



AGP Modell



A Modell

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

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 & AGP, die mit einem Gitter ausgestattet werden können, lassen sich sogar Brötchen, Ciabattas, Dreiecke realisieren.
- Mehlabzugung serienmäßig

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 selbsttätig 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 & AGP
- Leichtes Reinigen durch manuell abnehmbare Teigstempel
- Auf Rollen fahrbar
- Motorleistung : 1.8 kW

Entspricht  Normen