



orion^{EVO}

Gamme de fours à soles électriques



www.bongard.fr

 **BONGARD**



▶ Les Nouveautés

Nouvelle bouche

❶ La conception de la bouche à effet «sole lisse» (brevet exclusif Bongard) permet un nettoyage rapide et efficace de la sole.

Chaque chambre de cuisson est dotée d'un système de protection des résistances situées en voûte (❸), afin d'éviter leur détérioration pendant les opérations de nettoyage de la sole.

Nouveau système d'ouverture des vitres

❷ La position de nettoyage permet d'entretenir l'intérieur des vitres très facilement, sans démontage.

Celles-ci peuvent également être entièrement retirées en cas de maintenance.

Nouvel appareil à buée

Les appareils à buée ont été redimensionnés pour s'adapter aux capacités de cuisson du four Orion EvO ; 15 kg/m²/h* en version standard et 18 kg/m²/h* en version boostée.

Afin d'éviter le risque de projection d'eau sur le pain, le diffuseur est situé à l'extérieur du caisson. La buée, répartie de manière homogène sur toute la surface du pain, circule naturellement depuis l'arrière de la chambre de cuisson vers l'avant. Le surplus est évacué par l'avant via une soupape de décompression réalisée en acier inoxydable (illustration ❶).

Doseur d'eau intégré

L'appareil à buée de chaque étage de cuisson est équipé d'un doseur d'eau qui garantit de toujours délivrer la juste quantité de buée au pain, au fil des cuissons.

Ourra laiton (en option)

Motorisé et usiné en laiton, l'ourra situé à l'arrière du caisson permet de maîtriser l'évacuation de vapeur d'eau contenue dans la chambre de cuisson, notamment pour certains produits à base de pâte feuilletée ou encore les macarons, pâtes à choux et meringues, etc.



Avec la nouvelle gamme Orion EvO, Bongard vous propose un four à soles électrique à la pointe de la technologie, toujours plus performant sur la qualité de cuisson des produits. Ultra réactif, Orion EvO est capable de tenir une cadence de production soutenue avec une maîtrise de l'énergie consommée.

Une excellente qualité de cuisson...

De nouveaux organes de contrôle, de nouveaux éléments de conception et surtout le nouveau logiciel de gestion de cuisson Intuitiv'2 permettent à Orion EvO d'atteindre un niveau d'excellence dans la maîtrise de la cuisson des produits.

Une meilleure isolation en bouche, une construction sans aucun pont thermique et une étanchéité renforcée des chambres de cuisson assurent une parfaite homogénéité de température sur toutes les soles.

La production d'une buée de qualité en quantité toujours suffisante est assurée par le dimensionnement et une gestion très précise des appareils à buée. En effet, Intuitiv'2 évalue en permanence l'état des appareils à buée et priorise leur chauffe pour qu'ils soient toujours en mesure de transformer la quantité d'eau définie et mesurée en millilitres.

...Pour des produits toujours plus diversifiés

Orion EvO permet la cuisson d'une grande diversité de produits boulangers- viennois et pâtisseries.

Il peut être équipé, en option, d'un 4^{ème} étage ROC (Rayonnement Optimisé pour la Cuisson). Le principe : 4 dalles situées sur les parois accroissent l'inertie thermique de la chambre comme dans un four à l'ancienne et réduisent le rayonnement sur le pain. Cet étage offre une cuisson très douce particulièrement bénéfique aux pièces supérieures à 1kg et aux produits délicats.

Les chambres de cuisson peuvent être dotées d'un oura motorisé (en option) géré par Intuitiv'2 qui permet de cuire les produits nécessitant d'évacuer la vapeur d'eau.

Un four qui tient la cadence

La gamme Orion EvO répond au besoin des utilisateurs qui souhaitent gagner en productivité, c'est à dire produire en continu plus de pain sur une durée plus courte ou une surface de cuisson plus petite, tout en s'assurant une qualité de cuisson irréprochable d'un enfournement à l'autre.

Tous les fours sont dimensionnés en standard pour une charge de 15 kg de pâte froide par m² de sole et par heure. A l'exemple du modèle Orion EvO 801.4.160 qui permet de produire de manière continue 215 baguettes à l'heure, type «Paneotrad» (pâte froide crue de 350g).

Pour les cuissons très courtes, l'option «capacité boostée» permet de charger le four jusqu'à 18 kg/m²/h en production continue.

Un four ultra réactif

La puissance de chauffe plus importante d'Orion EvO combinée à une excellente isolation des chambres de cuisson permettent une montée en température très rapide. Orion EvO sera rapidement prêt lorsqu'il sera nécessaire de garnir le rayonnage en journée.

Une énergie consommée maîtrisée

Moins de déperditions

Avec Orion EvO, tout est mis en œuvre pour consacrer l'énergie consommée à la cuisson du pain exclusivement. La conception plus étanche des vitres et l'ajout d'un traitement réfléchissant performant sur la surface intérieure du verre réduisent très fortement la déperdition de chaleur en bouche.

Une gestion centralisée de l'énergie

A tout moment, Intuitiv'2 alloue la puissance aux organes qui en ont besoin. Toute cette puissance est automatiquement mise à profit à l'ensemble du four, en fonction du besoin et sans intervention de l'utilisateur.

La fonction «ENERGY SAVING»

La nouvelle gamme Orion EvO est dotée de la fonction «ENERGY SAVING» qui permet de gérer automatiquement, via Intuitiv'2, la mise en veille des étages en fonction de leur utilisation.

Lorsque l'étage n'est pas utilisé et que le programme «ENERGY SAVING» a été préalablement sélectionné, la puissance est coupée et l'étage passe automatiquement en mode veille jusqu'au prochain démarrage différé.

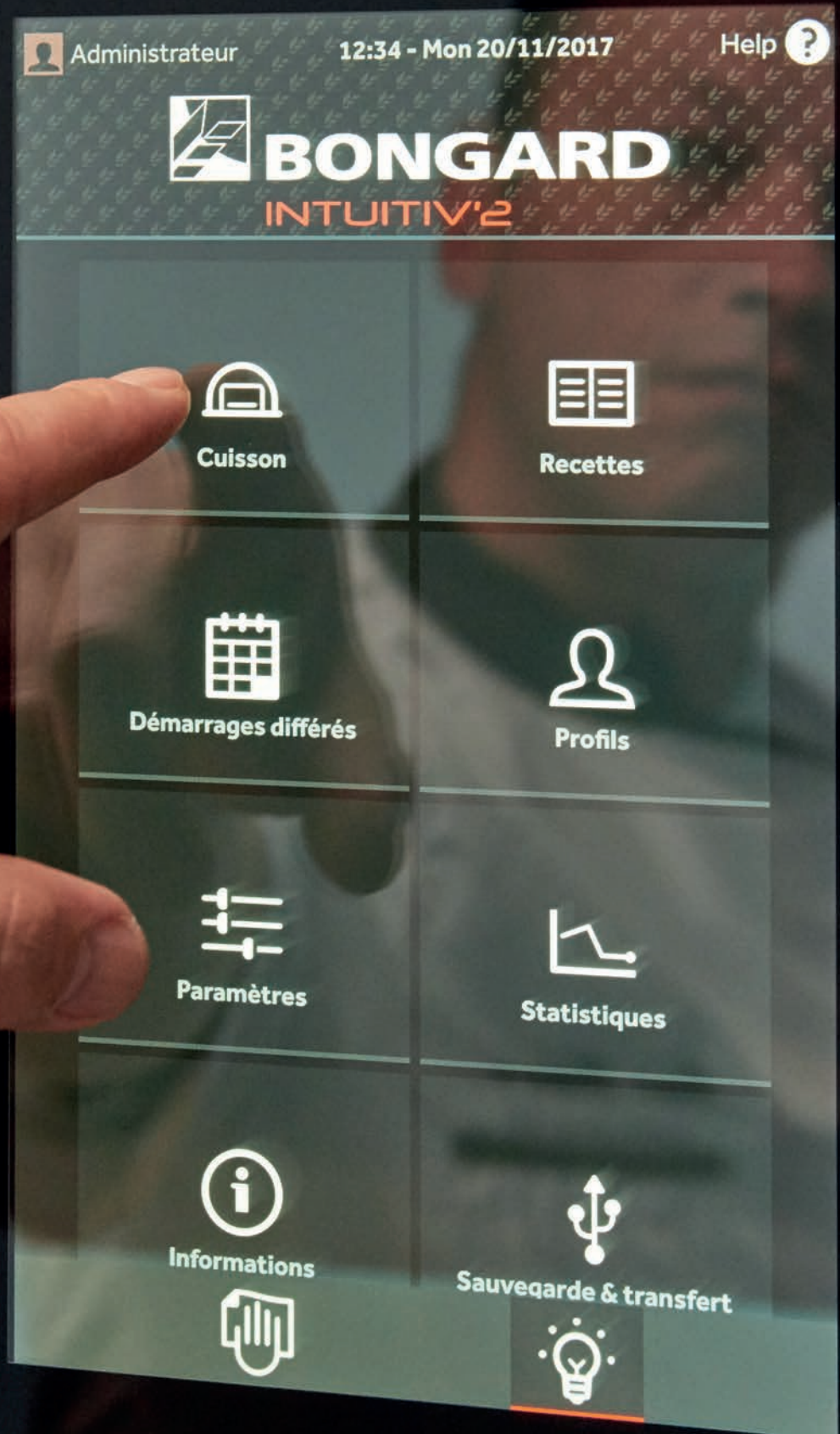
Lorsque tous les étages passent en mode veille, la fonction «ENERGY SAVING» coupe automatiquement l'extracteur et l'éclairage. Le four est entièrement éteint.

Sécurité 100% garantie

Bongard conçoit ses produits dans le respect des normes. L'engagement de la société pour la sécurité va au-delà d'une auto-certification, puisque les produits font systématiquement l'objet d'un audit par un organisme extérieur indépendant avant leur commercialisation.

SMART'CONTROL

INTUITIV'2



LA PREMIÈRE COMMANDE TACTILE CAPACITIVE 10 POUCES DU MARCHÉ

INTELLIGENTE

► **Gestion de l'énergie centralisée :**

la commande contrôle, en toute autonomie, la répartition de l'énergie en fonction des besoins de chaque étage.

► **Travail en mode recette :**

chaque recette contient jusque 6 phases temps /températures, 6 injections de buée et 6 ouvertures d'ouras programmables.

► **Fonction économie d'énergie «ENERGY SAVING» :**

l'étage s'arrête automatiquement quand le four n'est pas utilisé pendant un laps de temps défini par l'utilisateur.

► **Possibilité de gérer les démarrages différés du four :**

programmation rapide de 3 «démarrage /arrêt» par jour.

► **Menu statistiques :**

Intuitiv'2 permet d'établir un bilan de production par type de produits sur une période définie. L'utilisateur peut également retrouver le programme de cuisson d'une journée précise par créneau de 2 heures. Enfin, un bilan d'utilisation du four est disponible et donne la répartition du temps utile de cuisson, du temps en mode «ENERGY SAVING» et du temps inutile de chauffe.

► **Gestion par profil utilisateur :**

Intuitiv'2 propose la création de profils utilisateurs personnalisables. L'administrateur attribue les droits aux profils en fonction de leur niveau de compétence. Les écrans sont simplifiés en conséquence.

► **Aide à l'utilisation :**

mise à disposition de vidéos tutorielles et notices intégrées à la commande.

► **Continuité de production assurée :**

Intuitiv'2 gère la fonction d'indépendance des étages. Lorsque l'un d'entre eux est «en défaut», il est condamné en attente d'un dépannage et les autres étages restent fonctionnels.

SIMPLE ET LUDIQUE

► **Navigation fluide et intuitive** aussi facile qu'un smartphone. Un seul mouvement de doigt permet de naviguer d'un étage à l'autre, d'accéder aux différents écrans ou d'actionner les fonctions du four.

► **Icônes simplifiées** très visuelles.

► **Ultra sensible**, il suffit d'effleurer l'écran pour faire défiler l'information et actionner les touches.

► **Personnalisation** des profils utilisateurs, des alertes visuelles et sonores.

► **Fonction «copier-coller»** pour faciliter les programmations.

► **Visualisation dynamique des recettes** créées sur un même écran.

► **2 minuterie additionnelles** en plus d'une minuterie par étage.

► **Classement des recettes par dossiers**, définition de favoris, moteur de recherche disponible.

► **Exportation/importation de données** via port USB en façade.

UNE QUALITÉ PREMIUM

► **Ecran 10 pouces** pour une visualisation à distance.

► **Technologie capacitive** identique à celle d'un smartphone.

► **Définition de l'image** 150 dpi (à titre comparatif un écran télévision comporte 80 dpi et un écran ordinateur 120 dpi).

► **Intégration de la commande derrière une vitre.** La surface est totalement lisse. L'écran est protégé d'éventuels chocs par la vitre elle-même et par les montants inox de part et d'autre de la vitre.

► **Haute durabilité de l'écran.** La durée de vie de l'écran est de l'ordre de 70 000 heures d'utilisation en continu.

▷ **ORION EVO 1 voie 800 mm**



▷ **ORION EVO 2 voies 600 mm - 2 voies 800 mm**



Lift'EvO, la nouvelle gamme d'élevateur intégré Bongard

Pour un meilleur confort d'utilisation, la gamme des fours à soles électriques Orion EvO est équipée du nouvel élévateur intégré Lift'EvO ainsi que du nouvel enfourneur-défourneur EvO.

Stop aux mauvaises postures de travail qui font souffrir les lombaires!

Lift'EvO bénéficie d'une position d'arrêt supplémentaire, ajustable à la hauteur de travail du boulanger.

Un système de freinage ultra performant a par ailleurs été développé dans le but de limiter les risques de blessures liées aux mouvements de recul du tapis lors du défournement.

Le «Must» du confort de travail devant un four à soles réside en Lift'EvO motorisé (disponible avec Orion EvO 1 voie de 800 mm uniquement). Les opérations de montées et de descente de l'élévateur sont réalisées grâce à une assistance électrique.

Enfourneur-défourneur EvO

La nouvelle gamme des enfourneur- défourneurs EvO, entièrement en acier inoxydable perforé (❶), est hautement qualitative.

L'enfourneur a été spécialement conçu pour faciliter les opérations de manutention devant le four et augmenter la durée de vie des tapis, en supprimant tous les risques de frottement qui peuvent causer leur détérioration prématurée via des pièces en matériau Ertalon (❷) positionnées au niveau des zones de contact avec le tapis.

❶

❷

	Profondeur hors tout	Profondeur au sol	Profondeur avec enfourneur	Largeur avec élévateur	Largeur four	Hauteur hors tout	Hauteur en façade	Hauteur avec élévateur (sans enfourneur, sans butée)	Surface de cuisson	Surface au sol	
	(mm)							(m ²)			
Orion EvO - 1 x 800 mm - 3 étages											
801/3.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	2,8	3,2	
801/3.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,8	
801/3.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	4,3	4,1	
801/3.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	4,4	
801/3.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	5,3	4,7	
801/3.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	5,0	
Orion EvO - 1 x 800 mm - 4 étages											
801/4.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2	
801/4.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	5,1	3,8	
801/4.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	4,1	
801/4.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	4,4	
801/4.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	7,1	4,7	
801/4.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	7,7	5,0	
Orion EvO - 1 x 800 mm - 5 étages											
801/5.120	2242	1812	4268	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	2,6	
801/5.160	2656	2226	5052	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	3,2	
801/5.180	2868	2438	5634	1645	1441	2682	2200	2301	7,3	3,5	
801/5.200	3062	2632	5828	1645	1441	2682	2200	2301	8,1	3,8	
801/5.220	3272	2842	6427	1645	1441	2682	2200	2301	8,9	4,1	
801/5.240	3467	3037	6622	1645	1441	2682	2200	2301	9,7	4,4	
Orion EvO - 2 x 600 mm - 3 étages											
602/3.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	4,4	4,2	
602/3.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	5,9	4,9	
602/3.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	6,7	5,3	
602/3.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	7,4	5,7	
602/3.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	8,1	6,1	
602/3.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	6,5	
Orion EvO - 2 x 600 mm - 4 étages											
602/4.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	5,8	4,2	
602/4.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	7,9	4,9	
602/4.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	5,3	
602/4.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	5,7	
602/4.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	10,9	6,1	
602/4.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	11,8	6,5	
Orion EvO - 2 x 600 mm - 5 étages											
602/5.120	2242	1812	4268	2093	1889	2682	2200	2301	7,3	3,4	
602/5.160	2656	2226	5052	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	4,2	
602/5.180	2868	2438	5634	2093	1889	2682	2200	2301	11,1	4,6	
602/5.200	3062	2632	5828	2093	1889	2682	2200	2301	12,3	5,0	
602/5.220	3272	2842	6427	2093	1889	2682	2200	2301	13,6	5,4	
602/5.240	3467	3037	6622	2093	1889	2682	2200	2301	14,8	5,7	
Orion EvO - 2 x 800 mm - 3 étages											
802/3.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	5,7	5,2	
802/3.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	6,1	
802/3.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	8,7	6,6	
802/3.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	9,7	7,1	
802/3.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	10,7	7,6	
802/3.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	11,6	8,0	
Orion EvO - 2 x 800 mm - 4 étages											
802/4.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	5,2	
802/4.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	10,3	6,1	
802/4.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	11,7	6,6	
802/4.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	7,1	
802/4.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	14,3	7,6	
802/4.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	15,5	8,0	
Orion EvO - 2 x 800 mm - 5 étages											
802/5.120	2242	1812	4268	2549	2345	2682	2200	2301	9,6	4,2	
802/5.160	2656	2226	5052	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	5,2	
802/5.180	2868	2438	5634	2549	2345	2682	2200	2301	14,6	5,7	
802/5.200	3062	2632	5828	2549	2345	2682	2200	2301	16,2	6,2	
802/5.220	3272	2842	6427	2549	2345	2682	2200	2301	17,9	6,7	
802/5.240	3467	3037	6622	2549	2345	2682	2200	2301	19,4	7,1	



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



an Ali Group Company

