



フランス メラン社  
自動分割機

# オートデバイダー

# DIVA X

## 食パンや大型ローフを スピード分割。

「オートデバイダー DIVA」シリーズ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、スピード化が図れます。

### ● 均一、正確、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、分割量は非常に正確で、均一な製品をすばやく製造できます。

### ● 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。  
内蔵されたナイフはステンレススチール製。

### ● 人にやさしい設計

ショックアブソーバー付きのふた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。



DIVA X

### 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。



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。



山型食パン



角食パン

16cut  
6×18cm



チョコチップキャラメル

24cut  
16×4.5cm



プレーン

### グリッド分割モード

グリッドナイフ（40分割）で分割する場合



① 本体にマットを置き、グリッドナイ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。

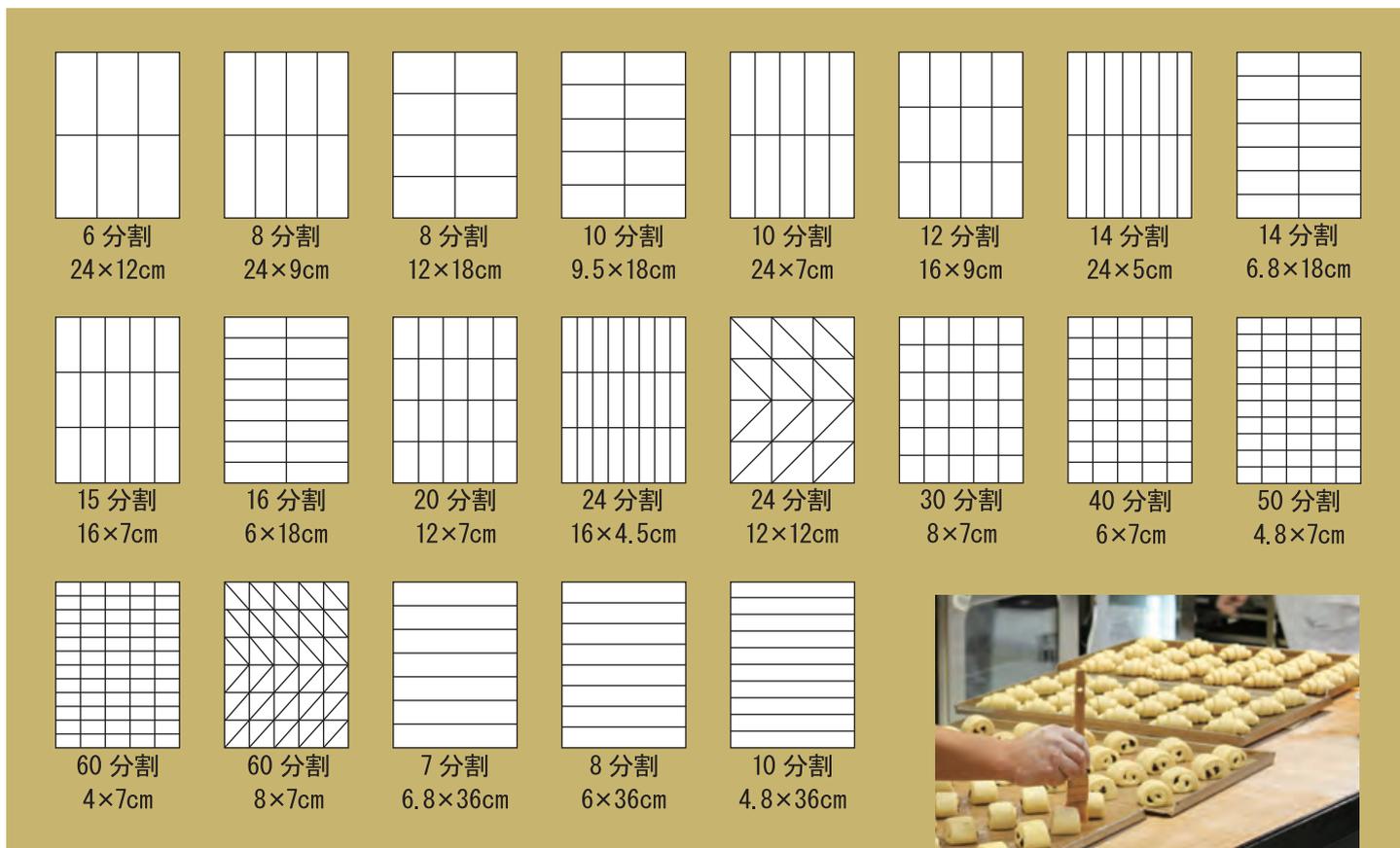


⑥ グリッドナイフレームを開けると、生地は分割されている。

## ● 交換カンタン、さまざまな大きさのグリッド

21種類のグリッドナイフをご用意。分割量の範囲が非常に幅広く、半斤食パンや中型ローフ、非常に大きな直焼きブレッドなど、さまざまな量での分割が可能。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さまざまなパンが作れます。

### ■ グリッドの種類



### ■ DIVAシリーズの違い

	DIVA 20	DIVA X	DIVA NEO
標準分割	○	○	○
グリッド分割	×	○	○
圧力調整ダイヤル	×	×	○
Vシャープグリッド	×	×	○

### ■ 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



DIVA NEO

圧力調整  
ダイヤル



Vシャープグリッド  
バゲットの分割に役立ちます。



**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  
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127  
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230  
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991  
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900  
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455  
◎工場: 蕨・春日部・浦和

■このカタログは2023年11月20日現在のものです。 2023.11.28