ARGUMAT





Soleo EVO

Modułowy elektryczny piec deckowy

BONGARD

SPIS TREŚCI

- Wprowadzenie
- Zakres i wymiary
- Pozostałe funkcje
- Zalety
- Porównanie
- Podsumowanie

Zakres i wymiary

Ponieważ gama pieców **Soleo EVO** jest bardzo szeroka, ważne jest, aby najpierw wyróżnić ich główne cechy:

Typ drzwi
Wersja **cukiernicza (*Pastry-style*)** lub **piekarnicza (*Bread-style*)**

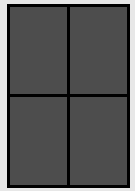
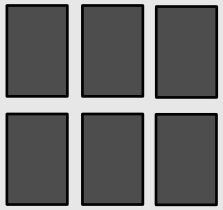
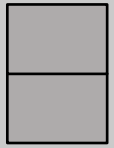
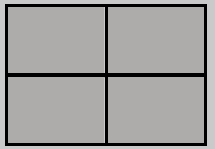
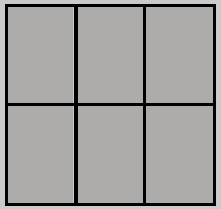
Liczba komór (decków)
Od **1** do **5**

Powierzchnia wypiekowa
Od **0,25 m²** do **1,98 m²** na komorę, w zależności od modelu

Modele / Wymiary zewnętrzne
Zmienne — od modelu **M1 SHOP** do **M6**

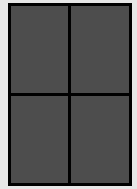
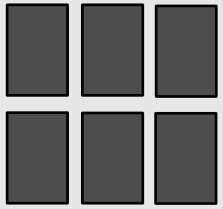
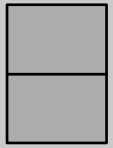
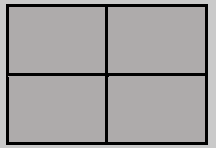
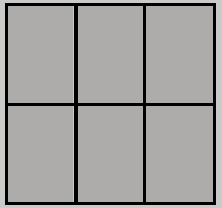


Zakres i wymiary – SOLEO EVO Pastry-style door

SOLEO EVO Pastry-style door	M1 SHOP	M2 SHOP	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,25	0,5	0,98	0,72	0,94	1,31	1,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	405	815	803	935	1400	1400	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	610	610	1220	770	670	935	1415
Liczba i orientacja blach 400x600 mm							
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	/						
Szerokość pieca (mm)	936	1344	1344	1510	1978	1978	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	856	856	1471	1022	921	1186	1666
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1255	1271	1886	1437	1336	1601	2081



Zakres i wymiary – SOLEO EVO Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M4 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,98	0,72	0,94	1,31	1,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	803	935	1400	1400	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	1220	770	670	935	1415
Liczba i orientacja blach 400x600 mm					
Liczba i orientacja blach 460x660 mm					
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1344	1510	1978	1978	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1651	1202	1101	1366	1846
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	2066	1617	1516	1781	2261
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	3910	3000	2810	3345	4325

Z podnośnikiem = szerokość + 200 mm

Zakres i wymiary – Wysokość użytkowa komory wypiekowej

Użytkowa wysokość drzwi w Pastry-style door:

- Z „niską” komorą : **180 mm**
- Z „wysoką” komorą : **240 mm**



Użytkowa wysokość drzwi w Bread-style door:

- Z „niską” komorą : **180 mm**
- Z „wysoką” komorą : **225 mm**



Więcej informacji (dla Pastry- lub Bread-style door) :

- Całkowita wysokość „niskiej” komory : **280 mm**
- Całkowita wysokość „wysokiej” komory : **340 mm**

Zakres i wymiary – Konfiguracje „Wysokich” / „Niskich” decków

		SOLEO EVO 1 deck (2 możliwości)	SOLEO EVO 2 decks (3 możliwości)	SOLEO EVO 3 decks (4 możliwości)	SOLEO EVO 4 decks (5 możliwości)	SOLEO EVO 5 decks (3 możliwości)
Rozwiązania bez „wysokiej” komory	*Deck 5*					Niski
	Deck 4				Niski	Niski
	Deck 3			Niski	Niski	Niski
	Deck 2		Niski	Niski	Niski	Niski
	Deck 1	Niski	Niski	Niski	Niski	Niski
Rozwiązania z 1 „wysoką” komorą	*Deck 5*					Wysoki
	Deck 4				Wysoki	Niski
	Deck 3			Wysoki	Niski	Niski
	Deck 2		Wysoki	Niski	Niski	Niski
	Deck 1	Wysoki	Niski	Niski	Niski	Niski
Rozwiązania z 2 „wysokimi” komorami	*Deck 5*					Wysoki
	Deck 4				Wysoki	Wysoki
	Deck 3			Wysoki	Wysoki	Niski
	Deck 2		Wysoki	Wysoki	Niski	Niski
	Deck 1		Wysoki	Niski	Niski	Niski
Rozwiązania z 3 „wysokimi” komorami	*Deck 4*				Wysoki	
	Deck 3			Wysoki	Wysoki	
	Deck 2			Wysoki	Wysoki	
	Deck 1			Wysoki	Niski	
Rozwiązania z 4 „wysokimi” komorami	*Deck 4*				Wysoki	
	Deck 3				Wysoki	
	Deck 2				Wysoki	
	Deck 1				Wysoki	

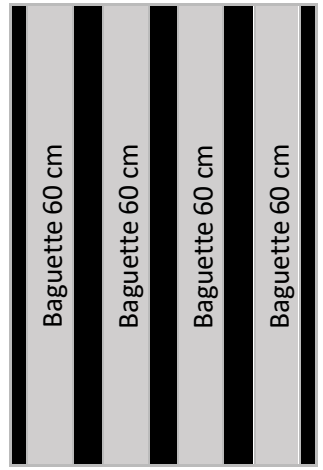
Maksymalnie 5 komór we wszystkich piecach SOLEO EVO (z wyjątkiem modelu M1 SHOP, który może mieć maksymalnie 4 komory). Modele SHOP z drzwiami w wersji cukierniczej składają się wyłącznie z „niskich” komór.

Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

4 bagietek (60 cm) na każdą komorę

SOLEO EVO Pastry-style door	M1 SHOP
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m^2)	0,25
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	405
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	610
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	/

Szerokość pieca (mm)	936
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	856
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1255

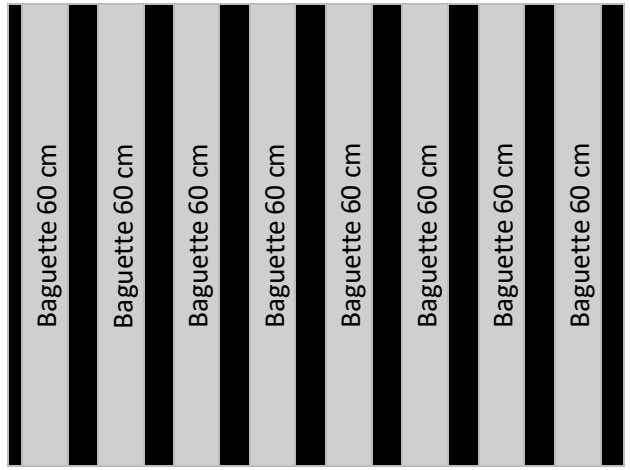


Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

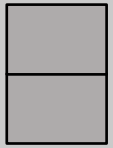
SOLEO EVO Pastry-style door	M2 SHOP
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,5
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	815
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	610
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	

Szerokość pieca (mm)	1344
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	856
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1271

8 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

SOLEO EVO Pastry-style door	M4 SHOP
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	803
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	1220
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	

Szerokość pieca (mm)	1344
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	1471
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1886

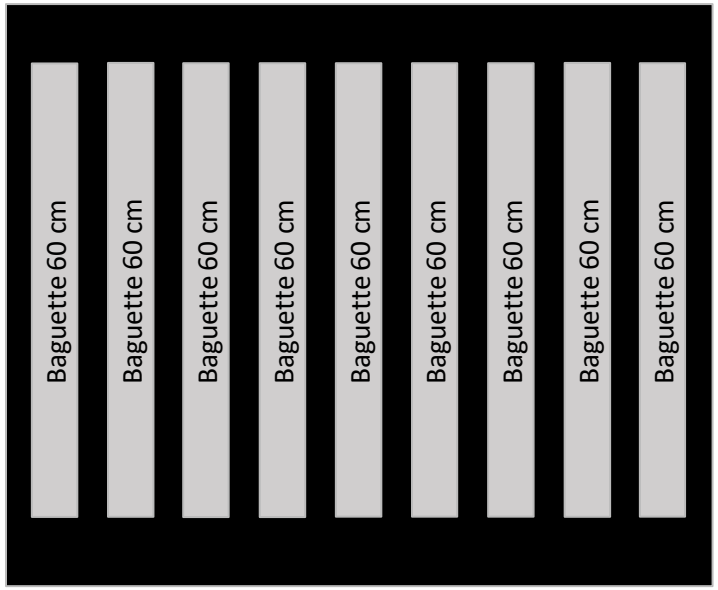
16 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

SOLEO EVO Pastry-style door	M2 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,72
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	935
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	770
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca (mm)	1510
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	1022
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1437

9 bagietek (60 cm) na każdą komorę

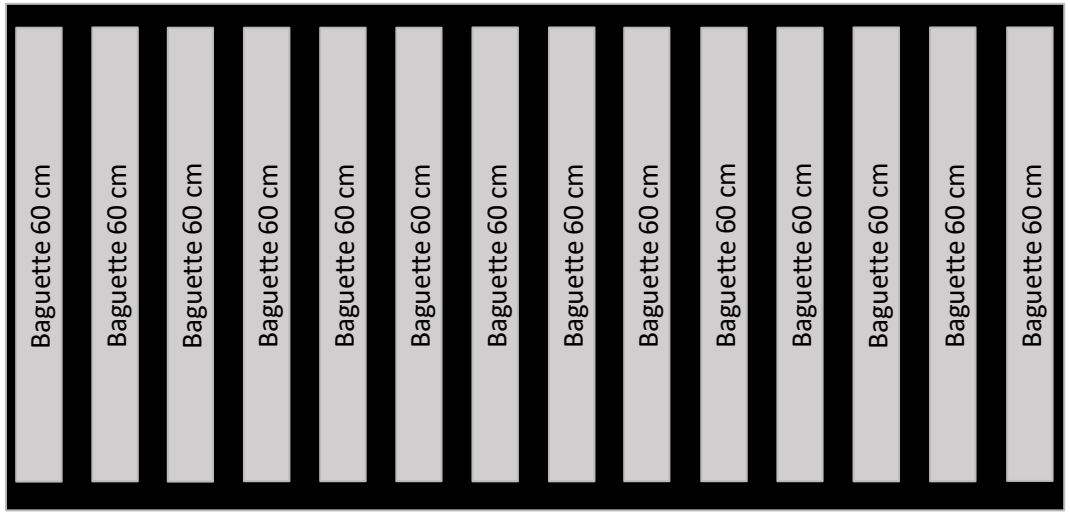


Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

SOLEO EVO Pastry-style door	M3 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m^2)	0,94
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	670
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	

Szerokość pieca (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	921
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1336

14 bagietek (60 cm) na każdą komorę

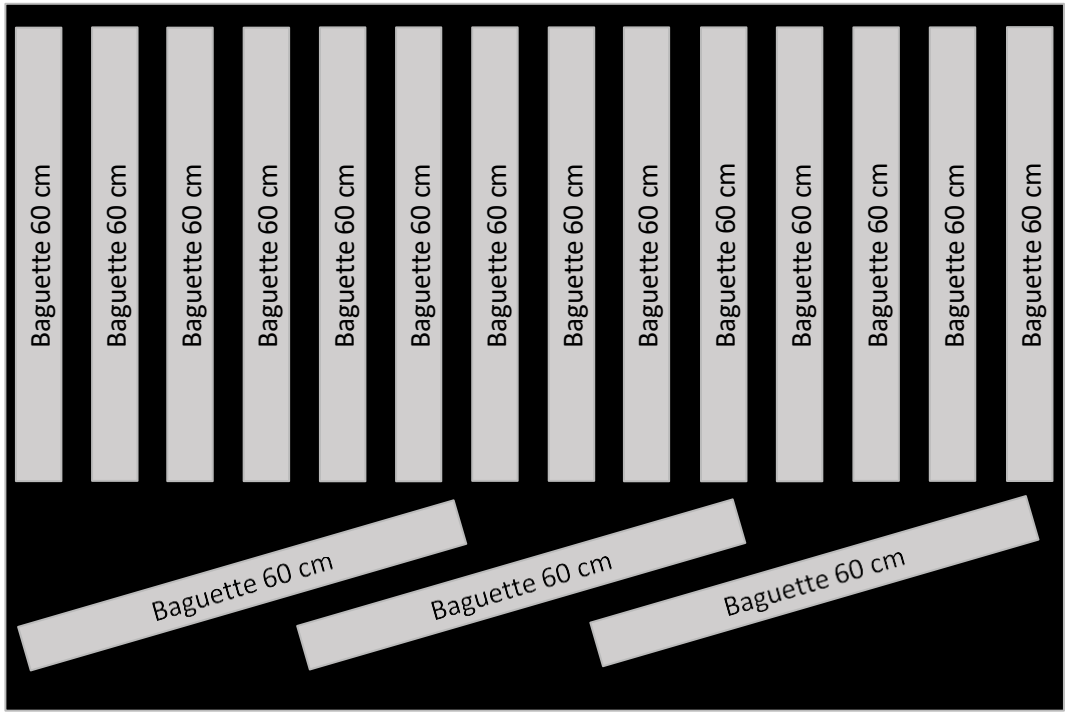


Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

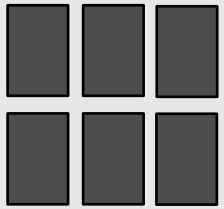
17 bagietek (60 cm) na każdą komorę

SOLEO EVO Pastry-style door	M4 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	1,31
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	935
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	

Szerokość pieca (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	1186
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	1601

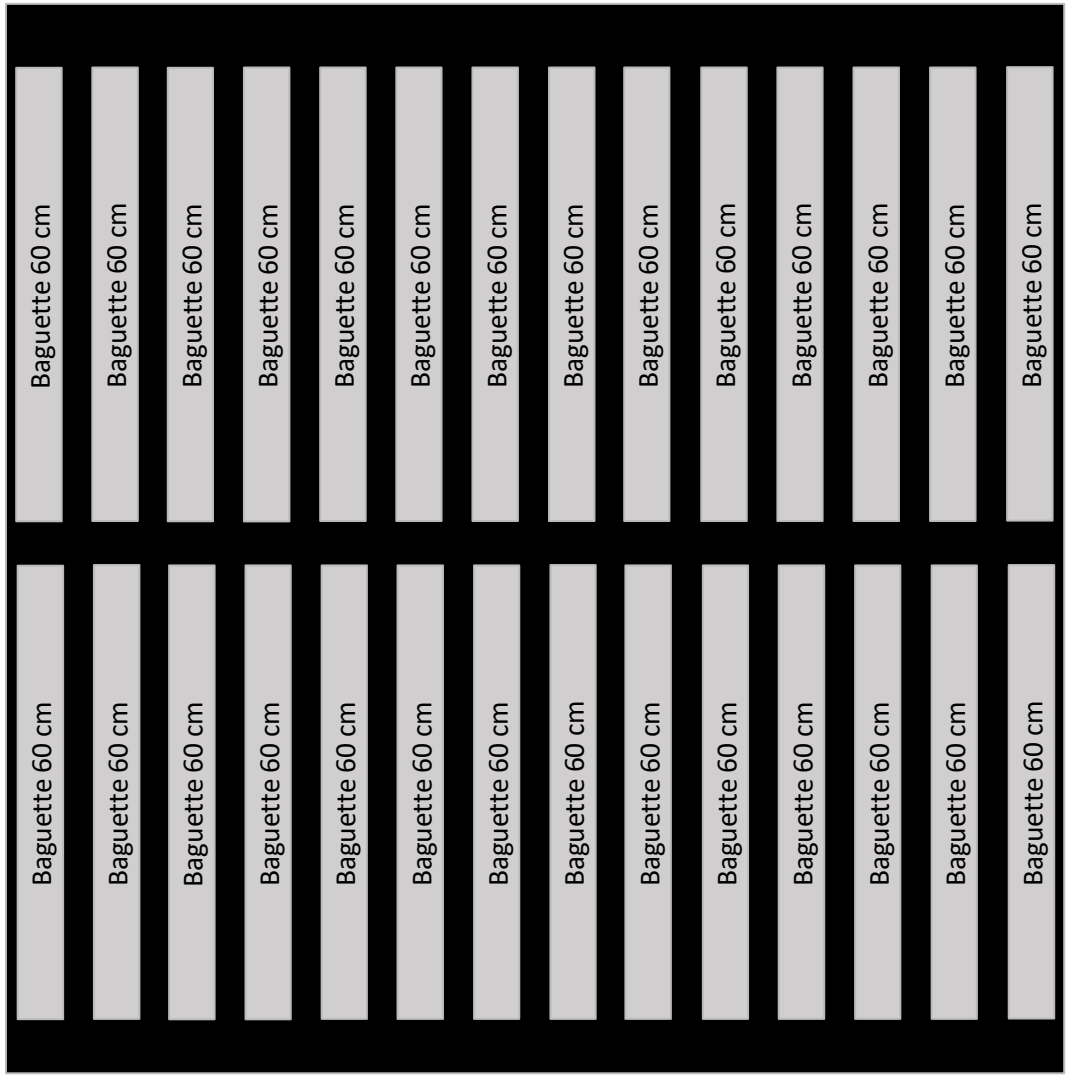


Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Pastry-style door

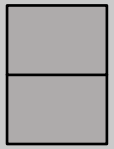
SOLEO EVO Pastry-style door	M6 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	1,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	1415
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	

Szerokość pieca (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) (mm)	1666
Głębokość pieca (z pokrywą) (mm)	2081

28 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M4 SHOP
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	803
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	1220
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1344
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1651
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	2066
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	3910

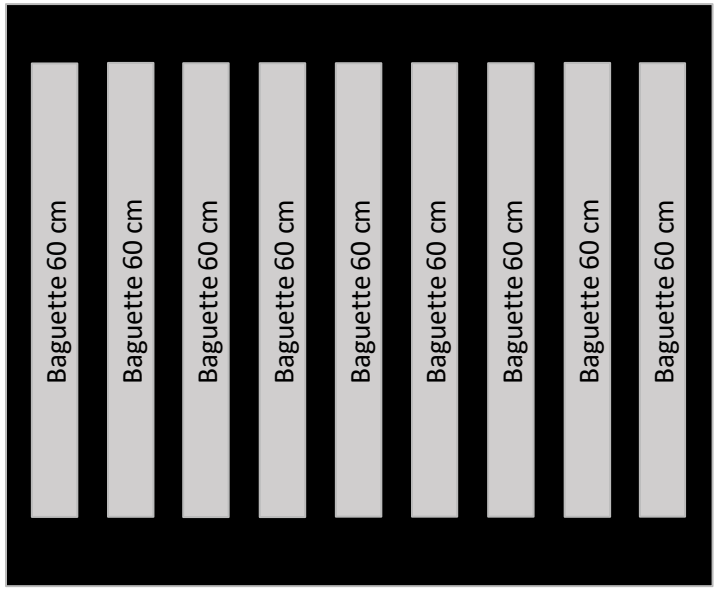
16 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M2 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,72
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	935
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	770
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1510
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1202
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	1617
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	3000

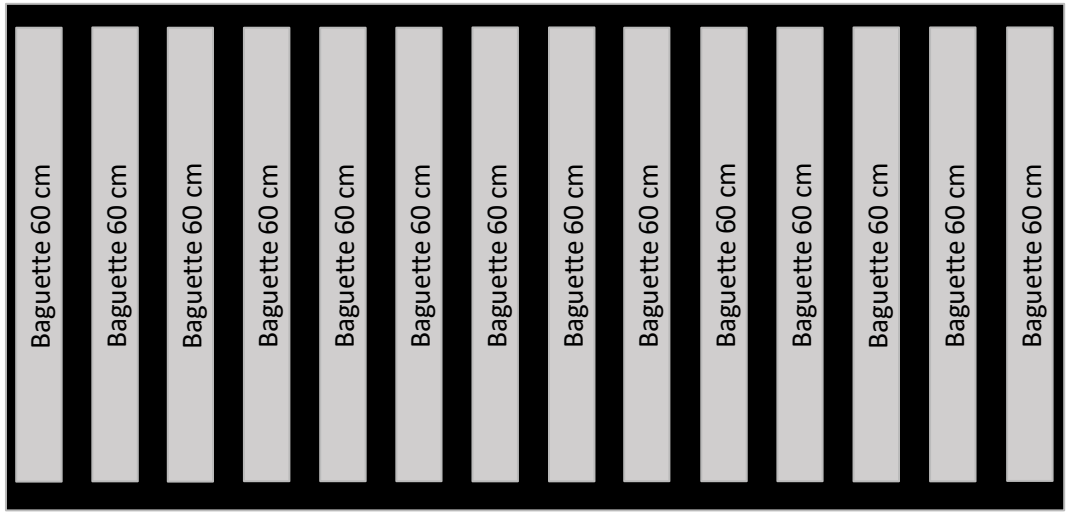
9 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M3 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	0,94
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	670
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1101
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	1516
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	2810

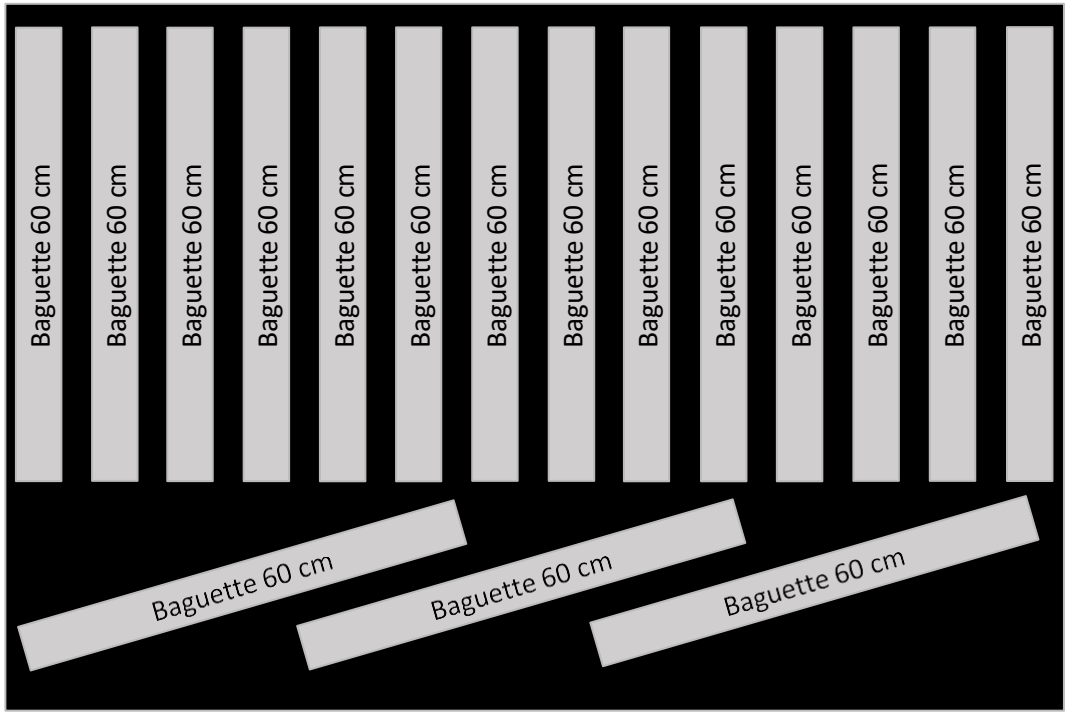
14 bagietek (60 cm) na każdą komorę



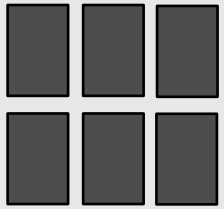
Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M4 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	1,31
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	935
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1366
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	1781
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	3345

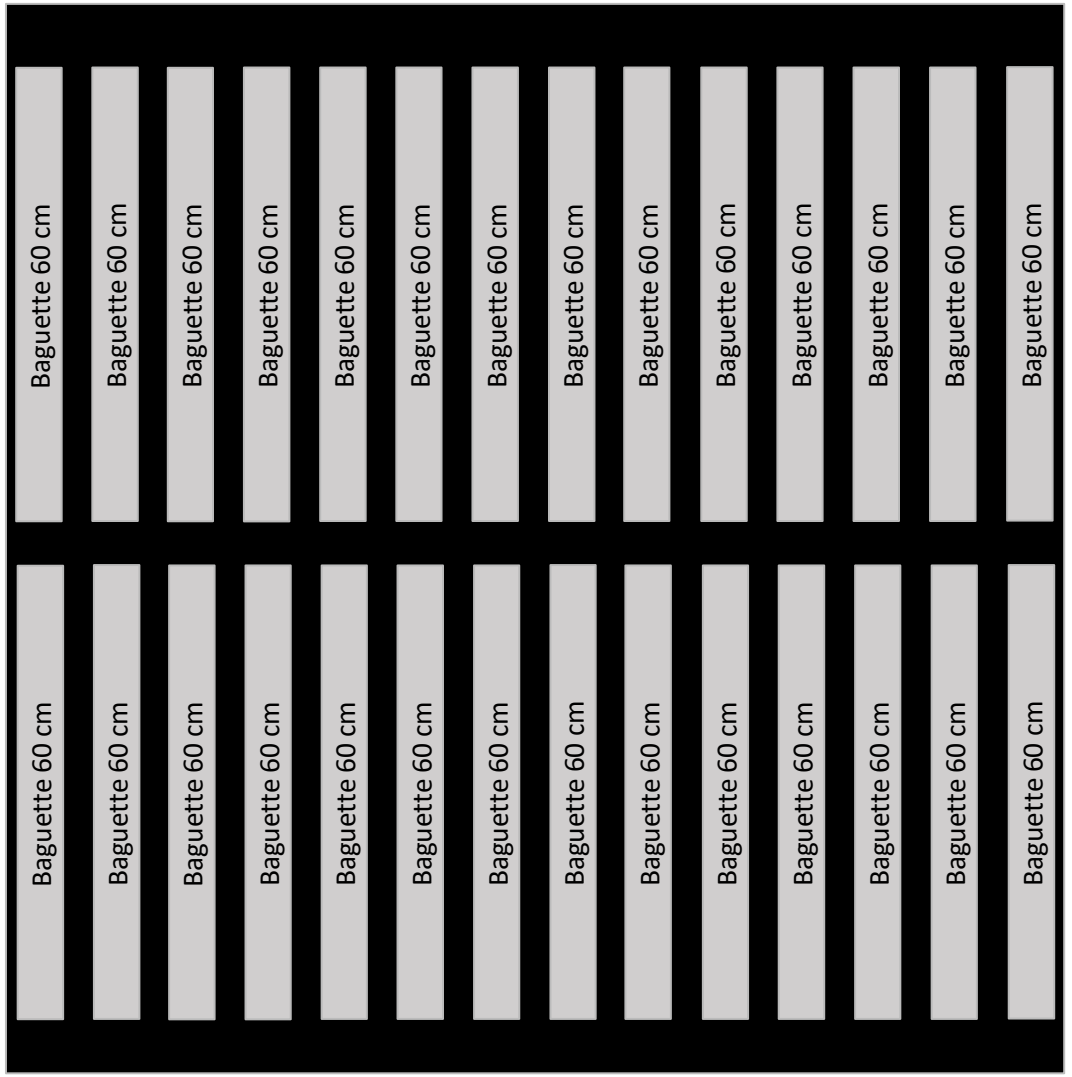
17 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Zakres i wymiary – Produkt po produkcie – Bread-style door

SOLEO EVO Bread-style door	M6 EVO
Powierzchnia wypiekowa na komorę (m²)	1,98
Użytkowa szerokość wypiekowa (mm)	1400
Użytkowa głębokość wypiekowa (mm)	1415
Liczba i orientacja blach 400x600 mm	
Liczba i orientacja blach 460x660 mm	
Szerokość pieca bez podnośnika (mm)	1978
Głębokość pieca (bez pokrywy) bez podnośnika (mm)	1846
Głębokość pieca (z pokrywą) bez podnośnika (mm)	2261
Głębokość pieca z podnośnikiem (mm)	4325

28 bagietek (60 cm) na każdą komorę



Pozostałe funkcje – Sposób załadunku

Drzwi w wersji **Pastry-style** mogą być używane z **podajnikiem taśmowym w kształcie kątownika**, umieszczonym między komorą a drzwiami. Podajnik ten umożliwia załadunek, ale wymaga wyładunku za pomocą łopaty.

Podajnik ręczny jest zawsze stosowany przy półszerokiej komorze, aby ułatwić jej obsługę. Natomiast model M2 SHOP EVO jest zawsze ładowany w pełnej komorze.





Pozostałe funkcje – Sposób załadunku

Drzwi w wersji **Bread-style** zostały specjalnie zaprojektowane do pracy z **wbudowanym podnośnikiem.**



<u>Korzyści</u>:

Okno otwiera się i zamyka automatycznie podczas przejazdu podajnika, **bez konieczności użycia przez piekarza** uchwytu do otwierania.

Umożliwia zarówno **załadunek, jak i wyładunek.**



Podajnik obsługiwany za pomocą drążka jest mocowany do ograniczników (stałych, na piecu lub na krześle, lub składanych na krześle).

Pozostałe funkcje – Sposób załadunku

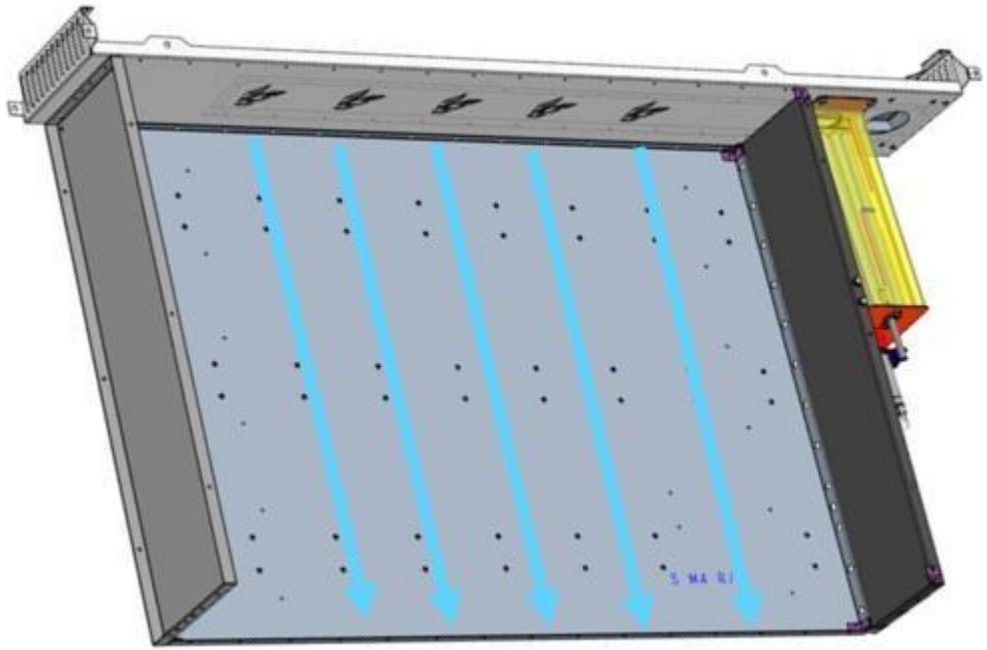
	Wbudowany podnośnik pełnej szerokości	Wbudowany podnośnik półszeroki
M4 SHOP	X	
M2 EVO	X	
M3 EVO	X	X
M4 EVO	X	X
M6 EVO		X





Pozostałe funkcje – Doprowadzanie pary

Optymalizacja dystrybucji pary dzięki naturalnej cyrkulacji w komorze wypiekowej – od tylnej części pieca do zaworu dekompresyjnego z przodu.



Soleo EVO jest wyposażony w generator pary dla każdej komory z licznikiem wody, co **gwarantuje dostarczenie dokładnej ilości pary.**

Pozostałe funkcje – Doprowadzanie pary

W systemie **Sensitiv'2** wtrysk pary jest **kontrolowany w mililitrach** dzięki licznikowi wody dla każdej komory, co zapewnia coraz większą precyzję.

W systemie **Ergocom** wtrysk pary nadal jest sterowany w sekundach.





Pozostałe funkcje – panel sterowania SENSITIV’2

Seria SOLEO EVO standardowo wyposażona jest w **dotykowy panel sterowania SENSITIV’2**, który inteligentnie zarządza komorami pieca za pomocą 7-calowego ekranu.

Jego przejrzysty i prosty interfejs sprawia, że obsługa jest bardzo łatwa i oferuje szeroki zakres ustawień.



Pozostałe funkcje – panel sterowania SENSITIV'2

Zarządzanie wypiekami w trybie ręcznym lub w trybie przepisów.

Tworzenie przepisów (temperatura, czas, wtrysk pary oraz działanie odpowietrzników).

Harmonogram opóźnionego startu wypieków dla każdej komory i każdego dnia.

Zarządzanie uprawnieniami użytkowników w zależności od profilu (autoryzacja lub brak możliwości modyfikacji zapisanych przepisów, dostęp do ustawień itp.).

Bongard Connect – serwis umożliwiający zdalny dostęp serwisowy dla techników.

Dostosowanie pieca i dostęp do funkcji *Oszczędzanie energii*.

Podgląd statystyk produkcji pieca oraz zużycia energii.



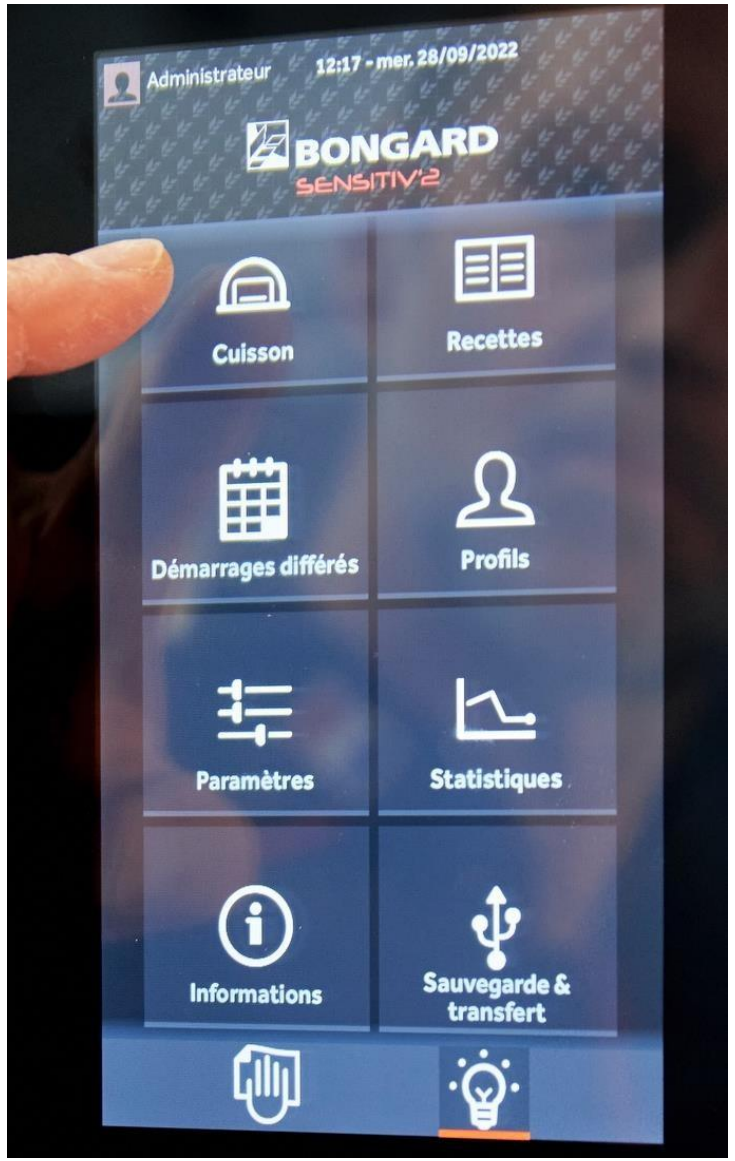
Pozostałe funkcje – panel sterowania SENSITIV'2

Jeden panel sterowania do obsługi całego pieca.

Piec może być również opcjonalnie wyposażony w panel **SENSITIV'2 dla każdej komory.**
Należy jednak pamiętać, że ta funkcja nie oferuje tylu możliwości, co scentralizowany panel dotykowy.

Uwaga:

Ergonomia: w piecach 4- i 5-komorowych sterowanie pierwszą komorą będzie znajdować się bardzo nisko.
Przepisy: muszą być powielone na każdym panelu.
Opóźnione starty: muszą być zaprogramowane na każdym panelu.
Profile użytkowników: muszą być utworzone na każdym panelu.



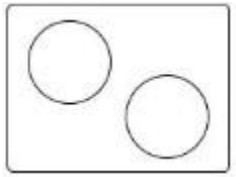
Pozostałe funkcje – Komory do pizzy

Komora Pizza Pratico dostępna w modelach **SOLEO EVO M2 SHOP i M2.**

W pełni niezależna
Temperatura nagrzewania: 400°C
Moc maksymalna: 3,5 kW



Wymiary komory grzewczej:
Dł. x Szer. x Wys. = 63 x 43 x 11,5 cm



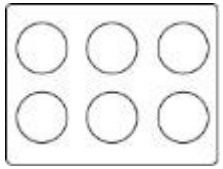
2 pizze ⌀ 30 cm

Pozostałe funkcje – Komory do pizzy

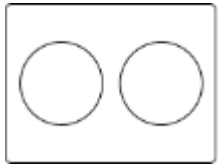
Komora Pizza EVO dostępna w **SOLEO EVO M2** z drzwiami Bread-style.

Centralne sterowanie **Sensitiv'2** lub **Ergocom** dla każdej komory
Heating temperature : 400°C
Moc maksymalna: 7,8 kW

Wymiary komory grzewczej:
Dł. x Szer. x Wys. = 94 x 63 x 11,5 cm



6 pizze ⌀ 30 cm



2 pizze ⌀ 45 cm





Pozostałe funkcje – Komory fermentacyjne

Komora fermentacyjna (H975mm)		M2 SHOP	M2 EVO	M3 EVO	M4 EVO	M6 EVO
Szerokość	(mm)	1344	1510	1978	1978	1978
Głębokość	(mm)	856	1202	1101	1366	1846
Charakterystyka						
Pojemność tacek: 400 x 600 / 460 x 660	(szt.)	6	12	12	24	24
Odstęp między tacami	(mm)	75	75	75	75	75
Kierunek wejścia	(mm)	400/460	600/660	400/460	600/660	600/660
Kierunek wejścia		1	1	2	2	2
Zasilanie	(W)	1240	1240	1240	1240	1240
Temperatura		T° otoczenia do 50°C				
Waga	(kg)	106	124	145	169	176
Kontrola wilgotności		Za pomocą elektromechanicznego higrostatu				

Temperaturę i wilgotność można regulować w zależności od produktów.





Zalety – Wszechstronny

Piec odpowiedni do wypieku:

- Ciastka i ciasteczka
- Wypieki wiedeńskie *(viennoiserie)*
- Świeże ciasto lub ciasto chłodzone (typ Paneotrad)
- Mrożone lub wstępnie ugotowane produkty surowe
- Produkty przekąskowe: tarty wytrawne, pizza





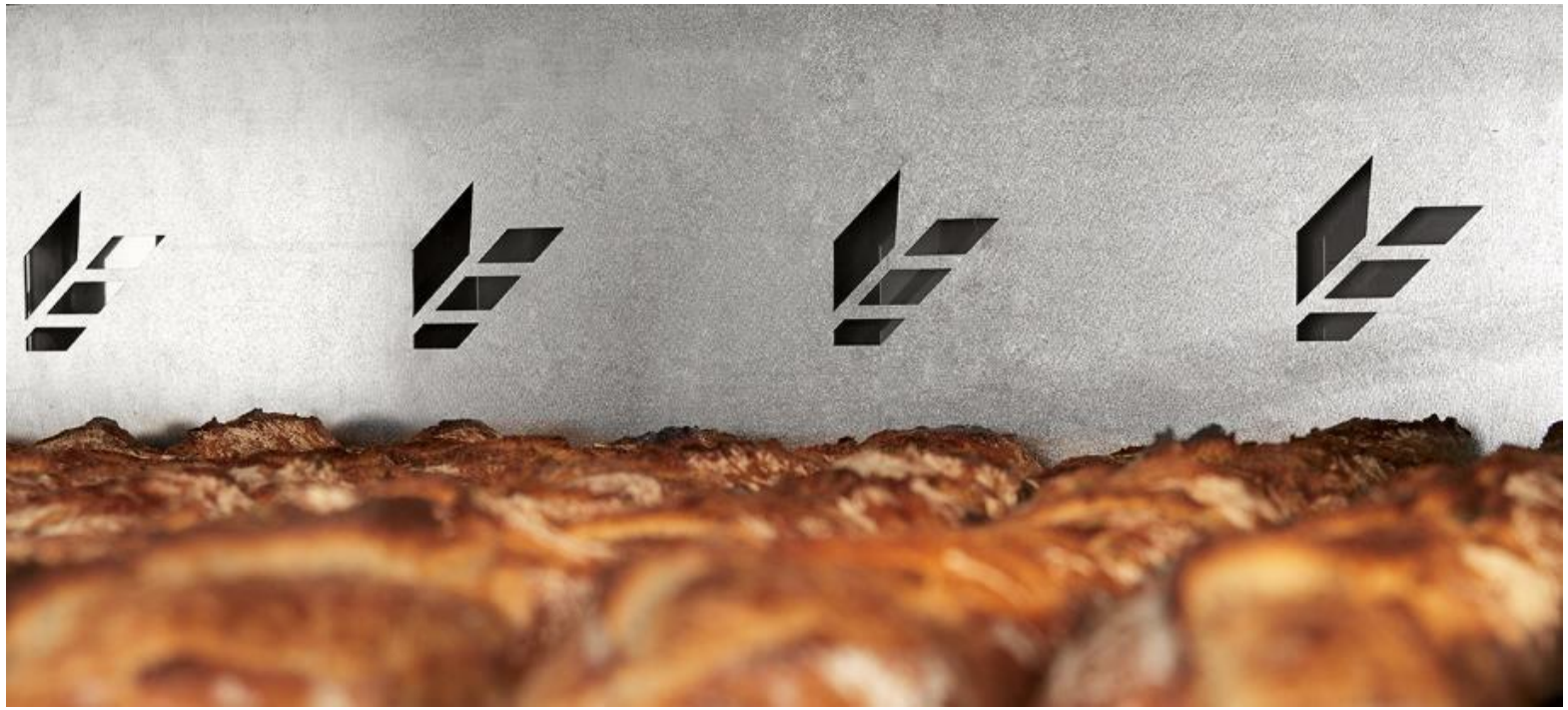




Zalety – Wysokowydajny

Kompaktowy i **wysokowydajny** piec:

- 18 kg surowego ciasta na m²/godzinę w standardzie w modelach EVO,
- 15 kg surowego ciasta na m²/godzinę w modelach SHOP.



Zalety – Ergonomiczny

Łatwość pracy przy piecu:

- Zintegrowany podnośnik w piecach z drzwiami typu Bread-style



- Załadunek tacek obok siebie



Łatwe czyszczenie:

- “Smooth deck patent”



- Łatwo demontowane okno do czyszczenia, bez użycia narzędzi, w piecach z drzwiami typu Bread-style



Zalety – Ergonomiczny

Uchwyt i panel sterowania **po tej samej stronie**, aby ułatwić pracę przed piecem.











Zalety – Kompaktowy

Piece **M1 SHOP** i **M2 SHOP** są szczególnie odpowiednie dla sektora HORECA dzięki swojej kompaktowości.

Podobnie jak pozostałe piece Soleo EVO z tej serii, **doskonale nadają się do wypieku chlebów, bułek i deserów**, które uzupełniają menu restauracyjne.





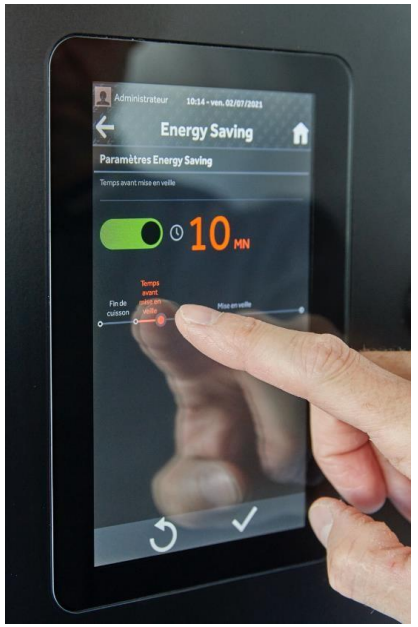


Zalety – Ekonomiczny

Doskonałe uszczelnienie drzwi: brak strat energii

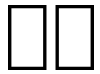
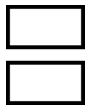
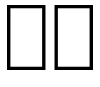
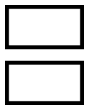
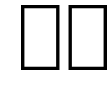
Funkcja „Energy Saving”: zapobiega pozostawianiu pieca włączonego, gdy nie jest używany

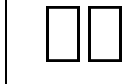
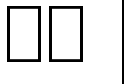
Lepsza izolacja niż u konkurencji



	SOLEO EVO	MIWE
Izolacja po lewej stronie	90 mm	80 mm
Izolacja po prawej stronie	80 mm	60 mm
Skrzynka techniczna	130 mm	60 mm
Górna listwa	90 mm	50 mm

Porównanie – M2 SHOP i M2 EVO

M2 SHOP & M2 EVO	Bongard		MAP		Pavailler	Fringand		
	M2 SHOP	M2 EVO	E40	E50	Rubis Neo R2	Modelec		
Szerokość użytkowa	815	935	630	830	680	600	750	900
Głębokość użytkowa	610	770	860	860	990	800	800	800
Szerokość pieca	1344	1510	1002	1240	990	1200	1340	1500
Głębokość pieca	853	1017	1530	1530	1400	1300	1300	1300
Pow. użytkowa (1 deck)	0,50	0,72	0,52	0,71	0,67	0,48	0,6	0,72
Paneo bag.	8	9+2	7	9		7	8	10
400 X 600 T								

M2	Bongard		Sveba Dhalen		Salva		Miwe		Wiesheu	
	M2 shop EvO	M2 EvO	D1	D2	EM20 +pizza	NXM20 +pizza	Condo		Ebo 68 et 86 S, M & L	
Szerokość użytkowa	815	935	635	950	826	961	600 /620	800	605	805
Głębokość użytkowa	610	770	820	820	682	931	800/780	600	905	705
Szerokość pieca	1344	1510	1075	1390	1317	?	900	1100	930	1130
Głębokość pieca	853	1017	1070	1070	1140	?	1210	1010	1358	1158
Pow. użyt. (1 deck)	0,50	0,72	0,52	0,78	0,56	0,89	0,48	0,48	0,55	0,56
Paneo bag.	8	9+2			8		7	8	8	8
400 X 600 T										

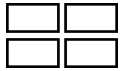
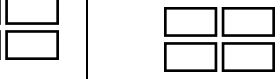
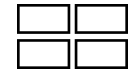
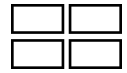
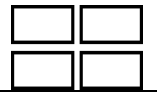
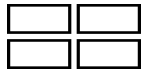
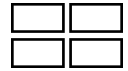
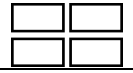
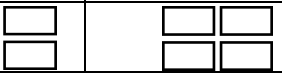
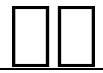
- Powierzchnia wypiekowa piekarnika SOLEO EVO jest równa powierzchni pieca 900 Modelec, jednak **nasz piekarnik jest o 30 cm płytszy i o 7 cm węższy.**
- Powierzchnia wypiekowa piekarnika SOLEO EVO jest równa powierzchni pieca E50 Map, jednak **nasz piekarnik jest o 55 cm płytszy i tylko o 18 cm szerszy.**

Porównanie – M3 EVO

M3	Bongard	Pavailler	Fringand	MAP	Miwe		Sveba Dahlen	Salva	
	M3 EvO	Neo R3	Modelec	E60	Condo		D3	E20/30	NXE20 +pizza
Szerokość użyt.	1400	1420	1500	1260	1200	1400	1580	1226	1421
Głębokość użyt.	670	680	800	860	800	800	820	682	931
Szerokość pieca	1888	1760	2100	1690	1500	1700	2020	?	
Głębokość pieca	900	1110	1300	1560	1210	1210	1070	?	
Pow. użyt. (1 deck)	0,94	0,97	1,2	1,08	0,96	1,12	1,29	0,83	1,32
Paneo bag.	14 + 2	12 +2	13 + 4	11 + 4	10 + 4	12 + 4	14 +4		
400 X 600 T	□□□	□□□	□□□	□□	□□	□□	□□□	□□□	□□
400 X 600 T	□□□	□□□	□□□	□□	□□	□□□	□□□	□□	□□□

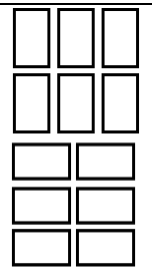
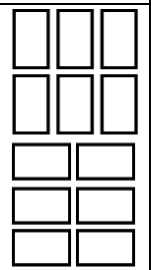
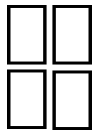
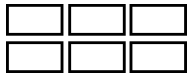
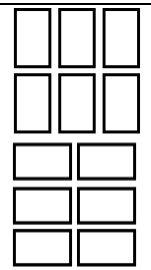
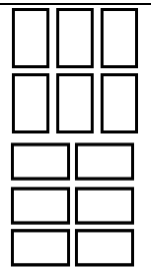
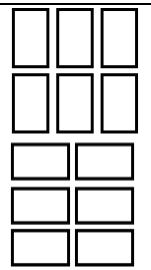
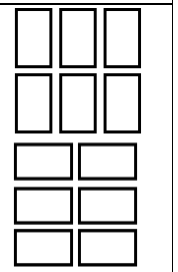
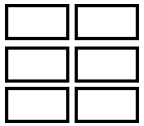
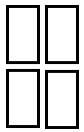
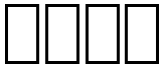
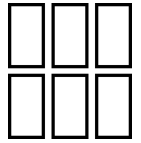
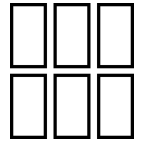
- SOLEO EVO M3: **najkrótszy piekarnik na rynku,** nie będąc przy tym najszerszym.

Porównanie – M4 EVO

M4 EVO	Bongard	Pavailler	Fringand		Sveba Dhalen	Salva	Miwe
	M4 EvO	Rubis Neo R4	Modelec		D2-E	EMD-20+piz	Condo
Szerokość użyt.	1400	1350	1200	1500	1265	1226	1400
Głębokość użyt.	935	950	800	1000	820	882	800
Szerokość pieca	1888	1690	1800	2100	1705		1700
Głębokość pieca	1150	1400	1300	1515	1070		1210
Pow. użyt. (1 deck)	1,31	1,28	0,96	1,5	1,04	1,08	1,12
Paneo bag.	14 + 6				10 + 4	10 + 4	12 + 4
400 X 600 T							
460 X 660 T							

- Tylko piekarniki Fringand i SOLEO EVO M4 **akceptują tace eksportowe** (Modelec: +20 cm szerokości i +35 cm głębokości w porównaniu do SOLEO EVO).

Porównanie – M6 EVO

M6 EVO	Bongard	Pavailler	Fringand	Sveba		Salva		Miwe
	M6 EVO	Rubis Neo R6	Modelec	D4	D2 -New Double D	ED20- 30	NXD-20	Condo
Szerokość użyt.	1400	1250	1200	1895	1265	1226	1421	1200
Głębokość użyt.	1415	1330	1400	820	1660	1282	1698	1200
Szerokość pieca	1888	1610	1800	2335	1705	1717		1500
Głębokość pieca	1640	1806	1925	1070	1910	1740		1610
Pow. użyt. (1 deck)	1,98	1,66	1,68	1,55	2,1	1,57	2,41	1,44
Paneo bag.	28+6	2 X 11 + 6		16 + 6				2 X 10
400 X 600 T								
pl 460 X 660								

Podsumowanie – Zalety SOLEO EVO

- **Wszechstronna seria dla piekarzy, cukierników i sektora HORECA**
- **Wysokowydajny**
- **Ergonomiczny**
- **Kompaktowy**
- **Ekonomiczny**
- **Modułowy**