



BONGARD

MODULETAGENOFEN

SOLEO EVO

Der perfekte Backofen
für alle Ihre
Backanforderungen



MADE IN FRANCE



Die Produktreihe SOLEO EVO

Die Produktreihe **SOLEO EVO** bietet die nötige Modularität, um die Bedürfnisse von Bäckern, Konditoren und Gastronomen (CHR) optimal zu erfüllen, ohne die Qualität des Backens, für die **BONGARD** seit 1922 bekannt ist, zu beeinträchtigen.

Dank ihres eher breiten als tiefen Formats finden diese Öfen Platz in Geschäften und Profiküchen sowie in Bäckereien und Laboren mit einer durchgehenden Arbeitsfläche.



Backen von Bäckereiprodukten

Mit den Etagen dieses Ofens können Sie frische Teige, kalte Teige, insbesondere bei Verwendung von **PANEOTRAD**, und bei Bedarf auch tiefgekühlte Rohteige backen.



Backen von Feingebäck

Für Konditoren haben wir eine Backkammer entwickelt, die für Backbleche optimiert ist, um den Platzbedarf für Ihre Ausstattung zu verringern.



Backen von Pizzen

Dank der Möglichkeit, die Etagen mit einer Pizzaetage zu kombinieren, können Sie Ihr Imbissangebot weiter ausbauen.



Kompaktversion für die Gastronomie

Der **M2 SHOP** wird dank seines Querformats, das sich perfekt in die Arbeitsfläche einfügt, Ihr bester Verbündeter in Ihrer Küche sein.

An die technischen Gegebenheiten in Ihrem Land angepasst

Für international tätige Bäckereien ist der **SOLEO EVO** so konzipiert, dass er jeweils spezifische Blechformate aufnehmen kann und über einen Anschluss je nach den Bedürfnissen des Landes verfügt. Außerdem kann der Ofen zusammengebaut geliefert werden, so dass weniger Zeit für die Montage benötigt wird.

Umweltfreundliches Design

Zur Vermeidung eines hohen Energieverbrauchs:

- Unsere Glasscheiben sind mit einer reflektierenden Beschichtung versehen, um die Temperatur im Inneren der Backkammer zu halten und so den Wärmeverlust an der Vorderseite des Ofens zu begrenzen.
- Dank des Energy Saving-Systems wird die Heizung der Etagen automatisch abgeschaltet, wenn sie eine bestimmte Zeit lang nicht benutzt werden.



Mit Soleo Evo sicher arbeiten



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Ausrüstung von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.

Ein Ofen, der für alle geeignet ist

Die Backöfen der Produktreihe **SOLEO EVO** können mit zwei verschiedenen Öffnungen ausgestattet werden: eine für Konditoren, die sich nach außen öffnet, und eine für Bäcker, die sich nach innen öffnet, um das Be- und Entladen beim Backen zu erleichtern. Je nach Höhe der zu backenden Produkte stehen auch zwei Öffnungshöhen zur Verfügung.

Um sich an Ihre Produktion anzupassen, ist die Produktreihe **SOLEO EVO** modular und verfügt über 1 bis 5 Etagen und 2 bis 6 Backbleche pro Etage. Alle Backöfen der Produktreihe **SOLEO EVO** verfügen über die folgenden Optionen:



Die **Haube** ist als Option erhältlich. Wenn der Backofen ohne Schwadenapparat verwendet wird, ist es möglich, nur eine **Isolierblende** zu wählen.

Die Kombination des Ofens **SOLEO EVO** mit einer **Pizza-Etage** bis 400 °C ermöglicht das schnelle Backen von "echten Pizzen" mit einem Minimum an Bodenfläche, ohne dass dabei die Teigqualität beeinträchtigt wird.



Das **Gestell** kann vollständig individuell gestaltet werden und mit einer einfachen **Backblechablage** oder einem **Gärraum** mit Feuchtigkeitsregelung ausgestattet sein.



Die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit können je nach Produkt, das in den **Gärraum** geschoben wird, eingestellt werden.



Die **Schublade** bietet Platz, um die Bleche vor dem Backen abzustellen und dann die Vorbereitungen abzuschließen.

Brot-Herd

Dank der Öffnung für Bäcker und des nach innen öffnenden Systems ist das Be- und Entladen einfach, ohne dass der Bäcker den Griff des Ofens berühren muss.

Es ist der ideale Ofen für Bäcker, die sich einen Ofen wünschen, der ganz auf ihre spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Nach dem Backvorgang sind die Backwaren und das Feingebäck goldbraun, gleichmäßig durchgebacken und zum Verkauf bereit!



Regelmäßige und präzise Backvorgänge

Dank seines feuerfesten Bodens bietet der Backofen **SOLEO EVO** die nötige Leistung (18 kg Teig/m²/Stunde) und das Wärmespeichervermögen, um ein Backergebnis zu erzielen, das dem der Holzbacköfen von früher entspricht.

Dank eines Schwadenapparats pro Etage und einer präzisen Einstellung in Millilitern werden Schwaden in der richtigen Menge erzeugt.



Optimaler Arbeitskomfort

Die Öffnung für Bäcker wurde speziell für die Verwendung mit einem integrierten Hubsystem und zur **Erleichterung der Be- und Entladevorgänge konzipiert**. So öffnet und schließt sich das Fenster bei der Bedienung durch den Backenden, **ohne dass dieser den Öffnungsgriff betätigen muss**. Die Beladung kann über die gesamte oder halbe Schienenbreite erfolgen, um **den Wärmeverlust durch das Öffnen des Fensters zu begrenzen**.



Die Oberfläche der Bodenplatte ist **bis zur Öffnung** völlig glatt, um die Reinigung des Bodens mit einem Besen zu erleichtern.



Je nach Bedarf können die **Fenster zur schnellen Reinigung gekippt werden**. Für eine intensive Reinigung können sie abgenommen werden, **dies ganz ohne Werkzeug!**



Feingebäck-Herd

DER SOLEO EVO ist der modulare Etagenofen der **BONGARD-REIHE**, der für Konditoren entwickelt wurde. Das Design ist so konzipiert, dass die Backfläche entsprechend der Anzahl und dem Format der Backbleche optimiert wird und die Ausstattung somit kompakt ist.

Es ist der ideale Ofen für die Produkte von Konditoren, die präzise und schonend backen wollen, sowie für Cafés, Hotels und Restaurants, die einen kompakten Ofen suchen, der in die Arbeitsfläche integriert wird.

Nach Abschluss des Backvorgangs sind die Produkte gleichmäßig und präzise gebacken und können verziert oder zum Verkauf angeboten werden!





Ergonomisches Design

Um die **Sichtbarkeit beim Backvorgang zu erhöhen** und somit präziser zu backen, sind die Backbleche in der Breite nebeneinander angeordnet.

Die Tür öffnet und schließt sich dank eines zylinderunterstützten Systems **mit geringem Kraftaufwand**. Der Griff, der sich über die gesamte Ofenbreite erstreckt, ist **leicht zu greifen**.



Ein kompakter Ofen für Profiküchen

Dank seines Querformats und seiner geringen Stellfläche ist der Soleo EvO M2 Shop der ideale Backofen für Cafés, Hotels und Restaurants, da er **sich perfekt in die Arbeitsfläche einer professionellen Küche einfügt**. Dieser Ofen eignet sich perfekt zum Backen von Brot, Brötchen und Desserts, die Ihre Speisekarte ergänzen. Um die **Beladung am Boden zu erleichtern**, kann ein manueller Lader oder einfach eine Ofenschaufel verwendet werden.



Intuitive und komfortable Bedienung

Die Produktreihe **SOLEO EVO** ist standardmäßig mit der Touchscreen-Bedieneinheit **SENSITIV'2** ausgestattet, die vollständig autonom alle Ofenetagen steuert.

Außerdem werden das Öffnen der Abzüge und das Einspritzen von Schwaden automatisch durch das Bediensystem gesteuert.

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

Entdecken Sie Bongard Connect



Je nach Bedarf kann der Ofen auch mit einer elektromechanischen Etagenbedienung ausgestattet werden.

Es ist insbesondere möglich, die Leistungsstufe des Ofens in Abhängigkeit der vor Ort vorliegenden Anschlussbedingungen einzustellen.



Backvorgangsmanagement
im manuellen Modus oder
im Rezeptmodus



Planung verzögerter
Startzeiten
pro Etage und Tag



Fernsteuerung durch den Techniker



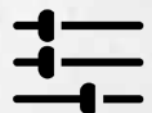
Abfrage von Produktions-
und Energiestatistiken
für den Ofen



Erstellung von Rezepten
(Temperatur, Dauer,
Schwadeneinspritzung
und automatisches Öffnen
der Abzüge)



Erstellung von
personalisierten Profilen für
die individuelle Nutzung



Individuelle Anpassung des
Backofens und Zugang
zur 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. Um den Betrieb Ihrer Geräte langfristig zu optimieren und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen Wartungsvertrag mit Garantieverlängerung auswählen.

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 - Feingebäck-Öffnung

	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Zugang Heizwiderstand/Schwadenapparate/Bedienseite							
Alles rechts	•	•	•	•	•	•	•
Steuerungen							
Touchscreen Bedienung 7-Zoll SENSITIV'2 (zentrale Steuerung)	•	•	•	•	•	•	•
Steuerung Ergocom (eine Steuerung pro Etage)	€	€	€	€	€	€	€
Touchscreen Bedienung 7-Zoll SENSITIV'2 (eine Bedieneinheit pro Etage)	€	€	€	€	€	€	€
Höhe der Öffnung							
- Etage „unten“ 180 mm	•	•	•	•	•	•	•
- Etage „oben“ 240mm	-	-	-	€	€	€	€
Ausstattung der Backetagen							
Druckentlastung und Schwadenklappe an allen Etagen	•	•	•	•	•	•	•
Schwaden							
Unabhängiger Schwadenapparat pro Etage	€	€	€	€	€	€	€
Zubehör (oberer Teil)							
Zierblende	•	•	•	•	•	•	•
Haube mit und ohne Abzug	€	€	€	€	€	€	€
Haube mit Kondensator	€	€	€	€	€	€	-
Zubehör (unterer Teil)							
Technikmodul	•	•	•	•	•	•	•
Fußgestell mit Technikmodul und Rollen (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Blech-Ablage (für Fußgestell H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Elektromechanisch Gärraum mit Technikmodul und Rollen (H = 975 mm)	-	€	€	€	€	€	€
Schublade(n) für Fußgestell	€	€	€	€	€	€	€
Manueller Einschließapparat (Bedienung ohne Hebebühne)							
Unterabzug Einschließapparat	-	€	€	€	€	€	€
Zubehör							
Kalkschutzfilter mit einer Filterkartusche (obligatorisch bei Schwaden)	€	€	€	€	€	€	€
Optimierter Energieverbrauch	€	€	€	€	€	€	€
Kompatibel mit einem GTC-System	•	•	•	•	•	•	•
Kombinationen mit anderen Öfen (Edelstahlblenden erforderlich)							
Kit für die Kombination mit dem umluftbeheizten Ladenbackofen KRYSTAL+	€	-	-	-	-	€	-
Pizzaofen (1 oder 2 Etagen)	-	€	-	€	-	-	-
Verkleidung (Außerhalb des Steuerpults)							
Front aus Edelstahl	•	•	•	•	•	•	•
Seiten- und Rückwände aus Edelstahl	€	€	€	€	€	€	€
Vorderseite Fußgestell aus Edelstahl (ohne Blech-Ablage und Schublade)	€	€	€	€	€	€	€
Montage							
Ofen wird vor Ort montiert	•	•	•	•	•	•	•
Ofen werksmontiert	€	€	€	€	€	€	€
Stromspannung							
3N~400V	-	•	•	•	•	•	•
1N~230V	•	-	-	-	-	-	-
Abmessungen (mm)							
Breite (C)	936	1344	1344	1510	1978	1978	1978
Tiefe mit Blende	856	856	1471	1022	921	1186	1666
Tiefe mit Haube	1255	1271	1886	1437	1336	1601	2081

Angaben zur Tiefe ohne Griff, mit oder ohne Schwadenapparat, Setzen des Ofens inbegriffen.

Technische Daten - Bäcker-Öffnung

	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Zugang Heizwiderstand/Schwadenapparate/Bedienseite					
Alles rechts	•	•	•	•	•
Steuerungen					
Touchscreen Bedienung 7-Zoll SENSITIV'2 (zentrale Steuerung)	•	•	•	•	•
Steuerung Ergocom (eine Steuerung pro Etage)	€	€	€	€	€
Touchscreen Bedienung 7-Zoll SENSITIV'2 (eine Steuerung pro Etage)	€	€	€	€	€
Höhe der Öffnung					
- Etage „unten“ 180 mm	•	•	•	•	•
- Etage „oben“ 225 mm	€	€	€	€	€
Option doppelter Griff pro Etage	-	-	€	€	•
Ausstattung der Backetagen					
Druckentlastung und Schwadenklappe an allen Etagen	•	•	•	•	•
Schwaden					
Unabhängiger Schwadenapparat pro Etage	€	€	€	€	€
Zubehör (oberer Teil)					
Zierblende	•	•	•	•	•
Haube mit und ohne Abzug	€	€	€	€	€
Haube mit Kondensator(en)	€	€	€	€	-
Zubehör (unterer Teil)					
Technikmodul und Rollen	•	•	•	•	•
Fußgestell mit Technikmodul und Rollen (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Blech-Ablage (für Fußgestell H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Elektromechanisch Gärraum mit Technikmodul und Rollen (H = 975 mm)	€	€	€	€	€
Schubblade(n) für Fußgestell	€	€	€	€	€
Hubsystem					
Einschießen volle Bahnbreite					
Integrierte Hebebühne - volle Bahnbreite	€	€	€	€	-
Feste Tuchabziehanschlüge an jeder Etage - volle Bahnbreite	€	€	€	€	-
Ein- und Ausschießapparat - volle Bahnbreite	€	€	€	€	-
Einschießen halbe Bahnbreite					
Integrierte Hebebühne - halbe Bahnbreite	-	-	€	€	€
Feste Tuchabziehanschlüge an jeder Etage - halbe Bahnbreite	-	-	€	€	€
Ein- und Ausschießapparat - halbe Bahnbreite	-	-	€	€	€
Manueller Einschießapparat (Bedienung ohne Hebebühne)					
Unterabzug Einschießapparat	€	€	€	€	€
Zubehör					
Kalkschutzfilter mit einer Filterkartusche (obligatorisch bei Schwaden)	€	€	€	€	€
Optimierter Energieverbrauch	€	€	€	€	€
Kompatibel mit einem GTC-System	•	•	•	•	•
Kombinationen mit anderen Öfen (Edelstahlblenden erforderlich)					
Kit für die Kombination mit dem umluftbeheizten Ladenbackofen KRYSTAL+	-	€	-	€	-
Pizzaofen (1 Etage)	-	€	-	-	-
Verkleidung (Außerhalb des Steuerpults)					
Front aus Edelstahl	•	•	•	•	•
Seiten- und Rückwände aus Edelstahl	€	€	€	€	€
Vorderseite Fußgestell aus Edelstahl (ohne Blech-Ablage und Schubblade)	€	€	€	€	€
Montage					
Ofen wird vor Ort montiert	•	•	•	•	•
Ofen werksmontiert	€	€	€	€	€
Stromspannung					
3N~400V	•	•	•	•	•
Abmessungen (mm) – Ofen ohne Hebebühne					
	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Breite (C)	1344	1510	1978	1978	1978
Tiefe mit Blende (A)	1651	1202	1101	1366	1846
Tiefe mit Haube (B)	2066	1617	1516	1781	2261



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 24-Stunden/7-Tage-Service bieten zu können.

BONGARD wird außerdem in mehr als 140 Ländern weltweit vertrieben.

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



Folgen Sie uns auf:     [Bongard.bakery](https://www.bongard.fr)

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

