

# Kontinuální průmyslová dělička chleba



## typ Artezen Calybra HD

Dělička chlebových těst v provedení **pro průmyslové provozy 24 / 7**. Vysokokapacitní hydraulický systém s dvojitým trvalým chlazením zajišťuje práci v třisměnném provozu. Jemné, bezolejové dělení. Vakuový princip dělení v kombinaci s nízkým tlakem je vhodný pro všechny typy těsta.

- násypka na 200 kg těsta, poteflonovaná, volitelně na 280 nebo 300 kg
- zaprašování moukou na výstupním dopravníku, možnost doplnit druhý zaprašovák
- stěrka těsta na výstupním dopravníku, pro velmi lepivá těsta – volitelné, odnímatelná
- 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 200.000 Kč ve směnném provozu)**
- ovládání dotykovým panelem na otočném rameni
- programování, denní a týdenní plány, stroj je vybaven wifi připojením pro možnost vzdálené správy pomocí aplikace Artezen Connect
- automatické nastavování hmotnosti klonků podle zadaného programu
- provoz dělení v jedné nebo dvou řadách (na vynášecím dopravníku jdou pak klonky v jedné řadě za sebou),
- jednoduché přepínání – široký rozsah gramáží
- modely **Calybra HD 1,5** nebo **Calybra HD 2,5** specifikace viz tabulka



### Technické údaje děličky Calybra HD :

Model	Kapacita max. ks / h	Rozsah dělení g	Délka mm	Šířka mm	Výška mm	Výška dopravníku mm	Příkon připojení	Váha kg
<b>1,5 jednořadý</b>	1.500	100 – 1500	1876	1523	1750	550 – 900	3 kW 400 V	660
<b>1,5 dvouřadý</b>	3.000	50 – 680						
<b>2,5 jednořadý</b>	1.500	200 – 2800						
<b>2,5 dvouřadý</b>	3.000	100 – 1200						

0823

#chcipekarnu

omega