

## HD36 型 ハンドディバイダー

パン生地を『分割する』装置です。

小物パンを分割する手間のかかる作業が省力化できます。

### 製品特徴

#### ■ 手軽に導入して省力化

パン生地を『分割する』装置です。小物パンを分割する手間のかかる作業が省力化できます。

- ・主に小物のパン生地の分割に
- ・菓子パン生地、ロールパンなど 1 玉 30g ~ 100g の分割に適しています。
- ・卓上設置可能な小型サイズ、作業台の上に置いて使用可能
- ・カットヘッド部分は清掃のしやすい前後転倒式。
- ・単独設置したい場合には、専用の台もごございます

#### ■ 使い方

1. パン生地を 専用皿に入れ HD36 にセットします。
2. ハンドルを手前に下げて生地をならします。
3. レバーを下げて、ハンドルをさらに引く事で生地カットできます。

#### ■ オプション

専用台：600×600×800mm

棚板付



型式		HD36
外形寸法	(幅)	500 mm
	(奥行)	380 mm
	(高さ)	610 mm(+ 500 mm ハンドル)
付属		専用皿 × 3



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

〒350-1205 埼玉県日高市原宿 746 番地

<http://www.kamata-machine.co.jp/>

電話番号

**042-984-1261**

FAX 番号

**042-978-6683**