

# DIVITRAD



DIVISORA  
HIDRÁULICA



## ■ Una máquina, múltiples funciones:

La Divitrad es una máquina extremadamente versátil, permitiendo:

- División clásica antes de la fermentación
- División tradicional para trabajar directamente y hornear inmediatamente
- Prensado para masas grasas

## ■ Una máquina, múltiples cortes:

Aparte de las 20 divisiones, múltiples rejillas de corte en acero inoxidable están disponibles y pueden ser fácilmente intercambiadas gracias al soporte de rejilla de serie.

Este soporte servido en standard puede recibir 10 modelos de rejillas \* (ver página 4) incluyendo:

- una rejilla para 10 baguettes pequeñas (al lado de 400 mm) 1
- una rejilla para 8 baguettes (al lado de 400) 2
- una rejilla para 16 piezas (2 x 8) 3

\* Se pueden fabricar otras rejillas bajo pedido



1

3



2



4



5

## ■ 6[h]e[ò] U[ae]LS

La Divitrad, por supuesto, puede dividirse en 20 piezas con sus cuchillas de 3 mm de acero inoxidable biseladas en ambas caras. 4

## ■ 6[h]e[ò] "TradiUonal"

El frontal de la nueva Divitrad está equipado con un regulador para ajustar la presión de la masa dentro de una escala del 1 al 6. 5

La posición n° 1 ofrece una leve presión de la masa, reduciendo al mínimo la desgasificación de la misma.

Además, le permite ahorrar tiempo reduciendo los tiempos de descanso y moldeado mientras se obtiene un producto de alta calidad con un sabor único.

## ■ 4SefS Wba'ha WZSq' S'

Bertrand-Puma fue uno de los primeros fabricantes concienciado con el peligroso impacto del polvo volátil de la harina para nuestra salud.

Por esta razón, la Divitrad ofrece un escudo de polvo de harina como estándar. 6

Cuando asciende el prensador de masa, estas partículas son empujadas hacia un circuito sellado y acaban en una bandeja recolectora removible. 7



6



7

*"Con la Divitrad, tengo una flexibilidad real en mi trabajo. Ahora puedo dividir directamente sin pérdida de calidad y ahorro de tiempo!"*

### ■ Ergonomics and safety

The Divitrad is equipped with a low voltage switch disconnecter. So, plugging it in is not enough to switch it on. Only a voluntary action will activate it.



The grids are easily interchangeable



The grid support folds down completely along the side of the Divitrad so as not to get in the way when working in the classic division mode.

The grid rest is sized to receive two grids and the bottom plate. These elements are thus stored within easy reach.



The Divitrad fitted with a moveable thermoformed flour tray.

A stainless steel bar protects the controls while allowing easy movement of the Divitrad.



### ■ Easy maintenance and cleaning

The design and materials used in the construction of the Divitrad are designed to allow easy maintenance and cleaning.



Cleaning of the blades is very simple. The pushers (dough) in food-safe plastic are dismantled individually using a pin system.

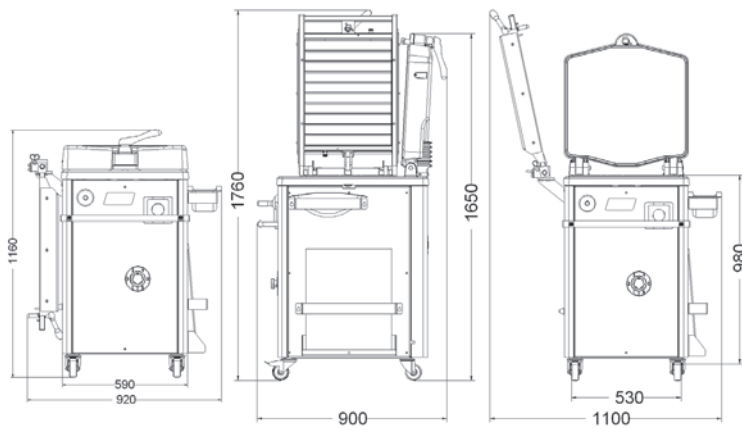


The grid support is fitted with a spring in order to accompany the movement during operations, which are more comfortable and safer as the support cannot fall down accidentally.



The grid support is locked only in one point, in a single natural movement. It requires little effort and can be operated with one hand.





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Divitrad
Capacidad de cuba (kg)	18 kg
Número de divisiones	20
Peso de los pastones	150 - 900 g
Medidas [ ancho x fondo x alto (mm) ]	920 x 900 x 1100
Altura cubierta abierta (mm)	1750
Peso neto (kg)	300 kg
Potencia (kW)	1,5

### ■ La Divitrad se suministra:

- Con soporte de rejilla
  - La bandeja que cubre la base
  - Las rejillas se sirven aparte
- Múltiples rejillas disponibles (ver más abajo)

Rejilla n°	Número de divisiones	Dimensiones de corte	
1	10	400 x 50	
2	20	200 x 50	
3	40	100 x 50	
4	80	50 x 50	
5	8	400 x 60	

otras rejillas disponibles: solicite información.

Rejilla n°	Número de divisiones	Dimensiones de corte	
6	16	200 x 60	
7	32	100 x 60	
8	64	50 x 60	
9	12	400 x 40	
10	12	140 x 130	



BPU 009 - 06/2011 - V02

BONGARD IBERIA, S.A.  
 c/ Garbí, 18 nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)  
 C.P.08150 - Parets del Vallès (Barcelona)  
 Tlf. 93 573 78 78 - [www.bongard.es](http://www.bongard.es)  
 E-mail : [info@bongard.es](mailto:info@bongard.es)

