



Iberia  
**BONGARD**

*Juntos desde antes del alba*

HORNO VENTILÉ DE CARRO

# MIZAR

Compacto y polivalente para  
una producción optimizada



FABRIQUÉ EN FRANCE



**MIZAR** es un horno eléctrico de convección apto para carros de hasta 460 mm de anchura y 800 mm de profundidad.

**Compacto** y duradero, **MIZAR** se adapta fácilmente a espacios pequeños y su **polivalencia** permite hornear una amplia variedad de productos de panadería y pastelería.

Las múltiples posibilidades que ofrece su panel táctil SENSITIV'2 le permiten adaptarse a los hábitos de trabajo de todos los panaderos y pasteleros.

Reactivo

Duradero  
Inteligente

Compacto

Polivalente

## Un horno compacto

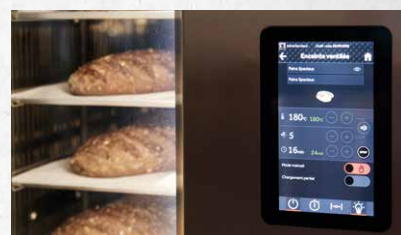
Con sus 780mm de anchura, **MIZAR** encuentra su sitio en los espacios más reducidos al tiempo que ofrece una gran capacidad de horneado (90 baguettes de 350g o en particular 270 croissants).



## Un horno polivalente

**MIZAR** le permite cocinar todo tipo de bollería, pastelería y masas precocinadas. La opción Vapor añade a su paleta la cocción de masas frescas, frías o cruda congelada con un **resultado homogéneo y de calidad**.

Los macarons y otros productos ligeros y delicados se benefician de la función de variación de velocidad del ventilador para una **cocción suave y ajustada**.



## Un horno potente

Combinada con un tiro motorizado, la función de entrada de aire fresco optimiza la evacuación de la humedad de la cámara de cocción, permitiendo un **desarrollo controlado de los productos más sensibles** como la pasta choux. Una válvula de descompresión, que garantiza una **durabilidad óptima**, completa el sistema.



# Un horno diseñado para maximizar la producción en espacios reducidos

Puerta con doble cristal con tratamiento de infrarrojos para una mejor conservación del calor interno

Iluminación LED a lo largo de la cámara para una perfecta visualización del producto.



Función « Carga parcial » en caso de producción reducida



Flujo de aire cuidadosamente ajustado para una cocción uniforme y de calidad.



Fácil manejo de productos líquidos gracias a la carga en plataforma



Sistema antirretorno de puerta que permite maniobrar el carro con total seguridad

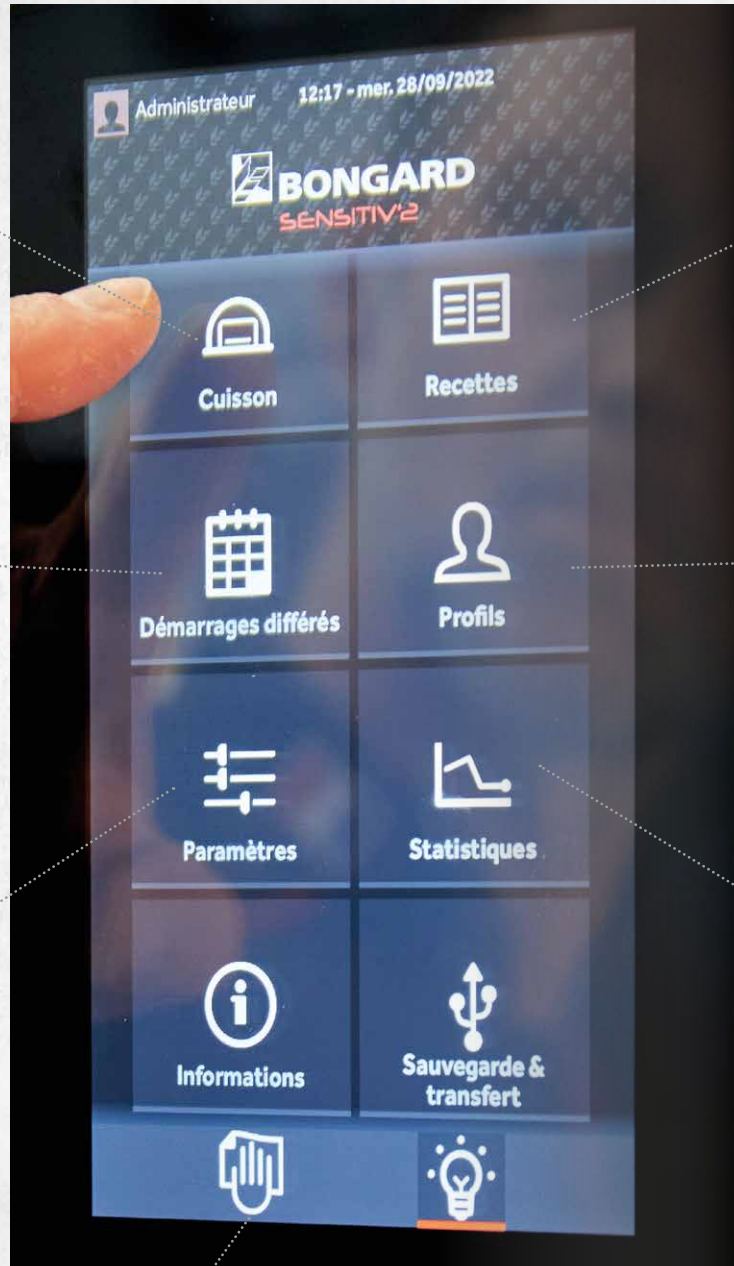
## Con MIZAR, trabaja con total seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la autocertificación ya que nuestros productos son auditados por una organización externa e independiente.

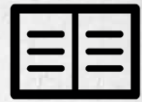
## Un panel intuitivo y fluido

**MIZAR** está equipado con el panel táctil SENSITIV'2 que gestiona de forma inteligente, a través de su pantalla de 7 pulgadas, el funcionamiento de todo el horno.

Su interfaz clara e intuitiva permite un manejo muy sencillo al tiempo que ofrece una amplia gama de configuraciones.



Gestión de cocción en un modo manual o en modo receta



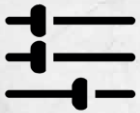
Creación de recetas (temperatura, duración, inyección de vapor y control del tiro)



Planificación de los inicios en diferido por día



Gestión de los derechos personalizados según el perfil de usuario (autorización o no para modificar las recetas guardadas, para acceder a los parámetros, etc.)



Personalización del horno y acceso a la función « Energy Saving »



Consulta de estadísticas producción y energía del horno



Informations



Sauvegarde & transfert



Desactivación temporal de la pantalla táctil para limpieza del panel

# Nuestros expertos a su servicio

## Nuestra experiencia comercial

Nuestros equipos de ventas e implementación están a su lado para ayudarlo en la realización de su proyecto: recomendación de equipamiento y ubicación de la panadería según su proceso de producción.

## Nuestra experiencia empresarial

Nuestro showroom y laboratorio de 320 m<sup>2</sup> en la oficina central en Holtzheim está a su disposición para probar nuestros equipos y formarse en su uso.

## Nuestra experiencia técnica

Nuestros equipos se benefician de la garantía del fabricante desde la entrega. Para optimizar de manera sostenible el funcionamiento de su equipo y evitar costosos tiempos de inactividad, puede elegir un contrato de mantenimiento asociado con una garantía extendida.

Bongard brinda formación a los técnicos de los concesionarios y distribuidores para garantizar el funcionamiento adecuado y la durabilidad de su equipo.

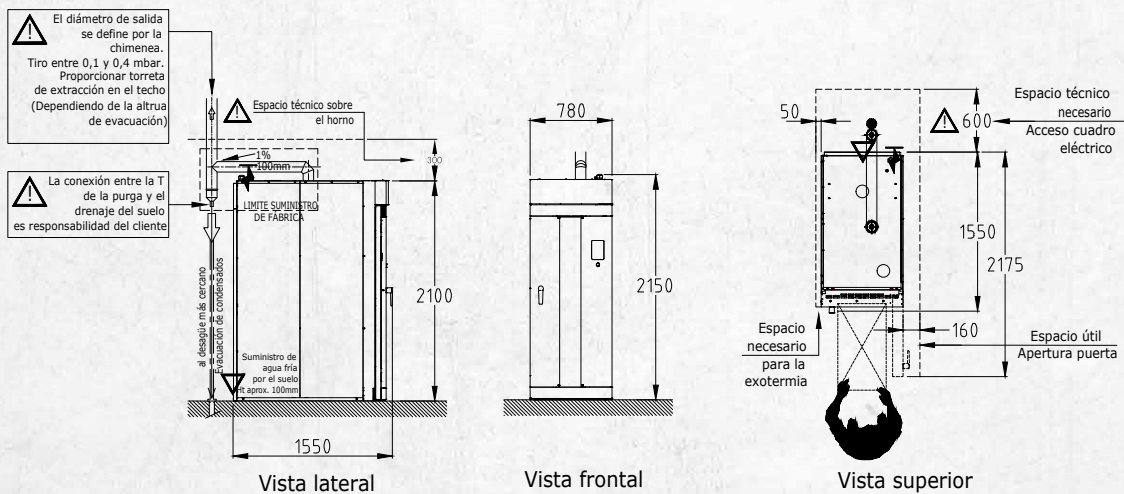
Nuestros concesionarios y distribuidores tienen acceso a una plataforma online que contiene información técnica y les permite pedir unas 5.000 referencias de recambios originales, despachadas en un plazo de 24 a 48h.



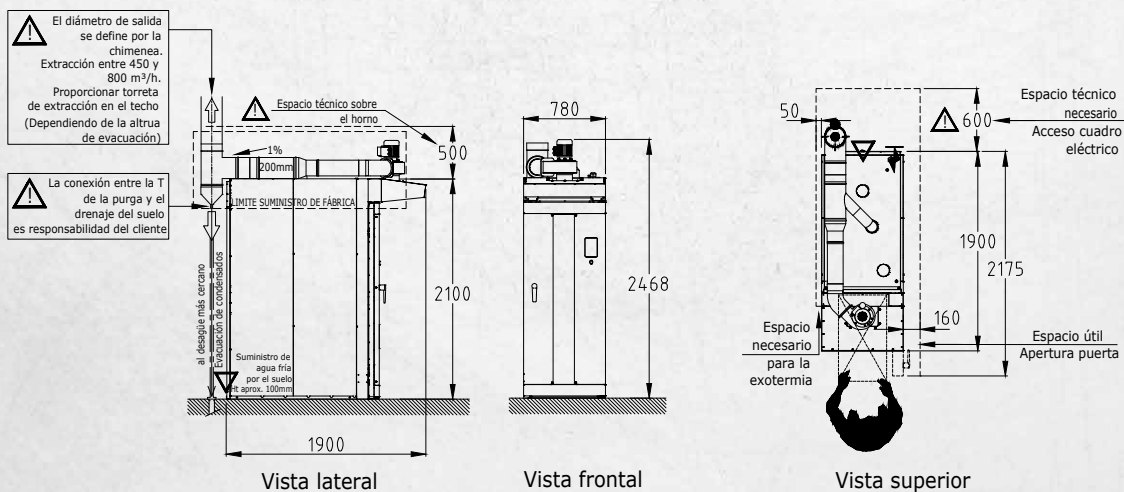
# Datos técnicos

	MIZAR
<b>Sentido apertura de la puerta</b>	
Maneta a la izquierda	•
Maneta a la derecha	o
<b>Panel</b>	
SENSITIV'2	•
<b>Vapor</b>	
Sin vaporera	•
Con generador de vapor y kit reductor de presión	€
Kit de filtración anti-cal	€
<b>Funciones adicionales</b>	
Carga parcial	•
Variación de velocidad de ventilación	€
<b>Campana</b>	
Zócalo decorativo	•
Campana sin extractor	€
Campana con extractor	€
<b>Accesorios</b>	
Kit de manutención	€
<b>Tensión de alimentación</b>	
3N~400 V	•
3~230 V	€

## ZÓCALO DECORATIVO



## CAMPANA CON EXTRACTOR





Iberia

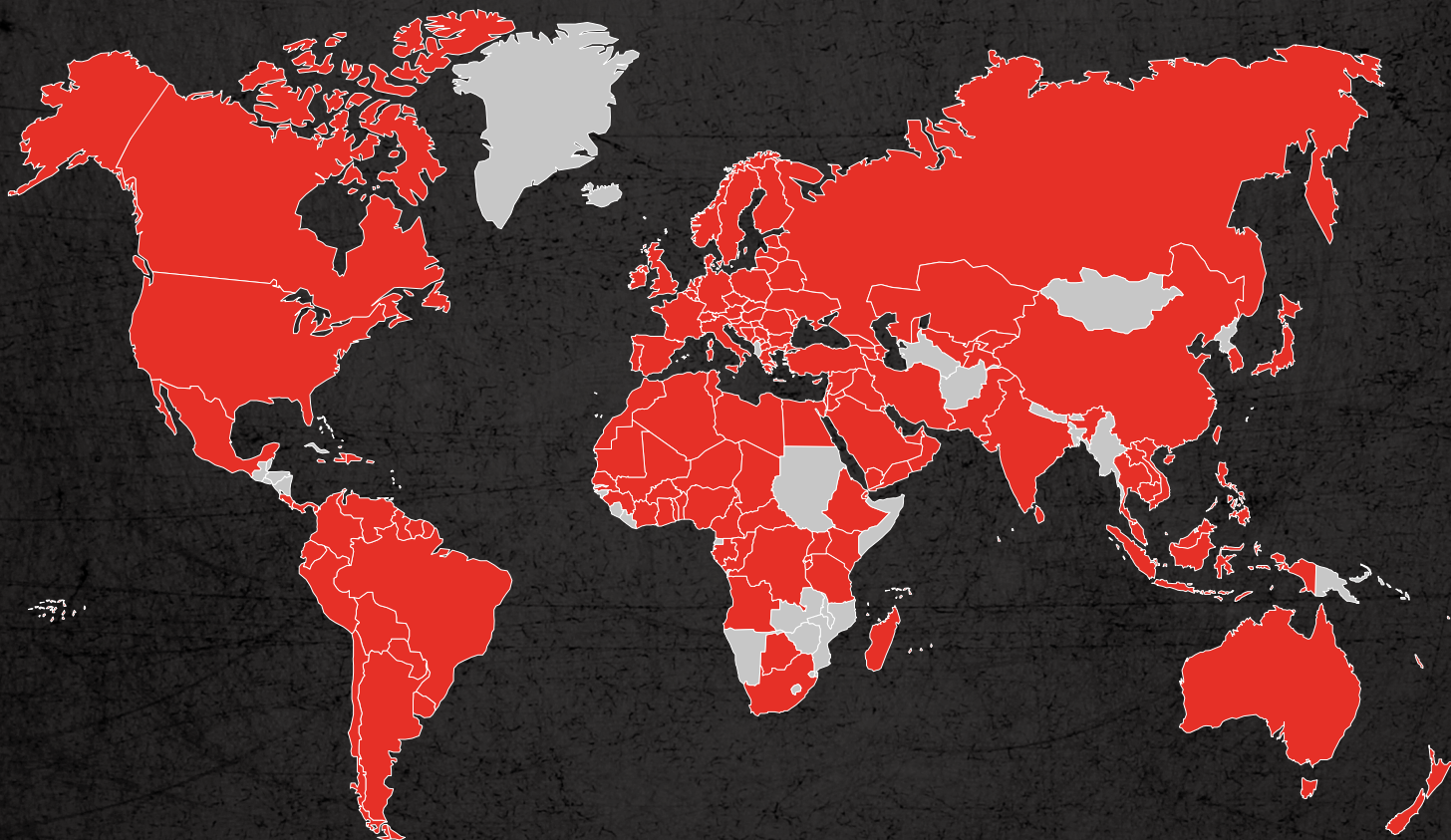
**BONGARD**

*Juntos desde antes del alba*


**BONGARD**, fabricante francés de equipos para obrador desde 1922, cuenta con una red de distribuidores exclusivos formados continuamente en todas nuestras gamas para ofrecerle un servicio comercial y técnico alrededor del mundo.


**BONGARD** también está presente en más de 140 países en todo el mundo.


Para encontrar el distribuidor más cercano, consulte :  
<https://www.bongard.fr/distributeur/>




Síguenos en :

 BongardIberia

 bongard\_iberia

 Bongard Iberia

 Bongard Iberia

**BONGARD**

c/ Garbí nº 15 Nave 3 - Parets del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - [www.bongard.es](http://www.bongard.es) - [info@bongard.es](mailto:info@bongard.es)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence