

# calybra®

La diferencia se pesa



NacniX



## ... Calybra® es “todo en uno”

Más de 30 años de experiencia en el sector de la restauración, alimentación y bebidas nos han permitido poner en práctica todas las experiencias y conocimientos adquiridos en nuestro trabajo diario junto a chefs y pasteleros, desarrollando un software **útil, intuitivo, simple pero sobre todo completo**, que forma parte integral del sistema de pesaje Calybra®.

De este modo evitará realizar su actividad utilizando diferentes ordenadores o dispositivos, ya que **contará con un único instrumento para controlar a la perfección** su laboratorio, su personal, su almacén y sus ventas, simplemente a través de **Calybra®, la balanza inteligente**.



ACELERA LOS TIEMPOS  
NECESARIOS PARA  
PREPARAR LAS RECETAS



REDUCE DESPERDICIOS  
DURANTE LA  
PRODUCCIÓN Y EN EL  
ALMACÉN



GESTIONA LOS  
PROCESOS DE  
PRODUCCIÓN DIARIA



PERMITE EL CONTROL  
TOTAL DE CADA  
PREPARACIÓN



DETECTA Y ADIERTE EN  
TIEMPO REAL EL SELL-IN  
Y EL SELL-OUT



ARCHIVA, COMPARTE  
RECETAS Y DATOS DE  
CUALQUIER LUGAR A  
TRAVÉS DE LA NUBE

## La diferencia se pesa...

La **pastelería y la heladería artesanal** italiana son un símbolo de excelencia en el mundo. Todo comienza en laboratorios como el suyo, que perfuman de pasión y combinan tradición e innovación. Con **Calybra®**, el sistema de pesaje de nueva generación, podrá expresar su profesionalismo para marcar una real diferencia. **Mayor eficiencia, menor cantidad de desperdicio** de materias primas, **control total** de la producción y los costes, **mayor constancia de la calidad** y de los estándares de sus creaciones, simplemente con **Calybra®**.



calybra®



## La calidad es constancia

Calybra® mide la dosificación precisa de cada ingrediente, garantizando un estándar de calidad constante de sus recetas a lo largo del tiempo.

Calybra®, la balanza inteligente, está diseñada específicamente para cumplir con los requisitos operativos y de calidad de chefs y pasteleros.

Calybra® está diseñada para dosificar los ingredientes de cada receta y, en caso de error, vuelve a calcular las cantidades de cada componente; realiza un seguimiento del historial de recetas, que puede actualizar, modificar y programar desde remoto, permitiendo integrar innovación con tradición.

Para proteger la confidencialidad de sus preparaciones, o para controlar la actividad de los operadores, está previsto un código de acceso personal.



### DOSIFICA

los ingredientes de su receta de forma secuencial y sin aproximaciones.



### CALCULA

las cantidades de cada ingrediente en base a las exigencias de producción.



### CONTROLA

los tiempos de preparación y su secuencia para garantizar una dosificación precisa de los ingredientes.

## Nunca más a ojo...

Calybra® muestra y calcula en tiempo real las cantidades de los ingredientes individuales de su receta y en caso de error las vuelve a calcular asegurando una dosificación precisa de cada componente. Así descubrirá que la calidad de cada día es igual a la que ha creado la primera vez.

La balanza inteligente Calybra® también puede ser utilizada por personal con poca experiencia, ya que viene guiado «paso a paso» en el pesaje de los ingredientes, gracias a **una secuencia visual simple e intuitiva presente en la pantalla**. Con un procedimiento rápido puede imprimir las etiquetas según lo establecido por las normas, donde se incluyen: ingredientes, tabla nutricional, alérgenos, pesos, fecha de producción, lote, fecha de caducidad y código de barras.

**100% control**

cada operador viene guiado en todas las fases de pesaje

**100% calidad**

los estándares de calidad vienen asegurados evitando cualquier tipo de aproximación



# Siempre conectados...

Expanda las potencialidades de Calybra®, conectándola al sistema de gestión **CalybraBox**



**CalybraBox** está equipado con un software que registra, almacena y pone a disposición, con acceso protegido, desde cualquier lugar y con cualquier dispositivo (PC Windows, Mac y smartphone), todos los datos memorizados, permitiendo el total control de sus actividades. Un sistema de gestión completo y modular, personalizable según sus necesidades.

Gestión de lotes de producción, fecha de creación y vencimientos, alertas

Gestión de los flujos de entrada/salida del almacén, stocks, inventarios

Control total de la producción receta, por operador y por lote

Exportación de datos para contables compatible con cualquier sistema de gestión

Recetario con los pasos de preparación, notas y fotos del producto terminado

Control de compras, coste de las mercancías, cálculo del coste de los alimentos, gestión de los proveedores



**CalybraLabel** imprime sus etiquetas personalizadas, con la lista de ingredientes, alérgenos, valores nutricionales, lote, peso y código de barras.  
(Reg.UE 1169/2011)



**CalybraReader** escanea los códigos de barras automatizando todos los procesos de almacén, producción y ventas.

## Caratteristiche tecniche

Software Italiano, alemán, español, inglés, francés

Estruttura Acero inoxidable 18/10  
Columna de aluminio

Pantalla 10,4" Táctil

Conexiones WiFi, USB 2.0, LAN, serial Alim.19V

Precisión ± 1,00g

Platillo versión Vesa cm	30 x 30	40 x 40	60 x 60	80 x 80
--------------------------	---------	---------	---------	---------

Platillo versión Colonna cm	30 x 30			
-----------------------------	---------	--	--	--

Capacidad Kg	30	60	150	300
--------------	----	----	-----	-----

Alimentación 100-240V 50/60Hz

Opcional: **CalybraCloud**: Sistema de gestión y archivo online

**CalybraBox**: dispositivo y software para la gestión

**CalybraLabel**: impresora de etiquetas

**CalybraReader**: Lector portátil para la lectura de códigos de barras

72 cm



# Naonix



Via Interporto Centro Ingresso, 14 - 33170 PORDENONE (PN) - ITALIA

Tel. +39 0434 598252 - [info@naonix.it](mailto:info@naonix.it)

[www.naonix.it](http://www.naonix.it)

