



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

STIKKENOFEN

MIZAR

Kompakt und vielseitig –
für eine optimierte Produktion



HERGESTELLT IN FRANKREICH



MIZAR ist ein elektrisch beheizter Schaubackofen und für Wagen mit einer Breite von bis zu 460 mm sowie einer Tiefe von bis zu 800 mm ausgelegt.

Der **kompakte**, ausdauernde **MIZAR** kommt in der Backstube mit wenig Platz aus. Dank seiner **Vielseitigkeit** bewältigt er eine breite Palette von Bäckerei- und Konditoreiwaren.

Die SENSITIV'2 Touch-Bedienung gestattet eine überaus flexible Ofensteuerung, angepasst an die individuellen Arbeitsgewohnheiten der Bäcker und Konditoren.

Schnell

Ausdauernd
Intelligent

Kompakt

Vielseitig

Kompakt

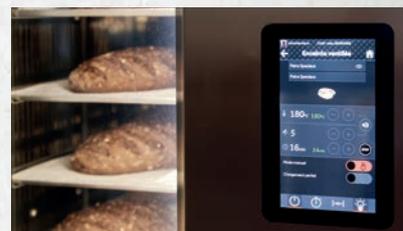
Mit einer Breite von 780 mm findet **MIZAR** in jeder noch so kleinen Produktionsumgebung Platz und bringt dabei eine stattliche Backkapazität mit: 90 Baguettes à 350 g oder beeindruckende 270 Croissants.



Vielseitig

MIZAR bewältigt alle Arten von Back- und Feinbackwaren einschließlich vorgebackener Teige. Durch die Schwadenfunktion ist zudem auch bei frischen oder kalten sowie bei rohen TK-Teigen ein **gleichmäßiges und hochwertiges Backergebnis** gewährleistet.

Für Makronen und andere leichte, empfindliche Produkte sorgt die regelbare Lüftungsgeschwindigkeit (optional) für ein **sanftes, angepasstes Backen**.



Leistungsstark

In Verbindung mit der motorisierten Schwadenklappe optimiert der Frischlufteinlass den Feuchtigkeitsabzug aus der Backkammer. So ist ein kontrollierter Backablauf bei **besonders empfindlichen Produkten** wie etwa Brandteig gewährleistet. Ein Druckentlastungsventil, das für **optimale Langlebigkeit** sorgt, rundet das System ab.



Der Platzsparmeister mit maximaler Produktionskapazität

Infrarotbehandelte Doppelverglasung für minimale Wärmeverluste

LED-Beleuchtung über die gesamte Ofenhöhe für optimale Sicht auf das Backgut



Funktion „Teilbeschickung“ für kleine Backchargen



Regelbare Luftströmung für gleichmäßiges, hochwertiges Backen



Bequeme Handhabung von flüssigen Produkten dank gerader Beschickung



Tür mit Anti-Rücklaufsystem für sicheres Manövrieren des Wagens

MIZAR: Für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz

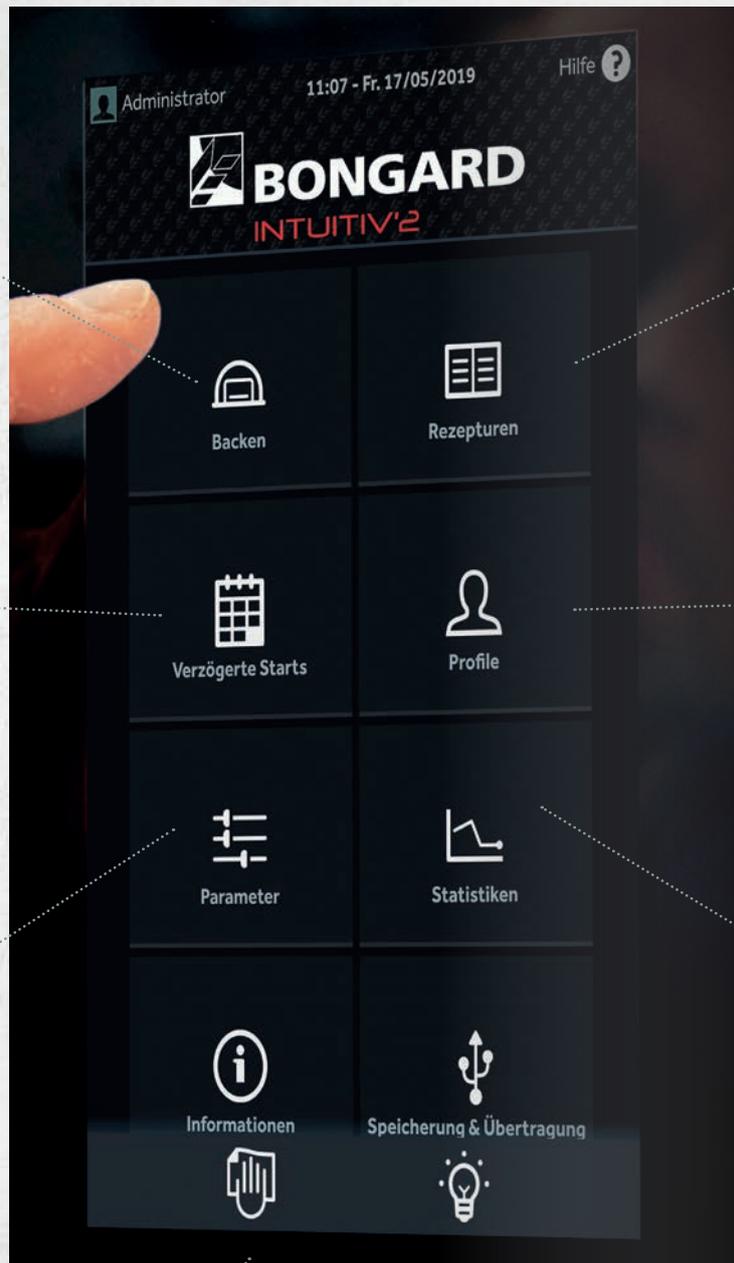


Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.

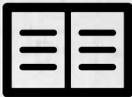
Intuitive und stufenlose Bedienung

MIZAR ist mit der Touchscreen-Bedieneinheit SENSITIV'2 ausgestattet, die über das 7 Zoll Display eine intelligente, lückenlose Steuerung des Ofens gestattet.

Seine übersichtliche und illustrierte Benutzeroberfläche ermöglicht einen sehr leichten Einstieg und bietet gleichzeitig eine große Bandbreite an Einstellungen.

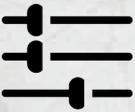


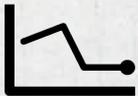

Verwaltung der
Backvorgänge im manuellen
Modus oder im Rezept-
Modus


Erstellung der Rezepte (Temperatur,
Dauer, Schwaden-Einspritzung und
Steuerung der Schwadenklappe)


Tageweise Planung der verzögerten
Backstartzeiten


Verwaltung der Berechtigungen
gemäß Benutzerprofil (Berechtigung
zum Ändern gespeicherter Rezepte,
Zugreifen auf Parameter usw.)


Individuelle Ofeneinstellungen und
Zugriff auf Funktion „Energy Saving“


Abfrage der Produktions- und
Energistatistiken des Ofens


Vorübergehende Deaktivierung des
Touchscreens für die Display-Reinigung

Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

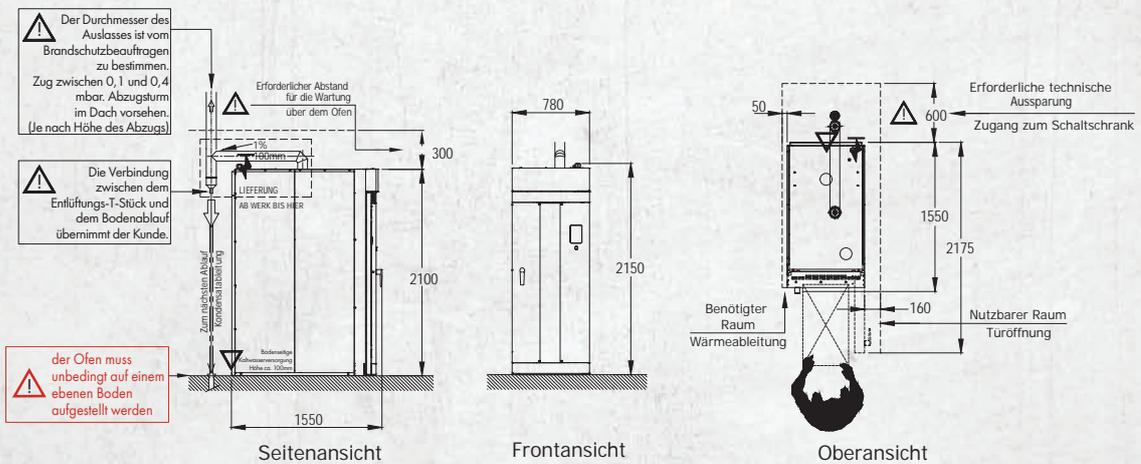
Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.



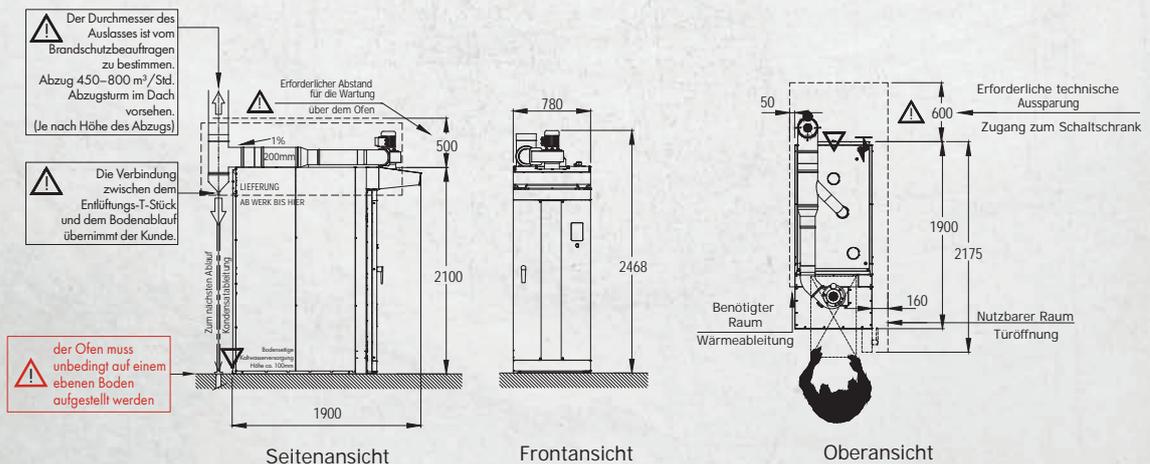
Technische Daten

	MIZAR
Öffnungsrichtung Tür	
Griff links	•
Griff rechts	0
Steuerung	
SENSITIV 2	•
Schwaden	
Ohne Schwadenapparat	•
Mit Schwadenapparat und Druckminderer-Set	€
Kalkschutzfiltersatz	€
Zusätzliche Funktionen	
Teilweise Beschickung	•
Regelbare Lüftungsgeschwindigkeit	€
Haube	
Zierblende	•
Haube ohne Abzugsventilator	€
Haube mit Abzugsventilator	€
Zubehör	
Handling Kit	€
Stromspannung	
3N ~ 400V	•
3 ~ 230V	€

ZIERBLENDE



HAUBE MIT ABZUGSVENTILATOR





BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.

BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns auf:     Bongard.bakery

BONGARD

32 rue 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