



ARTEZEN CALYBRA - INWESTYCJA, KTÓRA ZWRACA SIĘ W OSZCZĘDNOŚCIACH I ZADOWOLENIU KLIENTÓW NAJCZĘŚCIEJ KUPOWANE DZIELARKI W POLSCE



Artezen to nasze odkrycie ostatnich lat. Decyzja o nawiązaniu współpracy była szybka i oczywista – urządzenia tej marki obserwowaliśmy wcześniej w działaniu w Europie. Opinie klientów? Jednoznacznie pozytywne: łatwość obsługi, doskonała precyzja wagowa, brak kontaktu ciasta z olejem, a więc lepszy smak oraz większa higiena pracy. I wreszcie argument, który przemawia do każdego przedsiębiorcy – ekonomia.

BEZOLEJOWY SYSTEM DZIELENIA - REWOLUCJA NA RYNKU

Największy atut ARTEZEN Calybra stanowi bezolejowy system dzielenia ciasta – pierwszy taki na rynku. Każdy piekarz wie, z czym wiąże się dodanie oleju do mechanizmu dzielenia: dodatkowe koszty (nawet ponad 20 tys. zł rocznie przy pracy jednozmianowej), tłusta mgiełka osadzająca się na posadzce i realne ryzyko poślizgnięcia. Do tego dochodzi wpływ oleju na smak i strukturę ciasta.

W dzielarkach ARTEZEN Calybra ten problem nie istnieje. Ciasto nie ma kontaktu z olejem, dzięki czemu zachowuje pier-

wotną jakość i właściwości. To rozwiązanie, które łączy ekonomię, bezpieczeństwo i jakość.

DOPASOWANA DO POTRZEB POLSKICH PIEKARNI

Ponad 30-letnie doświadczenie rynkowe pozwoliło nam szybko dostrzec, że to rozwiązanie idealne dla polskich piekarzy. Po kilku latach współpracy i reprezentacji marki ARTEZEN możemy pochwalić się dziesiątkami zadowolonych klientów – wielu z nich po roku użytkowania pierwszej dzielarki zdecydowało się na zakup kolejnej. W polskich piekarniach szczególnie istotne jest to, że Calybra świetnie radzi sobie

z ciastami o dużym udziale mąki żytniej – sztywniejszymi, wymagającymi większej precyzji oraz siły. Testy, które przeprowadzamy u klientów, potwierdzają, że Calybra znakomicie dzieli zarówno ciasta foremkowe, żytnie, jak i rzadkie czy bezglutenowe.

PRECYZJA, WYDAJNOŚĆ I TECHNOLOGIA

Calybra działa w oparciu o zaawansowany system podciśnienia. Mechanizm zasysa 2-3 razy więcej ciasta niż potrzeba, a precyzyjny tłok odmierza odpowiednią porcję do komory dzielącej. Dzięki regulacji siły i czasu docisku (od 0,5 do 1,5 sekundy) użytkownik może idealnie dopasować parametry do rodzaju ciasta – od miękkich po twarde.



Zakres wagowy od 50 do 2800 g i wydajność ponad 3100 szt./godz. sprawiają, że Calybra spełnia oczekiwania zarówno mniejszych piekarni, jak i dużych zakładów. Pojemność leja od 80 do 280 kg oraz możliwość wyboru kierunku wyrzutu ciasta (z boku lub z przodu) zwiększają elastyczność pracy.

EFEKT: CZYSTOŚĆ, JAKOŚĆ, OSZCZĘDNOŚĆ

Bezolejowy system dzielenia nie tylko eliminuje zużyty olej z produkcji, wpisuje się też w trend clean label. Ciasto dzielone

w Calybrze nie jest „zmęczone”, nie traci na objętości po odpieku, a jego struktura pozostaje sprężysta i jednolita.

Opcjonalna integracja z wagą **LYBRA ARTEZEN** pozwala dodatkowo zwiększyć dokładność i kontrolować wagę każdej porcji – automatyczna korekta minimalizuje straty surowca i podnosi efektywność produkcji.

WSPARCIE I EDUKACJA

Nasze działania nie ograniczają się do sprzedaży. Każdemu klientowi oferujemy wsparcie technologiczne i szkoleniowe, po-

magając dobrać odpowiedni model do konkretnych warunków produkcyjnych.

Zainteresowanie bezolejowym systemem dzielenia w Polsce wciąż rośnie. Piekarze coraz częściej poszukują rozwiązań, które łączą wydajność, ekologię i wysoką jakość produktu – a Calybra doskonale wpisuje się w te oczekiwania.

ARTEZEN Calybra to coś więcej niż nowoczesna dzielarka. To realna oszczędność, czystsze środowisko pracy, lepsze ciasto i zadowolony klient. To inwestycja, która naprawdę się zwraca – każdego dnia. ■

ZAUF AJ PRAKTYCE. UMÓW TEST DZIELARKI Z DOJAZDEM!



**ARTEZEN CALYBRA - NAJCZĘŚCIEJ
WYBIERANA DZIELARKA W ROKU 2025
W POLSCE!**

Bezolejowa praca ✓
Precyzyjne dzielenie ciasta ✓
Wydajność aż do 3000 sztuk na godzinę ✓

**Nie czekaj –
zadzwoń i ustal szczegóły już dziś!**

Michał Guderski 506 104 547
www.geth.pl 12 262 04 58



ARTEZEN
PRODUKTY PRZEMYSŁOWE

