

# CALYBRA EXPRESS

## Kompaktowa Dzielarka do ciasta

Calybra Express łączy zalety bezolejowego, dwufazowego systemu dzielenia w bardziej kompaktowej budowie. Dlatego przeznaczona jest głównie dla małych rzemieślniczych piekarni.

Dzielarka wyposażona jest w kółka, które ułatwiają przemieszczanie w piekarni. Nowa konstrukcja jeszcze bardziej ułatwia czyszczenie i konserwację. Ponieważ maszyna nie używa oleju przestrzeń robocza pozostaje czysta.

Duży zakres wagowy zapewnia piekarni maksymalną elastyczność w produkcji szerokiego gamy produktów, od małych do dużych. Dzięki regulacji czasu docisku ta kompaktowa maszyna jest przydatna do każdego rodzaju ciasta: twardego, miękkiego, żytniego, bezglutenowego, mieszanego, ciasta na pizzę itp.

- Do każdego rodzaju ciasta, w tym ciasta o wysokim TA.
- Duży zakres regulacji wagi kęsa.
- Szybka regulacja wymaganej objętości.
- Higieniczna i łatwa w utrzymaniu czystości.
- Wydajność do 2.200 sztuk na godzinę.
- Kompaktowy rozmiar i łatwa mobilność.



Generalny przedstawiciel  
Artezen w Polsce

[www.geth.pl](http://www.geth.pl)



Wiesław Majdan  
✉ [w.majdan@geth.pl](mailto:w.majdan@geth.pl)  
☎ +48 506 104 542



Piotr Oczos  
✉ [p.oczos@geth.pl](mailto:p.oczos@geth.pl)  
☎ +48 506 104 541



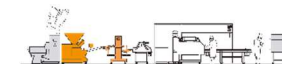
Maciej Angierman  
✉ [m.angierman@geth.pl](mailto:m.angierman@geth.pl)  
☎ +48 506 104 214



Adam Marczak  
✉ [pomorze@geth.pl](mailto:pomorze@geth.pl)  
☎ +48 519 141 015



Michał Guderski  
✉ [m.guderski@geth.pl](mailto:m.guderski@geth.pl)  
☎ +48 506 104 214

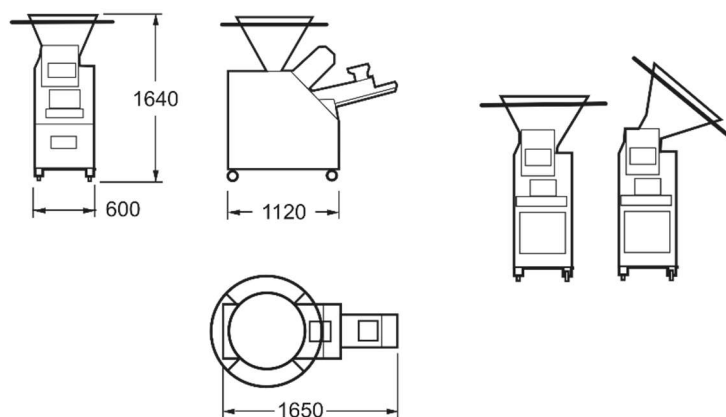


## SPECYFIKACJA

MODEL	ZAKRES WAGOWY	WYDAJNOŚĆ	MOC
Calybra Express 1.0	50 - 1000 gr	1.100 szt/godz	1,4 kW
Calybra Express 1.5	100 - 1.500 gr	2.200 szt/godz	1,4kW
Calybra Express 2.0	100 - 2.800 gr	1.500 - 2.800 szt/godz	1,4 kW

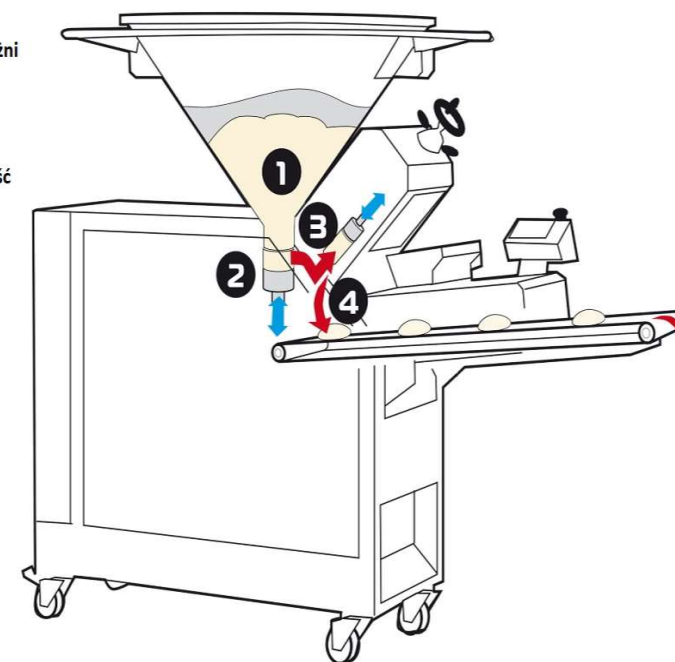
## WAGA CAŁKOWITA

Calybra Standard	430 kg
Pojemność leja	80 - 210 kg



## ZASADY DZIAŁANIA:

- 1 Ciasto jest umieszczane w leju zasypowym
- 2 Ciasto jest pobierane z leja za pomocą próżni
- 3 Tłok delikatnie wpycha ciasto do komory wagowej ustawionej na wymaganą objętość
- 4 Podzielony kawałek ciasta odkładany jest we właściwej pozycji na taśmie



### Uchylny lej

- Lej można przechylić na bok, aby ułatwić dostęp do środka.
- Szczególnie przeznaczony do ciast luźnych o wysokim TA.
- łatwe czyszczenie.

**GETH**  
Więcej na [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

