



## Modulofen - Elektrische beheizt

### Eigenschaften

- Backfläche : 0,5 - 6,8 m<sup>2</sup>
- Nutzbare Etagenhöhe : 180 - 240 mm
- Etagenanzahl : 1 - 4

### Die Vorteile

- Beste Backeigenschaften durch weiche Strahlungswärme
- Alle Herde einzeln zuschaltbar
- Der Ofen kann je nach Bedarf zusammengestellt werden
- Fahrbar auf Rollen
- Lieferbar mit Ofengestell
- Schwadenapparat auf Wunsch erhältlich
- Nachtstartuhr
- Heizwiderstände mit 3 Jahre Garantie
- Kann mit einem Schaubackofen Krystal kombiniert werden

### Benutzung

Der Soleo ist ein elektrisch beheizter Modulofen der speziell für Bäcker und Konditoren entwickelt wurde. Die Ofenmodule sind erhältlich in verschiedenen Ausführungen, für 2, 4 oder 6 Bleche 400 x 600 mm oder 3 Bleche 460 x 660 mm. Ein Ofen kann ganz individuell gestaltet werden: Etagenanzahl, Etagenhöhe, mit oder ohne Schwaden, auf Ofengestell oder auf Gärschrank.

### Funktionsprinzip

Die eng aneinanderliegenden Heizwiderständen, die 20 mm starken Steinplatten und eine stufenlose Steuerung der Ober- und Unterhitze sorgen für eine weiche und homogene Backart.

Auf Wunsch kann jeder mit einen leistungsstarken und unabhängigen Schwadenapparat ausgerüstet werden.

### Konstruktion

- Front :**
- gebürstetes Edelstahl
- Backkammer in der Standardausführung :**
- feuerfeste Steinplatte 20 mm stark
  - Halogen-Beleuchtung
  - In CNS gekapselte Heizwiderstände

- Schwadenapparat :**
- unabhängig
  - 1 pro Etage (auf Wunsch erhältlich)
- Insulation :**
- gekreuzte Steinwollplatten
  - Glastüren Wärme reflektierend

### • • • Wichtiger Hinweis :

Beim Gärraum BFE manuell

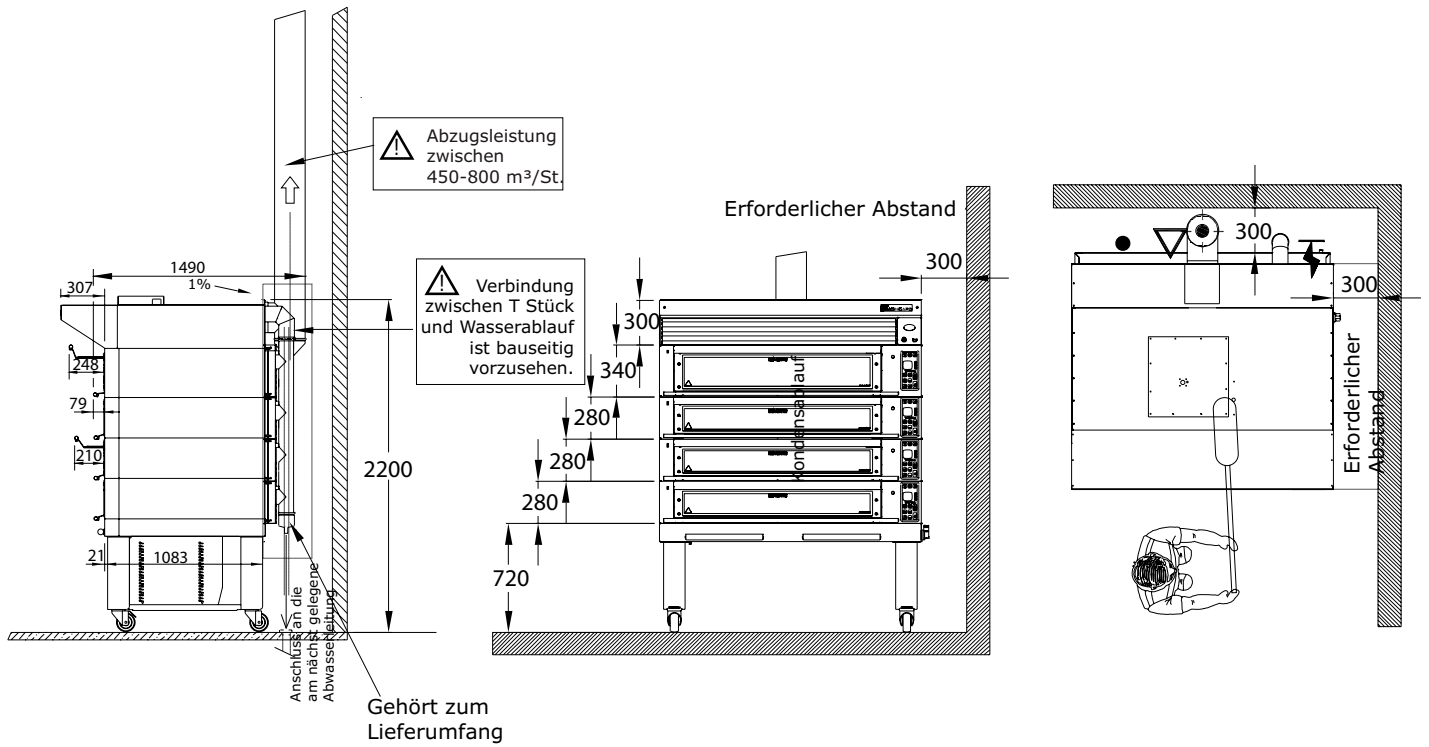
Die Steuerung verwaltet die Gärtemperatur und die Gärzeit, das Wasser wird manuell in eine CNS Wanne eingegeben.

# Modulofen Soleo

<b>Modelle</b>	<b>M2</b>	<b>M3</b>	<b>M4</b>	<b>M6</b>
<b>Steuerung (Rechte Seite)</b>				
Elektronische Steuerung Opticom	■	■	■	■
Steuerung Ergocom	€	€	€	€
<b>Elemente Oben</b>				
Abzugshaube mit Ventilator	€	€	€	€
Zierhaube	€	€	€	€
Zierleiste	€	€	€	€
<b>Etage ohne unabhängiger Schwadenapparat</b>				
Etage Höhe 180 mm	€	€	€	€
Etage Höhe 240 mm	€	€	€	€
<b>Schwadenapparat</b>				
Zusätzlicher unabhängiger Schwadenapparat (pro Etage)	€	€	€	€
<b>Fussgestell ohne Blechleisten</b>				
H 540 mm	€	€	€	€
H 660 mm	€	€	€	€
H 720 mm	€	€	€	€
<b>Fussgestell mit Blechleisten</b>				
<b>Für Backbleche 400 x 600</b>	■	❖	■	■
<b>Für Backbleche 460 x 660</b>	❖	■	€	€
H 780 mm	€	€	€	€
H 880 mm	€	€	€	€
H 940 mm	€	€	€	€
H 1000 mm	€	€	€	€
H 1060 mm	€	€	€	€
<b>Gärraum</b>				
Gärraum Handbedienung	€	€	€	€
<b>Beschickungssystem</b>				
Integrierter Beschickungstisch	❖	€	€	€
Ein- und Ausschließapparat für integrierter Beschickungstisch	❖	€	€	€
Separater Ein- und Ausschließapparat aus Aluminium	€	€	€	€
<b>Zusammenbau</b>				
Ofen wird vor Ort montiert	■	■	■	■
1 Etage	€	€	€	€
2 Etagen	€	€	€	€
3 Etagen	€	€	€	€
<b>Versorgungsspannung</b>				
3N~400V	■	■	■	■

■ Standard | □ Option ohne Aufpreis | € Option mit Aufpreis | ❖ Nicht verfügbar

# Modulofen Soleo



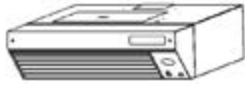
<b>Technische Daten</b>		<b>M2</b>	<b>M3</b>	<b>M4</b>	<b>M6</b>
<b>Breite</b>					
Breite	(mm)	980	1815	1730	1610
Breite Backfläche	(mm)	620	1455	1370	1250
<b>Gesamttiefe, mit oder ohne Dampferzeuger (inkl. Dampfkanal hinter dem Ofen)</b>					
Tiefe mit oder ohne Schwadengerät ohne Haube	(mm)	1718	1718	1838	2223
Tiefe mit oder ohne Schwadengerät ohne Haube	(mm)	1405	1405	1526	1910
Tiefe der Backfläche	(mm)	845	845	965	1350
<b>Heizleistung</b>					
Etagen 180/240 mm	(kW)	6,02	13,92	15,02	17,08
Schwadenapparat	(kW)	1	2	2	2
<b>Anschlusswert pro Herd bei 1/2 Leistung (bei Opticom Steuerung)</b>					
Ohne Schwadengerät	(kW)	3,18	7	7,55	8,58
Mit Schwadengerät	(kW)	4,18	9	9,55	10,58
Elektroanschluss		3N~400V / 3~230V			
<b>Blechkapazität pro Herd</b>					
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
Backfläche pro Herd	(m <sup>2</sup> )	0,52	1,23	1,32	1,69

# Zubehör Modulöfen

# Soleo

## Hauben

Haube mit Ventilator und Licht



Modell		M2	M3	M4	M6
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610
Höhe	(mm)	300	300	300	300
Tiefe	(mm)	1430	1430	1550	1930
Anschlusswert	(W)	155	155	155	155
Gewicht	(kg)	63	93	96	106

Zierhaube mit Licht



Modell		M2	M3	M4	M6
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610
Höhe	(mm)	300	300	300	300
Tiefe	(mm)	1430	1430	1550	1930
Anschlusswert	(W)	35	35	35	35
Gewicht	(kg)	33	53	54	60

## Isoliertes Zierband



Modell		M2	M3	M4	M6
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610
Höhe	(mm)	100	100	100	100
Tiefe	(mm)	1200	1200	1320	1705
Gewicht	(W)	22	37	39	45

## Herde

Modell		M2	M3	M4	M6
<b>Herd 240</b>					
Höhe pro Herd	(mm)	280	280	280	280
Höhe pro Backkammer	(mm)	180	180	180	180
Nutzbach Höhe	(mm)	168	168	168	168
Gewicht ohne Schwadenapparat	(kg)	75	200	210	240
Gewicht mit Schwadenapparat	(kg)	95	230	240	270
<b>Herd 240</b>					
Höhe pro Herd	(mm)	340	340	340	340
Höhe pro Backkammer	(mm)	240	240	240	240
Nutzbach Höhe	(mm)	228	228	228	228
Gewicht ohne Schwadenapparat	(kg)	85	210	220	250
Gewicht mit Schwadenapparat	(kg)	105	240	250	280
Höhe Unterkante Herdmodul bis Backplatte	(mm)	41	41	41	41

## Sockel

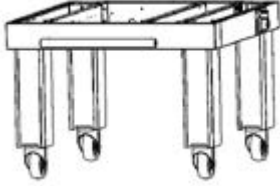
Modell		M2	M3	M4	M6
Sockel	(kg)	114	213	223	265
Palette	(kg)	38	66	60	76

## Steinplatten

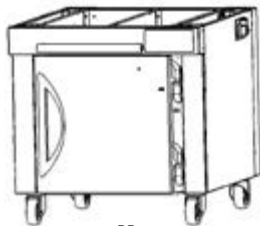
Ofengestell ohne Blechleisten						
<b>Höhe (540 mm)</b>			<b>M2</b>	<b>M3</b>	<b>M4</b>	<b>M6</b>
Gewicht	(kg)	67	102	104	115	
<b>Höhe (660 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	72	108	110	121	
<b>Höhe (720 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	75	118	121	134	
Ofengestell mit Blechleisten						
<b>Höhe (780 mm)</b>			<b>M2</b>	<b>M3</b>	<b>M4</b>	<b>M6</b>
Gewicht	(kg)	100	172	159	168	
<b>Höhe (880 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	105	176	164	173	
<b>Höhe (940 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	108	179	167	176	
<b>Höhe (1000 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	111	182	170	179	
<b>Höhe (1060 mm)</b>						
Gewicht	(kg)	113	185	173	182	
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610	
Tiefe	(mm)	1150	1150	1250	1650	

# Zubehör Modulöfen Soleo

## Fussgestell



Höhe (540 mm)		M2	M3	M4	M6
Gewicht	(kg)	67	102	104	115
Höhe (660 mm)					
Gewicht	(kg)	72	108	110	121
Höhe (720 mm)					
Gewicht	(kg)	75	118	121	134
Ofengestell mit Blechleisten					
Höhe (780 mm)		M2	M3	M4	M6
Gewicht	(kg)	100	172	159	168
Höhe (880 mm)					
Gewicht	(kg)	105	176	164	173
Höhe (940 mm)					
Gewicht	(kg)	108	179	167	176
Höhe (1000 mm)					
Gewicht	(kg)	111	182	170	179
Höhe (1060 mm)					
Gewicht	(kg)	113	185	173	182
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610
Tiefe	(mm)	1150	1150	1250	1650



## BFE Gärraum manuell

Modell		M2	M3	M4	M6
Breite	(mm)	980	1816	1730	1610
Höhe	(mm)	1000	1000	1000	1000
Tiefe	(mm)	1120	1120	1240	1630
400 x 600		14	-	28	28
460 x 660		-	28	-	-
Anzahl der Türen		1	2	2	2
Anschlusswert	(W)	775	1250	1250	1250
Temperaturbereich		20 / +40 °C			
Gewicht	(kg)	225	350	300	375
Dampfproduktion		Manual	Manual	Manual	Manual

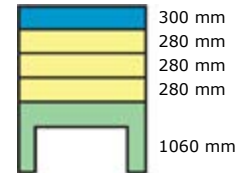
# Modulofen **Soleo** M2-M3-M4-M6

**Mögliche Kombinationen Gesamthöhe: 2 200 mm  
Breite : 980 mm**

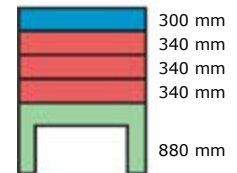
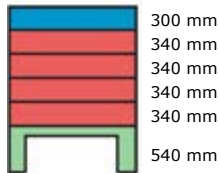
**4 Etagen**

**3 Etagen**

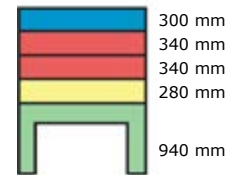
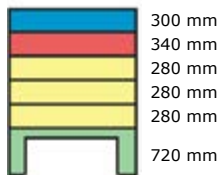
**Haube 300 mm  
Etagen 280 mm**  
(180 mm nutzbar)



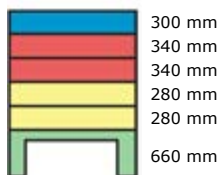
**Haube 300 mm  
Etagen 340 mm**  
(240 mm nutzbar)



**Haube 300 mm  
Etagen gemischt  
280 mm - 340 mm**



**Haube 300 mm  
Etagen gemischt  
280 mm - 340 mm**

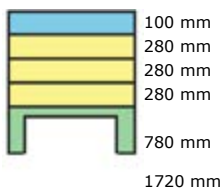


# Modulofen **Soleo** M2-M3-M4-M6

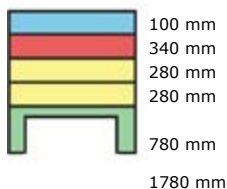
## Kombinationbeispiele - verschiedenen Höhen Ofenbreite : 980 mm

### 3 Etagen

**Zierband 100 mm  
Etagen 280 mm**  
(180 mm nutzbar)



**Zierband 100 mm  
Gemischte Etagen  
280 mm - 340 mm**  
(180 mm - 240 mm nutzbar)



**Zierband 100 mm  
Gemischte Etagen  
280 mm - 340 mm**  
(180 mm - 240 mm nutzbar)



**Zierband 100 mm  
Gemischte Etagen  
280 mm - 340 mm**  
(180 mm - 240 mm nutzbar)

### 2 Etagen

