



BONGARD

Juntos desde antes del alba

DIVISORA HIDRÁULICA

MIRA

La aliada del pequeño obrador:
compacta y polivalente



Calidad
**LABORATOIRE
NATIONAL**
de la Boulangerie
Pâtisserie
lempa

MIRA es una de las divisoras hidráulicas de 20 divisiones más compactas del mercado. Ligera y manejable, encontrará su lugar en los espacios más pequeños.

Dotada de una **gran capacidad de producción** con su cuba de 20kg, **MIRA** es el compromiso perfecto entre **un tamaño reducido** y una velocidad de producción óptima y regular.

Versátil, se puede utilizar para dividir una amplia gama de productos: desde panecillos de restaurante hasta baguettes y grandes panes de 1kg.



Compacta

Versátil

Manejable

Productiva

Segura



Una divisora compacta y productiva a la vez

La pequeña divisora **MIRA** tiene todo lo de una grande :
alcanza producciones de **1200 piezas/hora** y permite dividir pastones dese **200 g a 1000 g**.



Una divisora con distintas formas de corte

Los **cortes cuadrados de 100x100 mm** permiten un uso versátil: redondos, baguettes, etc...

Dos modelos de **rejillas extraíbles** para elegir (10 y 40 divisiones), están disponibles para variar su producción



Una divisora eficaz para todo tipo de masa

Gracias a su **regulador de presión graduado de 1 a 5**, puede asaptar el corte de su masa según su fuerza y **limitar su desgasificación**.
El corte es limpio y la calidad de la masa se conserva.



Consejo

Asociada a la rejilla de 10 divisiones, y el regulador de presión al mínimo, es **ideal para realizar baguettes de tradición**.

MIRA fue diseñada para mejorar el trabajo a pasteleros y prevenir trastornos musculares y óseos

Una divisora ergonómica y segura

Un nivel de ruido bajo :
únicamente 63dB



Una palanca ergonómica que ofrece un control preciso de la subida y bajada de las cuchillas

El elevado automático de las cuchillas permite una limpieza fácil y rápida

Una maneta con muelle que vuelve sistemáticamente a la posición de trabajo



Un tirador que protege los botones de control y te permite mover la divisora con toda seguridad



Un ala abatible opcional para colocar sus bandejas, rejillas o cubetas

Dos ruedas que permiten el movimiento de la MIRA para facilitar la limpieza del obrador



Un sistema antiproyección de la harina que preserva el entorno de trabajo del panadero, con su bandeja de recuperación en la parte trasera de la cuba

Con MIRA, trabaja de forma segura

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la autocertificación, ya que nuestros productos son auditados por un organismo externo e independiente.

Nuestras divisoras son reconocidas por tener bajas emisiones de harina en las pruebas realizadas en LEMPA. Se recomienda el uso de una harina con bajo índice de emisión.



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 m² 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, despachados en un plazo de 24 a 48h.



Características

MIRA

Division

20 divisiones

•

Mandos

Maneta

•

Confort

Stop & Go

•

4 ruedas, 2 de ellas con freno

•

Higiene y seguridad

Subida automática de las cuchillas

•

Sistema anti proyección de harina

•

Opciones

Regulador de presión

€

Ala abatible (lado a escoger)

€

Rejillas intercambiables

Rejilla de 10 div + bandeja

€

Rejilla de 40 div (uso en doble corte)

€

Alimentación

3N~400V 50/60Hz

•

3N~208-230V 50/60Hz

◦

• Estandar || € Option payante || ◦ Option gratuite

Características generales

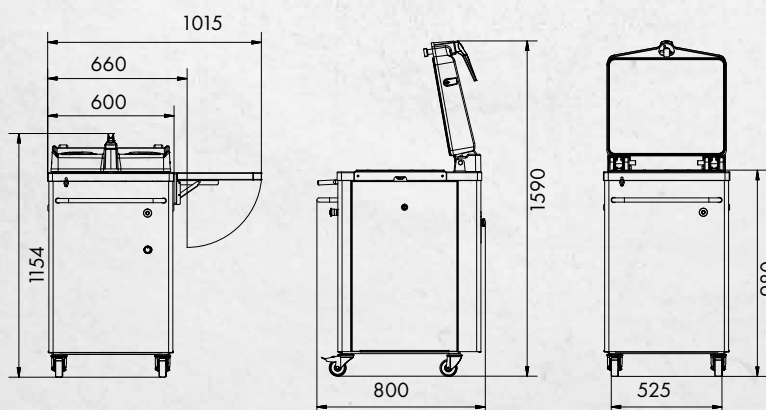
Tamaños y capacidades

Profundidad de la cuba	(mm)	129
Dimensión de la cuba	(mm)	500 x 400
Volumen de la cuba	(l)	27
Capacidad mínima de masa*	(kg)	4
Capacidad máxima de masa*	(kg)	20
Producción	(p/h)	1200
Potencia	(kW)	1,5
Presión (sin regulador)	(bars)	53
Presión mínima (con regulador)	(bars)	44
Presión máxima (con regulador)	(bars)	53

* Para un tiempo de reposo en cubeta inferior a 30 min

Dimensiones y pesos

Superficie de suelo	(mm)	800 x 600
Peso neto de la divisora	(kg)	200
Peso neto del ala abatible	(kg)	15
Peso neto de la rejilla de 10 divisiones	(kg)	8
Peso neto de la rejilla de 40 divisiones	(kg)	7





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 90 países a través de una red de distribuidores formada por 450 comerciales y técnicos.

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



Síguenos en:



BongardIberia



Bongard_iberia



BongardIberia



Bongard Iberia

BONGARD

c/ Garbi nº15 Nave 3 - Parets del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence