



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

FOUR VENTILÉ À CHARIOT

MIZAR

Compact et polyvalent pour
une production optimisée



FABRIQUÉ EN FRANCE



MIZAR est un four ventilé électrique accueillant des chariots pouvant aller jusqu'à 460 mm de largeur et 800 mm de profondeur.

Compact et **endurant**, **MIZAR** s'intègre aisément dans les petits espaces et sa **polyvalence** permet d'enchaîner les cuissons d'une large variété de produits boulangers et pâtisseries.

Les multiples possibilités offertes par sa commande tactile SENSITIV'2 lui permettent de s'adapter aux habitudes de travail de tous les boulangers et pâtisseries.



Réactif

Endurant
Intelligent

Compact

Polyvalent



Un four compact

Avec ses 780 mm de largeur, **MIZAR** trouve sa place dans les espaces les plus exigus tout en offrant une grande capacité de cuisson (90 baguettes de 350 g ou notamment 270 croissants).



Un four polyvalent

MIZAR permet de cuire tous types de viennoiseries, pâtisseries et pâtes précuites. L'option Buée ajoute à sa palette la cuisson des pâtes fraîches, froides ou crues surgelées pour un **résultat homogène et de qualité**.

Les macarons et autres produits légers et délicats bénéficient de la fonction de Variation de vitesse de ventilation (option) pour une **cuisson douce et ajustée**.



Un four performant

Associé à l'oura motorisé, le système d'Entrée d'air frais optimise l'évacuation de l'humidité de la chambre pour un **développement maîtrisé des produits les plus sensibles** tels que la pâte à choux. Une soupape de décompression, assurant une **durabilité optimale**, complète le système.



Un four étudié pour maximiser la production dans les espaces réduits

Double vitrage avec traitement infrarouge pour une **meilleure conservation de la chaleur interne**

Fonction « **Chargement partiel** » en cas de **production réduite**

Eclairage LED sur toute la hauteur du four pour une **parfaite visualisation** des produits



Flux d'air ajusté avec soin pour une **cuisson homogène et de qualité**



Manipulation facilitée des produits liquides grâce au chargement à plat



Système d'anti-retour de porte permettant de manœuvrer le chariot en **toute sécurité**

Avec MIZAR, travaillez en toute sécurité

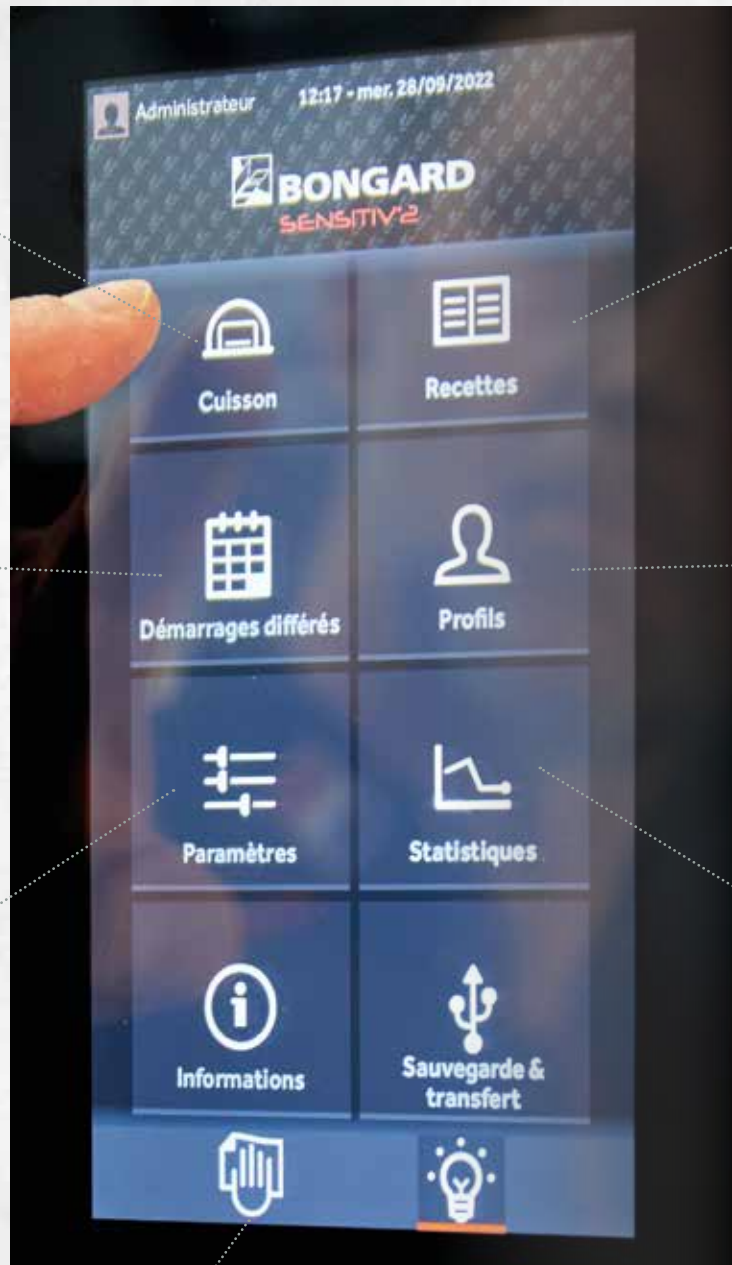
CERTIFIÉ

Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

Une commande intuitive et fluide

MIZAR est doté de la commande tactile SENSITIV'2 qui gère intelligemment, via son écran 7 pouces, le fonctionnement de l'ensemble du four.

Son interface claire et illustrée permet une prise en main très facile tout en offrant une grande palette de réglages.



Gestion des cuissons en mode manuel ou en mode Recettes



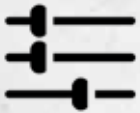
Création des recettes (température, durée, injection de buée et pilotage de l'oura)



Planification des démarrages de cuisson différés par jour



Gestion des droits personnalisés selon le profil des utilisateurs (autorisation ou non de modifier les recettes enregistrées, d'accéder aux paramètres, etc.)



Personnalisation du four et accès à la fonction « Energy Saving »



Consultation des statistiques de production et énergétiques du four



Désactivation temporaire de la dalle tactile pour nettoyage de l'écran de la commande

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : **Bongard Finance**. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim en Alsace est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un **contrat de maintenance** associé à une **extension de garantie**.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

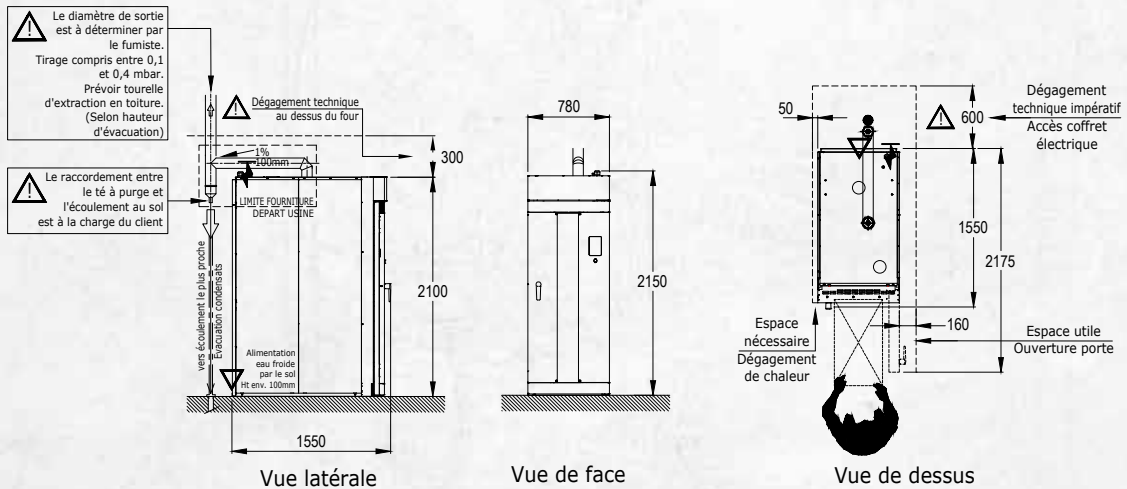
45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

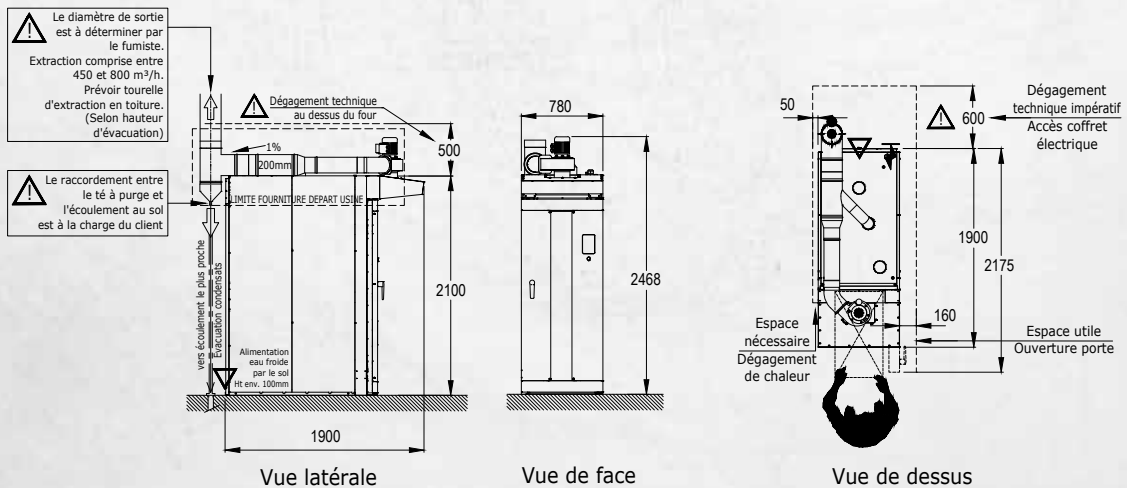
Données techniques

	MIZAR
Sens ouverture de porte	
Poignée à gauche	•
Poignée à droite	o
Commande	
SENSITIV'2	•
Buée	
Sans appareil à buée	•
Avec appareil à buée et kit réducteur de pression	€
Kit de filtration anti-calcaire	€
Fonctionnalités additionnelles	
Chargement partiel	•
Variation de vitesse de ventilation	€
Hotte	
Bandeau décoratif	•
Hotte sans extracteur	€
Hotte avec extracteur	€
Accessoires	
Kit de manutention	€
Tension d'alimentation	
3N ~ 400 V	•
3 ~ 230 V	€

BANDEAU DÉCORATIF



HOTTE AVEC EXTRACTEUR



• : Standard

o : Option gratuite

€ : Option payante



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube


BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique, 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.


BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.


Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>




Suivez-nous sur :

 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