



Soleo M4 avec piétement standard et bandeau



Soleo M2 avec piétement standard et hotte

Fours à soles fixes modulable - électrique

Caractéristiques

- Surface de cuisson : de 0,5 à 6,8 m²
- Hauteur utile de chaque étage : 180 ou 240 mm
- Nombre d'étages : 1 à 4

Les avantages

- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Déplacement aisé grâce à ses piétements roulettes
- Évolutif
- Possibilité d'être monté sur piétement ou étuve selon modèle
- Véritable production de buée sans ventilation
- Mise en route différée du four
- Résistances garanties 3 ans
- Combinable avec un four ventilé Krystal

Utilisation

Soleo est un four à soles fixes électriques destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 2, 4 ou 6 plaques 400 x 600, ou 3 plaques 460 x 660, il peut être configuré selon les besoins de l'utilisateur : nombre d'étages, hauteur des étages, avec ou sans buée, sur pied ou sur étuve. Sa construction lui permet d'être évolutif.

Principe de fonctionnement

Une bonne répartition des résistances, une régulation sole-voûte, une sole massive de 20 mm d'épaisseur en font un four d'appoint capable de rivaliser avec n'importe quel « gros » four en terme de qualité de cuisson.

Construction

Façade :

- tout inox brossé
- vitres démontables

Chambre de cuisson standard :

- sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- éclairage halogène
- résistances électriques inox blindé

Appareil à buée :

- indépendant
- 1 par étage

Isolation :

- panneaux en laine de roche croisés
- vitres réflectorisées

■ Remarque importante :

La commande permet une gestion automatisée de l'étuvage par un réglage au degré près de l'humidité, de la température et de la durée de l'étuvage.

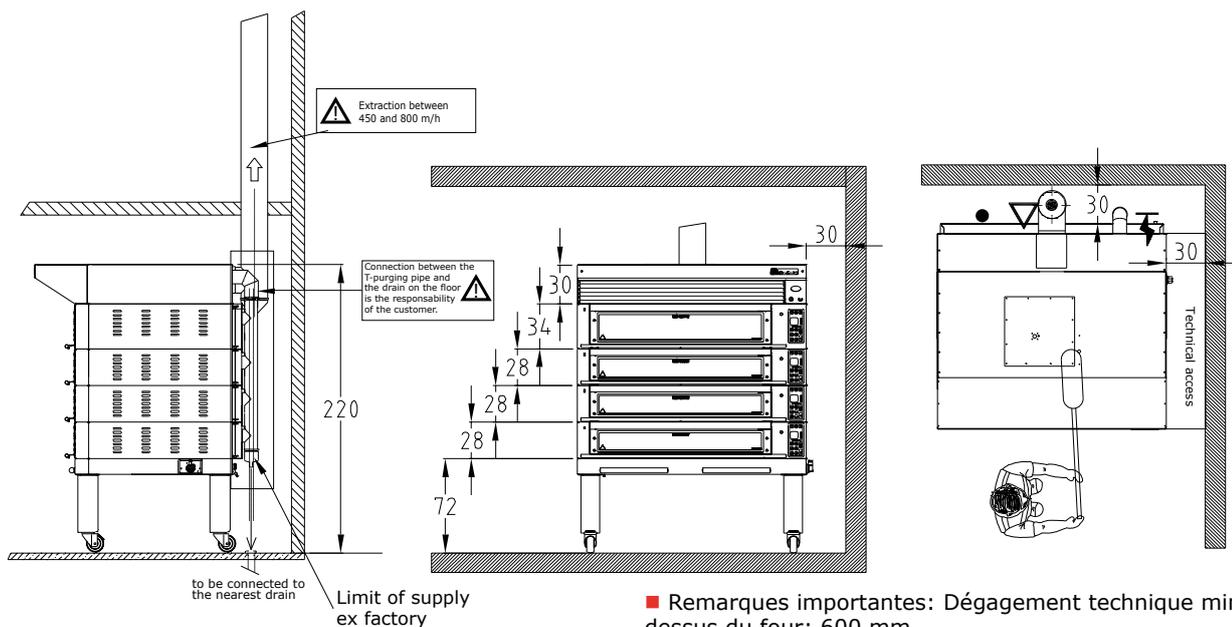
Fours à soles fixes **Modulables Soleo**

Modèles	M2	M3	M4	M6
Commande				
Commande électronique Opticom à droite	■	■	■	■
Commande Ergocom à droite	€	€	€	€
Éléments hauts				
Hotte avec extracteur	€	€	€	€
Hotte décorative	€	€	€	€
Bandeau décoratif	€	€	€	€
Étage sans appareil à buée indépendant				
Étage «bas» 180 mm	€	€	€	€
Étage «haut» 240 mm	€	€	€	€
Appareil à buée				
Appareil à buée indépendant supplémentaire (par étage)	€	€	€	€
Piètement sans range-plaque				
H 540 mm	€	€	€	€
H 660 mm	€	€	€	€
H 720 mm	€	€	€	€
Piètement avec range-plaque				
Plaques 400 x 600	■	❖	■	■
Plaques 460 x 660	❖	■	€	€
H 780 mm	€	€	€	€
H 880 mm	€	€	€	€
H 940 mm	€	€	€	€
H 1000 mm	€	€	€	€
H 1060 mm	€	€	€	€
Armoire de fermentation				
Etuve manuelle	€	€	€	€
Système d'élévation				
Élévateur intégré	❖	€	€	€
Enfourneur défourneur pour élévateur intégré	❖	€	€	€
Enfourneur aluminium seul	€	€	€	€
Assemblage				
Four à assemble sur site	■	■	■	■
2 étages	€	€	€	€
3 étages	€	€	€	€
4 étages	€	€	€	€
Tension d'alimentation				
3N~400V	■	■	■	■

■ Remarque importante :

Attention, le piètement pour four modulable M3 n'est disponible que pour des plaques 460 x 660 mm.

Fours à soles fixes **Modulables Soleo**



- Evacuation écoulements, Ø 100 mm.
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
- ▽ Alimentation Eau Froide par le biais de 1.5 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 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.

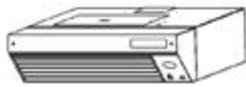
Caractéristiques des versions		M2	M3	M4	M6
Largeur					
Largeur hors tout	(mm)	980	1815	1730	1610
Largeur utile de cuisson	(mm)	620	1455	1370	1250
Profondeur hors tout, avec ou sans buée (fumisterie incluse)					
Avec hotte	(mm)	1718	1718	1838	2223
Avec bandeau	(mm)	1405	1405	1526	1910
Profondeur de cuisson utile	(mm)	845	845	965	1350
Puissance totale des résistances					
Étage de cuisson 180/240 mm	(kW)	6,02	13,92	15,02	17,08
Appareil à buée	(kW)	1	2	2	2
Puissance électrique d'un étage avec chauffe par alternance sole/vôte					
Sans buée	(kW)	3,18	7	7,55	8,58
Avec buée	(kW)	4,18	9	9,55	10,58
Tension d'alimentation (tous modèles)		3N~400V / 3~230V			
Nombre de plaques par étage					
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	(m ²)	0,52	1,23	1,32	1,69

Accessoires modulables

Soleo

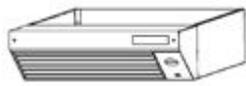
Hottes

Hotte avec extracteur sans éclairage



Modèle		M2	M3	M4	M6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	300	300	300	300
Profondeur	(mm)	1430	1430	1550	1930
Puissance électrique	(W)	155	155	155	155
Poids	(kg)	63	93	96	106

Hotte décorative sans éclairage



Modèle		M2	M3	M4	M6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	300	300	300	300
Profondeur	(mm)	1430	1430	1550	1930
Puissance électrique	(W)	35	35	35	35
Poids	(kg)	33	53	54	60

Bandeau décoratif



Modèle		M2	M3	M4	M6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	100	100	100	100
Profondeur	(mm)	1200	1200	1320	1705
Poids	(W)	22	37	39	45

Caissons

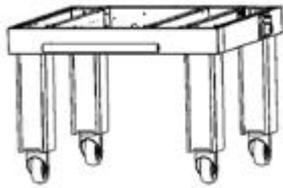
Modèle		M2	M3	M4	M6
Étage de cuisson 180					
Hauteur étage	(mm)	280	280	280	280
Hauteur chambre	(mm)	180	180	180	180
Hauteur utile (passage porte)	(mm)	168	168	168	168
Poids sans appareil à buée	(kg)	75	200	210	240
Poids avec appareil à buée	(kg)	95	230	240	270
Étage de cuisson 240					
Hauteur étage	(mm)	340	340	340	340
Hauteur chambre	(mm)	240	240	240	240
Hauteur utile (passage porte)	(mm)	228	228	228	228
Poids sans appareil à buée	(kg)	85	210	220	250
Poids avec appareil à buée	(kg)	105	240	250	280
Hauteur du bas du caisson à la dalle de cuisson	(mm)	41	41	41	41

Dalles

Modèle		M2	M3	M4	M6
Dimensions (profondeur x largeur)	(mm)	845 x 620	845 x 1455	956 x 1370	1350 x 1250
Épaisseur	(mm)	20	20	20	20
Poids	(kg)	24	56	61	78

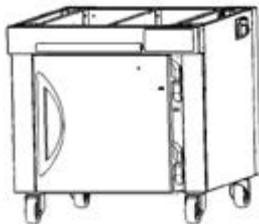
Accessoires modulables Soleo

Piètements



Piètement sans range plaque					
Hauteur (540 mm)		M2	M3	M4	M6
Poids	(kg)	67	102	104	115
Hauteur (660 mm)					
Poids	(kg)	72	108	110	121
Hauteur (720 mm)					
Poids	(kg)	75	118	121	134
Piètement avec range plaque					
Hauteur (780 mm)		M2	M3	M4	M6
Poids	(kg)	100	172	159	168
Hauteur (880 mm)					
Poids	(kg)	105	176	164	173
Hauteur (940 mm)					
Poids	(kg)	108	179	167	176
Hauteur (1000 mm)					
Poids	(kg)	111	182	170	179
Hauteur (1060 mm)					
Poids	(kg)	113	185	173	182
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Profondeur	(mm)	1150	1150	1250	1650

Étuve manuelle



Modèle		M2	M3	M4	M6
Largeur	(mm)	980	1816	1730	1610
Hauteur	(mm)	1000	1000	1000	1000
Profondeur	(mm)	1120	1120	1240	1630
Capacité de l'étuve (pas = 65 mm)					
400 x 600		14	-	28	28
460 x 660		-	28	-	-
Nombre de portes		1	2	2	2
Puissance électrique	(W)	775	1250	1250	1250
Température		20 / +40 °C			
Poids	(kg)	225	350	300	375
Gestion hygrométrie		Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle

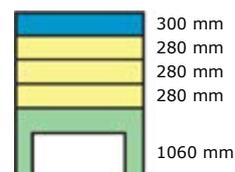
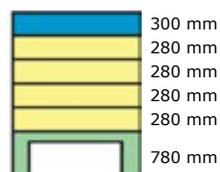
Modulable Soleo M2-M3-M4-M6

Configurations possibles - Hauteur totale : 2 200 mm

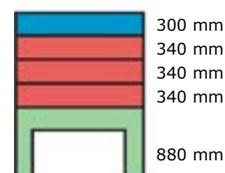
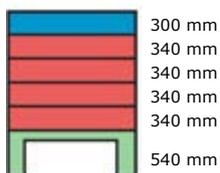
Modèles 4 étages

Modèles 3 étages

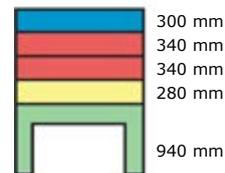
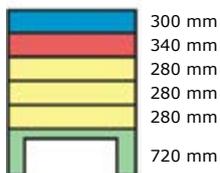
Hotte 300 mm
étages 280 mm
(180 mm utile)



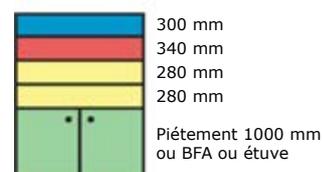
Hotte 300 mm
Etages 340 mm
(240 mm utile)



Hotte 300 mm
Etages panachés
280 mm - 340 mm



Hotte 300 mm
Etages panachés
280 mm - 340 mm

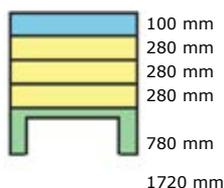


Modulable Soleo M2-M3-M4-M6

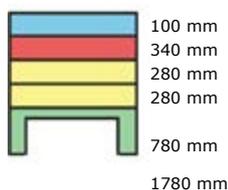
Configurations possibles - Hauteurs totales variables

Modèles 3 étages

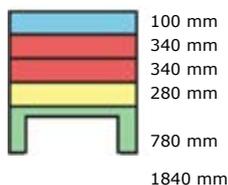
**Bandeau 100 mm
étage 280 mm**
(180 mm utile)



**Bandeau 100 mm
Étages panachés
280 mm - 340 mm**
(180 mm - 240 mm utiles)



**Bandeau 100 mm
Étages panachés
280 mm - 340 mm**
(180 mm - 240 mm utiles)



**Bandeau 100 mm
Étages panachés
280 mm - 340 mm**
(180 mm - 240 mm utiles)

Modèles 2 étages

