

Soleo EvO



Soleo EVO M4 bouche boulangère avec hotte



Soleo EVO M4 bouche boulangère avec hotte et élévateur intégré

Fours à soles fixes modulable - électrique

Caractéristiques

- Surface de cuisson : de 0,5 à 1,98 m² (par étage et selon le modèle choisi)
- Hauteur utile de chaque étage :
 - 180 ou 240 mm (bouche pâtissière)
 - 180 ou 225 mm (bouche boulangère)
- Nombre d'étages : 1 à 5 (pour un four 5 étages, les étages hauts sont limités à 2)
- Plaques 400 x 600 mm : tous les modèles
- Plaques 460 x 660 mm : tous les modèles sauf M2 Shop EvO

Les avantages

- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Qualité et régularité de cuisson excellente
- Polyvalent
- Possibilité d'ajouter un étage supplémentaire indépendant sur un four existant
- Capacité de cuisson élevée
- Facilité de nettoyage
- Compatible pour une utilisation avec élévateur intégré (bouche boulangère)
- Commande tactile 7"
- Etuve avec hygrométrie réglable selon modèle
- Disponible avec l'option condenseur à buée
- Programmation différée du four
- Résistances garanties 3 ans
- Combinable avec un four ventilé Krystal ou un étage pizza

Utilisation

Le four modulable Soleo EvO est un four à soles fixes électriques destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries, viennois et snacking. Décliné en 5 modèles, il peut être configuré selon les besoins de l'utilisateur ; étage boulanger (ouverture de la porte vers l'intérieur) ou étage pâtissier (ouverture de la porte vers l'extérieur), nombre d'étages, hauteur des étages, avec ou sans buée, sur pieds avec étuve ou tiroir, avec ou sans élévateur intégré. Pour répondre à de nouveaux besoins, il est possible de commander un étage supplémentaire indépendant qui viendra prendre place sur le modèle existant.

Principe de fonctionnement

Soleo EvO se compose de modules de cuisson de différentes dimensions, empilables les uns sur les autres, sur lesquels viennent s'ajouter des éléments hauts et/ou bas pour configurer un équipement «sur mesure». Chaque étage est doté d'une sole massive de 20 mm d'épaisseur, d'une régulation sole-voûte pour garantir une qualité de cuisson équivalente aux fours traditionnels.

Construction

- Façade :**
- Tout inox brossé et tôle peinte
 - Vitres démontables

Chambre de cuisson boulangère pour M2 EvO, M3 EvO, M4 EvO, M6 EvO

- Bouche boulangère : système d'ouverture et de fermeture automatique de la bouche lors du passage de l'enfourneur
- Poignée nouvelle génération
- Dalle effet «sole lisse» en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- Vitres dotées d'une position de nettoyage et démontables
- Éclairage

Chambre de cuisson pâtissière pour M2 EvO Shop, M3 EvO, M4 EvO, M6 EvO

- Ouverture pâtissière : système d'ouverture vers l'extérieur
- Dalle en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- Éclairage

Commande

- 1 commande tactile 7" unique pour tout le four (Sensitiv'2)
- 1 commande électromécanique par étage (Ergocom)

Appareil à buée :

- Un appareil à buée indépendant par étage
- Un doseur d'eau à chaque étage du four (uniquement avec Sensitiv'2)
- Réducteur de pression
- Diffusion de la buée par l'arrière de la chambre de cuisson, diffuseur «anti projection» d'eau sur le pain
- Filtre anti-calcaire livré avec une cartouche

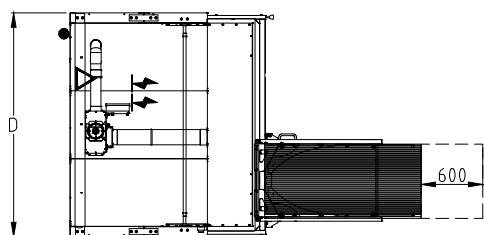
Isolation :

- Isolation par panneaux en laine de roche croisés sur tous les côtés
- Vitres avec traitement réflecteur

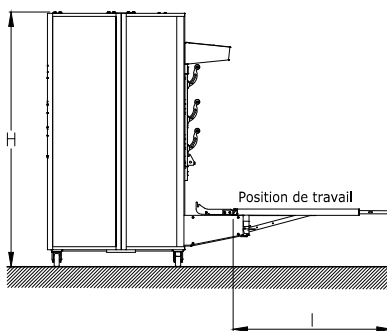
Fours à soles fixes **Modulables Soleo Evo**

Modèles	M2 shop Evo	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accès résistance/appareils à buée/côté poignées/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 à chaque étage - par étage	€	€	€	€	€
Type de bouche					
Bouche pâtissière					
- Etage «bas» 180mm	•	•	•	•	•
- Etage «haut» 240mm	-	€	€	€	€
Bouche boulangère					
- Etage «bas» 180mm	-	€	€	€	€
- Etage «haut» 225mm	-	€	€	€	€
Option double poignées par étage	-	-	€	€	•
Équipement des étages de cuisson					
Décompression à chaque étage	•	•	•	•	•
Oura motorisé à chaque étage	•	•	•	•	•
Buée					
Appareil à buée indépendant par étage	€	€	€	€	€
Éléments hauts					
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•
Hotte sans extracteur	€	€	€	€	€
Hotte avec extracteur	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur	€		NC		-
Éléments bas + module technique					
Piètement 475 mm	€	€	€	€	€
Piètement 635 mm	€	€	€	€	€
Piètement 815 mm	€	€	€	€	€
Piètement 975 mm	€	€	€	€	€
Range-plaques (uniquement disponible pour H975)	€	€	€	€	€
Etuve électromécanique avec hygostat (uniquement disponible pour H975 mm)	€	€	€	€	€
Tiroir(s)	€	€	€	€	€
Habillage inox piètement		€	€	€	€
Système d'élévation (bouche boulangère uniquement)					
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 demi-voie	€	€	€	€	€
Compatibilité avec la bouche pâtissière	•	•	•	•	•
Compatibilité avec la bouche boulangère	-	o	o	o	o
Accessoires					
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche	•	€	€	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€	€	€	€
Compatibilité avec système GTC	•	•	•	•	•
Four combiné					
Avec four(s) ventilé(s) Krystal	€	NC	-	NC	-
Avec étage(s) pizza	€	NC	-	NC	-
Etage indépendant					
Ajout d'un étage supplémentaire sur un four existant	€			NC	
Habillage					
Façade en acier inoxydable (hors panneau de commande) et parements latéraux en acier prélaqué	•	•	•	•	•
Habillage complet du four en acier inoxydable par étage (hors panneau de commande)	€	€	€	€	€
Assemblage					
Four à assembler sur site	•	•	•	•	•
Four monté usine	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation					
3N~400V	•	•	•	•	•
1N~230V	o	-	-	-	-

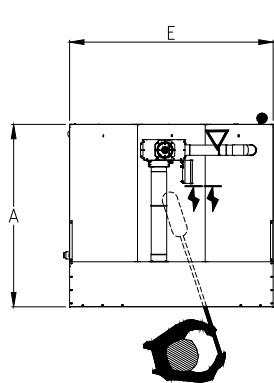
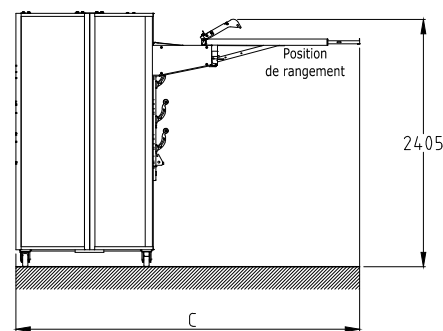
Fours à soles fixes **Modulables Soleo Evo**



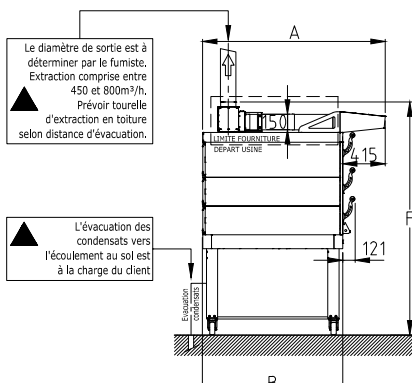
VUE DE DESSUS AVEC ELEVATEUR INTEGRE



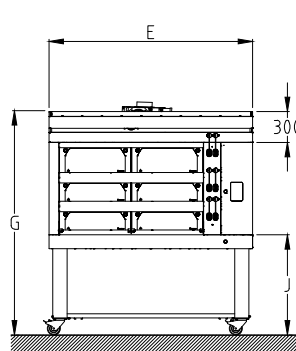
VUES LATERALES AVEC ELEVATEUR INTEGRE



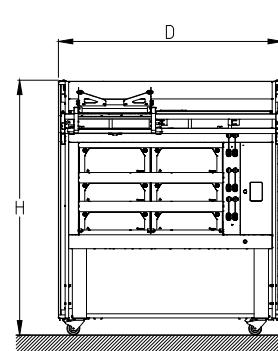
VUE DE DESSUS SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE LATERALE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE AVEC ELEVATEUR INTEGRE

SOLEO!

- Evacuation écoulements Ø100mm (mini 50mm)
- ⚡ Alimentation électrique par plafond direct, sur coffret
Câble en attente jusqu'au sol - câble cuivre impératif
- ▽ Alimentation eau froide par plafond avec robinet d'arrêt
- ⊙ Evacuation buées Ø150mm

Caractéristiques techniques du four sans élévateur

			M2 shop Evo	M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
		Largeur					
E	Largeur hors tout	(mm)	1344	1510	1978	1978	1978
		Profondeur					
-	Avec bandeau en bouche pâtisseries	(mm)	920	1084	983	1248	1728
B	Avec bandeau en bouche boulangère*	(mm)	-	1202	1101	1366	1846
-	Avec hotte en bouche pâtisseries	(mm)	1288	1452	1351	1616	2096
A	Avec hotte en bouche boulangère*	(mm)	-	1617	1516	1781	2261

Caractéristiques techniques du four avec élévateur intégré et enfourneur en position de rangement

			M2 shop Evo	M2 Evo	M3 Evo	M4 Evo	M6 Evo
C	Profondeur four	(mm)	non disponible	3000	2810	3345	4325
D	Largeur four	(mm)		1710	2178	2178	2178
H	Hauteur four	(mm)		2480	2480	2480	2480
I	Longueur de l'enfourneur	(mm)		1298	1198	1463	1943

Puissance de raccordement

		Puissance électrique d'un étage avec chauffe par alternance sole/voûte					
	Sans buée	(kW)	2,5	3,9	4,9	7	9,2
	Avec buée	(kW)	3,5	5,9	6,9	9	12,2

*hors poignée, avec ou sans buée (fumisterie incluse)

Fours à soles fixes **Modulables Soleo EvO**

		M2 shop EvO	M2 EvO	M3 EvO	M4 EvO	M6 EvO
Dimensions utiles de cuisson						
Largeur utile de cuisson	(mm)	815	935	1400	1400	1400
Profondeur utile de cuisson utile	(mm)	610	770	670	935	1415
Nombre de plaques par étage						
400 x 600		2	2	3	4	6
460 x 660		1	2	3	4	6
460 x 760		1	2	1	3	4
GN 530 x 650		1	1	2	2	4
Surface de cuisson						
Surface de cuisson par étage	(m ²)	0,5	0,72	0,94	1,31	1,98

Hauteurs totales gamme Soleo EvO (sans élévateur intégré)

Nombre d'étages bas	Nombre d'étages haut	Hauteur totale des étages	Nombre total des étages	Hauteur piètement (J)	Hauteur bandeau	Hauteur hotte	Hauteur four avec hotte (G)	Hauteur enfournement premier étage	Hauteur enfournement dernier étage
1	0	280	1	975	95	205	-	1018	1018
2	0	560	2	975	95	205	-	1018	1298
3	0	840	3	975	95	205	2115	1018	1578
4	0	1120	4	635	95	205	-	678	1518
5	0	1400	5	475	95	205	2175	518	1638
0	1	340	1	975	95	205	-	1018	1018
0	2	680	2	975	95	205	-	1018	1358
0	3	1020	3	815	95	205	2135	858	1538
0	4	1360	4	475	95	205	2135	518	1538
1	1	620	2	975	95	205	-	1018	1298
2	1	900	3	975	95	205	2175	1018	1578
3	1	1180	4	635	95	205	2115	678	1518
4	1	1460	5	475	95	205	2235	518	1638
1	2	960	3	975	95	205	2235	1018	1638
1	3	1300	4	635	95	205	2235	678	1638
2	2	1240	4	635	95	205	2175	678	1578
3	2	1520	5	475	95	205	2295	518	1698

Note : le bas de la hotte doit se situer à une hauteur supérieure ou égale à 1900 mm.
La hotte n'est donc pas compatible avec les fours d'une hauteur inférieure.

EXEMPLE CONFIGURATION SOLEO EVO M4 2 étages bas + 1 étage haut avec élévateur



	Quantité
Commandes	
Commande tactile 7» Sensitiv'2 (une commande centrale)	•
Type de bouche	
Bouche boulangère	
- Etage «bas» 180mm	2
- Etage «haut» 225mm	1
Appareil à buée indépendant par étage	3
Option double poignées par étage	3
Eléments hauts (bandeau ou hotte obligatoire)	
Hotte avec extracteur	1
Eléments bas	
Piètement avec module technique HT 975 mm	1
habillage inox piètement HT 975 mm	1
Système d'élévation	
Enfournement demi-voie	
Elévateur intégré - demi voie	1
Enfourneur/défourneur à tringle - demi-voie	1
Accessoires	
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche obligatoire si buée	1

EXEMPLE CONFIGURATION SOLEO EVO M4

3 étages hauts sans élévateur



	Quantité
Commandes	
Commande tactile 7» Sensitiv'2 (une commande centrale)	•
Type de bouche	
Bouche boulangère	
- Etage «haut» 225mm	3
Appareil à buée indépendant par étage	3
Option double poignées par étage	3
Éléments hauts (bandeau ou hotte obligatoire)	
Hotte avec extracteur	1
Éléments bas	
Piètement avec module technique HT 815 mm	1
Tiroir(s)	1
Accessoires	
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche obligatoire si buée	1