



BONGARD

Always by your side

FORNO A CONVEZIONE A CARRELLO

MIZAR

Compatto e versatile
per una produzione ottimale



MADE IN FRANCE



MIZAR è un forno elettrico a convezione che può contenere teglie larghe fino a 460 mm e profonde fino a 800 mm.

Compatto e durevole, MIZAR si adatta facilmente a piccoli spazi ed è versatile per cuocere un'ampia varietà di prodotti da forno e pasticceria uno dopo l'altro.

Il suo pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2 offre numerose possibilità che gli permettono di adattarsi ai ritmi di lavoro di tutti i panettieri e pasticceri.



Reattivo

Durevole

Compatto

Versatile



Un forno compatto

Con una larghezza di 780 mm, MIZAR può entrare negli spazi più piccoli pur offrendo una grande capacità di cottura (90 baguette da 350 g ciascuna o 270 croissant).



Un forno versatile

MIZAR può cuocere tutti i tipi di danesi, pasticcini e impasti precotti. L'opzione Vapore espande il kit di strumenti del forno per includere la cottura di impasti crudi freschi, freddi o congelati, risultati costanti e di altissima qualità.

La funzione Variazione Velocità Ventilazione (opzionale) è perfetta per macaron e altri prodotti leggeri e delicati, poiché offre una cottura adeguatamente delicata.



Un forno ad alte prestazioni

In combinazione con l'uscita vapore motorizzata, il sistema Fresh Air Inlet ottimizza l'evacuazione dell'umidità dalla camera per lo sviluppo controllato dei prodotti più sensibili come i bigné. Una valvola limitatrice di pressione garantisce durabilità ottimale che completa il sistema.



Un forno attentamente progettato per massimizzare la produzione in spazi ristretti

Doppio vetro con trattamento ad infrarossi per ritenzione del calore interno superiore

Illuminazione a LED dall'alto verso il basso per visione ideale del prodotto

Funzione "Carico Parziale" in caso di produzione ridotta



Flusso d'aria ottimizzato per cottura uniforme e di alta qualità

Gestione più semplice di prodotti liquidi grazie al caricamento in piano



Sistema antiritorno per la porta, per manovrabilità facile e sicura delle griglie



Lavora in tutta sicurezza con MIZAR



Il nostro impegno per la sicurezza va oltre l'autocertificazione, poiché facciamo verificare le nostre attrezzature da un ente esterno indipendente.

Pannello di controllo veloce ed intuitivo

MIZAR è dotato del pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2 che consente di gestire in modo intelligente il funzionamento del forno tramite il suo schermo da 7".

La sua interfaccia chiara e illustrata consente un funzionamento semplice e offre un'ampia gamma di impostazioni.

The diagram illustrates the BONGARD INTUITIV'2 touchscreen control panel. The screen displays the following interface elements:

- Top Bar:** Shows 'Administrator', the time '11:06 - Fri 17/05/2019', and a 'Help ?' icon.
- Main Menu:** A grid of icons for 'Baking', 'Recipes', 'Delayed starts', 'Profiles', 'Settings', and 'Statistics'.
- Bottom Bar:** Icons for 'Information' and 'Backup & transfer'.

Callouts describe the functions of these icons:

- Baking:** Gestisci la cottura in modalità manuale o in modalità Ricetta
- Recipes:** Crea ricette (temperatura, tempo, iniezione di vapore e gestione scarico vapori)
- Delayed starts:** Programmare la cottura ritardata inizia per ogni giorno
- Profiles:** Gestire permessi personalizzati a seconda del profilo utente (autorizzazione o meno a modificare le ricette salvate, impostazioni di accesso, ecc.)
- Settings:** Personalizza il forno e accedi alla sezione funzione "Risparmio Energetico"
- Statistics:** Consulta le statistiche sulla produzione del forno e consumo di energia
- Information:** Disattiva temporaneamente il touchscreen per pulire il pannello di controllo

Competenza nelle vendite

I nostri team di vendita e installazione possono aiutarti a decidere le attrezzature e il layout migliori per il tuo processo di produzione e offrirti supporto in ogni fase del tuo progetto.

Per il mercato francese offriamo anche soluzioni di leasing finanziario attraverso una divisione dedicata, Bongard Finance. Questo agile metodo di finanziamento preserva il flusso di cassa ed è il primo nel mercato dei prodotti da forno e pasticceria.

Competenza aziendale

Nella nostra sede principale a Holtzheim, in Francia, disponiamo di uno showroom e di un laboratorio di 320 m² dove potrete venire e provare le nostre attrezzature in linea con i vostri processi produttivi. Contattaci per organizzare una visita.

Ovunque tu sia nel mondo, possiamo organizzare la visita dei nostri mastri panificatori presso la tua sede e la formazione sulle nostre macchine.

Competenza tecnica

Le nostre apparecchiature sono coperte dalla garanzia del produttore dal momento della consegna. Per ottimizzare la durata delle vostre apparecchiature ed evitare costosi tempi di fermo macchina, potete anche stipulare un contratto di manutenzione e/o un'estensione di garanzia.

I tecnici dei nostri concessionari e distributori ricevono una formazione regolare in modo che siano pienamente qualificati per mantenere le vostre apparecchiature in buone condizioni.

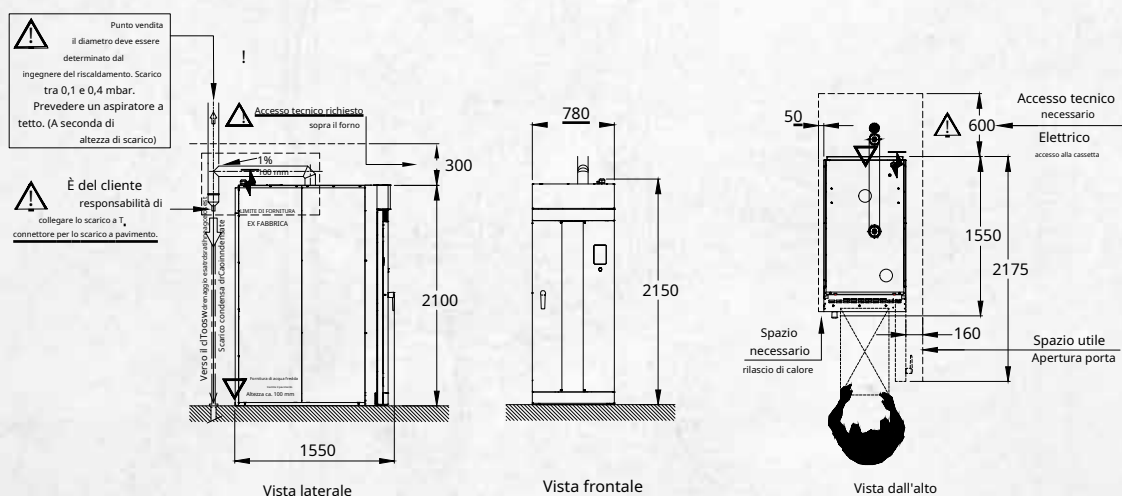
I nostri concessionari e distributori hanno accesso a una piattaforma online dove possono consultare la documentazione tecnica e ordinare ricambi da un catalogo di circa 5000 ricambi originali, che vengono spediti entro 24-48 ore.



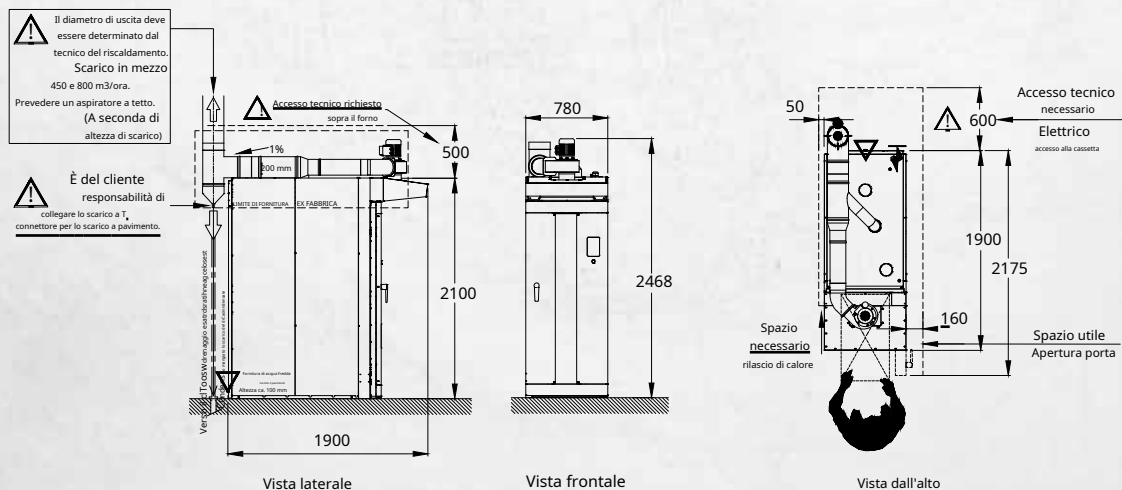
Dati tecnici

	MIZAR
Direzione di apertura della porta	
Maniglia a sinistra	•
Maniglia a destra	O
Tipo di controllo	
SENSITIV'2	•
Vapore	
Senza generatore di vapore	•
Con generatore di vapore e kit riduzione pressione.	€
Kit filtraggio anticalcare	€
Caratteristiche aggiuntive	
Carico parziale	•
Variazione della velocità di ventilazione	€
Cappa	
Striscia isolante	•
Cappa senza aspiratore	€
Cappa con aspiratore	€
Accessori	
Kit di movimentazione	€
Tensione di alimentazione	
3N~400 V	•
3 ~ 230 V	€

STRISCIA ISOLANTE



CAPPA CON ASPIRANTE



*: Standard

o: Opzione gratuita

€: Opzione con sovrapprezzo



BONGARD

Always by your side

BONGARD è un'azienda francese che produce attrezzature per panifici dal 1922. Abbiamo creato una rete di rivenditori esclusivi che forniscono servizi commerciali e tecnici in tutta la Francia e nei dipartimenti e territori francesi d'oltremare. Tutti i rivenditori ricevono una formazione regolare su tutte le nostre gamme di prodotti.

Abbiamo anche distributori in più di 140 paesi in tutto il mondo.

Per trovare un distributore vicino a te, vai su:
<https://www.bongard.fr/en/distributor/>



BONGARD

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence