

▣ Bourgeois

GAMME ZÉNITH



La cuisson verticale



ECO-CONCEPTION®



Zénith

De la conception jusqu'à l'utilisation

L'EXCELLENCE À TOUS LES DEGRÉS

Zénith, le four mixte nouvelle génération

Nos engagements

Zénith est une gamme de fours mixtes de nouvelle génération dotée de toute la technologie moderne (programmation, régulation, lavage automatique, écrans tactiles, éclairage LED, port USB, traçabilité, compteur des consommations...). Elle s'inscrit dans la tradition de la grande cuisine et de la gastronomie française en laissant toute latitude à l'utilisateur, pour chacune des phases de cuisson.

Plaisir, qualité et convivialité : avec Zénith, votre cuisine atteint des sommets...

À partir du 6 niveaux, les fours Zénith sont compatibles avec les 2 formats GN et EN (600 x 400) grâce à un système d'échelles amovibles. Le 20 niveaux est doté d'un chariot monobloc GN (chariot EN en option sur 1/1). Pas utile de 67 mm pour les 6,10 et 20 niveaux et de 75 mm pour le 4 niveaux.

Commandes intuitives sur double écran tactile. Éclairage LED haute performance. Lavage automatique en série sur tous les appareils avec mono-produit de lavage et de rinçage 100 % bio-dégradable.

Connexion extérieure pour sonde à coeur, sonde à coeur, port USB et traçabilité sont également proposées en série ainsi qu'un compteur des consommations d'énergie en temps réel. Porte avec charnières à gauche (charnières à droite avec inversion du tableau de commandes en option). Bouclier thermique. Four livré sans grille, avec 1 paire d'échelles amovibles ou 1 chariot monobloc pour le 20 niveaux et 1 bidon de produit de lavage-rinçage.

LA GAMME ZÉNITH est déclinée en 2 versions :

Voir tableau comparatif ci-contre

LE ZÉNITH

Four mixte électrique à injection régulée, en 6N GN1/1, 10N GN1/1, 10N GN2/1, 20N GN1/1, 20N GN2/1 ainsi qu'en 4N compact (415 x 370). Lavage automatique, sonde à coeur, port USB, traçabilité et compteur des consommations en série. 2^{ème} connexion extérieure pour sonde à coeur, sonde multi-points et douchette enrouleur en option.



LE ZÉNITH MILLÉNIUM

Four mixte électrique à chaudière + injection régulée, en 6N GN1/1, 10N GN1/1, 10N GN2/1, 16N GN1/1, 20N GN1/1, 20N GN2/1 ainsi qu'en 4N compact (415 x 370). Lavage automatique, 2 connexions extérieures pour sonde à coeur, sonde multi-points, port USB, traçabilité et compteur des consommations en série. Système anti-tartre et douchette enrouleur en option.

Accessoires :

- Supports ouverts ou fermés, kit de superposition.
- Échelles spéciales « pâtisserie », chargeurs amovibles et chariots de chargement, système banquet.
- Hotte d'aspiration, panneaux d'isolation, kit de raccordement vidange.
- Colonne fours spéciale 4N compact.

...

Commandes intuitives à touches tactiles ou sensibles





La démarche concerne tant la fabrication que l'utilisation des appareils.

A la fabrication, elle permet de réduire les émissions de CO² par le choix de matériaux moins polluants et de fournisseurs locaux. À l'utilisation, elle permet de réduire les consommations d'énergie de 20% à 40% en particulier par l'amélioration du rendement énergétique et la performance de l'isolation. La démarche d'éco-conception concerne aussi l'augmentation du taux de recyclabilité en fin de vie et la mise en place d'une filière de recyclage conforme à la réglementation DEEE du 20 juillet 2005.



Tous les produits Bourgeois sont entièrement conçus et fabriqués à Faverges en Haute-Savoie au sein de trois ateliers : tôlerie, façonnage et montage. De plus Bourgeois a mis en place une traçabilité des composants et matériaux utilisés qui permet de garantir à ses clients et utilisateurs une véritable valeur ajoutée « France ».

Zénith, jusqu'à 100 programmes de cuisson

Tableau comparatif des caractéristiques entre les 2 versions

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES ZÉNITH GN	ZÉNITH	ZÉNITH MILLENNIUM
Enceinte inox 304L polie-miroir	x	x
Compatibilité GN1/1 et 600 x 400	x	x
Paire d'échelles amovibles (sauf 20N)	x	x
Programmes de cuissons	100	100
Commandes intuitives / écran tactile	x	x
Eco-thermic system (réduction des condensats)	x	x
Micro-injection régulée	x	x
Contrôle d'humidité (y compris en mode convection)	x	x
Ventilation double rotation	x	x
Double oura motorisé	x	x
Fonctionnement à mi-énergie	x	x
Refroidissement rapide	x	x
Tableau de bord des consommations (ECB)	x	x
ERD (raccordement à un système de délestage)	x	x
Start-Assess (auto-diagnostic à la mise sous tension)	x	x
Sonde de sécurité surchauffe des composants	x	x
Cuisson multi-niveaux	x	x
Remise et maintien en température	x	x
Cuisson sous vide	x	x
Cuisson basse température	x	x
Delta T et valeur pasteurisatrice	x	x
Lavage automatique 3 modes + rinçage	x	x
Panier support bidon sur les 20N	x	x
Système de traitement anti-tartre	O	O
Douchette enrouleur intégrée	O	O
Douchette externe	-	-
Sortie USB	x	x
Traçabilité	x	x
Connexion extérieure pour 1 sonde à coeur	x	x
Connexion extérieure pour 2 sondes à coeur	O	x
Sonde à coeur «juste à température»	x	-
Sonde à coeur multi-points	O	x
Sonde à coeur sous vide	O	O
Charnières à droite	O	O
Bouclier thermique monté sur charnières	x	x
Éclairage LED	x	x
Chariot monobloc 20N GN 1/1 ou 2/1 sur les 20N	x	x
Chariot monobloc 600 x 400 sur les 20N	O	O

x = en série O = en option - = indisponible





« Les fours Bourgeois sont d'une grande précision et qualité de cuisson, faciles à manipuler et très polyvalents, ce qui offre de larges possibilités d'utilisation. En plus, ils sont très économes en énergie »

*Nicolas Bernardé,
Meilleur Ouvrier de France pâtisserie*

 **Bourgeois**

130 Rue Maurice Bourgeois
74210 Faverges

Tél. : +33 (0)450 325 858
Fax : +33 (0)450 325 859

www.bourgeois.coop
contact@bourgeois.coop