



orion^{EVO} - roc^{EVO}

Forni elettrici a piani

INDUSTRIA 4.0



www.bongard.fr





► Le Novit



Nuova bocca

❶ La nuova bocca ad effetto «platea liscia» (brevetto esclusivo Bongard) stata progettata per ottenere una pulizia rapida ed efficace del suolo.

❶

Ogni camera di cottura dotata di un sistema di protezione delle resistenze elettriche del cielo (❷), per evitare che vengano danneggiate durante le operazioni di pulizia del suolo.



Nuovo sistema di apertura delle porte in vetro

❷ La posizione di pulizia permette di pulire facilmente la parte interna dei vetri senza doverli smontare.

Le porte in vetro possono tuttavia essere smontate completamente in caso di manutenzione.

❷

Nuova Vaporiera

Le vaporiere sono state dimensionate per potersi adattare alle capacit di cottura del forno Orion EVO: 15 kg/m²/h* nella versione standard e 18 kg/m²/h* nella versione superiore.

La vaporiera collocata all'esterno del cassone al fine di evitare il rischio di spruzzi d'acqua sul pane. Il vapore distribuito in modo omogeneo sulla superficie del pane circola naturalmente dalla parte posteriore verso la parte anteriore della camera di cottura. Il vapore in eccedenza viene evacuato tramite una valvola di decompressione in acciaio inox (figura ❸).



❸

Dosatore d'acqua integrato

La vaporiera di ciascun piano cottura dotata di un dosatore d'acqua che assicura sempre, cottura dopo cottura, la giusta quantit di acqua distribuita al pane.

Valvola evacuazione vapori in ottone

La valvola motorizzata d'evacuazione vapori in ottone si trova nel retro del cassone e serve a regolare l'evacuazione del vapore acqueo presente nella camera di cottura, in particolare per alcuni prodotti a base di pasta sfoglia o per i macarons, i bign , le meringhe, ecc

Con la sua nuova gamma Orion EvO, Bongard propone un forno elettrico a piani fissi di altissima tecnologia, con una qualità di cottura ancora più performante. Con la sua ottima reattività, Orion EvO è in grado di sostenere un ritmo elevato di produzione ottimizzando i consumi di energia del forno.

Un'ottima qualità di cottura...

Grazie a nuovi elementi di controllo e di progettazione, e soprattutto al nuovo software di gestione della cottura Intuitiv'2, Orion EvO raggiunge un livello eccellente di gestione della cottura del prodotto.

La migliore coibentazione della bocca, la costruzione senza nessun ponte termico e l'ermeticità rafforzata delle camere di cottura garantiscono una perfetta omogeneità di temperature su ogni piano.

La produzione di vapore di qualità, sempre disponibile e in quantità sufficiente, garantita dal dimensionamento e dalla gestione molto precisa delle vaporiere. Infatti, Intuitiv'2 valuta continuamente lo stato delle vaporiere e dà priorità al loro riscaldamento affinché venga trasformata la quantità di acqua definita e misurata in millilitri.

Un forno che tiene il ritmo ...

del vapore d'acqua.

La gamma Orion EvO risponde ai bisogni degli utilizzatori che vogliono aumentare la produzione cioè produrre in continuo una quantità maggiore di pane in un tempo più breve o su una superficie di cottura minore mantenendo una perfetta qualità di cottura ad ogni piano.

Tutti i forni sono progettati con dimensioni standard corrispondenti ad un carico di 15 kg d'impasto freddo all'ora per ogni m² di piano.

Un consumo d'energia contenuto

Meno dispersioni

Con Orion EvO, tutto è stato progettato con l'obiettivo di riservare l'energia consumata esclusivamente alla cottura del pane. Una maggiore ermeticità dei vetri e l'aggiunta di un performante trattamento riflettente sulla superficie interna del vetro riducono al massimo la dispersione di calore nella bocca.

Una gestione centralizzata dell'energia

In qualsiasi fase, Intuitiv'2 eroga potenza agli elementi che lo necessitano. Tutta questa potenza automaticamente messa a profitto all'insieme del forno secondo le necessità e senza

...Per una maggiore diversificazione dei prodotti

Orion EvO è adatto a cuocere tutti i tipi di prodotti da panetteria e pasticceria.

Questo forno può avere, su richiesta, un 4° piano ROC, con principio di **irradiazione di cottura ottimizzata** (solo su Orion Evo 1x800 mm): 4 lastre poste sulle pareti aumentano l'inerzia termica della camera come nei forni in muratura e riducono l'irraggiamento sul pane. Questo piano garantisce una cottura molto lenta ideale per le grandi pezzature ed i prodotti delicati.

Le camere di cottura sono provviste di una valvola di evacuazione vapori motorizzata gestita dall'Intuitiv'2, che permette la cottura dei prodotti che richiedono l'evacuazione

Per le cotture più brevi, l'opzione «capacità aumentata» permette di caricare il forno fino ad 18 kg/m²/h in produzione continua.

Un forno molto reattivo

La maggiore potenza di riscaldamento d'Orion EvO associata ad una coibentazione perfetta delle camere di cottura permette di arrivare a temperatura in brevissimo tempo. La reattività molto veloce di Orion EVO consente di offrire prodotti freschi a tutte le ore del giorno.

l'intervento dell'utilizzatore.

La funzione «ENERGY SAVING»

La nuova gamma Orion EvO possiede la funzione «ENERGY SAVING» che, grazie ad Intuitiv'2, permette di gestire automaticamente la messa in standby dei piani secondo il loro utilizzo.

Quando il piano non è utilizzato e la funzione «ENERGY SAVING» è stata preventivamente selezionata, la potenza è disattivata e il piano passa automaticamente in modo standby fino alla prossima accensione differita.

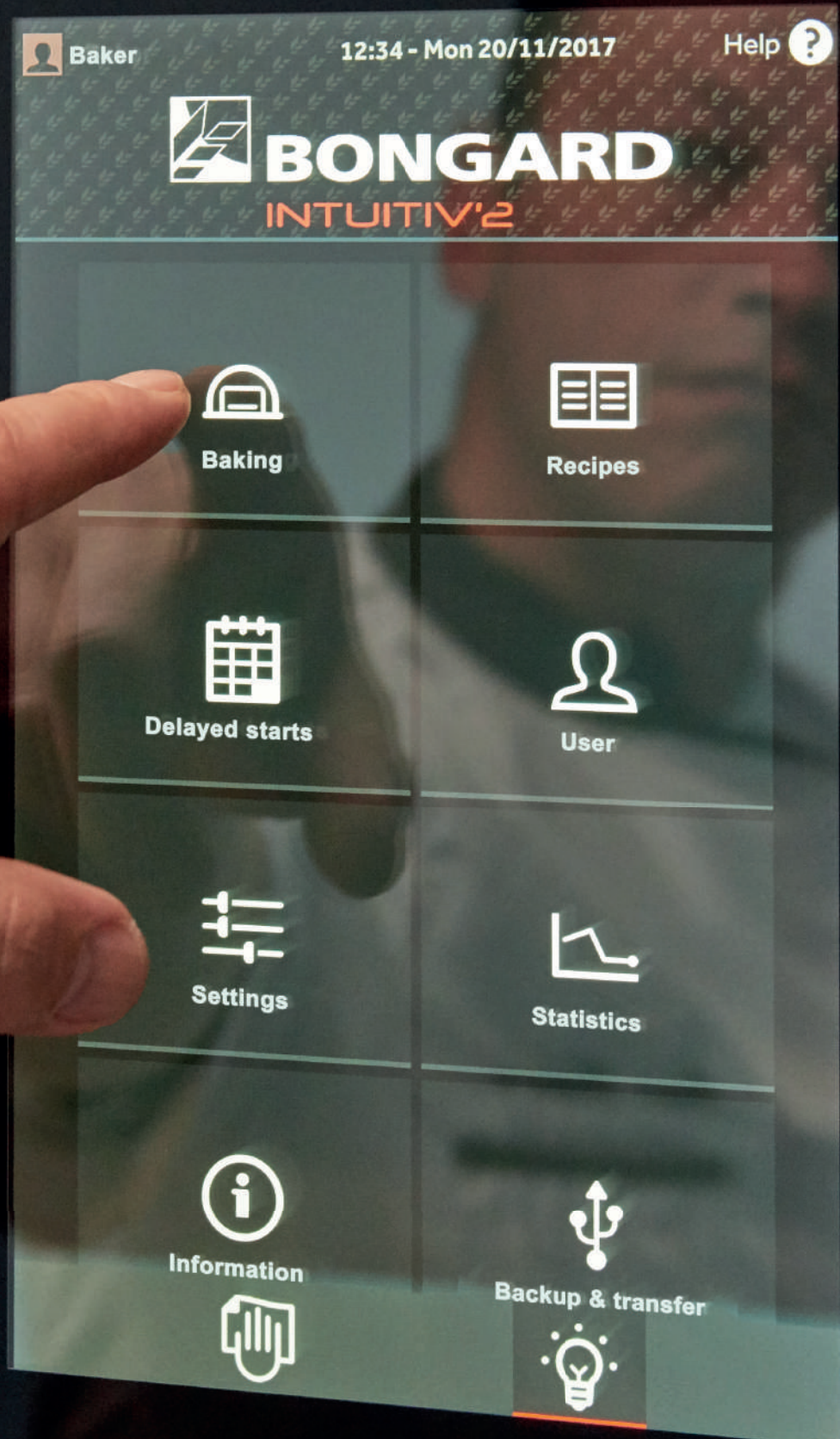
Quando tutti i piani sono in modalità standby, la funzione «ENERGY SAVING» disattiva automaticamente l'estrattore e

Sicurezza garantita al 100%

l'illuminazione. Il forno risulta completamente spento.

Tutti i prodotti Bongard sono progettati in conformità con le normative. L'impegno della nostra società va oltre l'autocertificazione in quanto i nostri prodotti sono sistematicamente sottoposti prima della commercializzazione all'audit di un ente esterno indipendente.

SMART'CONTROL INTUITIV'2



IL PRIMO COMANDO TATTILE CAPACITIVO 10 POLLICI SUL MERCATO

INTELLIGENTE

► **Gestione centralizzata dell'energia :**

il comando controlla in completa autonomia la ripartizione dell'energia secondo le esigenze di ogni piano.

► **Lavoro in modalit  ricette :**

Ogni ricetta comporta fino a 6 fasi tempo/temperature, 6 iniezioni di vapore e 6 aperture di valvole di evacuazione vapore programmabili.

► **Funzione economia d'energia «ENERGY SAVING» :**

Il piano si ferma automaticamente quando il forno non   utilizzato per un periodo di tempo definito dall'utilizzatore.

► **Possibilit  di gestire gli avviamenti differiti del forno :**

programmazione rapida di 3 «avviamenti /spegnimenti» al giorno.

► **Men statistiche :**

Intuitiv'2 permette di stabilire un bilancio di produzione per ciascun tipo di prodotto all'interno di un periodo definito.

L'utilizzatore pu  inoltre ritrovare il programma di cottura di un giorno preciso per periodi di 2 ore. Infine,   disponibile un bilancio di utilizzo del forno e indica la suddivisione del tempo utile di cottura, del tempo in modalit  «ENERGY SAVING» e del tempo morto di riscaldamento.

► **Gestione secondo il profilo utilizzatore :**

Intuitiv'2 propone di creare dei profili utenti personalizzabili. L'amministratore conferisce ai profili le possibilit  di utilizzo a seconda del loro livello di competenza. Le schermate sono opportunamente semplificate.

► **Aiuto all'utilizzo :**

Sono disponibili dei tutorials e delle schede integrate al comando.

► **Continuit  assicurata di produzione :**

Intuitiv'2 gestisce la funzione di indipendenza dei piani. Nel caso in cui uno di loro entra in stato di «default», viene bloccato fino alla sua riparazione mentre gli altri piani rimangono operativi.

SEMPLICE E PIACEVOLE

► **Navigazione fluida e intuitiva**, facile come uno smartphone. Un semplice movimento del dito permette di navigare da un piano all'altro, di accedere alle differenti schermate o di agire sulle funzioni del forno.

► **Icone semplificate** bene in evidenza.

► **Ultra sensibile**, basta sfiorare lo schermo per fare scorrere l'informazione e agire sui tasti.

► **Personalizzazione** dei profili utilizzatori, degli allarmi visivi e acustici.

► **Funzione «copia-incolla»** per facilitare le programmazioni.

► **Visualizzazione dinamica delle ricette** create sullo stesso schermo.

► **2 timers addizionali** oltre al timer per piano.

► **Ricette raccolte in cartelle**, definizione dei favoriti, motore di ricerca disponibile.

► **Importazione/esportazione dei dati** tramite USB

UNA QUALITA' PREMIUM

► **Schermo 10 pollici** per essere visualizzato anche a distanza.

► **Tecnologia capacitiva** identica a quella di uno smartphone.

► **Definizione dell'immagine** 150 dpi (a titolo comparativo uno schermo televisivo 80 dpi e uno schermo computer 120 dpi).

► **Comando integrato protetto da un vetro**. La superficie   completamente liscia. Il vetro e i suoi bordi inox proteggono lo schermo dagli impatti.

► **Elevata durata dello schermo**. La durata di vita dello schermo   di circa 70 000 ore di utilizzo continuo.

INTUITIV'2

▷ **ORION EVO 1 via 800 mm**



▷ **ORION EVO 2 vie 600 mm - 2 vie 800 mm**



LA GAMMA ORION EVO

Lift'EvO, la nuova gamma di elevatore integrato Bongard

Per un migliore comfort nell'utilizzo, la gamma dei forni elettrici a piani Orion EvO è provvista di un nuovo elevatore integrato Lift'EvO e di un nuovo infornatore-sfornatore EvO.

Basta con le posture errate che fanno soffrire i lombi !

Lift'EvO offre il vantaggio di una ulteriore posizione di arresto, regolabile ad altezza di lavoro del panettiere.

È stato sviluppato un eccellente sistema di frenatura per limitare il rischio di lesioni derivanti dai possibili contraccolpi del tappeto durante lo sfornamento.

Maggior confort di lavoro con il forno a piani garantito da Lift'EvO motorizzato (disponibile soltanto con Orion EvO 1 via da 800 mm). Le operazioni di salita e discesa dell'elevatore vengono gestite elettricamente.

Infornatore-sfornatore EvO

La nuova gamma di infornatori - sfornatori EvO, realizzati completamente in acciaio inox forato (❶), di altissima qualità.

Lo sfornatore è stato progettato per facilitare le operazioni di movimentazione davanti al forno ed aumentare la durata di vita dei tappeti: gli elementi in materiale Ertalon (❷) posizionati nelle zone di contatto, riducono notevolmente i rischi di sfregamento che possono deteriorare i tappeti prima del tempo.

Modello	Profondità totale	Profondità a terra	Profondità con infornatore	Larghezza con infornatore	Larghezza forno	Altezza totale	Altezza in facciata	Altezza con elevatore (senza infornatore, senza aggancio)	Superficie di cottura	Superficie a terra
(mm)									(m ²)	
Orion EvO - 1 x 800 mm - 3 piani										
801/3.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	2,8	3,2
801/3.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,8
801/3.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	4,3	4,1
801/3.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	4,4
801/3.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	5,3	4,7
801/3.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	5,0
Orion EvO - 1 x 800 mm - 4 piani										
801/4.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2
801/4.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	5,1	3,8
801/4.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	4,1
801/4.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	4,4
801/4.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	7,1	4,7
801/4.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	7,7	5,0
Orion EvO - 1 x 800 mm - 5 piani										
801/5.120	2242	1812	4268	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	2,6
801/5.160	2656	2226	5052	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	3,2
801/5.180	2868	2438	5634	1645	1441	2682	2200	2301	7,3	3,5
801/5.200	3062	2632	5828	1645	1441	2682	2200	2301	8,1	3,8
801/5.220	3272	2842	6427	1645	1441	2682	2200	2301	8,9	4,1
801/5.240	3467	3037	6622	1645	1441	2682	2200	2301	9,7	4,4
Orion EvO - 2 x 600 mm - 3 piani										
602/3.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	4,4	4,2
602/3.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	5,9	4,9
602/3.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	6,7	5,3
602/3.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	7,4	5,7
602/3.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	8,1	6,1
602/3.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	6,5
Orion EvO - 2 x 600 mm - 4 piani										
602/4.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	5,8	4,2
602/4.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	7,9	4,9
602/4.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	5,3
602/4.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	5,7
602/4.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	10,9	6,1
602/4.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	11,8	6,5
Orion EvO - 2 x 600 mm - 5 piani										
602/5.120	2242	1812	4268	2093	1889	2682	2200	2301	7,3	3,4
602/5.160	2656	2226	5052	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	4,2
602/5.180	2868	2438	5634	2093	1889	2682	2200	2301	11,1	4,6
602/5.200	3062	2632	5828	2093	1889	2682	2200	2301	12,3	5,0
602/5.220	3272	2842	6427	2093	1889	2682	2200	2301	13,6	5,4
602/5.240	3467	3037	6622	2093	1889	2682	2200	2301	14,8	5,7
Orion EvO - 2 x 800 mm - 3 piani										
802/3.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	5,7	5,2
802/3.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	6,1
802/3.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	8,7	6,6
802/3.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	9,7	7,1
802/3.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	10,7	7,6
802/3.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	11,6	8,0
Orion EvO - 2 x 800 mm - 4 piani										
802/4.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	5,2
802/4.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	10,3	6,1
802/4.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	11,7	6,6
802/4.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	7,1
802/4.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	14,3	7,6
802/4.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	15,5	8,0
Orion EvO - 2 x 800 mm - 5 piani										
802/5.120	2242	1812	4268	2549	2345	2682	2200	2301	9,6	4,2
802/5.160	2656	2226	5052	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	5,2
802/5.180	2868	2438	5634	2549	2345	2682	2200	2301	14,6	5,7
802/5.200	3062	2632	5828	2549	2345	2682	2200	2301	16,2	6,2
802/5.220	3272	2842	6427	2549	2345	2682	2200	2301	17,9	6,7
802/5.240	3467	3037	6622	2549	2345	2682	2200	2301	19,4	7,1

ESMACH AF50872995K rev.02
Foto e immagini non vincolanti. Bongard si riserva il diritto di modificare le caratteristiche dei modelli in qualsiasi momento e senza preavviso.

Distribuito da:

Esmach Ali Group S.r.l. - Via Vittorio Veneto 143 - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy

Tel. +39 0444 419777

sales@esmach.com - www.esmach.com

ESMACH 

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence