

Dzielarki ARTEZEN Calybra: Rewolucja w dzieleniu ciasta bez oleju

Po kilku latach obecności na rynku dzielarek, nadszedł czas, aby podzielić się z Państwem wrażeniami z doświadczeń, które zdobyliśmy z ARTEZEN Calybra, oraz z opiniami naszych klientów.

Już od początku wyróżnia się jedna z kluczowych innowacji tej dzielarki – **przełomowy system bezolejowy**. ARTEZEN Calybra, dzięki starannie przemyślanej konstrukcji komory dzielącej, nie wymaga oleju w procesie smarowania tłoków i komory mierzącej. Projektanci, kooperacja włosko-holendersko-szwedzka, skupili się na całkowitym wyeliminowaniu kontaktu ciasta z olejem. Kluczem do tego okazał się dobór materiałów: stal nierdzewna i specjalna powłoka z tworzywa sztucznego, zatwierdzona do kontaktu z żywnością.

Trudno było nie zauważyć, jak żywiołowo reagują klienci na fakt bezolejowego systemu. Korzyści płynące z tej technologii okazują się na tyle przekonujące, że wielu z nich decyduje się na wymianę dotychczasowych, tradycyjnych dzielarek na rozwiązania bezolejowe. W ciągu ostatnich dwóch lat dzielarka ARTEZEN Calybra znalazła swoje miejsce w około 20 piekarniach w Polsce.



Korzyści ekonomiczne

Eliminacja oleju przynosi piekarzom wymierne oszczędności. Piekarnia, która dotychczas zużywała 0,5 litra oleju na godzinę pracy tradycyjnej dzielarki, może zaoszczędzić z Artezen Calybra nawet 14 tys. zł rocznie, przy założeniu ceny wynoszącej 12 zł/litr i ośmiogodzinnym dniu pracy. Warto zauważyć, że tradycyjne modele dzielarek z czasem wymagają jeszcze większej ilości oleju, niektórzy użytkownicy zdradzają, że zużycie sięga nawet 1 l/godz.



Oszczędności nie kończą się na kosztach oleju. Systemy bezolejowe wymagają rzadszego serwisowania i czyszczenia, co obniża koszty eksploatacji. Inwestycja w nowoczesną dzielarkę jest więc bardziej opłacalna.

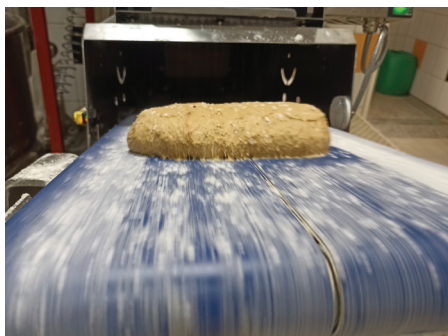
Wpływ na produkt

Kolejnym mocnym atutem dzielarki jest delikatna obróbka ciasta. To szczególnie istotne w przypadku ciast o wysokiej hydracji i delikatnej konsystencji. W dzisiejszych czasach pieczywo o dużych porach i nieregularnej strukturze, typowe dla rustykalnych wypieków, zdobywa ogromną popularność wśród konsumentów. Artezen Calybra odpowiada na te potrzeby.

Czystość i higiena

Eliminacja oleju w systemie dzielenia przekłada się również na czystość miejsca pracy. Nasi klienci nie szczędzą pozytywnych opinii, podkreślając,





że dzielarka skutecznie rozwiązała problem brudnych posadzek, które wcześniej były wynikiem rozdeptywanego oleju. Utrzymanie czystości, nie tylko wokół urządzenia, stało się proste. Posadzka wolna od mgiełki olejowej zmniejsza ryzyko poślizgnięć i wypadków.

Brak oleju w dzielarce ARTEZEN Calybra to nie tylko kwestia higieny w zakładzie, ale również czystości finalnego produktu, co wpisuje się w trend *clean label* w branży spożywczej. Piekarze podkreślają lepszą jakość ciasta – brak warstwy oleju na powierzchni porcji pozytywnie wpływa na konsystencję i smak gotowego produktu.

Precyzyjne dzielenie ciasta

Dzielarka ARTEZEN Calybra wyróżnia się wyjątkową precyzją w dzieleniu ciasta, dzięki czemu nie ma potrzeby regularnej kalibracji. Każda porcja ciasta jest identyczna pod względem wagi i kształtu, co zapewnia nieprzerwaną spójność produkcji. Co więcej, zintegrowana waga LYBRA ARTEZEN, kompatybilna z większością dzielarek, może zadbać o jeszcze większą precyzję. Automatyczna



korekta wagi redukuje straty materiałowe i sprawia, że proces produkcji staje się bardziej efektywny.

Coraz większa świadomość ekologiczna sprawia, że nasi klienci chętnie wybierają rozwiązania o mniejszym negatywnym wpływie na środowisko. Bezolejowa dzielarka Artezen Calybra jest ekologiczną alternatywą dla tradycyjnych maszyn, które generują odpady w postaci zużytego oleju. Wybór tej technologii to krok w stronę zrównoważonego rozwoju i redukcji śladu ekologicznego.

Sekret uniwersalności – jak działa dzielarka ARTEZEN Calybra?

Klucz do sukcesu dzielarki ARTEZEN Calybra tkwi w precyzyjnej regulacji siły docisku, która umożliwia dostosowanie procesu dzielenia do konkretnego rodzaju ciasta. Użytkownik może ustawić czas docisku w przedziale od 0,5 do 1,5 sekundy, co pozwala na uzyskanie idealnej wagi, kształtu i struktury porcji. Niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z rzadkim i lepkiem ciastem bezglutenowym, czy z wymagającym ciastem na pizzę – Calybra zapewnia, że ciasto nie zostanie „zmęczone” w trakcie dzielenia, zachowując swoją elastyczność.

ARTEZEN Calybra wykorzystuje zaawansowany system podciśnienia, który zasysa 2-3 razy więcej ciasta niż potrzeba do głównego bębna. Następnie tłok precyzyjnie przesuwając odpowiednią ilość ciasta do komory dzielącej, co pozwala na niezwykłą dokładność procesu. Dodatkowo, elastyczna regulacja docisku sprawia, że urządzenie świetnie radzi sobie zarówno z luźnymi, jak i twardszymi ciastami, gwarantując perfekcyjny efekt niezależnie od ich konsystencji.

Wydajność i wszechstronność

Dzielarka ARTEZEN Calybra oferuje szeroki zakres wagowy – od 50 do 2800 g, co daje ogromną swobodę w produkcji różnorodnych wyrobów. Wysoka pojemność leja (od 80 do 280 kg) oraz imponująca wydajność na poziomie ponad 3100 szt./godz., sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie zarówno dla mniejszych piekarni, jak i dużych zakładów. Dodatkowe opcje wyrzutu ciasta z boku lub z przodu zwiększają jej funkcjonalność, a bezolejowy system czyni ją przyjazną dla środowiska i ekonomiczną.

Dzięki takim zaletom dzielarka ARTEZEN Calybra wyznacza nowe standardy w branży piekarskiej, łącząc precyzję, wydajność i ekologię w jednym zaawansowanym urządzeniu.

Rozmowa z Wiesławem Drabikiem, użytkownikiem dzielarki ARTEZEN

Jak długo dzielarka ARTEZEN pracuje w Pana piekarni? Jakie ciasta są nią dzielone?

Dzielarka ARTEZEN pracuje w naszej piekarni od 6 lat. Używamy jej do dzielenia różnych rodzajów ciast, o nawodnieniu od 52% do 72%. Wszystkie nasze ciasta są produkowane na zakwasie, bez dodatków w postaci polepszaczy lub wspomagaczy. Bazujemy jedynie na trzech składnikach – mące, wodzie, soli – a w niektórych przypadkach dodajemy minimalną ilość drożdży, zaledwie 0,02%.

Jakie są główne atuty dzielarki? Co ceni Pan jako właściciel, a co pracownicy?

Jednym z głównych atutów dzielarki ARTEZEN jest jej precyzja, ciasto dzielone jest równomiernie, co jest bardzo istotne przy produkcji opartej na zakwasie. Co więcej dzielarka nie niszczy struktury ciasta, zachowując jego wysoką porowatość. Jest to kluczowe w naszych produktach. Natomiast pracownicy cenią sobie jej wydajność oraz łatwość obsługi.

Czy zauważyli Państwo oszczędności wynikające z braku konieczności używania oleju?

W kwestii oszczędności oleju trudno nam się wypowiadać, ponieważ wcześniej dzieliliśmy ciasto ręcznie, bez użycia oleju. Jednak podczas testów

z innymi dzielarkami, które wymagały smarowania olejem, napotkaliśmy problemy jakościowe. Olej pozostawał na cieście, co w trakcie formowania bochenków powodowało powstawanie kieszonek powietrznych. Dzięki dzielarce ARTEZEN, która działa bez potrzeby używania oleju, unikamy tych problemów, co jest dla nas dużym atutem.

Jak ocenia Pan jakość wykonania i awaryjność urządzenia?

Dzielarka jest solidnie wykonana i w mojej opinii bardzo trwała. Jest łatwa w obsłudze, nie wymaga częstych przeglądów, a przez 6 lat użytkowania nie mieliśmy żadnych awarii. Dodatkowym plusem jest to, że urządzenie jest proste w czyszczeniu, co znacząco ułatwia codzienną pracę.

Jak ocenia Pan stosunek ceny do jakości?

Uważam, że cena dzielarki ARTEZEN jest konkurencyjna w porównaniu do urządzeń innych producentów, a jakość zdecydowanie warta jest tej ceny. Jest to inwestycja, która przynosi korzyści zarówno pod względem jakości produktów, jak i efektywności produkcji. Taki sprzęt jak ARTEZEN wprowadza do piekarni nie tylko precyzję, ale i stabilność procesu, co jest kluczowe w produkcji wysokiej jakości pieczywa.