

**Gdy wprowadzaliśmy dzielarki Artezen do polskich piekarni, wśród wielu pytań piekarzy zawsze powtarzało się jedno – jak to jest możliwe, by dzielarka pracowała bez oleju?**

Dzięki zastosowaniu specjalnie dobranych materiałów i odpowiedniej kalibracji systemu dzielącego tym właśnie zdobywa przewagę nad konkurencją urządzenie Artezen Calybra.

System „OIL FREE” – dzielarka nie potrzebuje oleju do smarowania tłoków i komory mierzącej – to olbrzymia zaleta dla piekarzy. Pierwszym klientem, który kupił od nas to urządzenie jest Antoni Król, właściciel piekarni Król w Katowicach. W naszych rozmowach wielokrotnie powtarza, że nie wie jak to się dzieje, ale ta maszyna świetnie sobie radzi bez oleju. Do tego w przeprowadzonym przez nas teście podczas ostatniego przeglądu urządzenia zmierzaliśmy siłą działania tłoka ssącego – wynik pokazał, że tłok zasysa ciasto z taką samą siłą jak w pierwszych dniach pracy. Pan Król zwraca nam również uwagę na inny wynik – to jest oszczędność. Oleje do dzielarek nie należą do najtańszych, a możliwość rezygnacji z jego stosowania to znaczne obniżenie kosztów. Inną zaletą jest czystość – wokół dzielarki nie powstają plamy oleju, a co za tym idzie bezpieczeństwo oraz to że na podzielonym kęsie nie pozostaje film olejowy.

Kolejny system „EASY CLEAN” (łatwe czyszczenie) – dzielarkę można wyczyścić w ok. 5-7 min., bez użycia narzędzi – pracownicy bardzo cenią tę funkcję. Po zakończonej pracy wystarczy nacisnąć przycisk na panelu sterowniczym maszyny (po czym komora mierząca znajdzie się w pozycji czyszczenia), otworzyć klapę umieszczoną na dzielarce i wilgotnym materiałem umyć urządzenie. Nie trzeba wyciągać żadnych części z maszyny, co dodatkowo chroni je przed przypadkowymi uszkodzeniami.

Z południa Polski przenosimy się na północ, gdzie firma Nurkowski zainstalowała również dzielarki Artezen Calybra.



■ W trakcie przeglądu serwis wykonuje pomiar ciśnienia (szczelności) sekcji dzielącej specjalnym urządzeniem.

Jeden z piekarzy przy wyborze urządzenia zasugerował się kosztami utrzymania (system bezolejowy oraz koszty części zamiennych), gdyż jego dotychczasowe urządzenie, renomowanego producenta, po kilku latach pracy wymagało kosztownego remontu, dzielarka zużywała coraz więcej oleju, a wycena remontu urządzenia opiewała na kilkadziesiąt tysięcy złotych. Innym kryterium była jakość dzielenia. Dzięki specjalnie ustawionym ciśnieniom w dzielarce Artezen podział ciasta jest bardzo delikatny, nie niszczy delikatnej struktury, a chleb w trakcie wypieku nadal utrzymuje pożądaną objętość.

Inny klient z tego samego regionu Polski wybrał urządzenie Artezen Calybra, ponieważ doskonale radzi sobie z obróbką delikatnych i luźnych ciast.

Dzielarki Artezen Calybra występują w wersjach jedno- i dwukomorowych, mają szeroki zakres wagi 50-1500 g lub 100-2800 g. Mogą być wyposażone między innymi w panel z automatycznym nastawianiem receptur oraz są połączone z wagą kontrolną, która waży każdy kęs i w razie potrzeby zmienia ustawienia dzielarki.

**Konrad Kazanecki**

**Zapraszamy do kontaktu**

**tel. 668 409 196**



■ Dzielarka dwukomorowa Artezen Calybra L – woj. pomorskie.