



Compatible  
avec le nouvel  
Élevateur  
motorisé  
Lifteo

# Orion

## Four à soles électrique



Avec 6 profondeurs disponibles sur 3 à 5 étages en une voie de 800 mm, la gamme des fours **Orion** permet de cuire tous types de produits boulangers et pâtisseries.

Orion allie les **qualités d'une cuisson sur sole traditionnelle** à la flexibilité et la **précision de la cuisson électrique**.

Près de 40 ans d'expérience  
dans les fours à soles électriques



**1975** Premier four à soles électrique commercialisé par Bongard.

**2014** Dernier né de la gamme des fours à soles électriques : Orion.

**Bongard** innove afin de toujours mieux répondre aux besoins spécifiques de la boulangerie artisanale. Tout en améliorant les caractéristiques qui ont fait le succès de ses prédécesseurs, **le four ORION offre encore plus de polyvalence** avec la possibilité d'être équipé d'un **étage « ROC », spécialement conçu pour la cuisson des grosses pièces.**

- Une répartition uniforme de la chaleur
- Une buée généreuse et de qualité
- Une qualité de cuisson des produits exceptionnelle
- Une consommation d'énergie optimisée



## Une polyvalence au service de la cuisson de tradition

La conception des chambres de cuisson du four à soles électriques ORION, 1 voie de 800 mm, a été particulièrement étudiée afin de garantir polyvalence et qualité de cuisson.



Four ORION 4 étages  
3 étages standard + 1 étage ROC

**1** La chambre de cuisson ROC :  
« une cuisson plus douce »

ORION offre la possibilité d'équiper les fours 3 et 4 étages d'une dernière **chambre de cuisson ROC** (brevet exclusif Bongard) spécialement dédiée à la cuisson des grosses pièces et aux produits pâtisseries délicats à réaliser.

**2** La chambre de cuisson classique :  
« le meilleur compromis entre inertie et réactivité »

L'**étage classique** permet de cuire tout type de produits boulangers, pâtisseries et viennois avec un résultat de cuisson exceptionnel !

**« Le confort du travail du boulanger : un sujet toujours au centre de nos préoccupations ! »**

**3** La commande électrique **Intuitiv**, très facile d'utilisation, est une aide précieuse à la gestion de votre four.

**4** Un **large banc** permet de mettre à profit l'espace disponible sur toute la largeur du four en offrant une zone de stockage temporaire (pour les modèles 3 et 4 étages uniquement).

**5** ORION allie l'utile à l'agréable en équipant sa hotte aspirante très performante d'un **éclairage LED** sur toute sa largeur.

En munissant ORION du nouvel **élévateur motorisé Lifteo**, vous pouvez réaliser vos opérations d'enfournement et de défournement **sans effort** !



## Quand technologie rime avec Qualité de cuisson

### ■ Des résistances électriques savamment positionnées pour une cuisson sans zébrage

Un grand nombre de **résistances idéalement espacées** sur la totalité de la surface de cuisson garantissent une cuisson homogène.

**Leur puissance est ajustée** en fonction de leur position respective dans la chambre. Ainsi, la puissance est plus importante sur le devant de la dalle **afin de compenser la déperdition due à l'ouverture des vitres**.

### ■ L'électricité offre au four Orion une grande réactivité

La remontée **rapide à la température de consigne** permet une cuisson en continu.

**Le four est toujours disponible sans que cela augmente sa consommation**, il est possible de cuire des produits à la demande et de satisfaire les envies de la clientèle. La montée en température du four est très rapide.

Grâce à sa flexibilité et à sa puissance de chauffe, **Orion est spécialement conçu pour la cuisson de la pâte froide** sans que cela affecte la qualité de cuisson des pâtons (notamment pour les pains de tradition française). La programmation des recettes **offre la possibilité de cuire en chaleur tombante**.

### ■ Une isolation multicouches pour une bonne conservation de la chaleur

Des **panneaux de laine de roche rigides croisés** garantissent une **isolation parfaite** du four tout au long de la journée.

L'isolation entre chaque étage permet de travailler indépendamment sur chacun d'entre eux.

### ■ Le traitement réfléchissant des vitres garde la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson

Le verre de la vitre de bouche est trempé et traité. Le rayonnement du four est réfléchi sur **les vitres qui renvoient la chaleur sur les produits situés à l'avant du four**, à proximité des bouches.

Les déperditions de chaleur sont donc minimales et la chaleur profite à la cuisson, pas à l'atmosphère du fournil !

### ■ Dalles réfractaires pour une parfaite diffusion de la chaleur

De part son épaisseur de **20 mm** et sa **forte densité**, la sole permet une bonne **accumulation de la chaleur** et sa **restitution progressive au pain**.

La densité du matériau se rapproche de la pierre naturelle. En effet, la répartition de la granulométrie des particules qui composent la dalle est **renforcée en particules fines afin de remplir les interstices**.

Une armature en fibre de verre confère à la dalle une **bonne tenue mécanique**.

Le matériau choisi ne s'effrite pas en surface et reste inerte chimiquement vis-à-vis des pâtes acides et hydratées. **La dalle est saine et apte au contact alimentaire**.





## Étage ROC, Une cuisson douce et homogène



L'étage ROC (Rayonnement Optimisé pour la Cuisson) du four Orion est idéal pour la cuisson des grosses pièces et celle de tous les produits nécessitant une cuisson très douce.

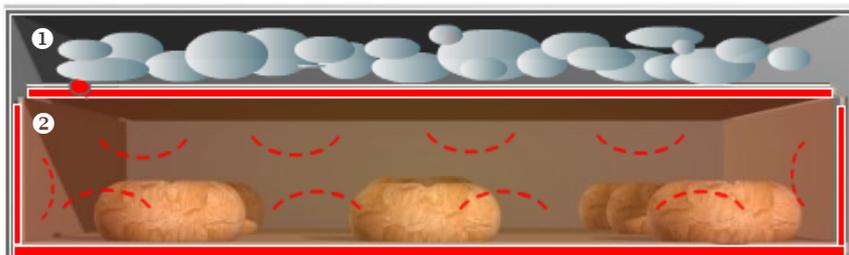
### ■ La chambre de cuisson ROC : une conception inspirée des fours à bois



Comme dans un four à bois traditionnel, la croûte se forme moins rapidement dans une chambre de cuisson ROC. Le rayonnement, moins intense, permet **un beau développement du pâton**, non contraint par la croûte.

Le taux de buée de la chambre est régulé. **La croûte ne brûle pas** et le pain garde ainsi **une belle couleur**, même avec des temps de cuisson longs !

### ■ ROC, la garantie de réussir toutes vos cuissons



Pour garantir une cuisson réussie, douce et homogène de produits légers et délicats autant que de grosses pièces, l'étage ROC se compose de 2 éléments.

#### Le caisson de régulation (❶)

L'injection de buée se fait par l'arrière de la chambre de cuisson avec une **répartition homogène sur toute la surface du pain**.

Le caisson de régulation situé au-dessus de la chambre de cuisson **permet de réguler l'humidité** tout au long de la cuisson.

#### La chambre de cuisson (❷)

La présence des 4 dalles sur les parois de la chambre de cuisson permet **d'accroître l'inertie thermique** de la chambre et de **réduire le rayonnement** par ces parois.

# intuitiv'

optimise la puissance  
de raccordement



La flexibilité induite par l'électricité est encore amplifiée grâce à **Intuitiv'**, la nouvelle commande électronique à écran tactile.

En arbitrant très finement les besoins en énergie de chaque étage et chaque appareil à buée par rapport au cycle de cuisson, **Intuitiv'** permet aussi bien :

- de réduire très significativement la puissance de raccordement d'Orion,
- d'augmenter la capacité de cuisson horaire sans augmenter la puissance de raccordement.

Couplée à deux sondes situées dans chaque chambre de cuisson, elle pilote très précisément la régulation sole-voûte, optimise la quantité d'énergie à apporter étage par étage ainsi que celle consommée lors de la première chauffe.

## Intuitiv', un jeu d'enfant !

Visuelle et simple d'utilisation, **Intuitiv'** permet une prise en main extrêmement rapide des fonctions les plus avancées d'Orion.

Son écran tactile et le choix des menus par icônes rendent l'interface immédiatement lisible et facile à programmer.

## Une gestion optimisée de la buée pour un pain encore plus alvéolé

Chaque boulanger attend de son four qu'il lui donne les moyens d'obtenir une production irréprochable, à savoir :

- Produire une quantité suffisante de buée à chaque instant de la cuisson,
- Produire une quantité identique de buée pour garantir une uniformité cuisson après cuisson.

Grâce à son appareil à buée Hexa, le four Orion répond parfaitement aux exigences de cuisson du pain de tradition.

La **buée pulsée** de manière homogène et en quantité suffisante dans la chambre de cuisson offre un excellent développement des pâtons, tout en garantissant une **uniformité de cuisson** et une **croûte fine et brillante**.

La **gestion de la buée** est automatisée par commande électronique Intuitiv'. Une fois le programme lancé, la **buée est injectée** dans la chambre de cuisson **par pulsations**. Il n'est plus nécessaire de garder le doigt sur le bouton « buée » : la commande se charge de tout.

**Des clapets de décompression** positionnés à chaque étage (sauf étage ROC) renvoient le surplus de vapeur vers l'aspiration de hotte pour évacuer l'excédent de buée et éviter une éventuelle surpression.

Pour favoriser l'extraction de buée, en cours ou en fin de cuisson, il est possible d'installer **des soupapes électriques** commandées par Intuitiv' qui évacuent la buée par l'arrière des étages tout en préservant l'homogénéité de la température.

## Hexa, le dernier appareil à buée élaboré par Bongard



3 sources distinctes, réparties à 120° autour d'un point central, permettent une chauffe rapide et homogène en tous points de l'appareil.

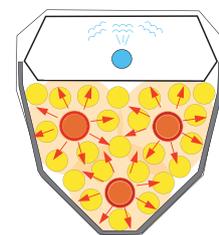


schéma appareil à buée Hexa



## Un design élégant au service de l'hygiène et du confort de travail

### ■ Un design qui facilite le nettoyage quotidien du four

Entièrement réalisé en inox brossé au niveau de la structure et en verre trempé autour de la commande, la façade du four Orion présente **des lignes anguleuses dont les pentes favorisent le nettoyage**.

En évitant les renforcements inutiles, les aspérités et les angles droits, nous avons voulu limiter les recoins favorisant l'accumulation de la farine.



### ■ Un accès simplifié, sans outil, aux éléments nécessitant une maintenance ou un entretien réguliers

La **hotte aspirante** comporte **des grilles amovibles aisément démontables** afin de les nettoyer dès que nécessaire. L'opération est réalisable sans outil. La hotte est équipée d'un tube d'**éclairage LED** qui permet d'augmenter le confort visuel devant le four.

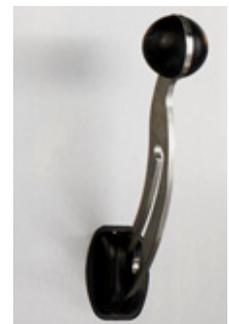
### ■ La poignée IDL : un seul mouvement pour un véritable confort de travail

Ergonomique, la poignée **IDL se positionne idéalement dans le creux de votre paume** pour une excellente prise en main. Elle vous permet d'actionner la vitre sans effort.

**Un seul mouvement**, de haut en bas, permet d'obtenir toutes les positions de travail, en ouverture totale ou en position intermédiaire. Si vous travaillez avec un enfourneur, la simple poussée sur la vitre l'ouvre ou la ferme, même en position intermédiaire.

La poignée IDL est **extrêmement robuste** grâce à son âme en inox massif : son mécanisme a été conçu pour répondre à une utilisation intensive.

Nous avons étudié la base de la poignée IDL afin de lutter contre le danger que constitue l'infiltration de farine à l'intérieur d'un four. Cette quasi-étanchéité combinée à la facilité de démontage du capot aimanté vous permettent de travailler en toute **sécurité**.



### ■ Le banc : en standard sur les fours 3 et 4 étages



Lorsque l'élevateur intégré est en position de rangement, le banc fait office de zone de stockage temporaire.



Nos produits sont toujours conçus dans le respect des normes qui s'appliquent. Notre engagement pour la sécurité va au-delà d'une auto-certification, puisque nous faisons systématiquement auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant avant leur commercialisation.

# Caractéristiques techniques

## ■ Orion équipé d'étages classiques

Dimensions	Profondeur			Largeur		Hauteur			Surface de cuisson	Surface au sol
	hors tout	au sol	four + élévateur + enfourneur (butée mobile)*	avec élévateur	au sol	hors tout	en façade	en façade avec élévateur		
<b>Orion - 1 voie de 800 mm - 3 étages classiques</b>										
801/3.123	2270 mm	2222 mm	4281 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	2.9 m <sup>2</sup>	3.3 m <sup>2</sup>
801/3.163	2680 mm	2632 mm	5061 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	3.8 m <sup>2</sup>	3.8 m <sup>2</sup>
801/3.184	2870 mm	2822 mm	5621 mm	1645 mm	1441mm	2682mm	2200 mm	2301 mm	4.3 m <sup>2</sup>	4.1 m <sup>2</sup>
801/3.203	3050 mm	3002 mm	5801 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	4.8 m <sup>2</sup>	4.4 m <sup>2</sup>
801/3.224	3280 mm	3232 mm	6401 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.3 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>
801/3.246	3470 mm	3422 mm	6591 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.8 m <sup>2</sup>	5.0 m <sup>2</sup>
<b>Orion - 1 voie de 800 mm - 4 étages classiques</b>										
801/4.123	2270 mm	2222 mm	4281 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	3.8 m <sup>2</sup>	3.3 m <sup>2</sup>
801/4.163	2680 mm	2632 mm	5061 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.1 m <sup>2</sup>	3.8 m <sup>2</sup>
801/4.184	2870 mm	2822 mm	5621 mm	1645 mm	1441mm	2682mm	2200 mm	2301 mm	5.8 m <sup>2</sup>	4.1 m <sup>2</sup>
801/4.203	3050 mm	3002 mm	5801 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	6.4 m <sup>2</sup>	4.4 m <sup>2</sup>
801/4.224	3280 mm	3232 mm	6401 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	7.1 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>
801/4.246	3470 mm	3422 mm	6591 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	7.7 m <sup>2</sup>	5.0 m <sup>2</sup>
<b>Orion - 1 voie de 800 mm - 5 étages classiques</b>										
801/5.123	2260 mm	1830 mm	4271 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	4.8 m <sup>2</sup>	2.7 m <sup>2</sup>
801/5.163	2670 mm	2240 mm	5051 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	6.4 m <sup>2</sup>	3.3 m <sup>2</sup>
801/5.184	2860 mm	2430 mm	5611 mm	1645 mm	1441mm	2682mm	2200 mm	2301 mm	7.3 m <sup>2</sup>	3.6 m <sup>2</sup>
801/5.203	3040 mm	2610 mm	5791 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	8.1 m <sup>2</sup>	3.8 m <sup>2</sup>
801/5.224	3270 mm	2840 mm	6391 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	8.9 m <sup>2</sup>	4.1 m <sup>2</sup>
801/5.246	3460 mm	3030 mm	6581 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	9.7 m <sup>2</sup>	4.4 m <sup>2</sup>

\* profondeur requise pour un four équipé d'un élévateur standard avec butée mobile et d'un enfourneur (position de rangement)

## ■ Orion équipé d'un étage ROC (en option)

Dimensions	Profondeur			Largeur		Hauteur			Surface de cuisson	Surface au sol
	hors tout	au sol	four + élévateur + enfourneur (butée mobile)*	avec élévateur	au sol	hors tout	en façade	en façade avec élévateur**		
<b>Orion - 1 voie de 800 mm - 3 étages : 2 étages classiques + 1 étage ROC</b>										
801/3.123	2450 mm	2402 mm	4461 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	2.8 m <sup>2</sup>	3.5 m <sup>2</sup>
801/3.163	2870 mm	2822 mm	5251 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	3.8 m <sup>2</sup>	4,1 m <sup>2</sup>
801/3.184	3050 mm	3002 mm	5801 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	4.3 m <sup>2</sup>	4,4 m <sup>2</sup>
801/3.203	3280 mm	3232 mm	6031 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	4.8 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>
801/3.224	3470 mm	3422 mm	6591 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.3 m <sup>2</sup>	5.0 m <sup>2</sup>
801/3.246	3770 mm	3722 mm	6891 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.8 m <sup>2</sup>	5.4 m <sup>2</sup>
<b>Orion - 1 voie de 800 mm - 4 étages : 3 étages classiques + 1 étage ROC</b>										
801/4.123	2450 mm	2402 mm	4461 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	3.8 m <sup>2</sup>	3.5 m <sup>2</sup>
801/4.163	2870 mm	2822 mm	5251 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.1 m <sup>2</sup>	4,1 m <sup>2</sup>
801/4.184	3050 mm	3002 mm	5801 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	5.8 m <sup>2</sup>	4,4 m <sup>2</sup>
801/4.203	3280 mm	3232 mm	6031 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	6.4 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>
801/4.224	3470 mm	3422 mm	6591 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	7.1 m <sup>2</sup>	5.0 m <sup>2</sup>
801/4.246	3770 mm	3722 mm	6891 mm	1645 mm	1441mm	2682 mm	2200 mm	2301 mm	7.7 m <sup>2</sup>	5.4 m <sup>2</sup>

\* profondeur requise pour un four équipé d'un élévateur standard avec butée mobile et d'un enfourneur (position de rangement)



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

Equipement conforme aux normes européennes et marqué 