



BONGARD

Always by your side



HYDRAULICKÁ DĚLIČKA

DIVIMACH

Zvyšte váš komfort
automatizovaného
procesu dělení



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922



Hydraulická dělička Divimach má širokou škálu hi-tech funkcí a řešení získaných dlouholetými zkušenostmi v řemeslných pekárnách a supermarketech.

Dnes je zcela běžné, že děličky fungují nepřetržitě 16 hodin. Četné součásti se opotřebovávají a tradiční řešení dosáhla svých limitů. Divimach je odpovědí Bongardu na tyto problémy, které v současnosti postihují všechny profesionály.

System « kontroly prašnosti »

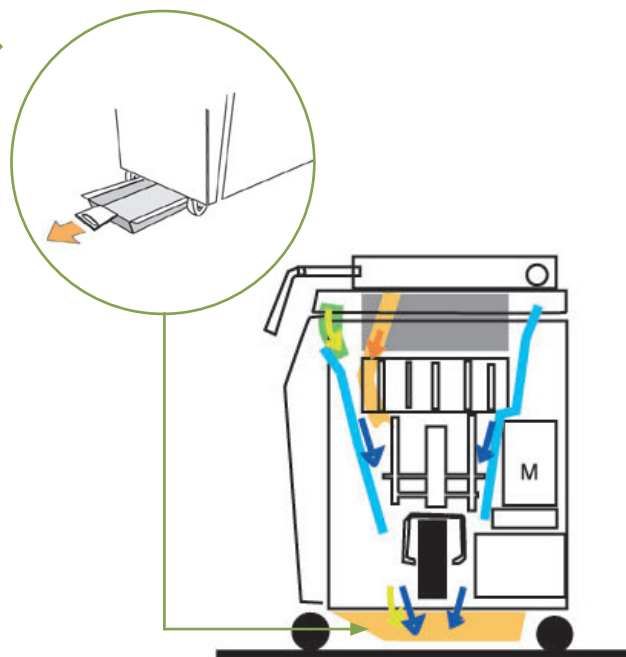
Protože vaše zdraví je jednou z našich priorit Divimach je vybaven systémem „Kontroly prašnosti“.




Na rozdíl od standardních děliček, které praší mouku mimo mísu během lisovacího cyklu, Divimach využívá proud vzduchu k vedení moučného prachu do vzduchotěsného systému, na jehož konci je zachycen.

Uživatel může jednoduše vyjmout zásuvku na moučný prach a vyprázdnit ji nebo vysát obsah.



Sběrná zásuvka na moučný prach



-  Mouka ze zámku víka > přes deflektor na podlahu
-  Mouka z přítlačné desky > přes trubky do zásobníku
-  Mouka z prostoru dělení > přes deflektor na podlahu

Systém « Stop & Go »

Kontrola teploty oleje: zaručuje životnost zařízení a šetří energii

U děliček „staré generace“ bylo mnoho problémů s ohřevem oleje v čerpadle, které se používá k ovládní pístu, který řídí pohyb tlačných desek a nožů.

U Divimachu je čerpadlo řízeno mikroprocesorem, který jej automaticky vypne, když není vyžadován tlak oleje.

Funkce „Stop & Go“ zkracuje provozní dobu o 60 %.

Během doby cyklu přibližně 40 sekund, včetně vkládání a vykládání těsta, čerpadlo poběží pouze 15 sekund.

Kromě úspor při servisu a údržbě olejového vytápění má tato technologie několik výhod:

- Úspora energie
- Méně hluku v pekárně
- Snížená údržba (kvůli méně časté výměně oleje)

Kontrolovaná technologie

Zamykání: automatizace přesnosti

U děliček «staré generace» se čepele mohly uvolnit před koncem stlačování těsta, což způsobilo deformaci, když se těsto snažilo oddělit pod tlakem.

K odstranění tohoto problému nyní Divimach disponuje elektrickým uzamykacím systémem, který zabraňuje zvednutí nožů.

Dvouúčinný zvedák pro odolný mechanismus

U většiny děliček není neobvyklé, že tlačné desky a čepele jsou vráceny pružinovým mechanismem. Postupem času se tyto pružiny unaví, spouštění podnosu se stává nebezpečným, což vede k technickým nehodám.

Proto bylo u Divimachu od tohoto systému upuštěno, aby byl nahrazen dvouúčinným zvedákem, který zaručuje perfektní návrat hlavního pístu do původní polohy.

Systém « Soft Dough »

Systém „Soft Dough“ se používá k dělení jemného nebo vysoce hydratovaného těsta nebo dokonce kynutého těsta bez jeho odplynění pomocí zařízení pro řízení průměrného tlaku.

Dělení pak lze provést bez poškození těsta.



Before division



Division Soft Dough

«Automatický» cyklus

Když je víko uzamčeno, pracovní cyklus stroje se spustí automaticky, což eliminuje jakoukoli námahu uživatele při manipulaci.

Při ručním zavření aktivuje tlak víka zámek mísy.

Poté se automaticky spustí cyklus stlačení těsta, nastavitelný na ovládacím panelu. Po dokončení tohoto cyklu se zvednou nože.

Víko se odemkne až na konci cyklu. Nesmí se však otevřít bez zásahu uživatele, aby při následné manipulaci nebylo těsto vystaveno vzduchu.



Anatomie Divimachu



- 1 Pochromované madlo víka
- 2 Vnitřek víka je z vysoce odolného, potravinově nezávadného a nepřilnavého plastu:
 - Zabraňuje lepení, podporuje rovnoměrné rozložení těsta
 - Absorbuje nárazy a hluk při zavřeném víku
 - Snižuje nadměrné ulpívání drobků
- 3 Mísa, opláštění okraje mísy a konstrukční stojky z nerezové oceli nabízejí snadnou údržbu a bezpečný kontakt s potravinami.
- 4 Zkosené čepele z nerezové oceli
- 5 Nerezová mřížka a držák mřížky (viz protější strana)
- 6 Víko je vyváženo pružinami, které jsou chráněna před projekcemi
- 7 Ergonomický ovládací panel (viz popis na následující straně)
- 8 Snadno odnímatelný kryt pro snadnou údržbu.
- 9 Tichá hydraulická jednotka určená pro intenzivní používání. Motor a elektroventily chráněny deflektorem
- 10 Otočná kolečka s předním blokováním pro snadné přemístění stroje.
- 11 Zásobník na moučný prach

Hygiena a údržba

Snadné čištění

- Zadní a boční kryt lze snadno demontovat pro snadnou vnitřní údržbu.



- Tlačné desky se rychle demontují pomocí 4 příčných přídržných čepů



Zvedák umožňuje samostatné ovládání nožů a tlačných desek pro snadné čištění. Tlačítko je přiřazeno k uvolnění nožů po dokončení práce. To umožňuje důkladné čištění mezi patkami tlačných desek a mazání nožů pro údržbu.

Chytrý výběr materiálů

- Držáky čepelí jsou z tvrzené oceli, aby se zabránilo korozi.
- Držáky tlačných desek jsou z hliníku

Efektivní a robustní mřížkové zařízení!

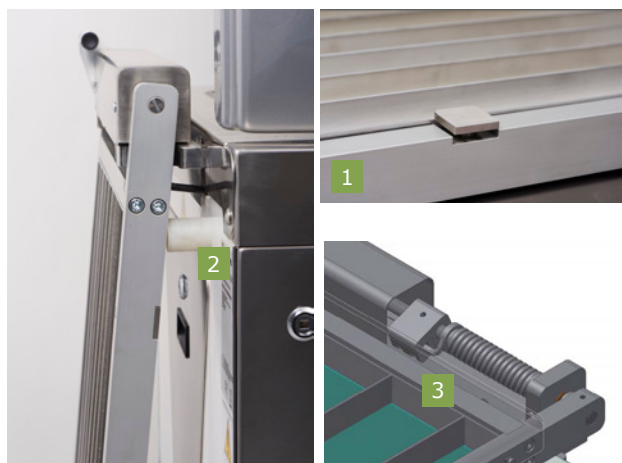
■ Přesné dělení

Kompenzační systém se skládá ze 4 pružin umístěných na obou stranách nosného ramene mřížky **1** a poskytuje vždy dokonalý kontakt mezi lopatkami mřížky a tlačnými deskami. Kvalita řezání těsta je vždy perfektní.

■ Udržitelné vybavení

Nože mřížky jsou vyrobeny z nerezové oceli tloušťky 4 mm a šířky 35 mm, čásem se nekrouť. Ve skladovací poloze se podpěra mřížky opírá o podložku **2** připevněnou k rámu.

Stroj se tak může pohybovat hladce, aniž by mřížka narážela do stran stroje.



Pro pohodlné a bezpečné používání má mřížková podpěra zádržný systém, který doprovází pohyb uživatele. Tento systém se skládá ze dvou nezávislých pružin **3**.

Zádržná funkce je tedy vždy zajištěna, i když jedna ze 2 pružin nefunguje.

Auditovaná bezpečnost



Naše výrobky jsou vždy navrženy tak, aby splňovaly evropské normy.

Vždy se snažíme zajistit to nejlepší pro naše produkty a ty, kdo je používají, **o u r S a f e t y - d r i v e** n závazek přesahuje vlastní certifikaci, protože naše

produkty běžně necháváme auditovat externí nezávislou organizací.

Neomezující bezpečnost

Když uživatel pracuje s mřížkou, bezpečnost je zajištěna dvěma funkcemi:

- Spolehlivá detekce polohy držáku mřížky pomocí senzoru umístěného na boku stroje
- Dvojitě ovládání pro aktivaci zvednutí podnosu: obě tlačítka je třeba stisknout současně.



Toto uživatelské bezpečnostní řešení jsme upřednostnili před konvenčnějším řešením krytu mřížky, aby se zabránilo přilepení malých kousků těsta mezi mřížku a víko.

Když design zahrnuje ergonomii

Záměrně hranatý design

V Bongardu vytvořili design jen pro něj!

Design Divimach proto poskytuje řešení významných problémů pracovního pohodlí a ergonomie.



Tvar předního panelu byl speciálně navržen a postaven kolem ovládacího panelu Divimach.

Zejména vám umožní dostat se co nejbližší ke stroji, abyste se vyhnuli manipulaci s těžkými břemeny na délku ramen.

Ergonomické madlo chrání ovládací panel

Madlo víka funguje jako nárazník a chrání ovládací panel před nárazy: Skutečná ergonomická výhoda vede k mnohem přirozenějšímu pohybu při otevírání a zavírání Divimachu.



Bez ohledu na výšku uživatele již není nutné při zvednutém víku stát na špičkách, abyste na něj dosáhli.

Při zavírání bude pohyb vyvolaný rukojetí chránit loketní klouby a přivede vaše ruce přímo zpět na úroveň ovládacího panelu.

Mobilní deska je k dispozici pro dělení prováděná pouze s mřížkou.

Tato praktická podložka usnadňuje přepravu těsta směrem k dalšímu zpracování.



Ovládací panel Divimach, skutečná ovládací stanice

Všechny akce jsou řízeny mikroprocesorem, aby byla zaručena jejich přesnost a spolehlivost.

Centralizované na ovládacím panelu umožňují přístup ke všem funkcím a indikátorům na jediné konzole.

Tento systém se také používá k ovládnutí spuštění přitlačných desek, takže lze hloubku mísy nastavit a přizpůsobit množství rozdělovaného těsta. Krátký stisk generuje kontrolované spuštění, zatímco dlouhý stisk umožňuje úplné spuštění.

Není tedy nutné se sklánět, abyste těsto vložili na dno mísy na těsto.



AGP model (s mřížkou a dvojným tlakem)

Ovládací funkce

- 1 Zvedání a spuštění tlačných desek *
- 2 Volba 10 nebo 20 dílků/stlačování
- 3 Zvednutí nožů pro čištění
- 4 Časovač stlačení
- 5 S/Bez dělicí mřížky
- 6 Zvedání tlačných desek *
- 7 Volba tlaku (Soft Dough)
- 8 Spuštění tlačných desek
- 9 Hlavní vypínač

* 1 & 6 má stejné funkce.

Divimach, když se spojí všestrannost a jednoduchost...

Jednoduché dělení s noži



10 dílků



20 dílků



400 g - 2000 g
/
200 g - 1000 g

Jednoduché dělení mřížkou



8 dílků : 513 X 50 mm



250 g - 400 g



10 dílků : 50 X 400 mm



250 g - 400 g

Nakládání
těsta

Dvojité dělení s noži a mřížkou



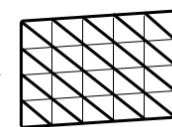
40 dílků: 100 X 50 mm



100 g - 200 g



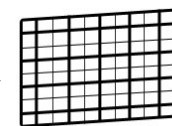
40 dílků: 100 X 100 mm



100 g - 200 g

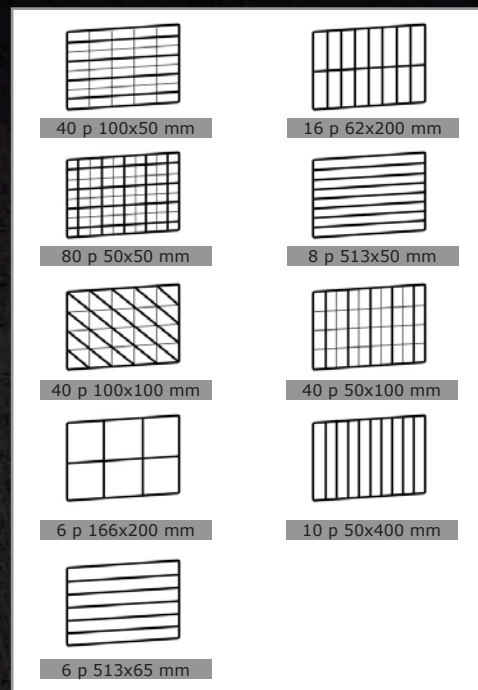
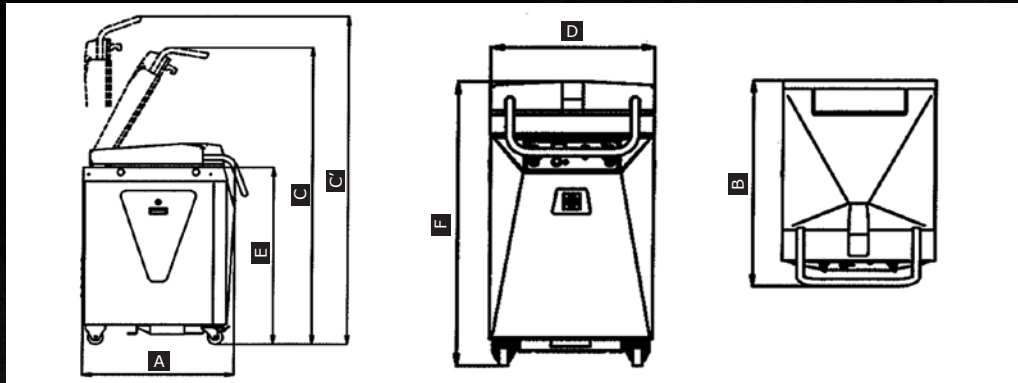


80 dílků: 50 X 50 mm



50 g - 100 g



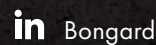
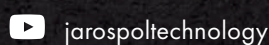
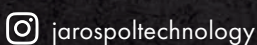
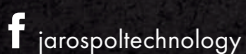


Modely
Divimach A standard
Divimach AG s mřížkou
Divimach AP dvojitý tlak
Divimach AGDP s mřížkou a dvojitým tlakem

Mřížky
Jednoduché dělení pouze s mřížkou*
Mřížka 6 dílků (166 x 200 mm)
Mřížka 6 dílků (513 x 65 mm)
Mřížka 8 dílků (513 x 50 mm)
Mřížka 10 dílků (50 X 400 mm)
Mřížka 16 dílků (62 x 200 mm)
Dvojité dělení s noži a mřížkou
Grid 40 dílků (100 X 50 mm)
Mříž 40 trojúhelníků (B = 100 mm x H = 100 mm)
Grid 40 dílků (50 X 100 mm)
Grid 80 dílků (50 X 50 mm)

Obecná specifikace (orientační hodnoty)					
Model		Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Specifikace					
Počet dílků		10/20	10/20	10/20	10/20
Hloubka mísy	(mm)	140	140	140	140
Rozměr mísy	(mm)	513 x 410	513 x 410	513 x 410	513 x 410
Hmotnost dílků těsta (g) / počet dílků	Mini.	400 / 10	400 / 10	400 / 10	400 / 10
		200 / 20	200 / 20	200 / 20	200 / 20
	Maxi.	2000 / 10	2000 / 10	2000 / 10	2000 / 10
		1000 / 20	1000 / 20	1000 / 20	1000 / 20
Rozměry nepřilnavé přitlačné desky	(mm)	100 x 100	100 x 100	100 x 100	100 x 100
Kapacita těsta : min.	(kg of dough)	4	4	4	4
Kapacita těsta : max.	(kg of dough)	20	20	20	20
Produkce	(p/h)	900 - 1250	900 - 1250	900 - 1250	900 - 1250
Příkon	(kW)	1,8	1,8	1,8	1,8
Výška nakládací hrany	(mm)	1000	1000	1000	1000
Rozměry D x B x F	(mm)	630 x 890 x 1140	630 x 890 x 1140	630 x 890 x 1140	630 x 890 x 1140
Výška se zvednutým víkem C'	(mm)	1860	1860	1860	1860
Půdorys D x A	(mm)	630 x 820	630 x 820	630 x 820	630 x 820
Hmotnost	(kg)	380	380	380	380
Soft Dough (dvojitý tlak)		No	No	Yes	Yes
Adaptér na mřížku		No	Yes	No	Yes

Sledujte nás:



BONGARD

JAROSPOL Technology s.r.o. - Tel. +420 515 333 095 - www.jarospol.com / obchod@jarospol.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence