

Title (en)
EQUIPMENT FOR MEASURING OUT LUMPS OF DOUGH USUALLY CALLED DOUGH DIVIDER.

Title (de)
VORRICHTUNG ZUM ABMESSEN VON TEIGPORTIONEN.

Title (fr)
EQUIPEMENT DE MESURE DE MOTTES DE PATE, OU DIVISEUR DE PATE.

Publication
EP 0495929 A1 19920729 (EN)

Application
EP 91902862 A 19910128

Priority
NL 9000440 A 19900223

Abstract (en)
[origin: WO9112723A1] Volumetric pieces of dough (2) must be measured out from the open bottom end of a funnel-shaped container (3) filled with dough (4). The equipment (1) consists of the container (3) with dough (4) almost horizontal sliding over a stroke (S) over a block shaped unit (5) with a very special cylindrical measuring space (6) at the top of the unit (5). In the cylindrical space (6) a piston-shaped body (7) with a vertical stroke is fitted. In the top part of the piston-shaped body (7) means have been applied for creating a vacuum or for creating a pressure in the cylindrical space (6). The means include a plate-shaped filter (10) and/or a bore (29) to a cavity-shaped space (9) in the top of the piston-shaped body (7). Because of the specific characteristics of the equipment according to the invention the weight of the pieces of dough (2) can be very carefully measured out and is therefore of a great importance for the bakery industry.

Abstract (fr)
Il s'agit de mesurer des mottes de pâte de boulangerie provenant du fond ouvert d'un récipient en forme d'entonnoir (3) rempli de pâte (4). L'équipement est composé du récipient (3) contenant la pâte (4), qui au cours d'un cycle de travail (S) coulisse de manière sensiblement horizontale au-dessus d'une unité en forme de bloc (5) contenant un espace (6) cylindrique de mesure, de type spécial, agencé dans la partie supérieure de l'unité (5). Un corps à piston (7) à course verticale est agencé dans l'espace cylindrique (6). Dans la partie supérieure du corps en forme de piston (7) on prévoit des moyens pour créer un vide ou une pression dans l'espace cylindrique (6). Lesdits moyens comprennent un filtre en forme de plaque (10) et/ou un alésage (29) débouchant sur un espace vide (9) dans la partie haute du corps à piston (7). En raison des caractéristiques spécifiques de l'équipement selon l'invention, on peut débiter des mottes de pâte (2) d'un poids très précis, ce qui offre d'importants avantages à l'industrie de la boulangerie.

IPC 1-7
A21C 5/02

IPC 8 full level
A21C 5/02 (2006.01)

CPC (source: EP)
A21C 5/02 (2013.01)

Citation (search report)
See references of WO 9112723A1

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE DK ES FR GB GR IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 9112723 A1 19910905; AU 7151391 A 19910918; EP 0495929 A1 19920729

DOCDB simple family (application)
NL 9100011 W 19910128; AU 7151391 A 19910128; EP 91902862 A 19910128