



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

FOURS À SOLES MODULABLES

SOLEO EVO

Le four adapté à tous
vos besoins pâtisseries
ou boulangers



FABRIQUÉ EN FRANCE



La gamme **SOLEO EVO** offre toute la modularité nécessaire pour répondre au mieux aux besoins des boulangers, pâtisseries et restaurateurs (CHR), sans compromis sur la qualité de cuisson, qui fait la renommée de Bongard depuis 1922. Combiné au four ventilé **Krystal+ L**, il offre encore plus de flexibilité à votre production.

C'est le four entièrement personnalisable qui s'adapte aux volumes et types de production de chacun et s'intègre à toutes les configurations de laboratoire.

Pour les boulangers-pâtisseries à l'international, **SOLEO EVO** a été pensé pour accepter les formats de plaques spécifiques et pour être raccordé selon les besoins de votre pays. De plus, le four peut vous être livré monté pour gagner du temps à l'installation.

Polyvalent, il est idéal pour cuire tous types de pâtes : fraîches, froides, crues surgelées ou précuites et pour cuire pâtisseries, pizzas, tartes salées ou sucrées...



Les fours des gammes **SOLEO EVO** et **SOLEO EVO SHOP** peuvent être équipés de deux types de bouches :

- la **bouche boulangère** s'ouvrant vers l'intérieur pour faciliter l'enfournement et le défournement et offrant la possibilité d'y intégrer un **élévateur / enfourneur**.
- la **bouche pâtissière** s'ouvrant vers l'extérieur. Pour faciliter l'enfournement sur sole, il est possible d'utiliser un **enfourneur manuel** ou tout simplement une **pelle**.

Pour s'adapter à votre production, la gamme propose :

- 2 hauteurs de bouche,
- 1 à 5 étages: 2 à 6 plaques par étage pour la gamme classique et 1 à 6 plaques pour la gamme SHOP,
- 1 ou 2 derniers étages spécialement conçus pour cuire les pizzas.

	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Modèles disponibles*							
Bouches boulangères	-	-	•	•	•	•	•
Bouches boulangères combiné KRYSTAL+ L	-	-	-	•	-	•	-
Bouches boulangères étage pizza	-	-	-	•	-	-	-
Bouches pâtissières	•	•	•	•	•	•	•
Bouches pâtissières combiné KRYSTAL+ L	•	-	-	-	-	•	-
Bouches pâtissières étage pizza	-	•	-	•	-	-	-

* 1 seul type de bouches boulangères ou pâtissières possible sur un même four.

• : Disponible

- : Non disponible

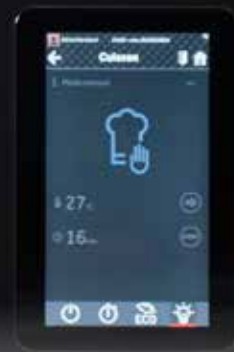


**Gamme SOLEO EVO : plus large que profond
pour les labos conçus en longueur**



**Gamme SOLEO EVO SHOP : plus compacte
pour les labos disposant de peu de place**





Gamme SOLEO EVO SHOP combiné KRYSTAL+ L : plus flexible pour varier ses cuissons dans un minimum d'espace

KRYSTAL+ L est un four ventilé électrique spécialement conçu pour s'intégrer parfaitement en combinaison avec le four à soles **SOLEO EVO**. Il accueille des plaques de 400 mm de largeur et de 600 ou 800 mm de profondeur sur une hauteur de 4 étages.

Sa **polyvalence** assure une cuisson parfaite d'un très grand nombre de produits boulangers et pâtisseries, jusqu'aux plus légers et délicats.

Équipé de la commande tactile **SENSITIV'2**, sa prise en main est simple et intuitive au service d'un grand confort d'utilisation pour tous les boulangers et pâtisseries.



M2 / KRYSTAL+L



M1 SHOP / KRYSTAL+L



SOLEO EVO s'adapte à chaque professionnel

Les boulangeries artisanales

- Avec une **problématique de taille** ou de disposition du local de production qui ne permet pas d'installer un four à soles **ORION EVO** et qui ne transigent pas sur la **qualité de cuisson** de leur produits boulangers.
- Qui veulent proposer une **offre de snacking variée** et de qualité en équipant leur four d'un **étage à pizza** atteignant 400°C avec un encombrement au sol minimum.



Les pâtisseries

- Pour les pâtisseries en quête de **cuissons précises et douces**. Les produits sont réguliers et la cuisson uniforme.
- Sa conception a été pensée pour optimiser la surface de cuisson en fonction du nombre et du format des plaques pour donner la possibilité de **rendre l'équipement compact**.
- Qui souhaitent élargir leur offre avec des **viennoiseries dorées à souhait** cuites dans un four à soles ou un four ventilé.



L'hôtellerie restauration

- Pour les établissements souhaitant **cuire des pains et pâtisseries de qualité sur place et dans un espace limité**.
- Qui souhaitent élargir leur offre avec des **viennoiseries dorées à souhait** cuites dans un four à soles ou un four ventilé.
- A la recherche d'un four qui **s'intègre parfaitement au plan de travail d'une cuisine professionnelle**. Grâce à son format paysage et son faible encombrement au sol, le four **SOLEO EVO M2 SHOP** est ainsi l'équipement idéal.



Les bakery cafés

- Pour les établissements souhaitant cuire sur place des produits boulangers et pâtisseries dans un **espace réduit**.
- Qui souhaitent **élargir leur offre** avec des viennoiseries dorées à souhait cuites dans un four à soles ou un four ventilé.
- Qui veulent proposer une **offre de snacking variée** et de qualité en équipant leur four d'un **étage à pizza** atteignant 400°C avec un encombrement au sol minimum.





Les bonnes questions pour choisir son **SOLEO EVO**

1. Le type et la variété de produits déterminent la configuration du four

- Bouches boulangères ou pâtisseries
- Etage haut ou étage bas
- Etage pizza
- Nombre d'appareils à buée

Types de produits :

- boulangerie
- pâtisserie
- viennoiserie
- pizzas

Types de pâtes :

- fraîches
- froides
- crues surgelées
- précuites

2. La taille et les caractéristiques du local par rapport à la production quotidienne

- La surface au sol disponible
- Le volume de production quotidien
- La diversité des produits
- Les contraintes du local de production
- Le lieu de production : laboratoire ou point de vente

Vont déterminer :

- Le nombre d'étages
- Le type d'élévateur
- La hotte
- Le type de piétement avec range-plaques ou étuve
- La combinaison avec un four ventilé Krystal+ L

- La surface de cuisson nécessaire (de 0,25 à 1,98 m²).
- SOLEO EVO : 18 kg de pâte / m² / h.
- SOLEO EVO SHOP : 15 kg de pâte / m² / h.

3. Le type de commande

- Commande tactile SENSITIV'2 centrale (en standard) ou par étage
- Commande électromécanique Ergocom par étage

Une commande intuitive et fluide

La gamme **SOLEO EVO** est dotée en standard de la commande tactile **SENSITIV'2** qui gère, en toute autonomie, l'ensemble des étages du four. De plus, l'ouverture des ouras et l'injection de buée sont gérées automatiquement par la commande.

Elle intègre également **Bongard Connect**, le nouveau service digital exclusif de gestion à distance des équipements de boulangerie-pâtisserie.

Découvrez Bongard Connect



Selon votre besoin, le four peut aussi être équipé d'une commande électromécanique par étage.

Il est notamment possible d'ajuster le niveau de puissance du four en fonction des contraintes de raccordement du fournil.



Gestion des cuissons en mode manuel ou en mode recette



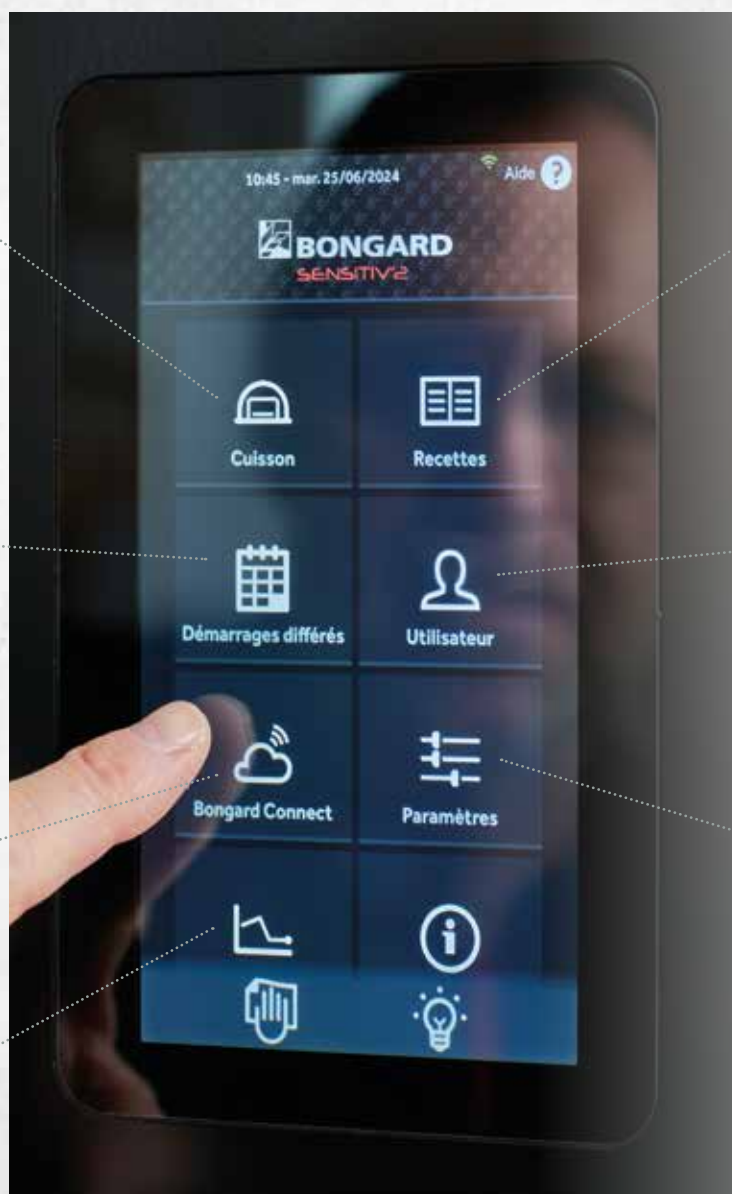
Planification des démarrages de cuissons différés par étage et par jour



Prise en main à distance par le technicien



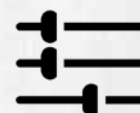
Consultation des statistiques de production et énergétiques du four



Création des recettes (température, durée, injection de buée et ouverture automatique des ouras)



Création de profils personnalisés qui s'adapte à l'utilisation de chacun



Personnalisation du four et accès à la fonction "Energy Saving"

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements.

Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 24/24h, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

SOLEO EVO, étudié pour simplifier votre quotidien

Qualité de cuisson :

Soles réfractaires offrant la puissance et l'énergie nécessaire pour une cuisson du pain régulière et précise.

Appareil à buée avec **doseur d'eau par étage** pour une précision au millilitre près.



Ergonomie :

Poignée sur toute la largeur et **système d'assistance par vérin** pour faciliter l'ouverture des bouches pâtisseries.

Tiroir pour déposer les plaques à l'avant du four et finaliser des préparations.

Ouverture et fermeture automatique des bouches boulangères lors de l'utilisation d'un élévateur/enfourneur.

Enfournement de plaques côte à côte dans la largeur pour faciliter l'enfournement et faciliter la visibilité sur les produits lors de la cuisson.

Hauteur de piétement adaptable en fonction du nombre d'étages.

Modularité :

Hotte ou bandeau isolant.

Piètement personnalisable : **range-plaques** ou **étuve** avec gestion de la température et de l'hygrométrie.

Choix entre **2 hauteurs d'étage**.

Etage à pizza sur modèles SOLEO EVO M2 et M2 SHOP.



Nettoyage :

Dalle lisse jusqu'en sortie de bouche pour faciliter le nettoyage des soles au balai.

Vitres de la bouche boulangère pouvant être basculées ou **démontables** sans outils.

Economie d'énergie :

Isolation supérieure du four.

Étanchéité des bouches et enfourneur sur demi-voie possible pour limiter les déperditions de chaleur.

Vitres recouvertes d'un traitement réflecteur pour maintenir la température à l'intérieur de la chambre de cuisson et limiter les déperditions de chaleur à l'avant du four.

Commande intelligente SENSITIV'2 permettant une gestion fine de l'énergie (fonctions Energie Saving et démarrages différés).



Avec SOLEO EVO, travaillez en toute sécurité

Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant. Nos équipements sont ainsi conformes aux normes en vigueur.

Données techniques - bouche pâtissière

	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accès résistance/appareils à buée/côté commande							
Tout à droite	•	•	•	•	•	•	•
Commandes							
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande centrale)	•	•	•	•	•	•	•
Commande Ergocom (une commande par étage)	€	€	€	€	€	€	€
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande par étage)	€	€	€	€	€	€	€
Hauteur utile de la bouche							
- Avec étage "Bas" : 180 mm	•	•	•	•	•	•	•
- Avec étage "Haut" : 240 mm	-	-	-	€	€	€	€
Équipement des étages de cuisson							
Décompression et oura motorisé à chaque étage	•	•	•	•	•	•	•
Buée							
Appareil à buée indépendant par étage	€	€	€	€	€	€	€
Accessoires (partie haute)							
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•	•	•
Hotte avec ou sans extracteur	€	€	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur(s)	€	€	€	€	€	€	-
Accessoires (partie basse)							
Embase technique	•	•	•	•	•	•	•
Piètement avec embase technique et roulettes (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Range plaques (pour piètement H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Etuve électromécanique avec embase technique et roulettes (H = 975 mm)	-	€	€	€	€	€	€
Tiroir(s) pour piètement	€	€	€	€	€	€	€
Enfournement manuel (utilisation sans élévateur)							
Enfouneur à cornière	-	€	€	€	€	€	€
Accessoires							
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche (obligatoire si buée)	€	€	€	€	€	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€	€	€	€	€	€
Compatibilité avec système GTC	•	•	•	•	•	•	•
Combinaisons avec autres fours (parements inox nécessaires)							
Kit pour combinaison avec four ventilé KRYSTAL+ L	€	-	-	-	-	€	-
Four à pizza (1 ou 2 étages)	-	€	-	€	-	-	-
Habillage (hors panneau de commande)							
Façade four en inox	•	•	•	•	•	•	•
Parements latéraux et arrière en inox	€	€	€	€	€	€	€
Façade piètement en inox (sans range plaques ni tiroir)	€	€	€	€	€	€	€
Assemblage							
Four à assembler sur site	•	•	•	•	•	•	•
Four monté usine	€	€	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation							
3N~400V	-	•	•	•	•	•	•
1N~230V	•	◦	-	-	-	-	-

Dimensions (mm)	M1 SHOP	M2 SHOP EVO	M4 SHOP EVO	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Largeur	936	1344	1344	1510	1978	1978	1978
Profondeur four avec bandeau	856	856	1471	1022	921	1186	1666
Profondeur four avec hotte	1255	1271	1886	1437	1336	1601	2081

Les profondeurs sont données hors poignée, avec ou sans buée et fumisterie incluse.

Données techniques - bouche boulangère

	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accès résistance/appareils à buée/côté commande					
Tout à droite	•	•	•	•	•
Commandes					
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande centrale)	•	•	•	•	•
Commande Ergocom (une commande par étage)	€	€	€	€	€
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande par étage)	€	€	€	€	€
Hauteur utile de la bouche					
- Avec étage "Bas" : 180 mm	•	•	•	•	•
- Avec étage "Haut" : 225 mm	€	€	€	€	€
Double poignées par étage (nécessaire si 2 demi-voies)	-	-	€	€	•
Equipement des étages de cuisson					
Décompression et ouira motorisé à chaque étage	•	•	•	•	•
Buée					
Appareil à buée indépendant par étage	€	€	€	€	€
Accessoires (partie haute)					
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•
Hotte avec ou sans extracteur	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur(s)	€	€	€	€	-
Accessoires (partie basse)					
Embase technique et roulettes	•	•	•	•	•
Piètement avec embase technique et roulettes (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Range plaques (pour piètement H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Etuve électromécanique avec embase technique et roulettes (H = 975 mm)	€	€	€	€	€
Tiroir(s) pour piètement	€	€	€	€	€
Système d'élévation					
Enfournement pleine voie					
Élévateur intégré pleine voie	€	€	€	€	-
Butées fixes sur four par étage - pleine voie	€	€	€	€	-
Enfourneur/défourneur à tringle - pleine voie	€	€	€	€	-
Enfournement demi-voie					
Élévateur intégré - demi-voie	-	-	€	€	€
Butées fixes sur four par étage - demi-voie	-	-	€	€	€
Enfourneur/défourneur à tringle - demi-voie	-	-	€	€	€
Enfournement manuel (utilisation sans élévateur)					
Enfourneur à cornière	€	€	€	€	€
Accessoires					
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche (obligatoire si buée)	€	€	€	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€	€	€	€
Compatibilité avec système GTC	•	•	•	•	•
Combinaisons avec autres fours (parements inox nécessaires)					
Kit pour combinaison avec four ventilé KRYSTAL+ L	-	€	-	€	-
Four à pizza (1 étage)	-	€	-	-	-
Habillage (hors panneau de commande)					
Façade four en inox	•	•	•	•	•
Parements latéraux et arrière en inox	€	€	€	€	€
Façade piètement en inox (sans range plaques ni tiroir)	€	€	€	€	€
Assemblage					
Four à assembler sur site	•	•	•	•	•
Four monté usine	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation					
3N~400V	•	•	•	•	•
Dimensions (mm) - Sans élévateur					
	M4 SHOP EVO	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Largeur	1344	1510	1978	1978	1978
Profondeur four avec bandeau	1651	1202	1101	1366	1846
Profondeur four avec hotte	2066	1617	1516	1781	2261

Les profondeurs sont données hors poignée, avec ou sans buée et fumisterie incluse.



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les Outre-mer.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur : [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) 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



The Spirit of Excellence