

# AMF

## MODEL K DIVIDER HEAD

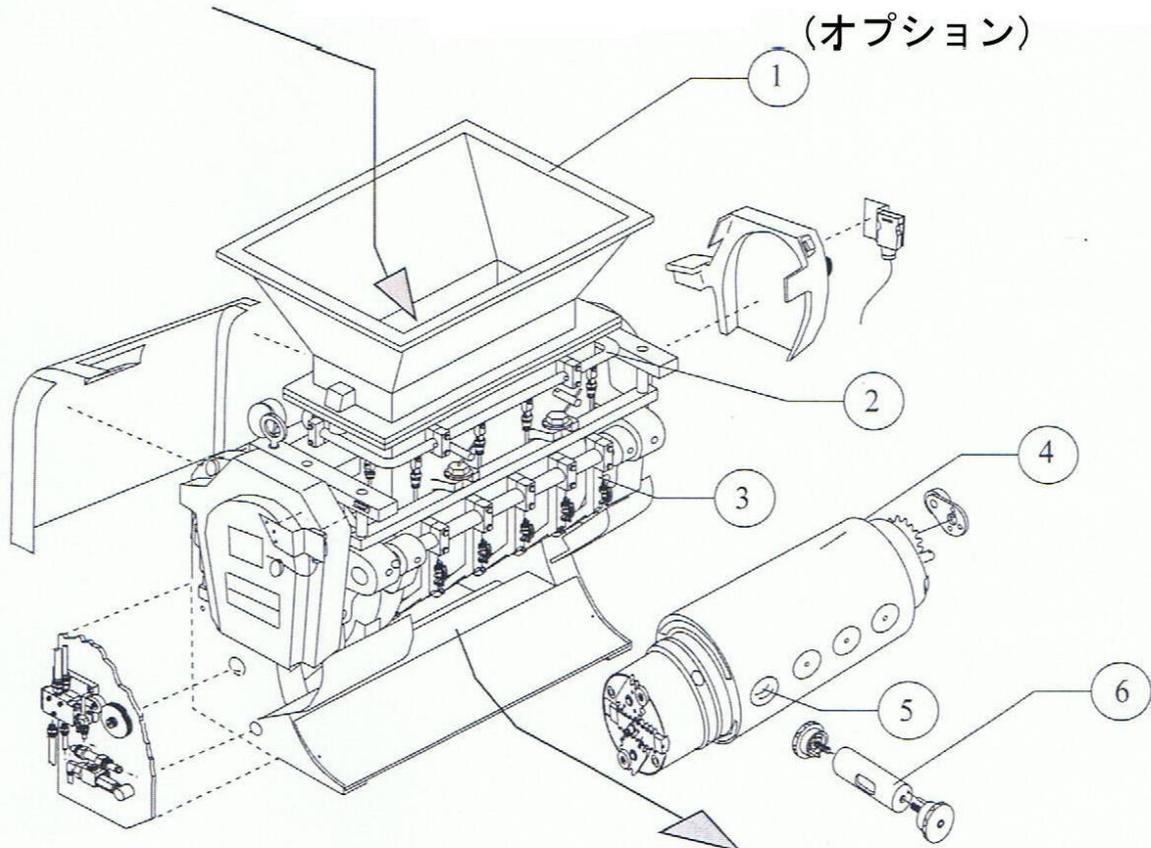


- バン、ロール、マフィン用の生地を穏やかに分割。
- 機械の寿命と計量精度のために改良されたデザイン。

### 特長

- 新型のシリンダー（非溶接一体型）により、溶接の不備によるバキューム漏れをなくします。
- カットオフワイヤーが破損してもすぐにワイヤー全体を交換することができます。
- 左右のバキュームシューに取付けられた圧カゲージで、バキューム圧を容易に確認できます。
- たわみのないオブラウンドピストンシャフトにより計量精度が向上しました。
- 高精度で機械加工されたセグメントギアアッセンブリーはこれまで以上に正確に動作します。

## 主要部品レイアウト Major Component Identification for the Replacement K-Head (K400型で表示)



1. Hopper and Seal Assemblies

ホッパーとシール

2. Oil Manifold Assembly

分割油マニフォールド

3. Cutoff Wire Assembly

カットオフワイヤー

4. Drum Assembly

ドラムアッセンブリー

5. Cylinder

シリンダー

6. Piston

ピストン

*Note: Arrow direction indicates direction of dough movement.*

矢印は生地流れ方向を示します。

### 機械的特長

- 精密加工された低摩擦デザインのUHMWホッパー
- 頑丈な一体型ステンレスドラム
- 真鍮製バキュームとプレッシャーシュー
- 溝付ホッパーナイフ (オプションのホッパーブロックオフアッセンブリー用)
- 取り外し可能な真鍮製キャップ付きピストン
- オブラウンドピストンシャフト
- 精密加工のセグメントギアアッセンブリー
- ブロンズベアリング
- 前部点滴・後部スプレーオイル
- 頑丈で衝撃を吸収するマニュアルクラッチ、または単独駆動用延長シャフト
- ステンレス製後部カバー (インターロック付)
- バキュームシュー上の圧カゲージ

### オプション

- デュアルオイルポンプシステム
- ホッパーブロックオフアッセンブリー
- 2" (51 mm)径ピストン / 計量範囲...21g~85g (通常は2 1/2"で、28g~142g)
- 計量範囲を広げるためのラウンドオペレーティングシャフト (オブラウンドシャフトの代わり)
- 250 LB (113 kg) ステンレス製ホッパー
- 500LB (227kg)ステンレス製ホッパー
- エアークラッチ
- 右手側操作 (通常は左手側)
- オイルミストコレクターシステム
- クイックチェンジカットオフアッセンブリー
- キャストホッパー (UHMWホッパーの代わり)

### 仕様

	計量範囲	分割速度 (カット/分)	空気圧 <sup>注2</sup>	梱包重量
<b>K-400</b>	<b>1 - 5 oz. (28 - 142 g)</b> <sup>注1</sup>	<b>40 - 100 cpm</b>	<b>25 SCFM @ 87 PSIG</b>	<b>1,300 lb. (590 kg)</b>
<b>K-600</b>	<b>1 - 5 oz. (28 - 142 g)</b> <sup>注1</sup>	<b>40 - 100 cpm</b>	<b>25 SCFM @ 87 PSIG</b>	<b>1,500 lb. (680 kg)</b>

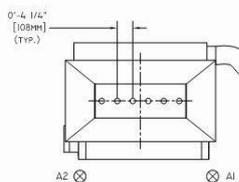
注1. 特殊なピストンやシャフトを使った場合、計量範囲が広がります。

注2. 空気圧についてはPIABバキュームポンプを使用します。

### 外形図

KHEAD BUN DIVIDER - LEFT-HAND OPERATION

K400 / 600型 左型分割ヘッド

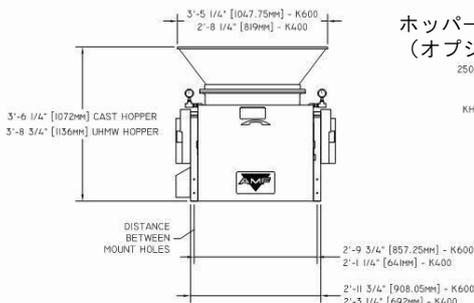


TO OPTIONAL MIST COLLECTOR  
(SHOWN FOR REFERENCE)  
オイルミストコレクターへ

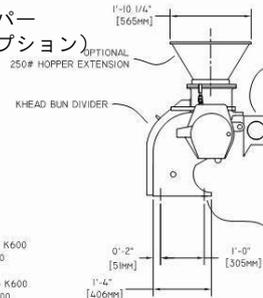
#### ユーティリティ

KHEAD BUN DIVIDER - UTILITY REQUIREMENTS

AIR DROP #	AIR REQUIREMENTS	CONNECTION	MACHINE
⊗ A1	5 SCFM 87 PSI	1/4" L/R 5.0 BAR	KHEAD-PRESSURE
⊗ A2	30 SCFM 90 PSI	3/8" L/R 6.2 BAR	KHEAD-VACUUM
ELEC. DROP #	ELECTRICAL REQUIREMENTS	MACHINE	
⊗ E1	T.B.D. BY SPECIFICATIONS	KHEAD	



ホッパー  
(オプション)



オイルミスト用フード  
(オプション)

**Headquarters:**  
2115 W. Laburnum Ave.  
Richmond, Virginia 23227  
Tel: 1-800-225-3771  
or 1-804-355-7961  
Fax: 1-804-342-9724  
sales@amfbakery.com

**Europe Office:**  
6 The Sidings  
Station Road, Guiseley  
Leeds LS20 8BX, England  
Tel: 44-1943-875703  
Fax: 44-1943-871806  
sales-europe@amfbakery.com

**Asia Office:**  
2102B, B-Bldg.  
No.3 Estate Mansion  
No.1 Shuguangxili Rd.  
Beijing, China 100028  
Tel: 010-58222949  
Fax: 010-58222952  
sales-asia@amfbakery.com

FOR MORE INFORMATION PLEASE CALL YOUR ACCOUNT MANAGER OR

**1-800-BAKERS-1**  
**www.amfbakery.com**

AMF's focus on continuous improvement may result in changes to machinery specifications without notice.

エドワードミースジャパンリミテッド  
AMF社の国内、韓国及び台湾総代理店

〒252-0335  
神奈川県相模原市南区下溝1359 EMJビル  
TEL: 042-777-7131 FAX: 042-777-7132  
e-mail: sales@edwardmeisejapan.com  
www.edwardmeisejapan.com