

Sázecí etážové pece

 **BONGARD**
NOVINKA 2020



Model M4 EvO
s digestoří, dveře BAKING



Model M2 shop EvO
bez digestoře, dveře PASTRY

BONGARD SOLEO EVO

Elektrická modulární sázecí pec vyvinutá speciálně pro pečení kvalitního řemeslného chleba **v malém pekařství**. Díky vysokému výkonu a sálavému teplu na ní upečete dlouho vláčné **výrobky v té nejvyšší kvalitě**. Upečete na ní vše od chleba, běžného pečiva, jemného pečiva až po cukrářské výrobky.

Díky její modulární koncepci ji lze sestavit na přání zákazníka dle jeho produkční a prostorové kapacity. Vybírat lze z 5 velikostních modelů navržených tak, aby optimalizovali produktivitu a umožňovali použití různých velikostí pečených plechů.

VYSOKÝ TEPELNÝ VÝKON

I přes své relativně malé rozměry jde o pec s výkonem srovnatelným s většími pecemi. Pec včetně generátoru páry byla navržena pro pečenou kapacitu o výkonu 18 kg/m².

2 DRUHY PROVEDENÍ DVEŘÍ

Provedení PASTRY

Jako na obrázku u modelu M2 shop EvO. Prosklené **dveře se otevírají směrem ven**. V tomto provedení se neuvažuje o osazovacím

zařízením. Je vhodné pro pečení na plechu nebo sázení pomocí lopaty. Ideální pro pečení jemného pečiva s občasným pečením běžného pečiva a chleba na rozpálené desce.

Provedení BAKING

Jako na obrázku u modelu M4 EvO. U tohoto provedení je možné zvolit dělené nebo plné dveře. Prosklené **dveře se otevírají směrem dovnitř** a umožňují tak automatické otevření během sázení osazovákem.

Sázecí etážové pece

BONGARD SOLEO EVO

Nový 7" barevný dotykový ovládací panel

SOLEO EVO dostává nový ovládací panel, se kterým se pec řadí mezi špičku v oboru. Ovládání je velmi snadné a intuitivní. Modulární sestava pece může být vybavena pouze jedním ovládacím panelem, na který jsou připojeny všechny etáže, případně může mít každá etáž svůj ovládací panel.

Hlavní funkce:

Pečení

Důležité informace o pečení na všech etážích přehledně na jedné obrazovce. Po kliknutí se zobrazí detailní informace pečení vybrané etáže.

Programové receptury

Lze naprogramovat až 6 různých teplot během jednoho pečení společně se zapařováním a otevřením odtahové klapky. Uživatel může přizpůsobit své recepty svými vlastními fotografiemi.

Automatický start

Jednoduše vyberete v kalendáři dny a čas automatického natápění pece na požadovanou teplotu. Případně nastavíte dny, kdy má být pec vypnuta, např. ve dnech prac. volna.

Profily

Slouží k vytváření různých uživatelských profilů (pekař, učeň, prodáváčka atd.)

Nastavení

Umožňuje zejména přístup k funkci „Úspora energie“, která aktivuje automatické vypnutí během dlouhých prostojů.

Statistiky

Zobrazení energetických a výrobních statistik dle produktů za určité období.



Generátor páry je na každé etáži vybaven vodoměrem, který zajišťuje přesné dávkování vody pro přeměnu v páru během pečení.



Sázecí etážové pece



S integrovaným osazovacím zařízením
a osazovákem 1/2 šířky pece,
dělené prosklené dveře.



S integrovaným osazovacím zařízením a
osazovákem plné šířky pece,
spojené prosklené dveře.

BONGARD SOLEO EVO

INTEGROVANÉ OSAZOVACÍ ZAŘÍZENÍ

Soleo EVO může být doplněno o skvěle navržené integrované osazovací zařízení. Po umístění syrových výrobků na plátňový pás osazováku můžete naráz osázet celou rozpálenou desku ze žáruvzdorného betonu a po upečení zase vše vypéct ven jedním tahem ruky. Osazovák je dodáván v provedení 1/2 šířky nebo plné šířky etáže.

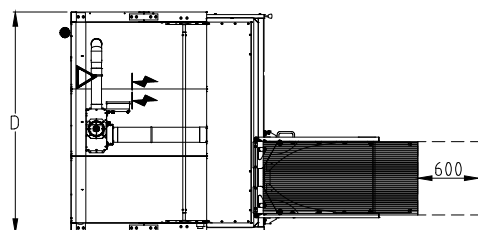
S DIGESTOŘÍ NEBO BEZ

Svoji pec můžete vybavit digestoří nebo pouze horním pohledovým dílem ukončujícím horní etáž. Digestoř je ve variantě s odtahovým ventilátorem (hlučnost <65 dB) nebo bez ventilátoru.

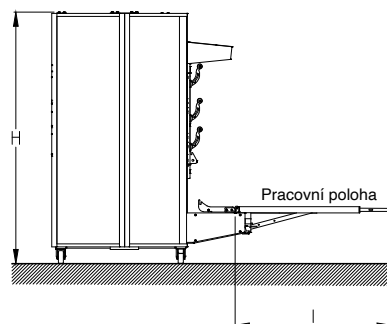
ZÁKLADNOVÉ MODULY

Při vytváření sestavy je nutné zvolit podstavec na kolečkách. Na výběr jsou 4 různé výšky 475, 635, 815 a 975 mm. Přičemž ten nejvyšší je možné doplnit o stojany na plechy nebo vestavnou kynárnu. Každý podstavec je možné dodat v opláštěné verzi nerezovým plechem.

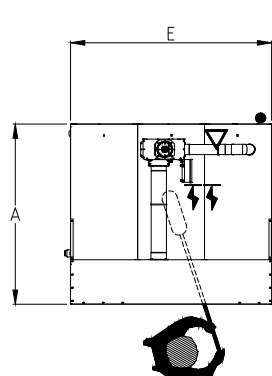
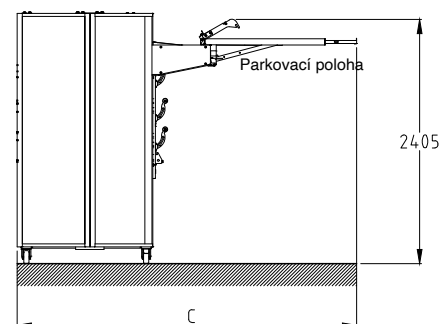
Sázecí etážové pece



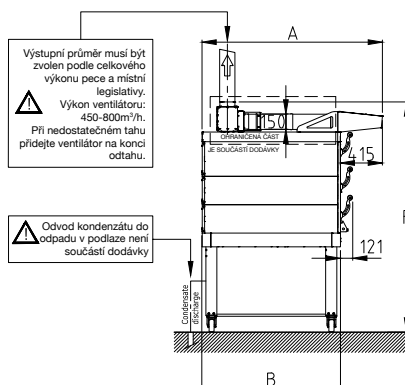
Horní pohled s integrovaným osazovákem



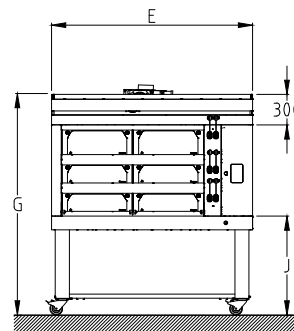
Boční pohled s integrovaným osazovákem



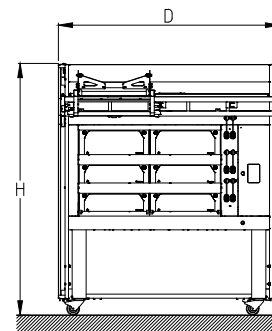
Horní pohled bez integrovaného osazováku



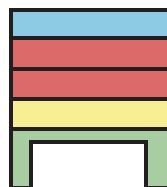
Boční pohled bez integrovaného osazováku



Čelní pohled bez integrovaného osazováku



Čelní pohled s integrovaným osazovákem



300/100 mm (digestoř/pohledový díl)

340 mm (vysoká etáž)

340 mm

280 mm (nízká etáž)

475/635/815/975 mm (podstavec na kolečkách)

SOLEO!

- Odpad Ø100mm (min. 50mm), u podlahy
- ⚡ Elektrické připojení 400V/3PH jeden přívodní kabel pro celou sestavu 1m od podlahy + 230V na digestoř
- ▽ Přívod vody + kulový uzávěr 1/2", do 50 cm od podlahy
- ⊕ Odtahová roura na páru Ø150mm

Model	Kapacita plechů 600x400	Pečná plocha etáže (š x h)	Příkon bez zapařování (kW/etáž)	Příkon se zapařováním (kW/etáž)	A (mm)	A* (mm)	B (mm)	B* (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	H (mm)	I (mm)
M2 shop EvO	2	815 x 610	2,5	3,5	1288	-	920	-	-	-	1344	-	-
M2 EvO	2	935 x 770	3,9	5,9	1452	1617	1084	1202	3000	1710	1510	2480	1298
M3 EvO	3	1400 x 670	4,9	6,9	1351	1516	983	1101	2810	2178	1978	2480	1198
M4 EvO	4	1400 x 935	7	9	1616	1781	1248	1366	3345	2178	1978	2480	1463
M6 EvO	6	1400 x 1415	9,2	12,2	2096	2261	1728	1846	4325	2178	1978	2480	1943