



orion^{EVO}

Hornos eléctricos de pisos



www.bongard.es





► Nuevas características

Nuevo diseño de la cámara de horneado



- 1 El diseño de la cámara del horno presenta un efecto de "smooth hearth plate" (transición sin ranuras entre el frontal y la cámara de horneado) que te permite una limpieza rápida y eficiente de la piedra refractaria del horno. Cada cámara de horneado está equipada con un sistema protector de calor para los calentadores por resistencias (3), por tal de evitar deterioros en las resistencias durante la limpieza de la piedra refractaria.



Nuevo sistema para limpiar los paneles de vidrio

- 2 La posición de limpiado permite higienizar de forma fácil el interior de los paneles de cristal, sin la necesidad de desmontarlos. Estos cristales pueden, también, ser desmontados para operaciones de mantenimiento.

Nuevas vaporeras

Las vaporeras han sido re-diseñados para adaptarse a las capacidades de horneado del Orion EVO: 15 kg/m²/h* en su versión estándar y 18 kg/m²/h* en su versión mejorada.

- 2 Para prevenir el riesgo de agua salpicando al pan, el difusor ha sido posicionado fuera de la cámara. El vapor, se distribuye de forma homogénea por toda la superficie del pan, que de forma natural fluye desde el fondo de la cámara hasta la parte frontal. El exceso de vapor se descarga a través del frontal vía una válvula de liberación de presión de acero inoxidable (ilustración 1).

Medidor de agua integrado

Las vaporeras de cada piso de horneado equipan un cuentalítrios de agua, que garantiza siempre la misma emisión exacta de la cantidad de vapor al pan, durante los ciclos de horneado.

Extracción de vapor en latón (opcional)

Motorizado y de latón, el extractor de vapor, posicionado en el fondo de la cámara de cocción, te da el control sobre la salida de agua contenida en la cámara, especialmente en la cocción de productos de masas hidratadas o bollería/pastelería como macarrons, hojaldres y merengues, etc.



Con la nueva línea Orion EVO, Bongard propone un nuevo horno de suela revolucionario, ofreciendo aún más una mejora en la calidad del producto final horneado. Al ser un horno con una excelente inercia térmica, el horno Orion EVO es capaz de mantener un ritmo elevado de producción, con un consumo muy reducido.

Calidad de horneado excepcional...

Nuevos mecanismos de control, elementos de diseño actualizados, y más importante todavía, un nuevo software de control, Intuitiv2, es el que impulsa al Orion EVO al máximo nivel de excelencia, en el control de los productos horneados.

Un aislamiento de la cámara de cocción mejorado, una robusta construcción que evita puentes térmicos, y un sellado reforzado en la cámara de cocción, sirven para asegurar una temperatura constante en toda la superficie de los pisos de horneado.

La producción de vapor de alta calidad con control de humedad en cantidad constante y suficiente, se obtiene gracias al innovador diseño y la precisión en los sistemas de vapor. De hecho nuestro nuevo panel Intuitiv2 evalúa el estado de las vaporeras constantemente y prioriza su temperatura para asegurar su capacidad de convertir la cantidad seleccionada de vapor, en mililitros de agua de forma continua.

...Recomendado para una gran diversidad de productos.

Orion EVO hace posible hornear una amplia variedad de productos, incluyendo panes, pasteles, etc.

Este horno puede equiparse, opcionalmente, con un cámara adicional llamado R.O.C. - Radiación Optimizada de Cocción-

Principio de funcionamiento: 4 piedras refractarias colocados en los 4 laterales, incrementan la inercia térmica de la cámara de cocción como un horno tradicional giratorio, reduciendo de esta forma la radiación directa sobre el pan. El sistema ROC se recomienda para la cocción de piezas grandes, de un kilo o más y productos delicados, al ofrecer una cocción muy suave.

A las cámaras de cocción se les puede instalar un extractor de latón motorizado (opcional) controlado por el Intuitiv2, que es ideal para los productos que requieran una eliminación rápida de vapor de agua.

Un horno para un producción ininterrumpida

La línea Orion EVO satisface las necesidades de usuarios buscando una productividad mayor, produciendo de forma continuada más pan en un ciclo corto o una superficie menor de horneado, mientras asegura una calidad excepcional de una hornada a otra.

Todos los hornos están diseñados usando hornadas estándares de máximo 15 kg de masa fría por metro cuadrado de superficie de horneado y hora. Como se muestra en el modelo Orion EVO 801.4.160, que permite una producción continua de 215 baguettes con el sistema patentado "Panoetrad" exclusivo de Bongard, por hora de cocción y masa fría de 350g).

Bongard ha desarrollado exclusivamente la opción de "capacidad aumentada" para hacer posible la carga del horno hasta 18 kg/m²/h en producción continuada.

Un horno con extremadamente reactivo

El alto poder de calor de Orion EVO, combinado con el excepcional aislado de la cámara de horneado, garantiza un aumento rápido de la temperatura. Orion EVO estará listo al momento para poderlo hornear cuanto sea necesario.

Un consumo optimizado

Menos pérdidas

En el nuevo Orion EVO, todo ha sido diseñado para asignar la energía exclusivamente a la producción de pan. El diseño de sellado de los paneles de lana de roca y además un tratamiento anti-reflexión efectivo en toda la superficie del vidrio de la puerta, reduce la pérdida de calor en la puerta del horno.

Una función de gestión energética centralizada

En cualquier momento, Intuitiv2 asigna la energía a aquellos elementos que lo requieran. Esta energía beneficia a todo el horno, dependiendo de la necesidad de la misma en el momento adecuado, sin la intervención del usuario.

La función «ECO Saving»

La nueva línea Orion EVO está equipada con la función "ECO SAVING", la cual administra automáticamente, vía Intuitiv2 los pisos, dejándolos en modo standby según necesidades de uso.

Cuando un piso se deja de utilizar, si se ha programado previamente, el "ECO SAVING" desconecta la alimentación del piso y este pasa a modo standby hasta el próximo encendido en diferido.

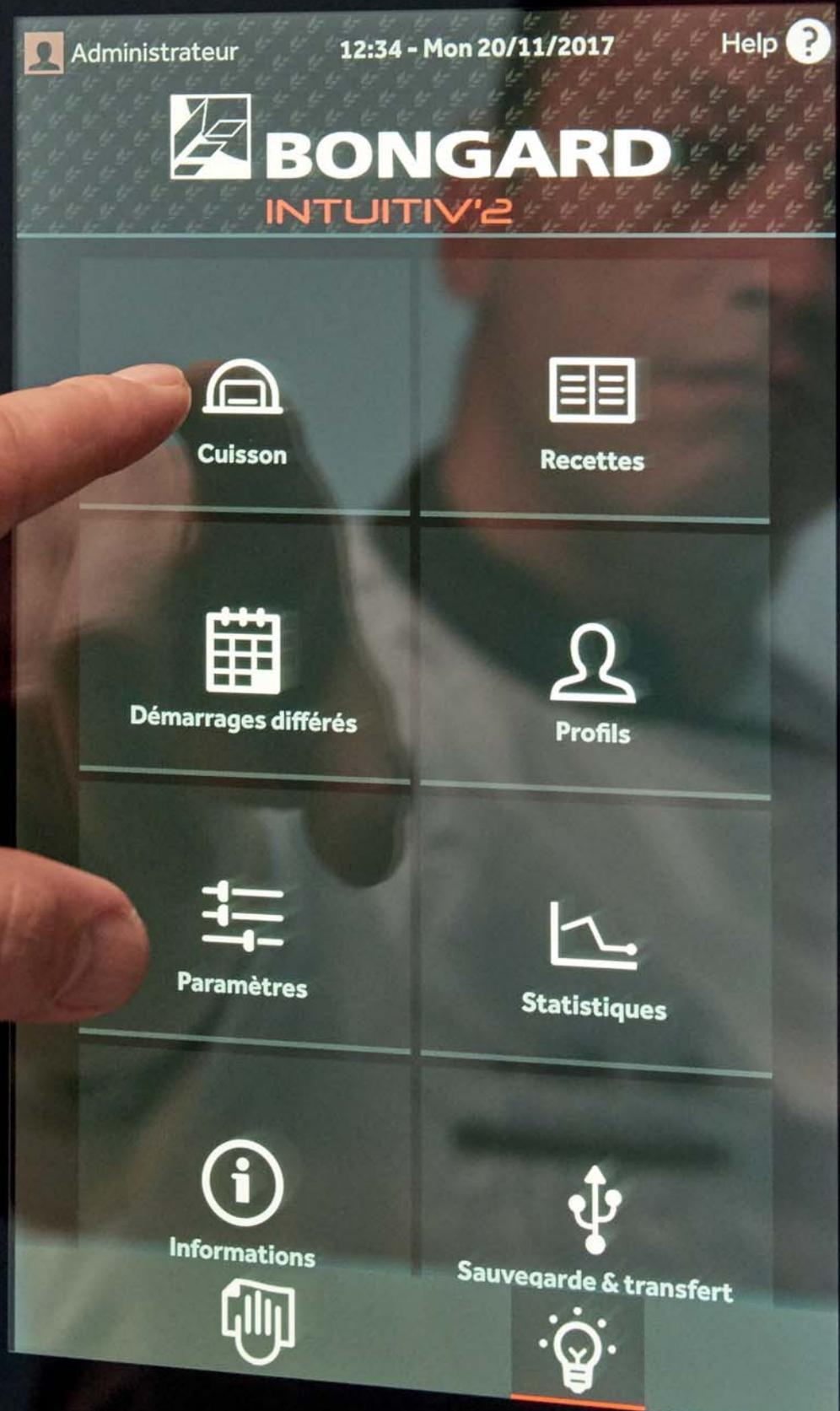
Cuando todos los niveles están en modo standby, el "ECO SAVING" automáticamente apaga tanto el extractor como la luz de la cámara, apagando el horno completamente.

100% certificado

Bongard diseña sus productos en estricta conformidad con todos los estándares aplicables. El compromiso de la empresa con la seguridad se extiende más allá de la auto-certificación, puesto que los productos pasan sistemáticamente una auditoría independiente a la empresa antes de salir al mercado.

SMART'CONTROL

INTUITIV'2



EL PRIMER CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL DE 10 PULGADAS DEL MERCADO

Smart

▶ **Gestión de energía centralizado:**

El control prevé, automáticamente, la distribución de energía basándose en la necesidad de calor de cada piso.

▶ **Trabajar en modo receta:**

Cada receta contiene hasta 6 fases temperatura/tiempo, 6 inyecciones de vapor y 6 extracciones programables del vapor.

▶ **La función de conservación de la energía "ECO SAVING":**

Cada nivel se apaga automáticamente cuando el horno queda libre por un tiempo definido previamente.

▶ **La posibilidad de gestionar el encendido del horno en diferido:**

Programación rápida de hasta 3 ciclos "start/stop" al día.

▶ **Menú de estadísticas:**

Intuitiv'2 realiza un registro de la producción por tipo de producto sobre un tiempo pre-definido. El usuario puede encontrar el programa de horneado de un día concreto, dividido en intervalos de 2 horas. Además, un registro del uso del horno está disponible, mostrando la distribución en términos de tiempo de horneado, tiempo de "ECO SAVING", y tiempo innecesario de uso.

▶ **Administración por perfil de usuario:**

Intuitiv'2 propone la creación de perfiles de usuario personalizados. El administrador asigna derechos de perfil según el nivel de competencia del usuario. Las pantallas se simplifican según el perfil de usuario.

▶ **Asistencia de uso:**

Disponibilidad de videos tutoriales y noticias incluidos en el panel de control.

▶ **Garantía de producción continuada:**

Intuitiv'2 administra la función de cada piso del horno. Cuando uno de los niveles entra en modo "incidencia", se apaga para poder repararse mientras los otros niveles pueden seguir funcionando.

Simple e intuitivo

▶ **Navegar es fluido e intuitivo** como un smartphone. Solo requieres un solo dedo para navegar de un nivel a otro, acceder a diversas pantallas o activar funciones de horno.

▶ **Iconos visuales y sencillos.**

▶ **Ultra sensible**, con un suave toque navegas por los menús y activas las opciones.

▶ **Personalización del perfil de usuario**, y de alertas visuales y de sonido.

▶ **Función copiar/pegar** para facilitar la programación.

▶ **Visualización dinámica** en una sola pantalla de las recetas creadas.

▶ **Dos temporizadores extra** además de los que tiene cada nivel.

▶ **Clasificación de recetas por carpeta**, asigna favoritos, modo búsqueda.

▶ **Importación/ Exportación de datos via USB** instalados en el panel.

Calidad Premium

▶ **Pantalla de 10 pulgadas** para visualización remota.

▶ **Tecnología capacitada** idéntica a la de un smartphone.

▶ **Definición de imagen de 150-dpi** (para comparar, una pantalla de TV tiene 80dpi y una de ordenador 120dpi).

▶ **Integración del control detrás de un panel de cristal.** La superficie es completamente lisa.

La pantalla esta protegida de daños potenciales por el propio panel de cristal y por elementos de acero inoxidable instalados en ambos lados del panel.

▶ **Alta durabilidad de la pantalla.** El ciclo de vida de la pantalla son aproximadamente unas 70,000 horas de uso continuado.

▷ **ORION EVO 1 X 800 MM**



▷ **ORION EVO 2 X 600 - 2 X 800 MM**



LINEA ORION EVO

Lift'EVO, el nuevo elevador integrado de Bongard

Para un mejor confort en el uso, la línea de hornos eléctricos Orion EVO ha sido equipada con el nuevo elevador Lift'EVO y el nuevo cargador EVO.

Pon fin a las posturas de trabajo que dañan la espalda.

Lift'EVO ofrece una posición de parado adicional, que se puede ajustar a la altura del panadero.

Se ha desarrollado un sistema de frenado altamente efectivo con el objetivo de limitar el riesgo de lesión durante la descarga.

El máximo confort durante el trabajo se consigue gracias al Lift'EVO motorizado (solo disponible en el Orion EVO de una boca de 800mm). La carga y descarga están asistidas eléctricamente.

Horneador-deshorneador EVO

La nueva línea EVO de horneadores-deshorneadores, hecha exclusivamente con acero inoxidable perforado (1), es de la más alta calidad.

El cargador ha sido especialmente diseñado para facilitar las operaciones de manipulación en frente del horno y aumentar el ciclo de vida del tapíz eliminando los riesgos de fricción que lo deterioran usando partes en nylon (2) instaladas en las zonas de contacto del tapíz.

1

2

■ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Profund. total	Profundidad*	Ancho con elevador	Ancho horno	Altura total	Altura frontal horno	Área del horno	Área del piso
(mm)							(m ²)	
Orion EvO - 1 x 800 mm - 3 pisos								
801/3.120	2225,5	4241,5	1645	1441	2682	2200	2,8	3,2
801/3.160	2639,5	5025,5	1645	1441	2682	2200	3,8	3,8
801/3.180	2852	5608	1645	1441	2682	2200	4,3	4,1
801/3.200	3045,5	5801,5	1645	1441	2682	2200	4,8	4,4
801/3.220	3255,5	6400,5	1645	1441	2682	2200	5,3	4,7
801/3.240	3450,5	6595,5	1645	1441	2682	2200	5,8	5
Orion - 1 x 800 mm - 4 pisos								
801/4.120	2225,5	4241,5	1645	1441	2682	2200	3,8	3,2
801/4.160	2639,5	5025,5	1645	1441	2682	2200	5,1	3,8
801/4.180	2852	5608	1645	1441	2682	2200	5,8	4,1
801/4.200	3045,5	5801,5	1645	1441	2682	2200	6,4	4,4
801/4.220	3255,5	6400,5	1645	1441	2682	2200	7,1	4,7
801/4.240	3450,5	6595,5	1645	1441	2682	2200	7,7	5
Orion - 1 x 800 mm - 5 pisos								
801/5.120	2215,5	4241,5	1645	1441	2682	2200	4,8	2,6
801/5.160	2629,5	5025,5	1645	1441	2682	2200	6,4	3,2
801/5.180	2842	5608	1645	1441	2682	2200	7,3	3,5
801/5.200	3035,5	5801,5	1645	1441	2682	2200	8,1	3,8
801/5.220	3245,5	6400,5	1645	1441	2682	2200	8,9	4,1
801/5.240	3440,5	6595,5	1645	1441	2682	2200	9,7	4,4
Orion - 2 x 600 mm - 3 pisos								
602/3.120	2225,5	4241,5	2093	1889	2682	2200	4,4	4,2
602/3.160	2639,5	5025,5	2093	1889	2682	2200	5,9	4,9
602/3.180	2852	5608	2093	1889	2682	2200	6,7	5,3
602/3.200	3045,5	5801,5	2093	1889	2682	2200	7,4	5,7
602/3.220	3255,5	6400,5	2093	1889	2682	2200	8,1	6,1
602/3.240	3450,5	6595,5	2093	1889	2682	2200	8,9	6,5
Orion - 2 x 600 mm - 4 pisos								
602/4.120	2225,5	4241,5	2093	1889	2682	2200	5,8	4,2
602/4.160	2639,5	5025,5	2093	1889	2682	2200	7,9	4,9
602/4.180	2852	5608	2093	1889	2682	2200	8,9	5,3
602/4.200	3045,5	5801,5	2093	1889	2682	2200	9,8	5,7
602/4.220	3255,5	6400,5	2093	1889	2682	2200	10,9	6,1
602/4.240	3450,5	6595,5	2093	1889	2682	2200	11,8	6,5
Orion - 2 x 600 mm - 5 pisos								
602/5.120	2215,5	4241,5	2093	1889	2682	2200	7,3	3,4
602/5.160	2629,5	5025,5	2093	1889	2682	2200	9,8	4,2
602/5.180	2842	5608	2093	1889	2682	2200	11,1	4,6
602/5.200	3035,5	5801,5	2093	1889	2682	2200	12,3	5
602/5.220	3245,5	6400,5	2093	1889	2682	2200	13,6	5,4
602/5.240	3440,5	6595,5	2093	1889	2682	2200	14,8	5,7

Modelo	Profund. total	Profundidad*	Ancho con elevador	Ancho horno	Altura total	Altura frontal horno	Área del horno	Área del piso
(mm)							(m ²)	
Orion - 2 x 800 mm - 3 pisos								
802/3.120	2225,5	4241,5	2475	2271	2682	2200	5,7	5
802/3.160	2639,5	5025,5	2475	2271	2682	2200	7,7	5,9
802/3.180	2852	5608	2475	2271	2682	2200	8,7	6,4
802/3.200	3045,5	5801,5	2475	2271	2682	2200	9,7	6,9
802/3.220	3255,5	6400,5	2475	2271	2682	2200	10,7	7,3
802/3.240	3450,5	6595,5	2475	2271	2682	2200	11,6	7,8
Orion - 2 x 800 mm - 4 pisos								
802/4.120	2225,5	4241,5	2475	2271	2682	2200	7,7	5
802/4.160	2639,5	5025,5	2475	2271	2682	2200	10,3	5,9
802/4.180	2852	5608	2475	2271	2682	2200	11,7	6,4
802/4.200	3045,5	5801,5	2475	2271	2682	2200	12,9	6,9
802/4.220	3255,5	6400,5	2475	2271	2682	2200	14,3	7,3
802/4.240	3450,5	6595,5	2475	2271	2682	2200	15,5	7,8
Orion - 2 x 800 mm - 5 pisos								
802/5.120	2215,5	4241,5	2475	2271	2682	2200	9,6	4,1
802/5.160	2629,5	5025,5	2475	2271	2682	2200	12,9	5
802/5.180	2842	5608	2475	2271	2682	2200	14,6	5,5
802/5.200	3035,5	5801,5	2475	2271	2682	2200	16,2	6
802/5.220	3245,5	6400,5	2475	2271	2682	2200	17,9	6,4
802/5.240	3440,5	6595,5	2475	2271	2682	2200	19,4	6,9

(*) Profundidad requerida para un horno con un elevador estándar equipado con ganchos y cargador (en posición de guardado)



BONGARD

Pol.Ind. Can Volart - c/ Garbí, 18 Nave 3
 C.P. 08150 Parets del Vallès - Barcelona (Spain)
 Tel. 0034 93 573 78 78 - fax 0034 93 573 78 70
www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence