

7. CAPACITES ET TEMPS DE CUISSONS

Les réglages donnés ci-après ne le sont qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier suivant la nature, le type et le volume du produit à cuire, et sont fonction de la charge de l'appareil, de la recette de préparation ainsi que du goût des utilisateurs. L'assimilation des données facilitera la prise en main de l'appareil, car rien ne peut remplacer l'habileté et le métier du chef.

Les fours à injection ne posent pas de problèmes particuliers de cuisson vapeur des produits dès lors qu'ils sont utilisés en pleine charge.

Lors de la cuisson de produits délicats (frais), en petites pièces ou en faible charge, il peut se produire un dessèchement ou un changement de coloration, selon l'exigence de l'utilisateur. Dans ce cas, régler une température de cuisson de 92°C, afin de parfaire le résultat. Remarque: Baisser la température de consigne, par exemple à 92°C, se traduira par une augmentation du temps de consigne d'environ 5 à 10% maximum, donc peu de conséquences.

⇨ Tableau option Pack "Banqueting + recettes"

Les cuissons 1 à 99 ci après sont préenregistrées sous le Numéro de programme "Prog" (colonne1). Ces cuissons sont personnalisables. Voir chapitre "PRESENTATION DE L'OPTION PACK "BANQUETING + RECETTES"" pour la modification d'un programme.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

LEGENDE

MODES de cuisson : S = Sec
M = Mixte
V = Vapeur

Colonne "Mode" : S/M/V
Colonne "°C" : 180°/150°
Colonne "Temps" : 15' / - / 60°
Colonne "°C à cœur" : - / 60°

3 cycles de cuisson : 1er Sec / 2ème Mixte / 3ème Vapeur
1er cycle à 180°C / 2ème cycle à 150°C
1er cycle durant 15' / 2ème cycle avec Température à cœur
1er cycle avec un temps / 2ème cycle avec 60° de température à cœur

signifie
signifie
signifie
signifie

Italique

= Valeurs indicatives (non mémorisées dans les programmes)

| Prog | PRODUIT | CAPACITE | | | | PRECHAUFFAGE | | | CUISSON | | | | | | |
|------|--------------------------------|----------------------------|--------|-------------------|------------|--------------|-------|------|---------|------|-----|-------------|--------------------|------------|-----|
| | | En Kg. ou pièces par plat: | GN 1/1 | GN 2/1 électrique | GN 2/1 gaz | Niv. Utiles | Prog. | Mode | °C | Mode | °C | Temps | °C à cœur à régler | | |
| 1 | Préchauffage Sec | | | | | | | | S | 220° | | | | 10' | |
| 2 | Préchauffage Mixte | | | | | | | | S | 180° | | | | 10' | |
| 3 | Préchauffage Vapeur Surchauffé | | | | | | | | S | 110° | | | | 7' | |
| 4 | Préchauffage Vapeur | | | | | | | | V | 100° | | | | 7' | |
| 5 | Préchauffage Banqueting | | | | | | | | S | 130° | | | | 7' | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | ROTISSERIE CLASSIQUE | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | BOEUF : Rôsbif saignant | rois de 2,2kg / bac | 3 | 6 | 4 | 1/2 | 1 | S | 220° | | M | 180° | | 10' / 500g | 40° |
| 11 | Rôsbif à point | rois de 2,2kg / bac | 3 | 6 | 4 | 1/2 | 1 | S | 220° | | M | 180° | | 12' / 500g | 45° |
| 12 | Beuf haché | pièces de 2,5 kg / bac | 3 | 5 | 4 | 1/3 | 2 | S | 180° | | M | 140° | | 120' | |
| 13 | Steaks Hachés Surgelés | pièces / Grille | 12 | 24 | 20 | | 1 | S | 220° | | M | 210° | | 15' | |
| 14 | Sauces de Toulouse | pièces / Grilles | 18 | 36 | 27 | | 1 | S | 220° | | S | 210° | | 30' | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | VEAU Noix de veau | kg / Bac | 7 | 14 | 11 | 1/2 | 2 | S | 180° | | M | 150° | | 120' | 75° |
| 17 | Rôsbif de veau farci | kg / grille | 7 | 11 | 9 | 1/2 | 1 | S | 220° | | S/M | 210° / 150° | | 15' / 90' | 60° |
| 18 | Jarret de veau | jarret de 2,5 kg / bac | 3 | 5 | 4 | 1/2 | 2 | S | 180° | | M | 180° | | 90' | 75° |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | PORC Roi de porc | kg / bac | 6 | 12 | 9 | 1/2 | 1 | S | 220° | | M | 170° | | 60' | 66° |
| 21 | Collier de porc | kg / bac | 6 | 12 | 9 | 1/2 | 2 | S | 180° | | M | 150° | | 120' | 75° |
| 22 | Arrosé | kg / bac | 8 | 16 | 12 | 1/3 | 2 | S | 180° | | M | 140° | | 180' | 75° |
| 23 | Jarret de porc | jarrets de 700g / bac | 10 | 16 | 13 | 1/2 | 2 | S | 180° | | M | 180° | | 60' | |
| 24 | Galette de porc | pièces / grille | 12 | 24 | 18 | | 2 | S | 180° | | S | 140° | | 60' | 68° |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | |



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

| Prog. | PRODUIT | CAPACITE | | | | PRECHAUFFAGE | | | CUISSON | | | | |
|-------|---------------------------|--|-------|-------------------|------------|--------------|-------|------|---------|-------|------------|---------|--------------------|
| | | En Kg ou pièces par plat: | GN1/1 | GN 2/1 électrique | GN 2/1 gaz | Niv. utiles | Prog. | Mode | °C | Mode | °C | Temps | °C à cœur à régler |
| 26 | AGNEAU: Carré d'agneau | pièces / bac | 4 | 8 | 6 | | 2 | S | 180 | S | 150 | 25' | 60° |
| 27 | Gigot | gigots de 2 kg / Bac | 3 | 6 | 4 | 1/2 | 1 | S | 220 | M | 180 | 60' | 60° |
| 28 | Longe de Chevreuil | pièces / bac | 6 | 12 | 9 | | 2 | S | 180 | M | 180 | 45' | 60° |
| 29 | Rab de lièvre | pièces (200g) / bac | 4 | 8 | 6 | | 1 | S | 220 | S | 210 | 25' | 60° |
| | VOLAILLE/ LAPIN : | | | | | | | | | | | | |
| 30 | Poulet surgelé rôti | poulets de 1,2kg / grille | 6 | 9 | 9 | 1/2 | 1 | S | 220 | M/S | 140/220 | 30/35' | |
| 31 | Poulet frais rôti | poulets de 1,2kg / grille | 6 | 9 | 9 | 1/2 | 1 | S | 220 | S | 220 | 40' | |
| 32 | Escalopes de poulet | pièces / bac | 12 | 24 | 18 | | 3 | S | 110 | V/V | 100/75 | 10/12' | |
| 33 | Magret de canard | magrets / grille | 6 | 12 | 9 | | 2 | S | 180 | M | 180 | 20' | |
| 34 | Canard rôti | canards de 1,8 kg / bac | 4 | 8 | 6 | 1/3 | 1 | S | 220 | S | 200 | 45' | |
| 35 | Cuisson de lapin rôti | pièces / Grille | 10 | 20 | 15 | | 1 | S | 220 | S | 200 | 30' | |
| | DIVERS : | | | | | | | | | | | | |
| 36 | Pâté de viande | kg / grille | 6 | 12 | 9 | 1/2 | 2 | S | 180 | M/S | 180°/170° | | 50°/62° |
| 37 | Lapins | portions / bac | 18 | 36 | 24 | | 2 | S | 180 | M/S | 180°/220° | 25/15' | |
| 38 | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | | | | | | | | | | | | | |
| | ROTISSERIE BASSE T° | | | | | | | | | | | | |
| 40 | Rosbifaignant | (Cuisson de qualité) rôti de 2,2kg / grille | 3 | 6 | 6 | 1/2 | 1 | S | 220 | S/V/V | 210/70/60 | 15'/15' | 53°/52° |
| 41 | Rosbif à point | rôti de 2,2kg / grille | 3 | 6 | 6 | 1/2 | 1 | S | 220 | S/V/V | 210/70/65 | 15'/-/- | -/42/55° |
| 42 | Rôti de veau farci | kg / grille | 6 | 12 | 12 | 1/2 | 1 | S | 220 | S/V | 210°/100° | 15'/- | 66° |
| 43 | Rôti de porc | kg / bac | 6 | 12 | 12 | 1/2 | 1 | S | 220 | M/S | 180°/120° | 15'/- | -/68° |
| 44 | Jambon | kg / bac | 8 | 16 | 16 | 1/3 | 2 | S | 180 | V/V | 100°/80° | | 50°/70° |
| 45 | Gigot d'agneau | gigots de 2 kg / Bac | 3 | 6 | 6 | 1/2 | 1 | S | 220 | S/V/V | 210/100/70 | 15'/-/- | -/48/60° |
| 46 | | | | | | | | | | | | | |
| 47 | | | | | | | | | | | | | |
| 48 | | | | | | | | | | | | | |
| 49 | | | | | | | | | | | | | |
| | LEGUMES : | | | | | | | | | | | | |
| 50 | Chou-fleur frais | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | | 4 | V | 100 | V | 100° | 20' | |
| 51 | Chou-fleur surgelé | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | | 4 | V | 100 | V | 100° | 40' | |
| 52 | Haricots verts frais | kg / bac perforé | 1,5 | 3 | 3 | | 4 | V | 100 | V | 100° | 25' | |
| 53 | Haricots verts surgelés | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | | 3 | S | 110 | V | 100° | 35' | |
| 54 | Brocolis frais | kg / bac perforé | 1,5 | 3 | 3 | | 4 | V | 100 | V | 100° | 20' | |
| 55 | Petits pois surgelés | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | | 3 | S | 110 | V | 100° | 7' | |
| 56 | Carottes coupées fraîches | kg / bac perforé | 2 | 4 | 4 | | 4 | V | 100 | V | 100° | 25' | |



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

| Prog. | PRODUIT | CAPACITE | | | | PRECHAUFFAGE | | | CUISSON | | | |
|-------|--|-------------------------------|-------|-------|-------------|--------------|------|-----|---------|-------|-------|--------------------|
| | | En Kg ou pièces par plat : | GN1/1 | GN2/1 | Niv. Utiles | Prog. | Mode | °C | Mode | °C | Temps | °C à cœur à régler |
| | | | GN1/1 | GN2/1 | Niv. Utiles | | | | | | | |
| 57 | LEGUMES (suite) Carottes, rondelles surgelées | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | 4 | S | 100 | V | 100° | 33' | |
| 58 | Epinards surgelés | kg / bac perforé | 2,5 | 5 | 5 | 3 | S | 110 | V | 100° | 30' | |
| 59 | Blettes | kg / bac perforé | 0,8 | 1,6 | 3 | 3 | S | 110 | V | 100° | 5' | |
| 60 | Fenouils | kg / bac perforé | 2 | 4 | 4 | 4 | V | 100 | V | 100° | 20' | |
| 61 | Courgettes en rondelles | kg / bac perforé | 0,8 | 1,6 | 3 | 3 | S | 110 | V | 100° | 13' | |
| 62 | | | | | | | | | | | | |
| 63 | | | | | | | | | | | | |
| 64 | | | | | | | | | | | | |
| 65 | POMMES DE TERRE Pommes vapeur | kg / bac perforé | 3 | 6 | 6 | 3 | S | 110 | V | 100° | 25' | |
| 66 | Pommes rôties | kg / bac | 3 | 6 | 6 | 1 | S | 220 | S | 220° | 25' | |
| 67 | RIZ | 2 volumes de riz / vol. d'eau | | | | 2 | S | 180 | M | 130° | 27' | |
| 68 | OEUFs Oeufs durs | kg / bac perforé | 40 | 80 | 80 | 3 | S | 110 | V | 100° | 10' | |
| 69 | Oeufs mollets | kg / bac perforé | 40 | 80 | 80 | 4 | V | 100 | V | 100° | 5' | |
| 70 | POISSONS CRUSTAGES Homard 500 g / bac perforé | kg / bac perforé | 3 | 6 | 6 | 3 | S | 110 | V | 100° | 8' | |
| 71 | Poissonnettes vapeur | kg / bac perforé | 6 | 12 | 12 | 4 | V | 100 | V/V | 95/78 | 20' | 170 |
| 72 | Filet de poisson vapeur | kg / bac perforé | 12 | 24 | 24 | 4 | V | 100 | V | 90° | 10' | |
| 73 | Barne de poisson vapeur | kg / bac perforé | 12 | 24 | 24 | 4 | V | 100 | V | 75° | 10' | |
| 74 | Moules à l'étouffée | kg / bac | 2 | 4 | 4 | 4 | V | 100 | V | 80° | 9' | |
| 75 | Terrines de poisson | terrines de 2 kg / grille | 4 | 8 | 8 | 4 | V | 100 | V | 80° | 103' | |



BONNET CUISSON
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

9. ENTRETIEN

9.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

Un acier inoxydable est une nuance d'acier conçue pour qu'une fine pellicule protectrice se forme à la surface du métal, et le protège de la corrosion (Pellicule d'oxyde résultant de la réaction chimique de l'oxygène sur la surface du métal).

Tout élément gênant la formation de cette pellicule, ou facilitant sa destruction partielle (Déchets d'aliments, débordements, liquides stagnants...) dégrade la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Si la composition d'un acier inoxydable lui permet de résister à certaines agressions chimiques, mieux que des aciers classiques, il ne faut pas imaginer que "L'Inox" soit indestructible.

● 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller:

- Le milieu chimique. En général:
 - * Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute...)
 - * Chlorures, contenus en particulier dans:
 - Les produits de nettoyage
 - L'eau de javel.
- La température: Tout milieu chimique ci dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.
- Le temps: Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.

Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION

Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

Une liste des cas les plus fréquents est donné ci-après, afin de vous permettre d'identifier au mieux ces mauvaises conditions d'exploitation, et d'exploiter le plus longtemps possible vos matériels.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

10. ENTRETIEN DU FOUR

10.1 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

A cet effet, il suffit de laver ces surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif. RINCER SOIGNEUSEMENT et essuyer les surfaces.

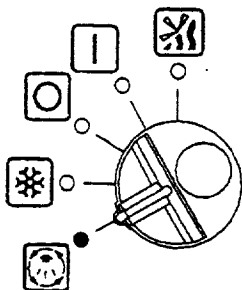
Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

16.2 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Le principe général est d'éviter de laisser s'accumuler en certains endroits:

- Des substances susceptibles de se concentrer et de devenir très corrosives.
- Des dépôts de minéraux divers, contenus dans l'eau, susceptibles d'engendrer des problèmes de corrosion (parois), de performance et de longévité (équilibrage des ventilateurs, dissipation des échangeurs, ..).

NETTOYAGE, DEGRAISSAGE – UNE FOIS PAR JOUR: Utilisation du cycle de nettoyage automatique.



Tous les jours en fin de service, positionner le bouton 1 sur la position "Nettoyage automatique".

⇒ Si la température n'est pas idéale pour le nettoyage de l'enceinte, l'afficheur de température va clignoter et le four va automatiquement chauffer ou refroidir pour se mettre à cette température. Une fois cette température atteinte, la sonnerie du four vous prévient.

Toujours attendre la sonnerie du four avant de procéder à la pulvérisation du produit d'entretien.

⇒ Quand la sonnerie retentit:

- Ouvrir la porte (sans arrêter le four).
- Retirer l'échelle droite ou le module support platerie (option).
- Déverrouiller la gaine de ventilation et la faire pivoter en la tirant vers soi (voir figure ci-après).
- Bien pulvériser le produit sur l'ensemble des parois arrières alors exposées.
- Refermer et verrouiller la gaine.
- Bien pulvériser le produit sur l'enceinte de cuisson, le filtre à graisse (option).
- Remettre l'échelle ou le module en place.
- Pulvériser le produit sur l'échelle ou le module, et sur l'intérieur de la porte.



BONNET CIDECEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

Utiliser un produit spécialement conçu pour l'entretien des chambres de cuisson inox de fours professionnels.

- Refermer la porte.
- Le cycle de nettoyage va démarrer automatiquement pour durer 35 minutes. L'afficheur de temps indique le temps restant avant la fin du cycle.
- Il est possible de réaliser ce cycle en temps masqué. Penser simplement à ne pas couper l'alimentation du four (Gaz ou / et électricité).

⇒ **RINCER GENEREUSEMENT ET SOIGNEUSEMENT** l'intérieur du four à l'aide d'une douchette, afin d'éliminer totalement les résidus et le produit d'entretien.

DETARTRAGE: journallement si nécessaire.

En cas de dépôts de minéraux (dépôts blanchâtres) liés à une eau non adoucie, à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est nécessaire de procéder journallement à leur élimination.

⇒ Répéter totalement la procédure ci dessus en utilisant un produit détartrant spécialement prévu pour le détartrage des aciers inoxydables.
Bien pulvériser le produit sur les zones où le dépôt de minéraux subsiste (Ventilateurs, résistances, parois).

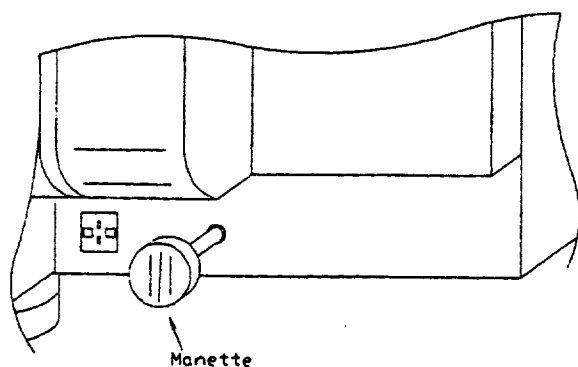
ATTENTION:

- L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE.
Les parois du four seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite. L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci dessus.

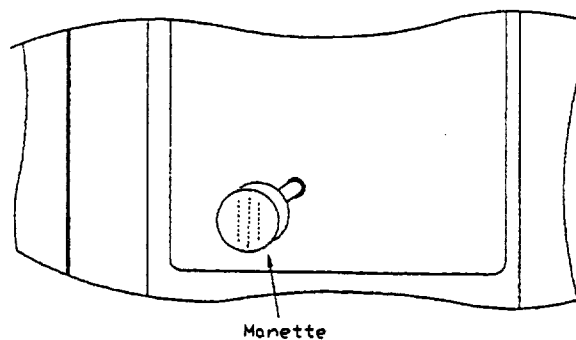
10.2 ENTRETIEN DE LA CHAUDIERE VAPEUR

ATTENTION: Ces opérations doivent être réalisées four sous tension (en mode vapeur).

Fours 6 et 10 niveaux



Fours 20 niveaux



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

UTILISATION JOURNALIERE

En fin de journée, une fois les cuissons finies, tirer la manette jusqu'en butée et laisser dans cette position 4 minutes (minimum).

Pendant cette opération, le générateur va être rincé afin d'évacuer les boues et dépôts de calcaire en suspension dans l'eau.

La tuyauterie de vidange va également être lavée de ses graisses et jus de cuisson. Il n'est pas anormal que l'eau remonte légèrement dans le fond du four pour nettoyer l'évacuation.

En fin de cycle, repousser à fond la manette.

AVANT DES PERIODES D'ARRET PROLONGE (Vacances)

Lors de périodes de non utilisation prolongées, il est préférable de vider le générateur vapeur afin d'éviter de conserver de l'eau stagnante.

Fermer la vanne de barrage.

Tirer la manette jusqu'à ce que l'eau ne s'écoule plus de la vidange (environ 4 minutes).

Repousser la manette.

ATTENTION: Au retour, suivre les consignes citées au-dessus "Utilisation journalière" afin de remettre le générateur en eau.

10.3 MATERIEL UTILISE POUR CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (poissons de mer, choucroute)

Les matériels utilisés de façon intensive et régulière pour la cuisson de produits corrosifs, tels que poissons de mer, choucroute, ..., devront être nettoyés méticuleusement et systématiquement après chaque utilisation.

10.4 AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE

Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'avant droit de l'appareil.

Une fois par semaine, veiller à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières en nettoyant sa surface à l'aide d'un chiffon sec.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

1. SCHEMAS ELECTRIQUES

Pour les tensions 220/240 V, les couplages des résistances, des générateurs vapeurs et des moteurs sont en triangle.

1.1 NOMENCLATURES ELECTRIQUES

Nomenclature des éléments communs

NOTA: L'indicateur (EE) sur les schémas ci-après, indique les bornes utilisées par l'option "bornier pour économiseur d'énergie" (raccordement d'un délesteur).

| REPÈRE | DESIGNATION | CARACTERISTIQUES | QUANTITE | CODE |
|--------------------|---|-----------------------------|--------------------------|--------------------|
| Ar | Carte relais | | 1 | 309 403 |
| Af | Carte électronique façade | | 1 | 309 438 |
| | Carte électronique Pack Banquet | | 1 | 309 439 |
| Br | Sonde moufle Pt_{100} | | 1 | 301 461 |
| Bc | Sonde à cœur Pt_{100} | | 1 | Voir tarif |
| Fr | Sécurité moufle | 320°C | 1 | 301 066 |
| Sc | Thermostat de condenseur | 60°C | 1 | 301 065 |
| Ee | Lampe éclairage | | | |
| Fours 6 et 10 niv. | - Douille | | 1 | 307 864 |
| | - Ampoule | 60 W / 230 V | 1 | 308 463 |
| Ee | Lampe éclairage | | | |
| Fours 20 niv. | - Douille | | 1 | 308 478 |
| | - Ampoule | 20 W / 12 V | 1 | 308 477 |
| Fe | Disjoncteur économiseur | 6 A / 230 V | 1 en 230 V 1 en 400 V | 300 763 300 762 |
| Sp | Ampoule reed (Interrupteur à lame souple) | Sécurité fermeture de porte | 1 | 300676 |
| Xe | Barrette économiseur | | 1 | 306 091 |
| Xsc | Bornier sonde à cœur | | 1 | 301 448 |
| Za | Filtre d'alimentation | | 1 | 309 017 |

| REPÈRE | DESIGNATION | CARACTERISTIQUES | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1 | CODE |
|--------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|---------|
| Cm1, Cm2, Cm3 | Condensateur | 16 μ F | 1 | 2 | 3 | 3 | 304 259 |
| Bn | Sonde niveau d'eau | | 1 | 1 | 1 | 1 | 145 355 |
| Fg | Thermostat sécu. Génér. | 140°C | 1 | 1 | 1 | 1 | 301 067 |
| Fm1, Fm2, Fm3 | Sonde moteur ventil. | | 1 | 2 | 3 | 3 | - |
| M1, M2, M3 | Moteur de ventilation | Monophasé | 1 | 2 | 3 | 3 | 304 254 |
| Mt | Ventilateur technique | | 1 | 0 | 0 | 0 | 304 166 |
| | | | 0 | 1 | 1 | 1 | 304 194 |
| Rc1, Rc2, Rc3 Rc4, Rc5, Rc6 | Résistances | 9 kW Diam 340 | 1 | 2 | 3 | 3 | 302 229 |
| | | 9 kW Diam 430 | 0 | 0 | 0 | 3 | 302 232 |
| | Jointés résistances | | 1 | 2 | 3 | 6 | 366 461 |
| | Presse étoupe | | 1 | 0 | 0 | 0 | 144 339 |
| | | | 0 | 1 | 0 | 0 | 144 440 |
| | | | 0 | 0 | 1 | 1 | 144 666 |



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

| REPÈRE | DESIGNATION | CARACTERISTIQUES | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1 | CODE | |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------|--|
| Rg1, Rg2, Rg3, Rg4, Rg5, Rg6. | Thermoplongeurs | 7.5 kW passage bulbe | 1 | 1 | 0 | 0 | 303 124 | |
| | | 7.5 kW | 0 | 1 | 0 | 0 | 303 125 | |
| | | 6 kW passage bulbe | 0 | 0 | 1 | 1 | 303 122 | |
| | | 8 Kw | 0 | 0 | 3 | 5 | 303 127 | |
| | Joint thermoplongeurs | | 1 | 2 | 4 | 6 | 318 044 | |
| Te | Transformateur | | 0 | 0 | 1 | 1 | 308 479 | |
| Yc, Yi, Yr, Yo | Electrovannes | | Voir section 4: Schémas hydrauliques | | | | | |

Nomenclature des contacteurs

| REP. | DESIGNATION | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 400 V | 10 GN 1/1 230 V | 20 GN 1/1 400 V | 20 GN 1/1 230 V | 20 GN 2/1 400 V | 20 GN 2/1 230 V | CODE |
|------------|------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|
| Kg1 Kg2 | Contacteur chauffe vapeur | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 697 |
| | | | | | | | | | 300 699 |
| | | | | | | | | | 300 700 |
| | | | | | | | | | 300 702 |
| Ks1 Ks2 | Contacteur de sécurité | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 697 |
| | | | | | | | | | 300 699 |
| | | | | | | | | | 300 702 |
| | | | | | | | | | 300 700 |
| Kr1 Kr2 | Contacteur chauffe moufle | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 697 |
| | | | | | | | | | 300 699 |
| | | | | | | | | | 300 702 |
| | | | | | | | | | 300 700 |
| Zg1, Zg2 | Filtre RC | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 703 |
| Zs1, Zs2 | Antiparasite 100 - 230 V | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 703 |
| Zr1, Zr2 | Antiparasite 110 - 230 V | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 300 703 |

Nomenclature bornier d'alimentation Xa

| | 6 GN 1/1 (400 V) | 6 GN 1/1 (220 V) | 10 GN 1/1 (400 V) | 10 GN 1/1 (220 V) | 20 GN 1/1 (400 V) | 20 GN 1/1 (220 V) | 20 GN 2/1 (400 V) | 20 GN 2/1 (220 V) | CODE |
|----------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------|
| Bornes PA75-5 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 306 086 |
| Bornes M10/10 | | | | 3 | | | | | 307 739 |
| Bornes M10/10N | | | | 1 | | | | | 307 737 |
| Bornes M16/12 | | | | | 3 | | | | 307 746 |
| Bornes M16/12N | | | | | 1 | | | | 307 748 |
| Bornes M16/12P | | | | | 1 | | | | 307 749 |
| Bornes M35/16 | | | | | | 3 | 3 | | 307 785 |
| Bornes M35/16N | | | | | | | 1 | | 307 786 |
| Bornes M35/16P | | | | | | 1 | 1 | | 307 784 |
| Bornes M70/22 | | | | | | | | 3 | 307 956 |
| Bornes M70/22P | | | | | | | | 1 | 307 957 |



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex