

Model DK

# 吐司面包用分割机



**高分割精度！  
高耐久性！**

## 标准配备实现高分割精度的面团室内的面团吸入量可变机构

通过与质量调整手柄连动的OSHIKIRI独有的机械式补偿装置，按照分割质量，更改分割时的活塞加压力和揉面次数，进行不损伤面团的正确分割。

## OSHIKIRI的精密加工技术所创造的高耐久性

对耐磨损性材料作超精密加工并用于产品区，所以通过定期维护，可以长期维持真空吸入式分割不可或缺的最小间隙。

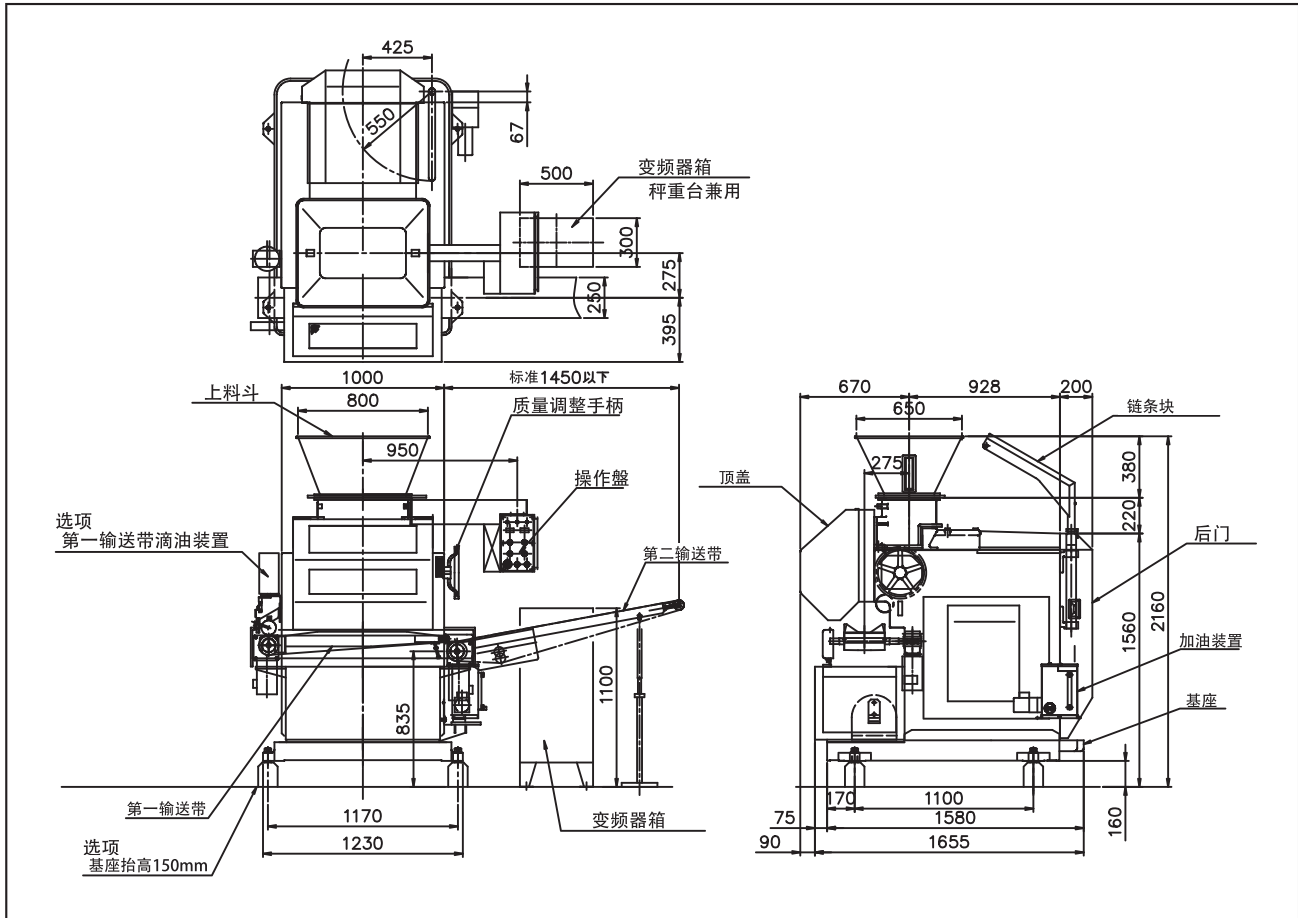
## 标准配备

外装护盖均为不锈钢，开放门上配有安全开关。主驱动使用变频器变速，配有制动器。输送带驱动也采用使用单独马达的变频器变速方式。对精密滑动部的分割机油自动加油装置。卫生的输送带用树脂皮带。采用宽幅主机基座和面团室后部接盘的设置，缩短了清理时间。

## 选项

DK1C(1孔腔)用输送带前推，旋转式上料斗，特殊形状(标准以外)上料斗，抬高基座的金属垫(耐震规格)

**OSHIKIRI**



## 规格

		标准 (粒数固定方式)					
型号		DK-1C	DK-2C	DK-3C	DK-4C	DK-5C	DK-6C
分割孔隙数(个)		1	2	3	4	5	6
标准分割质量	软质(g)	1500-4200	540-1140	360-960	270-720	220-570	180-480
	硬质(g)	2500-5000	540-2250	360-1500	270-1150	220-900	180-750
标准能力(次/分钟)		480-1200	1200-3000	1800-4500	2400-6000	3000-7500	3600-9000
行程(次/分钟)		标准: 10~25 变频器变速、配备制动器 特殊: 8~20 变频器变速、配备制动器					
马达		主驱动用: 4P 3.7kW 输送带驱动用: 0.2kW×2 加油用: 40W					
机器尺寸		深度 1750 × 宽度 1800 × 高度 2010 (mm)					
机器重量		约 2600 kg					

\*关于标准分割质量, 软面团是将70%中种法、吸水64%、面团揉面温度26℃、第一次发酵 (Floor Time)20分钟作为的标准。  
硬面团是将直接发酵法、吸水55%、第一次发酵 (Floor Time)0分钟作为标准。  
两种均根据制法、调配、环境的不同, 分割重量会有若干增减。

\*规格和图纸在没有通知的情况下不会变更。

\*电源的电压因使用国家而定。根据不同规格也可能需要使用变压器。

## OSHIKIRI MACHINERY LTD.

<https://www.oshikiri.com/>

東京営業所  
名古屋営業所  
大阪営業所  
福岡営業所  
湘南工場  
山形工場  
機OSHIKIRI北日本 本社  
札幌事業所

〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4  
〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136  
〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10  
〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19  
〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4  
〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500  
〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22  
〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186  
TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555  
TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002  
TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167  
TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969  
TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759  
TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195  
TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



本公司获得了ISO9001:2015  
质量系统的认证。