

Orion EVO



Horno de pisos eléctrico

Índice

Video

- Polivalencia
- Calidad de cocción comparable a la de los hornos de antaño
- Regularidad de cocción
- Puesta en marcha diferida del horno
- Flexibilidad del horno permitiendo tener pan fresco en cualquier momento del día
- Temperatura de cocción independiente en cada piso
- Optimización del consumo energético
- Horno compacto
- Horno encastrable en 1 lado (opuesto a la zona de acceso técnico) y por detrás
- Posibilidad de solicitar cuadro de mandos y acceso técnico a derecha o izquierda

Utilización

Orion EVO es un horno de pisos eléctrico destinado a cocer todo tipo de productos panaderos como de pastelería y bollería. Orion EVO ofrece la posibilidad de ser equipado con un piso superior « ROC » especialmente concebido para la cocción de piezas grandes. Fabricado con 1 boca de 800 mm, 2 de 600 mm o 2 bocas de 800 mm, puede encontrar su sitio en cualquier obrador, incluso en el más reducido.

Principio de funcionamiento

Piso Orion EVO estándar :

Una potencia calorífica importante repartida por un gran número de resistencias óptimamente repartidas dentro del piso, una suela maciza de 20 mm de espesor y una regulación suela-techo provocan una cocción muy homogénea con una gran reacción del calor.

Piso Orion EVO « ROC » :

Gracias a su inercia térmica aumentada y a la capacidad de regulación de su tasa de humedad, la cámara de cocción Orion EVO ROC procura una cocción muy suave a sus productos, especialmente para las piezas grandes. Sea una cámara estándar o ROC, cada piso está dotado por un sistema de vapor eléctrico llamado HEXA, independiente piso a piso y que ofrece un vapor de calidad siempre disponible y en cantidad suficiente. El cuadro de mandos electrónico Intuitiv'2 permite al panadero programar sus propias recetas, definir las horas de inicio de las cocciones, optimizando de manera autónoma el consumo global del horno.

Construcción

• Fachada

- Completamente en acero inoxidable
- Maneta « IDL » con 3 posiciones
- Cristales abatibles y desmontables
- Campana extractora

• Cámara de cocción

- Suelo en piedra refractaria de 20 mm de espesor (cámara estándar)
- Suelo y techo en material refractario de 20 mm y piedras refractarias de 13 mm en los lados (cámara ROC)
- Iluminación interior de los pisos a ambos lados
- Resistencias eléctricas en acero inoxidable garantizadas 3 años

• Aparato de vapor

- Independiente
- 1 por piso
- Aislamiento
- Por paneles de lana de roca cruzados
- Cristales reflectantes para reducir la pérdida de calor

Importante :

El horno Orion EVO se sirve sin elevador integrado y sin enhornador, que deben ser solicitados independientemente (ver fichas correspondientes al elevador integrado y al enhornador).

De la misma manera, el horno Orion EVO en estándar se sirve sin ganchos para el elevador.

Horno de pisos eléctrico **Orion EVO**

★ Características

Modelo	Orion EVO 801	Orion EVO 602	Orion EVO 802
Acceso a las resistencias / Aparato de vapor / Lado de las manetas / Lado del cuadro de mandos			
Todo a la izquierda con manetas a izquierda	●	●	●
Todo a la derecha con manetas a la derecha	□	□	□
Cuadro de mandos			
Cuadro de mandos Intuitiv'2	●	●	●
Equipamiento de las cámaras			
Cuarto piso "ROC"	€	-	-
Descompresión en cada piso (excepto ROC)	●	●	●
Válvula desvaporizadora en el piso superior	€	€	€
Válvulas desvaporizadoras en todos los pisos	€	€	€
Sistema de protección en las resistencias del techo	●	●	●
Capacidad de cocción / gestión de la energía			
Gestión centralizada de la energía	●	●	●
Capacidad de cocción incrementada	€	€	€
Evolutivo			
Paso de 3 a 4 pisos (elegir a priori la opción)	€	€	€
Vapor			
Medidor de agua para el inyector de vapor	●	●	●
Inyección de vapor con pulsador	●	●	●
Filtro antical + 1 cartucho	€	€	€
Kit reductor de presión	●	●	●
Accesorios			
Banco (excepto para el de 5 pisos)	●	●	●
Campana con extractor e iluminación	●	●	●
Ganchos en el horno	€	€	€
Elevador incorporado con sistema de reposicionamiento	€	€	€
LiftEVO	€	€	€
Revestimiento			
Fachada en acero INOX y laterales en acero prepintado	●	●	●
Revestimiento completo en INOX	€	€	€
Montaje			
Montaje en localización	●	●	●
Base de acero suplementaria de 12mm	€	€	€
Tensión de alimentación			
400 V Trifásica 50/60 Hz	●	●	●

● - Estándar / □ - Opcional / € - Opción con coste añadido / - No disponible



c/ Garbi, 18 Nave 3 (Can Volard)
Parets del Valles (Barcelona, España)
Tlf. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es

Horno de pisos eléctrico Orion EVO

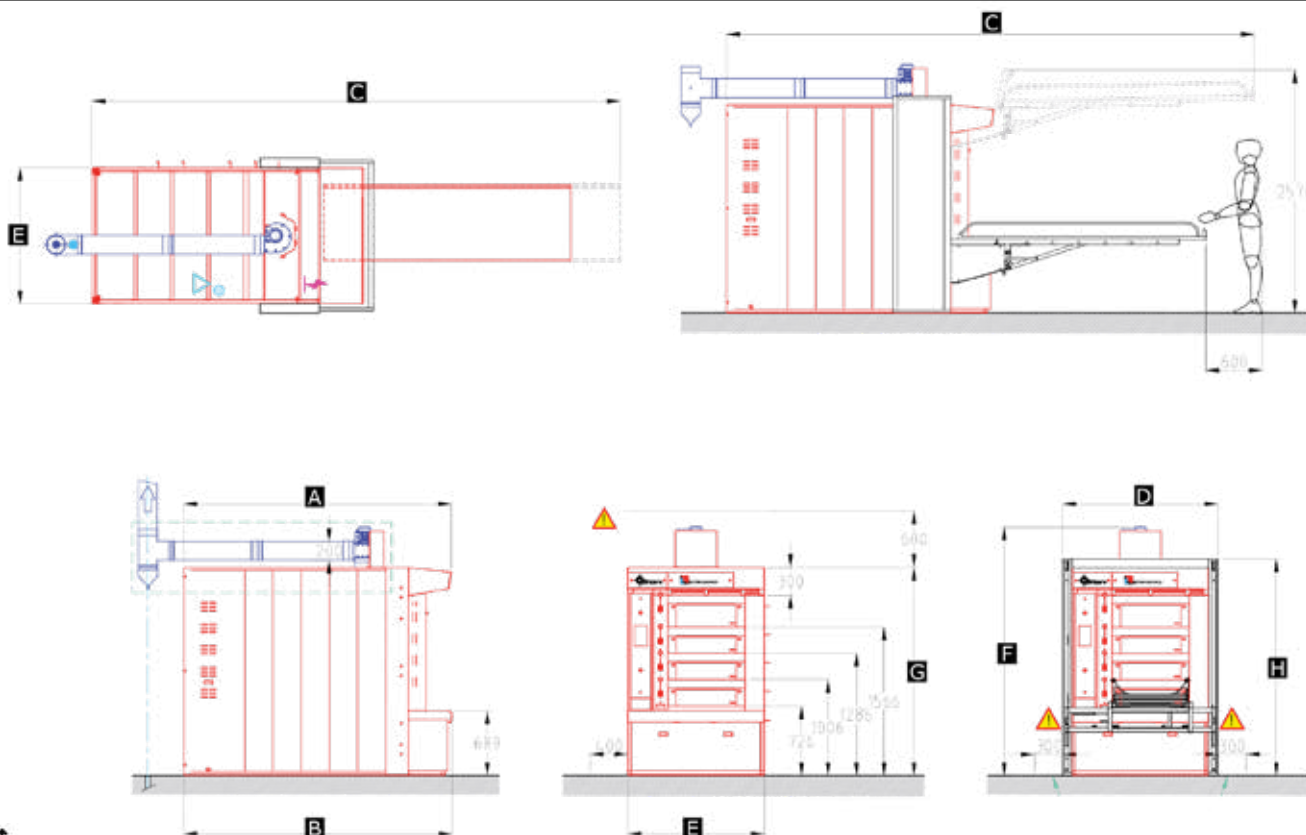
Conexiones y potencias

Modelo	Cocción		Cocción Aumentada (18kg/h/m ²)		Modelo	Cocción		Cocción Aumentada (18kg/h/m ²)	
	Potencia Mínima Requerida Reducida 3 (kW)	Protección Eléctrica Obligatoria (A)	Potencia (kW)	Protección Eléctrica Obligatoria (A)		Potencia Mínima Requerida Reducida 3 (kW)	Protección Eléctrica Obligatoria (A)	Potencia (kW)	Protección Eléctrica Obligatoria (A)
Orion EVO - 1 boca 800 mm									
801/3.120	13.36 kW	40	23.4	63	801/4.200	26.83 kW	80	45.7	100
801/3.160	15.86 kW	63	28.4	63	801/4.220	31.63 kW	80	48.8	100
801/3.180	17.12 kW	63	33.7	63	801/4.240	33.49 kW	100	51.9	100
801/3.200	18.36 kW	63	36.2	80	801/5.120	25.3 kW	63	35.3	80
801/3.220	21.56 kW	63	38.7	80	801/5.160	30.3 kW	80	42.8	80
801/3.240	22.8 kW	63	41.2	80	801/5.180	32.82 kW	80	51.4	100
801/4.120	19.33 kW	63	29.3	63	801/5.200	35.3 kW	100	55.1	125
801/4.160	23.08 kW	63	35.6	80	801/5.220	41.7 kW	100	58.9	125
801/4.180	24.97 kW	80	42.6	80	801/5.240	44.18 kW	125	62.6	125
Orion EVO - 2 bocas 600 mm									
602/3.120	17.42 kW	63	34.3	80	602/4.200	39.58 kW	125	67.8	160
602/3.160	23.1 kW	80	41.8	80	602/4.220	46.69 kW	125	72.5	160
602/3.180	24.98 kW	80	49.9	100	602/4.240	49.51 kW	125	77.2	160
602/3.200	26.86 kW	80	53.7	100	602/5.120	33.42 kW	80	52.2	100
602/3.220	31.60 kW	100	57.4	125	602/5.160	44.78 kW	125	63.5	125
602/3.240	33.48 kW	100	61.2	125	602/5.180	48.54 kW	125	76.4	160
602/4.120	25.42 kW	80	43.3	100	602/5.200	52.3 kW	125	82.0	160
602/4.160	33.94 kW	100	52.7	100	602/5.220	61.78 kW	160	87.6	160
602/4.180	36.76 kW	100	63.1	125	602/5.240	65.54 kW	160	93.2	160
Orion EVO - 2 bocas 800 mm									
802/3.120	23.38 kW	80	42.4	80	802/4.200	53.68 kW	160	84.2	160
802/3.160	28.38 kW	80	56.7	125	802/4.220	57.43 kW	160	90.4	200
802/3.180	33.76 kW	100	61.7	125	802/4.240	61.18 kW	160	96.7	200
802/3.200	36.26 kW	125	66.7	125	802/5.120	45.34 kW	125	64.4	125
802/3.220	38.76 kW	125	71.7	160	802/5.160	55.34 kW	160	86.6	160
802/3.240	41.26 kW	125	76.7	160	802/5.180	66.1 kW	160	94.1	200
802/4.120	34.36 kW	100	53.4	125	802/5.200	71.1 kW	200	101.6	200
802/4.160	41.86 kW	125	71.7	160	802/5.220	76.1 kW	200	109.1	200
802/4.180	49.93 kW	125	77.9	160	802/5.240	81.1 kW	200	116.6	200



c/ Garbi, 18 Nave 3 (Can Volard)
Parets del Valles (Barcelona, España)
Tlf. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es

Horno de pisos eléctrico **Orion EVO 1 boca 800**



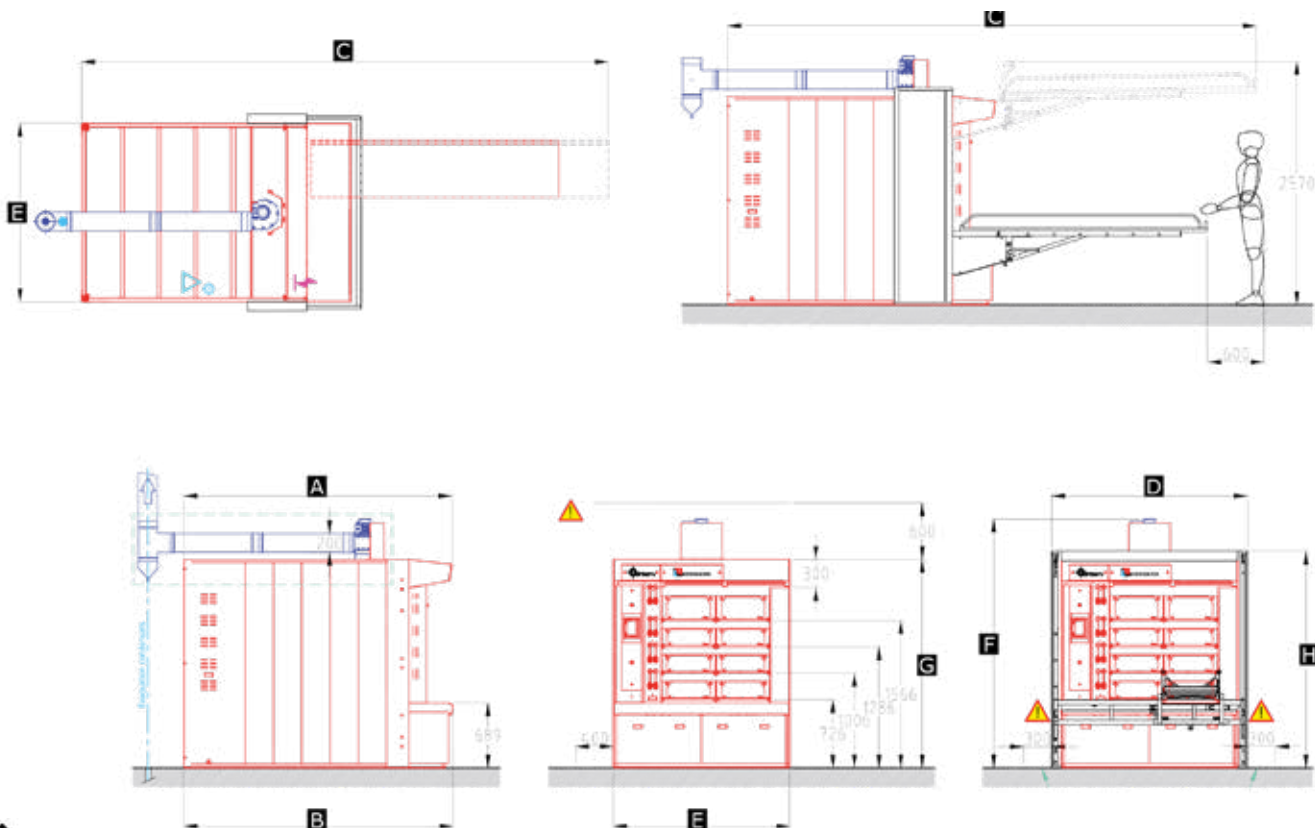
Dimensiones y peso

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Superficie Cocción	Superficie Suelo	Peso (kg)
Orion EVO - 1 boca 800 mm - 3 pisos											
801/3.120	2226	2178	4242	1645	1441	2682	2200	2301	2.8 m ²	3.2 m ²	1227
801/3.160	2640	2592	5026	1645	1441	2682	2200	2301	3.8 m ²	3.8 m ²	1419
801/3.180	2852	2804	5608	1645	1441	2682	2200	2301	4.3 m ²	4.1 m ²	1540
801/3.200	3046	2998	5802	1645	1441	2682	2200	2301	4.8 m ²	4.4 m ²	1621
801/3.220	3256	3208	6401	1645	1441	2682	2200	2301	5.3 m ²	4.7 m ²	1707
801/3.240	3451	3403	6596	1645	1441	2682	2200	2301	5.8 m ²	5.0 m ²	1812
Orion EVO - 1 boca 800 mm - 4 pisos											
801/4.120	2226	2178	4242	1645	1441	2682	2200	2301	3.8 m ²	3.2 m ²	1425
801/4.160	2640	2592	5026	1645	1441	2682	2200	2301	5.1 m ²	3.8 m ²	1676
801/4.180	2852	2804	5608	1645	1441	2682	2200	2301	5.8 m ²	4.1 m ²	1797
801/4.200	3046	2998	5802	1645	1441	2682	2200	2301	6.4 m ²	4.4 m ²	1895
801/4.220	3256	3208	6401	1645	1441	2682	2200	2301	7.1 m ²	4.7 m ²	2022
801/4.240	3451	3403	6596	1645	1441	2682	2200	2301	7.7 m ²	5.0 m ²	2145
Orion EVO - 1 boca 800 mm - 5 pisos											
801/5.120	2216	1786	4242	1645	1441	2682	2200	2301	4.8 m ²	2.6 m ²	1623
801/5.160	2630	2200	5026	1645	1441	2682	2200	2301	6.4 m ²	3.2 m ²	1914
801/5.180	2842	2412	5608	1645	1441	2682	2200	2301	7.3 m ²	3.5 m ²	2073
801/5.200	3036	2606	5802	1645	1441	2682	2200	2301	8.1 m ²	3.8 m ²	2188
801/5.220	3246	2816	6401	1645	1441	2682	2200	2301	8.9 m ²	4.1 m ²	2334
801/5.240	3441	3011	6596	1645	1441	2682	2200	2301	9.7 m ²	4.4 m ²	2459

BONGARD

c/ Garbi, 18 Nave 3 (Can Volard)
Parets del Valles (Barcelona, España)
Tif. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es

Horno de pisos eléctrico **Orion EVO 2 bocas 600**



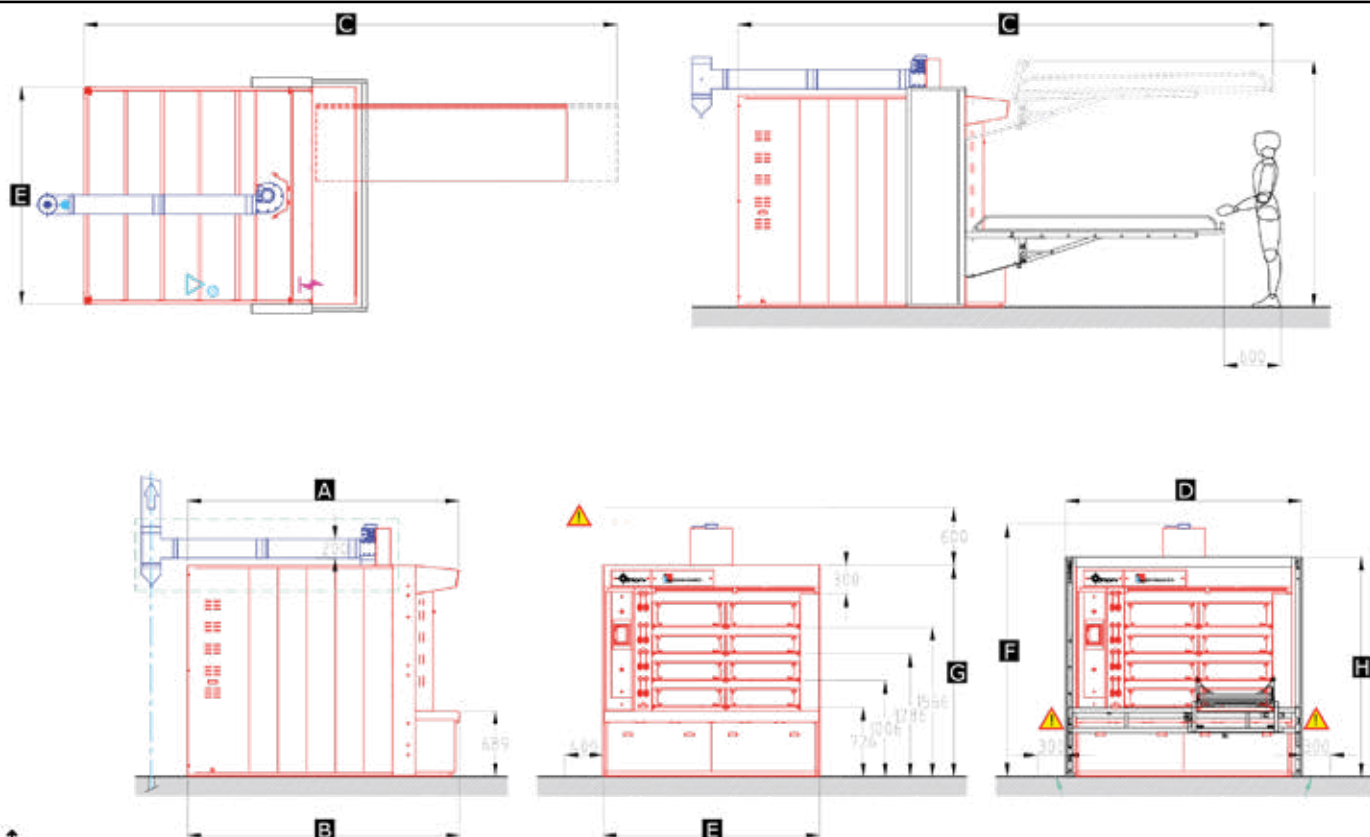
Dimensiones y peso

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Superficie Cocción	Superficie Suelo	Peso (kg)
Orion EVO - 2 bocas 600 mm - 3 pisos											
602/3.120	2226	2178	4242	2093	1889	2682	2200	2301	4.4 m ²	4.2 m ²	1525
602/3.160	2640	2592	5026	2093	1889	2682	2200	2301	5.9 m ²	4.9 m ²	1776
602/3.180	2852	2804	5608	2093	1889	2682	2200	2301	6.7 m ²	5.3 m ²	1934
602/3.200	3046	2998	5802	2093	1889	2682	2200	2301	7.4 m ²	5.7 m ²	2081
602/3.220	3256	3208	6401	2093	1889	2682	2200	2301	8.1 m ²	6.1 m ²	2179
602/3.240	3451	3403	6596	2093	1889	2682	2200	2301	8.9 m ²	6.5 m ²	2290
Orion EVO - 2 bocas 600 mm - 4 pisos											
602/4.120	2226	2178	4242	2093	1889	2682	2200	2301	5.8 m ²	4.2 m ²	1790
602/4.160	2640	2592	5026	2093	1889	2682	2200	2301	7.9 m ²	4.9 m ²	2138
602/4.180	2852	2804	5608	2093	1889	2682	2200	2301	8.9 m ²	5.3 m ²	2308
602/4.200	3046	2998	5802	2093	1889	2682	2200	2301	9.8 m ²	5.7 m ²	2468
602/4.220	3256	3208	6401	2093	1889	2682	2200	2301	10.9 m ²	6.1 m ²	2609
602/4.240	3451	3403	6596	2093	1889	2682	2200	2301	11.8 m ²	6.5 m ²	2764
Orion EVO - 2 bocas 600 mm - 5 pisos											
602/5.120	2216	1786	4242	2093	1889	2682	2200	2301	7.3 m ²	3.4 m ²	2092
602/5.160	2630	2200	5026	2093	1889	2682	2200	2301	9.8 m ²	4.2 m ²	2463
602/5.180	2842	2412	5608	2093	1889	2682	2200	2301	11.1 m ²	4.6 m ²	2701
602/5.200	3036	2606	5802	2093	1889	2682	2200	2301	12.3 m ²	5.0 m ²	2892
602/5.220	3246	2816	6401	2093	1889	2682	2200	2301	13.6 m ²	5.4 m ²	3057
602/5.240	3441	3011	6596	2093	1889	2682	2200	2301	14.8 m ²	5.7 m ²	3238

BONGARD

c/ Garbi, 18 Nave 3 (Can Volard)
Parets del Valles (Barcelona, España)
Tif. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es

Horno de pisos eléctrico **Orion EVO 2 bocas 800**



Dimensiones y peso

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Superficie Cocción	Superficie Suelo	Peso (kg)
Orion EVO - 2 bocas 800 mm - 3 pisos											
802/3.120	2226	2178	4242	2549	2345	2682	2200	2301	5.7 m ²	5.2 m ²	1811
802/3.160	2640	2592	5026	2549	2345	2682	2200	2301	7.7 m ²	6.1 m ²	2125
802/3.180	2852	2804	5608	2549	2345	2682	2200	2301	8.7 m ²	6.6 m ²	2314
802/3.200	3046	2998	5802	2549	2345	2682	2200	2301	9.7 m ²	7.1 m ²	2474
802/3.220	3256	3208	6401	2549	2345	2682	2200	2301	10.7 m ²	7.6 m ²	2612
802/3.240	3451	3403	6596	2549	2345	2682	2200	2301	11.6 m ²	8.0 m ²	2777
Orion EVO - 2 bocas 800 mm - 4 pisos											
802/4.120	2226	2178	4242	2549	2345	2682	2200	2301	7.7 m ²	5.2 m ²	2143
802/4.160	2640	2592	5026	2549	2345	2682	2200	2301	10.3 m ²	6.1 m ²	2555
802/4.180	2852	2804	5608	2549	2345	2682	2200	2301	11.7 m ²	6.6 m ²	2765
802/4.200	3046	2998	5802	2549	2345	2682	2200	2301	12.9 m ²	7.1 m ²	2965
802/4.220	3256	3208	6401	2549	2345	2682	2200	2301	14.3 m ²	7.6 m ²	3177
802/4.240	3451	3403	6596	2549	2345	2682	2200	2301	15.5 m ²	8.0 m ²	3360
Orion EVO - 2 bocas 800 mm - 5 pisos											
802/5.120	2216	1786	4242	2549	2345	2682	2200	2301	9.6 m ²	4.2 m ²	2496
802/5.160	2630	2200	5026	2549	2345	2682	2200	2301	12.9 m ²	5.2 m ²	2984
802/5.180	2842	2412	5608	2549	2345	2682	2200	2301	14.6 m ²	5.7 m ²	3216
802/5.200	3036	2606	5802	2549	2345	2682	2200	2301	16.2 m ²	6.2 m ²	3473
802/5.220	3246	2816	6401	2549	2345	2682	2200	2301	17.9 m ²	6.7 m ²	3723
802/5.240	3441	3011	6596	2549	2345	2682	2200	2301	19.4 m ²	7.1 m ²	3961

BONGARD

c/ Garbi, 18 Nave 3 (Can Volard)
Parets del Valles (Barcelona, España)
Tlf. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es