



SOLEO + ONE CAMPAIGN



SOLEO M4
モジュラーデッキオーブン
P.2

キャンペーン価格 **¥4,000,000**
(税込価格¥4,400,000)

※ 2022 年 3 月末までの納品を条件といたします。
※ 在庫状況により、機械ごとに納品時期が異なる場合がございます。
※ 組立、設置、試運転に関わる費用は別途とさせていただきます。
※ 特別価格商品のため数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。

キャンペーン期間中にボンガードオープン ソレオM4をご成約いただきますと、以下のリストの中から製パン機械(またはオプション) 1 台をお選びいただくことができます。



01
スパイラルミキサー
P.3



02
バケットモルダー
P.4



03
リバースシーター
P.5



04
コンベクションオーブン
(+ 架台)
P.6



05
焼成室1段追加
P.7



06
組込式エレベーター
P.7



SOLEO M4

モジュラーデッキオープン

90年以上にわたってフランスの製パン・製菓分野を牽引してきたトップブランド、ボンガード社の断熱性と焼成能力に優れたモジュラーデッキオープンです。ロックウールの3層パネル構造により、優れた断熱効果が得られる為、蓄熱性を高く保ちながら焼成することが可能です。また、厚さ20mmの石床や強力なスチーム発生装置も備えているのでパフォーマンスの高い焼成能力を発揮します。

仕様（M4 / 焼成室 [高] 3 段・スチーム装置付 / 架台高さ 780mm / 手動アルミ挿入盤込み）

本体寸法	幅 1730mm × 奥行 1575mm × 高さ 1900mm
電気容量	3 相 200V 28.65kw
重量	1041kg
石床有効寸法	W1370 × D965

※ その他のモデルについてはお問い合わせください。





デジタル操作盤



スパイラルフックとセンターシャフト



赤外線温度センサー

SPIRAL EvO 50

スパイラルミキサー

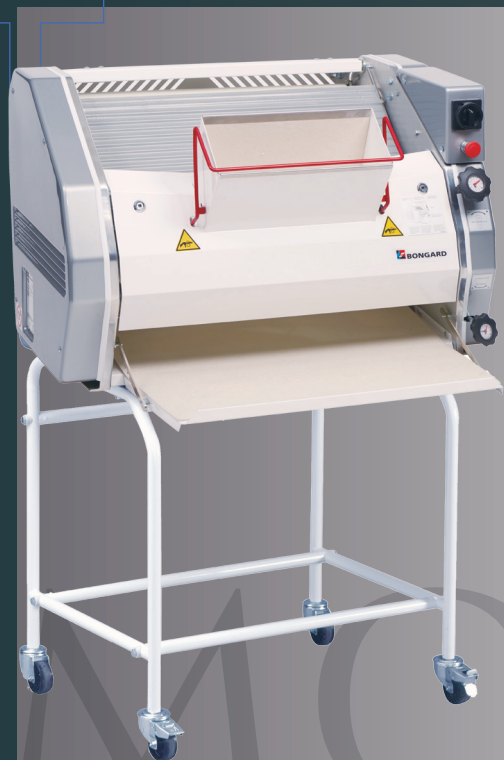
高い機能性とデザイン性を兼ね備えたボンガード社のスパイラルミキサーです。センターシャフトとスパイラルフックによって生地を空気を抱き込みながら、均一なミキシングを行うことが可能となります。その他にもプログラム登録を行えるデジタル操作盤や、生地表面温度を計測出来る赤外線温度センサーを標準装備しています。

本体寸法	幅 590mm × 奥行 1000mm × 高さ 1370mm
電気容量	3 相 200V 1.5kw
重量	218kg
仕込み量 (min/max)	粉：1kg / 12kg 生地：1.7kg / 20kg

※ 上記仕込み量はバケット生地の場合の目安です。配合により、前後する場合があります。
 ※ 設置・試運転に関わる費用は別途とさせていただきます。



カタログのダウンロード



MAJOR

バゲットモルダー

バゲットの成形や食パンのガス抜きに使用出来るバゲットモルダーです。投入口の間口は約40cmとなり、生地を入れやすくなっています。また、投入口自体も以前のモデルより長くなった為安全性が向上しました。動作音は58dBA(メーカー値)程度で稼働時の静粛性にも優れています。

本体寸法	幅 1010mm × 奥行 800mm × 高さ 1580mm (架台付き)
電気容量	3 相 200V 0.55kw
重量	150kg (架台付き)
1 時間あたりの生産能力	約 1500 個

※ 組立、設置、試運転に関わる費用は別途とさせていただきます。



カタログのダウンロード



LAMINOIR TS500N

リバースシーター

卓上タイプで厚さ調整ストッパー付きのリバースシーターです。シーターの入口部分はゆっくりと、出口部分は速く通過させる仕組みにより正確な展圧作業を可能としています。ローラー入口には安全カバーが付いているので手を巻き込まれる心配がありません。スクレーパーもワンタッチで取り外して清掃を行うことができます。

本体寸法	幅 1560mm × 奥行 965mm × 高さ 500mm（作業時）
電気容量	3 相 200V 0.75kw
重量	80kg
コンベア幅 / ローラー間隔	500mm / 0.5~30mm





FVE-05A10

コンベクションオーブン

フランスのユーロフル社のコンベクションオーブンです。ベーカリー用スチームを標準装備し、10段階での風力調整が可能となっています。また、生地量が多い時や冷凍状態の生地でもヒーターの出力を倍にすることが出来るのでしっかりとボリュームを出して焼成出来ます。自然吸気も標準装備しているので、水分を飛ばした食感を出したいパン・お菓子には最適なオーブンです。

本体寸法	幅 780mm × 奥行 1085mm × 高さ 625mm
電気容量	3 相 200V 5.8/10.2kw 切替
重量	125kg
天板	600 × 400mm 5 枚差し ピッチ 87mm

※ 組立、設置、試運転に関わる費用は別途とさせていただきます。
※ 架台が不要の際にはお申し付けください。



カタログのダウンロード

05



ADDITIONAL BAKING CHAMBER

焼成室1段追加

焼成室を一段追加することが可能です。
(追加焼成室はH240のタイプとなります)

本体寸法	幅 1730mm × 奥行 1575mm × 高さ 2140mm
電気容量	3 相 200V 38.2kw
重量	1267kg

06



INTEGRATED ELEVATOR

組込式エレベーター

組込式エレベーターを取り付けることが出来ます。
バゲットやその他ハード系商品を多く生産する場合に最適です。

本体寸法	幅 1930 mm × 奥行 3980mm × 高さ 2320mm
電気容量	3 相 200V 28.65kw
重量	1502kg

