



Divimach AGDP avec adaptation de grille et double pression



Divimach A standard

Divimach

Diviseuse hydraulique semi-automatique



La diviseuse hydraulique Divimach est une machine automatique **destinée à diviser en pâtons égaux une pâte préalablement pesée.**

En une seule opération **Divimach peut diviser un bloc de pâte en 10 ou 20 pâtons** de 200 g à 2 kg.

Le **modèle AGDP** est prédisposé à recevoir une grille destinée à réaliser petits pains, ciabattas, triangles... Ce modèle permet également d'adapter la pression d'égalisation pour le travail des pâtes douces.



La diviseuse hydraulique Divimach est un concentré de technologies et de solutions liées à une longue expérience tant en artisanat qu'en grande distribution. Aujourd'hui, il n'est pas rare qu'une diviseuse soit obligée de travailler 16 heures d'affilées. De nombreux composants s'usent et les solutions traditionnelles ont trouvé leurs limites. Divimach constitue la réponse de Bongard à cette problématique qui touche aujourd'hui tous les professionnels

Le système « Dust Control »

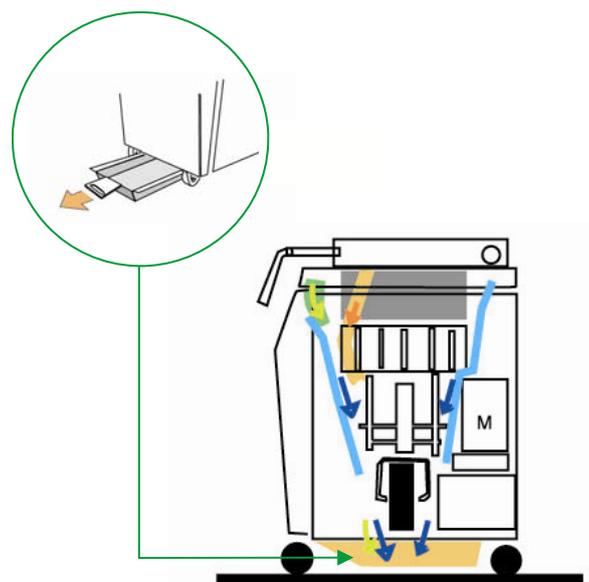
Parce que votre santé est une de nos priorités, la Divimach est équipée du système « Dust Control ».

Contrairement aux diviseuses classiques qui expulsent la farine hors de la cuve au cours du cycle de tassage, la Divimach se sert de ce flux d'air pour guider les poussières dans un réseau hermétique à l'issue duquel elles sont récupérées.

Il suffit ensuite de retirer le tiroir collecteur et d'en vider ou en aspirer le contenu.



Tiroir collecteur de poussières de farine



-  Farine de la cuve, guidée grâce aux déflecteurs, au bas de la machine
-  Farine de la table, sortie par un tube vers le tiroir
-  Farine de la zone de découpe, sortie grâce aux déflecteurs, vers le bas de la machine

Divimach, un concentré de technologie

Le système « Stop & Go »

Maitriser la température de l'huile : une garantie de longévité et d'économie

De nombreux problèmes sont liés, dans les diviseuses « ancienne génération » à l'échauffement de l'huile de la pompe. Cette dernière permet d'actionner le piston qui contrôle les mouvements du plateau et des couteaux.

Sur la Divimach, cette pompe est pilotée par un micro-processeur qui l'arrête automatiquement lorsqu'aucune pression d'huile n'est requise.

Cette fonction baptisée « Stop & Go » se traduit par une réduction de 60 % du temps de fonctionnement.

Sur un temps de cycle de près de 40 secondes comprenant chargement et déchargement de la pâte, la pompe ne fonctionnera donc que 15 secondes.

En plus de l'économie d'entretien et de maintenance liée au moindre échauffement de l'huile, la technologie entraîne plusieurs bénéfices :

- Une économie d'énergie
- Moins de bruit au sein du fournil
- Une économie d'entretien (liée à un remplacement d'huile moins fréquent)

Une technologie maîtrisée

Le verrouillage des couteaux : l'automatisme au service de la précision

Dans les diviseuses « ancienne génération », les couteaux pouvaient sortir avant la fin de l'opération de tassage de la pâte, ce qui provoquait leur déformation lorsque la pâte essayait de se répartir sous la pression.

Pour supprimer ce problème, la Divimach intègre désormais un verrouillage électrique qui empêche la sortie des couteaux avant la montée du plateau.

Un vérin à double effet, pour un mécanisme qui dure dans le temps

Il n'est pas rare dans la plupart des diviseuses, que le rappel des taloches et des couteaux se fasse par ressorts. Avec le temps, ces ressorts fatiguent, la redescende du plateau devient hasardeuse, multipliant les incidents techniques.

Ce système a ainsi été abandonné sur la Divimach pour être remplacé par un vérin à double effet qui garantit un retour toujours parfait du piston principal à sa position d'origine.

Le système « Soft Dough »

Le système « Soft Dough » permet de diviser des pâtes fragiles, très hydratées, ou encore pointées en cuve, sans les dégazer et ce, grâce à un dispositif de pression moyenne et adaptée.

La division se fait alors sans stresser la pâte.



Avant la division



Division Soft Dough

Un cycle « automatisé »

Le verrouillage du couvercle lance automatiquement le cycle de travail de la machine, supprimant ainsi tout effort de manutention par l'utilisateur.

En effet, c'est au moment de la fermeture manuelle que la pression du couvercle actionne le verrouillage de la cuve.

Le cycle d'égalisation de la pâte, réglable sur le panneau de commande, débute alors de façon automatique. Une fois ce cycle achevé, les couteaux remontent.

Le couvercle se déverrouille seul à la fin du cycle. Néanmoins, l'ouverture ne se fait pas sans l'intervention de l'utilisateur, pour ne pas exposer la pâte à l'air dans le cas d'une manipulation ultérieure.



Divimach: une construction robuste et fiable

Anatomie de la Divimach

- 1 Poignée pare choc en acier chromé
- 2 Face interne du couvercle en plastique industriel à haute performance, alimentaire et anti-adhérent pour :
 - Éviter le collage, favoriser la répartition de la pâte
 - Absorber les chocs et les bruits à la fermeture du couvercle
 - Diminuer un fleurage trop important
- 3 Cuve, habillage du bord de la cuve et des montants de la carrosserie en acier inoxydable pour un entretien facile et un contact alimentaire.
- 4 Couteaux biseautés en acier inoxydable
- 5 Grille et support de grille en acier inoxydable (voir page ci-contre)
- 6 L'équilibrage du couvercle se fait par des ressorts protégés des éclaboussures
- 7 Panneau de commande ergonomique (voir descriptif page suivante)
- 8 Capots aisément démontables, facilitant l'entretien.
- 9 Groupe hydraulique silencieux conçu pour un usage intensif. Moteur et électrovannes protégés par un déflecteur
- 10 Roulettes multidirectionnelles avec blocage à l'avant, pour déplacer aisément la machine.
- 11 Tiroir de récupération de poussières de farine



Hygiène et entretien

■ Un nettoyage facile et rapide

- Les capots arrières et latéraux se démontent facilement afin de pouvoir effectuer un entretien interne en toute simplicité.



- Le démontage des taloches se fait de manière rapide, grâce à 4 goupilles transversales de maintien



- Le vérin permet un **pilotage séparé des couteaux et taloches pour faciliter le nettoyage**. Un bouton poussoir est affecté à la sortie des couteaux en fin de travail. Ceci permet un nettoyage minutieux entre les pieds des taloches ainsi que la lubrification des lames pour l'entretien.

■ Un choix de matériaux intelligent

- Les plaques porte-couteaux sont en acier traité pour éviter la corrosion.
- Les plaques porte-taloches sont en aluminium

Un dispositif de grille efficace et solide !

■ Une découpe précise

Le système de compensation constitué de 4 ressorts localisés de part et d'autre des bras du support de grille, (1) offre un contact toujours parfait entre les couteaux de la grille et les taloches. La qualité de la découpe des pâtons est toujours nette.

■ Un équipement durable

- Les couteaux de la grille sont en acier inoxydable. D'une épaisseur de 4 mm sur 35 mm de large, ils ne se déformeront pas dans le temps.
- En position de rangement, le support de grille repose contre un plot (2) solidaire du bâti. La machine peut ainsi être déplacée sans heurt de la grille contre les flancs de la machine.



Système de retenue de la grille



- Pour une utilisation confortable et sûre, le support de grille est doté d'un **système de retenue** qui accompagne le mouvement de l'utilisateur. Ce système est composé de **deux ressorts indépendants** (3). La fonction de retenue est, de ce fait, toujours assurée, même en cas de défectuosité de l'un des 2 ressorts.

Une sécurité auditée

Nos produits sont toujours conçus dans le respect des normes européennes.

Soucieux de toujours garantir le meilleur pour nos produits et ceux qui

en font usage, notre engagement pour la sécurité va au-delà d'une auto certification, puisque nous faisons systématiquement auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.



■ Une mise en sécurité non contraignante

- Lorsque l'utilisateur travaille avec la grille, sa sécurité est assurée par deux éléments:
 - une détection fiable de la position du support de grille via un capteur positionné sur le côté de la machine
 - une double commande pour actionner la montée du plateau: les 2 boutons doivent obligatoirement être poussés en même temps.



- Nous avons privilégié cette solution de mise en sécurité de l'utilisateur au profit de la plus classique protection par « capotage » de la grille afin d'éviter le collage des petits pâtons entre la grille et le capot.

Quand design rime avec ergonomie...

Un design anguleux et volontaire

Chez Bongard, il n'est pas question de faire du design pour... faire du design !

Celui de la Divimach répond donc à des problématiques importantes en termes de confort de travail et d'ergonomie.



La forme du capot avant a été spécialement étudiée et construite autour du panneau de commande de la Divimach.

Elle vous permet notamment de vous approcher le plus possible de la machine et donc de réduire la manipulation de charges à bout de bras.

Une poignée ergonomique protège la commande

Véritable pare-choc, cette poignée garantit le panneau de commande contre les coups : véritable atout ergonomique, elle induit un mouvement beaucoup plus naturel lors de l'ouverture et la fermeture de la Divimach.



Quelle que soit la taille de l'utilisateur, il n'est plus besoin de se « percher » sur la pointe des pieds pour l'atteindre quand le couvercle est en position haute

Une plaque de transfert est mise à disposition pour les divisions effectuées uniquement avec la grille. Pratique, ce support facilite le transport des pâtons vers le tapis d'enfournement.



Le panneau de commande Divimach, véritable poste de pilotage

Toutes les actions sont gérées par un microprocesseur afin de garantir leurs précision et fiabilité.

Centralisées au niveau du panneau de commande, elles permettent **d'avoir accès à toutes les fonctions et indications sur un pupitre unique.**

Ce système permet également de maîtriser la descente du plateau de manière à jouer sur la profondeur de la cuve et de l'adapter à la quantité de pâte à diviser.

Une impulsion courte engendre une descente contrôlée, alors qu'une impulsion longue permet une descente totale.

Il n'est donc besoin de se pencher pour verser la pâte au fond de la cuve.



Fonctions de la commande

- 1 Montée et descente du plateau *
- 2 Sélection 10 ou 20 divisions / tassage
- 3 Sortie des couteaux pour le nettoyage
- 4 Temporisateur de durée de tassage
- 5 Sélection avec/sans grille
- 6 Montée du plateau *
- 7 Sélection pression (Soft Dough)
- 8 Descente du plateau
- 9 Interrupteur général

* Les boutons poussoirs 1 et 6 ont la même fonction de montée du plateau .

Divimach : quand Polyvalence rime avec simplicité...

Division à l'aide des **couteaux**



10 divisions



20 divisions

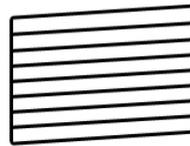


400 g à 2000 g / 200 g à 1000 g

Division à l'aide d'une **grille**



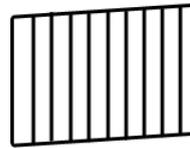
8parts: 513 x 50 mm



250 g à 400 g



10 parts: 50 x 400 mm

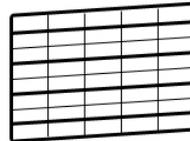


250 g à 400 g

Division **mixte** à l'aide des **couteaux** et d'une **grille**



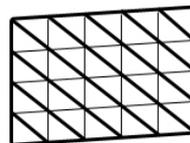
40 divisions : 100 X 50 mm



100 g à 200 g



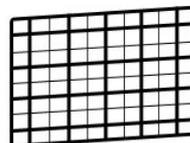
40 triangles: B= 100mm H=100mm



100 g à 200 g



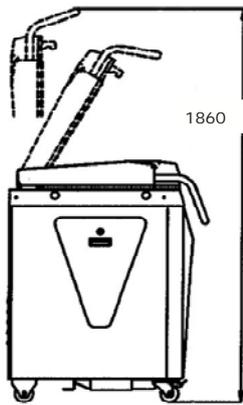
80 divisions: 50 X 50 mm



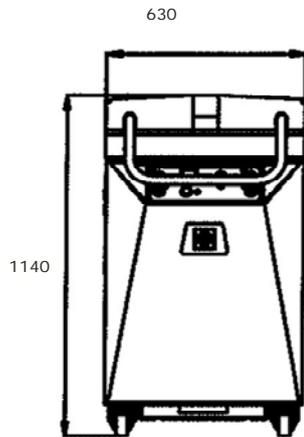
50 g à 100 g



Chargement
de la pâte



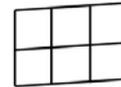
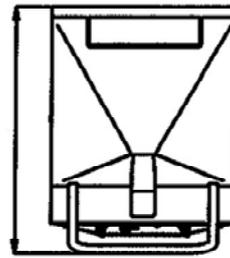
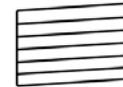
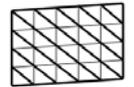
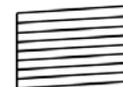
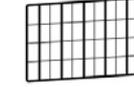
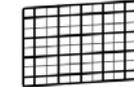
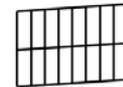
1860



630

1140

890

6 parts
166 X 200 mm40 divisions
100 X 50 mm6 parts
513 X 65 mm40 triangles
B= 100 mm x H= 100 mm8 parts
513 X 50 mm40 divisions
50 X 100 mm10 parts
50 X 400 mm80 divisions
50 X 50 mm16 parts
62 X 200 mm

Modèles disponibles

Modèle
Divimach A standard
Divimach AG avec adaptation de grille
Divimach AP double pression
Divimach AGDP avec adaptation de grille et double pression

Grilles

Division simple avec une grille (*)
Grille 6 parts (166 x 200 mm)
Grille 6 parts (513 x 65 mm)
Grille 8 parts (513 x 50 mm)
Grille 10 parts (50 X 400 mm)
Grille 16 parts (62 x 200 mm)
Division mixte avec couteaux et grille
Grille 40 divisions (100 X 50 mm)
Grille 40 triangles (B = 100 mm x H = 100 mm)
Grille 40 divisions (50 X 100 mm)
Grille 80 divisions (50 X 50 mm)

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

Caractéristiques générales

Modèle	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Performances				
Nombre de divisions	10/20	10/20	10/20	10/20
Profondeur de la cuve	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
Dimensions de la cuve	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm
Poids des pâtons	Mini. 400g (10 divisions) 200g (20 divisions)	400g (10 divisions) 200g (20 divisions)	400g (10 divisions) 200g (20 divisions)	400g (10 divisions) 200g (20 divisions)
	Maxi. 2000g (10 divisions) 1000g (20 divisions)	2000g (10 divisions) 1000g (20 divisions)	2000g (10 divisions) 1000g (20 divisions)	2000g (10 divisions) 1000g (20 divisions)
Dimensions des taloches	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm
Contenance minimum	4 kg de pâte	4 kg de pâte	4 kg de pâte	4 kg de pâte
Contenance maximum	20 kg de pâte	20 kg de pâte	20 kg de pâte	20 kg de pâte
Cadence horaire	900 - 1250 P/h	900 - 1250 P/h	900 - 1250 P/h	900 - 1250 P/h
Puissance	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Hauteur de chargement	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Hors tout L x l x h	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm
Hauteur couvercle relevé	1860 mm	1860 mm	1860 mm	1860 mm
Au sol L x l	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm
Poids net	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg
Soft Dough (pression moyenne)	Non	Non	Oui	Oui
Adaptation pour grille	Non	Oui	Non	Oui

Emballage

	Modèle	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Métropole (Carton)	Largeur	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
	Longueur	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
	Hauteur	1350 mm	1350 mm	1350 mm	1350 mm
	Poids	370 kg	380 kg	370 kg	380 kg
Maritime (Caisse)	Modèle	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
	Largeur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
	Longueur	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Hauteur	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm
	Poids	390 kg	400 kg	390 kg	400 kg



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Machine conforme aux normes
européennes et marquée