



Divimach

Divisora hidráulica semi-automática





La divisora hidráulica Divimach es una máquina semi-automática **destinada a dividir en porciones iguales, un bloque de masa, previamente pesado.**

En una sola operación, **Divimach puede dividir dicho bloque de masa, en 10 ó 20 porciones** de 200 g a 2 kg.

El **modelo AGP** está predispuesto a recibir una rejilla destinada a realizar panes pequeños, chapatas, triángulos...

BONGARD

Máquina conforme con la normativa CE



La divisora hidráulica Divimach es un conglomerado de tecnologías y de soluciones destinatadas a ofrecer una gran experiencia tanta a artesanos como a la gran distribución.
Hoy en día no es extraño que una divisora se vea obligada a trabajar 16 horas seguidas. Se utilizan muchos componentes y las soluciones tradicionales han encontrado sus límites. Divimach constituye la respuesta de Bongard a esta problemática con una máquina profesional de alto rendimiento.

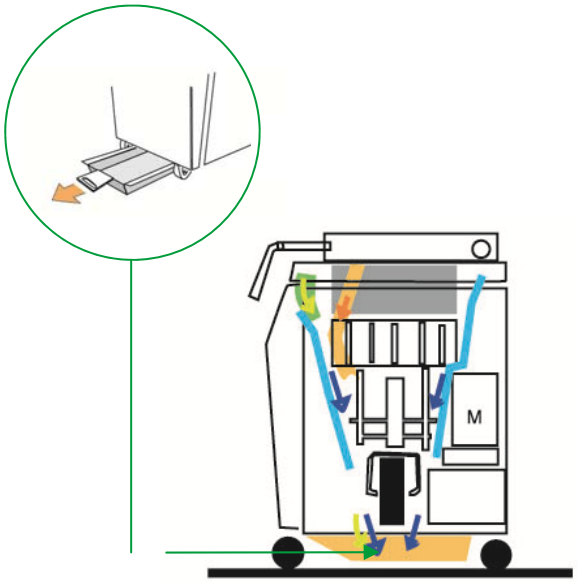
El sistema « Dust Control »

Porque su salud es una de nuestras prioridades, Divimach viene equipada con el sistema **« Dust Control »** (control del polvo de la harina).

Contrariamente a las divisoras clásicas, que expulsan la harina fuera de la cuba durante el ciclo del cortado, Divimach se sirve de su flujo de aire para enviar el polvo a un contenedor hermético del cual finalmente puede ser recuperado.
Más tarde sólo le hara falta tirar de la pestaña del colector y aspirar su contenido.



Colector de polvo de harina



Harina de la cisterna, guiada a través de sus deflectores, bajo la máquina
Harina de la mesa, con salida por un tubo hacia el cajón
Harina de la zona del corte, guiada a través de sus deflectores, bajo la máquina

Divimach, un concentrado de tecnología

El sistema « Stop & Go »

Controlar la temperatura del aceite: una garantía de durabilidad y economía

Las divisoras de la antigua generación han dado numerosos problemas en el calentamiento del aceite de la bomba. Este último sistema permite accionar un pistón que controla los movimientos del tablero y de las cuchillas.
Con Divimach, **esta bomba está controlada por un micro-procesador que la apaga automáticamente así que ninguna presión de aceite es requerida**.

Esta función, bautizada con el nombre de **« Stop & Go »** (paro y marcha) **representa una reducción del 60 % del tiempo de funcionamiento**.
Con un tiempo del proceso de 40 segundos incluyendo carga y descarga de la masa, la bomba sólo funcionará durante 15 segundos.

Además de la economía en el mantenimiento relacionado en el calentamiento del aceite, esta tecnología aporta diversos beneficios:

- Economía de energía
- Menos ruido en el obrador
- Economía en el mantenimiento (relacionado con el reemplazo menos frecuente de aceite)

El sistema « Soft Dough »

El sistema **« Soft Dough »** (masa blanda) permite dividir las masas frágiles o muy hidratadas gracias a una presión promedia repartida y adaptada.

Entonces la división se realiza sin deteriorar la masa.



Antes de la división



División « Soft Dough »

Una tecnología controlada

El bloqueo de las cuchillas: el automatismo al servicio de la precisión
Con las divisoras de « antigua generación », el control de las cuchillas era totalmente independiente de las talochas. El hecho de que las cuchillas aparecieran antes de volcar la masa provocaba la deformación de esta pues no quedaba bien repartida encima del tablero.
La Divimach **integra un sistema de bloqueo eléctrico que impide la salida de las cuchillas antes del volcado de la masa**. Se garantiza la integridad de la masa sea cual fuera la densidad de la ésta introducida en la cuba.

Una palanca con doble efecto, por un mecanismo duradero en el tiempo
La mayor parte de las divisoras funcionan mediante sistema de muelles. Con el tiempo, esos muelles se desgastan, la utilización de la máquina se hace más dura, multiplicando a partir de ahí los incidentes técnicos. Estos problemas son también amplificados por las dificultades de limpieza, ya que aparecen incrustaciones de forma progresiva.

Esta es la razón por la cual este sistema ha sido abandonado en la Divimach para ser reemplazado por una palanca con doble efecto que garantiza un retorno perfecto del pistón principal a la posición inicial.



Deflector de protección del motor y de las electroválvulas
De tal manera como si se estuvieran protegiendo sus bronquios, la Divimach protege su motor y sus electroválvulas (❶).

Las partículas de harina son detenidas por dos paneles deflectores constituidos por una lona tensada. El polvo es seguidamente guiado hacia el depósito colector.

Cuando diseño rima con ergonomía...

Un diseño angulado ergonómico

En Bongard, el diseño no es un tema que sólamente se haga por hacer.

Divimach responde pues a las problemáticas importantes en términos de confort de trabajo y ergonomía.



La forma de su fachada frontal ha sido especialmente estudiada y construida alrededor del cuadro de mandos de la Divimach.

Su construcción le va a permitir aproximarse lo más cerca posible a la máquina y así pues reducir la manipulación de cargas con los brazos.



Una ergonómica maneta protege el cuadro de mandos

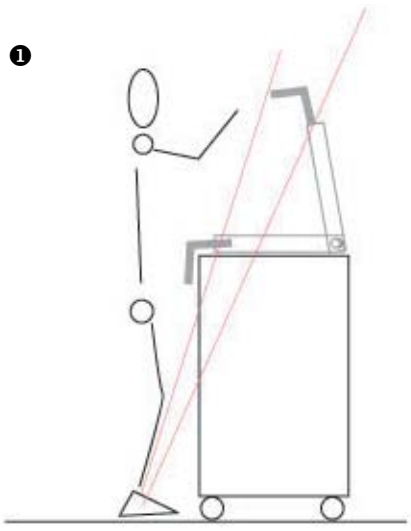
Esta maneta es un verdadero para-choques que garantiza la protección del cuadro de mandos contra posibles golpes, además de poseer una figura ergonómica que hace de la apertura y del cierre de la máquina un movimiento mucho más natural.



Cualquiera que sea la altura del usuario, no hará falta que éste se ponga con los pies de punta para llegar a su posición más elevada.

En el momento del cierre, el movimiento provocado por la maneta preservará las articulaciones del codo y dejará sus manos directamente al nivel del cuadro de mandos (❶).

❶



El cuadro de mando de Divimach, como una cabina de pilotaje

Todas las acciones son gestionadas por un microprocesador para poder garantizar su precisión y fiabilidad.

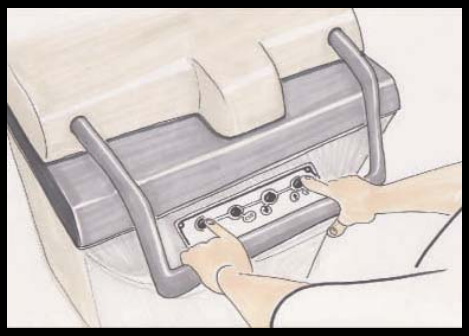
Este cuadro de mandos le permite **tener acceso a todas las funciones e indicaciones en un espacio único**.

Este sistema permite también programar el descenso de la rejilla en relación a la profundidad de la cuba y adaptar el corte a la cantidad de masa a dividir.

Por lo tanto, no es necesario fijarse en dejarse masa al fondo de la cuba.

Funciones del cuadro de mandos

1. Elevación y descenso del tablero *
2. Selección de 10 o 20 divisiones
3. Salida de las cuchillas para limpieza
4. Temporizador
5. Selección con o sin rejilla
6. Elevación y descenso del tablero *
7. Selección de presión (Soft Dough)
8. Interruptor general



Con la utilización de una rejilla:
Por razones de seguridad durante su uso, los botones ❶ y ❻ deven ser pulsados al mismo tiempo para permitir el ascenso del tablero.

- en 40 divisiones : 100 g
- en 80 divisiones : 50 g



Modelo A



Modelo AGP
(con adaptación de rejilla y doble presión)

** Los botones ❶ y ❻ tienen la misma función de descenso del tablero y de las cuchillas.*

El confort en su uso

■■■ El bloqueo de la tapa al inicio del proceso

■ Etapa 1 :
El panadero cierra manualmente la cubierta. Esta acción es acompañada mecánicamente para así minimizar el esfuerzo físico.



■ Etapa 2 :
El bloqueo se hace automáticamente por simple presión y evita cualquier manipulación a la fuerza o torsión de la maneta.

■ Etapa 3 :
El bloqueo de la cubierta provoca el desprendimiento y la igualación de la masa en la cuba (regulable a través del cuadro de mandos), y es entonces cuando se elevan las cuchillas. El proceso de la igualación y corte empieza de forma automática.

■ Etapa 4 :
El desbloqueo se realiza automáticamente al acabar el proceso, liberando la cubierta. Sin embargo, no se eleva de forma automática con la intención de evitar que quede la masa expuesta si el panadero no está en ese momento listo para manipularla.

■ Etapa 5 :
La tapa es elevada por el usuario en el momento que éste lo decida. Su apertura está también asistida de manera que se evita el esfuerza físico de una acción repetitiva. Es entonces cuando se muestra el resultado de las divisiones de la masa.

Anatomía de la Divimach

1 Barra cromada de cierre de la cubierta y de protección de la fachada de la máquina.

2 Cara interna de la cubierta en plásticos industriales de alto rendimiento anti-adherente indicado para:

- Evitar el pegado y favorecer el reparto igual de la masa.
- Absorver los golpes y los ruidos al cierre de la cubierta.
- Disminuir la adhesión de la harina

3 Cuba en acero inoxidable y cuchillas biseladas para un corte perfecto.

4 Revestimiento del borde de la cisterna y de los montantes de la carrocería en acero inoxidable para un fácil mantenimineto y el contacto alimentario.

5 Cubiertas fácilmente desmontables, facilitando el mantenimiento.

6 El equilibrado de la cubierta se concentra en los muelles y resortes situados fuera de la zona de salpicaduras.

7 Ruedas multidireccionales con bloqueo delantero, para desplazar libremente la máquina.

8 Grupo hidráulico de reducidas dimensiones para un funcionamiento silencioso y un uso intensivo.

9 Cuadros de mandos (ver descripción en página anterior).

10 Rejilla fácilmente intercambiable.

11 Tiro de recuperación del polvo de la harina



Divimach modelo AGP

Higiene y seguridad

■■■ Facilidad de limpieza

Las cubiertas traseras y laterales se desmontan fácilmente para poder efectuar un mantenimiento interno con toda simplicidad.

La palanca permite un direccionamiento independiente de las cuchillas para facilitar su limpieza. Apretando un botón consigue extraer las cuchillas al finalizar el trabajo. Así se permite realizar una limpieza minuciosa entre las cuchillas tal como su lubrificación.

Es necesario también recalcar la ausencia del retorno del muelle, así pues se suprimen los ejes de orientación múltiples en las cuales se suele acumular suciedad.

El desmontaje de las cuchillas se hace de manera rápida, gracias a 4 clavijas transversales de







mantenimiento (ver foros superiores).

■■■ Una elección de materiales inteligentes

- La cisterna está fabricado en acero inoxidable.
- Los adaptadores de rejilla y las cuchillas estan fabricadas en acero tratado para evitar su corrosión.

Divimach: cuando la polivalencia rima con la simplicidad

Cargado de la masa



10 divisiones



20 divisiones



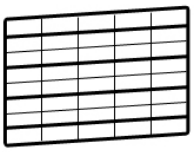
División con la ayuda de las cuchillas



de 400 g a 2000 g / de 200 g a 1000 g



40 divisiones

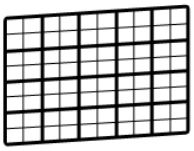




de 100 g a 200 g



80 divisiones

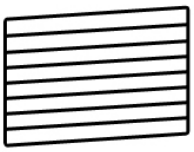




de 50 g a 100 g



8 barras de 513 x 50 mm

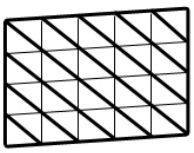




de 250 g a 400 g



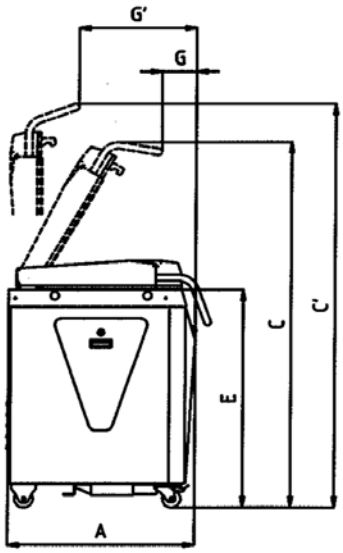
40 triángulos

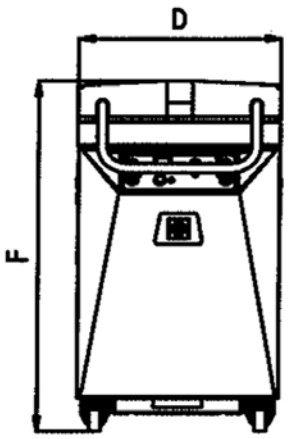


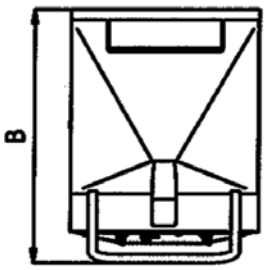


de 100 g a 200 g

Divisora hidráulica semi-automática **Divimach**





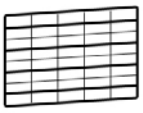


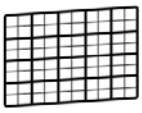
Modelos disponibles *

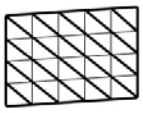
Referencia	Modelo
0H000222	Divimach AP doble presión
0H000232	Divimach AGP con adaptación de rejilla y doble presión

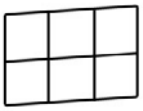
Rejillas

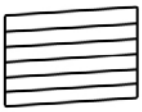
Referencia	Modelo
3H001103	Rejilla 40 divisiones 100 x 50 mm (con precorte de 20 diviones)
3H001104	Rejilla 80 divisiones 50 x 50 mm (con precorte de 20 divisiones)
3H001105	Rejilla 40 triángulos B = 100 mm x H = 100 mm (c/prec. 20 div.)
3H001106	Rejilla 6 partes 166 x 200 mm*
3H001107	Rejilla 6 partes 513 x 65 mm*
3H001108	Rejilla 16 partes 62 x 200 mm*
3H001109	Rejilla 8 partes 513 x 50 mm*
3H001110	Rejilla 20 + 40 divisions (según precorte de 10/20 piezas)
3H001111	Rejilla 10 duvisiones 50 x 410 mm*
3H001115	Rejilla 10 duvisiones 255 x 88 mm*

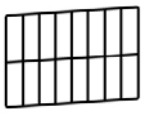

3H01103

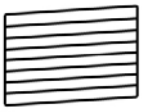

3H01104

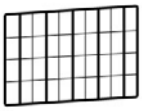

3H01105


3H01106


3H01107


3H01108


3H01109


3H01110

* Para utilizar directamente, sin precorte, solo prensado de igualado.

Características técnicas

Modelo	AP	AGP
Número de divisiones	10 o 20 divisiones	
Profundidad de la cuba	140 mm	
Dimensiones de la cuba	513 x 410 mm	
Pesos de los pastones min/max	400 / 2000 g (10 divisiones), 200 / 1000 g (20 divisiones) y 100 / 500 g con 20 divisiones + rejilla	
Dimensiones de las talochas	100 x 100 mm	
Contenido mínimo	4 Kg aproximadamente	
Contenido máximo	20 Kg aproximadamente	
Cadencia horaria	900 - 1250 P/h	
Potencia	1,8 Kw	
Altura de carga	1000 mm	
Altura total L x l x h	630 x 890 x 1140 mm	
Altura tapa levantada	1860 mm	
Al suelo L x l	630 x 820 mm	
Peso neto	380 kg	
Masa blanda (presión media)	Sí	Sí
Adaptación para la rejilla	No	Sí

BONGARD

c/Garbí, 18 (Pol.Ind. Can Volart)
Parets del Vallès (BARCELONA, España)
Tlf. 93 573 78 78 - Fax. 93 573 78 70
www.bongard.es - info@bongard.es