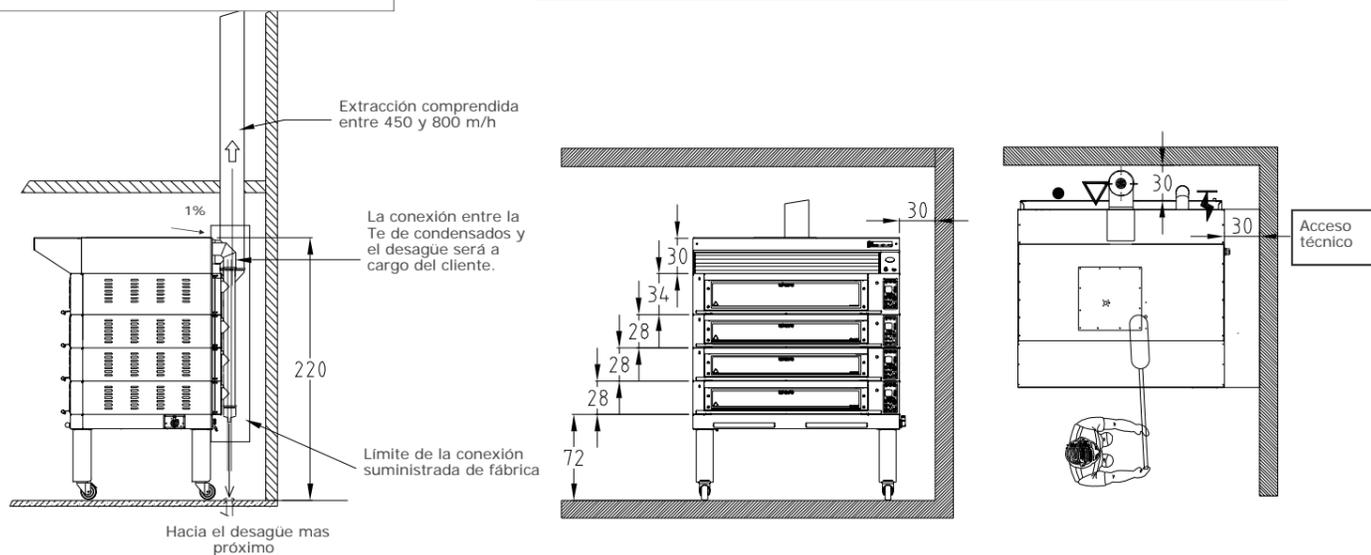


PRINCIPIO EVACUACION DE VAPOR

Ejemplo: Soleo M4 con 3 pisos bajos y 1 piso mixto (altura) + campana con extractor



■ ■ ■ Notas importantes :

Todas las dimensiones son en cm. Espacio requerido bajo el horno: 60 cm

Horno

M2 Soleo

M3 Soleo

M4 Soleo

M6 Soleo

Opciones

Panel de mandos electromecánico

Generador de vapor

Accesorios

Campana decorativa con iluminación

Campana con extractor e iluminación

Camara de fermentación final con ruedas

Camara de fermentación controlada con ruedas

- Evacuación de vapor, d. 100 mm.
- ⚡ Alimentación eléctrica con conexión directa a cuadro eléctrico. Toma situada a 1 mtr. del suelo.
- ▽ Alimentación de agua fría con conexión a una altura de 1.5 mt. con racor conexión 3/4", para cada horno, con vaporera. Presión 2,5-4 bares.
- ⊕ Evacuación vapor con tubo recubierto alta temperatura H=700 mm. del suelo (en caso de vaporera)
- ⊖ Opción campana: Salida vapor d. 200 mm. Extracción comprendida entre 450-800 m³/h



Soleo M4 con repisa y soporte estándar

Soleo

Características

Modelos	M2	M3	M4	M6	
Largo Horno	980 mm	1815 mm	1730 mm	1610 mm	
Largo de cocción útil	620 mm	1455 mm	1370 mm	1250 mm	
Profundidad con o sin vaporera	1718 mm	1718 mm	1838 mm	2223 mm	
Profundidad con o sin vaporera, con repisa	1405 mm	1405 mm	1526 mm	1910 mm	
Profundidad de cocción útil	845 mm	845 mm	965 mm	1350 mm	
Potencia eléctrica de un piso con calentamiento alternativo suela/techo					
Sin vaporera	3,18 kW	7,00 kW	7,55 kW	8,58 kW	
Con vaporera	4,18 kW	9,00 kW	9,55 kW	10,58 kW	
Voltaje	400V TRI +N 50/60 Hz				
Capacidad de cocción por piso	400 x 600	2	4	4	6
	460 x 660	1	3	4	5
	460 x 760	1	3	2	4
	580 x 780	1	2	2	2
	GN 1/2 530 x 650	1	2	2	4
Superficie de cocción por piso	0,52 m ²	1,23 m ²	1,32 m ²	1,69 m ²	

BONGARD

BONGARD IBERIA S.A.
P.I. Can Volar, C/ Garbí, 18 nave 3
08150 PARETS DEL VALLES (Barcelona) España
Tel : 93 573 78 78 - Fax : 93 573 78 70
info@bongard.es - www.bongard.es

Hornos conformes a las normas CE

Hornos modulares



Disponibles en 2, 4 o 6 bandejas por piso, los hornos modulares Soleo ofrecen una gran gama de modelos destinadas a la cocción de todo tipo de productos, ya sea de gran o pequeño formato, como croissants, brioches, bizcochos, magdalenas, etc.

Montados sobre un soporte con ruedas, permiten a los hornos Soleo su desplazamiento fácil, minimizando las operaciones de mantenimiento técnico y simplificando la limpieza del obrador.

BONGARD

Soleo, un horno modular y polivalente

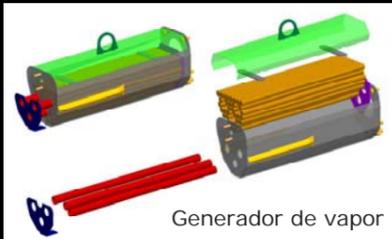
Una potencia eléctrica reducida gracias a :

1 Un calentamiento alternativo de las resistencias

Con el fin de reducir la potencia de conexión necesaria, en cada piso se han montado dos grupos resistencias (suela y techo) alimentados por corriente eléctrica alternativamente .

2 Un gran inercia y un aislamiento eficaz

Las cámaras de cocción en aluminio 1/10, las soleras refractarias macizas y la vaporera en cascada, emiten una fuerte inercia permitiendo acumular mucho calor y mantener la cámara de cocción a una temperatura constante. 3 capas superpuestas de paneles cruzados de lana de roca, aseguran un aislamiento óptimo.



Generador de vapor

3 Cristales térmicos

Las puertas en cristal con tratamiento térmico reflejan el calor, permitiendo una reducción del ambiente en 40°C inferior a la temperatura de la superficie del cristal. Este tratamiento asegura que la mayor parte de la energía se utilice para la cocción.

Con el objetivo de satisfacer todas las necesidades, la gama Soleo ofrece una gran variedad de posibilidades de combinar los hornos de bandejas de pastelerías de 400x600 mm.

Como elemento decorativo de las tiendas o punto caliente, y cocer delante de los clientes en un espacio reducido, se propone el horno **Soleo 2 bandejas por piso**.

¿Necesita un horno de gran capacidad para un obrador más importante? Puede elegir uno de nuestros modelos de hornos **Soleo 4 o 6 bandejas por piso**.

El conjunto de la gama **Soleo puede configurarse hasta 5 pisos**, según vuestras necesidades y requerimientos de producción.

Para ampliar vuestra gama de productos, **Soleo se fabrica con cámaras de cocción de más altura**, de 240 mm o 180 mm de altura interior útil. Así se pueden cocer productos de más altura , como hogazas o payeses, además de baguettes, croissants, brioches, bizcochos, etc.

En referencia a su superficie de cocción, el horno modular **Soleo es un verdadero horno para pan** gracias a :

- Las **pedras de cocción de 20 mm de espesor** que garantizan una suela perfecta
- Una **vaporera sobrepotenciada** para un vapor de calidad, siempre en cantidad suficiente.
- Una **válvula motorizada** para la gestión óptima de la humedad.
- **Elección de 2 tipos de cuadros de mandos** (electrónico Opticom o electromecánico Ergocom)
- **Las puertas de cristal con tratamiento ultrasensible**, para controlar siempre la cocción
- Las **lámparas halógenas** situadas en un lado y otro de la cámara de cocción para supervisar las masas
- **Cargadores o tapices de manuales horneado-deshorneado**



Estufa bajo horno

■ Disponible también opcionalmente

- Elevador integrado para cargar la mitad o la totalidad de los pisos
- Capa decorativa superior o campana con o sin extractor
- Soporte estándar equipado con ruedas y tirador
- Armario de fermentación final o controlada

Para los productos que necesitan una cocción mas suave en la suela, es posible de reemplazar las soleras por una chapa negra, o también suministrar los pisos sin vapor.

Con el fin de ganar el máximo de tiempo, **los hornos modulares Soleo pueden ser montados completamente en fábrica**, o bien montarlos en casa del cliente.

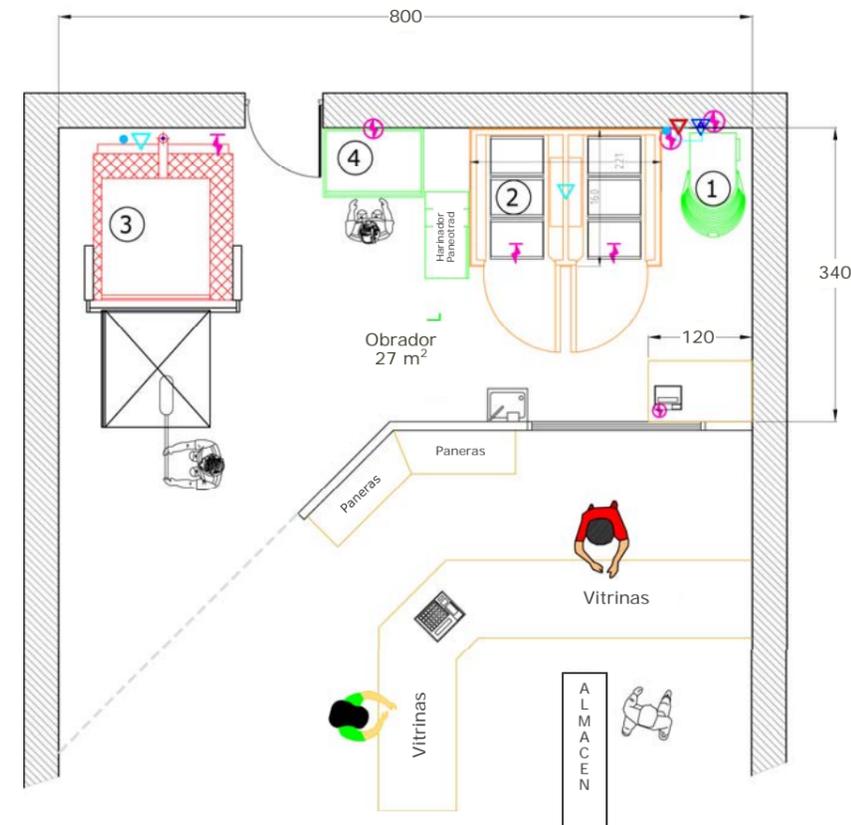
Realmente fácil de mantener

Con su **chasis y su fachada lisa** fabricada totalmente en acero inoxidable, el horno modular Soleo es perfecto en cuanto a higiene.

Las puertas se desmontan fácilmente, todos los sistemas de fijación son accesibles desde el exterior.

El mantenimiento regular de la cámara de cocción **será todavía mas fácil gracias a sus paredes perfectamente lisas**. Podrá acceder mas fácilmente al **sistema de iluminación, desmontable desde el interior**, para una limpieza más minuciosa.

Ahorre pérdidas de tiempo al hacer el mantenimiento técnico, todos los componentes se agrupan sobre la parte trasera o el lateral del horno.



Modelo de obrador equipado con un horno modular Soleo M6 y de Paneotrad®.

1 Amasadora de espiral SPIRAL EVO 150 E

Capacidad de masa De 80 a 100 kg según la hidratación de la masa.



2 Cámara de Fermentación BFC o CFI

Capacidad: 2 células de 3 carros 400 x 600 mm de capacidad cada una.



3 Horno de suela modular Soleo M6 con cargador integrado y tapiz hornear-deshornear

- Número de pisos: 4 pisos de 240 mm altura
- Superficie de cocción total: 6,76 m²



- ### 4 Paneotrad®
- Paneotrad® equipada de serie con:
 - 3 matrices a escoger.
 - 3 cubetas de división de plástico.
 - 1 desmoldeador
 - 2 carros para cubetas
 - 28 cubetas de reposo.





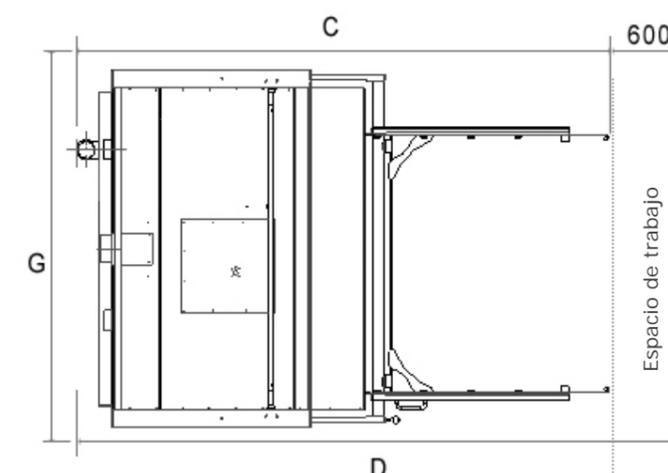
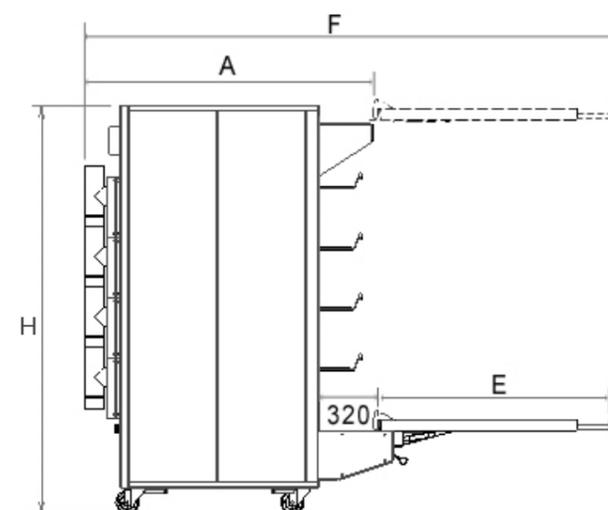
Elevador integrado para hornear-deshornear

Un sistema de elevación por cadena y contrapesos permite manipular fácilmente estos elementos sin golpes ni grandes fatigas.

La ventaja principal:
Una sola persona puede cargar en un solo movimiento, la mitad de de un piso (según el modelo elegido). El proceso de horneado así es fácil y muy eficaz.

Una vez se deja de utilizar, el horno se coloca fácilmente en posición alta, de tal forma que deja libre todo el espacio de trabajo disponible delante del horno.

Esta posición ofrece la posibilidad al panadero de deshornear sus productos con una pala, o también cocer bollería, tartas y/o pastelería en bandejas.



■ ■ ■ Observación:
Acceso técnico al lado derecho del horno



Altura de horneado con 4 pisos de 240 mm (altura interior útil)

Modelos de horno	M3	M4	M6
Último piso	1601 mm	1601 mm	1746 mm
3 pisos	1261 mm	1261 mm	1407 mm
2 pisos	921 mm	921 mm	1067 mm
1 piso	581 mm	581 mm	727 mm
Altura mínima de la base del horno	540 mm	540 mm	686 mm
Espacio disponible bajo el cargador, una vez colocado en la posición más alta	1870 mm	1970 mm	2052 mm



Características técnicas

Modelos	M2	M3	M4	M6
Profundidad total Horno+Campana (A)		1718 mm	1838 mm	2223 mm
Largo de enhornador (E)		1371 mm	1535 mm	1915 mm
Largo de espacio de trabajo (C)		3093 mm	3380 mm	4025 mm
Largo funcional (D)	No hay opción de el elevador integrado para el M2	3693 mm	3980 mm	4625 mm
Largo total en reposo (F)		3258 mm	3545 mm	4190 mm
Anchura total Horno+enhornador (G)		2015 mm + 350 mm	1930 mm + 350 mm	1810 mm + 350 mm
Altura (H)		2320 mm	2320 mm	2470 mm

¿Cómo configurar su horno modular Soleo?

1 Elegir la parte superior del horno :

- Campana con extractor e iluminación (altura 300 mm).
- o Campana decorativa con iluminación (altura 300 mm).
- o Capa superior (altura 100 mm).

2 Elegir el número y el tipo de pisos de cocción, con o sin vapor :

- Pisos de cocción bajos de 180 mm interior (280 mm exterior) con cuadro Opticom o cuadro electromecánico
- o Pisos de cocción altos de 240 mm interior (340 mm exterior) con cuadro Opticom o cuadro electromecánico

Nota importante :

Si el horno incorpora un soporte, el número de pisos será de un máximo de 4 pisos altos o 5 pisos bajos.
Si el horno incorpora una cámara o un armario de fermentación, el número de pisos será un máximo de 3 pisos bajos o 2 pisos bajos + 1 piso alto.
Si el horno incorpora una campana, es necesario que la altura total del soporte y los pisos sea de un mínimo de 1900 mm.

3 Elegir el soporte de horno

- Soporte sin porta-bandejas (altura : 540-660-720 mm)
- o Soporte con porta-bandejas (altura : 780-880-940-1000-1060 mm)
- o Armario de fermentación final (estufa)
- o Armario de fermentación controlada

Una gran gama de modelos y configuraciones

La gama Soleo propone 4 medidas de cámaras de cocción (largo x profundo) :

M2 = 620 x 845 mm
M3 = 1455 x 845 mm
M4 = 1370 x 965 mm
M6 = 1250 x 1350 mm

En función del modelo elegido, se pueden utilizar diferentes tipos de bandejas de cocción :

Panaderías y Pastelerías

400 x 600 mm - 400 x 800 mm - 600 x 800 mm

Hostelería y Restauración

G/N ½ 530 x 325 o GN 2/1 530 x 650 mm

Hornos combinados Soleo

Para las pequeñas panaderías, los restaurantes y hoteles, es posible combinar 2 estilos de cocción, gracias a los hornos combinados con una cocción sobre suela y una cocción por convección.

Por ejemplo:

Una combinación Soleo M2 puede estar formada por 1 o 2 pisos de 2 bandejas 400 x 600 y un horno ventilado de 4 bandejas situado en la parte superior.
Opcionalmente: embellecedor o campana con extractor.

Una combinación Soleo M4 puede ser equipado de 1 o 2 pisos 4 bandejas 400 x 600 y de 2 hornos ventilados 4 bandejas en la parte superior.
Opcionalmente: embellecedor o campana con extractor.

Ejemplos de configuración



■ Soleo M2 :

- Ancho total : 980 mm
- Profundidad total : 1718 mm
- 3 pisos de cocción altura interior 240 mm
- Campana con extractor de vapor e iluminación 300 mm
- Panel de mandos Opticom
- Soporte con ruedas 660 mm
- Altura total : 1980 mm-



■ Combinación Soleo M4 :

- Ancho total : 1.730 mm
- Profundidad total : 1688 mm
- 2 pisos de cocción altura interior 240 mm
- Capa superior 100 mm
- Kit combinación 33 mm
- Panel de mandos Opticom
- Soporte sobre ruedas 540 mm
- Altura total: 1878 mm



■ Combinación Soleo M3 :

- Ancho total : 1815 mm.
- Profundidad total : 1578 mm
- 4 Pisos de cocción altura interior 240 mm
- Capa superior 100 mm
- Embellecedor inoxidable 320 mm para cargador integrado con horneado completo del piso
- Soporte con ruedas 540 mm
- Altura total horno: 1878 mm



Con el panel Opticom estándar, se opta por la eficacia y la economía

En modo automático, el controlador Opticom ofrece :



• Una mejor reacción a la temperatura de cocción.

Cada 40 segundos, el Opticom calcula la diferencia entre la temperatura real suelo-techo y la temperatura asignada. Si una de las 2 temperaturas (suelo o techo) es inferior a la de consigna, el controlador va automáticamente a dar prioridad de temperatura a la más baja.

• La posibilidad de generación de vapor independiente en cada piso

• La optimización del precalentamiento que tiene en cuenta la temperatura residual en la cámara de cocción (permiten así un ahorro de energía desde el precalentamiento del horno)

• 30 recetas pre-programables con 2 niveles de temperatura de cocción (una de calentamiento y otra de cocción), duración de la cocción, duración de la inyección de vapor, apertura de la válvula extracción de vapor, alarma de fin cocción)...

• La inyección de vapor con pulsación (igualmente disponible en modo manual.)

Nota: el vapor por « pulsos » genera una vaporización más eficaz del agua, reduciendo así la cantidad necesaria y el tiempo de recuperación de la vaporera, además de un ahorro de la energía.

Panel de mandos opcional electromecánico

El panel de control Opticom puede ser reemplazado por 2 termostatos, que controlan el calor suelo-techo de cada piso. El termostato del techo se suministra con un minuterero integrado.

La regulación de los 2 programadores de calor se hace de la manera siguiente :



• El termostato superior suministra la potencia a las resistencias superiores, con una duración de 10 segundos.

• El termostato inferior suministra la potencia a las resistencias inferiores, con una duración de 40 segundos.

Si la temperatura asignada a la suela o al techo se alcanza entre los periodos de 10 o 40 segundos, el conmutador pasa automáticamente a calentar a aquella que todavía no ha alcanzado la temperatura consagrada, con el fin de permitir un tiempo de recuperación mas rápido.

Cada cámara de cocción puede ser gestionada independientemente, igual que las vaporeras. La inyección puede ser gestionada manualmente, bajo el mismo principio que el vapor por pulsos.

Fiable y robusto

Porque es importante que cada panadero tenga un horno de confianza con el que poder contar, nuestros equipos se diseñan para soportar un uso intensivo, año tras año.

Por este motivo, en los hornos modulares, las resistencias de calor son de acero inoxidable y con 3 años de garantía.

