

分割機

CALYBRA

コストパフォーマンスが高いオイルレス仕様

2段階分割でより正確に



Calybra1.5



細かな設定も簡単なタッチパネル式操作盤

キャスターで移動できるので
掃除がしやすく衛生的

工場生産に耐えられる頑丈な本体

タッチパネル式操作盤

分割速度※、分割量などの細かな設定が簡単に行えます。自動停止機能も付いています。※機種により異なります。

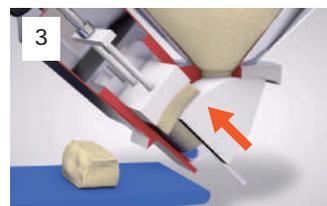
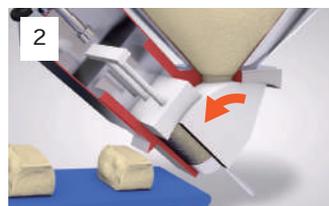
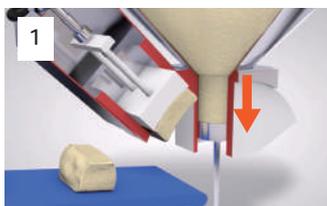


オイルレス

デバイダーオイルを使用しないため、コスト削減につながります。生地にオイルがつかないため、機器や作業スペースが汚れにくく清潔に保つことができ、掃除時間や工数の短縮ができます。

正確な分割重量

2段階分割法により、分割精度を向上しました。また、対応できる分割重量範囲が広く、新商品にもすばやく対応できます。



CALYBRA

ステンレス

分割ヘッドはステンレスを使用しております。サビなどの異物混入を防ぎ、衛生的にご使用いただけます。

幅広い生地に対応

菓子パン、食パン、ドイツパン、ピザ生地、グルテンフリーなどの幅広い種類の生地に対応できます。

生産量

1時間で最大3000分割が可能です。

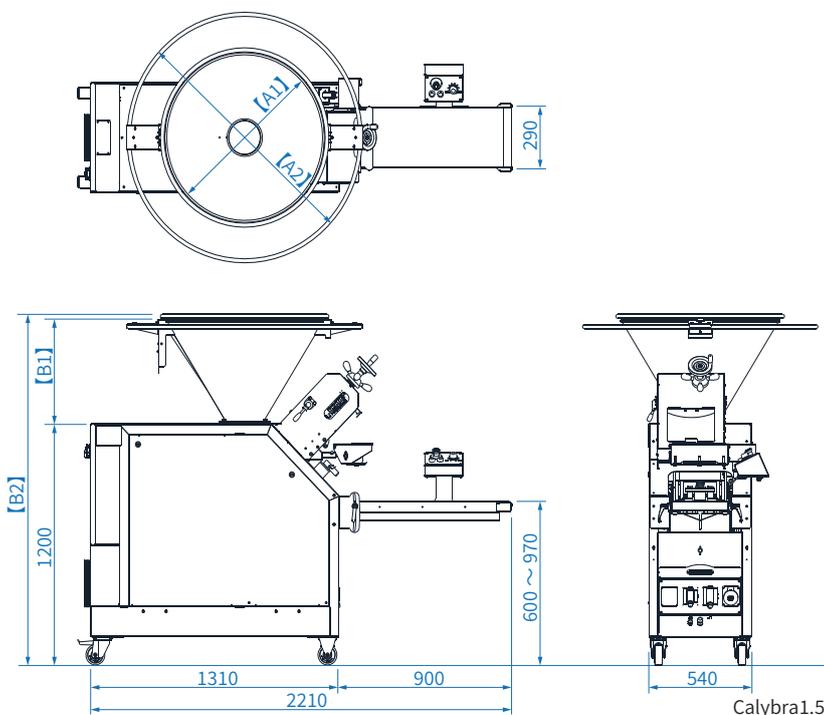
※Calybra1.0は最大1500分割になります。

テフロンコーティング

ホッパーにはテフロンコーティングが施されており、お手入れが簡単です。



寸法図・仕様表



ホッパーサイズ	A1(mm)	A2(mm)	B1(mm)	B2(mm)
80kg (φ600×530)	600	1130	530	1740
135kg (φ820×530)	820	1260	530	1740
200kg (φ1020×540)	1020	1460	540	1750
280kg (φ1020×540)	1020	1460	540	1750
300kg (φ1070×800)	1070	-	800	2010

多数のオプションもご用意できます。
生産ラインや商品に合わせてお選びください。

モデル	Calybra0.2	Calybra1.0	Calybra1.5	Calybra2.5
分割重量 (最小～最大)	25～230g	50～1000g	50～1500g	100～2800g
電力	2.6kW	2.6kW	2.6kW	2.6kW
生産量 (最大)	3000個/時	1500個/時	1500～3000個/時	1500～3000個/時

総重量 (Calybra1.5) : 535kg

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

●本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
●写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

ToKuRa 戸倉商事株式会社

機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>



TOOK FACTORY



オンラインショップはこちら

SNS



- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL 077-558-3511 (代) FAX 077-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区上野 5-12-10
TEL 03-5806-3511 (代) FAX 03-5806-3456
- 機械事業部/名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127
TEL 0567-31-6150 (代) FAX 0567-31-6160
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL 092-409-6851 (代) FAX 092-409-6852
- 原材料事業部/本社 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL 077-525-2227 (代) FAX 077-522-3708

製造品目：デッキオープン、ドゥコンディショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス