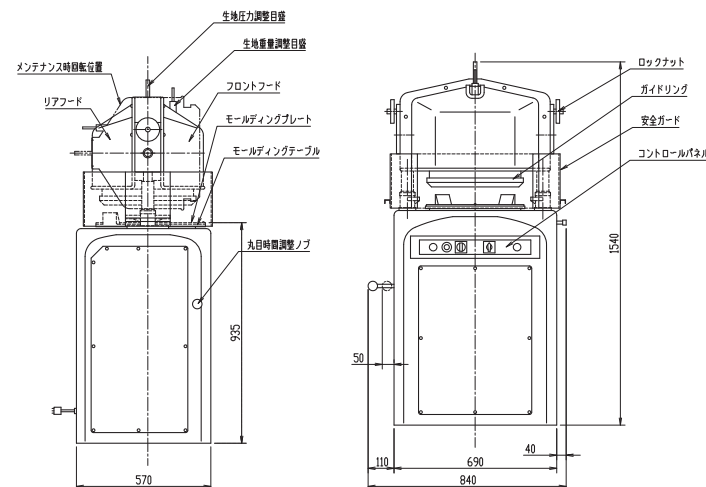


■ 外形図
KSA-30

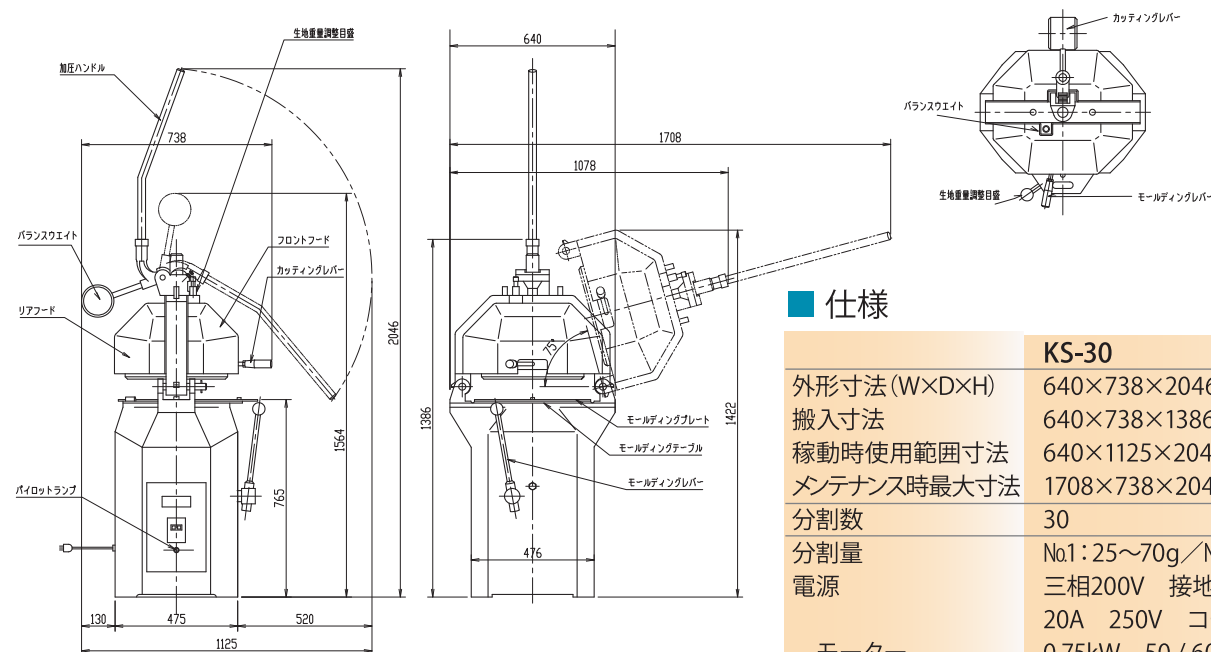


■ 仕様

	KSA-30
外形寸法 (W×D×H)	840×570×1540mm
搬入寸法	780×570×1540mm
稼動時使用範囲寸法	840×570×1540mm
分割数	30
分割量	No.1: 25～70g / No.3: 40～100g
電源	三相200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード2m付
モーター	1.5kW 50 / 60Hz 7.0 / 7.0A
本体重量	約550kg

※ ラウンディングプレート3枚付

KS-30



■ 仕様

	KS-30
外形寸法 (W×D×H)	640×738×2046mm
搬入寸法	640×738×1386mm
稼動時使用範囲寸法	640×1125×2046mm
メンテナンス時最大寸法	1708×738×2046mm
分割数	30
分割量	No.1: 25～70g / No.3: 40～100g
電源	三相200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード2m付
モーター	0.75kW 50 / 60Hz 4.0 / 4.0A
本体重量	約360kg

※ ラウンディングプレート3枚付



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
http://www.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。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、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
◎工場: 茨城・春日部・浦和

■このカタログは2019年2月4日現在のものです。 2010.02.01

AICOH ドイツ カールシュミット社
自動分割・まるめ機

デバイダー&ラウンダー

手作業では時間のかかる分割・まるめ作業を
10～15秒でこなします。

製パンの永い歴史と蓄積された技術に基づき、ドイツ・カールシュミット社が開発した「デバイダー&ラウンダー」。中小ベーカリーに適応した簡単操作、コンパクト設計が特徴です。生地を傷めず、プレートを数枚用意することによって、能率的な作業ローテーションが可能です。



分割・まるめ状態

●オートマスター
KSA-30 (全自動)

●セミマスター
KS-30 (半自動)



●プレートの材質にこだわりました。
ラウンディングプレートが樹脂製のため
生地を冷やさず取扱いもしやすい。

■ 操作方法／機能

【オートマスター（全自動）】

通常の操作はセレクトスイッチをAuto、まるめ時間調整ノブを4にセットし、生地重量調整目盛を分割・まるめ量に応じて合わせます。生地を本体にセットし、スタートボタンを押すだけで、すべての工程を自動的に行います。

コントロールパネル



スタートボタン

電源スイッチ

セレクトスイッチ

スタートボタン

ストップボタン

スタートボタン
左右のボタンを同時に押すことで作動します。この機能により、作業者の安全を確保します。片方のボタンだけでは作動しません。

ストップボタン
機械停止、非常停止する時に使います。

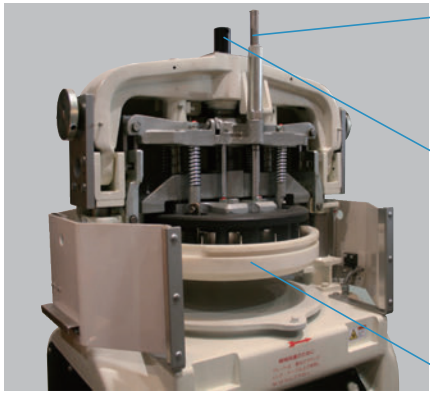
電源スイッチ
モーターが回転します。

セレクトスイッチ
1. インチング
両方のスタートボタンを押している時のみ作動します。

Auto. デバイダー／ラウンダー
両方のスタートボタンを押すだけで、分割・まるめを約 10 秒で自動的に行います。

3. リバース（逆回転）
作動中、何らかの理由で停止させ、元の位置に戻す時に使います。ストップボタンを解除し、両方のスタートボタンを押している時のみ作動します。

● 生地圧力／重量調整目盛



生地重量調整目盛
あらかじめ、分割する生地の総量と、1 個あたりの分割量を計算し、それにあった目盛にセッティングします。

生地圧力調整目盛
生地の状態に合わせて、1～7 の間で変えることが可能です。目盛が大きい程、圧力は高くなります。ただし、出荷時には「7」にセッティングしてあります。調整が必要な場合は、触らずにお問合せください。

ガイドリング（樹脂製）

● まるめ時間調整ノブ

生地の配合や状態により回転数を選択してください。



0. 分割のみ。まるめは行わない。
1. 短時間のまるめの場合（5 回転）
2. 中位～大きい生地重量の場合（9 回転）
3. 中位～大きい生地重量の場合（13 回転）
4. 小さい生地重量の場合（17 回転）

【セミマスター（半自動）】

1



2



3



4



生地重量調整目盛

加圧ハンドル

カッティングレバー

モールドイングプレートにあらかじめ計量しておいた生地をのせ軽く粉をまぶします。

1 のモールドイングプレートにのせた生地を機械にセットし、生地重量調整目盛を合わせます。

加圧ハンドルを 2～3 回手前に引きおろし、生地を十分に伸ばします。（ガイドリングから多少押し出される程度）

加圧ハンドルを引きおろした状態でカッティングレバーを手前に引き、“カタン”と音がしたら加圧ハンドルをさらに押し下げます。

5



6



モールドイングレバー

4 の状態でモールドイングレバーを左側へいっぱいに倒します。その間、5～7 秒位で完了します。

2～5 までの作業時間は、約 15 秒ですべて完了します。しかも均一で仕上がりのきれいなまるめができます。

■ 分割・まるめのポイント

分割・まるめ機を上手に使いこなすポイントは、あらかじめ表1により希望の生地重量の全体量を計算しておくことです。また、作業前には必ず表2を参考にし、分割・まるめ量に応じて生地重量調整目盛をセッティングしてください。生地重量調整目盛は生地の配合や発酵状態により調整が変わるので、表2は目安として利用してください。

分割・まるめ重量／30分割

生地全体量	1 コの量	生地全体量	1 コの量
750g	25g	1950g	65g
900g	30g	2100g	70g
1050g	35g	2250g	75g
1200g	40g	2400g	80g
1350g	45g	2550g	85g
1500g	50g	2700g	90g
1650g	55g	2850g	95g
1800g	60g	3000g	100g

表1

生地重量調整目盛

表2

分割量 25～70g の機種の場合

1	25g
2	30g
3	40g
4	50g
5	55g
6	60g
7	65g
8	70g

分割量 40～100g の機種の場合

1	
2	
3	
4	
5	40g
6	55g
7	70g
8	85g
	100g

■ 分割数／分割量

ご希望の分割数・分割量に合った、タイプが選べます。

型式	分割数	分割量
No.1	30	25～70g
No.2	30	30～85g
No.3	30	40～100g
No.4	30	50～120g
No.5	50	23～42g
No.6	15	160～250g
No.7	20	80～160g
No.8	7	250～400g※
No.9	36	25～70g
No.10	36	30～85g
No.11	36	40～100g

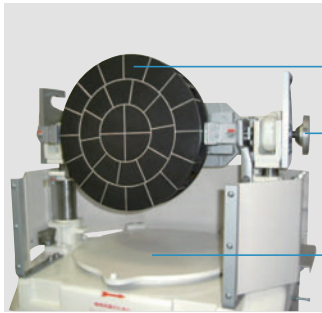
※タイプNo.1、No.3以外は納品に時間がかかります。担当者にお問合せください。
※No.8はセミマスターのみ。

● まるめがきれいにできない時は……？

1. 生地重量調整目盛が分割・まるめ量に応じてセットされているかどうか確認してください。
2. 1で正確にセットされていてもまるめがうまくいかない時は、生地重量調整目盛を多少下げてください。（生地の状態により多少異なります。）
3. まるめた生地の中心部にへそ状のものが出ている場合は、生地重量調整目盛を多少上げてください。
4. デバイダーオイル、手粉の使いすぎにより、分割された生地が滑ってまるまらないことがありますので、ご注意ください。（デバイダーオイルは刃の清掃以外はほとんど必要としません。）

■ メンテナンス

【オートマスター（全自動）】



加圧板

ロックナット

モールドイングテーブル

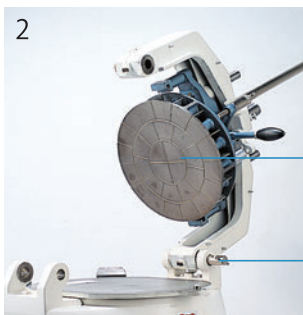
1. 電源スイッチを「OFF」にし、本体頭部のカバーをはずします。生地重量調整目盛をいっぱい上げ、ガイドリングをゆっくり左に回してはずします。
2. 左右のロックナットをゆるめ、本体頭部を 90 度回転させ加圧板を清掃してください。さらに専用工具（付属品）で分割ナイフを取り外して清掃を行ってください。

【セミマスター（半自動）】

1



2



3



ガイドリング

加圧板

ストッパーピン

分割ナイフ

カッティングレバー

加圧ハンドルをいっぱい引きおろし、ガイドリングをゆっくり左に回しはずします。

ストッパーピンの左右どちらかをはずして本体上部を倒し、加圧板を清掃してください。

ハンドルを再度手前に倒し、カッティングレバーを右に押すと分割ナイフが出てきます。きれいに手入れをして元に戻してください。