

Orion Evo



Four à soles fixes - Electrique

Capacités

- Surface de cuisson : de 2,8 à 22,2 m²
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Hauteur utile de l'étage haut : 225 mm
- Hauteur utile de l'étage ROC (uniquement modèle 1x800) : 205 mm
- Hauteur utile des étages bas: 180 mm
- 6 profondeurs de sole: 120, 160, 180, 200, 220 et 240 cm
- Disponible en 1 x 800, 2 x 600 et 2 x 800

Les avantages

- Qualité et régularité de cuisson excellente
- Un four qui tient la cadence
- Capacité de cuisson élevée
- Réactif et flexible
- Four évolutif (3 vers 4 étages)
- Economique
- Qualité premium
- Facilité de nettoyage: sole et vitres
- Encastrable sur 1 coté (opposé à la zone technique) et à l'arrière

Utilisation

Le four Orion Evo est un four à soles électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers-pâtisseries et viennois. Il s'agit d'un four très performant autant sur la maîtrise de la qualité et de l'homogénéité de cuisson des produits, que sur les cadences de production soutenues et continues.

Orion Evo 1x800mm peut être équipé d'un dernier étage ROC spécialement conçu pour la cuisson des grosses pièces supérieures à 1kg.

Principe de fonctionnement

- Equipé de la commande tactile Intuitif 2, Orion Evo bénéficie d'une gestion centralisée de l'énergie ; à tout moment, le logiciel alloue automatiquement toute la puissance du four disponible aux organes de chauffe qui en ont besoin.
- Les fours de la gamme Orion Evo se caractérisent par leur capacité de cuisson supérieure qui permet de cuire jusqu'à 15kg de pâte froide par m² de sole et par heure. Une option «capacité de cuisson boostée» est également disponible pour les utilisations qui nécessitent des cuissons courtes et /ou avec une charge de pâte à cuire plus élevée.
- La conception, le dimensionnement et la gestion des appareils à buée ont été optimisés de manière à toujours fournir une buée généreuse et de qualité.
- Chaque étage du four est équipé d'un doseur d'eau garantissant l'apport de la bonne quantité de buée désirée dans la chambre de cuisson, à chaque cuisson.
- La conception brevetée des bouches des fours Orion Evo offre une surface lisse et continue entre la vitre et la sole, permettant ainsi un nettoyage très facile et rapide de l'étage de cuisson.
- Les vitres sont très facilement démontables par le boulanger. Elles bénéficient par ailleurs d'une position d'ouverture spécifique pour réaliser leur nettoyage.
- La chambre de cuisson est particulièrement étanche : les déperditions inutiles de buée pendant la cuisson sont fortement réduites, ce qui participe également à réaliser des économies d'énergie.

Construction

● Façade

- tout inox brossé
- nouvelle bouche étanche brevetée
- poignées IDL 3 positions
- vitres dotées d'une position de nettoyage et démontables
- hotte avec extracteur

● Chambre de cuisson

- étage haut et bas: sole en matériau réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- étage ROC (uniquement orion Evo 1x800 mm) : sole et voûte en matériau réfractaire de 20 mm d'épaisseur et dalles réfractaires de 13 mm sur les cotés
- éclairage intérieur
- résistances électriques inox haute performance garanties 3 ans
- système de protection intégré des résistances en voûte
- clapet de décompression

● Appareil à buée

- un appareil à buée indépendant doté d'un doseur d'eau à chaque étage du four
- 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

- panneaux en laine de roche croisés
- vitre avec traitement réflecteur
- nouvelle bouche étanche

■ Remarques importantes :

Le four Orion est livré sans élévateur intégré, sans enfourneur et sans butée

Four à soles fixes **Orion EvO**

	1x800	2x600, 2x800
Accès résistances/appareils à buée / côté poignées / côté commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Commande Intuitiv 2 (1 commande centrale)	■	■
Commande Ergocom (1 commande par étage pour fours 3-4 étages)	□	□
Commande Ergocom (1 commande par étage pour four 5 étages)	€	€
Equipement des étages de cuisson		
4 ème étage ROC, oura inclus (avec Intuitiv'2 uniquement)	€	❖
Décompression à chaque étage (sauf étage ROC)	■	■
Oura motorisé à l'étage supérieur	€	€
Oura motorisé à chaque étage	€	€
Système de protection des résistances en voûte	■	■
Compatibilité de la bouche avec un enfourneur à accrochage par le bas	€	€
Capacité de cuisson / gestion de l'énergie - uniquement avec Intuitiv'2		
Gestion centralisée de l'énergie	■	■
Capacité de cuisson boostée	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€
Compatibilité avec un système GTC	■	■
Evolutivité		
Four 3 étages évolutif vers 4 étages	€	€
Kit 4e étage (à monter à postériori)	€	€
Buée		
Injection de buée pulsée	■	■
1 Compteur d'eau par appareil à buée (Intuitiv 2 uniquement)	■	■
Filtre anticalcaire équipé d'1 cartouche	■	■
Livré sans filtre anticalcaire ni cartouche	-€	-€
Kit réducteur de pression	■	■
Accessoires		
Banc (sauf four 5 étages)	■	■
Hotte avec extracteur et éclairage	■	■
Hotte simplifiée avec extracteur (sans grille ni éclairage)	-€	-€
Butées accrochoires sur four	€	€
Elévateur intégré EvO (avec système de repositionnement de l'enfourneur)	€	€
Elévateur intégré motorisé Lift'EvO	€	■
Enfourneur en acier inoxydable	€	€
Habillage		
Façade en acier inoxydable et parements latéraux en acier prélaqué gris métal	■	■
Habillage complet du four en acier inoxydable	€	€
Assemblage		
Four à assembler sur site	■	■
Socle 12 mm	€	€
Four livré monté sur socle	Nous consulter	Nous consulter
Tension d'alimentation		
4N ~ 380-400V	■	■
3 ~ 200-208V (4 et 5 étages , profondeur 120 ,160 et 200cm , non disponible en capacité boostée)	€	€

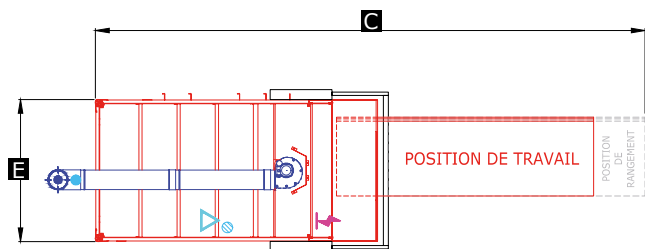
Nous consulter pour d'autres tensions d'alimentation

Four à soles fixes **Orion Evo - 1x800**

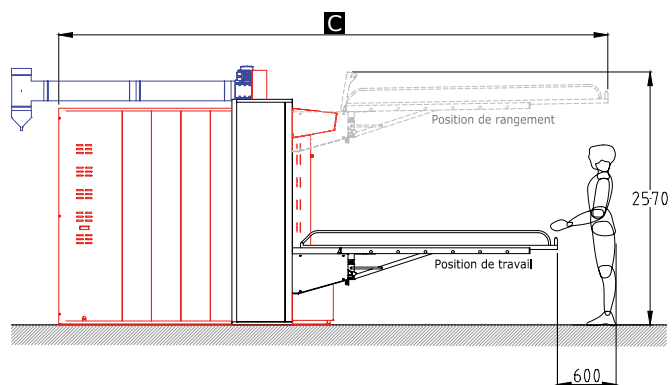
Caractéristiques techniques d'ORION EVO 1x800 mm						
Modèles	Avec Intuitiv'2				Avec Ergocom	
	Capacité de cuisson standard		Capacité de cuisson boostée		Capacité de cuisson standard	
	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)
Orion EVO- 1 x 800 mm - 3 étages						
801/3.120	19,3	40	23,4	63	19,3	40
801/3.160	23,1	63	28,4	63	23,1	63
801/3.180	24,9	63	33,7	63	24,9	63
801/3.200	26,8	63	36,2	80	26,8	63
801/3.220	31,6	63	38,7	80	31,6	63
801/3.240	33,4	63	41,2	80	33,4	63
Orion EVO- 1 x 800 mm - 4 étages						
801/4.120	25,3	63	29,3	63	25,3	63
801/4.160	30,3	63	35,6	80	30,3	63
801/4.180	32,8	80	42,6	80	32,8	80
801/4.200	35,3	80	45,7	100	35,3	80
801/4.220	41,6	80	48,8	100	41,6	80
801/4.240	44,1	100	51,9	100	44,1	100
Orion EVO - 1 x 800 mm - 5 étages						
801/5.120	31,3	63	35,3	80	31,3	63
801/5.160	37,5	80	42,8	80	37,5	80
801/5.180	40,6	80	51,4	100	40,6	80
801/5.200	43,8	100	55,1	125	43,8	100
801/5.220	51,7	100	58,9	125	51,7	100
801/5.240	54,8	125	62,6	125	54,8	125

Four à soles fixes Orion Evo - 1x800

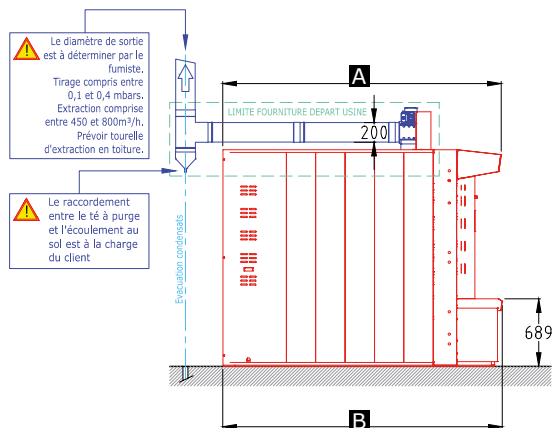
PRINCIPE EVACUATION BUEES



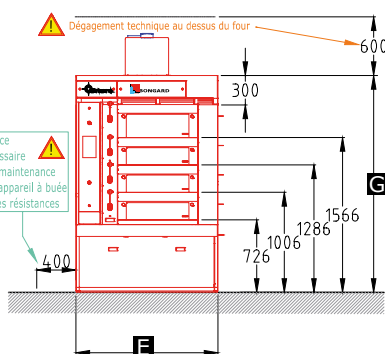
VUE DE DESSUS AVEC ELEVATEUR INTEGRE



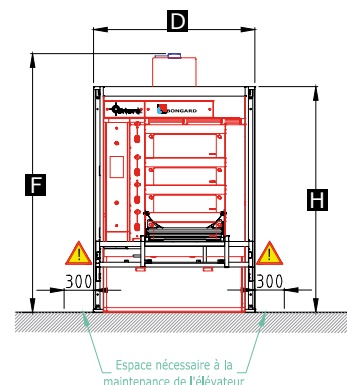
VUE LATERALE AVEC ELEVATEUR INTEGRE



VUE LATERALE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE AVEC ELEVATEUR INTEGRE

orion Standard - 1 voie 800 - 3/4 étages

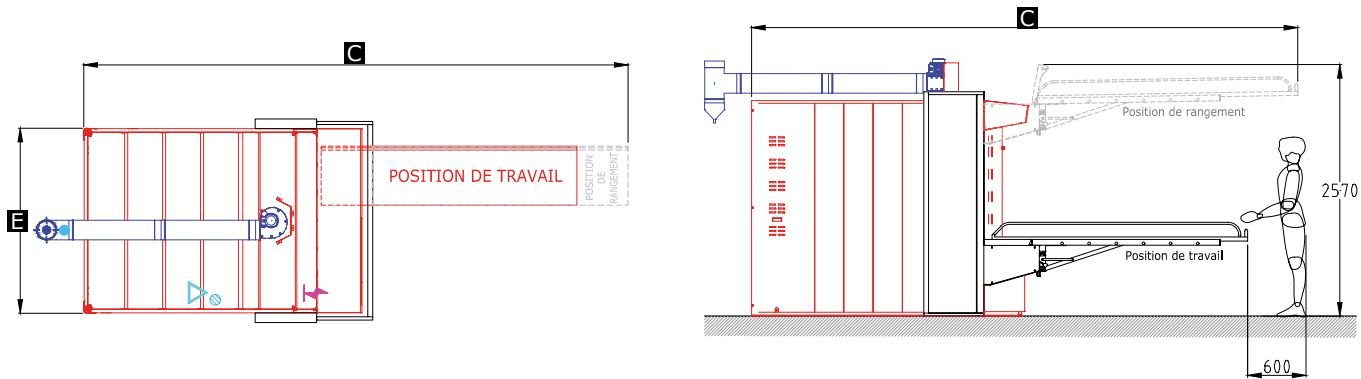
Caractéristiques dimensionnelles

Modèles	Profondeur hors tout	Profondeur au sol	Profondeur four+ enfourneur	Largeur avec élévateur	Largeur Four	Hauteur hors tout	Hauteur Four en façade	Hauteur avec élévateur intégré (hors enfourneur +butée)	Surface de cuisson (m ²)	Surface au sol (m ²)	Poids total du four monté vide sans socle sans option
	A	B	C	D	E	F	G	H			
Orion Evo - 1 x 800 mm - 3 étages											
801/3.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	2,8	3,2	1227
801/3.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,8	1419
801/3.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	4,3	4,1	1540
801/3.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	4,4	1621
801/3.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	5,3	4,7	1707
801/3.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	5,0	1812
Orion Evo - 1 x 800 mm - 4 étages											
801/4.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2	1425
801/4.160	2666	2618	5052	1645	1441	2682	2200	2301	5,1	3,8	1676
801/4.180	2878	2830	5634	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	4,1	1797
801/4.200	3072	3024	5828	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	4,4	1895
801/4.220	3282	3234	6427	1645	1441	2682	2200	2301	7,1	4,7	2022
801/4.240	3477	3429	6622	1645	1441	2682	2200	2301	7,7	5,0	2145
Orion Evo - 1 x 800 mm - 5 étages											
801/5.120	2242	1812	4268	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	2,6	1623
801/5.160	2656	2226	5052	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	3,2	1914
801/5.180	2868	2438	5634	1645	1441	2682	2200	2301	7,3	3,5	2073
801/5.200	3062	2632	5828	1645	1441	2682	2200	2301	8,1	3,8	2188
801/5.220	3272	2842	6427	1645	1441	2682	2200	2301	8,9	4,1	2334
801/5.240	3467	3037	6622	1645	1441	2682	2200	2301	9,7	4,4	2459

Four à soles fixes **Orion EVO - 2x600**

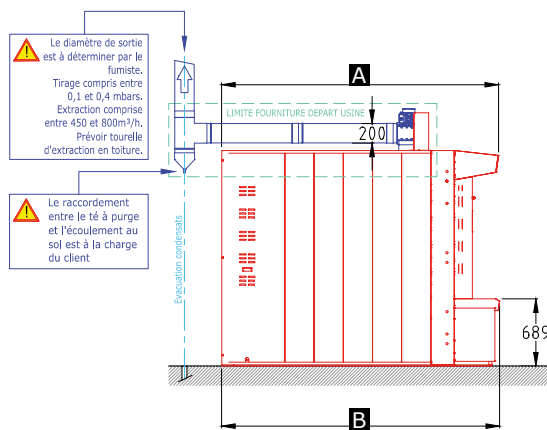
Caractéristiques techniques d'ORION EVO 2x600 mm							
Modèles	Avec Intuitiv'2				Avec Ergocom		
	Capacité de cuisson standard		Capacité de cuisson boostée		Capacité de cuisson standard		
	Puissance électrique	Protection électrique	Puissance électrique	Protection électrique	Puissance électrique	Protection électrique	
	(kW)	(A)	(kW)	(A)	(kW)	(A)	
Orion EVO- 2 x 600 mm- 3 étages							
602/3.120	25,4	63	34,3	80	25,4	63	
602/3.160	33,9	80	41,8	80	33,9	80	
602/3.180	36,7	80	49,9	100	36,7	80	
602/3.200	39,5	80	53,7	100	39,5	80	
602/3.220	46,7	100	57,4	125	46,7	100	
602/3.240	49,5	100	61,2	125	49,5	100	
Orion EVO- 2 x 600 mm - 4 étages							
602/4.120	33,4	80	43,3	100	33,4	80	
602/4.160	44,7	100	52,7	100	44,7	100	
602/4.180	48,5	100	63,1	125	48,5	100	
602/4.200	52,2	125	67,8	160	52,2	125	
602/4.220	61,8	125	72,5	160	61,8	125	
602/4.240	65,5	125	77,2	160	65,5	125	
Orion EVO- 2 x 600 mm - 5 étages							
602/5.120	41,4	80	52,2	100	41,4	80	
602/5.160	55,6	125	63,5	125	55,6	125	
602/5.180	60,2	125	76,4	160	60,2	125	
602/5.200	64,9	125	82,0	160	64,9	125	
602/5.220	76,9	160	87,6	160	76,9	160	
602/5.240	81,5	160	93,2	160	81,5	160	

Four à soles fixes Orion Evo - 2x600

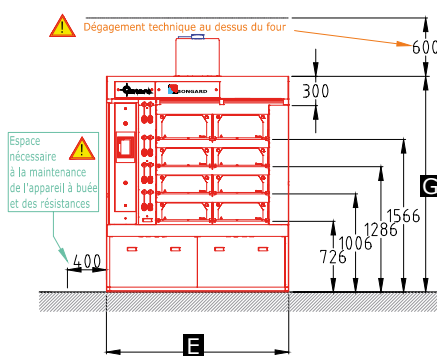


VUE DE DESSUS AVEC ELEVATEUR INTEGRE

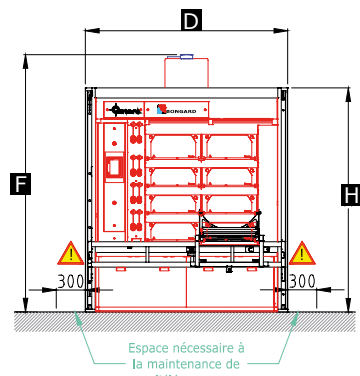
VUE LATERALE AVEC ELEVATEUR INTEGRE



VUE LATERALE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE AVEC ELEVATEUR INTEGRE

ORION Standard - 2 voies 600 - 3/4 étages

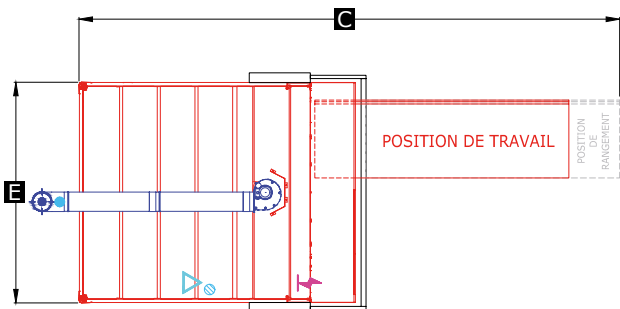
Caractéristiques dimensionnelles

Modèles	Profondeur hors tout	Profondeur au sol	Profondeur four+ enfourneur	Largeur avec élévateur	Largeur Four	Hauteur hors tout	Hauteur Four en façade	Hauteur avec élévateur intégré (hors enfourneur +butée)	Surface de cuisson (m ²)	Surface au sol (m ²)	Poids total du four monté vide sans socle sans option
	A	B	C	D	E	F	G	H			
Orion Evo - 2 x 600 mm - 3 étages											
602/3.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	4,4	4,2	1525
602/3.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	5,9	4,9	1776
602/3.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	6,7	5,3	1934
602/3.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	7,4	5,7	2081
602/3.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	8,1	6,1	2179
602/3.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	6,5	2290
Orion Evo - 2 x 600 mm - 4 étages											
602/4.120	2252	2204	4268	2093	1889	2682	2200	2301	5,8	4,2	1790
602/4.160	2666	2618	5052	2093	1889	2682	2200	2301	7,9	4,9	2138
602/4.180	2878	2830	5634	2093	1889	2682	2200	2301	8,9	5,3	2308
602/4.200	3072	3024	5828	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	5,7	2468
602/4.220	3282	3234	6427	2093	1889	2682	2200	2301	10,9	6,1	2609
602/4.240	3477	3429	6622	2093	1889	2682	2200	2301	11,8	6,5	2764
Orion Evo - 2 x 600 mm - 5 étages											
602/5.120	2242	1812	4268	2093	1889	2682	2200	2301	7,3	3,4	2092
602/5.160	2656	2226	5052	2093	1889	2682	2200	2301	9,8	4,2	2463
602/5.180	2868	2438	5634	2093	1889	2682	2200	2301	11,1	4,6	2701
602/5.200	3062	2632	5828	2093	1889	2682	2200	2301	12,3	5,0	2892
602/5.220	3272	2842	6427	2093	1889	2682	2200	2301	13,6	5,4	3057
602/5.240	3467	3037	6622	2093	1889	2682	2200	2301	14,8	5,7	3238

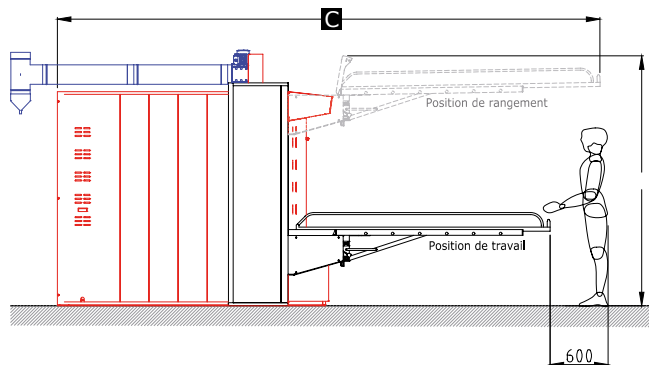
Four à soles fixes **Orion Evo - 2x800**

Caractéristiques techniques d'ORION EVO 2x800 mm						
Modèles	Avec Intuitiv'2				Avec Ergocom	
	Capacité de cuisson standard		Capacité de cuisson boostée		Capacité de cuisson standard	
	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)	Puissance électrique (kW)	Protection électrique (A)
Orion EVO- 2 x 800 mm- 3 étages						
802/3.120	34,3	80	42,4	80	34,3	80
802/3.160	41,8	80	56,7	125	41,8	80
802/3.180	49,9	100	61,7	125	49,9	100
802/3.200	53,7	125	66,7	125	53,7	125
802/3.220	57,4	125	71,7	160	57,4	125
802/3.240	61,2	125	76,7	160	61,2	125
Orion EVO- 2 x 800 mm - 4 étages						
802/4.120	45,3	100	53,4	125	45,3	100
802/4.160	55,3	125	71,7	160	55,3	125
802/4.180	66,1	125	77,9	160	66,1	125
802/4.200	71,1	160	84,2	160	71,1	160
802/4.220	76,1	160	90,4	200	76,1	160
802/4.240	81,1	160	96,7	200	81,1	160
Orion EVO- 2 x 800 mm - 5 étages						
802/5.120	56,3	125	64,4	125	56,3	125
802/5.160	68,8	160	86,6	160	68,8	160
802/5.180	82,3	160	94,1	200	82,3	160
802/5.200	88,5	200	101,6	200	88,5	200
802/5.220	94,8	200	109,1	200	94,8	200
802/5.240	101	200	116,6	200	101	200

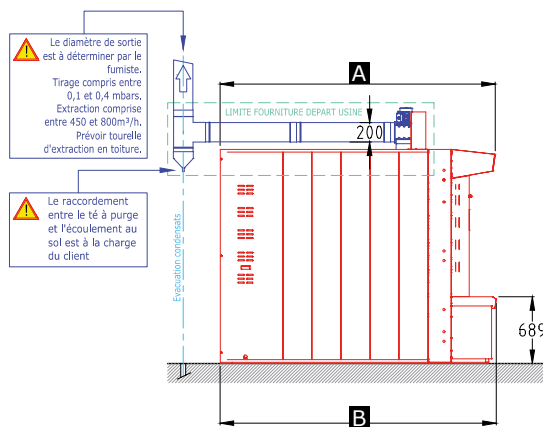
Four à soles fixes Orion Evo - 2x800



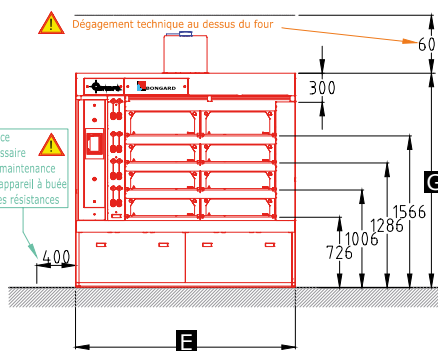
VUE DE DESSUS AVEC ELEVATEUR INTEGRE



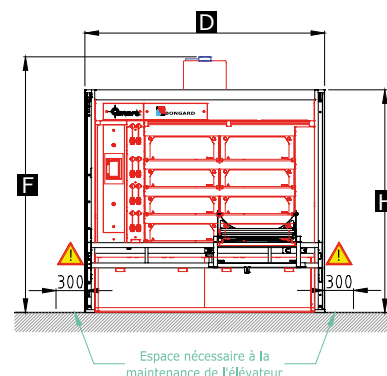
VUE LATERALE AVEC ELEVATEUR INTEGRE



VUE LATERALE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE SANS ELEVATEUR INTEGRE



VUE DE FACE AVEC ELEVATEUR INTEGRE

Caractéristiques dimensionnelles

Modèles	Profondeur hors tout	Profondeur au sol	Profondeur four+ enfourneur	Largeur avec élévateur	Largeur Four	Hauteur hors tout	Hauteur Four en façade	Hauteur avec élévateur intégré (hors enfourneur +butée)	Surface de cuisson (m ²)	Surface au sol (m ²)	Poids total du four monté vide sans socle sans option
	A	B	C	D	E	F	G	H			
Orion Evo - 2 x 800 mm - 3 étages											
802/3.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	5,7	5,2	1811
802/3.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	6,1	2125
802/3.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	8,7	6,6	2314
802/3.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	9,7	7,1	2474
802/3.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	10,7	7,6	2612
802/3.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	11,6	8,0	2777
Orion Evo - 2 x 800 mm - 4 étages											
802/4.120	2252	2204	4268	2549	2345	2682	2200	2301	7,7	5,2	2143
802/4.160	2666	2618	5052	2549	2345	2682	2200	2301	10,3	6,1	2555
802/4.180	2878	2830	5634	2549	2345	2682	2200	2301	11,7	6,6	2765
802/4.200	3072	3024	5828	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	7,1	2965
802/4.220	3282	3234	6427	2549	2345	2682	2200	2301	14,3	7,6	3177
802/4.240	3477	3429	6622	2549	2345	2682	2200	2301	15,5	8,0	3360
Orion Evo - 2 x 800 mm - 5 étages											
802/5.120	2242	1812	4268	2549	2345	2682	2200	2301	9,6	4,2	2496
802/5.160	2656	2226	5052	2549	2345	2682	2200	2301	12,9	5,2	2984
802/5.180	2868	2438	5634	2549	2345	2682	2200	2301	14,6	5,7	3216
802/5.200	3062	2632	5828	2549	2345	2682	2200	2301	16,2	6,2	3473
802/5.220	3272	2842	6427	2549	2345	2682	2200	2301	17,9	6,7	3723
802/5.240	3467	3037	6622	2549	2345	2682	2200	2301	19,4	7,1	3961