



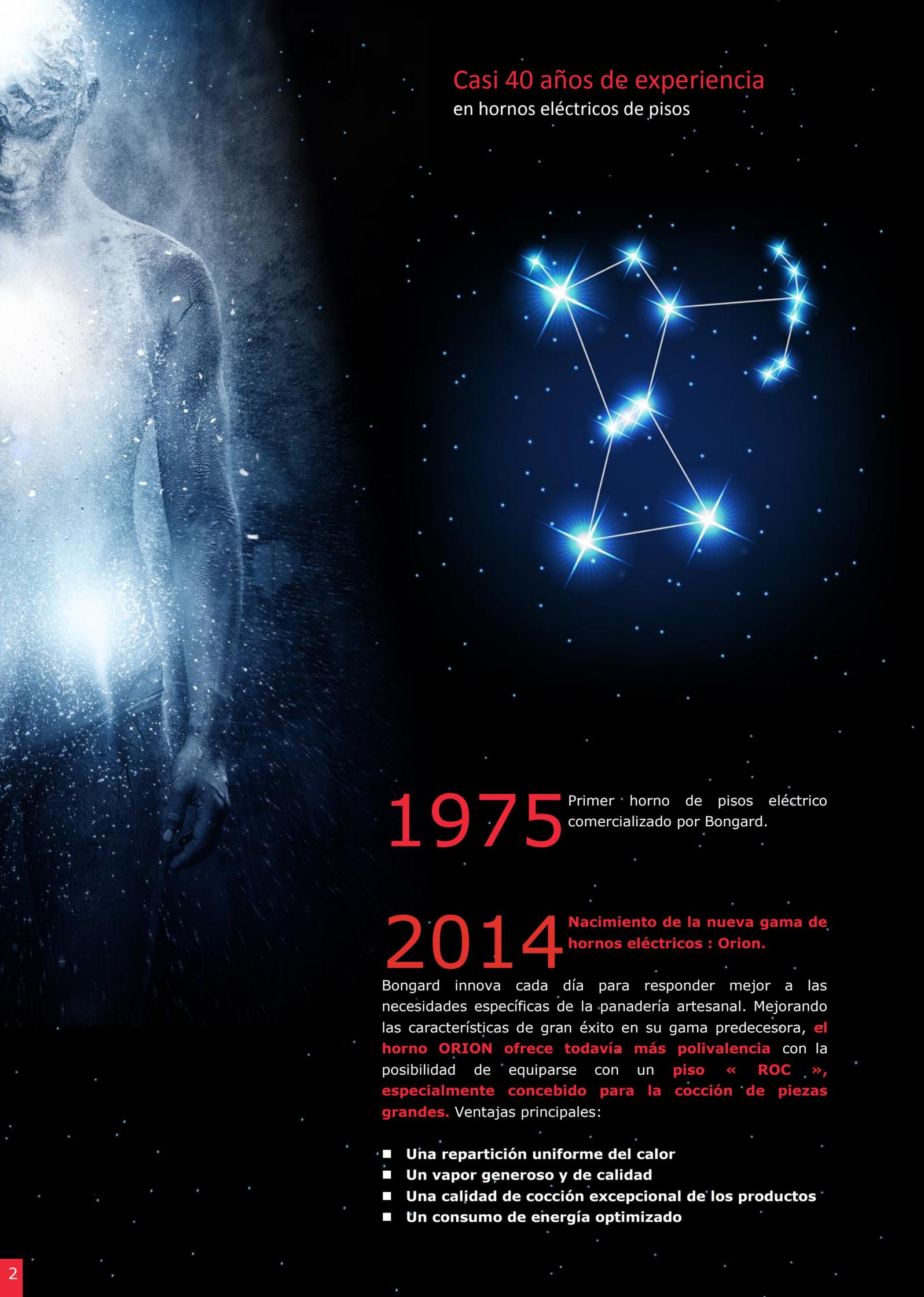
Orion

Horno eléctrico de pisos



Con 6 profundidades disponibles, entre 3 y 5 pisos, con un ancho de boca de 800 mm, la gama de hornos Orion permite cocer todo tipo de productos de panadería y pastelería

Orion une las calidades de cocción en suela tradicional con la flexibilidad y la precisión de la cocción eléctrica.



Casi 40 años de experiencia
en hornos eléctricos de pisos

1975 Primer horno de pisos eléctrico comercializado por Bongard.

2014 Nacimiento de la nueva gama de hornos eléctricos : Orion.

Bongard innova cada día para responder mejor a las necesidades específicas de la panadería artesanal. Mejorando las características de gran éxito en su gama predecesora, **el horno ORION ofrece todavía más polivalencia** con la posibilidad de equiparse con un **piso « ROC »**, **especialmente concebido para la cocción de piezas grandes**. Ventajas principales:

- Una repartición uniforme del calor
- Un vapor generoso y de calidad
- Una calidad de cocción excepcional de los productos
- Un consumo de energía optimizado



Polivalencia al servicio de la cocción tradicional

La nueva concepción de las cámaras de cocción del horno eléctrico de pisos ORION, 1 boca de 800 mm, ha sido estudiada especialmente con la finalidad de garantizar una óptima polivalencia y calidad de cocción.



Horno ORION 4 pisos
3 pisos estándar + 1 piso ROC

1 La cámara de cocción ROC :
« una cocción más suave »

ORION ofrece la posibilidad de ser equipado para sus versiones de 3 y 4 pisos de una última **cámara de cocción ROC** superior (patentado exclusivamente por Bongard), especialmente dedicado a la cocción de piezas grandes y a los productos de pastelería más delicados.

2 La cámara de cocción clásica :
« el mejor compromiso entre la inercia y la reacción de calor »

El **piso clásico** permite cocer todo tipo de productos de panadería, pastelería y bollería con un resultado de cocción excepcional !

« El confort de trabajo del panadero : una cuestión que siempre se encuentra en el centro de nuestras preocupaciones »

3 El cuadro de mandos **Intuitiv**, de uso muy fácil, es una ayuda precisa para la gestión de su horno.

4 **Un gran banco** permite aprovechar todo el espacio disponible del ancho del horno ofreciendo una zona de apoyo o almacenamiento temporal (únicamente para los modelos de 3 y 4 pisos).

5 **ORION** unifica los conceptos de campana extractora de alto rendimiento con una **iluminación LED** en todo su ancho.

ORION puede equiparse con un elevador manual integrado o bien con el nuevo **elevador integrado motorizado Lifteo** (semi-automático), con el cual usted podrá hornear y deshornear prácticamente **sin esfuerzos !**



Cuando la tecnología rima con calidad de cocción

■ El óptimo posicionamiento de las resistencias eléctricas para una cocción regular, sin cambios de temperatura

Un gran número de **resistencias perfectamente espaciadas** en la totalidad de la superficie de cocción garantizan una cocción homogénea.

Su potencia se ha equilibrado en función de su posición respectiva dentro de la cámara. De este modo, la potencia de las resistencias delanteras es superior al resto, para así **compensar la pérdida de calor debido a la apertura de las puertas**.

■ La electricidad ofrece al horno Orion una gran reacción de temperatura

El ascenso **rápido de la temperatura de consigna** permite una cocción en continuo.

El horno está siempre disponible sin que esto represente un aumento del consumo, es posible pues cocer los productos según la demanda en cada momento de su clientela y así poder satisfacer sus necesidades. La recuperación de la temperatura del horno es muy rápida.

Gracias a su flexibilidad y a su potencia calorífica, **Orion está especialmente concebido para la cocción de masa fría** sin que esto afecte la calidad de cocción de los pastones. La programación de las recetas **ofrece la posibilidad de cocer en temperatura decreciente**.

■ Un aislamiento multi-capas para una óptima conservación del calor

Los **paneles de lana de roca rígidos** cruzados garantizan un **aislamiento perfecto** del horno a lo largo de todo el día.

El aislamiento entre cada piso permite trabajar independientemente en cada uno de ellos.

■ El tratamiento reflectante de los cristales hace permanecer el calor en el interior de la cámara de cocción

El cristal de la puerta de la boca está tratado y templado. Esto provoca que el calor emitido dentro de la cámara de cocción se refleje en **los cristales, los cuales reenvían este calor en los productos situados en la parte delantera del horno**, próximos a las bocas.

Así pues, las pérdidas de calor son mínimas y esta se aprovecha para la cocción y no para hacer subir la temperatura del obrador !

■ Piedras refractarias para una perfecta difusión del calor

Gracias a su espesor de **20 mm** y su **fuerte densidad**, la suela permite una óptima **acumulación del calor** y su **incorporación progresiva al pan**.

La densidad del material se debe a la naturaleza de la piedra. En efecto, la repartición de la granulometría de las partículas que componen la piedra está **reforzada con partículas finas que llenan los espacios huecos**.

Un armazón en fibra de vidrio le confiere a la piedra un **óptimo comportamiento mecánico**.

El material escogido no se deshace en la superficie y resta inerte, soportando la acidez química de las masas hidratadas. **La piedra es apta al contacto alimenticio**.





Piso ROC, Una cocción suave y homogénea



El piso ROC (Radiación Optimizada para la Cocción) del horno Orion es ideal para la cocción de piezas grandes y todos aquellos productos que necesiten una cocción muy suave.

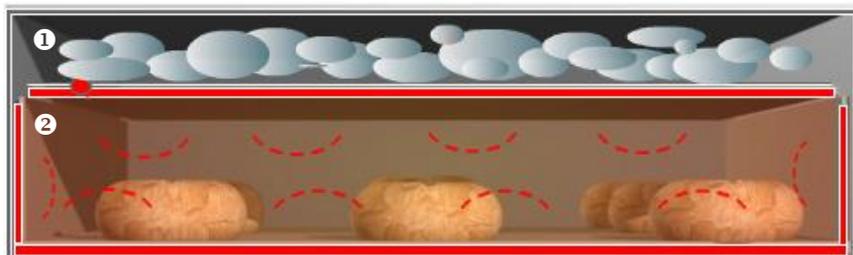
■ La cámara de cocción ROC : una concepción inspirada en los hornos de bóveda



En una cámara ROC, como en un horno de bóveda tradicional, la corteza se forma más lentamente. La radiación, menos intensa, permite **un buen desarrollo de la pieza**, sin depender de su corteza.

El índice de humedad de la cámara está regulado. **La corteza no se quema** y el pan guarda **un bonito color**, al igual que en la época de las largas cocciones !

■ ROC, la garantía de lograr todas sus cocciones



Para garantizar una excelente cocción, suave y homogénea de productos ligeros y delicados, al igual que de piezas grandes, el piso ROC se compone de 2 elementos.

El compartimiento de regulación (1)

La inyección de vapor se produce por la parte trasera de la cámara con una **repartición homogénea en toda la superficie del pan**.

El cajón de regulación situado encima de la cámara de cocción **permite regular la humedad** a lo largo de toda la cocción.

La cámara de cocción (2)

La presencia de 4 piedras en todas las paredes de la cámara de cocción permite **aumentar la inercia térmica** de la cámara y **reducir la pérdida de calor** a través de estas paredes.

intuitiv'

optimiza la potencia de conexionado



La flexibilidad que nos da la electricidad es todavía amplificada gracias a **Intuitiv'**, el nuevo panel de mandos electrónico con pantalla táctil.

Controlando de forma muy precisa las necesidades energéticas en cada piso y en cada vaporera dependiendo del ciclo de cocción, **Intuitiv'** nos permite :

- **reducir muy significativamente la potencia de conexionado del horno de pisos Orion**
- **aumentar la capacidad de cocción en un período de tiempo determinado sin aumentar la potencia de conexionado.**

Gracias a sus dos sondas situadas en cada cámara de cocción, Intuitiv' realiza de forma muy precisa la regulación suela-techo y optimiza la cantidad de energía a aportar piso a piso haciendo que su consumo sea el menor posible.

Intuitiv', un juego de niños !

Visual y simple de usar, **Intuitiv'** permite un **aprendizaje extremadamente rápido de las funciones más avanzadas del horno Orion.**

Su pantalla táctil y el tipo de menús por iconos hacen que su interface sea fácil de leer y programar, como su nombre indica, es totalmente « **INTUITIVO** »

Una gestión optimizada del vapor para un pan todavía más alveolado

Cada panadero espera de su horno que le proporcione los medios para obtener una producción irreprochable, nos referimos a :

- **Producir una cantidad suficiente de vapor** en cada instante de la cocción,
- **Producir una cantidad idéntica de vapor** para garantizar una uniformidad cocción tras cocción.

Gracias a su sistema de vapor Hexa, **el horno Orion responde perfectamente a las exigencias de cocción** del pan tradicional.

El **vapor generado de manera homogénea y en cantidad suficiente** dentro de la cámara de cocción ofrece un **excelente desarrollo** de los pastones, garantizando una óptima **uniformidad de cocción** y una **corteza fina y brillante**.

La **gestión del vapor está automatizada** a través del cuadro de mandos electrónico Intuitiv'. Una vez lanzado el programa, **el vapor se inyecta** en la cámara de cocción **por impulsos automáticos**. Ya no es necesario estar con el dedo pendiente del botón de « vapor » : el controlador se encarga de todo.

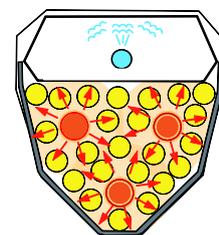
Las válvulas desvaporizadoras situadas en cada piso (a excepción del piso ROC) reenvían la sobreproducción de vapor hacia la aspiración de la campana para evacuar el excedente de vapor y evitar una eventual sobrepresión.

Para favorecer la extracción de vapor, en el transcurso o en la finalización de la cocción, es posible instalar **unas válvulas eléctricas** manejadas por el panel Intuitiv' que evacuan el vapor por la parte trasera de los pisos preservando la homogeneidad de la temperatura.

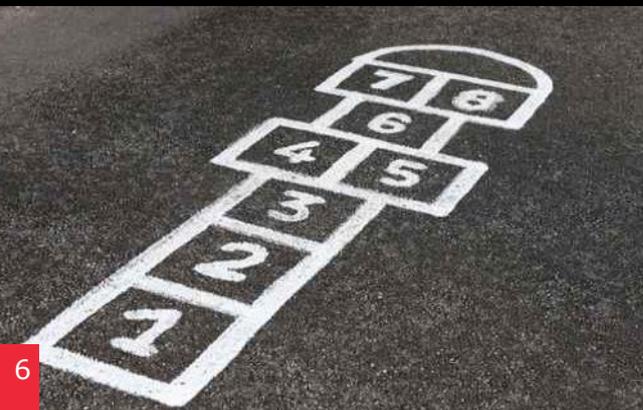
Hexa, el nuevo aparato de vapor elaborado por Bongard



3 resistencias, repartidas en 120° alrededor de la parte central de la vaporera, permiten dar un calor rápido y homogéneo en todos los puntos



esquema de la vaporera Hexa





Un elegante diseño al servicio de la higiene y del confort de trabajo

■ Un diseño que facilita la limpieza cotidiana del horno

Íntegramente realizado en inox y en cristal templado alrededor del panel de mandos, la fachada del horno Orion presenta **unas líneas angulosas para favorecer la limpieza.**

Evitando los espacios inútiles, las asperezas o los ángulos rectos, hemos querido limitar los rincones donde se suele acumular la harina.



■ Un acceso simplificado, sin el uso de herramientas, para los elementos que necesitan mantenimiento o limpieza regular

La **campana extractora** incorpora **unas rejillas móviles fácilmente desmontables** para poder limpiarlas cómodamente cuando sea necesario. Esta operación se realiza sin usar ninguna herramienta. La campana está equipada de una tira de **iluminación LED** que permite aumentar la visibilidad en el frontal del horno.

■ La maneta IDL : un solo movimiento para un verdadero confort de trabajo

Ergonómica, la maneta **IDL se adapta de forma ideal en la palma de su mano** para un excelente manejo y confort. Le permitirá accionar la puerta de cristal sin esfuerzo.

Un solo movimiento, de arriba a abajo, **nos permite obtener todas las posiciones de trabajo**, en apertura total o en posición intermedia. Si usted trabaja con un enhornador, el simple contacto de su barra contra el cristal abrirá o cerrará la puerta, esté en la posición que fuera.

La **maneta IDL es extremadamente robusta** gracias a su brazo en inox macizo : su mecanismo ha sido concebido para responder a un uso intensivo.

Hemos estudiado la base de la maneta IDL para luchar contra el peligro que constituye la filtración de harina en el interior del horno. Esta casi-estanqueidad combinada a la facilidad de desmontaje de la tapa magnética le permite trabajar con total **seguridad.**



■ El banco : en estándar en los hornos de 3 y 4 pisos



Cuando el elevador integrado está en posición de reposo, el banco nos sirve para el apoyo y almacenamiento temporal.



Nuestros productos están siempre concebidos dentro de las normas que se aplican. Nuestro compromiso para la seguridad va más allá de una auto-certificación, ya que hacemos auditar de forma sistemática nuestros productos por un organismo externo e independiente antes de su comercialización.

Dim. en mm	Profundidad			Anchura		Altura		
	hasta campana	de suelo	con elevador	con elevador	de suelo	total	fachada	con elevador
Orion - 1 boca de 800 : con un piso ROC								
123	2430	2005	4422	1640	1440	2680	2200	2301
163	2850	2425	4842	1640	1440	2680	2200	2301
184	3030	2605	5281	1640	1440	2680	2200	2301
203	3270	2845	5521	1640	1440	2680	2200	2301
224	3450	3025	5701	1640	1440	2680	2200	2301
246	3640	3215	6261	1640	1440	2680	2200	2301

Orion - 1 boca de 800 : pisos clásicos								
123	2240	1815	4232	1620	1420	2680	2200	2301
163	2660	2235	4652	1620	1420	2680	2200	2301
184	2850	2425	5101	1620	1420	2680	2200	2301
203	3030	2605	5281	1620	1420	2680	2200	2301
224	3270	2845	5521	1620	1420	2680	2200	2301
246	3460	3025	6071	1620	1420	2680	2200	2301

**Características técnicas - tomando en base la cocción de masa fresca (Hr:65%)
con horneamiento manual (contar mínimo 4 minutos entre el horneamiento de dos pisos)**

Modelos	Potencia de conexionado*	Protección eléctrica obligatoria	Superficie de cocción en m ²
Orion - 1 boca de 800mm - 3 pisos clásicos			
801/3.123	22,4 kW	63 A	3,0
801/3.163	27,4 kW	63 A	3,9
801/3.184	30,0 kW	63 A	4,4
801/3.203	32,5 kW	63 A	4,9
801/3.224	35,0 kW	80 A	5,4
801/3.246	37,5 kW	80 A	5,9
Orion - 1 boca de 800mm - 3 pisos : 2 pisos clásicos + 1 piso ROC			
801/3.123	23,3 kW	63 A	3,0
801/3.163	28,3 kW	63 A	3,9
801/3.184	30,9 kW	63 A	4,4
801/3.203	33,4 kW	63 A	4,9
801/3.224	35,9 kW	80 A	5,4
801/3.246	38,4 kW	80 A	5,9
Orion - 1 boca de 800mm - 4 pisos clásicos			
801/4.123	24,8 kW	63 A	4,0
801/4.163	31,1 kW	63 A	5,2
801/4.184	34,2 kW	80 A	5,9
801/4.203	37,4 kW	80 A	6,5
801/4.224	40,5 kW	80 A	7,2
801/4.246	43,7 kW	100 A	7,9
Orion - 1 boca de 800mm - 4 pisos : 3 pisos clásicos + 1 piso ROC			
801/4.123	25,7 kW	63 A	4,0
801/4.163	32,0 kW	63 A	5,2
801/4.184	35,1 kW	80 A	5,9
801/4.203	38,3 kW	80 A	6,5
801/4.224	41,4 kW	80 A	7,2
801/4.246	44,6 kW	100 A	7,9
Orion - 1 boca de 800mm - 5 pisos clásicos			
801/5.123	26,8 kW	63 A	4,9
801/5.163	33,1 kW	63 A	6,5
801/5.184	36,2 kW	80 A	7,4
801/5.203	39,4 kW	80 A	8,2
801/5.224	42,5 kW	80 A	9,0
801/5.246	45,7 kW	100 A	9,9

* Valores indicativos incluyendo el sistema de vapor.



Horno conforme a las normas CE

BONGARD IBERIA, S.A.
Pol. Ind. Can Volart
C/Garbí, 18 nave 3
08150 Parets del Vallès
Barcelona (España)
Tel. 93 573 78 78 Fax 93 573 78 70
www.bongard.es - info@bongard.es