



# Mach 3

## Hydraulikteiler mit rechteckigem Teigkessel

### Eigenschaften

- 10 & 20 Teilungen durch manuellen Wahlschalter möglich
- Rechteckige Teigkammer aus lebensmittelechter Legierung
- Volumen der Teigkammer : 17,80 Liter
- Kapazität : 3 - 11 Kg Teig

### Die Vorteile

- 10 oder 20 Teilungen
- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmäßigen Teiglingen
- Anpassung eines Teilungsgitters für 40 oder 80 Brötchen möglich
- Gute Teigverteilung dank der Lüftungsschlitze
- Geräuscharm
- Maschine leicht schiebbar

### Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler **Mach 3** dient zum gleichmäßigen Aufteilen von einer vorab abgewogener Teigmasse in gewichtsgleiche Teiglinge. Der Hydraulikteiler MACH 3 DC empfiehlt sich zum Teilen von festeren Teigen da mit 2 unabhängigen Bedienhebeln ausgestattet, einer für das Pressen und der andere für das Teilen. Mach 3 kann sowohl in 10 als auch in 20 Teilen durch einfache Umstellung eines Wahlschalters.

### Funktionsprinzip

Der vorab abgewogene Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben. Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schließen. Danach den Bedienhebel nach oben ziehen, die Teigstempel steigen und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitze. Sobald der eingestellte Pressdruck erreicht wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge. (bei Modell Mach 3 DC wird das Teilen über einen separaten Hebel gesteuert) Nach dem Schneidevorgang kann der Deckel geöffnet werden und die Teigstempel können komplett hochgefahren werden um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern. Die so geformten Teiglinge lassen sich besser rund- bzw. Langwirken

### Konstruktion

- Der Hydraulikteiler MACH 3 besitzt lediglich 1 Bedienhebel zum Pressen und Teilen.
- Der Hydraulikteiler MACH 3 DC ist mit zwei Bedienhebeln ausgerüstet, die unabhängig voneinander Pressen bzw. Teilen.
- Doppelschneidige Teigmesser für einen perfekten Schnitt
- Excenter - Deckelverschluss
- Motor mit Überhitzungsschutz
- Hauptschalter mit Unterspannungsschutz
- Hydraulikpumpe mit 9 dm<sup>3</sup> Ölbehälter
- Auf drehbaren Rollen fahrbar, davon 2 feststellbar
- Epoxy- Lackierung (lebensmittelgeeignet)
- Monoblock Teigstempel mit glatter Oberfläche (Polyamid) für reduzierte die Teighaftung und verbesserter Hygiene und Wartung.
- Anpassung eines Teilungsgitters für Brötchen möglich
- Stromspannung : TRI 400v x 3 50 Hz

Entspricht  Normen