

MIZAR

BAKERY LINE



La cottura per l'arte bianca
Baking for bakery and pastry sectors



UNIⁱ**P**RO

MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria. Siamo un'azienda che appartiene ad un Gruppo solido, organizzato, primo in Italia e leader mondiale nel settore dell'Arte Bianca e dell'industria dolciaria: una garanzia di qualità e capacità produttiva ad alto livello di industrializzazione.

I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors. We are a company that belongs to a solid, organized Group. A leader in the art of baking and the confectionery industry both in Italy and worldwide. A guarantee of quality and a production capacity with a high level of industrialization.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





DOVE IL PANE DIVENTA BUONO E PROFUMATO

Mizar. La gamma forni per l'arte bianca

La linea forni MIZAR è stata creata per soddisfare tutte le esigenze più specifiche degli esperti di panificazione e pasticceria.

I forni Mizar offrono una cottura di prima qualità, con la massima efficienza energetica. Controllano e mantengono ottimali i fattori che determinano la bontà dell'aria in camera, guidando il flusso di calore con la giusta umidità sul prodotto in modo morbido e omogeneo.

Il risultato è un prodotto esaltato nel gusto e nella fragranza.

La linea Mizar è composta da un'estesa serie di modelli, dai più flessibili e versatili per la cottura di ogni prodotto di panificazione, a quelli dedicati alla cottura di baguette.

WHERE BREAD COMES OUT DELICIOUS AND FRAGRANT

Mizar. A range of ovens for the art of baking

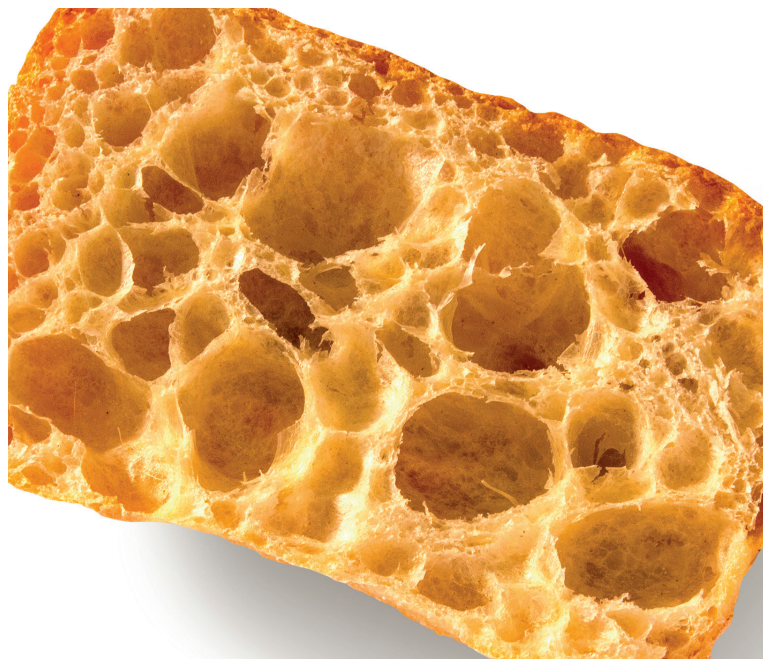
The line of MIZAR ovens has been created to meet all the most specific needs of bakery and pastry experts.

Mizar ovens offer first-rate baking with maximum energy efficiency. They control and maintain optimal factors that determine the wholesomeness of the air in the chamber, guiding the heat flow with the right degree of moisture onto the product in a gentle and uniform manner.

The result is a product with an enhanced taste and fragrance.

The Mizar line consists of an extensive series of models, from the most flexible and versatile for baking all types of products, to those specifically required for baking baguettes.





• CALORE OMOGENEO

Air Pro. Una cottura uniforme e avvolgente, al cuore del prodotto

Il sistema di distribuzione dell'aria Air Pro garantisce una diffusione morbida e omogenea del calore all'interno della camera. Il risultato è una cottura perfetta in ogni punto di ciascuna teglia, anche per i prodotti più delicati e leggeri.

UNIFORM HEAT

Air Pro. Bakes in a uniform, enveloping manner, to the core of the product

The Air Pro air distribution system guarantees gentle, uniform heat within the chamber. The result is a perfectly baked product across the entire baking tray, even for the lightest, most delicate products.

• VAPORE IDEALE

Steam Pro. La giusta umidità per uno sviluppo ottimale del prodotto

Nelle prime fasi di cottura - le più delicate - un corretto apporto di umidità favorisce uno sviluppo ottimale del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

Grazie a Steam Pro è possibile regolare la temperatura e l'immissione di vapore nella camera di cottura in base al tipo di prodotto.

IDEAL STEAM

Steam Pro. The right amount of moisture that optimally develops the product

In the first stages of baking - the most delicate ones - a proper moisture content helps the product develop in optimal conditions, while also developing its organoleptic properties. Thanks to Steam Pro, in relation to the type of product, the temperature and steam in the baking chamber can be adequately adjusted.



• DEUMIDIFICAZIONE

Dry Pro. Prodotti croccanti fuori e morbidi dentro

Il sistema Dry Pro consente di espellere rapidamente l'aria umida dalla camera di cottura quando si desidera rendere croccante e dorata la superficie di un prodotto.

• COTTURA A VAPORE

Per offrire una gamma di prodotti per tutti i gusti

Per tutte le ricette di pane e pasticceria cotta a vapore, i forni Sirio permettono di creare un vapore ideale, saturo di umidità e ad alta temperatura.

DEHUMIDIFIER

Dry Pro. For products that are crispy on the outside and soft on the inside

The Dry Pro system allows you to quickly expel moist air from the baking chamber when externally crisped products with a golden surface are desired.

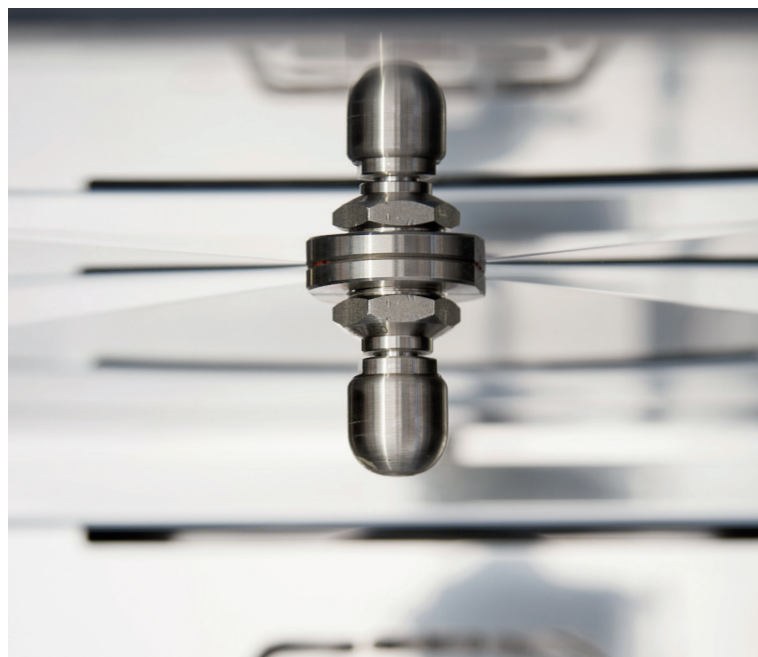
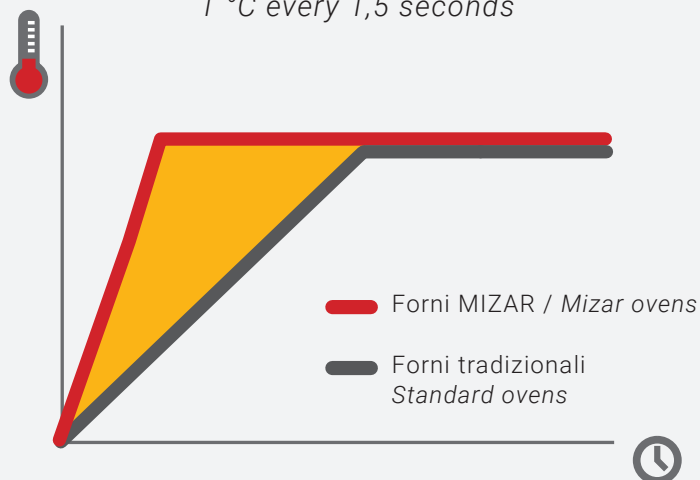
STEAM COOKING

When offering a range of products for all tastes

For all bread and pastry recipes that require to be steam cooked, Sirio ovens allow to create an ideal level of steam, saturated with moisture, at a high temperature.

FAST HEATING

1 °C ogni 1,5 secondi
1 °C every 1,5 seconds



- **SUBITO CALDO**
Raggiunge rapidamente la temperatura impostata

L'efficienza del sistema di riscaldamento Fast Heating, e la qualità dei materiali costruttivi impiegati, assicurano prestazioni elevate e costanti: il raggiungimento della temperatura impostata avviene in modo rapido e preciso a favorendo una migliore cottura del prodotto.

- **SISTEMA LAVAGGIO**
Pulire a fondo il forno e in modo facile e veloce

Il sistema di lavaggio integrato assicura una corretta pulizia della camera di cottura ad ogni fine ciclo, permettendo di avere sempre un ambiente di lavoro sanificato (optional).

FAST HEATING

Quickly reaches the set temperature

The efficiency of the Fast Heating system, along with the quality of the manufacturing materials used, ensures for a constant high performance. The set temperature is reached quickly and accurately, resulting in an ideally baked product.

CLEANING SYSTEM

Clean the oven thoroughly, quickly, and easily

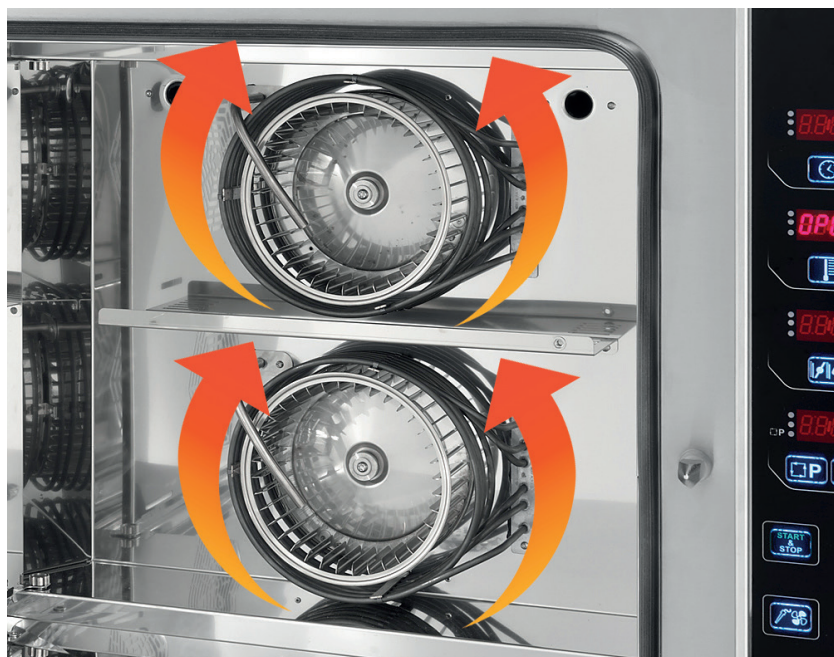
The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (optional).

ENERGY SAVE RISPARMIO

+ 30%

Forni tradizionali
STANDARD OVENS

Forni MIZAR
MIZAR OVENS



- **ENERGY SAVE**
Ottimizza i consumi e li riduce durante le fasi non produttive

La qualità e il dimensionamento dell'isolamento termico dei forni Unipro sono stati pensati per ridurre gli sprechi energetici.

A questo si aggiungono le funzioni di risparmio Energy Save che consentono di ottimizzare i consumi durante la cottura e di ridurli al minimo nelle fasi non produttive.

ENERGY SAVING

Optimizes and reduces consumption during non-productive phases

The quality and sizing of the heat insulation in Unipro ovens was designed to reduce energy waste. Additionally, the Energy Save features allow you to optimize consumption during baking and minimize it during non-productive phases.

- **BIDIREZIONALI**
Un flusso d'aria più avvolgente sulla superficie del prodotto

La possibilità di alternare il giro dei motori permette di avere una ventilazione bidirezionale che avvolge la superficie del prodotto portando il calore in ogni punto, assicurando così una perfetta uniformità di cottura.

TWO-WAY AIR FLOW

A more enveloping flow of air on the surface of the product

The possibility of alternating the rotation of the motors allows for a two-way ventilation that envelops the surface of the product, carrying the heat at every point, therefore, ensuring perfect uniformity while baking.

FUNZIONI / FUNCTIONS	MECCANICA (M) MECHANIC (M)	EL. DIGITALE (E) DIGITAL ELECT. (E)
TIPO COTTURA / TYPE OF BAKING		
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 280 °C <i>Convection baking with temperatures ranging from 30° C to 280° C</i>	•	•
Cottura Convezione + Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 280 °C <i>Convection baking + Steam with temperatures ranging from 48° C to 280° C</i>	•	•
Cottura vapore <i>Steam cooking</i>	•	•
DIFFUSIONE DELL'ARIA IN CAMERA COTTURA / AIR DIFFUSION IN THE BAKING CHAMBER		
Sistema aira Air Pro con ventole ad inversione di marcia <i>Air Pro System with reverse fan direction</i>	(*)	(*)
Sistema aira AIR Pro con 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente <i>The Air Pro System, with 2 speeds of airflow in the chamber, can be set by the user</i>	-	•
GESTIONE DELL'UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA / MOISTURE CONTROL IN BAKING CHAMBER		
Sistema rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura (DRY Pro) <i>Quick moisture expulsion in the baking chamber (Dry Pro)</i>	•	•
Sistema vapore STEAM Pro con umidità settabile(%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - continuo <i>Steam Pro System with adjustable moisture (%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - continuous</i>	•	-
Sistema vapore STEAM Pro con umidità variabile dal 10 al 100% <i>Steam Pro System with variable moisture from 10% to 100%</i>	-	•
Sistema vapore STEAM Pro con immissione manuale di umidità <i>Steam Pro System with manual moisture input</i>	•	•
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS		
99 Programmi memorizzabili, 6 fasi di cottura <i>Store 99 programs, 6 baking phases</i>	-	•
Gestione ricette <i>Manage Recipes</i>	-	•
Timer <i>Timer</i>	•	•
Visualizzazione del tempo per fine cottura <i>Displays end of baking time</i>	-	•
Visualizzazione valore nominale temperatura di camera <i>Displays nominal temperature value in chamber</i>	-	•
Temperatura impostabile dall'utente in °C o °F <i>Temperature can be set by the user in °C or °F</i>	•	•
Pre riscaldamento <i>Pre-Heating</i>	-	•
Impostazione temperatura termostato <i>Thermostat temperature setting</i>	•	•
Raffreddamento rapido <i>Fast cooling</i>	-	•
Start & stop <i>Start & stop</i>	-	•
Funzioni sonda al cuore del prodotto <i>Temperature probe for product core</i>	-	•
Limitatore di temperatura di sicurezza <i>Safety temperature limiting device</i>	•	•
Energy Save <i>Energy Save</i>	-	•
Controllo apertura-chiusura camino <i>Chimney opening-closing control</i>	•	•
Porta USB e LAN <i>USB and LAN port</i>	-	Optional

* vedere modelli / see models

• di serie / standard

- non disponibile / not available

MIZAR BIG LINE E BAGUETTE

Prestazioni e versatilità per un prodotto perfetto

I forni Mizar sono stati pensati per adattarsi alle esigenze del professionista che vuole una cottura perfetta per i propri prodotti di panificazione.

La versione Big Line offre grande versatilità e flessibilità, per garantire la cottura ottimale

ad ogni tipo di prodotto.

La versione Baguette è stata realizzata per chi ha l'esigenza di produrre baguette in quantità e quindi deve dedicare un forno alla loro cottura.

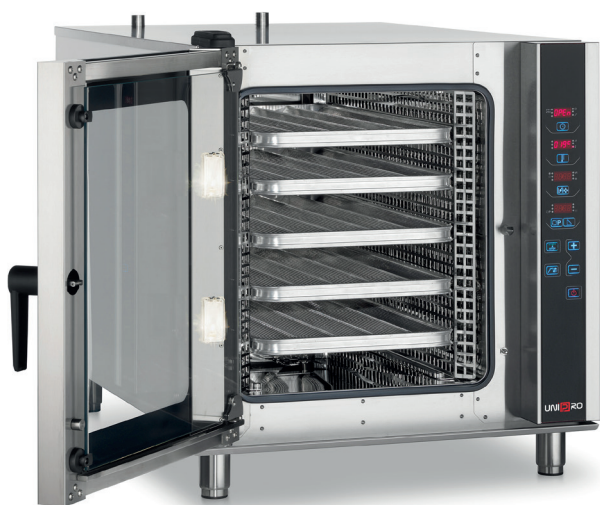
MIZAR BIG LINE E BAGUETTE

Performance and versatility for a perfect product

Mizar ovens have been designed to fit the needs of professionals who seek perfectly baked bakery products.

The Big Line version offers great versatility and flexibility, ensuring optimally baked products of any sort.

The Baguette version is created for those who have the need to produce baguettes in large quantities and, therefore, the need for a specific oven in which to bake them.



MIZAR BAGUETTE



MIZAR BIG LINE





• CAPPA ASPIRANTE

Funzionali ed efficaci, le cappe aspiranti Unipro abbattano i fumi che escono dal forno all'apertura della porta, contribuendo a mantenere ottimale il clima nell'ambiente di lavoro.

SUCTION HOOD

Functional and effective, Unipro suction hoods reduce fumes from the oven when the door is opened, helping maintain an optimal climate in the working environment.



• TAVOLI IN ACCIAIO INOX

Robusti e pratici, agevolano tutte le operazioni abbinate ai forni e lievitori e sono utili basi di supporto e lavoro.

STAINLESS STEEL TABLES

Robust and practical, they facilitate all procedures required when working with ovens and proofers and are also useful as support and work surfaces.



• TEGLIE E GRIGLIE

Accessori resistenti, adatti all'uso intenso, dalle molteplici caratteristiche per soddisfare tutte le esigenze in laboratorio.

TRAYS AND GRIDS

Durable accessories, suitable for intense use, with multiple features that satisfy every need in the baking lab.



• SONDA AL CUORE

Uno strumento quanto mai indispensabile per garantire una perfetta cottura e il controllo della temperatura in tutte le fasi di lavoro.

CORE PROBE

An instrument that is indispensable in ensuring perfect baking and temperature control during all working phases.



• KIT DOCCIA

Per la pulizia veloce e accurata. Il kit doccia Unipro facilita tutte le operazioni al fine di garantire e mantenere una qualità del prodotto attraverso una scrupolosa pulizia.

SHOWER KIT

For fast and accurate cleaning. The Unipro shower kit with support, hose, and relevant set-up facilitates all procedures, guaranteeing and maintaining product quality through an accurate cleaning process.



• PORTA USB

La porta USB consente di mettere al sicuro le proprie ricette di cottura, permettendo di importare ed esportare i programmi.

USB PORT

The USB port allows you to safely store baking recipes, allowing to import and export programs.

COMBINABILI CON LE CELLE DI LIEVITAZIONE *CAN BE COMBINED WITH PROOFERS*



I forni Mizar possono essere combinati con una vasta gamma di celle di lievitazione Unipro, dove il prodotto può lievitare in modo ottimale grazie ad un ambiente con temperatura e umidità controllate.

Mizar ovens can be combined with a wide range of Unipro proofers, where the product can be optimally proofed, thanks to an environment with controlled levels of temperature and moisture.

Siamo un'azienda che appartiene ad un Gruppo solido, organizzato, primo in Italia e leader mondiale nel settore dell'Arte Bianca e dell'industria dolciaria.

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

We are a company that belongs to a solid, organized Group. A leader in the art of baking and the confectionery industry.

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.



UNI  PRO

UNIPRO s.r.l.

Via Ponzimiglio 46/48 | 36047 Montegalda (VI) -Italy
T. +39 0444 415050 | F. +39 0444 416882

info@uniprosrl.it | www.uniprosrl.it

 **POLIN**
GROUP