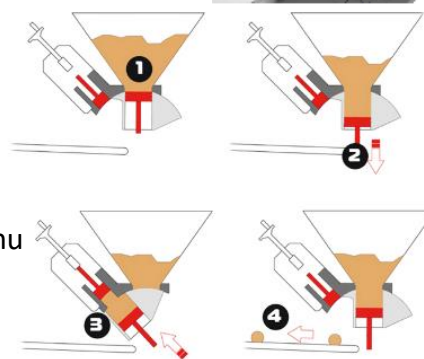
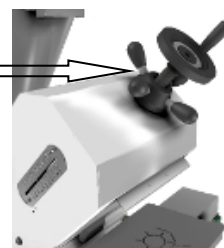


Dělička těsta kontinuální typ Artezen Calybra



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

- vhodná pro dělení všech typů těsta
- násypka poteflonovaná na 80 kg těsta, volitelně na 135, 200, 280, 300 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
- elektro propojení k navazujícím strojům
- úsporné provedení – po zpracování těsta z násypky se stroj automaticky vypne
- bezolejové dělení (roční úspora proti strojům s olejováním až 100.000 Kč)**
- jednoduché nastavení hmotnosti klonků pomocí ovládacího kolečka
- ovládání dotykovým panelem, možnost doplnit o „memory pack“ s automatickým nastavováním hmotnosti klonků
- výkon stroje je závislý na typu těsta.
- Calybra 1,5 a 2,5 je možná i v dvouřadém provedení, vynášecí pás je půlený, s posunem klonků za sebou



Pracovní princip – viz obrázky

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

Technické údaje:

Typ	Počet řad	Výkon max. ks / h	Rozsah dělení g	Délka mm	Šířka mm	Výška mm	Výška dopravníku mm	Příkon připojení	Váha kg
Calybra 1,0	1	1500	50 – 1000	1800	660	1750	600 – 970	2,3 kW 400 V	560
Calybra 1,5	1	1500	100 – 1500						
	2	3000	50 – 680						
Calybra 2,5	1	1500	200 – 2800						
	2	3000	100 – 1200						

0124

#chcipekarnu

omega