



オートデバイダー DIVA NEO

フランス メラン社 自動分割機

マンガでよくわかる!
DIVA NEO



ガスを保持したままスピード分割。

フランス メラン社が開発した「オートデバイダー DIVA NEO」は生地をセットしてスイッチを入れるだけ、あっという間に生地の分割が行えます。

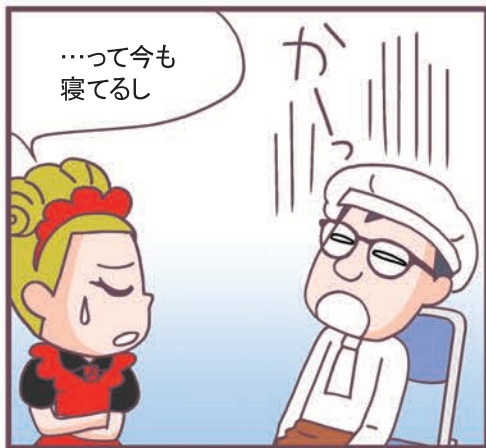
大型ローフを大量に分割したい場合などに省力化や人件費削減、労働時間短縮がはかれます。

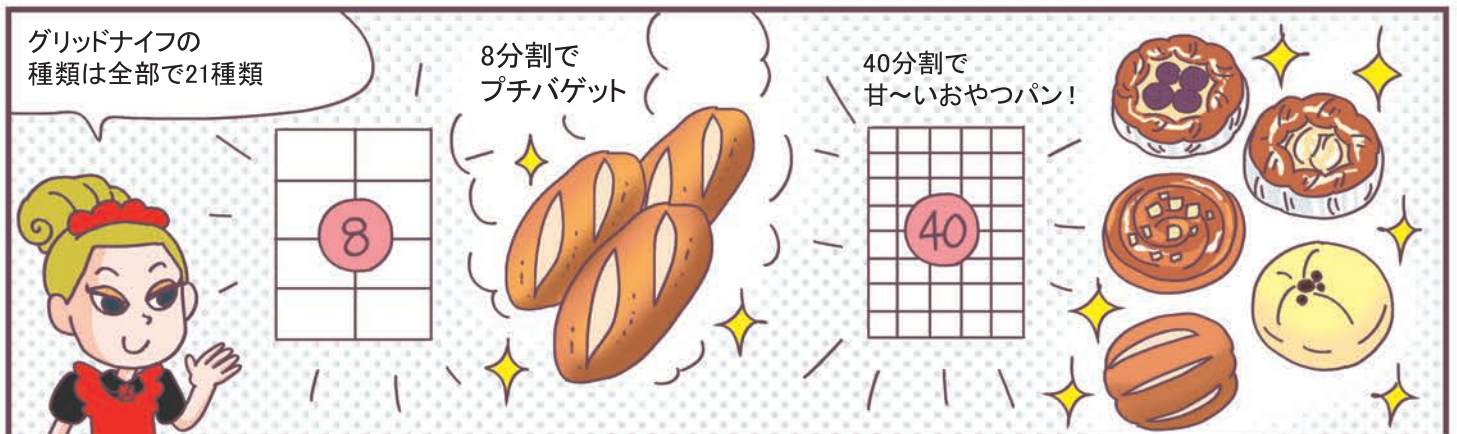
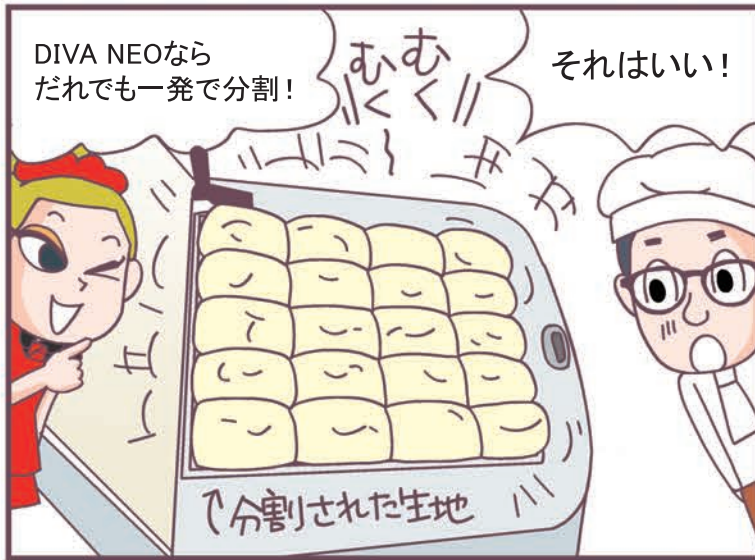
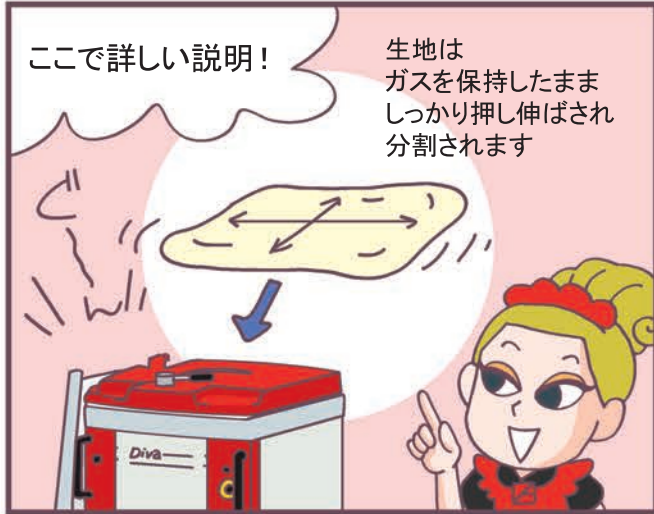
おすすめ

Point

- **スピード分割**
生地はタブ内でしっかり押し伸ばされてからグリッドナイフで分割されるので、ガスを保持したまま分割ができます。
- **人にやさしい設計**
ショックアブソーバー付きのカバーなので開閉時のストレスがありません。作業者の姿勢に配慮し、作業しやすい高さを採用するなど人間工学に基づいた設計です。本体は、コンパクトな上にキャスター付きなので移動が簡単。
- **部材にこだわった本物設計**
分割プレートは樹脂製のため、生地を冷やしません。グリッドナイフはステンレススチール製。
- **グリッドナイフの取替えがカンタン**
21種類の形の違うグリッドナイフをご用意。分割量の範囲が非常に幅広く、グリッドナイフの取替えもワンタッチで出来るので、さまざまな生地の分割に役立ちます。









DIVA NEOは

21種類のグリッドナイフをご用意。

生地に合わせて、作りたいパンに合わせて、
アイデア次第で様々なパンが作れます。
出来立てパンをお店に並べてみませんか？

8cut
6×36cm



バゲット

エス (ライ麦粗挽き)

馬蹄型

10cut
4.8×36cm



エピ

フーガス

ねじりバゲット

フィセル (1/2カット)

20cut
12×7cm



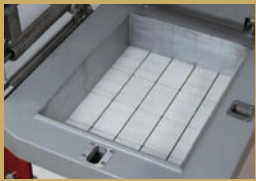
山型食パン

角食パン

標準分割モード…20分割ナイフを内蔵した分割プレートで分割

標準分割モード

20分割ナイフを内蔵した分割プレートで分割する場合 (主に食パン生地の分割)



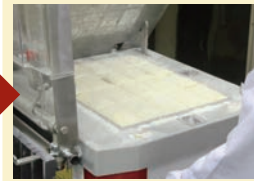
①分割プレートが見える状態で分割する (白い補助プレートは置かない)。



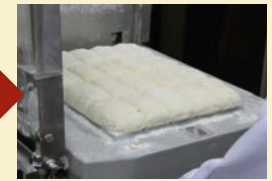
②本体に生地を入れて、生地が平らになるよう少々整える。



③赤いカバーを閉じ、ジョイスティックを押し上げて生地を伸ばす。



④ジョイスティックを少し下げ、赤いカバーを開ける。



⑤再度ジョイスティックを押し上げると、分割された生地が上がってくる。

グリッド分割モード

1. グリッドナイフ (40 分割) で分割



①本体に平らな面を上にして分割プレートを置き、グリッドナイフフレームにグリッドナイフをつける。

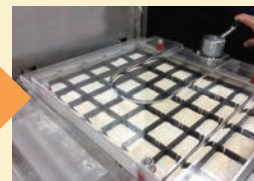
2. グリッドナイフ (バゲット用 V形ナイフ) で分割



①本体に波面を上にして分割プレートを置き、グリッドナイフフレームにグリッドナイフをつける。



④ジョイスティックを少し下げ、赤いカバーを開ける。



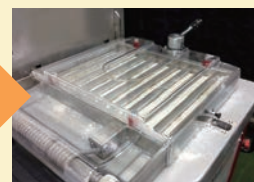
⑤グリッドナイフをセットしたグリッドナイフフレームを閉じ、ジョイスティックを押し上げて分割する。



⑥グリッドナイフフレームを開けると、生地は分割されている。



④ジョイスティックを少し下げ、赤いカバーを開ける。



⑤グリッドナイフをセットしたグリッドナイフフレームを閉じ、ジョイスティックを押し上げて分割する。



⑥グリッドナイフフレームを開けると、生地は分割されている。

6cut
24x12cm



カンパーニュ

8cut
24x9cm



プチバゲット
(1/2カット)

10cut
9.5x18cm



ライ麦粗挽き

14cut
24x5cm



カンパーニュ
(1/2カット)

16cut
6x18cm



プレーン



黒ゴマ



チーズ



チョコチップキャラメル



チョコアーモンド



オレンジ

20cut
12x7cm



ほうれん草入りパン



ねじりベーコン・
チーズ



ウインナーチーズ



カンパーニュ



オリーブ



セミドライトマト



シュトーレン



かぼちゃカレンツ

24cut
16x4.5cm



プレーン



ツイスト

30cut
8x7cm



ドライフルーツ



メロンパン



チョコスコーン

40cut
6x7cm



ピーチ・洋ナシ



あんぱん



オレンジピール



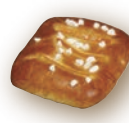
チョコ



クランベリー
(1/2カット)



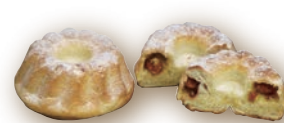
オレンジピール
(1/2カット)



オレンジピール
& あられ糖



バターグラニュー
シュクレ



ゴールデンベリー
& カスタード



シュレッドチーズ



チーズポテト



カレーパン



プチパン



ちぎりパン

60cut
4x7cm



プチパン



クルミの
リュスティック



紅茶スコーン



パン・オ・レザン

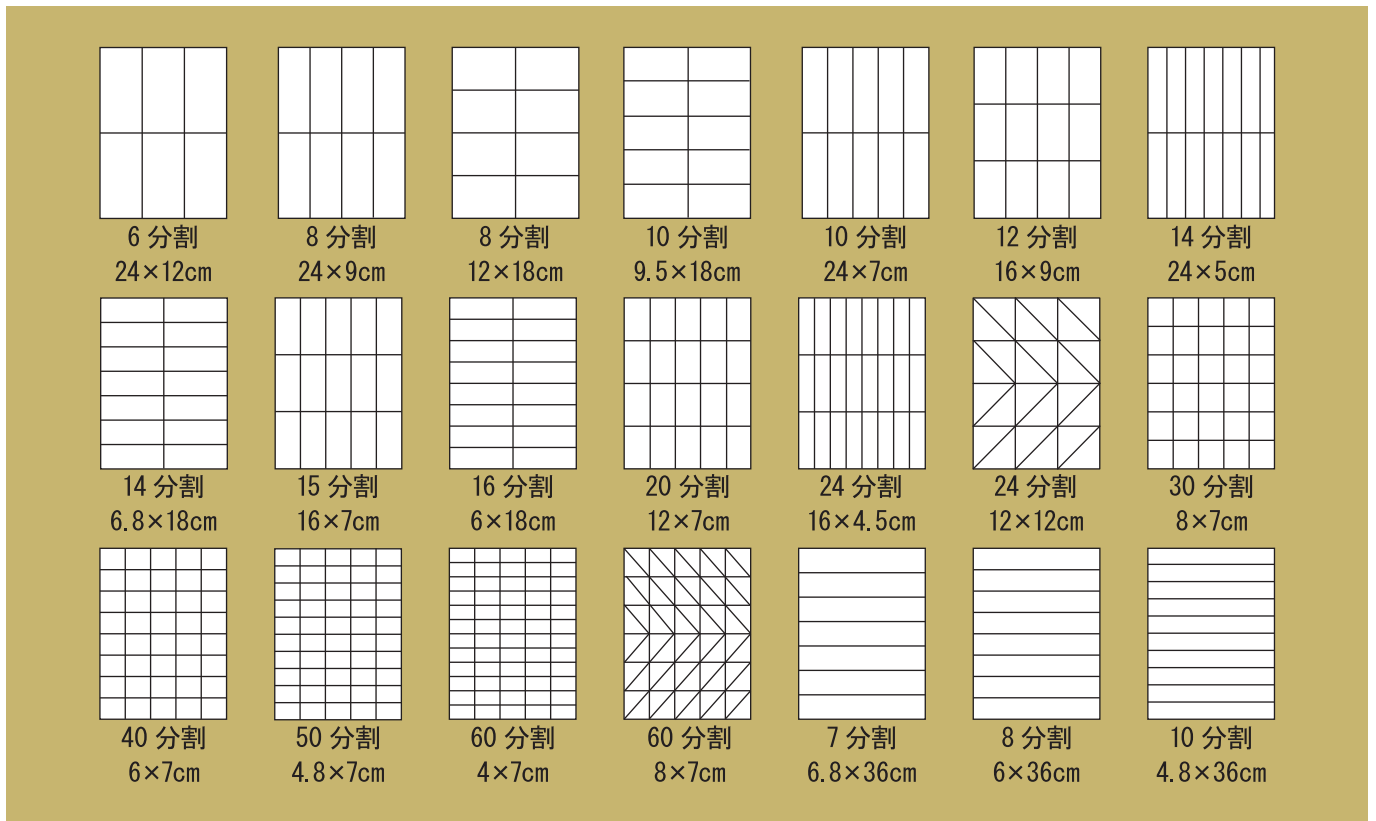


ドーナツ

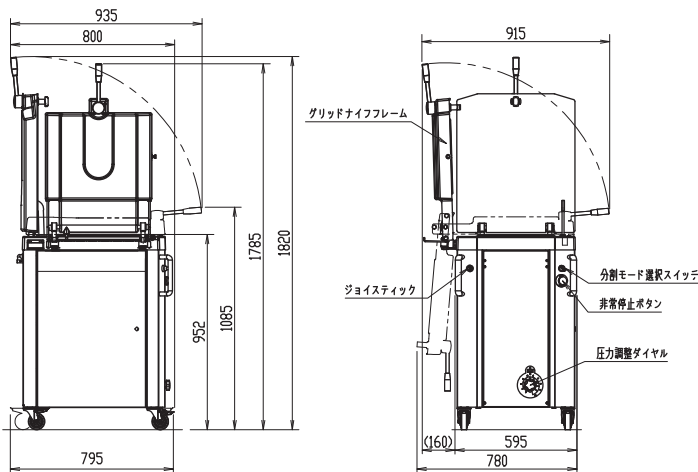
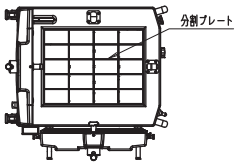


オレンジとリンゴの
タタン

■ グリッドの種類



■ 外形図



■ 仕様

外形寸法	W755×D800×H1820mm
稼働時使用寸法	W915×D935×H1820mm
分割数	20 (標準分割モードの場合)
電源	三相200V 接地型3極プラグ
	20A 250V コード2m付
モーター	1.1kW 5.9A
本体重量	約200kg



AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
 TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

NEW ホームページ <https://aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
 ※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
 仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
 神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
 Thai AICOH CO.,Ltd. ©工場: 藤・春日部・浦和

■このカタログは2022年5月20日現在のものです。 2017.07.31 PRINT500