



BONGARD

LE MEILLEUR
DE LA **TECHNOLOGIE**
POUR LE MEILLEUR DU **PAIN**



Bongard IK Bollenkast

Voordelen

- Een breed scala aan capaciteit (van 168 tot 376 deegcups)
- Ergonomie:
 - Gecentraliseerde bediening
 - Stille werking
 - Schommels aan de voorzijde zichtbaar om een visuele controle te hebben.
 - Automatisatie van de voorrij of rusttijd van het deeg.
- Hygiëne:
 - UV kiemdodende lamp.
 - Glad oppervlak en inox behuizing.
- Voorkomen van het plakken van het deeg:
 - Bloemstrooier aan de ingang
 - Ventilator slaat aan bij te veel aan vocht.
 - Uitvoergoot met vilt bekleed.
- Compactheid.



Gebruik

Een IK bollenkast is een automatische deegverwerkingslijn. Het zorgt voor de tussentijdse rustfase van het deeg na het afwegen en opbollen. Deze voorrij maakt daarom een betere vormgeving van het deeg mogelijk. Het bereik van de verschillende bollenkasten maakt het mogelijk om te voldoen aan de verschillende vereisten in termen van rusttijd vereist voor de deegstukken. Aan de ingang van de IK bollenkast staat een BC4 kegelopboller en Daub Slim 1400 afmeetmachine om de bollenkast te vullen. De Major langmaker, eventueel geplaatst op een TE onderstel met transportband, is verbonden met de uitgang van de bollenkast.

Weringsprincipe

Eenmaal het deeg verdeeld en opgebold is, worden de deegstukken direct afgezet in de schommels met de PE-deegcups. Een elektrische fotocel detecteert het deegstuk bij de ingang van de kamer en verplaatst daarna de schommels een niveau verder om het volgende deegstuk te ontvangen.

Bij elke volledige draai van de schommels, wordt het deeg overgebracht in een deegcup van de volgende rij door de schommel om te keren. Wanneer alle rijen van de schommels zijn gevuld, wordt het laatste deeg door de uitvoergoot naar de langmaker of kegelopboller afgevoerd.

In continu bedrijf varieert de cyclus van het losmaken van het deeg van 7 tot 25 minuten, afhankelijk van de productiesnelheid en het aantal compartimenten in het kamermodel.

Het gehele set met de IK bollenkast kan continu door één persoon worden gebruikt.



BONGARD

LE MEILLEUR
DE LA **TECHNOLOGIE**
POUR LE MEILLEUR DU **PAIN**



Constructie

- Buitenbeplating in inox 430
- Constructie in geschilderd staal.
- Voorzijde transparant uitgevoerd, zichtbaarheid en controle van de deegstukken in de deegcups.
- Schommels in gegalvaniseerd staal.
- Deegcups in nylon (PE)
- Schommels worden door een ketting aangedreven.
- Motor is frequentiegestuurd voor een soepele en stille beweging van de schommels
- Gecentraliseerde besturing van de machines van de groep.
- UV kiemdodende lamp
- Ventilator voor het teveel aan vochtigheid in de kast af te voeren.
- Meelstrooier aan de ingang van de kast.
- Uitvoergoot met vilt bekleed.

Technische eigenschappen:

- Model te kiezen uit 4 capaciteiten met 4 beschikbare configuraties
- Bedieningspaneel uitgevoerd in 24Vac
- Aansluitspanning 3x400V 50 Hz.
- Gewichtsbereik deegcups van min. 200 gram tot max. 1000 gram.
- Capaciteit deegstukken min. 168 tot max 376 stuks afhankelijk van het gekozen model.
- Verwerking van minimum 900 deegstukken tot max. 1500 deegstukken per uur.

 **VERBEKE** 
BAKKERIJMACHINES EN OVENS

Sint Margrietestraat 27A

Wervenweg 10

Tel. 09 373 98 20

info@verbekebakkerservice.be

9981 Sint Laureins (België)

4529 PM Eede (Nederland)

www.verbekebakkerijmachines.be