



Generalny przedstawiciel w Polsce



Twój partner w nowoczesnym dzieleniu ciasta





ARTEZEN

Istotnymi zaletami rozwiązań firmy Artezen są dokładność wagowa i strukturalna dzielonych produktów, oszczędność kosztów oraz łatwość obsługi. Powyższe atuty dają przewagę nad konkurencją wraz z profesjonalnym wsparciem producenta oraz zapewniają najlepsze możliwości rozwoju.

DOKŁADNOŚĆ I KONTROLA - ELASTYCZNOŚĆ - NIEZAWODNOŚĆ - PROFESJONALNE WSPARCIE

ARTEZEN - objętościowe dzielarki do ciasta



CALYBRA
standardowa dzielarka



CALYBRA EXPRESS
kompaktowa dzielarka



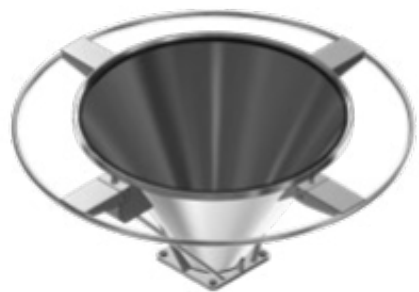
CALYBRA DTP
bezpośredni wyrzut do foremek



CALYBRA HD
do dużych obciążeń
(praca 24/7)

Rodzaje lejów

STOŻKOWE



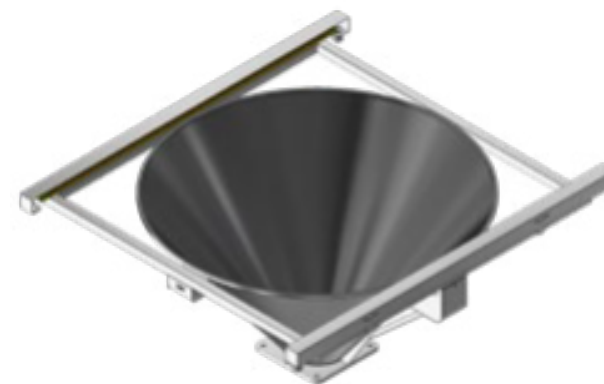
80 kg
135 kg
200 kg
280 kg



80 kg

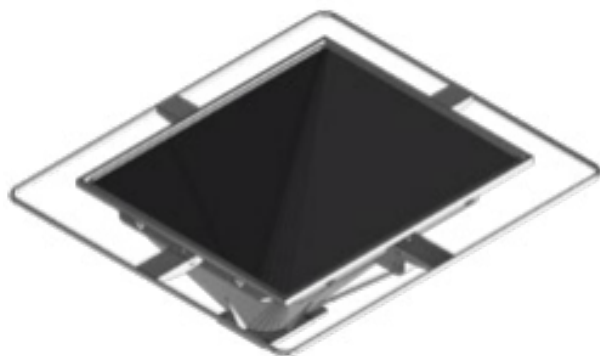


210 kg
300 kg



200 kg
280 kg
300 kg

PROSTOKĄTNE

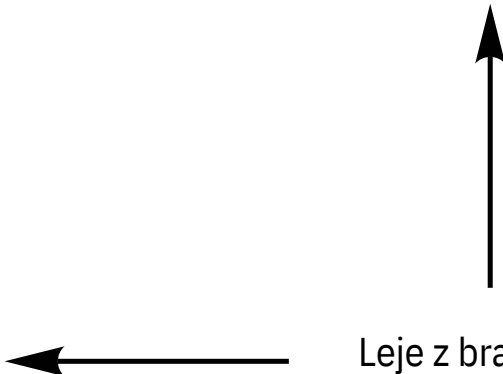


300 kg



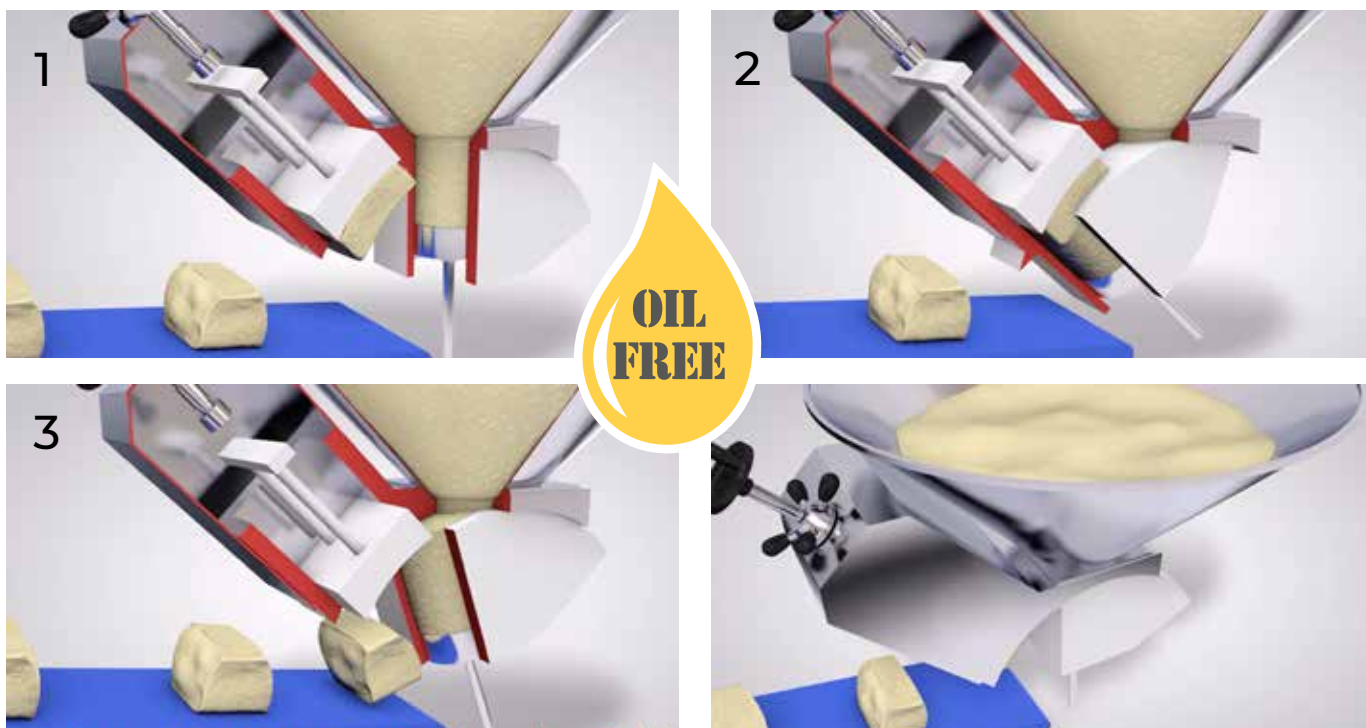
300 kg

Leje z bramkami
optycznymi



NIEZAWODNE DZIELENIE BEZ OLEJU OD 1999

Bezolejowy system dzielenia Calybra został wprowadzany na rynek w 1999 r. i z sukcesem obsługuje szeroki wachlarz produktowy w ponad 25 krajach. Od standardowych ciast pszennych po żytnie (80% udziału żyta), ciast takich jak na babkę, czy do produkcji pizzy, ciast bezglutenowych... o zawartości wody 45 - 80% lub wyższej.



Najpierw Calybra stosuje podciśnienie, aby wciągnąć około 2-3 razy więcej wymaganej ilości ciasta  głównej głowicy, która obraca się. Następnie tłok przesuwia ciasto do końcowej komory dzielącej zgodnie z ustawioną wagą. Ten dwustopniowy system jest bardzo dokładny. Dzięki oprogramowaniu operacyjnemu możliwe jest delikatne traktowanie luźnego ciasta lub wywieranie większego nacisku na ciężkie, żytnie ciasto.



Objętościowa Dzielarka do Ciasta

Calybra to solidna dzielarka wyposażona w delikatny, dwufazowy system dzielenia zapewniający najwyższą dokładność i jakość. Ponadto jej duży zakres wagowy zapewnia elastyczność w przygotowywaniu nowych produktów.

Głowica dzieląca wykonana ze stali nierdzewnej wraz z powłoką z technicznego tworzywa sztucznego są zgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dzięki systemowi *oil free* ciasto jest wolne od kontaktu z olejem dzielącym, a **Twoja maszyna** i miejsce pracy pozostają czyste.

Dostępne z wyrzutem frontowym lub bocznym, jak również z szeroką gamą rozmiarów leja i taśmy, aby dopasować się do **Twojej** linii produkcyjnej. Opcjonalny pakiet pamięci daje możliwość zapisania wielu receptur, z programowaną kompensacją objętości dla ciasta francuskiego.

- l Do każdego rodzaju ciasta w tym ciastek i produktów bezglutenowych.
- l Ekran dotykowy z licznikiem sztuk i automatycznym wyłączaniem.
- l Łatwa regulacja ciśnienia dzielenia.
- l Higieniczna i łatwa w utrzymaniu czystości.
- l Wydajność godzinowa do 3000 sztuk.
- l Spełnia najnowsze normy CE i EMC.



CALYBRA Z WYRZUTEM FRONTOWYM





CALYBRA Z WYRZUTEM FRONTALNYM WRAZ Z PAKIETEM
PAMIĘCI MEMORY PACK ORAZ UCHYLNYM LEJEM

DANE TECHNICZNE

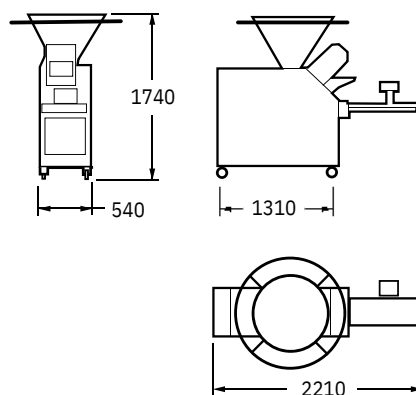
MODEL	ZAKRES GRAMATURY	WYDAJNOŚĆ	MOC
Calybra 0.2	25 - 230 gr	3.000 szt/h	2,3 kW
Calybra 1.0	50 - 1.000 gr	1.500 szt/h	2,3 kW
Calybra 1.5	50 - 1.500 gr	1.500 - 3.000 szt/h	2,3 kW
Calybra 2.5	100 - 2.800 gr	1.500 - 3.000 szt/h	2,3 kW

Calybra standard
Calybra z wyrzutem bocznym
Zakres wagowy leja:

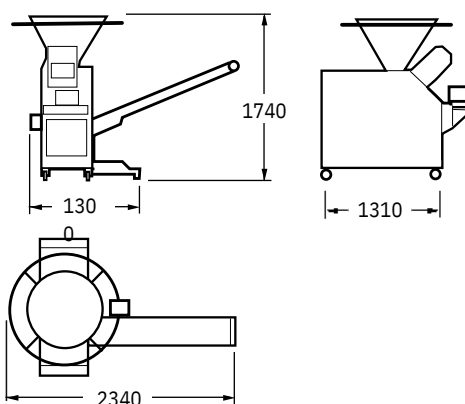
CAŁKOWITA WAGA
535 kg
608 kg
80 - 300 kg

WYMIARY

CALYBRA STANDARD



CALYBRA Z WYJŚCIEM BOCZNYM



OBSZAR STEROWANIA



WNĘTRZE DZIELARKI CALYBRA

Objętościowa Kompaktowa Dzielarka

Calybra Express łączy zalety bezolejowego i dwufazowego systemu dzielenia Calybra z bardziej kompaktowym układem dla sklepów z odpiekiem pieczywa i pracowni stacjonarnych, mini piekarni.

Kółka umożliwiają łatwe przesuwanie dzielarki w pracowni. Nowa konstrukcja sprzyja prostszemu czyszczeniu i konserwacji. Eliminacja oleju w procesie dzielenia sprawia, że miejsce pracy pozostaje czyste.

Duży zakres wagowy dzielarki daje piekarni maksymalną elastyczność w wytwarzaniu szerokiego asortymentu od małych do dużych produktów. Dzięki regulowanemu ciśnieniu dzielenia, ta kompaktowa maszyna sprawdza się w produkcji wszystkich rodzajów ciast: twardych, miękkich, żytnich, mieszanych, ciastek, pizzy, bezglutenowych itp.

Dostępna z lejem do ciasta w przedziale od 80 - 210 kg oraz opcjonalnie z lejem uchylnym.

- l Duży zakres wagowy.
- l Regulowane ciśnienie dzielenia.
- l Higieniczna i łatwa w utrzymaniu czystości.
- l Kompaktowy układ i łatwa mobilność.
- l Wydajność godzinowa do 2200 sztuk .

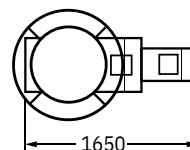
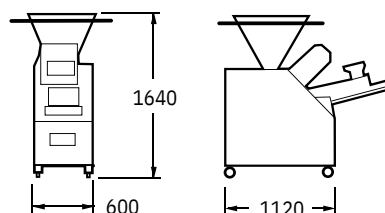


CALYBRA EXPRESS



WYMIARY

CALYBRA EXPRESS



DANE TECHNICZNE

MODEL	ZAKRES GRAMATURY	WYDAJNOŚĆ	MOC
Calybra Express 1.0	50 - 1.000 gr	1.100 pc/hr	1,4 kW
Calybra Express 1.5	50 - 1.500 gr	1.100 - 2.200 pc/hr	1,6 kW
Calybra Express 2.5	100 - 2.800 gr	1.100 - 2.200 pc/hr	1,6 kW

CAŁKOWITA WAGA

Calybra Express	430 kg
Zakres wagowy leja	80 - 210 kg



KOMORA WAŻENIA



CALYBRA EXPRESS WNĘTRZE

Objętościowa Dzielarka prosto do foremek

To unikalna dzielarka wyposażona w sprawdzony system dzielenia Calybra zapewniający najwyższą dokładność i jakość produktu. Wersja DTP rozładowuje kęsy ciasta bezpośrednio do foremek, które są transportowane przez dzielarkę za pomocą specjalnej taśmy. Automatyczny spryskiwacz do foremek przed wyłożeniem ciasta, minimalizuje obsługę ręczną.

Dzięki bezolejowemu systemowi dzielenia ciasto nie ma kontaktu z olejem, co pozwala na utrzymanie dzielarki w czystości oraz na zachowanie czystego miejsca pracy.

Calybra DTP wyposażona jest w wyładunek boczny z możliwością szerokiego wyboru wielkości leja dla lepszej integracji z linią produkcyjną.

Opcjonalny pakiet *Memory connect* pozwala na automatyczne ustawienie wymaganej wagi z zakresu do 250 receptur, które można zaprogramować z panelu sterowania.

- | Sprawdza się w obróbce ciast delikatnych, o wysokiej wilgotności oraz ciast bezglutenowych.
- | Znaczna oszczędność kosztów pracy i oleju do dzielarki.
- | Panel sterowania z ekranem dotykowym i regulacją ciśnienia dzielenia.
- | Wydajność godzinowa do 2500 sztuk.
- | Higieniczna i łatwa w utrzymaniu czystości.





KĘSY CIASTA ŁADOWANE SĄ
BEZPOŚREDNIO DO FOREMEK
I TRANSPORTOWANE PRZEZ
DZIELARKĘ ZA POMOCĄ TAŚMY
O WYSOKIM WSPÓŁCZYNNIKU TARCIA.

DANE TECHNICZNE

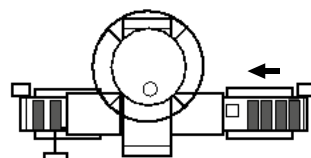
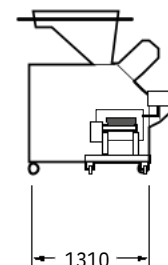
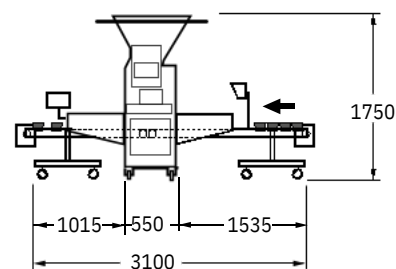
MODEL	ZAKRES GRAMATURY	WYDAJNOŚĆ	MOC
Calybra DTP 1.0	150 - 1.000 gr	1.100 szt/h	3 kW
Calybra DTP 1.5	150 - 680 gr	1.100 - 2.200 szt/h	3 kW
Calybra DTP 2.5	250 - 1.200 gr	1.100 - 2.200 szt/h	3 kW

CAŁKOWITA WAGA

Calybra DTP	750 kg
Zakres wagowy leja	80 - 300 kg

WYMIARY

LEWOSTRONNY WYRZUT Z LEJEM 135 KG.



PODAJNIK WEJŚCIOWY Z FOREMKAMI



PODAJNIK WYJŚCIOWY Z FOREMKAMI

Objętościowa Dzielarka do Dużych Obciążeń

Calybra HD to dzielarka do dużych obciążeń, która zawiera unikalny system dzielenia Calybra z bębniem ssącym ze stali nierdzewnej i przemysłową jednostką hydrauliczną, co pozwala na produkcję 24/7.

Dwufazowy proces dzielenia zapewnia najwyższą dokładność przy zachowaniu najlepszej jakości ciasta.

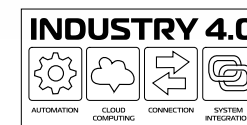
W tym konkretnym zastosowaniu oszczędność wydatków na olej i dodatki jest jeszcze ważniejsza. Ponadto ciasto nie ma kontaktu z olejem podczas dzielenia, a urządzenie i miejsce pracy pozostają czyste.

Calybra HD jest zatwierdzona dla Przemysłu 4.0, dzięki czemu może być dostosowana do systemu ERP piekarni. Aplikacja Artezen Connect ułatwia obsługę i diagnostykę na całym świecie.

- l Do każdego rodzaju ciasta wraz z ciastem bezglutenowym.
- l Duży panel sterowania z przepisami, ekran dotykowy i ramię obrotowe ułatwiające obsługę.
- l Regulowane ciśnienie dzielenia; programowalna kompensacja objętości do wyrabiania ciasta (opcja).
- l Dostępne posypywacze do mąki XL o zróżnicowanej pojemności/prędkości.
- l Jeszcze większa oszczędność oleju i czasu czyszczenia.



CALYBRA HD Z WYRZUTEM BOCZNYM

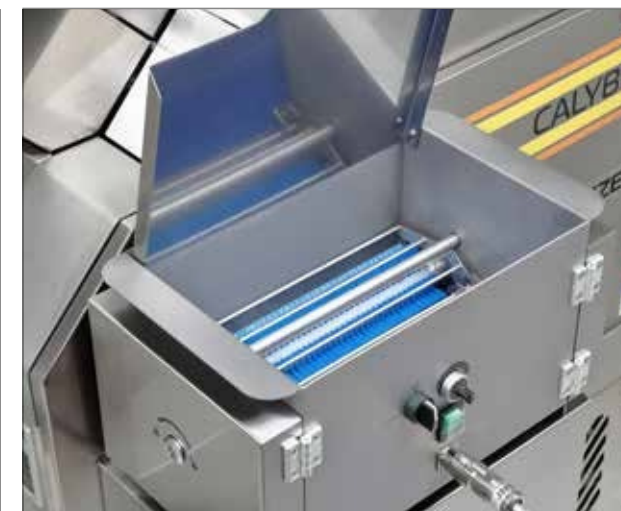




KOMORA WAŻENIA



TAŚMA WYJŚCIOWA TYPU V



POSYPYWACZ DO MĄKI

DANE TECHNICZNE

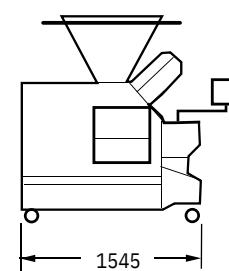
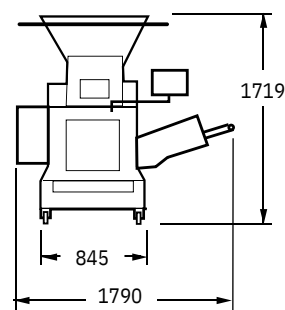
MODEL	ZAKRES GRAMATURY	WYDAJNOŚĆ	MOC
Calybra 1.5 HD	50 - 1.500 gr	1.500 - 3.000 szt/h	6,0 kW
Calybra 2.5 HD	100 - 2.800 gr	1.500 - 3.000 szt/h	6,0 kW

CAŁKOWITA WAGA

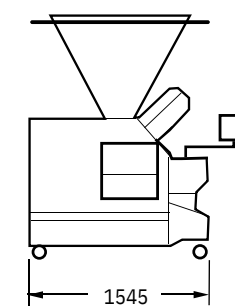
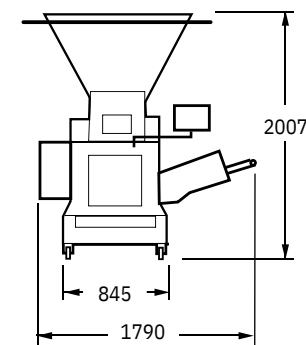
Calybra HD z wyrzutem bocznym	815 kg
Zakres wagowy leja	80 - 300 kg

WYMIARY

CALYBRA HD WYRZUT BOCZNY
Z LEJEM STOŻKOWYM 135 KG



CALYBRA HD WYRZUT BOCZNY
Z LEJEM STOŻKOWYM 300 KG





Generalny przedstawiciel



TWÓJ PARTNER W DZIELENIU CIASTA



ADRES

ul. Skośna 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl



MAIL

geth@geth.pl



KONTAKT

+48 12 262 24 26



Wiesław Majdan
506 104 542



Piotr Oczó
506 104 541



Maciej Angierman
506 104 214



Adam Marczak
519 141 015
Pomorze



Krzysztof Jabłoński
506 104 522
Warmia