



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



FOUR VENTILÉ À CHARIOT

MIZAR

Kompaktní a všestranná pec
pro optimalizovanou výrobu



FABRIQUÉ EN FRANCE



MIZAR je elektrická konvekční pec pro vozíky o šířce až 460 mm a hloubce až 800 mm.

Kompaktní a odolná, **MIZAR** se snadno začleňuje do malých prostorů a její všestrannost umožňuje střídání pečení široké škály pekařských a cukrářských výrobků.

Různorodé možnosti, které nabízí její dotykový ovládací panel SENSITIV'2, jí umožňují přizpůsobit se pracovním návykům všech pekařů a cukrářů.



Responsivní

Výdržlivý
Inteligentní

Kompaktní
Všestranný

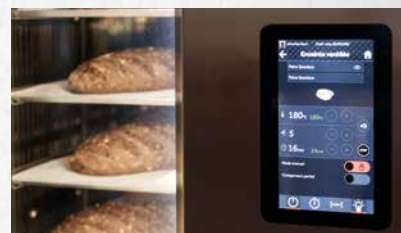
Kompaktní pec

Svémi úzkými 780 mm rozměry šířky se MIZAR vejde i do nejužších prostorů a přesto nabízí velkou výrobní kapacitu (90 baget o hmotnosti 350 g nebo například 270 croissantů).



MIZAR je víceúčelová pec.

MIZAR umožňuje pečení všech druhů vánoček, pečiva a polotovarů. Generátor páry přidává možnost pečení čerstvých těst, chlazených nebo zmrazených surovin pro homogenní a kvalitní výsledek. Macarony a další lehké a jemné výrobky získávají prospěch z funkce Variabilní rychlosti ventilace (volitelné) pro jemné a přesné pečení.



Výkonná pec

Když je kombinována s motorizovaným přívodem vzduchu, funkce čerstvého vzduchu optimalizuje odstranění vlhkosti z komory pro kontrolovaný vývoj nejsenzitivnějších výrobků, jako jsou třeba zákusky typu choux. Ventil dekomprese, zajišťující optimální tlak v peci, stabilizuje celý systém.



Pec Mizar je navržena tak, aby maximalizovala výrobu v omezeném prostoru.

Dvojitě zasklené okno a infračervená úprava pro lepší udržování vnitřního tepla.

LED osvětlení po celé výšce trouby pro dokonalé viditelnosti produktů.



Funkce „Částečné načítání“ v případě nižší produkce.



Mohutný proud vzduchu pro rovnoměrné a kvalitní pečení.



Uspadněná manipulace s kapalnými produkty díky plochému najíždění.



Systém zamezující zpětnému otevření dveří pro bezpečné ovládání vozíku.

S MIZARem pracujte v bezpečí.

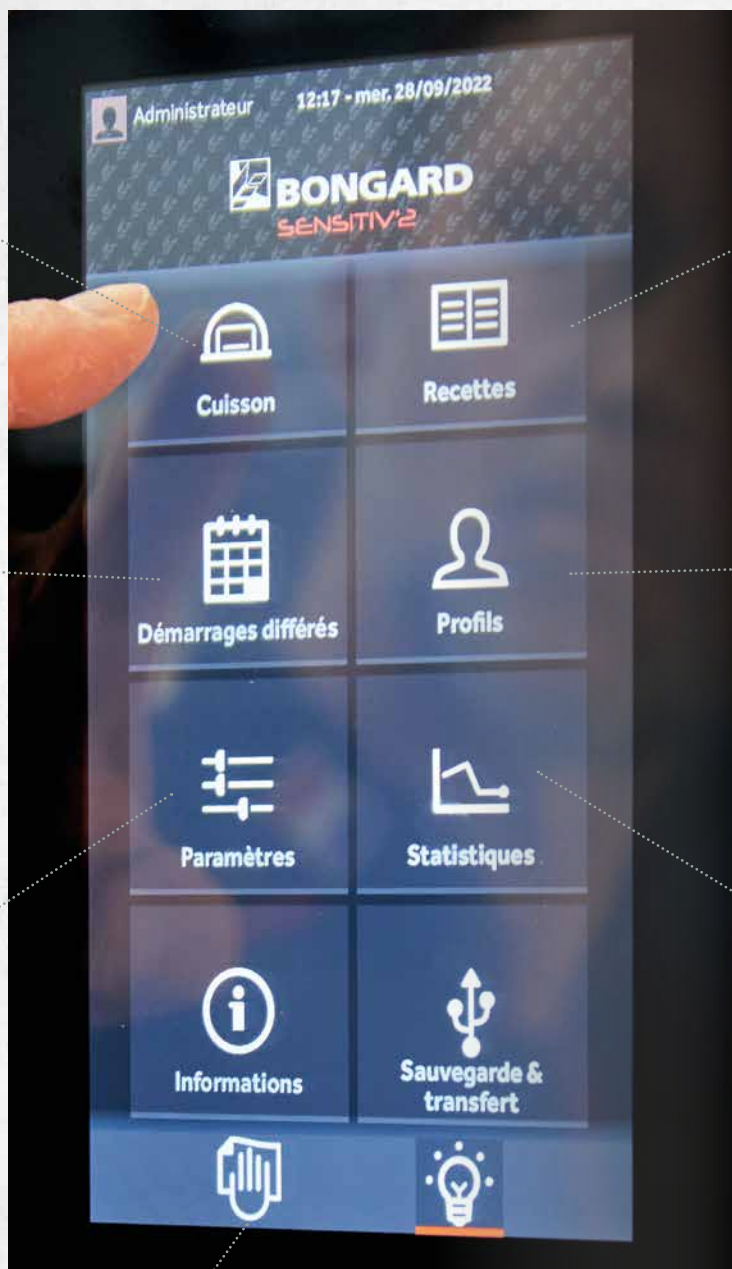


Naše závazky ohledně bezpečnosti přesahují samocertifikaci, protože necháváme naše výrobky auditovat nezávislou externí organizací.

Srozumitelné a plynulé ovládání.

MIZAR je vybaven intuitivním dotykovým ovládáním SENSITIV'2, které inteligentně řídí provoz celé pece pomocí svého 7palcového displeje.

Jeho přehledné a ilustrované rozhraní umožňuje snadné používání a nabízí širokou škálu nastavení.



MIZAR umožňuje správu pečení v režimu manuálním nebo v režimu receptů.



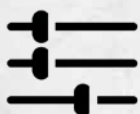
Vytvoření receptů (teplota, doba, vstřikování páry a řízení ventilace).



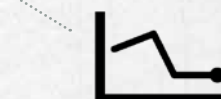
Snadno lze nastavit automatický start dle kalendářních dnů



Správa vlastních práv podle profilů uživatelů (opravňování nebo zákaz úpravy uložených receptů atd.).



MIZAR vám umožňuje naplánovat odložené spuštění pečení během dne.



Zobrazení statistik produkce a spotřeby energie pece.



Funkce dočasného vypnutí dotykového panelu pro čištění obrazovky ovládacího panelu.

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 m² 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 prostojeům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

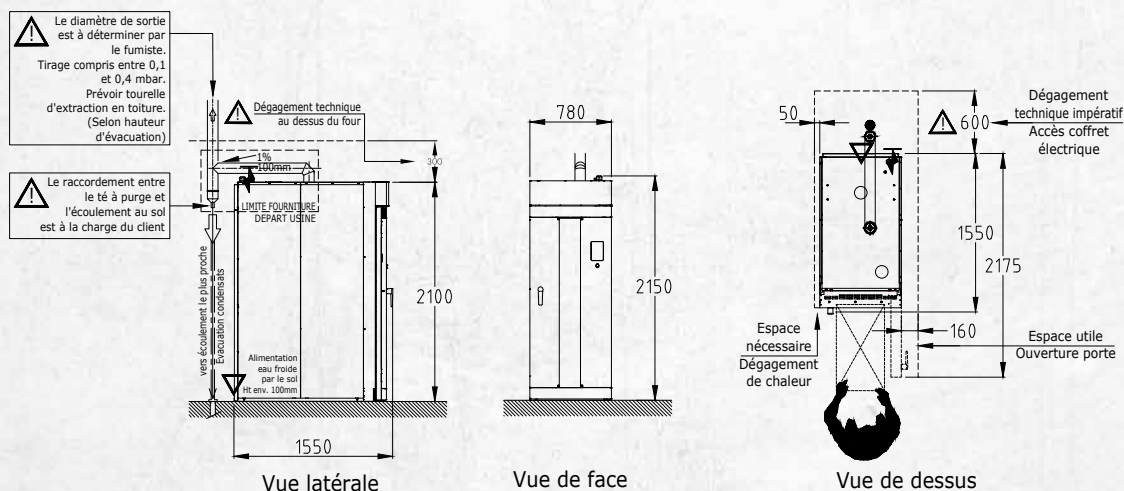
Společnost Bongard poskytuje školení technikům autorizovaných prodejců a distributorů, aby zajistili správné fungování a životnost vašeho zařízení. Naši prodejci a distributoři mají přístup k online platformě obsahující technické informace a umožňující jim objednat přibližně 5 000 druhů originálních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



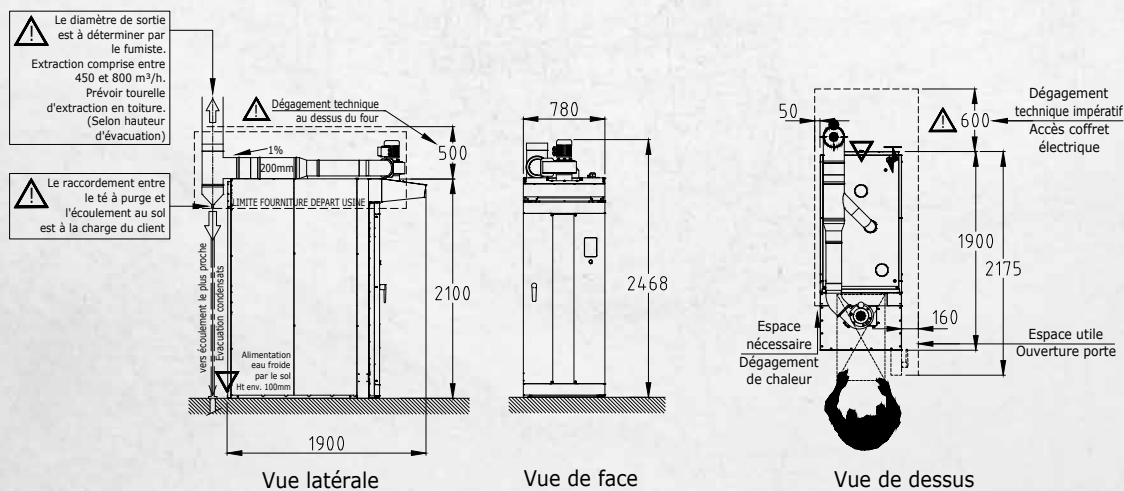
Technická data

	MIZAR
Způsob otvírání dveří	
Madlo vlevo	•
Madlo vpravo	o
Ovládání	
SENSITIV'2	•
Para	
Bez parního zařízení	•
S parním zařízením a s redukční sadou	€
Sada proti vodnímu kameni	€
Dodatečné funkce	
Částečné nakládání	•
Variabilní ventilátorový režim	€
Odsavač par	
Dekorační pruh	•
Odsavač par bez odvětrávání	€
Odsavač par s odvětráváním	€
Príslušenství	
Manipulační sada	€
Napájecí napětí	
3N_400 V	•
3_230 V	€

DEKORAČNÍ PRUH



KAPUCE S ODSÁVÁNÍM





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 distributor pro
Českou a Slovenskou republiku:



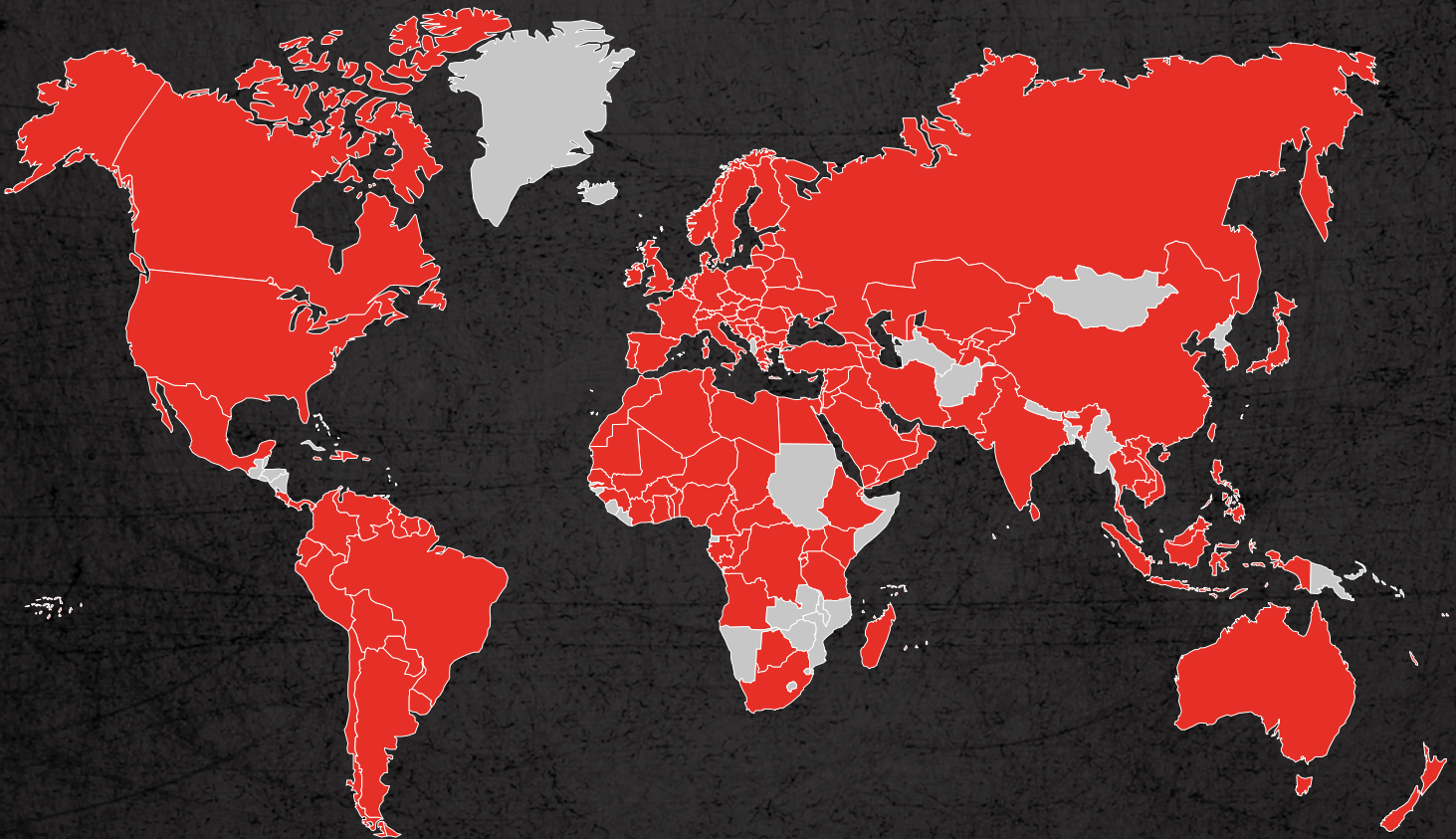
JAROSPOL Technology s.r.o.

Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav

e-mail: obchod@jarospol.com

tel.: +420 515 333 095

www.jarospol.com



Sledujte nás na:



[Bongard.bakery](https://www.facebook.com/Bongard.bakery)



[Bongard_bakery](https://www.instagram.com/Bongard_bakery)



[BongardBakery](https://www.youtube.com/BongardBakery)



[Bongard](https://www.linkedin.com/Bongard)

BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence