

ORION EVO

Hochwertiges und
kontrolliertes Backen



Die Produktreihe der elektrischen Etagenöfen **ORION EVO**, Bongards Bestseller, gibt es mit 3 bis 5 Etagen, 1-, 2- oder 3-bahnig mit 600 oder 800 mm für Etagentiefen von 120 bis 240 cm.

Der ultraschnelle **ORION EVO** ist hohen Produktionsraten gewachsen und passt den Energieverbrauch genauestens an.

An der Spitze der Technologie stehend, bietet er ein unübertroffenes Niveau an Exzellenz in der **Beherrschung und Präzision des Backens** von Bäckerei- und Konditoreiprodukten.

Seine INTUITIV'2-Steuerung ist wie ein Gehirn des Ofens und kontrolliert alle Etagen. Sie erleichtert die Arbeit des Bäckers und Konditors durch die Programmierung von Rezepten, verzögerte Startzeiten und die unabhängige Steuerung der Backvorgänge.

Vielseitig einsetzbar, ideal zum Backen aller Teigtypen, ob frisch, kalt (besonders wenn Sie mit unserem patentierten PANEOTRAD®-Verfahren zum Teilen und Formen arbeiten) oder roh tiefgekühlt.



Leistungsstark
Schnell
Standhaft

Vielseitig
Intelligent



Hervorragende Backqualität

ORION EVO erreicht ein bisher **unerreichtes Niveau** in der **Beherrschung** und **Präzision** des Backens von Produkten.

Da es keine Temperaturvermischung zwischen den Etagen gibt, was durch eine verstärkte Abdichtung und Wärmedämmung ermöglicht wird, **ist ein perfektes, gleichmäßiges Backen gewährleistet**. Verschiedene Arten von Bäckerei- und Konditoreiprodukten können so gleichzeitig gebacken werden.

Qualitäts-**Schwaden** wird mit einem **Schwadenapparat pro Etage** und mit einer auf den Millimeter genauen Parametereinstellung produziert.

Die optional erhältliche, **motorisierte Schwadenklappe** wird **dringend empfohlen** für Konditoreiprodukte wie Baisers, Makronen, Brand- oder Blätterteig, um sie zu trocknen. Sie ist auch am Ende des Backens von Brot nützlich.

Der **ORION EVO** kann mit einer **ROC-Etage** (Rayonnement Optimisé de Cuisson - Optimierte Backstrahlung) ausgestattet werden. Seine 4 feuerfesten Platten an allen Wänden der Backkammer erhöhen die thermische Trägheit wie in einem Ofen von früher. Die Hitze ist mild und besonders geeignet, um **große Brot** mit einer **dicken Kruste** zu versehen.



Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Für ein optimales Backen in elektrischen Etagenöfen sollte die Temperatur der Decke etwas höher sein als die des Bodens mit einer Abweichung zwischen **5** und **15°C**.



Ein Ofen mit hoher Produktionsleistung

Die Öfen der Produktreihe **ORION EVO** ermöglichen das Backen von bis zu 15 kg Kaltteig pro m² Bodenfläche und pro Stunde.

Am Beispiel des 1-bahnigen 800 mm Modells mit 4 Etagen und einer Bodentiefe von 160 cm, mit dem einschließlich der Einschieß-/Ausschießzeit 215 Baguettes pro Stunde produziert werden können.

Es gibt auch eine Option „Booster Backkapazität“. Ideal für kurze Backvorgänge und/oder für höhere Teigchargen, bis zu **18 kg Kaltteig pro m² Bodenfläche und Stunde**.

Der **ORION EVO** ist **äußerst reaktionsschnell**. Seine Leistung gepaart mit der hervorragenden Isolierung der Kammern ermöglicht einen sehr schnellen Temperaturanstieg und dessen dauerhafte Aufrechterhaltung. So ist der Ofen schnell **einsatzbereit, um** das Regal im Laufe des Tages wieder aufzufüllen.



Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Bei Backvorgängen unter 15 Minuten an einem Stück wird die Option Booster Backkapazität empfohlen.

Genauere Verwaltung der verbrauchten Energie

Beim **ORION EVO** wurde besonderes Augenmerk auf die Kontrolle des Energieverbrauchs gelegt, um die **Betriebskosten zu optimieren**.

Die verstärkte Abdichtung der Glasscheiben und die Hinzufügung einer leistungsstarken reflektierenden Behandlung auf der Innenseite des Glases reduzieren den Wärmeverlust in der Schruft sehr stark.

Die INTUITIV'2 Steuerung verwaltet die Energie zentral. So **wird die Leistung automatisch dort zugewiesen, wo sie benötigt wird**, ohne dass der Nutzer eingreifen muss.

Mit der Funktion „**Zeitversetzer Start**“ können Sie die genaue Minute festlegen, in der eine Etage auf Temperatur sein muss, um das programmierte Rezept zu starten. Eine genaue Energieverwaltung für **einen großen Benutzungskomfort**.

Die Funktion „**Energy Saving**“ steuert automatisch, dass die Etagen nach der eingestellten Zeit in den Standby-Modus gehen, wenn sie nicht benutzt werden. So **wird ein unnützer Verbrauch vermieden**.



Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Ein manuelles Einspritzen von Schwaden vor dem Einschließen ist nicht empfehlenswert. Dieser Schwaden würde beim Öffnen der Schruft entweichen, was Energieverlust und unnütze Kosten verursacht. Im **Modus Rezepte kann sehr leicht die Einspritzung** von Schwaden ganz am Anfang des Backens und/oder je nach Bedarf in anderen Momenten eingestellt werden.

Der ORION EVO wurde entworfen, um Ihnen das Leben zu erleichtern

Ausgeklügeltes Schwadensystem:

Der Schwaden wird dank des Verteilers an der Außenseite des verstärkten Gehäuses gleichmäßig in der Backkammer verteilt, ohne dass die Gefahr besteht, dass Wasser herausspritzt. Ein Druckentlastungsventil, das für optimale Langlebigkeit sorgt, rundet das System ab.



Motorisierte Schwadenklappe (Option):

Die motorisierte Schwadenklappe, deren Betrieb über die INTUITIV'2 Steuerung vollständig programmiert werden kann, ermöglicht den kontrollierten Abzug von Schwaden während des Backens von Bäckerei- und Konditoreiprodukten.

Erleichterte Pflege der Glasscheiben:

Die Glasscheiben können für eine einfache und schnelle Reinigung gekippt werden. Sie können auch ohne Werkzeuge ausgebaut werden.



Optimierte Reinigung:

Das „glatter Boden“ Konzept (Bongard-Patent) der Schruft ermöglicht eine schnelle und wirksame Reinigung der Backkammer.

Um eine Beschädigungsgefahr während der Reinigung auszuschließen, sind die Heizwiderstände an der Decke mit einem Schutzsystem versehen.

Integrierter Aufzug LIFT'EVO (Option):

Für mehr Benutzungskomfort kann ORION EVO mit dem integrierten Aufzug LIFT'EVO nebst dediziertem Ein- und Ausschließapparat ausgestattet werden.

An die Arbeitshöhe des Benutzers anpassbar, um eine gute Haltung zu begünstigen. Bei einigen Modellen ist auch eine elektrische Unterstützung verfügbar.

Mit ORION EVO arbeiten Sie völlig sicher



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen. Unsere Geräte erfüllen somit die geltenden Normen.

Intuitive und stufenlose Bedienung

Die Produktreihe **ORION EVO** ist standardmäßig mit der Touchscreen-Bedieneinheit INTUITIV'2 ausgestattet, die intelligent über ein 10 Zoll Display die gesamten Ofenetagen steuert.

Seine übersichtliche und illustrierte Benutzeroberfläche ermöglicht einen sehr leichten Einstieg und bietet gleichzeitig eine große Bandbreite an Einstellungen.

Es integriert **Bongard Connect**, den neuen exklusiven digitalen Service für die Fernverwaltung von Bäckerei- und Konditoreieinrichtungen.

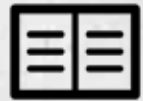
Entdecken Sie Bongard Connect



Auf Wunsch kann der Ofen auch auf jeder Etage mit der elektromechanischen Steuerung Ergocom ausgestattet werden.



Verwaltung der Backvorgänge im manuellen Modus oder im Rezept-Modus



Erstellung der Rezepte (Temperatur, Dauer, Schwaden-Einspritzung und Steuerung der Schwadenklappen)



Planung der verzögerten Backstartzeiten pro Etage und pro Tag



Verwaltung der Berechtigungen gemäß Benutzerprofil (Berechtigung zum Ändern gespeicherter Rezepte usw.)



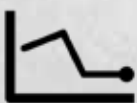
Fernsteuerung durch den Techniker



User



Settings



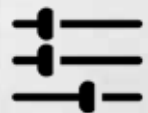
Abfrage der Produktions- und Energiestatistiken des Ofens



Statistics



Information



Zugriff auf die Funktion „Energy Saving“



Vorübergehende Deaktivierung des Touchscreens für die Reinigung des Schutzglases der Steuerung

Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.



Technische Daten ORION EVO

	ORION EVO 1- oder 2-bahnig	ORION EVO 3-bahnig
Zugang zu Widerständen und Schwadenapparaten / Türgriff / Steuerung		
Alles links	•	•
Alles rechts	0	0
Steuerungen		
Intuitiv'2 STEUERUNG (1 zentrale Steuerung)	•	•
Steuerung ERGOCOM (1 Steuerung pro Etage für Öfen mit 3-4 Etagen)	0	-
Steuerung ERGOCOM (1 Steuerung pro Etage für Öfen mit 5 Etagen)	€	-
Ausstattung der Backetagen		
4. Etage ROC (für 4- oder 5- Etagenöfen), einschließlich Schwadenklappe	€	-
Druckentlastung an jeder Etage (ausser ROC Etage)	•	•
Motorisierte Schwadenklappe auf der oberen Etage	€	€
Elektrisch gesteuerte Schwadenzüge pro Etage	€	€
Schutzvorrichtung der Widerstände (an der Decke)	•	•
Ofenschruft kompatibel mit einem Ein- und Ausschließapparat mit Unterabzug	€	€
Backkapazität / Energieverwaltung (nur MIT INTUITIV'2)		
Zentralisierte Energieverwaltung	•	•
Gesteigerte Backkapazität (Booster-Version)	€	€
Energie Optimierer	€	€
Kompatibel mit einem GTC-System	•	•
Ausbaufähigkeit		
Ofen mit 3 Etagen, auf 4 Etagen ausbaubar (muss bei der Bestellung angegeben werden)	€	-
Satz für 4. Etage (für den nachträglichen Einbau)	€	-
Schwaden		
Pulsierte Schwadeneinspritzung	•	•
1 Wasserzähler pro Schwadenapparat (nur mit Intuitiv'2)	•	•
Kalkfilter mit 1 Kartusche	•	•
Geliefert ohne Kalkfilter und ohne Kartusche	- €	- €
Druckminderer Set	•	•
Zubehör		
Ofenbank (außer bei Backöfen mit 5 Etagen)	•	•
Haube mit Abzugventilator und Beleuchtung	•	•
Einschiebhaken am Backofen	€	€
Integrierter Beschickungstisch LIFT'EVO (mit System zur Nachpositionierung des Ein- und Ausschließapparates)	€	€
Integrierter, motorisierter Aufzug LIFTEO (nur für 1 x 800 mm)	€	-
Ein- und Ausschließapparat aus Edelstahl	€	€
Verkleidung		
Ofenfront aus Edelstahl mit Seitenwänden aus vorlackiertem Stahlblech, metallisch grau	•	•
Komplette Ofenverkleidung aus Edelstahl	€	€
Montage		
Ofen wird vor Ort montiert	•	•
Grundplatte 12 mm	€	€
Backofen auf Grundplatte montiert	Bitte um Rücksprache	Bitte um Rücksprache
Versorgungsspannung		
3N~400V	•	•



ORION EVO - Black Edition



Zur Feier unseres 100-jährigen Jubiläums wird eine Sonderausgabe des **ORION EVO**-Ofens mit einer 800 mm Bahn, 4 Etagen und optional mit integriertem Aufzug angeboten. Sein schwarzes Design mit dem goldenen Label „Seit 1922“ verleiht jeder Backstube einen Hauch von Eleganz. Die Serie ist nummeriert und auf 100 Exemplare limitiert.

Technische Daten ORION EVO

Abmessungen und technische Daten																	
Modelle	Gesamttiefe	Bodentiefe	Ofenbreite	Gesamthöhe	Höhe Ofenfront	Tiefe Ofen+Einschießapparat	Breite mit Hubsystem	Höhe mit integriertem Hubsystem (ohne Beschicker + Anschlag)	Backfläche	Bodenfläche	Gesamtgewicht des montierten leeren Ofens ohne Sockel, ohne Optionen	Anschlusswert					
	A	B	C	D	E	F	G	H	(m ²)		(kg)						
(mm)																	
ORION EVO - 1 x 800 mm - 3 Etagen																	
801/3,120	2252	2204				4226			2,8	3,2	1447	Stromversorgertarif 3					
801/3,160	2666	2618				5010			3,8	3,8	1638	Stromversorgertarif 3					
801/3,180	2878	2830	1441	2682	2200	5593	1645	2301	4,3	4,1	1868	Stromversorgertarif 3					
801/3,200	3072	3024				5802			4,8	4,4	1949	Stromversorgertarif 3					
801/3,220	3282	3234				6386			5,3	4,7	2035	Stromversorgertarif 3					
801/3,240	3477	3429				6580			5,8	5,0	2140	Stromversorgertarif 3*					
ORION EVO - 1 x 800 mm - 4 Etagen																	
801/4,120	2252	2204									4226			3,8	3,2	1857	Stromversorgertarif 3
801/4,160	2666	2618				5010			5,1	3,8	2109	Stromversorgertarif 3					
801/4,180	2878	2830	1441	2682	2200	5593	1645	2301	5,8	4,1	2422	Stromversorgertarif 3*					
801/4,200	3072	3024				5802			6,4	4,4	2520	Stromversorgertarif 3*					
801/4,220	3282	3234				6386			7,1	4,7	2646	Bitte um Rücksprache					
801/4,240	3477	3429				6580			7,7	5,0	2770	Bitte um Rücksprache					
ORION EVO - 1 x 800 mm - 5 Etagen																	
801/5,120	2242	1812									4226			4,8	2,6	2338	Stromversorgertarif 3*
801/5,160	2656	2226				5010			6,4	3,2	2630	Stromversorgertarif 3*					
801/5,180	2868	2438	1441	2682	2200	5593	1645	2301	7,3	3,5	3089	Bitte um Rücksprache					
801/5,200	3062	2632				5802			8,1	3,8	3204	Bitte um Rücksprache					
801/5,220	3272	2842				6386			8,9	4,1	3350	Bitte um Rücksprache					
801/5,240	3467	3037				6580			9,7	4,4	3475	Bitte um Rücksprache					
ORION EVO - 2 x 600 mm - 3 Etagen																	
602/3,120	2252	2204									4242			4,3	4,2	1852	Stromversorgertarif 3
602/3,160	2666	2618				5026			5,8	4,9	2103	Stromversorgertarif 3*					
602/3,180	2878	2830	1889	2682	2200	5608	2093	2301	6,5	5,3	2469	Stromversorgertarif 3*					
602/3,200	3072	3024				5802			7,2	5,7	2615	Stromversorgertarif 3*					
602/3,220	3282	3234				6401			7,9	6,1	2713	Bitte um Rücksprache					
602/3,240	3477	3429				6596			8,6	6,5	2824	Bitte um Rücksprache					
ORION EVO - 2 x 600 mm - 4 Etagen																	
602/4,120	2252	2204									4268			5,8	4,2	2414	Stromversorgertarif 3*
602/4,160	2666	2618				5052			7,7	4,9	2762	Bitte um Rücksprache					
602/4,180	2878	2830	1889	2682	2200	5634	2093	2301	8,6	5,3	3300	Bitte um Rücksprache					
602/4,200	3072	3024				5828			9,6	5,7	3460	Bitte um Rücksprache					
602/4,220	3282	3234				6427			10,6	6,1	3602	Bitte um Rücksprache					
602/4,240	3477	3429				6622			11,5	6,5	3756	Bitte um Rücksprache					
ORION EVO - 2 x 600 mm - 5 Etagen																	
602/5,120	2242	1812									4268			7,2	3,4	3107	Bitte um Rücksprache
602/5,160	2656	2226				5052			9,6	4,2	3478	Bitte um Rücksprache					
602/5,180	2868	2438	1889	2682	2200	5634	2093	2301	10,8	4,6	4291	Bitte um Rücksprache					
602/5,200	3062	2632				5828			12	5,0	4482	Bitte um Rücksprache					
602/5,220	3272	2842				6427			13,2	5,4	4648	Bitte um Rücksprache					
602/5,240	3467	3037				6622			14,4	5,7	4829	Bitte um Rücksprache					

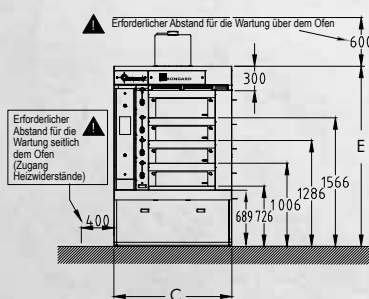
6 Bodentiefen zur Auswahl: 120, 160, 180, 200, 220 und 240 cm

* mit INTUITIV'2 und aktivierter Leistungsreduzierung

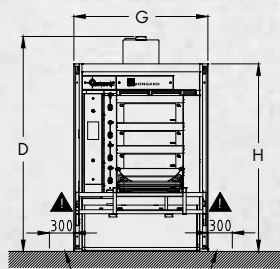
Technische Daten ORION EVO

Abmessungen und technische Daten

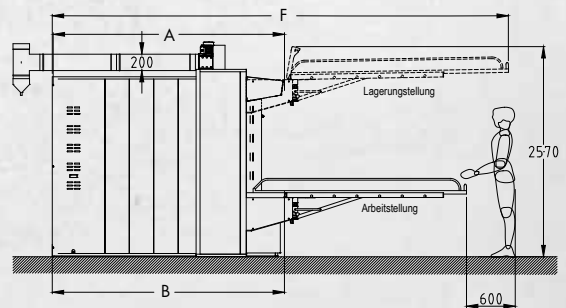
Modelle	Gesamttiefe	Bodentiefe	Ofenbreite	Gesamthöhe	Höhe Ofenfront	Tiefe Ofen+Einschießapparat	Breite mit Hubsystem	Höhe mit integriertem Hubsystem (ohne Beschicker + Anschlag)	Backfläche	Bodenfläche	Gesamtgewicht des montierten leeren Ofens ohne Sockel, ohne Optionen	Anschlusswert			
	A	B	C	D	E	F	G	H							
													(mm)	(m ²)	(kg)
ORION EVO - 2 x 800 mm - 3 Etagen															
802/3,120	2252	2204				4242			5,7	5,2	1811	Stromversorgertarif 3*			
802/3,160	2666	2618				5026			7,7	6,1	2125	Stromversorgertarif 3*			
802/3,180	2878	2830	2345	2682	2200	5608	2549	2301	8,7	6,6	2314	Bitte um Rücksprache			
802/3,200	3072	3024				5802			9,7	7,1	2474	Bitte um Rücksprache			
802/3,220	3282	3234				6401			10,7	7,6	2612	Bitte um Rücksprache			
802/3,240	3477	3429				6596			11,6	8,0	2777	Bitte um Rücksprache			
ORION EVO - 2 x 800 mm - 4 Etagen															
802/4,120	2252	2204				4242			7,7	5,2	2143	Bitte um Rücksprache			
802/4,160	2666	2618				5026			10,3	6,1	2555	Bitte um Rücksprache			
802/4,180	2878	2830	2345	2682	2200	5608	2549	2301	11,7	6,6	2765	Bitte um Rücksprache			
802/4,200	3072	3024				5802			12,9	7,1	2965	Bitte um Rücksprache			
802/4,220	3282	3234				6401			14,3	7,6	3177	Bitte um Rücksprache			
802/4,240	3477	3429				6596			15,5	8,0	3360	Bitte um Rücksprache			
ORION EVO - 2 x 800 mm - 5 Etagen															
802/5,120	2242	1812				4242			9,6	4,2	2496	Bitte um Rücksprache			
802/5,160	2656	2226				5026			12,9	5,2	2984	Bitte um Rücksprache			
802/5,180	2868	2438	2345	2682	2200	5608	2549	2301	14,6	5,7	3216	Bitte um Rücksprache			
802/5,200	3062	2632				5802			16,2	6,2	3473	Bitte um Rücksprache			
802/5,220	3272	2842				6401			17,9	6,7	3723	Bitte um Rücksprache			
802/5,240	3467	3037				6596			19,4	7,1	3961	Bitte um Rücksprache			
ORION EVO - 3 x 600 mm - 4 Etagen															
603/4,180	2878	2830	5608	2665	2465	2682	2200	2301	13	7	4227	Bitte um Rücksprache			
603/4,200	3072	3024	5802	2665	2465	2682	2200	2301	14,4	7,5	4452	Bitte um Rücksprache			
603/4,220	3282	3234	6401	2665	2465	2682	2200	2301	15,8	8	4691	Bitte um Rücksprache			
603/4,240	3477	3429	6596	2665	2465	2682	2200	2301	17,3	8,5	4896	Bitte um Rücksprache			
ORION EVO - 3 x 600 mm - 5 Etagen															
603/5,180	2878	2438	5608	2665	2465	2682	2200	2301	16,2	7	5429	Bitte um Rücksprache			
603/5,200	3072	2632	5802	2665	2465	2682	2200	2301	18	7,5	5719	Bitte um Rücksprache			
603/5,220	3282	2842	6401	2665	2465	2682	2200	2301	19,8	8	6000	Bitte um Rücksprache			
603/5,240	3477	3037	6596	2665	2465	2682	2200	2301	21,6	8,5	6246	Bitte um Rücksprache			



VORDERANSICHT OHNE INTEGRIERTEN BESCHICKUNGSTISCH



VORDERANSICHT MIT INTEGRIERTEN BESCHICKUNGSTISCH

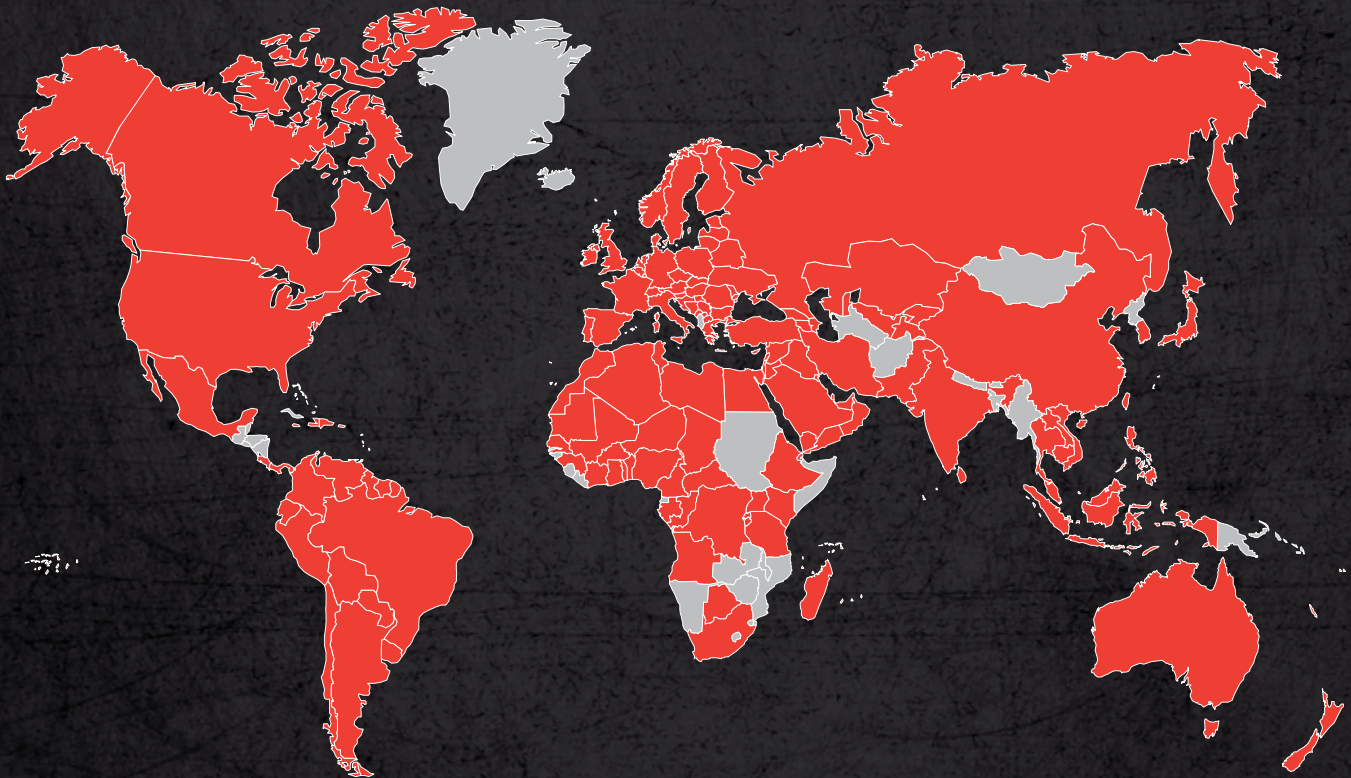


SEITENANSICHT MIT INTEGRIERTEM BESCHICKUNGSTISCH



BONGARD, französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich und den französischen Überseegebieten das ganze Jahr über einen 7-Tage-Service bieten zu können.
BONGARD wird auch in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Um den nächstgelegenen Händler zu finden, gehen Sie bitte auf : <https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns auf:     Bongard.bakery

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company

