

ARTEZEN Calybra wyznaczają nowe standardy w produkcji

Aktualny lider na rynku dzielarek w Polsce

Od roku 2022 GETH jest przedstawicielem firmy ARTEZEN – producenta dzielarek Calybra, który zaufał doświadczeniu firmy i skuteczności sprzedażowej.

Nasze działania nie ograniczają się wyłącznie do dystrybucji. Skupiamy się także na edukacji naszych klientów, dostarczając im wiedzę technologiczną oraz wsparcie w procesie wyboru. Szczególną uwagę zwracamy na to, aby każda dzielarka ARTEZEN Calybra, które trafia do polskich piekarni, było maksymalnie dostosowane do ich indywidualnych wymagań produkcyjnych.

Koncepcja dzielarki

Dzielarka ARTEZEN, której koncepcja oparta jest o myśl pasjonatów branży z 3 krajów: Włoch, Holandii, Szwecji jest trafną odpowiedzią na aktualne potrzeby produkcji w piekarni. Inżynierowie praktycy założyli od samego początku **eliminację oleju w systemie dzielenia**. Z trzech podstawowych powodów: **technologicznego**

– przedostający się do ciasta olej negatywnie wpływa na jakość; **ekonomicznego** – uzupełniany olej (nawet do 1 litra na h) generuje znaczący koszt, **estetycznego** – permanentna mgiełka olejowa, wycieki brudzą posadzkę i stwarzają realne zagrożenie poślizgnięciem, czyli wypadkiem. Plan udało się poprzez precyzyjny dobór materiałów w głowicy dzielącej: stali nierdzewnej i specjalnej powłoki z tworzywa sztucznego, zatwierdzonej do kontaktu z żywnością.

System **oil free jest absolutną rewolucją**, szczególnie w konfrontacji z tradycyjnymi dzielarkami, które generują koszty oleju nawet powyżej 20 tys. zł rocznie i są przyczyną brudnej i śliskiej posadzki.

Duże zainteresowanie na polskim rynku

W roku 2024 zanotowaliśmy duże zainteresowanie w zakresie automatyzacji dzielenia ciasta. Na informację o posiadaniu w ofercie bezolejowego systemu dzielenia ARTEZEN CALYBRA pojawiło się zaciekawienie wśród klientów, koncentracja i chęć zdobycia merytorycznej wiedzy na ten temat. O ofertę wystąpiło wiele piekarni, napisaliśmy ich ponad 100.



Kto kupuje?

Skupienie uwagi na nowym produkcie na rynku, kiedy nadchodzi czas na zastąpienie ręcznego dzielenia profesjonalnym urządzeniem, jak w przypadku naszego klienta spod Krakowa, przyjęliśmy jako rzecz normalną. Zaciekawiliśmy nas natomiast fakt, że piekarze zaopatrzeni w dzielarkę poddawali analizie swoje dotychczasowe systemy dzielenia. Nierzadko były to nowe inwestycje, które w konfrontacji z oferowaną dzielarką ARTEZEN Calybra okazywały się być nieekonomiczne, problematyczne pod względem higieny, a standard jakości, ze względu na przenikanie oleju do ciasta, określano jako niższy.

Wśród kupujących są też klienci, którzy chcą mieć drugie takie urządzenie i nie potrzebują ani reklamy, ani rekomendacji, bo eksploatacja we własnych warunkach produkcyjnych potwierdziła powtarzalność wagi, brak zmęczenia ciasta, zachowanie objętości pieczywa po wypieku i realne oszczędności. Oszczędności nie kończą się na kosztach oleju, systemy bezolejowe wymagają rzadszego serwisowania i czyszczenia, co obniża koszty eksploatacji.

Jaki jest finalny produkt dzielenia?

Na większą uwagę zasługuje finalny produkt, który w opinii piekarzy, poprzez brak domieszki oleju nie traci na właściwościach i wpisuje się w trend: *clean label*. Nienaruszone pozostają konsystencja i smak. Słyszymy opinie od użytkowników, że ciasto dzielone w ARTEZEN Calybra w wyniku podziału nie jest zmęczone i nie traci na objętości po odpieku. Jest to walor wysoce ceniony. Kluczem do takiego sukcesu jest precyzyjna regulacja siły docisku, która umożliwi dostosowanie procesu dzielenia do konkretnego rodzaju ciasta. Użytkownik może ustawić czas docisku w przedziale od 0,5 do 1,5 sek., co pozwala na uzyskanie idealnej wagi, kształtu i struktury porcji. Nawet ciasto lepkie i rzadkie, jak ciasto bezglutenowe, czy wymagające ciasto na pizzę, dzielone w ARTEZEN Calybra nie będzie zmęczone, a elastyczność zostanie zachowana.

Jak pracuje Calybra?

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.

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.

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 węglowego. Calybra to przyszłość piekarni – inwestycja, która zwraca się w postaci oszczędności, jakości i zadowolenia klientów.

Najbliższa prezentacja dzielarki odbędzie się na targach **EXPO SWEET w Warszawie** 16-19.02.2025, na które serdecznie zapraszamy.

