

分割機 DIVIDER SLIM

生地にやさしく、正確に分割

独自のバキューム方式により、正確に分割。
さらに手分割のように生地に負担をかけません。

生地にやさしい

デバイダーオイル不要

簡単なメンテナンス

コンパクトで移動しやすい

設置場所を選ばない



Photo:SLIM 700 (ホッパー70kg仕様)

生地にやさしく正確に分割

独自のバキューム方式により、生地に圧力をかけない（ストレスを与えない）ため、手分割と同じようにやさしく正確に分割できます。

また、デバイダーオイルを必要としないため生地や作業場が油でべたつくこともありません。

高い生産能力

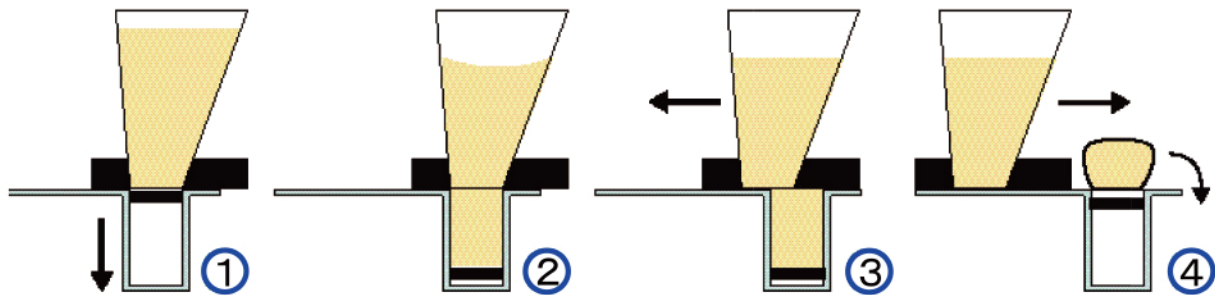
この分割機は1時間に最大1100個分割することが可能です。最大50kgまで生地投入できるホッパーは、低く配置されていますので生地投入しやすく、日々繰り返し行う作業の負担を軽減します。

また、このホッパーは特殊テフロン加工されたステンレス鋼を使用しています。

*SLIM2×200は1時間に最大2200個

*最大70kgまで生地投入できるホッパーもご用意できます。

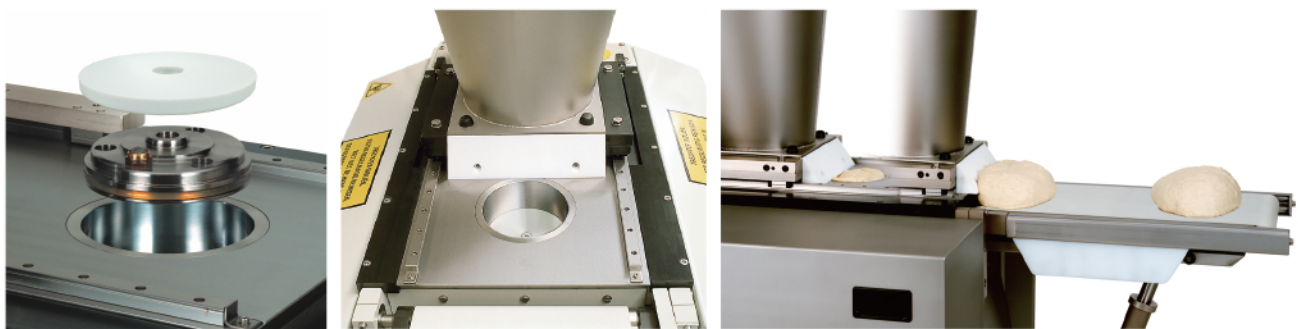
DIVIDER SLIM シリーズ



分割の速さは速度調節器で調整することができます。分割生地を取り出し高さは 70～90cm、コンベアベルトの全長は 50cm で分割機を生産ラインにつなげることも可能です。また、オプションでコンベアベルトを 100cm の長さにも変更できます。

金属同士が摩擦する部分が少なく、部品の潤滑油はほとんど不要です。

構造がシンプルになり機械的なトラブルが少なくなりました。



作業時間の短縮

今までにない新方式で分割を行うため、効率よく作業を進めることが可能になりました。

バッチ間で生地の種類が変わっても掃除する必要がありません。作業時間が短縮され、また日々のお手入れも非常に簡単です。

コンパクトで移動可能

この分割機は、コンパクトで移動可能です。

場所をとらず設置場所を選びません。



電気容量 : 3 相200V 1.6kw 外形寸法 : W1200×D670×H1330mm(SL IM700-50) 重量 : 380kg

モデル	分割範囲 <g>	能力 <個/時>
SLIM 2×200	50～200	2200
SLIM 700	80～700	1100
SLIM 1400	200～1400	1100
SLIM 1700	300～1700	1100

- 生地の硬さにより能力が下がることがあります。
- 本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

TokuRa 戸倉商事株式会社
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目 : テッキオープン、ドウコンティショナー、ドウフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドウコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス