

FORNI MODULARI A PIANO

SOLEO EVO

Il forno si adatta a tutte le vostre esigenze di pasticceria o cottura al forno.



MADE IN FRANCE



La gamma SOLEO EVO offre tutta la modularità necessaria per soddisfare al meglio le esigenze di panettieri, pasticceri, hotel, ristoranti e caffè (HORECA), senza compromettere la qualità di cottura che ha reso Bongard famosa fin dal 1922. In combinazione con il forno a convezione **Krystal+ L**, offre ancora più flessibilità per la vostra produzione.

Questo forno completamente personalizzabile si adatta ai volumi e alle tipologie di produzione di tutti e si integra in qualsiasi configurazione di laboratorio.

Per i panettieri internazionali, SOLEO EVO È stato progettato per accettare formati di teglie specifici e per essere collegato secondo le normative del vostro paese. Inoltre, il forno può essere consegnato già assemblato per ridurre i tempi di installazione.

Versatile, è ideale per cuocere tutti i tipi di impasto: fresco, freddo, congelato crudo, precotto, nonché pasticcini, pizze, torte salate o dolci.



La gamma può essere dotata di due diversi tipi di aperture per le porte:

- l'apertura della porta in stile panee la sua apertura verso l'interno per facilitare il carico e lo scarico con la possibilità di un integratosollevatore/caricatore.
- l'apertura della porta in stile pasticceriae la sua apertura verso l'esterno. Per facilitare il carico del ponte, un caricatore manualeo semplicemente unbuccia da fornopuò essere utilizzato.

Per adattarsi alla vostra produzione, la gamma offre:

- 2 altezze di apertura,
- Da 1 a 5 piani: da 2 a 6 vassoi per piano per la gamma standard e da 1 a 6 vassoi per la gamma SHOP,
- 1 o 2 piani superiori appositamente progettati per cuocere le pizze.



	NEGOZIO M1	NEGOZIO M2	NEGOZIO M4	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Modelli disponibili*							
Apertura della porta in stile pane	-	-	•	•	•	•	•
Apertura porta in stile pane combinata con KRYSTAL+L	-	-	-	•	-	•	-
Apertura porta in stile pane con piano per pizza	-	-	-	•	-	-	-
Apertura della porta in stile pasticceria	•	•	•	•	•	•	•
Apertura porta in stile pasticceria combinata con KRYSTAL+L	•	-	-	-	-	•	-
Apertura porta in stile pasticceria con piano per pizza	-	•	-	•	-	-	-

* Su ogni forno è possibile utilizzare un solo tipo di apertura della porta.

•: Disponibile

-: Non disponibile

Gamma SOLEO EVO: maggiore ampiezza che profondità

ideale per laboratori progettati longitudinalmente



Gamma SOLEO EVO SHOP: più compatta

per laboratori con spazio limitato





SOLEO EVO SHOP combinato con KRYSTAL+ L: più flessibile

per diversificare le tue preparazioni da forno in uno spazio minimo

KRYSTAL+ L è un forno elettrico a convezione appositamente progettato per integrarsi perfettamente con il forno a platea SOLEO EVO. Può contenere teglie da forno Misura 400 mm di larghezza e 600 o 800 mm di profondità ed è dotata di 4 piani

La sua versatilità Garantisce una cottura perfetta per un'ampia gamma di prodotti da forno e di pasticceria, compresi i più leggeri e delicati.

Dotata del pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2, la sua interfaccia intuitiva garantisce un elevato comfort d'uso per panettieri e pasticceri.



M2 / KRYSTAL+L



M1Shop/ KRYSTAL+L

SOLEO EVO si adatta alle esigenze di ogni professionista

Panifici artigianali

- Per chi si trova ad affrontare vincoli di spazio o di layout nella propria area di produzione che impediscono l'installazione di un forno a piani ORION EVO, ma non vuole compromettere la qualità di cottura del proprio pane.
- Per chi desidera offrire una selezione di snack varia e di alta qualità, dotando il proprio forno di un piano per pizza che raggiunge i 400 °C, mantenendo al contempo un ingombro minimo.



Pasticcerie

- Per i pasticceri che desiderano una cottura precisa e delicata. I prodotti risultano uniformi e la cottura omogenea.
- È stato progettato per ottimizzare la superficie di cottura in base al numero e al formato delle teglie, rendendo così l'attrezzatura compatta.
- Per chi desidera ampliare la propria offerta con danesi perfettamente dorati, cotti in forno a piani o in forno ventilato.



Hotel e ristoranti

- Per le attività che desiderano cuocere pane e pasticcini di alta qualità in loco, anche in spazi limitati.
- Per chi desidera ampliare la propria offerta con danesi perfettamente dorati, cotti in un forno a piani o in un forno a convezione.
- Per chi cerca un forno che si integri perfettamente in un ambiente di lavoro professionale.
- Grazie al suo formato orizzontale e all'ingombro ridotto, SOLEO EVO M2 SHOP è l'attrezzatura ideale.



Caffetterie con panetteria

- Per le attività che desiderano cuocere pane e pasticcini in loco in uno spazio limitato.
- Per chi desidera ampliare la propria offerta con danesi perfettamente dorati, cotti in un forno a platea o in un forno a convezione.
- Per chi desidera offrire una selezione di snack varia e di alta qualità, dotando il proprio forno di un piano per pizza che raggiunge i 400 °C, mantenendo al contempo un ingombro minimo.



Domande chiave per scegliere il tuo SOLEO EVO

1. Tipologie e varietà di prodotto determinano la configurazione del fornologie e varietà di prodotto

- Apertura porta tipo pane o tipo pasticceria
- Configurazione del piano alto o basso
- Piano pizza
- Numero di generatori di vapore

Tipologie di prodotto:

- prodotti da forno
- pasticceria
- danesi
- pizza

Tipi di impasto:

- fresco
- crudo
- surgelato
- precotto

2. Le dimensioni e le specifiche dello spazio

- Spazio disponibile
- Volume di produzione giornaliero
- Diversità di prodotti
- Vincoli nell'area di produzione
- Ubicazione della produzione: laboratorio o punto vendita

- Determineranno:
 - il numero di piani
 - il tipo di elevatore
 - la cappa
 - il tipo di supporto con contenitore per vassoi o cella di lievitazione
 - la combinazione con un forno a convezione Krystal+ L

Superficie di cottura richiesta (da 0,25 a 1,98 m²):

- SOLEO EVO : 18 kg di impasto / m²/ H.
- SOLEO EVO SHOP: 15 kg di impasto / m²/ H.

3. Tipologia di pannello di controllo

- Pannello di controllo touch centrale SENSITIV2 standard o gestione per singolo piano.
- Pannello di controllo elettromeccanico Ergocom per la gestione per singolo piano.

Pannello di controllo rapido e intuitivo

La gamma SOLEO EVO è inclusa di serie ENSITIVE2 Controllo touch che gestisce autonomamente tutti i piani del forno.

Inoltre, l'apertura della porta e l'iniezione di vapore sono gestite automaticamente dal pannello di controllo.

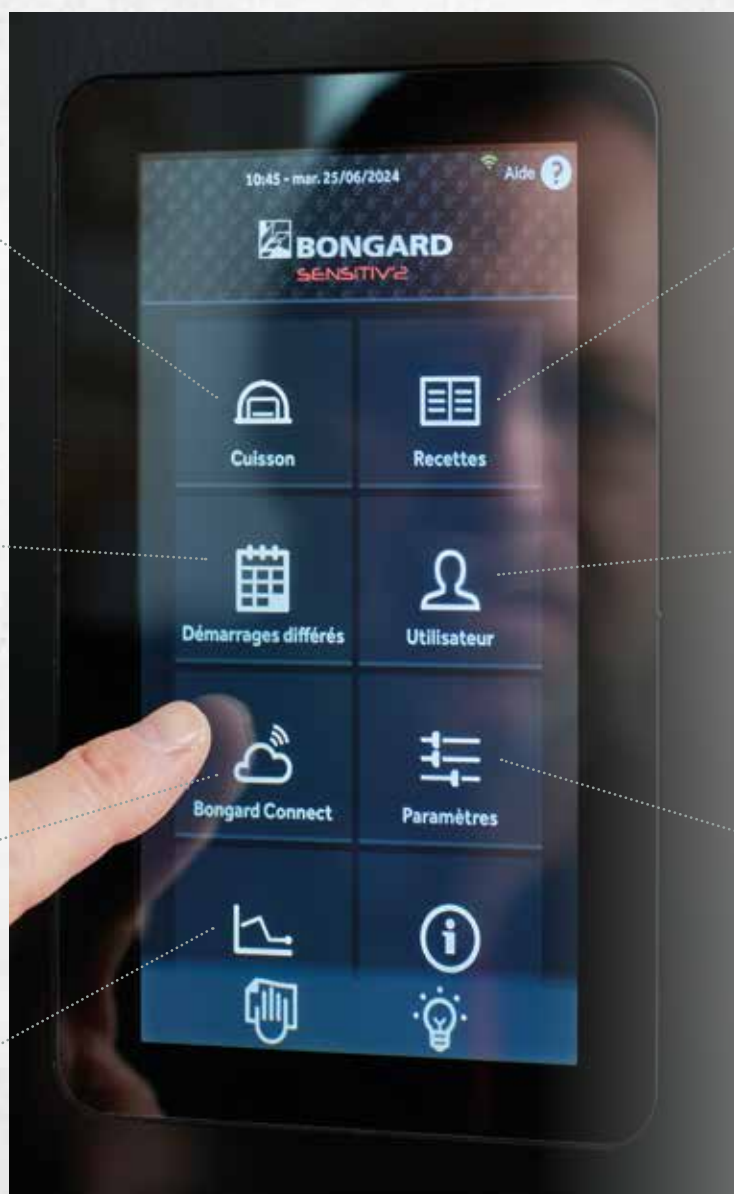
Comprende anche Bongard Connect, il nuovo servizio digitale esclusivo che ti permette di gestire da remoto tutte le tue attrezzature da panificio e pasticceria.

Scopri Bongard Connect



A seconda delle esigenze, il forno può essere dotato anche di un pannello di controllo elettromeccanico.

È possibile regolare il livello di potenza del forno in base ai vincoli di collegamento del panificio.



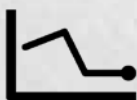
Gestire la cottura
in modalità manuale o
in modalità ricetta



Programmare la cottura ritardata
inizia per ogni giorno



Controllo remoto da parte di un tecnico



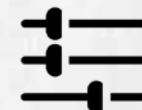
Consulta le statistiche
sulla produzione del forno
e consumo di energia



Crea ricette
(temperatura, tempo,
iniezione di vapore
e apertura automatica dello sfiato del vapore)



Crea profili personalizzati adattati
alle esigenze di ciascun utente.



Personalizza il forno
e accedi alla funzione "Risparmio energetico"
funzione



SOLEO EVO, progettato per semplificare il tuo lavoro quotidiano

Qualità di cottura: Piatti refrattari che forniscono la potenza e l'energia necessarie per una cottura del pane uniforme e precisa.

Sistema a vapore con dosatore d'acqua per ogni piatto per una precisione al millilitro.



Ergonomia:

Maniglia a tutta larghezza e sistema di apertura assistita con molle a gas per facilitare l'apertura degli sportelli per la pasticceria.

Cassetto per posizionare le teglie nella parte anteriore del forno e per completare le preparazioni.

Modularità:

Cappa o striscia isolante.

Supporto personalizzabile: griglia per teglie o

cella di lievitazione con controllo di temperatura e umidità.

Scelta tra 2 altezze dei piani.

Piatto per pizza disponibile per SOLEO EVO M2 e M2 SHOP.



Pulizia: Superficie del piano di lavoro liscia che si estende fino all'apertura della porta per una facile pulizia con una scopa. Le finestre della porta, in stile "pane", possono essere inclinate o rimosse senza attrezzi.

Risparmio energetico: Isolamento del forno superiore.

Sportelli sigillati e compatibilità con caricatori a mezza larghezza per ridurre la dispersione di calore. Vetro con rivestimento riflettente per mantenere la temperatura interna della camera e

limitare la dispersione di calore nella parte anteriore del forno. Sistema di controllo intelligente SENSITIV'2 per una gestione precisa dell'energia (funzioni di risparmio energetico e avvio ritardato).



Lavora in totale sicurezza con SOLEO EVO

Il nostro impegno per la sicurezza va oltre l'autocertificazione: i nostri prodotti vengono sottoposti a verifica da un ente esterno e indipendente. Le nostre apparecchiature sono pienamente conformi agli standard vigenti.



Dati tecnici - apertura porta in stile pasticceria

	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accesso agli elementi riscaldanti / generatori di vapore / pannello di controllo							
Tutto a destra	•	•	•	•	•	•	•
Unità di controllo							
Pannello di controllo touchscreen SENSITIV2 da 7" (un pannello di controllo centrale per forno)	•	•	•	•	•	•	•
Pannello di controllo Ergocom (per piano)	€	€	€	€	€	€	€
Pannello di controllo touchscreen SENSITIV2 da 7" (un pannello di controllo per ogni unità)	€	€	€	€	€	€	€
altezza della porta							
- Con piano "inferiore": 180 mm	•	•	•	•	•	•	•
- Con piano "superiore": 240 mm	-	-	-	€	€	€	€
Attrezzatura per piano cottura							
Decompressione e sfiato a vapore motorizzato su ogni piano	•	•	•	•	•	•	•
Vapore							
Generatore di vapore indipendente per ogni piano	€	€	€	€	€	€	€
Accessori (sezione superiore)							
fascione isolante	•	•	•	•	•	•	•
Cappa, con o senza aspiratore di vapore	€	€	€	€	€	€	€
Cappa con condensatore di vapore	€	€	€	€	€	€	-
Accessori (sezione inferiore)							
Base tecnica							
Supporto con base tecnica e ruote (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm o 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Portavassoi (per supporto H = 815 mm o 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Cella di lievitazione elettromeccanica con base tecnica e ruote (H = 975 mm)	-	€	€	€	€	€	€
Cassetto(i) per supporto	€	€	€	€	€	€	€
Carico manuale (senza sollevatore)							
Caricatore a nastro con barra angolare	-	€	€	€	€	€	€
Accessori							
Filtro anticalcare con cartuccia (obbligatorio in caso di vapore) Massimizzatore di energia	€	€	€	€	€	€	€
Compatibile con un sistema CTM (Gestione Tecnica Centralizzata)	•	•	•	•	•	•	•
Combinabile con altri forni (richiede rivestimento in acciaio inox).							
Kit per l'abbinamento con il forno a convezione Krystal+ L.	€	-	-	-	-	€	-
Combinazione di 1 o 2 piani pizza.	-	€	-	€	-	-	-
Pannelli (escluso quello con i comandi del forno)							
frontale in acciaio inox	•	•	•	•	•	•	•
Pannelli laterali e posteriori in acciaio inossidabile	€	€	€	€	€	€	€
Frontale del supporto in acciaio inox (senza vassoio e cassetto)	€	€	€	€	€	€	€
Assemblea							
Forno da assemblare in loco	•	•	•	•	•	•	•
Forno da assemblare in loco	€	€	€	€	€	€	€
tensione di alimentazione							
3N~400V	-	•	•	•	•	•	•
1N~230V	•	-	-	-	-	-	-
Dimensioni (mm)							
Larghezza	936	1344	1344	1510	1978	1978	1978
Profondità del forno con striscia isolante	856	856	1471	1022	921	1186	1666
Altezza del forno con cappa	1255	1271	1886	1437	1336	1601	2081

Profondità totale, con o senza generatore di vapore e kit di scarico del vapore inclusi

Dati tecnici - Apertura porta a battente

	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accesso agli elementi riscaldanti / generatori di vapore / pannello di controllo					
Tutto a destra	•	•	•	•	•
Unità di controllo					
Pannello di controllo touchscreen SENSITIV2 da 7" (un pannello di controllo centrale per forno)	•	•	•	•	•
Pannello di controllo Ergocom (per piano)	€	€	€	€	€
Pannello di controllo touchscreen SENSITIV2 da 7" (un pannello di controllo per ogni unità)	€	€	€	€	€
altezza della porta					
- Con piano "inferiore": 180 mm	•	•	•	•	•
- Con piano "Upper": 225 mm	€	€	€	€	€
Doppie maniglie per ripiano (necessarie per il carico a metà larghezza)	-	-	€	€	•
Attrezzatura per piano cottura					
Decompressione e sfiato a vapore motorizzato su ogni piano	•	•	•	•	•
Vapore					
Generatore di vapore indipendente per ogni piano	€	€	€	€	€
Accessori (sezione superiore)					
Striscia isolante	•	•	•	•	•
Cappa, con o senza aspiratore di vapore	€	€	€	€	€
Cappa con condensatore di vapore	€	€	€	€	-
Accessori (sezione inferiore)					
Base tecnica e rotelle					
Supporto con base tecnica e ruote (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm o 975 mm)	€	€	€	€	€
Supporto per vassoi (per supporto H = 815 mm o 975 mm)	€	€	€	€	€
Banco di prova elettromeccanico con base tecnica e ruote (H = 975 mm)	€	€	€	€	€
Cassetto(i) per supporto	€	€	€	€	€
Sistema di sollevamento					
caricamento a larghezza intera					
Sollevatore integrato a tutta larghezza	€	€	€	€	-
Ganci fissi su ogni ripiano sul frontale del forno - caricamento a tutta larghezza	€	€	€	€	-
Caricatore/scaricatore del forno azionato da asta - caricamento a tutta larghezza	€	€	€	€	-
carico a mezza larghezza					
Sollevatore integrato - carico a mezza larghezza	-	-	€	€	€
Ganci fissi su ogni ripiano sul frontale del forno - caricamento a mezza larghezza	-	-	€	€	€
Caricatore/scaricatore del forno azionato da asta - caricamento a mezza larghezza	-	-	€	€	€
Carico manuale (senza sollevatore)					
Caricatore a nastro con barra angolare	€	€	€	€	€
Accessori					
Filtro anticalcare con cartuccia (obbligatorio in caso di vapore)	€	€	€	€	€
Massimizzatore di energia	€	€	€	€	€
Compatibile con un sistema CTM (Gestione Tecnica Centralizzata)	•	•	•	•	•
Combinabile con altri forni (richiede rivestimento in acciaio inox).					
Kit per la combinazione con il forno a convezione Krystal+ L.	-	€	-	€	-
Include 1 piano per pizza.	-	€	-	-	-
Pannelli (escluso quello con i comandi del forno)					
frontale in acciaio inox	•	•	•	•	•
Pannelli laterali e posteriori in acciaio inossidabile	€	€	€	€	€
Frontale del supporto in acciaio inox (senza vassoio e cassetto)	€	€	€	€	€
Assemblea					
Forno da assemblare in loco	•	•	•	•	•
Forno da assemblare in loco	€	€	€	€	€
tensione di alimentazione					
3N~400V	•	•	•	•	•
Dimensioni (mm) — senza sollevatore					
	M4 SHOP EVO	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Larghezza	1344	1510	1978	1978	1978
Profondità del forno con striscia isolante	1651	1202	1101	1366	1846
Altezza del forno con cappa	2066	1617	1516	1781	2261

Profondità totale, con o senza generatore di vapore e kit di scarico del vapore inclusi

