



Naonix Waagensystem CALYBRA

Die perfekte Waage für die Eisherstellung und Konditorei!

Warum CALYBRA?

- Sie WIEGT die Zutaten aus DEINEM Rezept hintereinander vermeidet somit Fehler und Produktverschwendung
- Sie VEREINFACHT die Eisherstellung in Deinem Labor da die Zubereitung von DEINEN Mitarbeitern durchgeführt werden kann
- Sie VERBESSERT die Zeit zur Herstellung und garantiert eine genaue Dosierung der Zutaten
- Sie KALKULIERT und visualisiert in Echtzeit die gewogene Menge aus DEINEM Rezept

Wie macht sie es?

- Sie ERLEICHTERT jede Phase der Zubereitung von der Eingabe der Zutaten bis zur Herstellung Deines Rezeptes
- Sie ERMÖGLICHT DEINE traditionellen Rezepte ganz einfach in das innovative Calybra -System einzugeben
- Sie SPEICHERT die Zutaten und die Rezepte sicher ab und gibt nur "DIR" die Möglichkeit sie zu jederzeit abzurufen und zu ändern
- Sie KONTROLLIERT die erstellten Rezepte, die verwendeten Zutaten, die Ausführungszeit auf genaue und detaillierte Art und Weise

Warum sie unverzichtbar ist:

- Sie SPART Zeit und Geld indem sie Effizienz un Qualität steigert
- Sie ERSTELLT sofort DEINE Lieblingsrezepte auf einfache und intuitive Art
- Sie HEBT DEINE Kreativität auf technologische und innovative Weise hervor
- Sie ERFÜLLT DEINE Bedürfnisse auf lange Zeit dank einer Software die leicht zu aktualisieren ist

Modell	Max. Gewicht	Einheit	Display	Anschlüsse	Maße B x T x H
CALYBRA mit Säule	30 kg	1 Gramm	10,4" Touch	USB / LAN	30 x 40 x 72 cm

Einführungskonditionen:

Waage CALYBRA K02C für 4.990 € zzgl. USt. (UVP 6.084 €)

Etikettendrucker RT230 für 490 € zzgl. USt. (UVP 790 €)

Aktionsbedingungen:

- Lieferung per Spedition frei Bordsteinkante
- Zahlung bei Auftragserteilung bzw. Übergabe
- Preisgültigkeit bis 30.04.2018



Technik für Eis, Espresso und Café

Rückertstraße 39 a - 94315 Straubing - Germany
Tel. 09421 9961 0 - Fax 09421 33441
info@alois-krae.de - www.alois-krae.de