



Divimach AGDP



Divimach A

# Divimach

## Automatischer Hydraulik-Teigteiler



Der Hydraulik Teigteiler Divimach 10/20 ist ein Vollautomat zum schonenden Teilen von Teige in 10 und 20 Stücke.

Der Deckel ist standardmäßig mit einer Melhabsaugung ausgerüstet, damit wird die Mehlstaubbelastung in der Backstube stark reduziert.

Mit dem **Modell AGP**, welches mit einem Gitter ausgestattet werden kann, lassen sich Brötchen, Ciabattas, Dreiecke ... realisieren. Dieses Modell erlaubt es auch den Egalisierungs-Druck so anzupassen, dass auch weiche Teige verarbeitet werden können .



Im Hydraulik Teigteiler Divimach stecken eine Fülle technischer Innovationen, die auf eine 45-jährige Erfahrung beruhen. Der Markt ändert sich stetig, nicht selten wird ein Hydraulikteiler bis zu 16 Stunden eingesetzt dies bedeutet mehr Verschleiß – traditionelle Lösungen finden ihre Grenzen. Borgard bietet mit der Divimach eine Antwort auf die neuen Anforderungen.

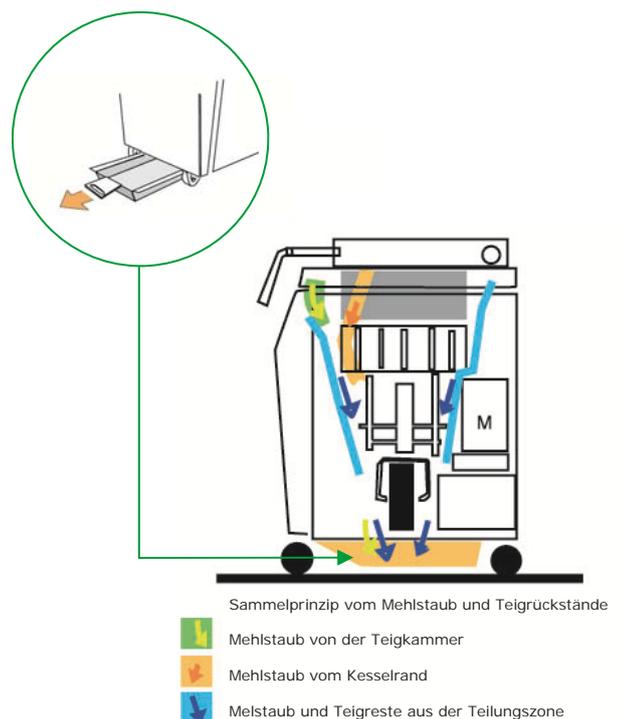
## Das System « Dust Control »

Da Ihre Gesundheit uns wichtig ist, haben wir als erste Priorität die Divimach mit dem « **Dust Control** » System ausgerüstet.

Im Vergleich zu einem klassischen Teigteiler, bei dem während der Druckphase Mehlstaub von der Teigkammer ausgestoßen wird, nutzt der Divimach den Luftstrom um den Mehlstaub in ein hermetisches Netz umzulenken. Dort wird der Mehlstaub in einer Sammelschublade aufgefangen.



Sammelschublade mit Mehlstaub



# Divimach ein Technologiekonzentrat

## Das System « Stop & Go »

Beim Divimach wird die Ölpumpe per Mikroprozessor gesteuert und läuft nur bei Bedarf.

Das heißt ganz konkret, die Pumpe läuft **bis zu 60% weniger** als ein klassischer Hydraulikteiler.

Das bringt enorme Vorteile

- Geringerer Energieverbrauch
- Weniger Lärmbelästigung
- Geringere Unterhaltskosten (Verlängerter Ölwechsel- Intervall)
- Weniger Verschleiß

## Eine beherrschende Technologie

### ■■■ Die Verriegelung der Messer : die Automatik im Dienste der Präzision

Bei den Teigteilern der « älteren Generation » führen die Messer vor dem Pressen der Teigmasse heraus, sodass der Pressdruck beim Verteilen der Teigmasse zur Deformation der Messer führte.

Um dieses Problem zu beseitigen, ist die Divimach nun **mit einer elektrischen Sperre ausgerüstet, die das Herausfahren der Messer erst nach Anstieg des Teigstempels freigibt.**

### ■■■ Eine zweifach wirkende Schraubspindel für eine langlebige Mechanik.

Meistens sind die Teigteiler nur mit einer Feder ausgerüstet, welche Druckplatte und Messer zurückholen. Mit der Zeit altern diese Federn, das Absenken der Druckplatte wird zum Wagnis und die Gefahr zu technischen Störungen erhöht.

Deshalb wurde dieses System bei der Divimach **zu Gunsten eines zweifach wirkenden Schraubspindels** aufgegeben, der ein perfektes Rückführen des Hauptkolbens in die Ausgangsposition garantiert.

## Das System « Soft Dough »

Auf Wunsch mit einem zweiten Pressdruck erhältlich für sehr weiche und empfindliche Teige.

Gegärte oder Langzeit geführte Teige werden immer beliebter. Mit dem Divimach + „soft Dough“ können Sie diese problemlos und schonend teilen.



Vor dem Teilen



Soft Dough Teilung

## Ein « automatisierter » Zyklus

Mit der Verriegelung des Deckels **startet** der Arbeitszyklus der Maschine **automatisch** und erlaubt **dem Benutzer** somit **eine mühelose Bedienung.**

Mit dem manuellen Schließen löst in der Tat **der Deckeldruck die Verriegelung** der Kammer aus.

**Der Egalisierungszyklus** des Teiges, welcher auf der Steuerungstafel regelbar ist, **startet dann automatisch.** Nach Beendigung des Zyklus fahren die Messer hoch.

Am Zyklus-Ende **entriegelt sich der Deckel von selbst.** Jedoch muss die **Öffnung durch den Benutzer erfolgen,** damit der Teig für weitere Verarbeitungen nicht an der freien Luft bleibt.



# Divimach: eine robuste und zuverlässige Konstruktion

## Anatomie der Divimach

- 1 Griff aus verchromtem Stahl mit Rammschutz
- 2 Deckelunterseite mit lebensmittelechten und teigabweisenden Kunststoff beschichtet:
  - Verhindert ein Anhaften und erleichtert die Teigverteilung
  - Absorbiert Stöße und Verschlussgeräusche
  - Mindert ein zu großes Aufsteigen von Mehlstaub
- 3 Kessel, Teigkammerrand und Rahmen aus lebensmittelechtem Edelstahl für einen leichten Unterhalt .
- 4 Abgeschrägte Messer aus Edelstahl
- 5 Teilungsgitter und Gitterträger aus Edelstahl (siehe nebenstehend)
- 6 Der Verschlussdeckel besitzt zum gleichmässigen Schließen Ausgleichsfedern, die vor Spritzern geschützt sind
- 7 Ergonomische Steuerungstafel (siehe Beschreibung auf der nächsten Seite)
- 8 Verkleidungen zum leichten Unterhalt abnehmbar.
- 9 Hydraulik-Aggregat für eine intensive und geräuscharme Funktion. Motor und Magnetventile sind durch einen Abstreifer geschützt
- 10 Drehbare Rollen, die vorderen feststellbar, zum leichten Verschieben der Maschine
- 11 Mehlstaub-Sammelschublade



Divimach modell AGDP

## Hygiene und Reinigung

### ■ ■ ■ Ein leichtes Reinigen

- Die hintere und die seitlichen Verkleidungen lassen sich einfach abnehmen. Damit ist der Unterhalt leicht durchzuführen. (siehe Abbildung) .



- Durch das Lösen von 4 querliegenden Halterungsstiften kann die Druckplatte einfach und schnell entnommen werden



- Eine Schraubenwinde erlaubt das getrennte steuern von Messer und Druckplatte für eine vereinfachte Reinigung. Die Messer werden durch einen Druckknopf nach

getaner Arbeit gelöst. Dies für eine gründliche Reinigung zwischen den Druckplattenfüßen genauso wie für das Unterhalten der Messer.

### ■ ■ ■ Die Verwendung intelligenter Materialien

- Die Messerträgerplatten sind aus behandeltem rostfreiem Stahl.
- Die Druckträgerplatten sind aus Aluminium

## Eine effiziente und feste Gitter-Vorrichtung !

### ■ ■ ■ Eine genaue Teigteilung

Das Ausgleichsystem mit 4 Federn, die seitlich am Trägerarm des Gitterträgers positioniert sind (1), garantieren einen einwandfreien Kontakt zwischen Gittermesser und Druckplatte. Damit ist die Schneidequalität der Teiglinge immer perfekt.

### ■ ■ ■ Eine langlebige Ausrüstung

- Die Messer des Gitters sind aus Edelstahl, 4 mm dick und 35 mm breit, die sich nicht altersbedingt verformen.
- In der Ruhestellung liegt der Träger an einem Rahmenstopper (2) an. Die Maschine kann somit verstellt werden, ohne dass das Gitter an die Flanken der Maschine schlägt.



- Für eine komfortable und sichere Benutzung, ist der Gitterträger mit einem **Halte-System** versehen, welches die Bewegung des Benutzers begleitet. Dieses System besteht aus zwei unabhängigen Federn (3). Damit ist die Haltefunktion immer gewährleistet, auch wenn nur eine der zwei Federn funktionsfähig ist.

## Geprüfte Sicherheit



Unsere Produkte werden entsprechend der Europäischen Normen hergestellt. Immer darum bemüht, das Beste für unsere Produkte und dessen Benutzer zu

garantieren, geht unser Engagement nach Sicherheit weit über eine Eigenbescheinigung hinaus, weshalb wir systematisch unsere Produkte durch eine externe und unabhängige Prüfstelle zertifizieren lassen.

### ■ ■ ■ Vereinfachte Sicherheitsmassnahmen

- Mit der Benutzung des Gitters wird die Sicherheit durch zwei Elemente gewährleistet:
  - eine zuverlässige Erkennung des Gitterträgers via Sensor, der seitlich an der Maschine angebracht ist
  - eine gekoppelte Steuerung des Vorganges « Anheben der Platte »: obligatorisch müssen zwei Steuerungsknöpfe simultan gedrückt werden temps.



- Für den Benutzer haben wir dieser Sicherheitsmassnahme den Vorzug gegenüber des klassischen Schutzes per „Deckel-Abdeckung“ gegeben, um das Anhaften kleiner Teiglinge zwischen Gitter und Gehäuse zu vermeiden.

# Wenn Design mit Ergonomie reimt ...

## ■ ■ ■ Un design anguleux et volontaire

Bei Bongard ist es keine Frage Design nur für ... Design zu machen !

Das Design der Divimach wurde unter Berücksichtigung von Komfort und Ergonomie gestaltet.



Die Front wurde um die Steuerungstafel der Divimach geformt. Damit ist insbesondere ein nahes Arbeiten an der Maschine möglich, was den Kraftaufwand zum Manipulieren der Teigmasse am langen Arm reduziert.

## ■ ■ ■ Ein ergonomischer Griff schützt die Bedienungstafel

Der Griff wirkt als Rammschutz und bildet einen echten Schutz der Steuerungstafel vor Stößen : außerdem ist er ergonomisch ausgeführt, was ein Öffnen und Schließen des Divimach mit einer natürlicheren Bewegung zulässt.



Unabhängig von der Größe des Anwenders, man muss sich zum völligen Öffnen des Deckels weder « bücken » noch « auf die Fußspitzen stellen ».

Eine Übertragungsplatte zur Teigteilung nur mit Gitter steht zur Verfügung. Dieser Träger erleichtert den Transport der Teiglinge zum Einschiebsteppich.



## Die Steuerungstafel des Divimach, wie in einem Cockpit

Die Bedienungstafel befindet sich zentral mit **allen Funktionen und Anzeigen auf nur einem einzigen Pult.**

Das System erlaubt ein Absenken der Druckplatte, mit dem die Höhe der Teigkammer der zu teilenden Teigmenge angepasst wird.

Mit einem kurzen Druck wird kontrolliert abgesenkt – ein länger anhaltender Druck sorgt für eine totale Absenkung der Druckplatte.

**Nie mehr Vorbeugen um den Teig bis tief in den Behälter zu füllen.**



### Funktionen der Steuerung

- 1 Heben und Senken der Druckplatte \*
- 2 Wahl von 10 oder 20 Teilungen / Pressen
- 3 Auslösen der Messer zum Reinigen
- 4 Presszeit
- 5 Wahl mit / ohne Gitter
- 6 Heben der Druckplatte
- 7 Wahl Pressdruck (Soft Dough)
- 8 Senken der Druckplatte
- 9 Hauptschalter

\* Als Sicherheitsschutz müssen bei der Anwendung zum Heben der Druckplatte die Druckknöpfe 1 und 6 gleichzeitig gedrückt werden.

# Divimach : wenn Polyvalenz mit Einfachheit reimt ...

## Teigteilung mittels der **Messer**



10 Teilungen



20 Teilungen

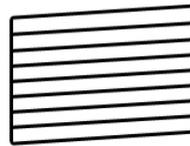


400 g à 2000 g / 200 g à 1000 g

## Teigteilung mittels **eines Gitters**



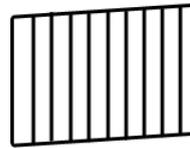
8 Teilungen: 513 x 50 mm



250 g à 400 g



10 Teilungen: 50 x 400 mm



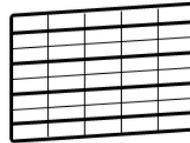
250 g à 400 g

Teig Einfüllen

## Teigteilung mittels **Messer und Gitter gemischt**



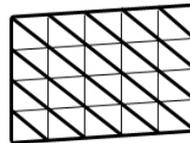
40 Teilungen : 100 X 50 mm



100 g à 200 g



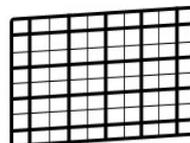
40 Dreiecke: B= 100mm H=100mm



100 g à 200 g

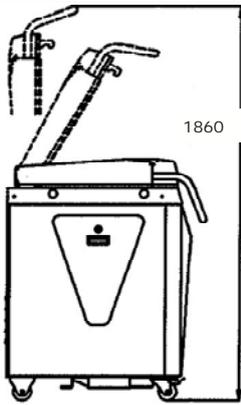


80 Teilungen 50 X 50 mm

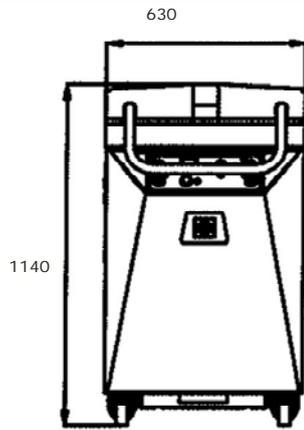


50 g à 100 g





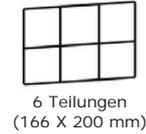
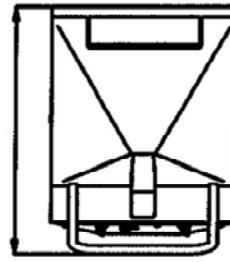
1860



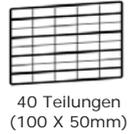
630

1140

890



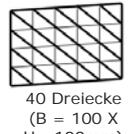
6 Teilungen  
(166 X 200 mm)



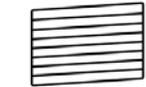
40 Teilungen  
(100 X 50mm)



6 Teilungen  
(513 X 65 mm)



40 Dreiecke  
(B = 100 X  
H = 100mm)



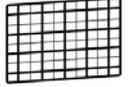
8 Teilungen  
(513 X 50 mm)



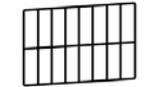
40 Teilungen  
(50 X 100mm)



10 Teilungen  
(50 X 400 mm)



80 Teilungen  
(50 X 50 mm)



16 Teilungen  
(62 X 200 mm)

### Modell

#### Modell

Divimach A standard  
Divimach AG  
Mit Gittervorrüstung  
Divimach AP  
Mit 2. Pressdruck  
Divimach AGP  
Mit Gittervorrüstung  
und 2. Pressdruck

### Gitter

#### Teigteilung mittels eines Gitters\*

6 Teilungen (166 x 200 mm)  
6 Teilungen (513 x 65 mm)  
8 Teilungen (513 x 50 mm)  
10 Teilungen (50 X 400 mm)  
16 Teilungen (62 x 200 mm)

#### Teigteilung mittels Messer und Gitter gemischt

40 Teilungen (100 x 50 mm)  
40 Dreiecke (B=100 mm X H=100 mm)  
40 Teilungen (50 x 100 mm)  
80 Teilungen (50 x 50 mm)

\*für gegärten Teige  
Mögliche Verwendung  
einer  
Übertragungsplatte

### Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Anzahl der Teilungen	10/20	10/20	10/20	10/20
Teigtiefe	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
Teigkammer-Maße	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm
Gewicht der Teiglinge	Mini. 400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)
	Maxi. 2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)
Maße der Teigstempel	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm
Teiginhalt	Mini. 4 kg	4 kg	4 kg	4 kg
	Maxi. 20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Stundentakt	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Eingabe-Höhe	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Nützhöhe L x B x H	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm
Höhe bei geschwenktem Deckel	1860 mm	1860 mm	1860 mm	1860 mm
Am Boden L x B	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm
Nettogewicht	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg
Soft Dough (für gegärten Teige)	Nein	Nein	Ja	Ja
Anpassung für Gitter	Nein	Ja	Nein	Ja

### Verpackung

	Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Inland	Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
	Länge	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
	Höhe	1350 mm	1350 mm	1350 mm	1350 mm
	Gewicht	370 kg	380 kg	370 kg	380 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
	Breite	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
	Länge	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Höhe	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm
	Gewicht	390 kg	400 kg	390 kg	400 kg



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France  
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Maschine entspricht Normen