



SOLEO



Soleo M4 con supporto standard e fascia



Soleo M2 con supporto standard e cappa

Forno modulare elettrico

Soleo è un forno a piani fissi elettrici destinati a cuocere tutti i tipi di prodotti da panetteria e pasticceria. A 2, 4 o 6 teglie 400 x 600, o 3 teglie 460 x 660, può essere configurato a seconda delle necessità dell'utilizzatore: numero di piani, altezza dei piani, con o senza vapore, su supporto con ruote o celletta BFA.

La qualità di cottura è comparabile a quella dei forni di una volta. Lo spostamento del forno è agevolato grazie al supporto su ruote. Gode di buona produzione di vapore senza ventilazione. Possibilità di avviamento differito. Combinabile con un forno ventilato Krystal.

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: da 0,5 a 6,8 m²
- Altezza utile di ogni piano : 180 o 240 mm
- Numero di piani : da 1 a 4

Principio di funzionamento

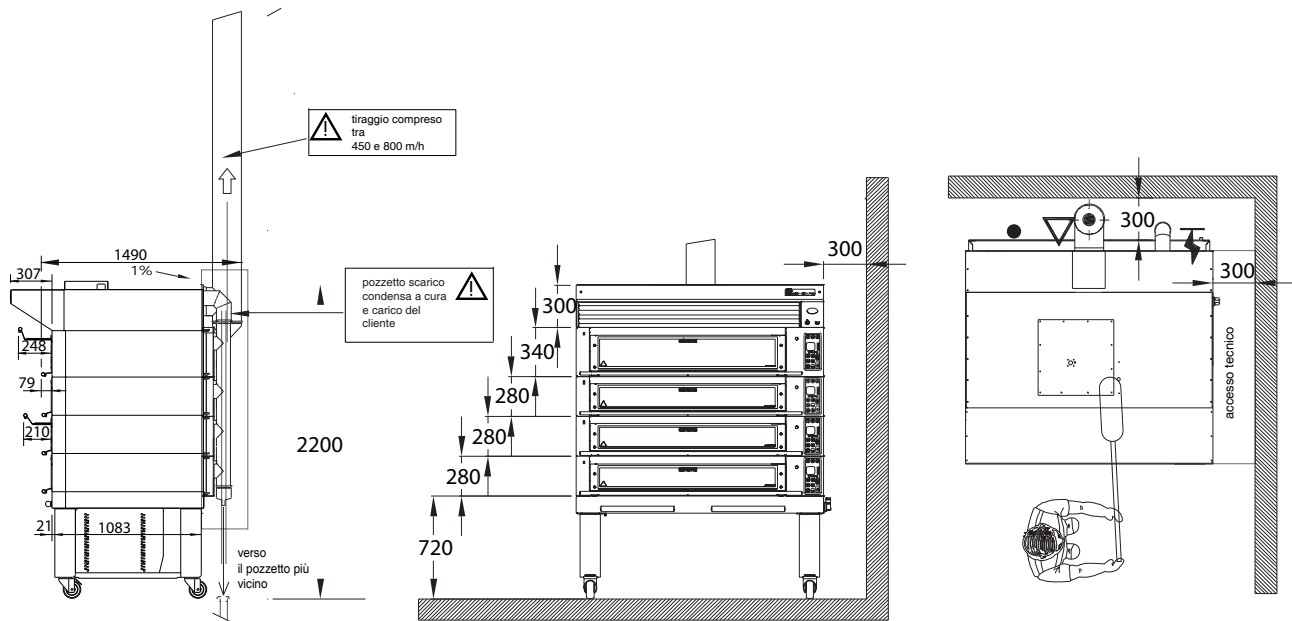
L'ottima distribuzione delle resistenze, la regolazione suolo-cielo, il pavimento della camera di cottura di 20 mm di spessore sono i punti di forza del forno Soleo capace di competere con qualsiasi 'grande' forno in termini di qualità di cottura.

Costruzione

Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - vetri smontabili -
Camera di cottura standard: suolo in pietra refrattaria da 20 mm di spessore - illuminazione alogena - resistenze elettriche;
Vaporiera su tutti i modelli : 1 per piano - indipendente;
Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

■ **Nota:** Il pannello comandi permette la gestione automatizzata del vapore al grado più vicino dell'umidità, della sua temperatura e della sua durata.

Configurazione	M2	M3 - M4 - M6
Comandi		
Elettronico Opticom	■	■
Elettromeccanico Ergocom	□	□
Comando elettromeccanico senza economizzatore	□ €	□ €
Elementi superiori		
Cappa inox con aspiratore	□ €	□ €
Cappa inox senza aspiratore	□ €	□ €
Fascione	□ €	□ €
Piano senza vaporiera indipendente		
Piano "basso" 180 mm	□ €	□ €
Piano "alto" 240 mm	□ €	□ €
Vaporiera		
Vaporiera indipendente supplementare (per piano)	□ €	□ €
Supporti con ruote senza rastrelliera		
H 540 mm	□ €	□ €
H 660 mm	□ €	□ €
H 720 mm	□ €	□ €
Supporti con ruote, con rastrelliera		
H 780 mm	□ €	□ €
H 880 mm	□ €	□ €
H 940 mm	□ €	□ €
H 1000 mm	□ €	□ €
H 1060 mm	□ €	□ €
Armadio di fermentazione		
BFA	□ €	□ €
Cella manuale	□ €	□ €
Sistema di informamento		
Elevatore integrato	❖	□ €
Informatore-sfornatore per elevatore integrato	❖	□ €
Solo informatore alluminio	□ €	□ €
Tensione di alimentazione		
400 TRI + N + T 50Hz	■	■
■ Standard / □ Option / □ € Option a pagamento / ❖ Non disponibile		



- Scarico condensa Ø 100 mm.
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro a 1 m da terra.
- ▽ Alimentazione acqua fredda per mezzo di tubo flessibile da 1,5 m da collegare a rubinetto acqua Ø 3/4". Pression : 2.5-4 bars Solo in caso di opzione vaporiera
- Scarico condensa con tubo in rame e tubo per alta temperatura H=700 mm da terra. Solo in caso di opzione vaporiera
- Opzione cappa : evacuazione vapori Ø 150 mm

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm

Caratteristiche delle versioni

	M2	M3	M4	M6
Larghezza				
Larghezza totale	980 mm	1815 mm	1730 mm	1610 mm
Larghezza utile di cottura	620 mm	1455 mm	1370 mm	1250 mm
Profondità totale, con o senza vapore (con cappa)				
Con cappa	1718 mm	1718 mm	1838 mm	2223 mm
Con fascia	1405 mm	1405 mm	1526 mm	1910 mm
Profondità utile di cottura	845 mm	845 mm	965 mm	1350 mm
Potenza totale delle resistenze				
Piano di cottura 180/240 mm	6,02 kW	13,92 kW	15,02 kW	17,08 kW
Vaporiera	1,00 kW	2,00 kW	2,00 kW	2,00 kW
Potenza elettrica di un piano con riscaldamento alternato				
Senza vaporiera	3,18 kW	7,00 kW	7,55 kW	8,58 kW
Con vaporiera	4,18 kW	9,00 kW	9,55 kW	10,58 kW
Alimentazione elettrica (tutti i modelli)		400V TRI+N+T		
400 x 600	2	4	4	6
460 x 660	1	3	4	4
460 x 760	1	3	2	3
580 x 780	1	2	2	2
GN 530 x 650	1	2	2	4
Superficie di cottura per piano	0,52 m ²	1,23 m ²	1,32 m ²	1,69 m ²



Accessori Modulabili Soleo

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

Cappe

Cappa con estrattore
senza illuminazione



Modello	M2	M3	M4	M6
Larghezza	980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Altezza	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Profondità	1430 mm	1430 mm	1550 mm	1930 mm
Potenza elettrica	155 W	155 W	155 W	155 W
peso	63 kg	93 kg	96 kg	106 kg

Cappa decorativa
senza illuminazione



Modello	M2	M3	M4	M6
Larghezza	980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Altezza	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Profondità	1430 mm	1430 mm	1550 mm	1930 mm
Potenza elettrica	35 W	35 W	35 W	35 W
peso	33 kg	53 kg	54 kg	60 kg

Fascia decorativa



Modello	M2	M3	M4	M6
Larghezza	980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Altezza	100 mm	100 mm	100 mm	120 mm
Profondità	1200 mm	1200 mm	1320 mm	1705 mm
Peso	22 kg	37 kg	39 kg	45 kg

Camere di cottura

Modello	M2	M3	M4	M6
Piano di cottura 180				
Altezza piano	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
Altezza camera	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Altezza utile (passaggio porta)	168 mm	168 mm	168 mm	168 mm
Peso senza vaporiera	75 kg	200 kg	210 kg	240 kg
Peso con vaporiera	95 kg	230 kg	240 kg	270 kg
Piano di cottura 240				
Altezza piano	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
Altezza camera	240 mm	240 mm	240 mm	240 mm
Altezza utile (passaggio porta)	228 mm	228 mm	228 mm	228 mm
Peso senza vaporiera	85 kg	210 kg	220 kg	250 kg
Peso con vaporiera	105 kg	240 kg	250 kg	280 kg
Altezzada piano appoggio camera al livello d'infornamento	41 mm	41 mm	41 mm	41 mm

Supporti

Modello	M2	M3	M4	M6
Zoccolo	114 kg	213 kg	223 kg	265 kg
paletta	38 kg	66 kg	60 kg	76 kg

Piani cottura

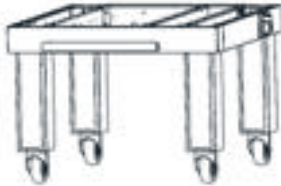
Modello	M2	M3	M4	M6
Dimensioni in mm (profondità x larghezza)	845 x 620	845 x 1455	956 x 1370	1350 x 1250
Spessore	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
Peso	24 kg	56 kg	61 kg	78 kg

2/5 versione 00 maggio 2015



Accessori Modulabili Soleo

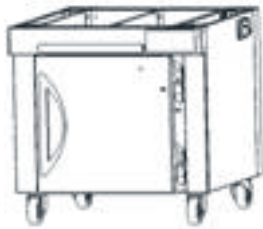
Supporti



Supporti senza rastrelliera per teglie					
Altezza	540 mm	M2	M3	M4	M6
Peso		67 kg	102 kg	104 kg	115 kg
Altezza	660 mm				
Peso		72 kg	108 kg	110 kg	121 kg
Altezza	720 mm				
Peso		75 kg	118 kg	121 kg	134 kg
Supporti con rastrelliera per teglie					
Altezza	780 mm	M2	M3	M4	M6
Peso		100 kg	172 kg	159 kg	168 kg
Altezza	880 mm				
Peso		105 kg	176 kg	164 kg	173 kg
Altezza	940 mm				
Peso		108 kg	179 kg	167 kg	176 kg
Altezza	1000 mm				
Peso		111 kg	182 kg	170 kg	179 kg
Altezza	1060 mm				
Peso		113 kg	185 kg	173 kg	182 kg
Larghezza		980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Profondità		1150 mm	1150 mm	1250 mm	1650 mm

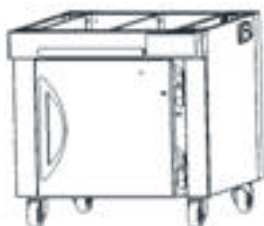
Su M3 la rastrelliera è per teglie 4666

BFA



Modello	M2	M3	M4	M6
Larghezza	980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Altezza	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Profondità	1420 mm	1505 mm	1630 mm	1630 mm
Capacità dell'armadio BFA (passo = 65 mm)				
400 x 600	14	-	28	28
460 x 660	7	19	14	14
Numero delle porte	1	2	2	2
Potenza elettrica	750 W	1200 W	1200 W	1200 W
Temperatura	-6 à +40°C	-6 à +40°C	-6 à +40°C	-6 à +40°C
Peso	250 kg	375 kg	325 kg	400 kg

Cella di lievitazione riscaldata



Modello	M2	M3	M4	M6
Larghezza	980 mm	1816 mm	1730 mm	1610 mm
Altezza	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Profondità	1120 mm	1120 mm	1240 mm	1630 mm
Capacità della celletta (passo = 65 mm)				
400 x 600	14	-	28	28
460 x 660	7	28	14	14
Numero delle porte	1	2	2	2
Potenza elettrica	775 W	1250 W	1250 W	1250 W
Temperatura	20 à +40 °C	20 à +40 °C	20 à +40 °C	20 à +40 °C
Peso	225 kg	350 kg	300 kg	375 kg
Gestione umidità	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale






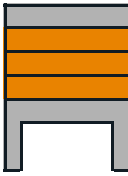




Configurazioni possibili

Soleo M2:

altezza totale 2200 mm / larghezza forno 980 mm





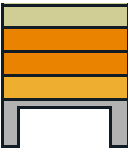


Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

3/5 versione 00 maggio 2015

	Modello a 4 piani	Modello a 3 piani
cappa 300 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 1060 mm
Cappa 300 mm piani 340 mm (240 mm utile)	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 340 mm 540 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 880 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm 280 mm 720 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 940 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 280 mm 660 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm basamento 1000 mm ou BFA ou étuve

Soleo M2:

altezza totale variabile / larghezza forno 980 mm

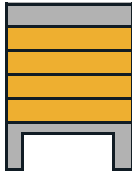
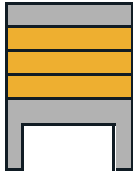
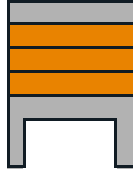
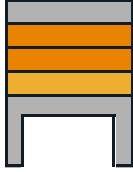
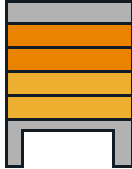

	Modello a 3 piani	Modello a 2 piani
Fascia 100 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 100 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 340 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 340 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)		 100 mm 340 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve



Configurazioni possibili

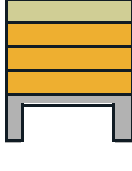
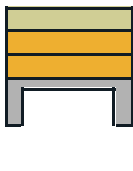
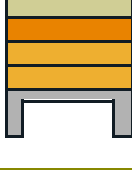
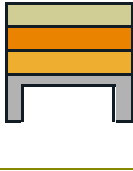
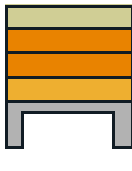
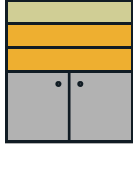
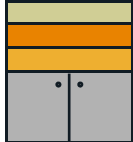
Soleo M3:

altezza totale 2200 mm / larghezza forno 1815 mm

	Modello a 4 piani	Modello a 3 piani
cappa 300 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 1060 mm
Cappa 300 mm piani 340 mm (240 mm utile)	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 340 mm 540 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 880 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm 280 mm 720 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 940 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 280 mm 660 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm basamento 1000 mm ou BFA ou étuve

Soleo M3:

altezza totale variabile / larghezza forno 1815 mm

	Modello a 3 piani	Modello a 2 piani
Fascia 100 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 100 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 340 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 340 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)		 100 mm 340 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve



Configurazioni possibili

Soleo M4:

altezza totale 2200 mm / larghezza forno 1730 mm


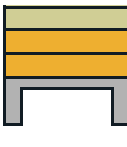





Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

	Modello a 4 piani	Modello a 3 piani
cappa 300 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 1060 mm
Cappa 300 mm piani 340 mm (240 mm utile)	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 340 mm 540 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 880 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm 280 mm 720 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 940 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	 300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 280 mm 660 mm	 300 mm 340 mm 280 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve

Soleo M4:

altezza totale variabile / larghezza forno 1730 mm

4/5 versione 00 maggio 2015

	Modello a 3 piani	Modello a 2 piani
Fascia 100 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	 100 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 280 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 340 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	 100 mm 340 mm 340 mm 280 mm 780 mm	 100 mm 280 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)		 100 mm 340 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve



Configurazioni possibili

Soleo M4:

altezza totale 2200 mm / larghezza forno 1730 mm

	Modello a 4 piani	Modello a 3 piani
cappa 300 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	300 mm 280 mm 280 mm 280 mm 1060 mm
Cappa 300 mm piani 340 mm (240 mm utile)	300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 340 mm 540 mm	300 mm 340 mm 340 mm 340 mm 880 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	300 mm 340 mm 280 mm 280 mm 280 mm 720 mm	300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 940 mm
cappa 300 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm	300 mm 340 mm 340 mm 280 mm 280 mm 660 mm	300 mm 340 mm 280 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve

Soleo M4:

altezza totale variabile / larghezza forno 1730 mm

	Modello a 3 piani	Modello a 2 piani
Fascia 100 mm Piani 280 mm (180 mm utile)	100 mm 280 mm 280 mm 280 mm 780 mm	100 mm 280 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	100 mm 340 mm 280 mm 280 mm 780 mm	100 mm 340 mm 280 mm 780 mm
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)	100 mm 340 mm 340 mm 280 mm 780 mm	100 mm 280 mm 280 mm Piétement 1000 mm ou BFA ou étuve
Fascia 100 mm Piani con diverse altezze 280 mm - 340 mm (180 mm - 240 mm utile)		100 mm 340 mm 280 mm Basamento 1000 mm ou BFA ou étuve



Configurazioni possibili

Soleo M6:

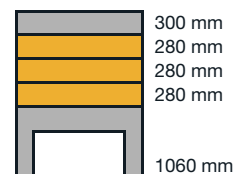
altezza totale 2200 mm / larghezza forno 1610 mm

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

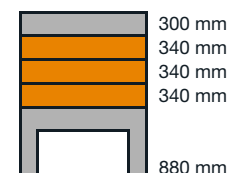
Modello a 4 piani

Modello a 3 piani

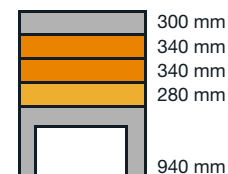
cappa 300 mm
Piani 280 mm
(180 mm utile)



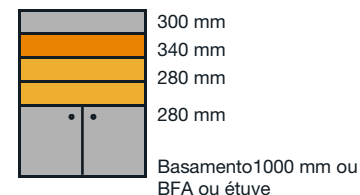
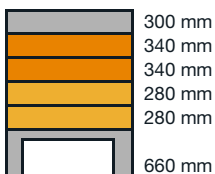
Cappa 300 mm
piani 340 mm
(240 mm utile)



cappa 300 mm
Piani con diverse altezze
280 mm - 340 mm



cappa 300 mm
Piani con diverse altezze
280 mm - 340 mm



Soleo M6:

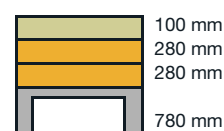
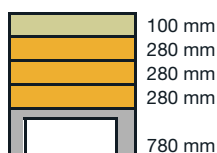
altezza totale variabile / larghezza forno 1610 mm

5/5 versione 00 maggio 2015

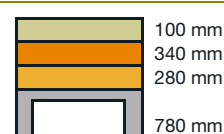
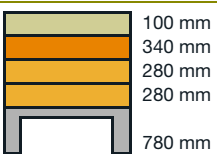
Modello a 3 piani

Modello a 2 piani

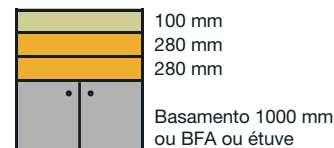
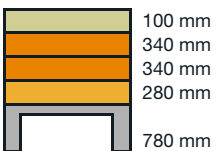
Fascia 100 mm
Piani 280 mm
(180 mm utile)



Fascia 100 mm
Piani con diverse altezze
280 mm - 340 mm
(180 mm - 240 mm utile)



Fascia 100 mm
Piani con diverse altezze
280 mm - 340 mm
(180 mm - 240 mm utile)



Fascia 100 mm
Piani con diverse altezze
280 mm - 340 mm
(180 mm - 240 mm utile)

