

Arkusz informacyjny 2021-2022

 **ARTEZEN**
DOUGH HANDLING

 **ARTEZEN**
DOUGH HANDLING

CALYBRA

Dzielarka objętościowa



Główne cechy dzielarki:

- Dedykowana dla każdego rodzaju ciasta: luźnego, twardego, bezglutenowego, cukierniczego, ...
- Głowica dzieląca i komora wykonane ze stali nierdzewnej.
- Lej wykonany ze stali nierdzewnej, system zabezpieczeń zgodny z normą EN 12042:2020.
- System dzielący nie wymaga smarowania olejem; łączne oszczędności w porównaniu z dzielarką ze smarowaniem \approx 4 000,00 EUR/rok
- Kółka, umożliwiające przesuwanie dzielarki oraz ułatwiające czyszczenie podłóg.
- Większy przedział wagowy dzielonych kęsów.
- Łatwa regulacja wagi kęsa za pomocą pokrętła ręcznego.
- Gniazdo elektryczne do podłączenia dodatkowych urządzeń.
- Oszczędność energii - automatyczne wyłączenie po zakończeniu cyklu dzielenia.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym z regulacją prędkości oraz licznikiem porcji i automatycznym zatrzymaniem dzielarki po uzyskaniu zadanej liczby kęsów
- Przycisk na panelu dotykowym do regulacji czasu docisku, umożliwiający dostosowanie systemu do ciasta miękkiego/cukierniczego, sztywnego/do pizzy/wstępnie garowanego.
- Obudowa, rama taśmy i regulacja wagi kęsa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Hydrauliczny system dzielenia zapewnia najwyższą dokładność, zachowując strukturę ciasta.
- Taśma odbiorcza o długości 900 lub 500 mm; 1.750 lub 1.050 mm w wersji L.
- Lej z powłoką teflonową na 80 kg ciasta w standardzie.

Model

Informacje



Calybra 0.2

Calybra 1.0

Calybra 1.5

Calybra 2.5



Calybra 0.2 L *

Calybra 1.0 L *

Calybra 1.5 L *

Calybra 2.5 L *

Przeznaczenie:

- Duży przedział dzielonych kęsów maks. 1,30 m
- W przypadku podwójnego dzielenia, produkty są umieszczane w jednym rzędzie
- Duże porcje, bardzo płynne i elastyczne ciasto (panettone itp.)

* = Należy określić, czy wyrzut ciasta jest z lewej czy z prawej strony (patrząc z pozycji operatora).

NOWOŚĆ

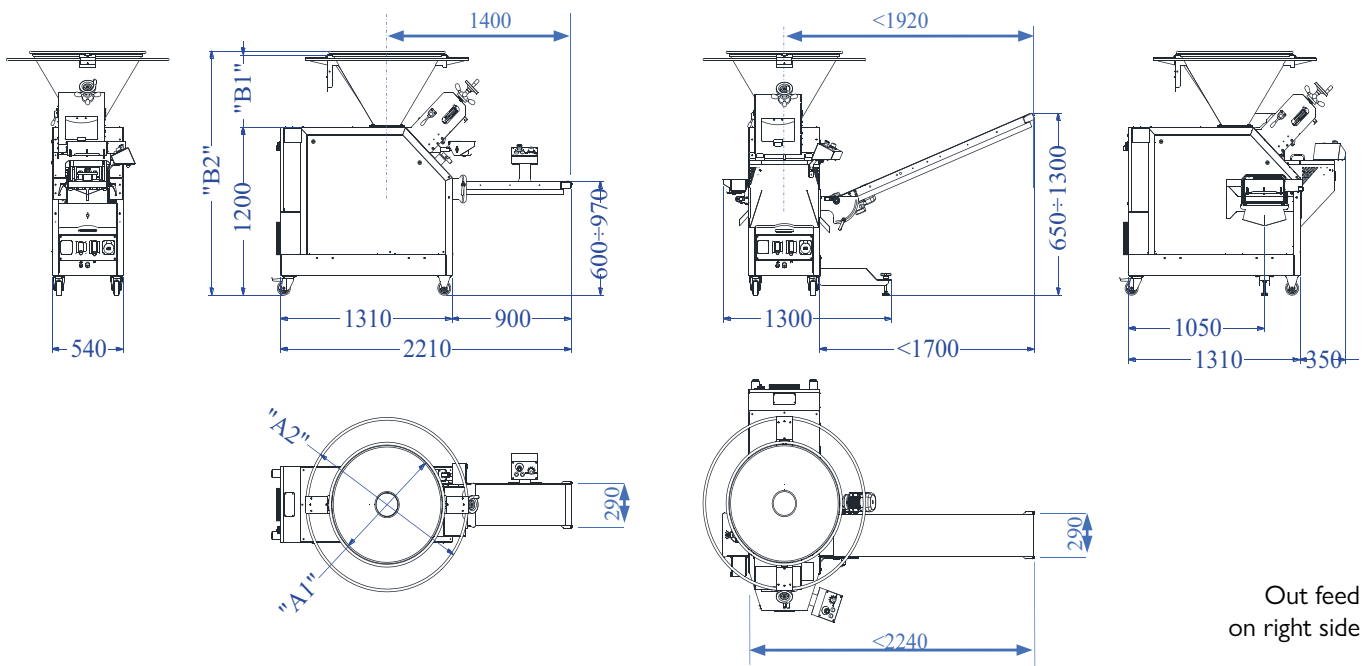
- Opcjonalnie uchylny lej ułatwiający czyszczenie.
- Aplikacja Artezen Connect dostępna z pakietem Memory connect.

CALYBRA

Model	Prędkość	Zakres wagowy	Rzędy	Rozmiar				Łączna moc (400/50-3) kW	Ciężar (ze skrzynią transportową) kg
	Pc/hr up to			gr	A1	A2	A3		

Calybra 0.2	3000	25÷230	2	(*)	(*)	(*)	(*)	2,6	560 (660)
Calybra 1.0	1500	50÷1000	1	(*)	(*)	(*)	(*)	2,6	560 (660)
Calybra 1.5	1500 3000	100÷1500 50÷680	1 2	(*)	(*)	(*)	(*)	2,6	560 (660)
Calybra 2.5	1500 3000	200÷2800 100÷1200	1 2	(*)	(*)	(*)	(*)	2,6	560 (660)

Calybra 0.2 L	3000	25÷230	2	(*)	(*)	(*)	(*)	3	620 (720)
Calybra 1.0 L	1500	50÷1000	1	(*)	(*)	(*)	(*)	3	620 (720)
Calybra 1.5 L	1500 3000	100÷1500 50÷680	1 2	(*)	(*)	(*)	(*)	3	620 (720)
Calybra 2.5 L	1500 3000	200÷2800 100÷1200	1 2	(*)	(*)	(*)	(*)	3	620 (720)



(*) Patrz następna strona.

Opcje: Lej

	<p>Lej stożkowy 80 kg/ 65 l</p> <p>(Ø 600x530) (*) A1 = 600 mm (*) A2 = 1130 mm (*) B1 = 530 mm (*) B2 = 1740 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa, przeznaczenie: - Bezolejowy załadunek leja - Podawanie ciasta do leja z linii</p>	
	<p>Lej stożkowy 135 kg / 110 l</p> <p>(Ø 820x530) (*) A1 = 820 mm (*) A2 = 1260 mm (*) B1 = 530 mm (*) B2 = 1740 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa</p>	
	<p>Lej stożkowy 200 kg/165 l</p> <p>(Ø 1020x540) (*) A1 = 1020 mm (*) A2 = 1460 mm (*) B1 = 540 mm (*) B2 = 1750 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa</p>	
	<p>Lej stożkowy 210 kg/190 l</p> <p>(*) A1 = 820 mm (*) A2 = n.a. (*) B1 = 830 mm (*) B2 = 2040 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa przeznaczenie: • Ciasto twarde lub ciasto do pizzy</p>	
	<p>Lej stożkowy 280 kg/230 lt</p> <p>(Ø 1020x720) (*) A1 = 1020 mm (*) A2 = 1460 mm (*) B1 = 720 mm (*) B2 = 1930 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa</p>	
	<p>Lej stożkowy 300 kg / 250 l (bez pierścienia zabezpieczającego)</p> <p>(Ø 1070x800) (*) A1 = 1070 mm (*) A2 = n.a. (*) B1 = 800 mm (*) B2 = 2010 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa</p>	
	<p>Lej prostokątny 300 kg / 250 l</p> <p>(Ø 1000x1200) (*) A1 = n.a. (*) A2 = 1440x1640 mm (*) B1 = 565 mm (*) B2 = 1758 mm</p>	<p>Powłoka teflonowa</p> <hr/> <p>Pierścień zabezpieczający wokół leja</p>	
	<p>Specjalne właściwości leja dla ciast o wysokiej kwasowości</p>		

CALYBRA

Opcje personalizacji urządzenia:



Pamięć
Wspomagana
serwomechanizmem
regulacja wagi

W zestawie:
- Bardzo duży panel sterowania
- Dodatkowe zdalne wyłączenie

Funkcje:
- Ustawienie cyfrowej regulacji wagi
- Regulacja prędkości taśmy
- Pamięć receptur umożliwiająca automatyczne pobieranie parametrów

Przeznaczenie:
• Różnorodnych przepisów
• Szybka i sprawna wymiana przepisów
• Natychmiastowe i dokładne uruchomienie cyklu dzielenia
• Regulacja czasu umożliwia szybkie wyrabianie ciasta



Pakiet memory connect

Pakiet pamięci rozszerzony o:
• Router Wi-Fi dla chmury połączenie z aplikacją Artezen Connect
• 24-miesięczna subskrypcja

Pakiet do użytku detalicznego

Funkcje:
• Zmniejszona prędkość maks. 1100- 2200 szt./godz.
• Praca jednozmianowa
Obniżka ceny

Pakiet cukierniczy

Funkcje:
• Dodatkowa ochrona układu napędowego

Przeznaczenie:
• Ciasta cukiernicze i ciasta bezglutenowe

Pakiet intensywnego użytkownika

Funkcje:
• Do intensywnej eksploatacji, zawiera drugi system chłodzenia
• Dla otoczenia o wys. temp. i miejsc zapylnych

Pozostałe opcje

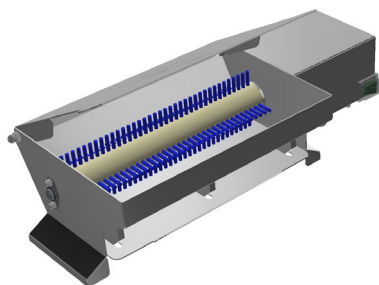


Lej uchylny

- łatwe czyszczenie obszaru dzielenia ciasta

Informacja:

- nie zalecane dla ciasta sztywnego oraz ciasta na pizzę
- dodatkowa wysokość załadunku 60 mm

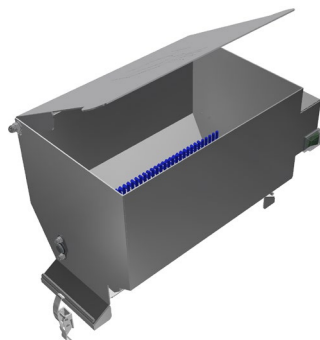


Wymowany posypywacz mąką (stal nierdzewna)

- Niezależny napęd szczotek elektr.
- Bezpieczna konstrukcja
- Ochrona termiczna
- Włącz/wyłącz on/off
- Regulacja dozownika mąki

Przeznaczenie:

- Ciasto > 60% wody w przypadku mąki białej lub > 40% w przypadku mąki żytniej

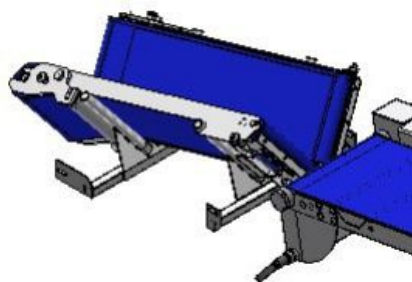


Posypywacz mąką XL

Mieści do 3 x więcej mąki

Przeznaczenie:

- Duża prędkość produkcji
- Bardzo luźne/klejące ciasto



Taśma odbiorcza V (zastępuje standardowe taśmy odbiorcze)

Przeznaczenie:

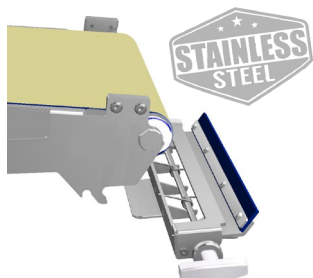
- Wysokie prędkości
- Lepkie/luźne ciasto
- Precyzyjne umieszczenie kęsów ciasta na środku

Informacja:

wyłącznie dla dzielarki CALYBRA L

CALYBRA

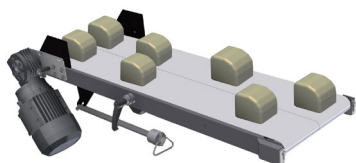
Pozostałe opcje:



**Zdemowany
zgarniacz na płaskiej
taśmie podającej**

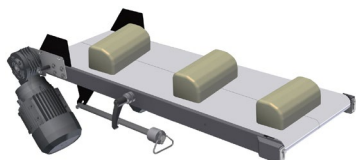
Przeznaczenie:
- Ciasto żytnie i cukiernicze
- Bez posypywania mąką

Informacja:
Dostarczane wyłącznie z płaską
niebieską taśmą odbiorczą



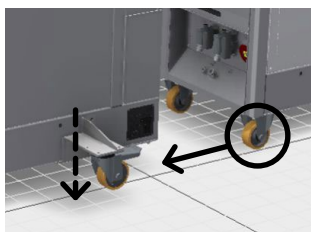
**Niestandardowa
długość taśmy
podającej**

Standardowe taśmy mają długość
900 lub 500 mm; w wersjach L
1750 lub 1050 mm



Pojedyncza taśma podająca

W wersji 0,2, 1,5, 2,5, zastępuje
podwójną taśmę podającą,
obniżenie ceny



Regulacja wysokości

+/- 85 lub 100 mm

Pozostałe opcje



Pełna konstrukcja ze stali nierdzewnej

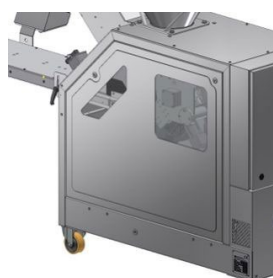
Seria Calybra

Pełna konstrukcja ze stali nierdzewnej

Seria Calybra L

Przeznaczenie:

- Zastosowanie przemysłowe, gdzie czyszczenie robocze odbywa się pod wysokim ciśnieniem
- Szczególne wymagania sanepidu dotyczące zachowania zasad higieny
- HACCP/ISO22000/ Certyfikaty BRC



Boczne osłony z oknami

Przeznaczenie:

- Opcja sprawdzenia wnętrza dzielarki bez zdejmowania paneli
- Pokazy na targach branżowych

Informacja:
nie dostosowane dla
dzielarki CALYBRA L



Elektromechaniczny panel sterowania (Zastępuje panel ekranu dotykowego)

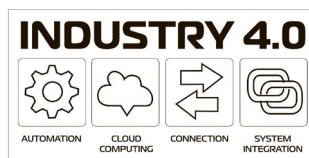
Funkcje:

- Kontrola prędkości
- Regulacja prędkości taśmy rozdzielającej
- Odliczanie dzielonych kęsów

Informacja:

- Bez opcji auto-stop oraz przycisku regulacji dla różnych rodzajów ciasta
- Brak wyłączników bezpieczeństwa na osłonach bocznych

ARTEZEN CONNECT



The screenshot displays the 'DEVICES' page in the Artezen Connect application. The main device shown is 'Calybra HD' by Artezen. It lists various parameters: DEVICE (HD - SIMULATORE 1), WEIGHT INCREMENT (LARGE), EXIT, LATERAL, and DUSTERS (2). Action buttons include PRODUCTION, CONFIGURATION, SERVICE REQUEST, and REMOTE. Below this, there are sections for DOCUMENTS (MAHD3_IT_0.PDF) and FIRMWARE (No firmware available). On the right, a 'CONNECTION STATUS' table shows machine status as ONLINE, with various production metrics and alarm states. At the bottom of the right panel, there are buttons for ALARM HISTORY, CLEANING REPORT, and SERVICE.

CONNECTION STATUS		ONLINE
MACHINE STATUS		●
RECIPE NUMBER		2
PRODUCTIVITY		1800
PIECES PRODUCED		0
PHOTOCELL STATE		×
OIL TEMPERATURE		272
AUXILIARY EXCHANGER		×
DUSTER 1		×
DUSTER 2		×
LYBRA		✓

Aplikacja Artezen Connect to rozwiązanie dla urządzeń przemysłowych wersji 4.0. Urządzenia z tym znakiem są w standardzie lub mogą być opcjonalnie wyposażone w router Wifi umożliwiający połączenie z chmurą. Dzięki naszej aplikacji desktopowej można łatwo programować receptury i dzienny harmonogram produkcji z dowolnego miejsca.

W aplikacji widoczne są aktualizacje statusu na żywo (wydajność, aktualna receptura, ustawiona prędkość...), co umożliwia nadzorowanie produkcji w czasie rzeczywistym i podejmowanie odpowiednich działań. Dodatkowo można zweryfikować stan serwisowy podłączonych urządzeń oraz czyszczenie. Zebrane dane dotyczące produkcji, wydajności, usterek i konserwacji pozwalają na usprawnienie procesów w zakładzie i zagwarantowanie lepszej jakości. Instrukcje użytkownika i inne istotne dane są zawsze aktualne i dostępne w jednym miejscu. Format danych API lub OPC umożliwia podłączenie urządzeń Artezen do maszyn i pieców innych marek lub programowanie ich za pomocą systemu ERP. Wymaga to dodatkowego oprogramowania, które są dostępne w zakupie.



Wszystkie ceny są podane w euro (EUR) i loco fabryka.

Ceny za opcje dodatkowe obowiązują tylko dla nowych maszyn.

Zakresy wagowe i wydajności są przybliżone i zależą od konsystencji ciasta.

Ceny i specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie w związku z ciągłym rozwojem. Prosimy o sprawdzenie potwierdzenia zamówienia.

Standardowy czas dostawy wynosi cztery tygodnie od daty potwierdzenia zamówienia.

Maszyny i opcje "na zamówienie" mogą mieć dłuższy czas dostawy.

Opakowanie nie jest wliczone w cenę urządzenia. Wszystkie urządzenia są zgodne z dyrektywami CE.

Klient jest odpowiedzialny za wszelkie dostosowania do lokalnych przepisów.



Tous les prix sont en Euro (EUR) et départ usine. Les prix pour les options ne sont valables que pour livraison sur les nouvelles machines.

Les plages de poids et les capacités mentionnées sont approximatives et dépendent de la consistance de la pâte.

Les prix et les spécifications techniques peuvent changer en raison de développement continu. Veuillez vérifier la confirmation de commande.

Le délai de livraison habituel est de quatre semaines à date de la confirmation.

Les machines et options 'à demande' peuvent donner lieu à un délai de livraison plus long.

L'emballage est exclu du prix de l'équipement.

Les équipements satisfont aux Directives CE. Le client est responsable de tout aménagement destiné à satisfaire aux réglementations locales.



Todos los precios están en Euro (EUR) y ex fábrica. Los precios de las opciones son válidos sólo para la entrega con máquinas nuevas.

El rango de pesos y las capacidades son aproximados y dependen de la consistencia de la masa.

Los precios y las especificaciones técnicas pueden variar debido al desarrollo continuo. Por favor, compruebe la confirmación de pedido.

El tiempo estándar de entrega es de cuatro semanas desde la confirmación de pedido.

Las máquinas y opciones 'previa demanda' pueden tener un tiempo de entrega mayor.

El envase está excluido del precio del equipo.

La maquinaria cumple con las Directivas CE. El cliente es responsable de cualquier ajuste necesario para cumplir con las normas locales.



Tutti i prezzi sono in Euro (EUR) e ex-fabbrica. I prezzi per le opzioni sono valide solo per spedizioni su nuove macchine.

La gamma di peso e capacità sono approssimativi e dipendono dalla consistenza dell'impasto.

I prezzi e le specifiche tecniche potrebbero subire cambiamenti dovuti allo sviluppo continuo delle attrezzature. Per cortesia, controllare sempre la conferma d'ordine.

Il tempo di spedizione standard è di 4 settimane dalla conferma d'ordine.

Le macchine e le opzioni 'su richiesta' potrebbero richiedere un tempo di spedizione più lungo dello standard.

L'imballaggio è escluso dal prezzo dell'attrezzatura.

Le macchine rispettano le Direttive CE. Il cliente è responsabile per ogni adattamento che è tenuto a rispettare nei confronti delle norme locali.



COMMON OPTIONS for ALL EQUIPMENT

	<p>Napięcie specjalne</p>	<p>W przypadku: 3-fazy</p> <ul style="list-style-type: none"> • V <220 >240 • V <400 >420 	
	<p>Instalacja elektryczna z elementami z certyfikatem UL</p>	<p>Przydatne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rynek Ameryki Północnej • V >200 <220 	
	<p>Opakowanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Drewniana skrzynia + nylonowa osłona + folia bąbelkowa - Do transportu lądowego - Obróbka ISPM 15 (FAO) 	
	<p>Szczelnie zamknięty worek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dodatkowa torba do transportu morskiego 	
	<p>Opłata za dokumentację</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumenty przewozowe dla poszczególnych krajów - ATA, świadectwo pochodzenia... 	
	<p>Koszty projektu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Projekt, ustawienie i próby linii do chleba w fabryce 	



Historia firmy Artezen

W 2004 roku, na prośbę wiodącego europejskiego producenta pieców, utworzono specjalny oddział do projektowania i produkcji dzielarek, urządzeń do bułek oraz do chleba w północnych Włoszech, regionie słynącym z kompetencji w zakresie wyposażenia piekarni. W ciągu pierwszej dekady wyprodukowano ponad tysiąc urządzeń, które zostały eksportowane na cały świat.

W 2015 roku technologia ta została przejęta na wyłączność przez trzech przedsiębiorców z branży urządzeń piekarniczych, którzy utworzyli nową firmę pod nazwą Artezen. Dzięki udziałowcom z Holandii, Szwecji i Włoch jest to prawdziwie europejska firma, której działalność badawczo-rozwojowa i produkcyjna odbywa się w tym samym miejscu, w którym wszystko się zaczęło wiele lat temu.

W chwili obecnej Artezen z powodzeniem prowadzi dystrybucję w ponad 25 krajach na całym świecie, co zaowocowało potrojeniem sprzedaży. Zmodernizowaliśmy istniejący asortyment produktów i wprowadziliśmy nową dzielarkę do dużych obciążeń o nazwie Calybra.

Dzięki aplikacji Artezen Connect jesteśmy gotowi produkować urządzenia przemysłowe.



Twoje łącze z nowoczesnymi systemami obróbki ciasta

