PL

BONGARD

Always by your side

PIEC KONWEKCYJNY NA WÓZKI

MIZAR

Compact and versatile for optimal production



MADE IN FRANCE

MIZAR to elektryczny piec konwekcyjny, który może pomieścić wózki piekarnicze o szerokości do 460 mm i głębokości do 800 mm.

Kompaktowy i trwały, MIZAR łatwo mieści się w małych przestrzeniach i jest na tyle uniwersalny, że pozwala piec szeroką gamę wyrobów piekarniczych i cukierniczych jeden po drugim.

Jego panel sterowania dotykowego **SENSITIV'2** oferuje liczne możliwości, umożliwiając dostosowanie pracy do rytmu wszystkich piekarzy i cukierników.





KOMPAKTOWY



Przy szerokości 780 mm MIZAR może zostać zainstalowany nawet w najmniejszych pomieszczeniach, oferując jednocześnie dużą wydajność wypieku (90 bagietek po 350 g każda lub 270 croissantów).

WSZECHSTRONNY



MIZAR umożliwia wypiek wszelkiego rodzaju wyrobów duńskich, ciast oraz podpieczonych półproduktów.

Opcja ***Steam* (para)** rozszerza możliwości pieca o wypiek świeżego, schłodzonego lub mrożonego surowego ciasta, zapewniając powtarzalne i najwyższej jakości rezultaty.



Funkcja **regulacji prędkości wentylacji** (opcja dodatkowa) jest idealna do makaroników oraz innych lekkich i delikatnych wyrobów, ponieważ zapewnia odpowiednio łagodny proces pieczenia.

A high-performance oven



W połączeniu z silnikowym zaworem odprowadzania pary system **Fresh Air Inlet** optymalizuje usuwanie wilgoci z komory, umożliwiając kontrolowany rozwój najbardziej wrażliwych produktów, takich jak wyroby z ciasta parzonego (np. ptysie).

System uzupełnia zawór wyrównujący ciśnienie, zapewniający optymalną trwałość urządzenia.

Starannie zaprojektowany piec, który maksymalizuje wydajność produkcji w ograniczonej przestrzeni.

Podwójna szyba z powłoką IR zapewniająca doskonałe zatrzymywanie ciepła wewnątrz komory

Funkcja „*Partial Load*" w przypadku zmniejszonej produkcji



Oświetlenie LED od góry do dołu dla idealnej widoczności wypieków





Precyzyjnie dostrojony przepływ powietrza gwarantujący równomierne i najwyższej jakości pieczenie



Łatwiejsza obsługa produktów płynnych dzięki płaskiemu systemowi załadunku



System zapobiegający samoczynnemu zamykaniu się drzwi, zapewniający bezpieczne i łatwe manewrowanie wózkami piekarniczymi.

Pracuj bezpiecznie z MIZAR

CERTIFIED

Nasze zaangażowanie w bezpieczeństwo wykracza poza autodeklarację – urządzenia są audytowane przez niezależną jednostkę zewnętrzną.

Szybki i intuicyjny panel sterowania

MIZAR standardowo wyposażony jest w dotykowy panel **SENSITIV'2**, który umożliwia inteligentne zarządzanie pracą pieca za pomocą 7-calowego ekranu.

Czytelny, graficzny interfejs zapewnia łatwą obsługę i szeroki zakres ustawień.

Sterowanie wypiekiem w trybie ręcznym lub w trybie *Receptury*

Harmonogram opóźnionego startu dla każdego dnia

Personalizacja ustawień pieca oraz dostęp do funkcji *Oszczędzanie energii*



Tworzenie receptur (temperatura, czas, wtrysk pary, sterowanie zaworem pary)

Zarządzanie uprawnieniami użytkowników (możliwość edycji receptur, dostęp do ustawień itd.)

Podgląd statystyk produkcji i zużycia energii

Tymczasowa dezaktywacja ekranu dotykowego w celu czyszczenia panel

Nasi eksperci do Twojej dyspozycji



Ekspertyza sprzedażowa

Zespoły sprzedaży i instalacji pomagają dobrać optymalne wyposażenie oraz układ piekarni dopasowany do procesu produkcyjnego, zapewniając wsparcie na każdym etapie projektu.



Ekspertyza biznesowa

W siedzibie firmy w Holtzheim (Francja) znajduje się showroom i laboratorium o powierzchni 320 m^2, gdzie można testować urządzenia w warunkach własnego procesu produkcyjnego.

Mistrzowie piekarstwa mogą również przeprowadzać szkolenia bezpośrednio w zakładzie klienta — na całym świecie.



Ekspertyza techniczna

Urządzenia objęte są gwarancją producenta od momentu dostawy. Istnieje możliwość zawarcia umowy serwisowej i/lub wykupienia przedłużonej gwarancji w celu wydłużenia żywotności urządzeń i uniknięcia kosztownych przestojów.

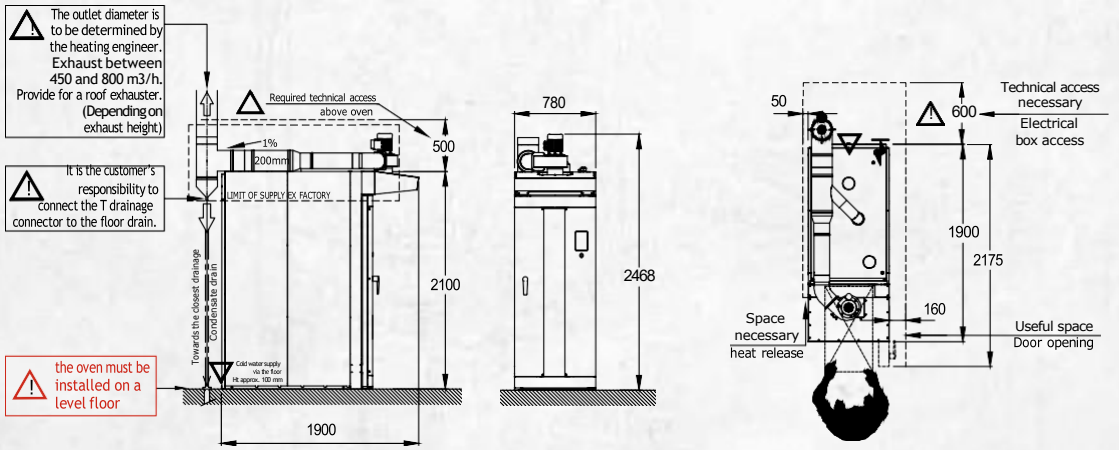
Technicy dealerów i dystrybutorów przechodzą regularne szkolenia. Sieć serwisowa ma dostęp do platformy online z dokumentacją techniczną oraz katalogiem ok. 5 000 oryginalnych części zamiennych, wysyłanych w ciągu 24–48 godzin.



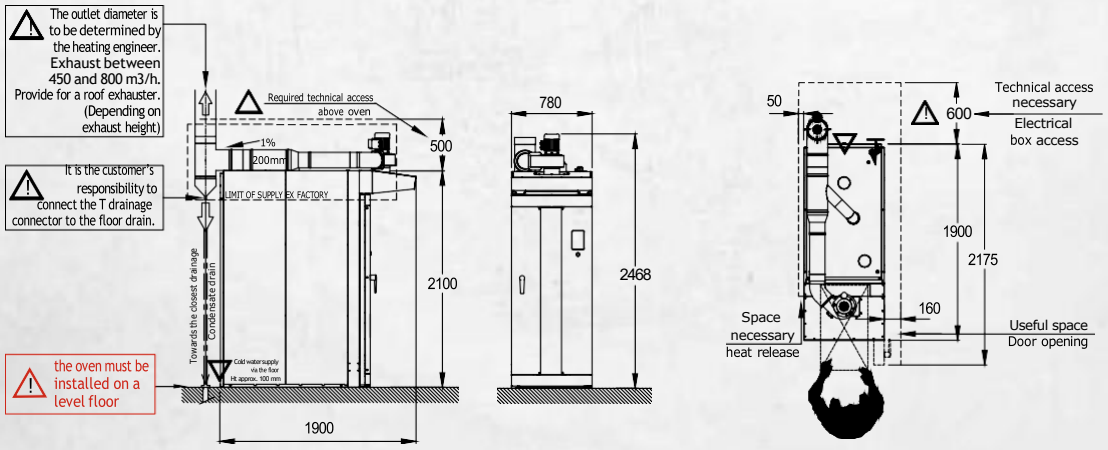
Dane techniczne

	MIZAR
Kierunek otwierania drzwi	
Uchwyt po lewej stronie	•
Uchwyt po prawej stronie	o
Typ sterowania	
SENSITIV'2	•
Para	
Bez generatora pary	•
Z generatorem pary i zestawem redukcji ciśnienia	€
Zestaw filtracji antykamieniowej	€
Funkcje dodatkowe	
Niepełny załadunek (Partial Load)	•
Regulacja prędkości wentylacji	€
Okap	
Listwa izolacyjna	•
Okap bez wyciągu	€
Okap z wyciągiem	€
Akcesoria	
Zestaw do obsługi pieca	€
Napięcie zasilania	
3N ~ 400 V	•
3 ~ 230 V	€

LISTWA IZOLACYJNA



OKAP Z WYCIĄGIEM



Widok z boku | Widok z przodu | Widok z góry

•: Standard o: Opcja bezpłatna €: Opcja za dopłatą

BONGARD

Always by your side

BONGARD to francuska firma produkująca wyposażenie piekarnicze od 1922 roku. Posiadamy sieć wyłącznych dealerów, którzy świadczą usługi handlowe i techniczne we Francji oraz we francuskich departamentach i terytoriach zamorskich. Wszyscy dealerzy regularnie uczestniczą w szkoleniach obejmujących całe nasze portfolio produktów.

Posiadamy również dystrybutorów w ponad 140 krajach na całym świecie.

Aby znaleźć dystrybutora w swojej okolicy, odwiedź stronę:
https://www.bongard.fr/en/distributor/



Dołącz do nas:

Bongard.bakery Bongard_bakery BongardBakery 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

REV 01 - 03/24