

Fiche technique

Chef'sCombi 20 GN2/1 électrique



Capacité :

- 20 niveaux GN 2/1
- Chariot amovible avec espacement de 65 mm 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 brevetées suivantes :

CombiOS

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

CombiClimateControl

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

Cuisson manuelle avec AutoClimate

Précise, rapide et simple d'utilisation.

CombiGuide

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

MenuMix

Combine les charges mixtes de manière simple et rapide.

CombiCare

Nettoyage automatique, propre, rapide et surtout économique.

CombiOS

CombiOS 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.

CombiGuide

CombiGuide 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 CombiGuide 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 sauvegardées 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.
- L'aide contextuelle affiche toujours le contenu actuel de l'aide pour le contenu de l'écran affiché.
- Lancez le fichier d'aide pour vérifier l'exemple d'application.
- 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.

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

- Hauteur maximale de chargement ne dépassant pas 1,6 m en cas d'utilisation d'un support approprié.
- 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.
- 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.
- La hauteur maximale de chargement ne doit pas dépasser 1,60 m lorsque l'on utilise un support BONNET.

- 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 et Bluetooth disponibles 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.

Caractéristiques techniques

CODE	
Code article	ICS202E
Code technique	B1ICS202E

DIMENSIONS (H x L x A)	
Extérieures (totales)	1886 x 1067 x 1041 mm

CAPACITES	
Nombre de couverts par jour	300 - 500
Plaques GN 1/1 (325 x 530mm)	40
Profondeur maxi des bacs	63 mm
Espacement entre étages	65 mm
Charge maximale par niveau	10 kg
Charge maximale totale	200 kg

POIDS (net)	356 kg
--------------------	--------

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

CONSTRUCTION	
Moufle et Carrosserie	Inox 18-10

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

ELECTRICITE	
Triphasé 400V+T+N	
I. Max	3 * 125 A
Puissance Totale	64.8 kW
Puissance « Vapeur »	52.5 kW
Puissance « Air pulsé »	64.8 kW

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 Cl ₂ : ≤ 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 10°fH (60 à 100 ppm)
Qualité d'eau	Chlorures Cl ⁻ : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl ₂ : ≤ 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 Tube lisse Ø 40 mm

Les eaux évacuées peuvent être des condensats 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 « SMARTCONN365 », 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.

XP U 60-010 : Hygiène.



Dessin technique

