

Model DK

# 食パン用分割機



**高い分割精度！  
高耐久性！**

高い分割精度を実現する 生地室内の生地吸い込み量可変機構を標準装備

質量調整ハンドルと連動したオシキリ独自の機械式補正装置により、分割質量に応じて分割時のピストン加圧力と、もみ回数を変更して生地を傷めず正確に分割します。

オシキリの精密加工技術が生み出す高耐久性

耐摩耗性材料を超精密加工して製品ゾーンに採用しているため、定期的なメンテナンスにより、真空吸込式分割に欠かせない最小隙間を長年維持します。

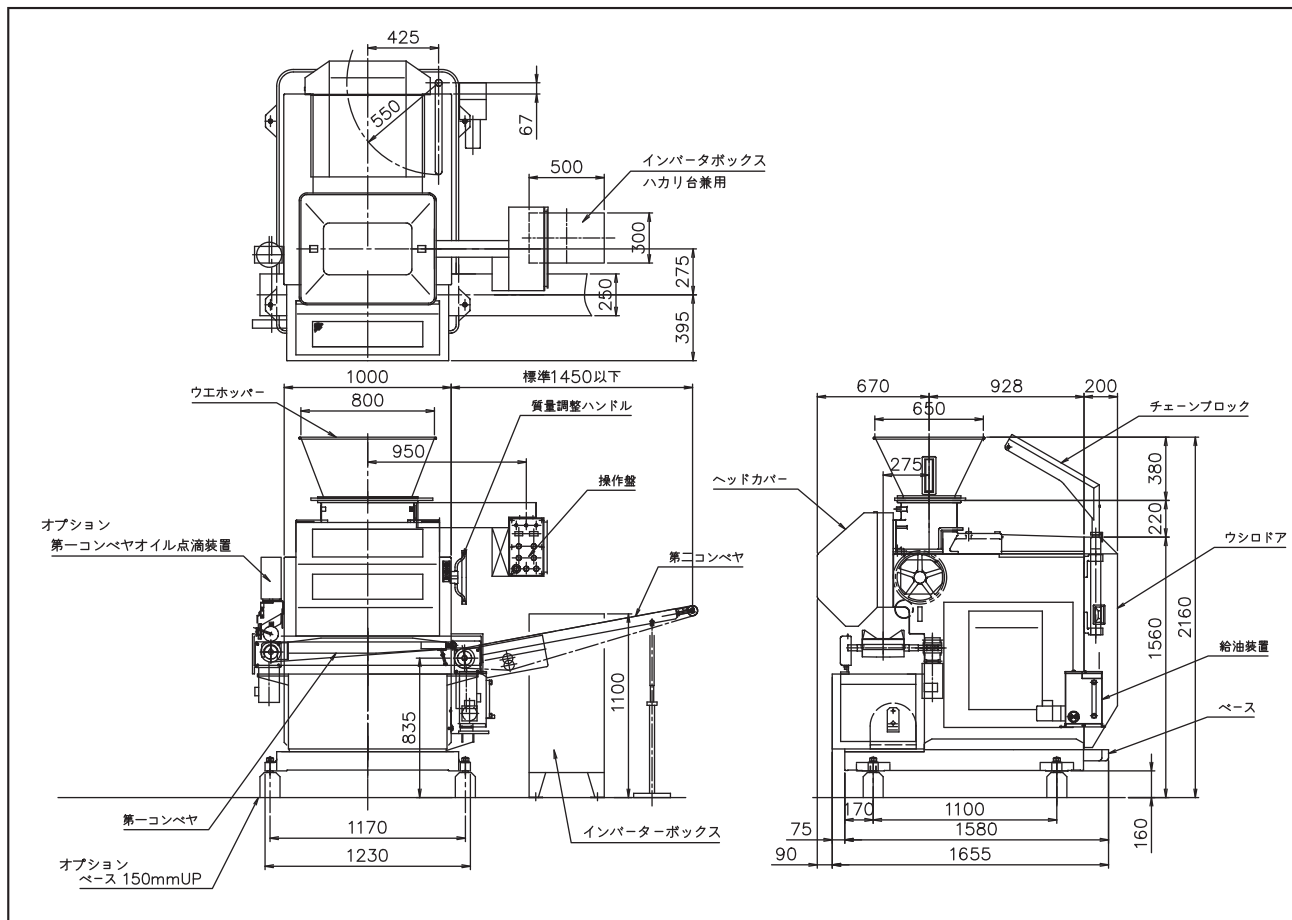
標準装備

外装カバーはオールステンレス製、開放扉に安全スイッチ付き。主駆動はインバータ変速にてブレーキ付き。コンベヤ駆動も単独モータによるインバータ変速式を採用。精密摺動部へのデバイダオイル自動給油装置。衛生的なコンベヤ用樹脂ベルト。幅広本体ベースと生地室後部ウケザラ設置により、清掃時間が短縮。

オプション

DK1C(1ポケット)用 コンベヤ前出し。旋回方式上ホッパ、特殊形状(標準以外)上ホッパ。ベースUPシキガネ(耐震仕様)。

**OSHIKIRI**



## 仕様

標準（ポケット数固定式）							
型式	DK-1C	DK-2C	DK-3C	DK-4C	DK-5C	DK-6C	
分割ポケット数（個）	1	2	3	4	5	6	
標準分割	軟生地 (g)	1500-4200	540-1140	360-960	270-720	220-570	180-480
質量	硬生地 (g)	2500-5000	540-2250	360-1500	270-1150	220-900	180-750
標準能力（個/時）	480-1200	1200-3000	1800-4500	2400-6000	3000-7500	3600-9000	
ストローク数（回/分）	標準：10～25 インバータ変速、ブレーキ付き 特殊：8～20 インバータ変速、ブレーキ付き						
モータ	主駆動用：4P 3.7kW コンベヤ駆動用：0.2kW×2 給油用：40W						
寸法	幅 1750 × 奥行き 1800 × 高さ 2010 (mm)						
質量	約 2600 kg						

注1) 標準分割質量は、軟生地の場合 70%中種法 吸水64% 生地捏ね上げ温度26℃フロアタイム20分を基準とする。  
硬生地の場合 ストレート法 吸水55% フロアタイム0分を基準とする。いずれも製法、配合、環境などにより、分割重量は若干増減する。

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
名古屋営業所	〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136	TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10	TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
福岡営業所	〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19	TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
仙台営業所	〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22	TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
札幌営業所	〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1	TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768
海外営業部国際課	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6184 FAX 0466-44-6187
湘南工場	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
山形工場	〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500	TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759