



INDUSTRIA 4.0



Soleo M4 Evo con supporto standard e fascia

Forno elettrico modulare a piani fissi

Il forno modulare Soleo Evo è un forno a piani fissi elettrico destinato alla cottura di pane, pasticceria, dolci da forno e snack.

Declinato in 5 modelli, può essere configurato in base alle necessità dell'utilizzatore; camera pane (apertura della porta verso l'interno) o camera pasticceria (apertura della porta verso l'esterno), numero di piani, altezza dei piani, con o senza vapore, su cavalletto con celletta o cassetto, con o senza elevatore integrato. Per rispondere ad eventuali necessità è possibile installare anche successivamente un ulteriore piano indipendente sul modello esistente.

Vantaggi

- Forno configurabile in base alle necessità del panettiere
- Eccellente qualità e regolarità di cottura
- Polivalente
- Possibilità di aggiungere un piano supplementare indipendente su un forno esistente
- Elevata capacità di cottura
- Facilità di pulizia
- Compatibile per utilizzo con elevatore integrato (camera pane)
- Pannello comandi tattile 7"
- Cella riscaldata con possibilità di regolazione manuale del tasso d'igrometria (disponibile solo con cavalletto da 975 mm)
- Disponibile con l'opzione condensatore a vapore
- Programmazione differita del forno
- Resistenze garantite 3 anni
- "Combinabile" con un forno ventilato Krystal o un piano pizza

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura : da 0,5 a 1,98 m² (per piano ed in base al modello scelto)
- Altezza utile di ciascun piano:
 - 180 o 240 mm (camera pasticceria)
 - 180 o 225 mm (camera pane)
- Numero di piani: da 1 a 5 (per un forno a 5 piani, i piani alti possono essere solo due)
- Teglie 400 x 600 mm: tutti i modelli
- **Teglie 460 x 660 mm: tutti i modelli**

Principio di funzionamento

Soleo Evo si compone di moduli di cottura di diverse dimensioni, sovrapponibili gli uni agli altri, sui quali si aggiungono degli elementi alti e/o bassi per configurare un forno "su misura". Ogni piano è composto da un suolo massiccio di 20mm di spessore, di una regolazione cielo-platea per garantire una qualità di cottura equivalente ai forni tradizionali.

Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inossidabile spazzolato e lamiera verniciata. Vetri smontabili.
- Camera di cottura PANE per M2 Evo, M3 Evo, M4 Evo, M6 Evo: sistema di apertura e chiusura automatica della bocca al passaggio dell'informatore. Maniglia di nuova generazione. Piano "liscio" in pietra refrattaria da 20 mm di spessore. Vetri orientabili in apposita posizione per la pulizia e smontabili. Illuminazione.
- Camera di cottura pasticceria per M2 Evo Shop, M3 Evo, M4 Evo, M6 Evo: sistema di apertura verso l'esterno. Piano in pietra refrattaria da 20 mm di spessore. Illuminazione.
- Pannello comandi: 1 comando tattile 7" unico per tutto il forno (Sensitiv' 2) oppure 1 comando elettromeccanico per piano (Ergocom)
- Generatore di vapore: un generatore di vapore indipendente per piano. Un dosatore d'acqua su ogni piano del forno (solo con Sensitiv' 2). Riduttore di pressione. Diffusione del vapore dalla parte posteriore della camera di cottura "antispruzzo" d'acqua sul pane. Filtro anticalcare consegnato con una cartuccia.
- Isolamento: isolamento con pannelli in lana di roccia incrociata su ogni lato. Vetri con trattamento riflettente.



Configurazione Soleo Evo

Modelli	M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
Accesso resistenze/Generatore di vapore/Lato maniglia/Lato comandi				
Tutto a destra	▪	▪	▪	▪
Comandi				
Comando touch screen 7" Sensitiv' 2 (unico comando centrale)	▪	▪	▪	▪
Comando Ergocom (un comando per piano)	□ €	□ €	□ €	□ €
Comando touch screen 7" Sensitiv' 2 ad ogni piano - 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	□ €	□ €	□ €	□ €
Opzione doppia maniglia per piano	ND	□ €	□ €	▪
Allestimento piani cottura				
Decompressione su ogni piano	▪	▪	▪	▪
Sfiato motorizzato su ogni piano	▪	▪	▪	▪
Vapore				
Generatore di vapore indipendente per ogni piano	□ €	□ €	□ €	□ €
Elementi superiori (fascione o cappa obbligatoria)				
Fascione decorativo	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa senza estrattore	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa con estrattore	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa con condensatore	Consultaci			ND
Elementi inferiori + modulo tecnico				
Base 475 mm	□ €	□ €	□ €	□ €
Base 635 mm	□ €	□ €	□ €	□ €
Base 815 mm	□ €	□ €	□ €	□ €
Base 975 mm	□ €	□ €	□ €	□ €
Opzione allestimento della parte inferiore				
Rastrelliera per teglie (disponibile solo per H 975 mm)	□ €	□ €	□ €	□ €
Celleta elettromeccanica con igrostatato (disponibile solo per H 975 mm)	Consultaci			
Cassetto/i (non compatibile con l'allestimento della parte inferiore)	□ €	□ €	□ €	□ €
Allestimento inox della base	□ €	□ €	□ €	□ €

Continua nella pagina successiva →

▪ Standard □ Optional □ € Opzione a pagamento ND Non disponibile

Nota: La base modulare M3 del forno è disponibile solo per teglie 460 x 660 mm



Configurazione Soleo Evo

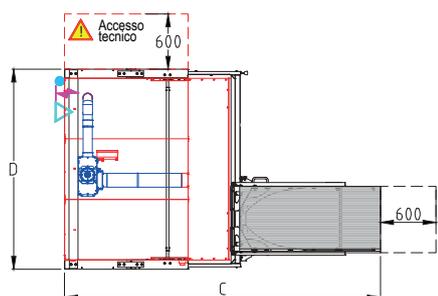
Modelli	M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
Sistema infornamento (solo per camera pane)				
Infornamento camera completa				
Elevatore integrato - camera completa	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	ND
Agganci fissi su ogni piano del forno - camera completa	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	ND
Infornatore/sfornatore ad asta - camera completa	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	ND
Infornamento mezza camera				
Elevatore integrato - mezza camera	ND	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Agganci fissi su ogni piano del forno - mezza camera	ND	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Infornatore/sfornatore ad asta - mezza camera	ND	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Infornatore manuale (utilizzo senza elevatore)				
Infornatore ad angolo mezza camera	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Compatibilità con la camera pasticceria	▪	▪	▪	▪
Compatibilità con la camera pane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accessori				
Filtro anticalcare con cartuccia (obbligatorio se vapore)	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Ottimizzatore di energia	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Compatibilità con sistema GTC	▪	▪	▪	▪
Forno combinato				
Con forno (i) ventilato (i) Krystal	Consultaci	ND	Consultaci	ND
Con piano (i) pizza	Consultaci	ND	Consultaci	ND
Piano indipendente				
Aggiunta di un piano supplementare su un forno esistente	Consultaci			
Allestimento				
Facciata inox (escluso pannello comandi) e pannelli laterali in acciaio preverniciato	▪	▪	▪	▪
Forno completamente in acciaio inox (escluso pannello di controllo)	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Montaggio				
Forno da montare in loco	▪	▪	▪	▪
Forno montato in fabbrica	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Voltaggio				
3N~400V	▪	▪	▪	▪
1N~230V	ND	ND	ND	ND

▪ Standard Optional € Opzione a pagamento ND Non disponibile

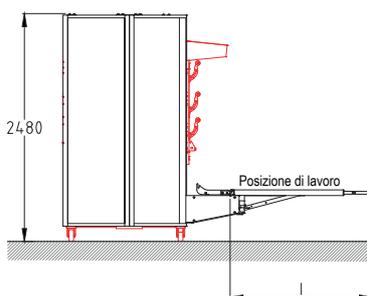
Nota: La base modulare M3 del forno è disponibile solo per teglie 460 x 660 mm



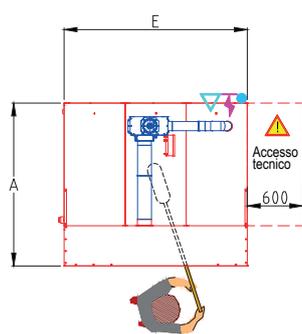
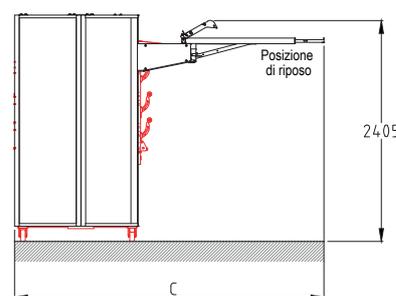
Caratteristiche tecniche



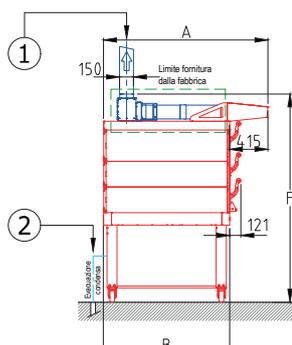
VISTA DALL'ALTO CON ELEVATORE INTEGRATO



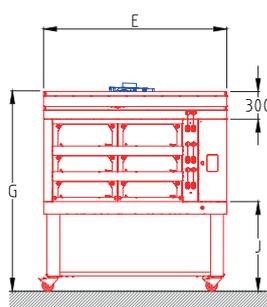
VISTA LATERALE CON ELEVATORE INTEGRATO



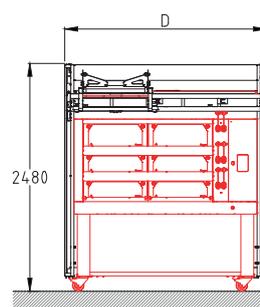
VISTA DALL'ALTO SENZA ELEVATORE INTEGRATO



VISTA LATERALE SENZA ELEVATORE INTEGRATO



VISTA FRONTALE SENZA ELEVATORE INTEGRATO



VISTA FRONTALE CON ELEVATORE INTEGRATO

- ① Il diametro di uscita deve essere determinato dal termotecnico. Estrazione compresa tra 300 e 400 m³/h. prevedere camino estrazione sul tetto se la lunghezza della tubatura > 10 ml. Non usare valvole anti-ritorno
- ② Pozzetto scarico condensa a terra a cura e carico cliente
- Evacuazione condensa Ø 100 mm (mini 50mm) (Tenuta >90°C)
- ⚡ Alimentazione elettrica direttamente sul cavalletto di supporto del forno a circa 1,5 m da terra. Usare esclusivamente cavi in rame
- ⚡ Alimentazione acqua fredda sul cavalletto di supporto del forno con rubinetto di arresto
- ⚙ Evacuazione vapore Ø 150 mm

Caratteristiche del forno senza elevatore

			M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
Larghezza						
E	Larghezza complessiva	(mm)	1510	1978	1978	1978
Profondità						
-	Con fascia decorativa su camera pasticceria	(mm)	1084	983	1248	1728
B	Con fascia decorativa su camera pane*	(mm)	1202	1101	1366	1846
-	Con cappa su camera pasticceria	(mm)	1452	1351	1616	2096
A	Con cappa su camera pane*	(mm)	1617	1516	1781	2261

Caratteristiche tecniche del forno con elevatore integrato e informatore in posizione di riposo

			M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
C	Profondità forno *	(mm)	3000	2810	3345	4325
D	Larghezza forno	(mm)	1710	2178	2178	2178
H	Altezza forno	(mm)	2480	2480	2480	2480
I	Lunghezza dell'informatore	(mm)	1298	1198	1463	1943

Potenze elettriche

Potenza elettrica di un piano con riscaldamento alternato cielo/platea						
	Senza vapore	(kW)	3,9	4,9	7	9,2
	Con vapore	(kW)	5,9	6,9	9	12,2

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



		M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
Dimensioni utili di cottura					
Larghezza utile di cottura	(mm)	935	1400	1400	1400
Profondità utile di cottura	(mm)	770	670	935	1415
Numero di teglie per piano					
400 x 600		2	3	4	6
460 x 660		2	3	4	6
460 x 760		2	1	3	4
GN 530 x 650		1	2	2	4
Superficie di cottura					
Superficie di cottura per piano	(m ²)	0,72	0,94	1,31	1,98

Altezze totali gamma Soleo Evo (senza elevatore integrato)									
Numero di piani bassi	Numero di piani alti	Altezza totale dei piani	Numero totale dei piani	Altezza basamento (J)	Altezza fascione	Altezza cappa	Altezza forno con cappa (G)	Altezza infornamento primo piano	Altezza infornamento ultimo piano
1	0	280	1	975	95	205	-	1018	1018
2	0	560	2	975	95	205	-	1018	1298
3	0	840	3	975	95	205	2115	1018	1578
4	0	1120	4	635	95	205	-	678	1518
5	0	1400	5	475	95	205	2175	518	1638
0	1	340	1	975	95	205	-	1018	1018
0	2	680	2	975	95	205	-	1018	1358
0	3	1020	3	815	95	205	2135	858	1538
0	4	1360	4	475	95	205	2135	518	1538
1	1	620	2	975	95	205	-	1018	1298
2	1	900	3	975	95	205	2175	1018	1578
3	1	1180	4	635	95	205	2115	678	1518
4	1	1460	5	475	95	205	2235	518	1638
1	2	960	3	975	95	205	2235	1018	1638
1	3	1300	4	635	95	205	2235	678	1638
2	2	1240	4	635	95	205	2175	678	1578
3	2	1520	5	475	95	205	2295	518	1698

Note: La parte inferiore della cappa deve essere posta ad un'altezza superiore o uguale a 1900 mm.
La cappa non è compatibile con forni di altezza inferiore.



Esempio di configurazione SOLEO EVO M4: 2 piani bassi + 1 piano alto con elevatore



	Quantità
Comandi del forno	
Comando tattile 7" Sensitiv'2 (unico comando centrale)	•
Tipo di camera	
Camera pane	
Piano "basso" 180 mm	2
Piano "alto" 225 mm	1
Generatore di vapore indipendente per piano	3
Option doppia maniglia per piano	3
Elementi superiori (fascione o cappa obbligatori)	
Cappa con estrattore	1
Elementi inferiori	
Base con modulo tecnico H 975 mm	1
Allestimento inox base 975 mm	1
Sistema di sollevamento dell'informatore	
Informatore mezza camera	
Elevatore integrato - mezza camera	1
Informatore/sfornatore a triangolo - mezza camera	1
Accessori	
Filtro anticalcare dotato di una cartuccia, obbligatorio in presenza di vapore	1

	Quantità
Comandi del forno	
Comando tattile 7" Sensitiv' 2 (unico comando centrale)	•
Tipo di camera	
Camera pane	
Piano "alto" 225 mm	3
Generatore di vapore indipendente per piano	3
Option doppia maniglia per piano	3
Elementi superiori (fascione o cappa obbligatori)	
Cappa con estrattore	1
Elementi inferiori	
Base con modulo tecnico H 815 mm	1
Cassetto (I)	1
Accessori	
Filtro anticalcare dotato di una cartuccia, obbligatorio in presenza di vapore	1



Esempio di configurazione SOLEO EVO M4: 3 piani alti senza elevatore

- Camera/e Pizza integrata nel forno modulare Soleo M2 Evo
- Temperatura max su camera pizza 400°C (no vapore)
- Pannello comandi tattile Sensitiv 2 per il controllo indipendente di tutti i piani di cottura (pizza/pane/pasticceria)
- Possibilità di configurare a piacimento il forno fino ad un massimo di 5 piani di cottura
- Camera/e Pizza integrate nel forno modulare Soleo M2 Evo
- Possibilità di configurare il forno, al momento dell'ordine, con l'inserimento di una o più camere pizza a seconda delle esigenze del cliente.
- Forno «multi cotture»: pizza, pane e pasticceria in una unica soluzione modulare.
- Pannello comandi tattile Sensitiv 2 per il controllo indipendente di tutti i piani di cottura:
- Facilità di gestire a seconda delle richieste del cliente più ricette con un unico pannello comandi
- Creazione e gestione semplificata delle ricette
- Pizza, pane e pasticceria ora si potranno gestire con un unico forno modulare.



- Piano pizza: cottura delle pizze a 400°C sopra un piano di pasticceria o di pane.
- Disponibile sui seguenti forni: M2 shop EvO e M2 Solo EvO, 1 o 2 teglie pizza
- Completamente indipendente
- Temperatura massima: 400°C
- Alimentazione: monofase (230V) o trifase (3N400V 50-60Hz) / 3,5 kW