



Soleo M4 avec bandeau et piètement standard

# Soleo

## Fours modulaires



Disponibles en 2, 4 ou 6 plaques par étage, les fours modulaires Soleo **offrent une large gamme de modèles destinés la cuisson de tous types de produits** même les plus hauts, tels que les brioches, les kougelhopfs...

Montés sur roulettes, les fours Soleo **se déplacent aisément**, facilitant ainsi son entretien technique, mais aussi le nettoyage du fournil.

# Soleo, un four modulaire et polyvalent

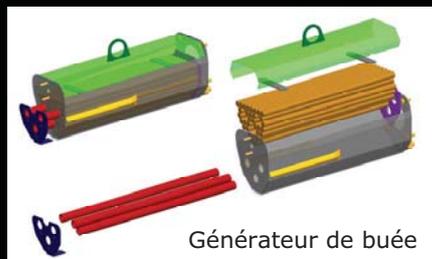
Une puissance électrique réduite grâce à :

## ❶ Une chauffe alternative des résistances

Afin de réduire la puissance de raccordement nécessaire, chaque étage est équipé de 2 ensembles de résistances (sole et voûte) alimentés alternativement en électricité.

## ❷ Une grande inertie et une isolation efficace

Des chambres de cuisson en aluminium 1/10<sup>e</sup>, des dalles réfractaires massives et un générateur de buée en fonte créent une forte inertie permettant d'emmagasiner beaucoup de chaleur et de maintenir la chambre de cuisson à une température constante.



3 couches superposées de panneaux de laine de roche croisés assurent une isolation optimale.

## ❸ Des vitres traitées

Les vitres en verre traité réfléchissant la chaleur, permettent une réduction d'environ 40°C de la température de la surface des vitres. C'est l'assurance que la majeure partie de l'énergie est utilisée pour la cuisson !

Afin de répondre à toutes les configurations, la gamme Soleo offre un vaste choix de fours pour plaques pâtisseries 400x600 mm.

Pour agrémenter magasin ou point chaud et cuire devant les clients dans un espace réduit, nous vous proposons le four **Soleo 2 plaques par étage**.

Vous désirez un four de grande capacité pour un emplacement plus important ? Choisissez un de nos modèles de fours **Soleo 4 ou 6 plaques par étage**.

L'ensemble de la gamme **Soleo peut se configurer aisément de 1 à 5 étages**, sur 2 200 mm de haut en standard, selon vos besoins et vos impératifs.

Afin d'élargir votre gamme de produits, **Soleo peut se doter de chambres de cuisson plus hautes**, de 240 mm en mixte et 180 mm pour le pain. Vous pourrez dorénavant cuire des pièces hautes telles que des brioches, des kougelhops...

Quelle que soit sa surface de cuisson, le four modulaire Soleo est un véritable four à pain grâce à :

- Des **dalles de cuisson de 20mm d'épaisseur** qui garantissent une sole parfaite
- Un **générateur de buée surpuissant** pour une buée de qualité, toujours en quantité suffisante
- Une **soupape motorisée** pour une gestion optimisée de l'humidité
- Un **choix de 2 commandes** (électronique ou électromécanique)
- Des **vitres en verre traité réfléchissant** pour toujours garder un œil sur la cuisson
- Des **lampes halogènes** situées de part et d'autre de la chambre de cuisson afin de surveiller les pâtons
- Des **enfoueurs ou enfoueur-défoueur manuels**

## ■ Disponible aussi en option

- Élévateur intégré pour charger la moitié ou l'intégralité des étages
- Bandeau décoratif ou hotte avec ou sans extracteur
- Piétement standard équipé de roulettes et d'un tiroir
- Étuve ou armoire de fermentation

Pour les produits nécessitant une cuisson douce de la sole, il est possible de remplacer les dalles par des soles en tôle noire, de fournir des étages sans buée, etc.

Afin de gagner toujours plus de temps, **le four modulaire Soleo peut être livré entièrement monté**, sur simple demande.

## Une réelle facilité d'entretien

Avec son **châssis inox et sa façade lisse** totalement en inox brossé, le four modulaire Soleo est un modèle d'hygiène.

L'entretien régulier de la chambre de cuisson **est facilité par l'utilisation de parois parfaitement lisses**. Vous pourrez accéder très facilement au **système d'éclairage, démontable par l'intérieur**, pour un nettoyage plus minutieux.

Plus de perte de temps lors de l'entretien technique, tous les composants sont regroupés sur l'arrière ou le côté du four.





## Avec Opticom en standard, optez pour l'efficacité et l'économie

En mode automatique, la commande Opticom offre :



### • Une meilleure réactivité des températures de cuisson

Toute les 40 secondes, Opticom calcule la différence entre la température réelle sole-voûte et la température de consigne.

Si une des 2 températures (sole ou voûte) est inférieure à celle de consigne, le commutateur va automatiquement donner la priorité à la température la plus basse.

• La possibilité de **chauffer indépendamment chaque étage** les uns des autres

• **L'optimisation du préchauffage** qui prend en compte la température résiduelle dans la chambre de cuisson (permettant ainsi une économie d'énergie lors du préchauffage du four)

• **30 recettes pré-programmables** avec 2 niveaux de température de cuisson (une de chauffe et l'autre d'enfournement), durée de cuisson, durée d'injection de buée, ouverture de soupape, buzzer de fin de cuisson)

• **L'injection de buée pulsée** (également disponible en mode manuel)

N.B.: la buée dite « pulsée », génère une vaporisation plus efficace de l'eau, réduisant ainsi la quantité nécessaire et le temps de récupération de l'appareil à buée, d'où un gain d'énergie.

## Commande optionnelle électromécanique

La commande Opticom peut être remplacée par 2 thermostats qui gèrent la chauffe sole-voûte de chaque étage. Le thermostat de voûte est livré avec un minuteur intégré.

### La régulation des 2 programmes de chauffe se fait de la manière suivante :

• Le thermostat haut fournit en puissance les résistances supérieures pour une durée de 10 secondes.

• Le thermostat bas fournit en puissance les résistances inférieures pour une durée de 40 secondes.

Si la température pré-réglée en sole ou en voûte est atteinte avant les périodes de 10 ou 40 secondes, le commutateur passe automatiquement à la chauffe de celle qui n'est pas encore arrivée à température de consigne, afin de permettre un temps de récupération plus rapide.



Chaque chambre de cuisson peut être gérée indépendamment, de même que l'appareil à buée. L'injection peut être gérée manuellement, sur le même principe que la buée pulsée.

## Fiable et robuste

Parce qu'il est important que chaque boulanger ait un four sur lequel il peut compter, nos équipements sont **destinés à supporter un usage intensif**, année après année.

De ce fait, **les résistances de chauffe** en acier inox du four modulable **sont garanties 3 ans**.



## Hauteur d'enfournement avec 4 étages mixtes de 240 mm (hauteur intérieure utile)

Modèles de four	M3	M4	M6
Dernier étage	1601 mm	1601 mm	1746 mm
3ème étage	1261 mm	1261 mm	1407 mm
2eme étage	921 mm	921 mm	1067 mm
1er étage	581 mm	581 mm	727 mm
Hauteur minimum de piétement de four	540 mm	540 mm	686 mm
Espace disponible sous l'enfourneur lorsqu'il est en position haute	1870 mm	1970 mm	2052 mm

## Élévateurs intégrés et enfourneur-défourneurs

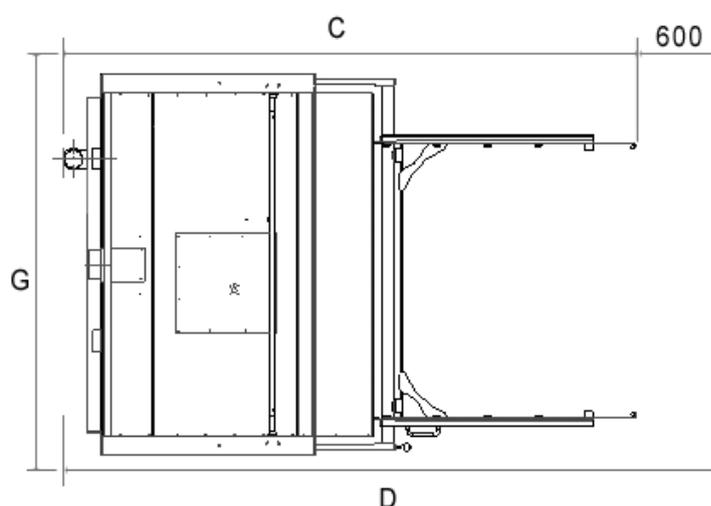
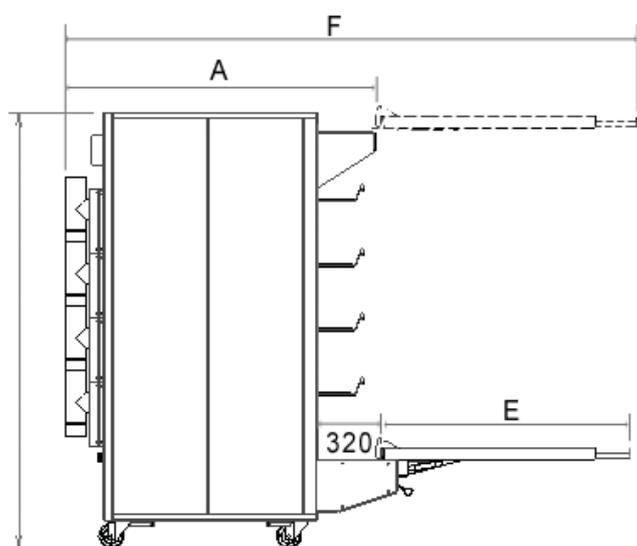
Un système d'élévation par chaînes et contrepoids permet de manipuler aisément ces éléments sans à-coup ni grande fatigue.

**L'avantage principal :** une seule personne peut charger, en un seul mouvement, la moitié ou la totalité d'un étage (selon le modèle choisi). Le processus d'enfournement est ainsi facilité et bien plus efficace.

Lorsque l'enfourneur n'est plus nécessaire, il se range facilement en position haute de telle manière à libérer tout l'espace de travail disponible devant le four.

Cette position offre la possibilité au boulanger de défourner ses pains avec une pelle, ou encore de cuire viennoiseries, tartes et pâtisseries sur des plaques de cuisson.





■■■ Remarque:  
Accès technique côté droit de la poignée

## Caractéristiques techniques

Modèles	M2	M3	M4	M6
Profondeur hors tout Four+hotte <b>(A)</b>		1718 mm	1838 mm	2223 mm
Longueur de l'enfourneur <b>(E)</b>		1371 mm	1535 mm	1915 mm
Longueur de travail <b>(C)</b>		3093 mm	3380 mm	4025 mm
Longueur fonctionnelle <b>(D)</b>	Pas d'élevateur intégré pour le M2	3693 mm	3980 mm	4625 mm
Longueur de stockage <b>(F)</b>		3258 mm	3545 mm	4190 mm
Largeur hors tout Four+enfourneur <b>(G)</b>		2015 mm + 350 mm	1930 mm + 350 mm	1810 mm + 350 mm
Hauteur <b>(H)</b>		2320 mm	2320 mm	2470 mm

## Comment configurer son four modulable Soleo ?

### 1 Choisir le dessus du four :

- Hotte avec extracteur et éclairage hauteur 300 mm
- ou
- Hotte décorative avec éclairage hauteur 300 mm
- ou
- Bandeau décoratif hauteur 100 mm

### 2 Choisir le nombre et le type d'étage de cuisson, avec ou sans buée :

- Étage de cuisson bas 180 mm (280 mm hors tout) avec Opticom ou commande électromécanique
- ou
- Étage de cuisson haut 240 mm (340 mm hors tout) avec Opticom ou commande électromécanique

#### Remarque importante :

Si le four est configuré avec un piétement, le nombre d'étages sera au maximum de 4 étages hauts ou 5 étages bas.

Si le four est configuré avec une étuve ou une armoire de fermentation, le nombre d'étages sera au maximum de 3 étages bas ou 2 étages bas + 1 étage haut.

Si le four est configuré avec une hotte, il faut que la hauteur totale du piétement et des étages soit de 1900 mm minimum.

### 3 Choisir le support du four

- Piétement sans range-plaque (hauteur : 540-660-720 mm)
- ou
- Piétement avec range-plaque (hauteur : 780-880-940-1000-1060 mm)
- ou
- Etuve manuelle
- ou
- Armoire de fermentation type BFA



## Une large gamme de modèles et de configurations

### La gamme Soleo propose 4 tailles de chambres de cuisson (largeur x profondeur) :

- M2 = 620 x 845 mm
- M3 = 1 455 x 845 mm
- M4 = 1 370 x 965 mm
- M6 = 1 250 x 1 350 mm

En fonction du modèle choisi, vous pouvez utiliser différents types de plaques de cuisson :

#### Boulangeries & pâtisseries

- 400 x 600 mm - 400 x 800 mm - 600 x 800 mm

#### Hôtellerie & Restauration

- G/N 1/2 530 x 325 or GN 2/1 530 x 650 mm

### Fours combinés Soleo

Pour les petites boulangeries ou les hôtels restaurants, il est possible de combiner 2 styles de cuisson grâce aux fours combinés avec une cuisson sur sole et une cuisson par convection.

#### Par exemple:

Un combiné Soleo M2 peut être équipé d'1 ou 2 étages 2 plaques 400 x 600 et d'un four ventilé 4 plaques situé au-dessus.

En option possible : bandeau ou hotte avec extracteur.

Un combiné Soleo M4 peut être équipé d'1 ou 2 étages 4 plaques 400 x 600 et de 2 fours ventilés 4 plaques au-dessus.

En option possible : bandeau ou hotte avec extracteur.

## Exemples de configurations



#### ■ Soleo M2 :

- Largeur hors tout : 980 mm
- Profondeur hors tout : 1 718 mm
- 3 étages de cuisson haut H 240 mm
- Hotte avec extracteur de buée et lampes
- Commande Opticom
- Piétement sur roulettes H 880 mm
- Hauteur hors tout : 2 200 mm



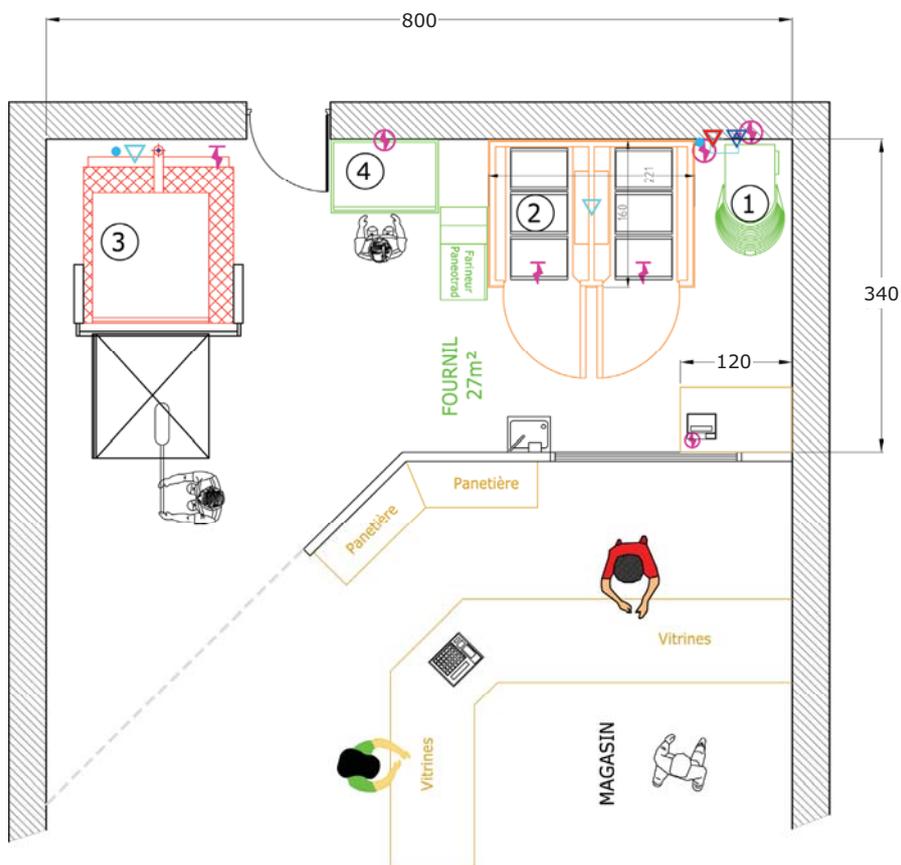
#### ■ Combiné Soleo M4 :

- Largeur hors tout : 1 730 mm
- Profondeur hors tout : 1 688 mm (avec bandeau)
- 2 étages de cuisson haut H 240 mm
- Bandeau décoratif H 100 mm
- kit combiné H 33mm pour four ventilé
- Commande Opticom
- Piétement sur roulettes H 540 mm
- Hauteur hors tout : 1 878 mm



#### ■ Combiné Soleo M3 :

- Largeur hors tout : 1 815 mm
- Profondeur hors tout : 1 578 mm
- 4 étages de cuisson haut H 240 mm
- Bandeau décoratif H 100 mm
- Bandeau inox H 320 mm
- élévateur intégré avec enfournement complet de l'étage
- Piétement sur roulettes H 540 mm
- Hauteur hors tout : 1 878 mm



Modèle de fournil équipé d'un four modulable Soleo M6 et de Paneotrad®.

**1 Pétrin à spirale SPIRAL 150 E avec couvercle plastique transparent**

Capacité de pâte :  
De 80 à 100 kg selon l'hydratation de la pâte



**2 Chambre de fermentation BFC**

Capacité :  
2 x 3 chariots 400 x 600 mm



**3 Four à sole modulaire Soleo M6 avec élévateur intégré et enfourneur-défouneur**

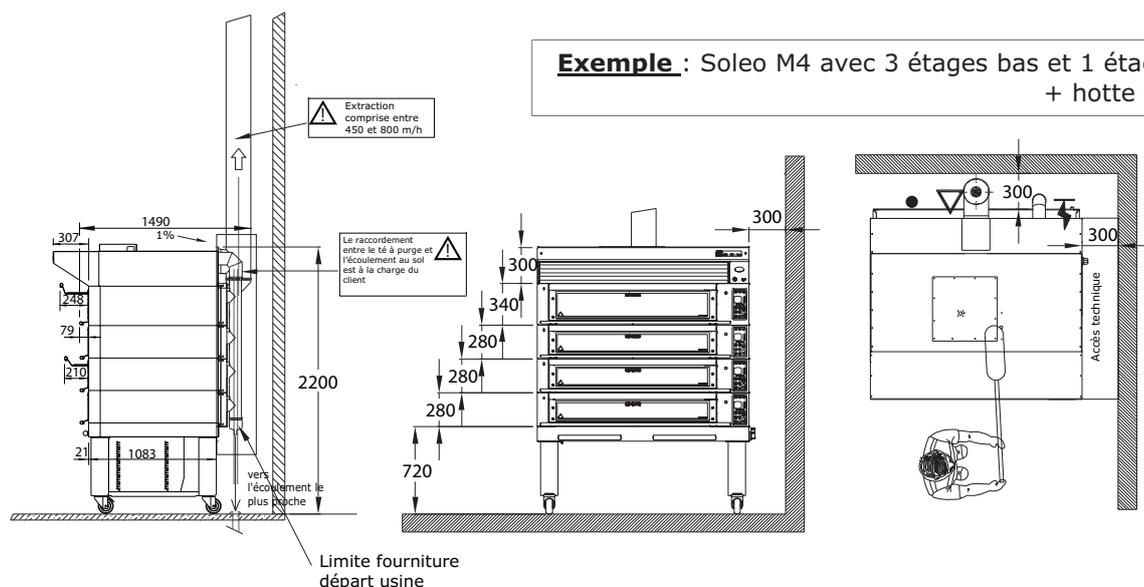
- Nombre d'étages : 4 étages mixtes H 240 mm
- Surface de cuisson totale : 6,76 m<sup>2</sup>

**4 Paneotrad®**

- Paneotrad® équipé en standard avec :
- 1 matrice N° 1 - 10 x 400 mm
- 3 bacs plastique de découpe
- 1 démouleur



**Exemple :** Soleo M4 avec 3 étages bas et 1 étage mixte (haut)  
+ hotte avec extracteur



**Remarques importantes :**

Toutes les dimensions sont en mm. Espace requis au-dessus du four : 600mm

Référence	Four
74300001	M2 Soleo
74400001	M4 Soleo
74600001	M6 Soleo
74700001	M3 Soleo

**Options**

- Commande électromécanique
- Appareil à buée

**Accessoires**

- Hotte décorative sans éclairage
- Hotte avec extracteur et éclairage
- Piètement avec roulettes
- Étuve avec roulettes
- Armoire de fermentation

- Evacuation écoulements, Ø 100mm.
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
- ▽ Alimentation eau froide par le biais de 1.5m de tuyau souple à raccorder à une arrivée d'eau en Ø 3/4". Cas du four (cas de l'option appareil à buée) pression : 2.5-4 bars
- ⊙ Evacuation buées en tube de cuivre et tuyau haute température H=700 mm du sol (cas de l'option appareil à buée).
- Option hotte : évacuation buées, Ø 150 mm. Extraction comprise entre 450-800 m³/h.

**Caractéristiques des versions**

	M2	M3	M4	M6
<b>Largeur</b>				
Largeur hors tout	980 mm	1815 mm	1730 mm	1610 mm
Largeur utile de cuisson	620 mm	1455 mm	1370 mm	1250 mm
<b>Profondeur hors tout, avec ou sans buée (fumisterie incluse)</b>				
Avec hotte	1718 mm	1718 mm	1838 mm	2223 mm
Avec bandeau	1405 mm	1405 mm	1526 mm	1910 mm
Profondeur de cuisson utile	845 mm	845 mm	965 mm	1350 mm
<b>Puissance totale des résistances</b>				
Étage de cuisson 180/240 mm	6,02 kW	13,92 kW	15,02 kW	17,08 kW
Appareil à buée	1,00 kW	2,00 kW	2,00 kW	2,00 kW
<b>Puissance électrique d'un étage avec chauffe par alternance sole/voûte</b>				
Sans buée	3,18 kW	7,00 kW	7,55 kW	8,58 kW
Avec buée	4,18 kW	9,00 kW	9,55 kW	10,58 kW
<b>Tension d'alimentation (tous modèles) 230/400V TRI+N+T</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
Surface de cuisson par étage	0,52 m <sup>2</sup>	1,23 m <sup>2</sup>	1,32 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>



32 route de Wolfisheim - F-67810 HOLTZHEIM (France)  
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Four conforme aux normes et marqué