

Dělička těsta kontinuální

typ Artezen Calybra Express



Calybra Express je vhodná do menších provozů.

Je kratší o cca 56 cm než normální Calybra a má nižší výkon.

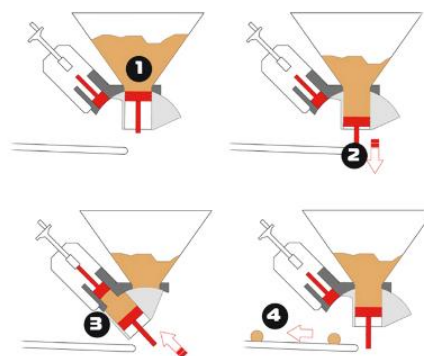
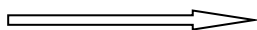
Dělička chlebových těst s jemným, bezolejovým dělením těstových klonků s vakuovým principem dělení.

- pro dělení všech typů těsta
- násypka poteflonovaná na 80 kg těsta, volitelně 135, 200 a pro tuhá těsta 210 kg,
- zaprašování moukou na výstupním dopravníku, volitelné
- stěrka těsta (odnímatelná) na výstupním dopravníku, pro velmi lepivá těsta, volitelné
- mobilní provedení na kolečkách
- násypka, dělicí hlava a komora z nerezavějící oceli
- bezolejové dělení (roční úspora proti strojům s olejováním až 50.000 Kč)**
- jednoduché nastavení hmotnosti klonků pomocí ovládacího kolečka
- výstupní pás volitelně v délce 730, 530 nebo 330 mm
- Calybra 1,5 a 2,5 je možná i v dvouřadém provedení, vynášecí pás je půlný, s posunem klonků za sebou



Pracovní princip – viz obrázky

- 1) Doplnění těsta do zásobníku
- 2) Těsto je podtlakem nasáto do děličky
- 3) Píst jemně vtlačí těsto do dělicí komory dle nastaveného objemu
- 4) Nadělené těsto vypadává na vynášecí dopravník



Technické údaje:

Typ	Počet řad	Výkon max. ks / h	Rozsah dělení g	Délka mm	Šířka mm	Výška mm	Příkon připojení	Váha kg
Calybra Express 1,0	1	1100	50 – 1000	1650	600	1640	1,6 kW 400 V	430
Calybra Express 1,5	1	1100	100 – 1500					
	2	2200	50 – 680					
Calybra Express 2,5	1	1100	200 – 2800					
	2	2200	100 – 1200					

0823

#chcipekarnu

omega