

Soleo



Soleo M2 avec piètement standard et hotte

Fours à soles fixes modulable - électrique

Caractéristiques

Surface de cuisson : de 0,5 à 6,8 m²
Hauteur utile de chaque étage : 180 ou 240 mm

• Nombre d'étages : 1 à 4

Les avantages

- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Déplacement aisé grâce à ses piétements roulettes
- Evoluti
- Possibilité d'être monté sur piétement ou étuve selon modèle
- Véritable production de buée sans ventilation
- Mise en route différée du four
- Résistances garanties 3 ans
- Combinable avec un four ventilé Krystal

Utilisation

Soleo est un four à soles fixes électriques destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtissiers et viennois. Décliné en 2, 4 ou 6 plaques 400×600 , ou 3 plaques 460×660 , il peut être configuré selon les besoins de l'utilisateur : nombre d'étages, hauteur des étages, avec ou sans buée, sur pied ou sur étuve. Sa construction lui permet d'être évolutif.

Principe de fonctionnement

Une bonne répartition des résistances, une régulation sole-voûte, une sole massive de 20 mm d'épaisseur en font un four d'appoint capable de rivaliser avec n'importe quel «gros» four en terme de qualité de cuisson.

Construction

Façade:

• tout inox brossé

vitres démontables

Chambre de cuisson standard :

- sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- éclairage halogène
- résistances électriques inox blindé

Appareil à buée :

indépendant

• 1 par étage

Isolation:

• panneaux en laine de roche croisés

vitres réflectorisées

Remarque importante :

La commande permet une gestion automatisée de l'étuvage par un réglage au degré près de l'humidité, de la température et de la durée de l'étuvage.

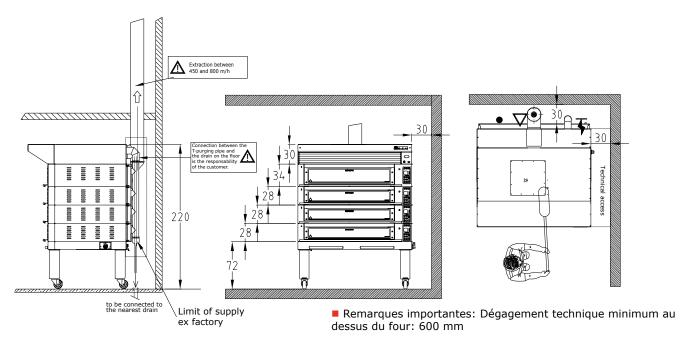


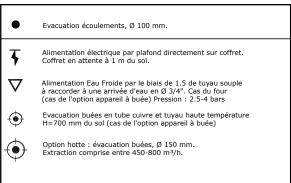
Fours à soles fixes Modulables Soleo

Hotte avec extracteur C	Modèles	M2	МЗ	M4	М6
Commande Ergocom à droite C C C C C C	Commande				
Hotte avec extracteur	Commande électronique Opticom à droite	•	•	-	-
Hotte avec extracteur Hotte décorative C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	Commande Ergocom à droite	€	€	€	€
Hotte décorative	Eléments hauts				
Bandeau décoratif	Hotte avec extracteur	€	€	€	€
Etage shas paparell à buée indépendant Etage shas > 180 mm C C C C C C C C C C C C C C C C C C	Hotte décorative	€	€	€	€
Etage «bas» 180 mm	Bandeau décoratif	€	€	€	€
Etage «haut» 240 mm	Etage sans appareil à buée indépendant				
Appareil à buée C €	Etage «bas» 180 mm	€	€	€	€
Appareil à buée indépendant supplémentaire (par étage)	Etage «haut» 240 mm	€	€	€	€
Pétement sans range-plaque €<	Appareil à buée				
H 540 mm	Appareil à buée indépendant supplémentaire (par étage)	€	€	€	€
H 660 mm	Piétement sans range-plaque				
H 720 mm	H 540 mm	€	€	€	€
Plétement avec range-plaque Plaques 400 x 600 ■ ⇒ ■ ■ Plaques 460 x 660 ⇒ ■ C C C H 780 mm €	H 660 mm	€	€	€	€
Plaques 400 x 600 ■	H 720 mm	€	€	€	€
Plaques 460 x 660 ♦ €	Piétement avec range-plaque				
H 780 mm	Plaques 400 x 600	•	*	•	•
H 880 mm	Plaques 460 x 660	*		€	€
H 940 mm	H 780 mm	€	€	€	€
H 1000 mm	H 880 mm	€	€	€	€
H 1060 mm € € € € Armoire de fermentation Etuve manuelle € € € € Système d'élévation Elévateur intégré * € € € Enfourneur défourneur pour élévateur intégré * € € € € Enfourneur aluminium seul € € € € € Assemblage Four à assemble sur site ■	H 940 mm	€	€	€	€
Armoire de fermentation € <td>H 1000 mm</td> <td>€</td> <td>€</td> <td>€</td> <td>€</td>	H 1000 mm	€	€	€	€
Etuve manuelle € € € € Système d'élévation Elévateur intégré * € € € Enfourneur défourneur pour élévateur intégré * € € € € Enfourneur aluminium seul € € € € € Assemblage Four à assemble sur site ■<	H 1060 mm	€	€	€	€
Système d'élévation € € € € Elévateur intégré * € € € Enfourneur défourneur pour élévateur intégré * € € € Enfourneur aluminium seul € € € € Assemblage Four à assemble sur site ■ ■ ■ ■ 2 étages € € € € € 3 étages € € € € € 4 étages € € € € € Tension d'alimentation € € € € €	Armoire de fermentation				
Elévateur intégré $ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	Etuve manuelle	€	€	€	€
Enfourneur défourneur pour élévateur intégré \Leftrightarrow \in \in \in Enfourneur aluminium seul \in \in \in \in \in \in Assemblage Four à assemble sur site \bullet	Système d'élévation				
Enfourneur aluminium seul $\mbox{$\in$}$ \mb	Elévateur intégré	*	€	€	€
Assemblage Four à assemble sur site 2 étages	Enfourneur défourneur pour élévateur intégré	*	€	€	€
Four à assemble sur site	Enfourneur aluminium seul	€	€	€	€
2 étages \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 3 étages \bigcirc	Assemblage				
3 étages	Four à assemble sur site				
4 étages € € € € Tension d'alimentation	2 étages	€	€	€	€
Tension d'alimentation	3 étages	€	€	€	€
	4 étages	€	€	€	€
3N~400V	Tension d'alimentation				
	3N~400V	•	•	•	•

■ Remarque importante :

Attention, le piétement pour four modulable M3 n'est disponible <u>que pour des plaques 460 x 660 mm</u>.

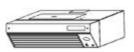




Caractéristiques des versions					
		M2	М3	M4	М6
Largeur					
Largeur hors tout	(mm)	980	1815	1730	1610
Largeur utile de cuisson	(mm)	620	1455	1370	1250
Profondeur hors tout, avec ou sans buée (fumisterie	incluse)				
Avec hotte	(mm)	1718	1718	1838	2223
Avec bandeau	(mm)	1405	1405	1526	1910
Profondeur de cuisson utile	(mm)	845	845	965	1350
Puissance totale des résistances					
Étage de cuisson 180/240 mm	(kW)	6,02	13,92	15,02	17,08
Appareil à buée	(kW)	1	2	2	2
Puissance électrique d'un étage avec chauffe par alte	ernance sole/vo	ûte			
Sans buée	(kW)	3,18	7	7,55	8,58
Avec buée	(kW)	4,18	9	9,55	10,58
Tension d'alimentation (tous modèles)			3N~400V	/ 3~230V	
Nombre de plaques par étage					
400 x 600		2	4	4	6
460 x 660		1	3	4	4
460 x 760		1	3	2	3
580 x 780		1	2	2	2
GN 530 x 650		1	2	2	4
Surface de cuisson par étage	(m²)	0,52	1,23	1,32	1,69

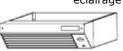
Hottes

Hotte avec extracteur sans éclairage



Modèle		M2	МЗ	M4	М6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	300	300	300	300
Profondeur	(mm)	1430	1430	1550	1930
Puissance électrique	(W)	155	155	155	155
Poids	(kg)	63	93	96	106

Hotte décorative sans éclairage



	Modèle		M2	МЗ	M4	М6
5	Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
9	Hauteur	(mm)	300	300	300	300
	Profondeur	(mm)	1430	1430	1550	1930
	Puissance électrique	(W)	35	35	35	35
	Poids	(kg)	33	53	54	60

Bandeau décoratif



Modèle		M2	МЗ	M4	М6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	100	100	100	100
Profondeur	(mm)	1200	1200	1320	1705
Poids	(W)	22	37	39	45

Caissons

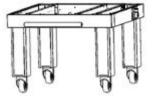
Modèle		M2	М3	M4	М6
Étage de cuisson 180					
Hauteur étage	(mm)	280	280	280	280
Hauteur chambre	(mm)	180	180	180	180
Hauteur utile (passage porte)	(mm)	168	168	168	168
Poids sans appareil à buée	(kg)	75	200	210	240
Poids avec appareil à buée	(kg)	95	230	240	270
Étage de cuisson 240					
Hauteur étage	(mm)	340	340	340	340
Hauteur chambre	(mm)	240	240	240	240
Hauteur utile (passage porte)	(mm)	228	228	228	228
Poids sans appareil à buée	(kg)	85	210	220	250
Poids avec appareil à buée	(kg)	105	240	250	280
Hauteur du bas du caisson à la dalle de cuisson	(mm)	41	41	41	41

Dalles

Modèle		М2	М3	М4	М6
Dimensions (profondeur x largeur)	(mm)	845 x 620	845 x 1455	956 x 1370	1350 x 1250
Epaisseur	(mm)	20	20	20	20
Poids	(kg)	24	56	61	78

Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses mo 2048 & Catalogue sans préavis - Photos et schémas non contractuels - 01/2017

Piétements



Piétement sans range plaque									
Hauteur (540 mm)		M2	МЗ	M4	М6				
Poids	(kg)	67	102	104	115				
Hauteur (660 mm)									
Poids	(kg)	72	108	110	121				
Hauteur (720 mm)									
Poids	(kg)	75	118	121	134				
Piétement avec range pla	aque								
Hauteur (780 mm)		M2	М3	M4	М6				
Poids	(kg)	100	172	159	168				
Hauteur (880 mm)									
Poids	(kg)	105	176	164	173				
Hauteur (940 mm)									
Poids	(kg)	108	179	167	176				
Hauteur (1000 mm)									
Poids	(kg)	111	182	170	179				
Hauteur (1060 mm)									
Poids	(kg)	113	185	173	182				
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610				
Profondeur	(mm)	1150	1150	1250	1650				

Etuve Modèle manuelle Largeur



Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610		
Hauteur	(mm)	1000	1000	1000	1000		
Profondeur	(mm)	1120	1120	1240	1630		
Capacité de l'étuve (pas = 65 mm)							
400 × 600		14	-	28	28		
460 x 660		-	28	-	-		
Nombre de portes		1	2	2	2		
Puissance électrique	(W)	775	1250	1250	1250		
Température		20 / +40 °C					
Poids	(kg)	225	350	300	375		
Gestion hygrométrie		Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle		

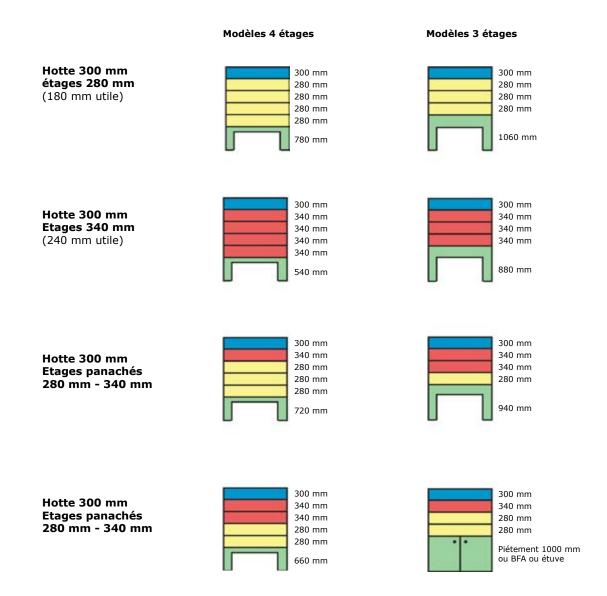
М2

МЗ

М6

Modulable Soleo M2-M3-M4-M6

Configurations possibles - Hauteur totale: 2 200 mm



Modulable Soleo M2-M3-M4-M6

Configurations possibles - Hauteurs totales variables

