DAUB
DIVIDER ROUNDER

TOKURA

分割丸目機
DR-ROBOT2

多機能!

新技術の油圧システムで生地をやさしく、均一に分割丸め

作業効率が格段にUP!

基本の動作を油圧システムで行うため、生地の傷みが少なく、
展圧時間を設定できるため、作業前にプレートの上で生地を伸ばす作業が
なくても均一に分割丸めができます。

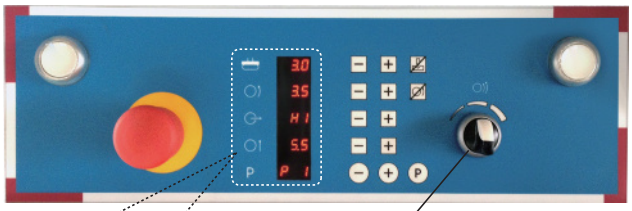
かんたん操作で作業軽減

展圧の時間と丸めの時間は操作盤に 10 種類登録でき、生地の種類や大きさに合わせて簡単に呼び出すことができます。



すべての生地に適合する操作盤

ボタン操作で簡単に分割丸めがおこなえ、作業の負担が軽減されます。





- 3.0 ･･･ プレス時間設定
- 3.5 ･･･ 丸め時間設定
- H 1 ･･･ 丸めストロークの切替設定（Eタイプのみ）
- 5.5 ･･･ 容量調整設定（Eタイプのみ）
- P 1 ･･･ 10 種類プログラム設定



photo:DR-ROBOT2 全自動Aタイプ

安定した成型

丸め時間を正確に設定することで形状・品質の揃った生地玉を成形できます。

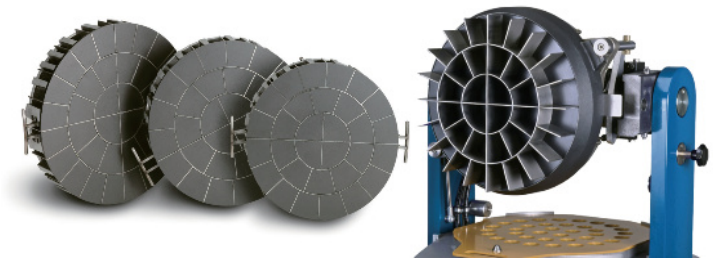
●写真･画像はイメージです。実物と異なる場合があります。●本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

Made in the Netherlands

DR-ROBOT^2

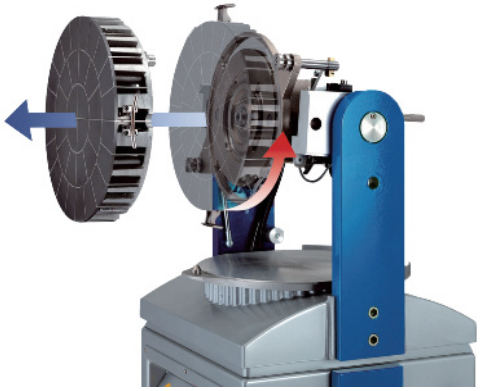
豊富な種類の分割盤

分割盤は用途に合わせて大玉の14分割から小玉の52分割まで、７種類ご用意しています。



取り替え可能な分割盤

分割盤は誰でも簡単に交換でき、幅広い種類の分割丸めに機械1台で対応できます。
また水洗いが可能で、衛生的にご使用いただけます。



全機種キャスター付

掃除の時に動かすことができますので厨房を衛生的に保つことができます。



電気容量 ：3相200V 1.3kw　外形寸法 ：W655×D655×H1700mm　重量 ：380Kg

モデル A	分割範囲<g>※	分割数
2/30	25 ～ 85	30
3/30	30 ～ 100	30
3/36	25 ～ 85	36
3/52	16 ～ 45	52
4/14	130 ～ 250	14
4/30	40 ～ 130	30
4/36	30 ～ 110	36

※分割重量は一次醗酵の時間により増減します。

●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。

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

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：デッキオーブン、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

(c)TOKURA 2026.9