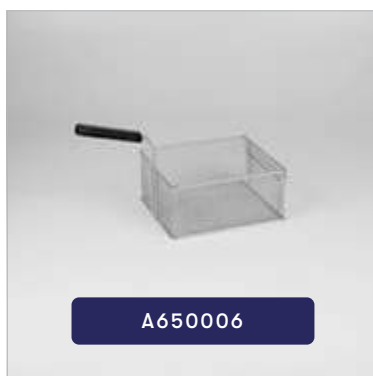


BO7FR12DE

Accessoires

FRITEUSE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A777194	Tuyau de vidange pour BO7FRV14PG et BO7FR15PEHP
A770045	Panier pour friteuse
A770046	Panier pour friteuse
A777057	Panier pour friteuse
A650008	Panier pour friteuse
A650006	Panier pour friteuse
A777177	Panier pour friteuse
A777133	Réservoir de collecte d'huile pour friteuse



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Réserve à frites



Gaz



Electrique



Induction



PERFORMANCE & MAINTIEN AU CHAUD

Réserve à frites électrique avec chauffage infrarouge supérieur → des frites toujours chaudes, croustillantes et prêtes à servir.

Double diffusion de chaleur (haut et bas) → homogénéité parfaite, même en période de forte activité.

HYGIÈNE & ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

Conception épurée avec surfaces lisses et peu de fixations → nettoyage rapide et sans contraintes.

Filtre perforé amovible, compatible lave-vaisselle → entretien simplifié au quotidien.

Accès technique arrière et panneau frontal démontable → interventions rapides et sans perte de temps.

Réserve à frites

MODULE DE LARGEUR 400 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
A POSER	BO7RFI4DE	40x73x50	1,35	31x51x16	220-240 V 1 + N + T – 50/60 Hz	23,5



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Sauteuse



Gaz



Electrique



Induction



NETTOYABILITÉ

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Nouvelle structure en acier inoxydable qui garantit un maximum robustesse et solidité à la machine.
- Couvercle en acier inoxydable équipé de robuste charnières
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Contrôle thermostatique de la température de 90 à 320 °C (versions gaz), de 50 à 300 °C (versions électriques)



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Sauteuse 50 litres

MODULE DE LARGEUR 800 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	SURFACE CUISSON DM ²	KW TOT.	BRÛLEURS KW	ÉLÉMENTS EL. KW	DIM. CUVE (LXPXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
GAZ	BO7SA50BG	80x73x85	34	13,3	13,3	-	71x48x15	-	113
ÉLECTRIQUE	BO7SA50BE	80x73x85	34	9	-	9	71x48x15	400V 3N - 50/60Hz	118



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Marmite



Gaz



Electrique



Induction



SOLIDITÉ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Fond de la cuve en acier AISI 316 anti corrosion
- Conque avec une protection contre l'eau IPX5

PERFORMANCES

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates

NETTOYABILITÉ

- Le plan de travail emboutit à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange
- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Marmite 50 litres

MODULE DE LARGEUR 700 MM

	RÉF.	DIM. EXT. (LXPXH) CM	KW TOT.	BRÛLEURS KW	ÉLÉMENTS EL. KW	DIM. MARMITE (ØXH) CM	ENERGIE	POIDS BRUT (KG)
GAZ	BO7MA50BG	70x73x85	12,5	12,5	-	Ø40x42	-	91
ÉLECTRIQUE	BO7MA50BE	70x73x85	9	-	9	Ø40x42	400V 3N - 50/60Hz	93



Accessoires

MARMITE



Plans neutres

	RÉF.	POIDS BRUT (KG)	DIMENSIONS
A POSER	BO7DN05D	7	15x73x25
A POSER	BO7DN1D	5	10x73x25
A POSER	BO7DN2D	10	20x73x25
A POSER	BO7DN4D	18	40x73x25
A POSER	BO7DN4DT	21	40x73x25
À POSER AVEC TIROIR	BO7DN7D	28	70x73x25
À POSER AVEC TIROIR	BO7DN7DT	28	70x73x25
SUR PLACARD	BO7DN2BW	34	20x73x85
SUR PLACARD OUVERT	BO7DN7P	45	70x73x85
SUR PLACARD OUVERT	BO7DN4P	30	40x73x85
SUR PLACARD OUVERT AVEC TIROIR	BO7DN4PT	34	40x73x85
SUR PLACARD OUVERT AVEC TIROIR	BO7DN9PT	48	70x73x85



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Soubassements

	RÉF.	DESCRIPTION	POIDS NET (KG)	DIMENSIONS
	BO7NS1	Fermé avec espace technique arrière	8	10x64x60
	BO7NS2	Fermé avec espace technique arrière	10	20x64x60
	BO7NS4	Ouvert avec espace technique arrière	18	40x59,5x60
	BO7NS7	Ouvert avec espace technique arrière	22	70x59,5x60
	BO7NS8	Ouvert avec espace technique arrière	24	80x59,5x60
	BO7NS11	Ouvert avec espace technique arrière	32	110x59,5x60

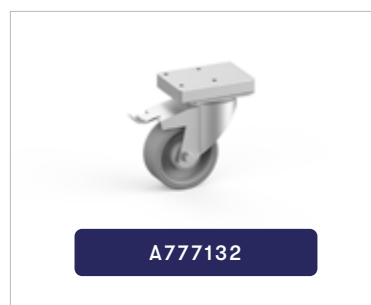


Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

SOUBASSEMENTS

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
LXA777123	Kit 2 tiroirs GN1/1 pour soubassement BO7NS4 400mm
LXA777124	Kit 2 tiroirs GN1/1 pour soubassement BO7NS7 700mm
LXA777135	Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour placard ouvert monobloc 400mm
LXA777134	Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour placard ouvert monobloc 700mm
A777115	Glissière latérale chromée pour soubassement
A770011	Grille GN1/1 pour kit échelles
A777201	Grille GN2/1 pour kit échelles pour placards HS et H2
A777116	Kit groupe chauffant pour armoire GN 1/1 adapté aux bases placard ouvert 400mm avec grille GN 1/1 incluse.
A777117	Kit groupe chauffant pour armoire GN 2/1 adapté aux bases placard ouvert 700mm/800mm avec grille GN 2/1 incluse.
A777131	2 roulettes non pivotantes
A777132	2 roulettes pivotantes inox
A980118	Kit 4 pieds de hauteur 50mm pour installation sur socle maçonné de hauteur 100mm
A777136	Kit 4 pieds de hauteur 200-250mm
A777179	Kit échelles hautes pour casseroles 1100mm
A777178	Kit échelles hautes pour casseroles 1400mm
A777155	Kit échelles hautes pour casseroles 1600mm
A777180	Kit d'assemblage complet pour le sous-sol de la grille de support
A777182	Kit d'assemblage du sous-sol de la grille de support pour machines monobloc
A777181	Kit d'assemblage du sous-sol de la grille de support, idéal pour les machines de cuisson avec disposition côte à côte.



Accessoires

Accessoires

PORTE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
LXA777118	Porte pour soubassement 400mm (1 porte)
LXA777119	Porte pour soubassement 700mm (2 portes)



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires GÉNÉRAL

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A777137	Barre de finition pour éléments côté gauche 73,5x0,3x7,5
A777138	Barre de finition pour éléments côté droit 73,5x0,3x7,5
A777129	Fermeture droite indépendante
A777139	Fermeture gauche indépendante
A777128	Côtés de fermeture droite/gauche pour double installation 700+700mm
A990016	Pied inox 65x25x20
A770107	Kit 1 pied pour fixation



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

MAIN COURANTE

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A777086	Main courante Modules 400mm
A777087	Main courante Modules 700mm
A777088	Main courante Modules 800mm
A777089	Main courante Modules 1100mm
A777090	Main courante Modules 1200mm
A777091	Main courante Modules 1400mm
A777092	Main courante Modules 1500mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Accessoires

PLINTHES

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
A777029	Plinthe centrale 400mm
A777030	Plinthe centrale 700mm
A777031	Plinthe centrale 800mm
A777032	Plinthe centrale 1100mm
A777033	Plinthe centrale 1200mm
A777034	Plinthe centrale 1400mm
A777035	Plinthe centrale 1500mm
A777036	Plinthe latérale droite (espace utile pour le passage des câbles)
A777037	Plinthe latérale gauche (espace utile pour le passage des câbles)
A777073	Plinthe latérale droite/gauche (pour fermeture totale)
A777070	Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossée 700+700 (fermeture totale)



Accessoires

ACCESSOIRES DE CUISSON

ACCESSOIRES	DESCRIPTION
AFC0003	Grille inox GN1/1 pour four
A770013	Grille inox GN2/1 pour four



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Monobloc | Modules avec dessus unique.

HYGIÈNE MAXIMALE & MODULARITÉ TOTALE.

Construction avec piano unique 2mm, garantissant planéité, solidité et durabilité.

Plan continu sans joints, bords tombés, bordures arrondies : surface uniforme sans recoins — hygiène renforcée, entretien facile, réduction des zones de salissure.

Modularité et compatibilité : possibilité d'intégrer tous les modules de cuisson 700Flex (gaz, électricité, plancha, friteuse, etc.) — conforme aux standards professionnels, à part les modules de sauteuses basculantes, **pour une longueur maximale allant jusqu'à 3 mètres.**

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter votre représentant des ventes local.

Modules avec façades colorées

3 OPTIONS DE COULEURS SONT DISPONIBLES



ROUGE

Ajouter "-33"
à votre code standard



BLEUE

Ajouter "-55"
à votre code standard



NOIRE

Ajouter "-95"
à votre code standard

*Prix de la couleur à ajouter au prix de la porte ou du module commandé.

Tous les modules sur placard ouvert sont compatibles avec l'ajout d'une porte de couleur.

Tous les modules ayant un placard technique à savoir les modules : bain marie, cuiseur à pâtes, 700Flex MultiPan, friteuses, induction, feux vifs et plaques électriques doivent être commandés directement avec l'ajout des "-33", "-55" ou "-95".



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Bacs gastronormes

ROBUSTES ET EMPILABLES.



Couvercle clipsable et aération contrôlée. Chicanes positives du couvercle : protection du contenu.



Goulotte : écoulement des liquides. Plage de litrage : contrôle du niveau des préparations.



Bords retournés : facile à transporter.



Esthétique : mise en valeur des préparations. Transparence fumée du polycarbonate : identification et respect du contenu.



Égouttoir : respect des produits à forte teneur en eau.



Emboîtables et superposables : rationalisation de l'espace.

BONNET

Robustes, empilables

ET COMPATIBLES AVEC TOUS VOS ÉQUIPEMENTS GN.

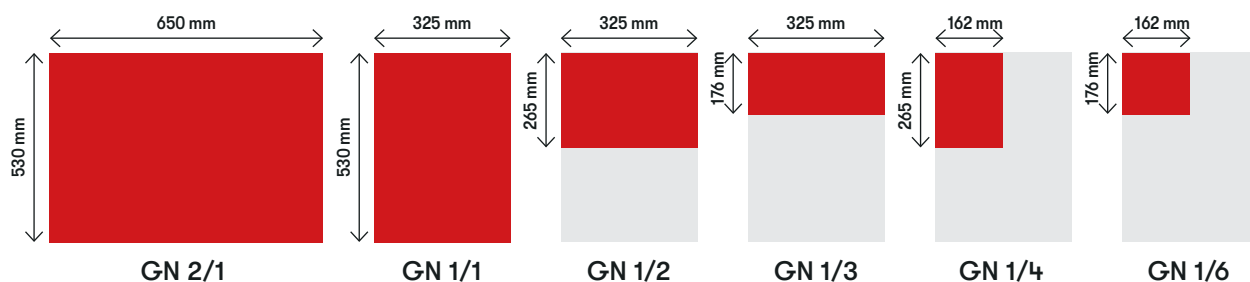
Les bacs Gastronormes en copolyester sont conçus pour le stockage, la préparation et la conservation des denrées alimentaires en environnement professionnel.

Caractéristiques principales

- ✓ Matériau copolyester : transparent, incassable, sans BPA.
- ✓ Couvercles clipsables avec aération réglée pour limiter la condensation
- ✓ Reliefs anti-écrasement : protègent le contenu
- ✓ Goulotte d'écoulement pour vider les liquides sans renverser
- ✓ Graduations moulées pour un contrôle précis du volume
- ✓ Empilables et superposables : gain de place garanti.
- ✓ Égouttoirs disponibles : idéal pour produits à forte teneur en eau.

Gamme complète

6 tailles normalisées GN : 2/1, 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6
Profondeurs disponibles : 65, 100, 150, 200 mm



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Bacs gastronormes

FORMAT	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RÉFÉRENCE
2/1	650 x 530	100	24,1	1010602T
2/1	650 x 530	150	36,4	1010603T
2/1	650 x 530	200	48,3	1010604T
1/1	530 x 325	65	7,1	1010501T
1/1	530 x 325	100	12,1	1010502T
1/1	530 x 325	150	18,2	1010503T
1/1	530 x 325	200	24	1010504T
1/2	325 x 265	65	3,6	1010401T
1/2	325 x 265	100	5,6	1010402T
1/2	325 x 265	150	8,2	1010403T
1/2	325 x 265	200	10,5	1010404T
1/3	325 x 176	65	2,2	1010301T
1/3	325 x 176	100	3,4	1010302T
1/3	325 x 176	150	5	1010303T
1/4	265 x 162	65	1,6	1010201T
1/4	265 x 162	100	2,4	1010202T
1/4	265 x 162	150	3,6	1010203T
1/6	176 x 162	65	1	1010101T
1/6	176 x 162	100	1,5	1010102T
1/6	176 x 162	150	2,2	1010103T



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)

Distributeur de couverts

RÉFÉRENCE

1030301T

Couvercles compatibles



FORMAT

RÉFÉRENCE

2/1

1010651T

1/1

1010551T

1/2

1010451T

1/3

1010351T

1/4

1010251T

1/6

1010151T

Egouttoirs



FORMAT

RÉFÉRENCE

2/1

1010681T

1/1

1010581T

1/2

1010481T

1/3

1010381T

1/4

1010281T

1/6

1010181T



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET](#)



Rue Paul Hérault, 39800 Poligny, France
contact@bonnet.fr - www.bonnet.fr