



# BONGARD

*Always by your side*

HYDRAULICKÁ DĚLIČKA

## MIRA

Parťák do malé pekárny:  
kompaktní a univerzální



MADE IN FRANCE



**MIRA** je jednou z nejkompaktnějších 20dílných hydraulických děliček na trhu. Lehká a ovladatelná, své místo si najde v těch nejmenších prostorech.

S **velkou výrobní** kapacitou díky 20kg misce, **MIRA** je tím správným kompromisem mezi **malým půdorysem** a optimální a pravidelnou rychlostí výroby.

Univerzální, lze ji použít k dělení široké škály produktů: od restauračních rohlíků, přes bagety, až po velké 1 kg chleby.



Kompaktní  
Univerzální  
Manévrovatelnost  
Produktivita  
Bezpečnost





## Dělička, která je kompaktní a produktivní

Malá dělička **MIRA** má vše jako velká: dokáže dosáhnout produkce **1,200 dílků/hodinu** a nadělit těsto o velikosti dílku od **200 g do 1,000 g**.



## Dělička dokáže různé tvary dílků

**Čtvercové nože 100x100 mm** umožňují všestranné využití: stáčení, bagety, chleby, etc.

Dva modely **vyměnitelných mřížek** na výběr (10 a 40 dílků) jsou dostupné pro variabilitu vaší produkce.



## Účinná dělička na všechny druhy těsta

Díky **regulaci tlaku** nastavitelnému od 1 do 5, můžete přizpůsobit dělení každému těstu a **omezit tak ztrátu kypřících plynů**.

Dělení je šetrné a kvalita těsta je zachována.



### Tip



Kombinace s 10 dílnou mřížkou, regulace tlaku nastavena na minimum, to je **ideální na produkci tradičních baguettes**.

**MIRA** byla navržena tak, aby zlepšila práci pekařům a cukrářům a zabránila muskuloskeletálním poruchám.

## Ergonomie a bezpečnost děličky

Nízká hlučnost: méně než 63 dBA



Ergonomická páka, která nabízí přesné ovládání zvedání a snižování



Automatické zvedání nože umožňuje rychlé a snadné čištění



Pružinová rukojeť, která se systematicky vrací do pracovní polohy



Rukojeť, která chrání ovládací prvky a slouží k bezpečnému pohybu děličky



Volitelná sklápěcí police pro umístění vašich pečicích plechů, mřížek nebo nádob



Kolečka umožňující přemísťování MIRA a usnadňující čištění pekárny

Systém zamezení prášení mouky, který chrání pracovní prostředí pekaře, spolu se zachytávací nádobou v zadní části

**Pracujte zcela bezpečně s MIRA**



Náš závazek k bezpečnosti přesahuje vlastní certifikaci, protože naše produkty necháváme auditovat externím a nezávislým orgánem.



## Naši experti jsou tu pro vás

### Naše prodejní zkušenosti

Naše prodejní a instalační týmy jsou tu, aby vám pomohly s realizací vašeho projektu: doporučení ohledně uspořádání zařízení a pekárny podle vašeho výrobního procesu.

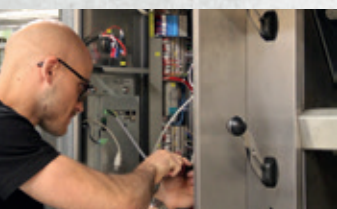
### Naše obchodní znalosti

Náš showroom a laboratoř o rozloze 320 m<sup>2</sup> v sídle společnosti v Holtzheimu je k dispozici na vyžádání k otestování našeho vybavení podle vašeho výrobního procesu. Naši zkušení mistři pekaři přijdou do vašich pekáren na vaši žádost po celém světě a zaškolí vás na našich strojích.

### Naše technické znalosti

Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

Společnost Bongard poskytuje školení technikům autorizovaných prodejců a distributorů, aby zajistili správné fungování a životnost vašeho zařízení. Naši prodejci a distributoři mají přístup k online platformě obsahující technické informace a umožňující jim objednat přibližně 5 000 druhů originálních náhradních dílů doručených za 24 až 48 hodin.



# Technické údaje

## MIRA

Dílky	
20 dílků	•
Ovládání	
Páka	•
Komfort	
Stop & Go	•
4 kolečka, 2 s brzdou	•
Zdraví a bezpečnost	
Automatické zvedání nože	•
System snížené prašnosti mouky	•
Volitelné	
Tlakový regulátor	€
Sklápěcí police z nerezové oceli (volitelně strana)	€
Vyměnitelné mřížky	
10-dílková mřížka + plato	€
40-dílková mřížka (použití s dvojitým dělením)	€
Napájení	
3N~400V 50/60Hz	•
3N~208-230 V 50/60 Hz	◦
3N~208-220V 60Hz US/C	€

• Standard II € Volitelné za příplatek II ◦ Volitelné bez příplatku

## Základní specifikace

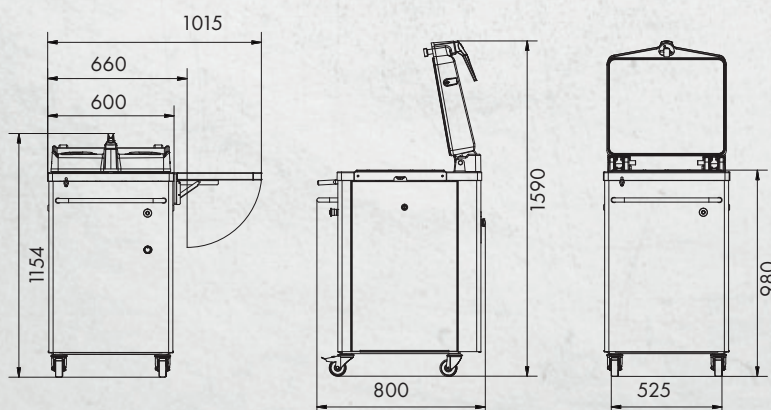
### Produkce

Hloubka mísy	(mm)	129
Rozměr mísy	(mm)	500 x 400
Kapacita mísy	(l)	27
Minimální kapacita těsta *	(kg)	4
Maximální kapacita těsta *	(kg)	20
Maximální produkce	(p/h)	1200
Příkon	(kW)	1,5
Tlak (bez regulátoru)	(bars)	53
Minimální tlak (s regulátorem)	(bars)	44
Maximální tlak (s regulátorem)	(bars)	53

\* pro plato odpočítané méně než 30 min

### Rozměry a hmotnost

Pūdorys	(mm)	800 x 600
Hmotnost čistá	(kg)	200
Hmotnost sklápěcí police	(kg)	15
Hmotnost 10-dílkové mřížky	(kg)	8
Hmotnost 40-dílkové mřížky	(kg)	7





# BONGARD

*Always by your side*

**BONGARD**, francouzský výrobce pekařského vybavení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou neustále školeni na všech našich produktech, aby zajistili 24/7/365 obchodní a technické služby po celé Francii a francouzských zámořských departementech a teritoriích.

**BONGARD** je také přítomna ve více než 90 zemích prostřednictvím sítě distributorů složené ze 450 prodejců a techniků.

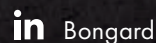
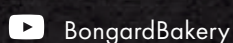
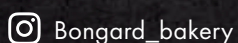
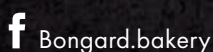
Výhradní prodejce pro  
Českou a Slovenskou republiku:



JAROSPOL Technology s.r.o.  
Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav  
e-mail: [obchod@jarospol.com](mailto:obchod@jarospol.com)  
tel.: +420 606 874 538  
[www.jarospol.com](http://www.jarospol.com)



Sledujte nás:



## BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence