

ボンガード社 デッキオーブン **soleo** (EVOシリーズ)の リニューアルモデルが登場！



お客様のご要望を
カスタマイズし
より**クオリティー**の
高いオーブンへ！



専門性の高い商品をお客様にご提供 グレードアップしたカスタマイズ

1 ドアのタイプ

ドアは中開きと外開きの2種類があり、どちらか使いやすい方をお選びいただけます。

プーランジェリータイプ = 内開き

パティシエタイプ = 外開き



2 焼成室の高さ

様々な製品を焼成するオーブン。焼成室の高さの違いによる焼き方の違いを体感してください。

プーランジェリータイプ = スタンダード (180mm)
ハイ (225mm)

パティシエタイプ = スタンダード (180mm)
ハイ (240mm)

3 タッチパネル

お好きな操作方法をお選びください。

Sensitiv'2

全オーブンの一元管理。
焼成ステップ・焼成レシ
ビのメモリ機能搭載。

Ergocom

格段の個別温度管理。
上火・下火・蒸気量を
マニュアルで入力。

講習会では**リニューアルモデルのSoleo**もたっぷりご紹介します！
講習会の詳しい内容とお申込みは**裏面**へ

新商品
ソレオEVO
講習会で
ご紹介します

効率と生産性UP 「時短」セミナー

参加費
無料

パン業界のこれからを
ソリューションします

第一弾

早朝出勤やめませんか？
スパイラルミキサーを使用した
作業短縮

10月29日（木）・11月10日（火）



講習会形式

Web セミナー

※ご来社の必要はございません。

講習会時間

15:00～16:30（全日程共通）

※2021年2月18日（木）東京会場の講習会については、1ヵ月前の状況を踏まえ、Webセミナー又は、来社講習会の判断をさせて頂き改めてご連絡入れさせていただきます。

第二弾

働きすぎていませんか？
分割機を活用した
作業効率アップ

11月25日（水）・12月 3日（木）