

Divimach



Hydraulikteiler Teigteiler

Eigenschaften

- 10 & 20 Teilungen durch manuellen
- Wahlschalter möglich
- Rechteckige Teigkammer aus Edelstahl
- Volumen der Teigkammer : 29,4 L
- Kapazität : 4 – 20 Kg

Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler Divimach 10/20 dient zum gleichmäßigen Aufteilen von einer vorab abgewogener Teigmasse in gewichtsgleiche Teiglinge. Divimach 10/20 kann sowohl in 10 als auch in 20 Teilen durch einfache Umstellung eines Wahlschalters und beim Modell AG und AGP lassen auf rationelle Weise Zusatzgitter anbringen für das Teilen von Brötchen, Ciabatta, Dreiecke usw. Das Modell AP und AGP verfügt außerdem über einen Wahlschalter „Soft dough“ für besonders weiche und empfindliche Teigarten dabei wird der Pressdruck zur Hälfte reduziert.

Funktionsprinzip

Der vorab abgewogene Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben. Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schließen. Die Teigstempel steigen automatisch und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitze und wird zusammen mit den Mehlpartikeln nach unten in ein Schublade geleitet. Sobald die eingestellte Presszeit abgelaufen ist wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge. Nach dem Schneidvorgang öffnet der Deckel selbstständig und die Teigstempel fahren nach oben um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern. Die Teiglinge können anschließend weiterverarbeitet werden oder mit Hilfe der Gitterfunktion in kleinere Stücke geteilt werden.

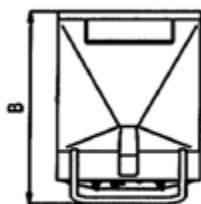
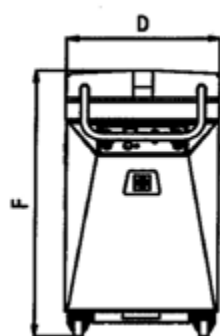
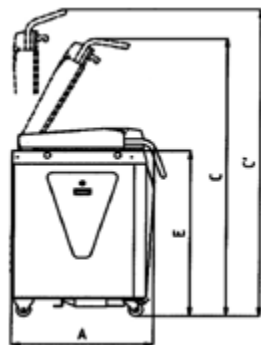
Konstruktion

- Auf Wunsch das System « Soft Dough » (Wahlschalter für weiche Teige) der Modelle AP & AGDP
- Leichtes Reinigen durch manuell abnehmbare Teigstempel
- Auf Rollen fahrbar
- Motorleistung : 1.8 kW

Die Vorteile

- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmässigen Teiglingen
- Geräuscharm
- Leichtes Reinigen dank glatter Fläche und automatisches Lösen der Schneidmesser
- Mit den Modellen AG & AGDP, die mit einem Gitter ausgestattet werden können, lassen sich sogar Brötchen, Ciabattas, Dreiecke realisieren.
- Mehlabzugung serienmäßig

Diviseuse hydraulique semi-automatique **Divimach**



6 parts



40 divisions



6 parts



40 triangles

B= 100 mm x



8 parts



40 divisions



10 parts



80 divisions



16 parts

* Pour pâtes fermentées
Utilisation possible d'une plaque de transfert des pâtons

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)

Technische Daten (Richtwerte) 40 Dreiecke (B = 100 mm x H = 100 mm)

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

Verpackung

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