



BONGARD

Always by your side

FORNO A PIANI MODULARE

SOLEO EVO

Il forno ideale per tutte le esigenze di cottura del mondo pane, pizza e pasticceria



MADE IN FRANCE



Cottura inimitabile



soleo^{EvO}

Un forno adatto alle tue esigenze

Soleo EvO è un forno elettrico modulare a piani che permette di configurare la capacità produttiva e l'ingombro a terra, a seconda delle necessità dell'utilizzatore.

Infatti, la nuova gamma è disponibile in ben 4 modelli (M2 EvO, M3 EvO, M4 EvO e M6 EvO) tutti progettati per ottimizzare la produttività e permettere l'informamento di teglie di cottura di diverse dimensioni.





**SUPERFICIE LISCIA,
SENZA INTERRUZIONI,
PER UNA PULIZIA
FACILE ED EFFICACE**

Piano di cottura per pane

Il nuovo piano di cottura per pane, Soleo EvO, è particolarmente adatto alla cottura dei prodotti **direttamente sulla platea** ma cuoce anche su teglie.

Può essere facilmente alimentato con un infornatore manuale ma anche con un sollevatore integrato per infornare e sfornare agevolmente il pane in cottura (la disponibilità dipende dai modelli).

Gli sportelli in vetro si aprono verso l'interno della camera di cottura semplicemente azionando le relative maniglie laterali. Quando viene utilizzato il sollevatore integrato, la rampa dell'infornatore **spinge automaticamente lo sportello aprendolo**.

Il piano di cottura «pane» non presenta interstizi tra la bocca e la camera di cottura; la **superficie** risulta completamente **liscia** (brevetto esclusivo Bongard) e consente una pulizia rapida ed efficace.

La camera «pane» è disponibile per i modelli M2 EvO, M3 EvO, M4 EvO, M6 EvO.





Piano cottura pasticceria

Il piano di cottura «pasticceria» SoleoEvO è particolarmente raccomandato per la **cottura dei prodotti in teglia**, ma si può anche cuocere direttamente sul **suolo** della camera.

Può essere infornato con **caricatore manuale** o semplicemente con **pala d'infornamento/sfornamento**.

Gli sportelli a vetro si aprono e si chiudono verso l'esterno utilizzando l'apposita maniglia laterale.

Il piano di cottura «pasticceria» è disponibile per i modelli M2 EvO, M3 EvO, M4 EvO, M6 EvO.



 **BONGARD**





**ERGONOMICO
E COMPATTO**

Un nuovo design per migliorare l'ergonomia

Soleo EvO è stato progettato pensando a tutta la gamma di apparecchiature EvO ed è infatti caratterizzato da linee sobrie e raffinate che rendono le operazioni particolarmente confortevoli.

Ogni rivestimento è stato selezionato per garantire la durabilità e la robustezza del forno.

Le nuove maniglie per l'azionamento degli sportelli dei piani «pane» sono state progettate per ottimizzare l'apertura e la chiusura manuale consentendo al contempo agli sportelli di aprirsi e chiudersi automaticamente al passaggio dell'informatore.

Poiché ogni panificio è diverso, le dimensioni della gamma EvO sono state progettate per soddisfare i vincoli di layout più complessi. Questa nuova gamma soddisferà le esigenze di ogni cliente, dai negozi con forni all'interno dei locali ai veri forni da panificio installati nell'area di produzione.

Inoltre, i piani sono stati progettati per adattarsi al caricamento di diverse teglie affiancate l'una all'altra, in modo da massimizzare lo spazio all'interno del forno.

Modularità

Ogni panettiere ha esigenze diverse ed è per questo che Bongard offre la possibilità di configurare un forno che si adatti alle specifiche esigenze.

La cappa aspirazione vapore

Consente un assorbimento ottimale dei residui di vapore acqueo presenti nella camera di cottura. In mancanza di condotti di scarico nella stanza, è possibile montare un condensatore sulla cappa. Il ridotto livello di rumorosità (<65 dB) garantisce un comfort di lavoro ottimale all'interno della pasticceria.

Base modulabile

Ogni modello può essere montato su supporto con ruote o funzionalità aggiuntive come illustrato di seguito:

Celleta riscaldata: completamente autonoma e controllata elettro-meccanicamente, con gestione dell'umidità che consente di regolare con precisione il livello di umidità all'interno della camera. Può contenere teglie da 400x600, 460x660, 460x762 o anche 400x800 mm (disponibile solo per la base da 975 mm).

Cassetto e supporto teglie: Per i modelli con base da 975 mm sono disponibili un cassetto e supporto teglia per facilitare la movimentazione della stessa davanti al forno.

Sollevatore integrato

Soleo EvO può essere predisposto all'utilizzo dell'elevatore integrato Lift'EvO. Dopo aver posizionato il pane sul tappeto, con un solo movimento è possibile caricare o scaricare tutti i prodotti sul piano di cottura con meno sforzo e maggior risparmio di tempo. Nei forni Soleo M3 EvO e M4 EvO il sollevatore può caricare l'intero piano di cottura, mentre nei modelli M4 EvO e M6 EvOe è possibile caricare solo metà del piano.





Novità

Un nuovo pannello di controllo touch-screen capacitivo da 7 pollici

La gamma SoleoEvO è dotata di serie di un pannello di controllo tattile Sensitiv'2 che gestisce in autonomia tutti i piani del forno. In particolare, è possibile regolare il livello di potenza del forno in base ai vincoli di connessione del panificio. Dotato di tecnologia capacitiva, offre una navigazione intuitiva, fluida e semplice.

Funzionalità principali:



Cottura

permette di visualizzare tutti i piani su un unico schermo e di vedere i dettagli di ogni processo di cottura, in caso di necessità



Ricetta

Consente all'utente di programmare fino a sei fasi tempo / temperatura per ciclo di cottura, unitamente all'iniezione di vapore o all'apertura degli sfiati del vapore. Gli utenti possono usare le proprie foto per personalizzare le ricette



Partenza ritardata

gestisce la creazione di programmi per le cotture ritardate settimanali e per i giorni DI CHIUSURA durante l'anno



Profili

Viene utilizzato per creare diversi profili utente (fornaio, apprendista, capo reparto, ecc.)



Impostazioni

permette di accedere in particolare alla funzione «Risparmio energetico» che attiva lo spegnimento automatico del piano quando non viene utilizzato.



Statistiche

consente di stampare statistiche sull'energia e sulla produzione per prodotto o per un periodo definito.



Su richiesta ...

E' disponibile un'interfaccia elettromeccanica opzionale (Ergocom) per ogni piano.



Un forno ad alte prestazioni



I forni e il generatore di vapore sono stati progettati per una capacità di cottura massima di 18 kg di impasto freddo / m² di superficie di cottura / ora. Il modello M2 Shop può essere collegato a una linea elettrica monofase (15 kg di impasto freddo / m² di superficie di cottura all'ora - solo su richiesta).

Il generatore di vapore presente su ogni piano è dotato di un contatore dell'acqua che garantisce l'erogazione della corretta quantità di vapore durante il processo di cottura.

MODELLI	M2 shop EvO	M2 EvO	M3 EvO	M4 EvO	M6 EvO
ACCESSO RESISTENZE/GENERATORE DI VAPORE/LATO MANIGLIA/LATO COMANDI					
Tutto a destra	•	•	•	•	•
Comando:					
Comando touch screen 7" Sensitiv'2 (unico comando centrale)	•	•	•	•	•
Comando Ergocom (un comando per piano)	€	€	€	€	€
TIPO DI CAMERA					
Camera pasticceria					
- Piano "basso" 180 mm	•	•	•	•	•
- Piano "alto" 240 mm	-	€	€	€	€
Camera pane					
- Piano "basso" 180 mm	-	€	€	€	€
- Piano "alto" 225 mm	-	€	€	€	€
ALLESTIMENTO PIANI COTTURA					
Decompressione su ciascun piano	•	•	•	•	•
Sfiato motorizzato su ogni piano	•	•	•	•	•
VAPORE					
Generatore di vapore indipendente per ogni piano	€	€	€	€	€
ELEMENTI SUPERIORI					
Fascione decorativo	•	•	•	•	•
Cappa senza estrattore	€	€	€	€	€
Cappa con estrattore	€	€	€	€	€
Cappa con condensatore	€	€	€	€	-
ELEMENTI INFERIORI					
Modulo tecnico	•	•	•	•	•
Base 475 mm	€	€	€	€	€
Base 635 mm	€	€	€	€	€
Base 815 mm	€	€	€	€	€
Base 975 mm	€	€	€	€	€
Rastrelliera per teglie (disponibile solo per H975)	€	€	€	€	€
Celletta elettromeccanica con igrostato (disponibile solo per H975 mm)	€	€	€	€	€
Cassetto(i)	€	€	€	€	€
SISTEMA INFORNAMENTO (SOLO PER CAMERA PANE)					
Elevatore integrato	-	-	€	€	€
Agganci fissi su ogni piano del forno	-	-	€	€	€
Infornatore/Sfornatore ad asta	-	-	€	€	€
INFORNATORE MANUALE					
Infornatore ad angolo (utilizzo senza elevatore)	€	€	€	€	€
Compatibilità con la camera pasticceria	•	•	•	•	•
Compatibilità con la camera pane	-	•	•	•	•

MODELLI	M2 shop EvO	M2 EvO	M3 EvO	M4 EvO	M6 EvO	
ACCESSORI						
Filtro anticalcare con cartuccia	•	•	•	•	•	
Fornito senza filtro e cartuccia	-€	-€	-€	-€	-€	
Ottimizzatore di energia	€	€	€	€	€	
Compatibilità con sistema GTC	•	•	•	•	•	
PIANO INDIPENDENTE						
Aggiunta di un piano supplementare su un forno esistente	€	€	€	€	€	
Piano pizza	€	€	-	€	-	
Allestimento						
Facciata inox (escluso pannello comandi) e pannelli laterali in acciaio preverniciato	•	•	•	•	•	
Forno completamente in acciaio inox (escluso pannello di controllo)	-	€	€	€	€	
Montaggio						
Forno da montare in loco	•	•	•	•	•	
Forno montato in fabbrica	€	€	€	€	€	
CARATTERISTICHE DEL FORNO SENZA ELEVATORE						
LARGHEZZA						
Larghezza complessiva	(mm)	1344	1510	1978	1978	
PROFONDITÀ						
Con fascia decorativa su camera pasticceria	(mm)	920	1084	983	1248	
Con fascia decorativa su camera pane*	(mm)	-	1202	1101	1366	
Con cappa su camera pasticceria	(mm)	1288	1452	1351	1616	
Con cappa su camera pane*	(mm)	-	1617	1516	1781	
CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO CON ELEVATORE INTEGRATO E INFORNATORE IN POSIZIONE DI RIPOSO						
Profondità forno *	(mm)	non disponibile	con-sultateci	2810	3345	4325
Larghezza forno	(mm)			2178	2178	2178
Altezza forno	(mm)			2480	2480	2480
Lunghezza dell'infornatore	(mm)			1218	1483	1963
POTENZE ELETTRICHE						
Potenza elettrica di un piano con riscaldamento alternato cielo/platea						
Senza vapore	(kW)	2,5	3,9	4,9	7	9,2
Con vapore	(kW)	3,5	5,9	6,9	9	12,2

*senza maniglia, con o senza vapore (raccordi fumi compresi)

• standard / ◯ option senza sovrapprezzo / € option con sovrapprezzo / - non disponibile

distribuito da:

ESMACH 

ESMACH ALI GROUP S.R.L. - 36040 Grisignano (VI) Italy
Via Vittorio Veneto, 143 - tel. +39 0444 419777
www.esmach.com - sales@esmach.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence