



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

FOURS À SOLES MODULABLES

SOLEO EVO

Le four adapté à tous
vos besoins pâtisseries
ou boulangers



FABRIQUÉ EN FRANCE



La gamme SOLEO EVO

La gamme **SOLEO EVO** offre toute la modularité nécessaire pour répondre au mieux aux besoins des boulangers, pâtisseries et restaurateurs (CHR), sans compromis sur la qualité de cuisson, qui fait la renommée de **BONGARD** depuis 1922.

Grâce à son format plus large que profond, ces fours trouveront leur place autant dans les magasins et les cuisines professionnelles que dans les fournils et les laboratoires conçus tout en longueur.



Cuisson de produits de boulangerie

La cuisson sur soles de ce four offre la possibilité de cuire de la pâte fraîche, de la pâte froide notamment si vous travaillez avec **PANEOTRAD** et si besoin de la pâte crue surgelée.

Cuisson de pâtisseries

Pour les pâtisseries, nous avons conçu une chambre de cuisson optimisée pour la cuisson sur plaques afin de limiter l'encombrement au sol de vos équipements.

Cuisson de pizzas

Grâce à la combinaison possible des soles avec un étage pizza, vous pourrez développer davantage votre offre snacking.

Version compacte pour restaurateurs

Le **M2 SHOP** sera votre meilleur allié dans vos cuisines grâce à son format paysage qui s'intégrera parfaitement dans votre plan de travail.

Adapté aux contraintes techniques de votre pays

Pour les boulangers-pâtisseries à l'international, le **SOLEO EVO** a été pensé pour accepter les formats de plaques spécifiques et pour être raccordé selon les besoins de votre pays. De plus, le four peut vous être livré monté pour gagner du temps à l'installation.

Une conception soucieuse de l'environnement

Pour éviter la surconsommation d'énergie :

- nos vitres sont recouvertes d'un traitement réflecteur pour maintenir la température à l'intérieur de la chambre de cuisson et ainsi limiter les déperditions de chaleur à l'avant du four.
- grâce au système Energy Saving, la chauffe des étages se coupe automatiquement, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pendant un certain temps.

Avec Soleo Evo, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos équipements par un organisme extérieur et indépendant.

Un four adapté aux besoins de chacun

Les fours de la gamme **SOLEO EVO** peuvent être équipés de deux types de bouches différentes, l'une s'adressant aux pâtisseries et s'ouvrant vers l'extérieur, l'autre s'ouvrant vers l'intérieur pour faciliter l'enfournement et le défournement, plus adaptée aux boulangers. Il est également possible de choisir entre deux hauteurs de bouches selon la hauteur des produits à cuire.

Pour s'adapter à votre production, la gamme **SOLEO EVO** est modulable de 1 à 5 étages et de 2 à 6 plaques par étage. Tous les fours de la gamme **SOLEO EVO** disposent des options suivantes :



La **hotte** est disponible en option. Dans le cas où le four est utilisé sans buée, il est possible de choisir uniquement un **bandeau isolant**.

La combinaison du four **SOLEO EVO** avec un **étage pizza** atteignant 400°C, permet de cuire rapidement de « véritables pizzas » avec un encombrement au sol minimum, le tout sans faire de compromis sur la qualité du pain.



Le **piètement** est entièrement personnalisable et peut être équipé d'un simple **range-plaques** ou d'une **étuve** avec gestion de l'hygrométrie.

La température et le taux d'hygrométrie peuvent être ajustés selon les produits à faire pousser dans l'**étuve**.

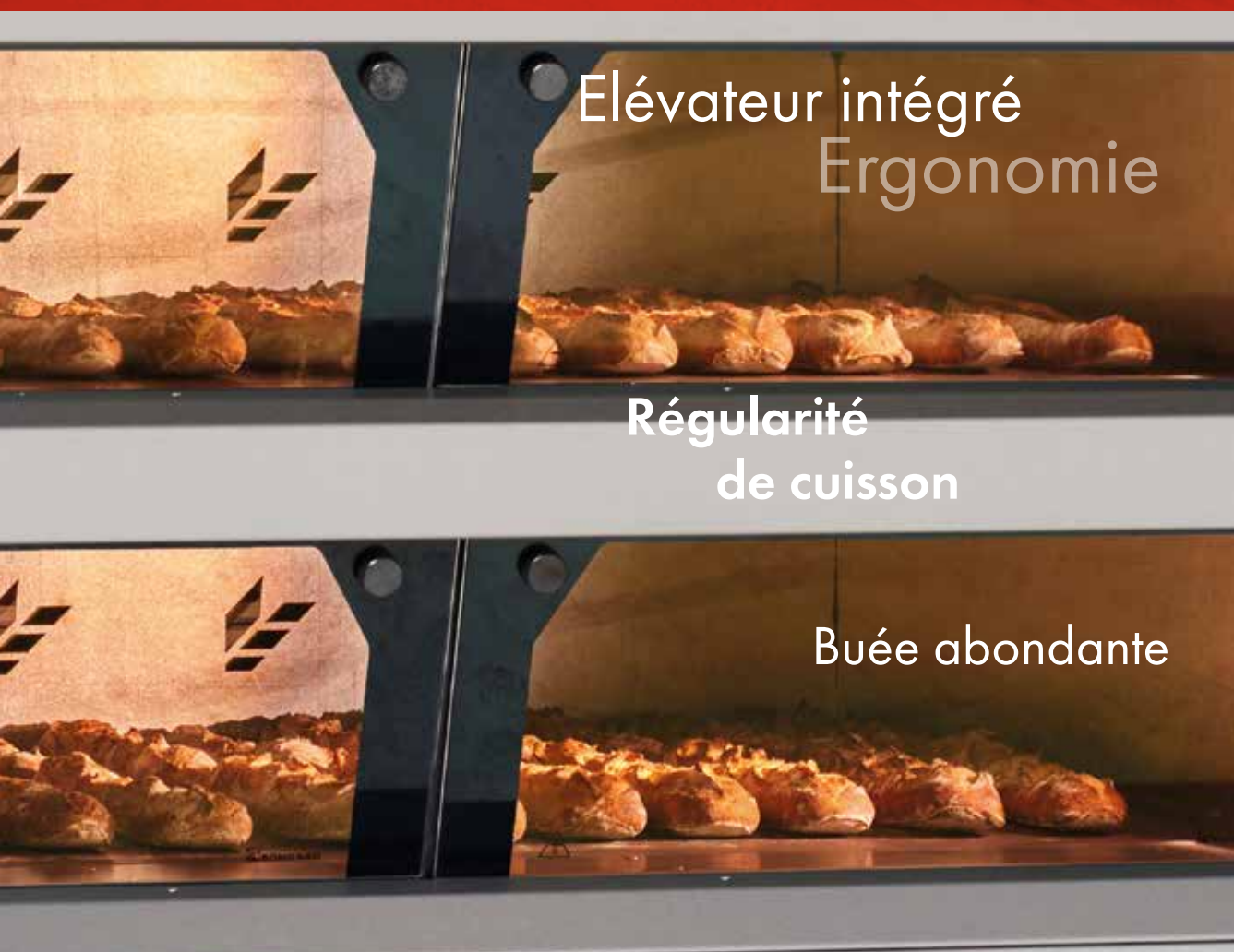
Le **tiroir** offre un espace pour déposer les plaques à l'avant du four et ainsi finaliser des préparations.

La bouche boulangère

Grâce à la bouche boulangère et son système d'ouverture vers l'intérieur, l'enfournement et le défournement se font facilement, sans intervention du boulanger sur la poignée du four.

C'est le four idéal pour les boulangers souhaitant un four entièrement personnalisé en fonction de leurs besoins spécifiques.

Une fois les cuissons terminées, les produits boulangers et la viennoiserie sont dorés, cuits à cœur et réguliers ; prêts à être vendus !



Élévateur intégré
Ergonomie

Régularité
de cuisson

Buée abondante

Des cuissons régulières et précises

Grâce à sa sole réfractaire, le four **SOLEO EVO** bouche boulangère offre toute la puissance (18kg de pâte/m²/heure) et l'inertie nécessaire à l'obtention d'un résultat de cuisson proche des cuissons obtenues dans les fours à bois d'autrefois. Une buée de qualité est produite en juste quantité grâce à un appareil à buée par étage et un paramétrage précis en millilitre.



Un confort de travail optimisé

La bouche boulangère a été spécialement conçue pour être utilisée avec un élévateur intégré et faciliter l'étape d'enfournement et de défournement. Ainsi, la vitre s'ouvre et se referme sur le passage de l'enfourneur, sans intervention du boulanger sur la poignée d'ouverture. L'enfournement peut se réaliser sur toute la largeur de la voie, ou sur demi-voie pour limiter les pertes de chaleur dues à l'ouverture de la vitre.



La surface de la dalle est entièrement lisse jusqu'à la sortie de la bouche, pour faciliter le nettoyage des soles au balai.



Selon votre besoin, pour un nettoyage rapide, les vitres peuvent être basculées. Pour un nettoyage plus intensif, elles peuvent être démontées, le tout sans outil !



La bouche pâtissière

SOLEO EVO bouche pâtissière est le four à soles modulable de la gamme **BONGARD** développé pour les pâtissiers. Sa conception a été pensée pour optimiser la surface de cuisson en fonction du nombre et du format des plaques et ainsi rendre l'équipement compact.

C'est le four idéal pour les productions de tous les pâtissiers en quête de cuissons précises et douces ainsi que pour les Cafés Hôtels et Restaurants à la recherche d'un four compact qui s'intègre sur un plan de travail

Une fois les cuissons terminées, les produits sont réguliers, cuits avec précision et prêts à être garnis ou présentés à la vente !





Une conception ergonomique

Pour **augmenter la visibilité des cuissons** en cours et ainsi cuire avec plus de précision, l'enfournement des plaques se fait côte à côte dans la largeur.

La porte s'ouvre et se ferme **sans grand effort** grâce à un système d'assistance par vérin. Sa poignée, qui couvre toute la largeur du four, est **facilement préhensible**.



Un four compact pour les cuisines professionnelles

Grâce à son format paysage et son faible encombrement au sol, le four Soleo EvO M2 shop est l'équipement idéal pour les Cafés Hôtels Restaurants puisqu'il **s'intègre parfaitement sur les plans de travail de cuisines professionnelles**.

Ce four est parfaitement adapté à la cuisson de vos pains, brioches et desserts qui accompagneront votre carte. Pour **faciliter l'enfournement sur sole**, il est possible d'utiliser un enfourneur manuel ou tout simplement une pelle.



Une commande intuitive et fluide

La gamme **SOLEO EVO** est dotée en standard de la commande tactile **SENSITIV'2** qui gère, en toute autonomie, l'ensemble des étages du four. De plus, l'ouverture des ouras et l'injection de buée sont gérées automatiquement par la commande.

Elle intègre également **Bongard Connect**, le nouveau service digital exclusif de gestion à distance des équipements de boulangerie-pâtisserie.

Découvrez Bongard Connect



Selon votre besoin, le four peut aussi être équipé d'une commande électromécanique par étage.

Il est notamment possible d'ajuster le niveau de puissance du four en fonction des contraintes de raccordement du fournil.



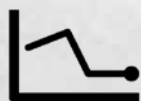
Gestion des cuissons en mode manuel ou en mode recette



Planification des démarrages de cuissons différés par étage et par jour



Prise en main à distance par le technicien



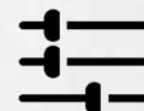
Consultation des statistiques de production et énergétiques du four



Création des recettes (température, durée, injection de buée et ouverture automatique des ouras)



Création de profils personnalisés qui s'adapte à l'utilisation de chacun



Personnalisation du four et accès à la fonction "Energy Saving"

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 24/24h, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques - bouche pâtissière

	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accès résistance/appareils à buée/côté commande							
Tout à droite	•	•	•	•	•	•	•
Commandes							
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande centrale)	•	•	•	•	•	•	•
Commande Ergocom (une commande par étage)	€	€	€	€	€	€	€
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande par étage)	€	€	€	€	€	€	€
Hauteur utile de la bouche							
- Avec étage "Bas" : 180 mm	•	•	•	•	•	•	•
- Avec étage "Haut" : 240 mm	-	-	-	€	€	€	€
Équipement des étages de cuisson							
Décompression et oura motorisé à chaque étage	•	•	•	•	•	•	•
Buée							
Appareil à buée indépendant par étage	€	€	€	€	€	€	€
Accessoires (partie haute)							
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•	•	•
Hotte avec ou sans extracteur	€	€	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur(s)	€	€	€	€	€	€	-
Accessoires (partie basse)							
Embase technique	•	•	•	•	•	•	•
Piètement avec embase technique et roulettes (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Range plaques (pour piètement H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Etuve électromécanique avec embase technique et roulettes (H = 975 mm)	-	€	€	€	€	€	€
Tiroir(s) pour piètement	€	€	€	€	€	€	€
Enfournement manuel (utilisation sans élévateur)							
Enfouneur à cornière	-	€	€	€	€	€	€
Accessoires							
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche (obligatoire si buée)	€	€	€	€	€	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€	€	€	€	€	€
Compatibilité avec système GTC	•	•	•	•	•	•	•
Combinaisons avec autres fours (parements inox nécessaires)							
Kit pour combinaison avec four ventilé KRYSTAL+	€	-	-	-	-	€	-
Four à pizza (1 ou 2 étages)	-	€	-	€	-	-	-
Habillage (hors panneau de commande)							
Façade four en inox	•	•	•	•	•	•	•
Parements latéraux et arrière en inox	€	€	€	€	€	€	€
Façade piètement en inox (sans range plaques ni tiroir)	€	€	€	€	€	€	€
Assemblage							
Four à assembler sur site	•	•	•	•	•	•	•
Four monté usine	€	€	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation							
3N~400V	-	•	•	•	•	•	•
1N~230V	•	•	-	-	-	-	-
Dimensions (mm)							
Largeur	936	1344	1344	1510	1978	1978	1978
Profondeur four avec bandeau	856	856	1471	1022	921	1186	1666
Profondeur four avec hotte	1255	1271	1886	1437	1336	1601	2081

Les profondeurs sont données hors poignée, avec ou sans buée et fumisterie incluse.

Données techniques - bouche boulangère

	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Accès résistance/appareils à buée/côté commande					
Tout à droite	•	•	•	•	•
Commandes					
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande centrale)	•	•	•	•	•
Commande Ergocom (une commande par étage)	€	€	€	€	€
Commande tactile 7" SENSITIV'2 (une commande par étage)	€	€	€	€	€
Hauteur utile de la bouche					
- Avec étage "Bas" : 180 mm	•	•	•	•	•
- Avec étage "Haut" : 225 mm	€	€	€	€	€
Double poignées par étage (nécessaire si 2 demi-voies)	-	-	€	€	•
Equipement des étages de cuisson					
Décompression et ouira motorisé à chaque étage	•	•	•	•	•
Buée					
Appareil à buée indépendant par étage	€	€	€	€	€
Accessoires (partie haute)					
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•
Hotte avec ou sans extracteur	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur(s)	€	€	€	€	-
Accessoires (partie basse)					
Embase technique et roulettes	•	•	•	•	•
Piètement avec embase technique et roulettes (H = 475 mm, 635 mm, 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Range plaques (pour piètement H = 815 mm ou 975 mm)	€	€	€	€	€
Etuve électromécanique avec embase technique et roulettes (H = 975 mm)	€	€	€	€	€
Tiroir(s) pour piètement	€	€	€	€	€
Système d'élévation					
Enfournement pleine voie					
Élévateur intégré pleine voie	€	€	€	€	-
Butées fixes sur four par étage - pleine voie	€	€	€	€	-
Enfouneur/défouneur à tringle - pleine voie	€	€	€	€	-
Enfournement demi-voie					
Élévateur intégré - demi-voie	-	-	€	€	€
Butées fixes sur four par étage - demi-voie	-	-	€	€	€
Enfouneur/défouneur à tringle - demi-voie	-	-	€	€	€
Enfournement manuel (utilisation sans élévateur)					
Enfouneur à cornière	€	€	€	€	€
Accessoires					
Filtre anticalcaire équipé d'une cartouche (obligatoire si buée)	€	€	€	€	€
Optimiseur d'énergie	€	€	€	€	€
Compatibilité avec système GTC	•	•	•	•	•
Combinaisons avec autres fours (parements inox nécessaires)					
Kit pour combinaison avec four ventilé KRYSTAL+	-	€	-	€	-
Four à pizza (1 ou 2 étages)	-	€	-	-	-
Habillage (hors panneau de commande)					
Façade four en inox	•	•	•	•	•
Parements latéraux et arrière en inox	€	€	€	€	€
Façade piètement en inox (sans range plaques ni tiroir)	€	€	€	€	€
Assemblage					
Four à assembler sur site	•	•	•	•	•
Four monté usine	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation					
3N ~ 400V	•	•	•	•	•
Dimensions (mm) - Sans élévateur					
	M4 SHOP EVO	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Largeur	1344	1510	1978	1978	1978
Profondeur four avec bandeau	1651	1202	1101	1366	1846
Profondeur four avec hotte	2066	1617	1516	1781	2261

Les profondeurs sont données hors poignée, avec ou sans buée et fumisterie incluse.



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube


BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.


BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.


Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>




Suivez-nous sur :

 Bongard.bakery

 Bongard_bakery

 BongardBakery

 Bongard

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence