Fiche technique
Chef'sCombi 20 GN électrique



Capacité :
- *20 niveaux GN 1/1*
- *Chariot à glissières standard avec un espacement de 66mm entre les rails.*

Modes :
- *Convection : de 30 à 300°C**
- *Vapeur : de 30 à 100°C*
- *Vapeur chaude : de 101°C à 130°C*
- *Mixte : de 30 à 300°C**

Description

Appareil de cuisson multifonction tout-en-un : convection, cuisson à la vapeur, rôtissage, gril, friture à l'air, pochage, mijotage, cuisson à basse température, décongélation, régénération, maintien en température.
Technologies de cuisson avancées pour des résultats de cuisson de qualité supérieure grâce à des éléments chauffants puissants, régulation du climat contrôlée par sonde lambda, déshumidification performante, répartition homogène de la chaleur et fonction d'humidification.

Chef'sCombi est équipé des technologies suivantes :

GlobalOS
Système d'exploitation intuitif et réactif qui s'adapte à vos besoins.

CombiClimateControl
Gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats de cuisson exceptionnels.

Cuisson manuelle avec **Auto**Climate
Précise, rapide et simple d'utilisation.

Chef's Guide
Assistant de cuisson intelligent qui vous assure des résultats de cuisson reproductibles et optimaux, quelle que soit la personne qui utilise le Chef'sCombi.

MenuMix
Combine les charges mixtes de manière simple et rapide.

CombiCare
Nettoyage automatique, propre, rapide et surtout économique.

**Température de pointe de 300 °C, suivie d'un ajustement de température pour de bons résultats de cuisson et une grande fiabilité.*

GlobalOS
GlobalOS est un concept d'exploitation innovant, basé sur l'utilisation d'un smartphone, avec un processeur haute performance fonctionnant en arrière-plan. L'utilisation est donc intuitive et très réactive. Il n'y a pratiquement pas de temps d'attente, en particulier lors de la mise en marche ou de l'arrêt. Si vous le souhaitez, vous pouvez personnaliser votre propre interface utilisateur.

CombiClimateControl
C'est la base d'une performance de cuisson exceptionnelle. La chaleur est répartie de manière homogène et, lorsque nécessaire, puissante, dans l'enceinte de cuisson. Cela garantit des résultats de cuisson optimaux, même en charge pleine. La vapeur fraîche est fournie par le générateur de vapeur. La déshumidification performante garantit le croustillant souhaité.

AutoClimate
AutoClimate assiste l'utilisateur pendant la cuisson manuelle s'il le souhaite. AutoClimate définit le climat de cuisson approprié en fonction de la température de l'enceinte choisie par l'utilisateur.

Chef'sGuide
Chef'sGuide est un assistant culinaire simple qui permet d'obtenir des résultats de cuisson reproductibles, quelle que soit la personne aux commandes. L'utilisateur indique comment les aliments doivent être cuits et Chef'sGuide définit automatiquement le climat de cuisson idéal. La détection de charge automatique réalise les ajustements nécessaires. S'il le souhaite, l'utilisateur peut intervenir à tout moment.

MenuMix
MenuMix surveille chaque niveau à la seconde près. Il suffit de charger, de régler la minuterie et le Chef'sCombi vous indique quand les plats sont prêts. Si vous le souhaitez, MenuMix vous indique les plats qui vont ensemble. Et bien sûr, les charges mixtes peuvent être planifiées et sauvegardés également. Tout est fait pour aller droit au but.

CombiCare
Système de nettoyage automatique avec détection des salissures et programmes de nettoyage pouvant être idéalement adaptés au degré de salissure. Utilisation de pastilles de nettoyage solides et de poudres d'entretien faciles à utiliser. En peu de temps, l'enceinte de cuisson, la chaudière vapeur et l'évacuation sont parfaitement propres et exempts de calcaire. Grâce à sa technologie unique, le nettoyage de Chef'sCombi nécessite peu d'énergie, peu de produits chimiques et peu de temps.

Description et fonctions

Fonctionnement

- Écran tactile capacitif 10"-HD utilisable avec des gants.
- Fonctionnement facile de type smartphone : glisser, glisser-déposer, widgets, tutoriels, etc.
- Processeur haute performance pour un fonctionnement réactif.
- Personnalisation simple du contenu de l'affichage.
- L'interface utilisateur peut être définie dans différentes langues.
- Création de profils d'utilisateurs individuels avec des codes PIN optionnels.
- Réglage de la langue en fonction du profil de l'utilisateur.
- Le contenu de l'écran est facile à lire grâce à un affichage étendu et structuré des informations essentielles.
- Demandes de chargement et de retrait grâce à un système LED à économie d'énergie, un écran couleur et un bouton de commande éclairé.
- L'état de l'appareil est affiché par le biais d'un bouton de commande lumineux visible de loin.
- Des indications claires, telles que le préchauffage, le chargement, le déchargement et les animations dynamiques.
- Invitations sonores et messages visuels lorsqu'une action de l'utilisateur est requise.
- Fonction de recherche étendue comprenant tous les protocoles de cuisson, les exemples d'application et les paramètres. Possibilité d'appliquer des filtres et de trier la recherche.
- Accès rapide à l'aide et aux paramètres.
- Réglage rapide de la température souhaitée grâce au menu de sélection rapide de la température.
- Ajout rapide d'un temps de cuisson supplémentaire grâce au menu de sélection rapide du temps.
- Le Top 12 des favoris permet d'accéder rapidement aux protocoles de cuisson les plus fréquemment utilisées.
- L'heure peut être affichée au format 12 ou 24 heures.
- Affichage numérique de la température, réglable en °C ou en °F, affichant les valeurs cibles et réelles.
- L'humidité et le temps de cuisson sont affichés numériquement ; les valeurs cibles et réelles sont affichées.
- Le réglage de l'heure est affiché en secondes, minutes et heures.
- Modes de veille : offre un mode de veille et un mode de veille intermédiaire pour les cycles prolongés tels que la cuisson de nuit.

Fonctions de cuisson automatique

- Répartition uniforme de l'énergie dans l'enceinte de cuisson grâce à un système de distribution d'air contrôlé avec roue de ventilateur inversée.
- Protocoles de cuisson avec contrôle automatique et adaptation des paramètres de cuisson pour garantir un résultat de cuisson optimal quelle que soit la charge ou la taille du produit.
- Réglage du résultat de cuisson souhaité en déterminant le niveau de coloration, le degré de cuisson et la taille du produit.
- Détection de la charge et adaptation des paramètres de cuisson pour garantir une qualité de cuisson reproductible indépendamment de la quantité de charge.
- Contrôle du degré de coloration et calcul du degré de coloration actuel sur la base de la réaction de Maillard.
- Adaptation automatique de l’environnement de cuisson en fonction de la température de cuisson réglée.
- Contrôle des cuissons multi-niveaux avec minuterie pour chaque niveau.
- Suggestion de plats pouvant être cuits ensemble.
- Planification et enregistrement des protocoles de charges mixtes afin de garantir un processus de production standardisé.
- Détection du positionnement de la sonde à cœur avec notification à l'utilisateur en cas de positionnement incorrect.
- Assistant de température à cœur pour sélectionner la bonne température à cœur en fonction de l'aliment à cuire.
- Vérification automatique des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- Programmation intuitive et individuelle d'un nombre illimité de protocoles de cuisson avec un nombre illimité d'étapes à glisser-déposer.
- Transférez facilement les protocoles de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson via une connexion cloud sécurisée ou via USB.
- Le mode dégradé assure une cuisson par convection continue quelle que soit la panne (à l'exception de la panne électrique du système), comme un écran cassé, un bouton cassé, etc.
- Ventilateur à vitesse adaptative : comprend 4 niveaux standard de vitesse de ventilation, un niveau maximum, et réduit automatiquement la vitesse de moitié après 2 heures, tout en maintenant des performances optimales.

Fonctions de cuisson

- 3 modes de cuisson : Air chaud de 30 à 300°C*, vapeur de 30 à 100°C, vapeur chaude de 101 à 130°C, combinaison d'air chaud et de vapeur de 30 à 300°C*.

- Température de cuisson maximale de 300°C*.
- Des éléments chauffants puissants pour des temps de chauffe courts et une compensation rapide de la chute de température en cas de charge complète ou de fonctionnement à la carte.
- Chaudière vapeur très efficace pour assurer une saturation maximale en vapeur fraîche et hygiénique, même en dessous de 100°C.
- Vapeur à haute puissance pour les applications de vapeur spéciales telles que les raviolis chinois.
- Fonction d'humidification pour des résultats de cuisson exceptionnels, une mie moelleuse, une croûte croustillante et brillante.
- Réglage et contrôle de l'humidité de 0 à 100 % avec un pourcentage précis.
- Mesure au pourcentage près de l'humidité en dessous de 100 °C pour la cuisson à basse température.
- Déshumidification à haute performance pour assurer la meilleure homogénéité possible et un croustillant élevé, même avec de grandes quantités d'aliments.
- Contrôle au degré près de la température de l'enceinte de cuisson.
- 5 vitesses de ventilation réglables.
- Refroidissement sûr et rapide de l'enceinte de cuisson par air ou eau avec, pour plus de sécurité, la porte fermée.
- Sonde à cœur avec trois points de mesure.
- Sonde de température à cœur externe (USB) en option avec un point de mesure pour les produits de cuisson fins ou de très petite taille.
- Mode de cuisson Delta-T.
- Heure de démarrage automatiquement présélectionnée avec date et heure modifiables.

**Température de pointe de 300 °C, suivie d'un ajustement de température pour de bons résultats de cuisson et une grande fiabilité.*

Nettoyage et entretien

- Système automatique de nettoyage et d'entretien, indépendant de la pression de l'eau, pour l'enceinte de cuisson et la chaudière vapeur.
- Le système de circulation permet au processus de nettoyage, composé de quatre cycles de lavage efficaces et d'un rinçage, de réduire la consommation d'eau et d'énergie tout en garantissant un nettoyage optimal.
- Nettoyage automatique et élimination des dépôts de calcaire dans la chaudière vapeur pendant le cycle de nettoyage.
- Détection du niveau de salissure en fonction des aliments cuisinés. Adaptation idéale du processus de nettoyage requis.
- Rinçage ultra rapide en seulement 6 minutes pour une production pratiquement ininterrompue et hygiénique.
- Différents programmes de nettoyage pour une adaptation idéale au niveau de salissure.
- Utilisation de pastilles de nettoyage solides et de poudre d'entretien pour garantir un fonctionnement facile et sûr.
- La gestion avancée du tartre comprend un rinçage régulier de la chaudière et une détection en temps réel du niveau de tartre, ce qui garantit un fonctionnement optimal de l'unité.
- Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable DIN 1.4301 / ASTM 304, enceinte de cuisson parfaitement hygiénique avec coins arrondis et flux d'air optimisé.
- Les surfaces en verre et en acier inoxydable permettent un nettoyage extérieur facile et sûr.
- Protection de classe IPX5 contre les projections d'eau dans toutes les directions.

Sécurité du travail et des opérations

- Hotte à condensation/évacuation (accessoire) capable de régler la puissance d'aspiration et de transmettre les notifications de service.
- Des LEDs durables et économes en énergie éclairent la chambre de cuisson, avec une excellente fidélité des couleurs.
- Certifié Euronorme.
- Porte de l'enceinte de cuisson à double vitrage avec ventilation arrière, revêtement spécial réfléchissant la chaleur et panneaux rotatifs pour un nettoyage facile. Température de contact de la porte de l'enceinte de cuisson max. 73°C.
- Douchette à main rétractable intégrée et fonction de pulvérisation/jet commutable.
- Limiteur électronique de température de sécurité pour le générateur de vapeur et le chauffage par convection.
- Frein de roue de ventilateur intégré.
- Stockage et extraction des données HACCP via USB ou via notre application « Bonnet SmartConnect ».
- Testé conformément aux normes nationales et internationales pour un fonctionnement sans surveillance.
- Poignée de porte ergonomique avec ouverture de la porte pour les droitiers et les gauchers et fonction de fermeture par battement.
- Détection du niveau de salissure avec proposition de cycle de nettoyage adapté.

Mise en réseau

- Connectivité via Ethernet pour une connexion stable et sécurisée. Interface Ethernet.

- Wifi disponible en option via une clé USB (non fournie), offrant une flexibilité sans fil.
- Interface USB intégrée pour l'échange local de données.
- Application gratuite qui vous permet de surveiller l'ensemble de votre parc de matériel ITW via une seule application, ce qui permet un contrôle et une gestion à distance pratique.
- Application gratuite qui vous permet de créer, de modifier et de télécharger vos protocoles de cuisson personnels depuis votre domicile.

Installation, entretien et environnement

- L'installation professionnelle par des techniciens certifiés par BONNET est recommandée.
- Adaptation au site d'installation (hauteur au-dessus du niveau de la mer) par étalonnage à l'installation.
- Fonctionnement sans adoucisseur d'eau et sans détartrage manuel supplémentaire possible.
- Système de diagnostic d'entretien avec affichage automatique des messages d'entretien, fonction d'autotest pour tester activement les fonctions de l'appareil.
- Un entretien régulier est recommandé. Entretien par le partenaire de service BONNET conformément aux recommandations du fabricant.
- Garantie BONNET d'un an, pièces comprises.
- Efficacité énergétique conforme à ENERGY STAR testée et approuvée. Publiée à l'adresse www.energystar.gov.
- Suivi de la consommation : Contrôle de la consommation d'énergie, de produits de nettoyage et d'eau via l'application « Bonnet SmartConnect ».
- Accessibilité simplifiée : interventions de maintenance facilitées grâce à la standardisation de l'emplacement des composants. Disposition identique des composants dans tous les fours.
- La carte électronique de contrôle est directement accessible aux techniciens, ce qui simplifie les interventions et les contrôles avec positionnement en mode maintenance.
- Voir le manuel d'installation pour plus de détails** Des conditions générales s'appliquent, voir la déclaration de garantie du fabricant sur www.bonnet.fr.

Options

- Tension : triphasée 230 Volts.
- Collection de graisses.

Caractéristiques techniques

CODE	
Code article	**BICS201E**
Code technique	BICS201E

DIMENSIONS (H x L x A)	
Extérieures (totales)	1886 x 877 x 960 mm
Extérieures (corps)	1841 x 877 x 892 mm
Hauteur maximale de travail	1676 mm
Hauteur minimale de travail	422 mm

CAPACITES	
Nombre de couverts par jour	300
Plaques GN 1/1 (325 x 530mm)	20
Profondeur maxi des bacs	65 mm
Espacement entre étages	66 mm
Charge maximale par niveau	5 kg
Charge maximale totale	100 kg

POIDS (brut / net)	
Four	294 kg / 259 kg
Chariot	37 kg / 44 kg

COLISAGE	
Hauteur x Largeur x Avancée	2080 x 1055 x 1030 mm

DISTANCES MINIMALES / PAROIS	*Gauche*	*Arrière*	*Droite*
Écart minimum	50 mm	0 mm	50 mm
Standard	500 mm	0 mm	50 mm
Sources de chaleur	350 mm	0 mm	50 mm

EVACUATION D'AIR ET CHARGE THERMIQUE	
Charge thermique latente*	6606 W
Emission de chaleur sensible*	4404 W
Emission acoustique	< 70 dB (A)

** Données chaleur sensible / chaleur latent, selon la norme VDI2052*

CONSTRUCTION	
Moufle et Carrosserie	Inox 18-10

TYPE D'APPAREIL	Mural – Non superposable

SPECIFICITES DE RACCORDEMENT DONNEES	
Interface de données LAN	RJ45
Interface de données WiFi	IEEE 802.11 ac/a/b/g/n

ELECTRICITE	
Triphasé 230V+T	
I. Max	97.4 A
Puissance Totale	36.7 kW
Puissance « Vapeur »	35 kW
Puissance « Air pulsé »	36 kW
Protection nécessaire	Disjoncteur 100A courbe C ou B et différentiel 30mA type AC ou A
Triphasé 400V+T+N	
I. Max	55.5 A
Puissance Totale	36.7 kW
Puissance « Vapeur »	35 kW
Puissance « Air pulsé »	36 kW
Protection nécessaire	Disjoncteur 63A courbe C ou B et différentiel 30mA type AC ou A
Triphasé 400V+T	
I. Max	55.5 A
Puissance Totale	36.7 kW
Puissance « Vapeur »	35 kW
Puissance « Air pulsé »	36 kW
Protection nécessaire	Disjoncteur 63A courbe C ou B et différentiel 30mA type AC ou A

EAU FROIDE ALIMENTAIRE	
Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau froide	23°C
Nature	Filtré à 131 µm
Qualité d'eau	Chlorures Cl- : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl2 : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27
Consommation maxi instantanée	12.7 l/min

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité.

EAU ADOUCIE	
Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau adoucie	23°C
Nature	Filtré à 131 µm
Dureté	TH 6 à 20°fH (60 à 200 ppm)
Qualité d'eau	Chlorures Cl- : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl2 : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27
Consommation maxi instantanée	7.7 l/min

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité.

VIDANGE	
Raccordement	Sortie horizontale Tube lisse Ø 40 mm

Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures. Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.

Conditions d'installation

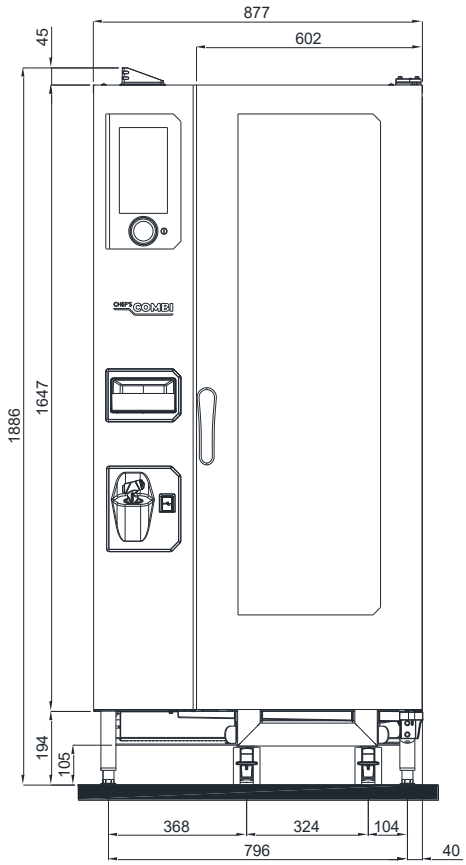
Les normes et prescriptions nationales et locales relatives à l'installation, utilisation et au fonctionnement des appareils de cuisson industriels doivent être respectées. Il convient de respecter les normes et dispositions locales en vigueur relatives aux systèmes de ventilation des locaux. Se référer au manuel d'installation et d'utilisation disponible sur notre Site Prospek.

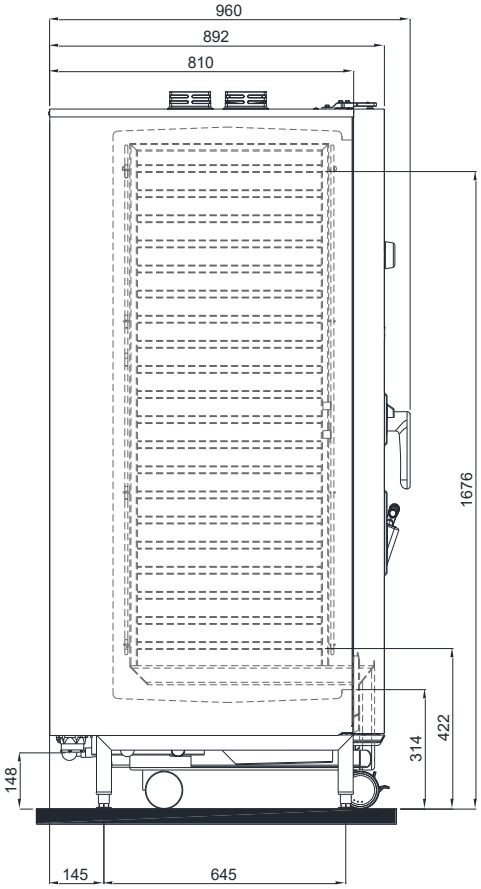
> Pour utiliser L'appli « SMARTCONNEC365 », il faut prévoir une prise réseau RJ45 ou la possibilité de connexion à un réseau wifi (IEEE 802.11 ac/a/b/g/n) sur le lieu d'installation. Pour une performance optimale, prévoir un débit de transmission des données d'au moins 100 MBit/s.

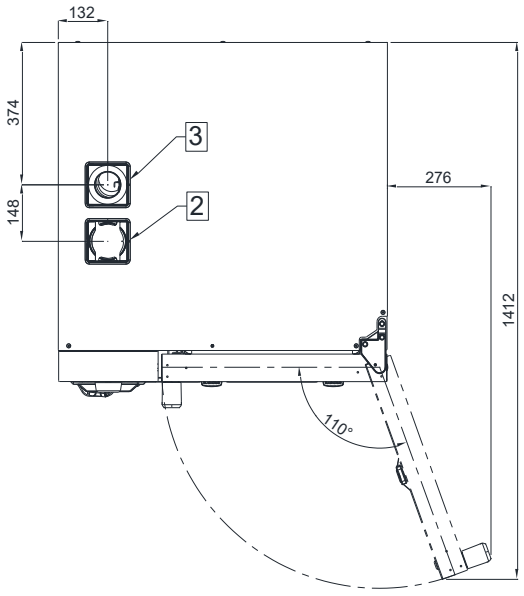
NORMES : Conformités aux normes

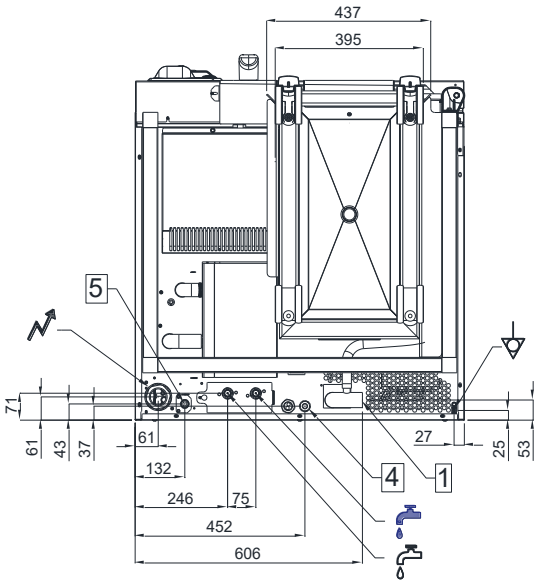
EN 60335-1 : Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
EN 60335-2-42 : Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
IP 25 et IK 9 : Indices de Protection.
EN 1672-2: Hygiène.

Dessin technique









Raccordement ELECTRIQUE
Arrivée électrique à 380 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

EAU FROIDE alimentaire
Arrivée eau à 175 mm du sol

EAU ADOUCIE
Arrivée eau à 175 mm du sol

LIAISON EQUIPOTENTIELLE

① **VIDANGE**
Sortie vidange à 148mm du sol

② **CHEMINEE A CLAPET IN**
Tube inox diamètre 45 mm

③ **EVACUATION DES VAPEURS EXCEDENTAIRES**
Tube inox diamètre 70 mm

④ **PORT ETHERNET**

⑤ **ECONOMISEUR D'ENERGIE**

Accessoires *(voir fiche technique spécifique)*

- ☐ Chariot à Glissières Standard
- ☐ Chariot à Glissières "Utilisation Sécurisée 1,6m"
- ☐ Support Poigné de Chariot
- ☐ Kit Installation Four Mixte Europe
- ☐ Kit Déflecteur de Vapeur
- ☐ Hotte Condensation (Elec)
- ☐ Kit Filtre à Charbon pour Hotte à condensation
- ☐ Kit Filtre HEPA pour Hotte à condensation
- ☐ Bidon 20 litres
- ☐ Chariot Collecteur de Graisse de cuisson
- ☐ Kit Connexion Gaine Dia 200mm pour Hotte Condensation
- ☐ Kit de connectivité WIFI
- ☐ Sonde à Cœur Produits Fins 1pt d2,5x100mm USB
- ☐ Sonde à Cœur Standard 3pts d3,2x100mm USB
- ☐ Fumoir à copeaux
- ☐ Care-Stick (seau de 100 sticks)
- ☐ Cleaner-Tab (seau de 100 tablettes)

Nous proposons une large gamme d'accessoires de cuisson pour vous aider à obtenir des résultats de cuisson parfaits. Pour plus d'informations, veuillez consulter notre brochure d'accessoires ou vous adresser à votre revendeur.

Agences	BONNET BP 90 069 - Z.I. Rue Paul Héroult 39801 POLIGNY FRANCE Tél. : +33 (0) 3 84 73 75 77 Fax : +33 (0) 3 84 73 75 66