



calybra®

La differenza si pesa



NaoniX

La differenza si pesa...

La pasticceria e la gelateria artigianale italiana sono un simbolo dell'eccellenza nel mondo. Nasce tutto in laboratori come il tuo, che profumano di passione e coniugano tradizione e innovazione. Con il sistema di pesatura di nuova generazione **Calybra** potrai esprimere al meglio la tua professionalità per fare veramente la differenza. **Più efficienza, meno sprechi** delle materie prime, un **controllo totale** sulla produzione e sui costi, una **maggiore costanza della qualità** e degli standard delle tue creazioni, semplicemente con **Calybra**.



... Calybra è “tutto in uno”

Oltre 30 anni di **esperienza** nel settore della ristorazione e del food&beverage, ci hanno permesso di mettere in pratica tutte le esperienze e le conoscenze maturate nel lavoro quotidiano insieme a chef e pasticceri, sviluppando un software **utile, intuitivo, semplice ma soprattutto completo**, che fa parte integrante del sistema di pesatura Calybra.

Eviterai così di svolgere la tua attività utilizzando diversi computer o dispositivi, ma **avrà in un unico strumento il perfetto controllo** del tuo laboratorio, del tuo personale, del tuo magazzino e del tuo venduto semplicemente attraverso **Calybra, la bilancia intelligente**.



**VELOCIZZA I TEMPI
DI PREPARAZIONE
DELLA RICETTA**



**RIDUCE GLI SPRECHI
DELLA PRODUZIONE
E DEL MAGAZZINO**



**GESTISCE I PROCESSI
DI PRODUZIONE
GIORNALIERA**



**PERMETTE UN TOTALE
CONTROLLO DI OGNI
PREPARAZIONE**



**RILEVA E ALLERTA
IN TEMPO REALE
SELL-IN E SELL-OUT**



**ARCHIVIA, CONDIVIDE
RICETTE E DATI DA OGNI
LUOGO VIA CLOUD**

calybra



La qualità è costanza

Calybra misura il preciso dosaggio degli ingredienti, garantendo uno standard qualitativo delle tue ricette costante nel tempo.

Calybra, la bilancia intelligente, è dedicata specificatamente per soddisfare le esigenze operative e qualitative di chef e pasticceri.

Calybra è **progettata per dosare gli ingredienti di ogni ricetta e, nel caso di errore, ricalcola le quantità di ogni componente**; tiene traccia dello **storico delle ricette**, che puoi aggiornare, modificare e programmare anche da remoto, consentendo all'innovazione di integrarsi alla tradizione. Per custodire la riservatezza delle tue preparazioni, o per monitorare l'attività degli operatori è previsto un **codice di accesso personale**.



DOSA

gli ingredienti della tua ricetta
in modo sequenziale
senza approssimazioni



CALCOLA

le quantità dei singoli ingredienti
in base alle esigenze
di produzione



CONTROLLA

i tempi e la sequenza di preparazione
assicurando un preciso
dosaggio degli ingredienti

Mai più ad occhio...

Calybra visualizza e calcola in tempo reale le quantità dei singoli ingredienti della tua ricetta e in caso di errore li ricalcola assicurando un preciso dosaggio di ogni componente. Scoprirai così che la qualità è uguale ogni giorno a come l'avevi creata la prima volta.

La bilancia intelligente Calybra può essere utilizzata anche da personale con poca esperienza, perchè viene guidato "passo a passo" nella pesatura degli ingredienti, grazie a **una sequenza visiva sul display semplice e intuitiva**. Con una veloce procedura puoi stampare le etichette a norma di legge complete di: ingredienti, tabella nutrizionale, allergeni, pesi, data di produzione, lotto, scadenza e codice a barre.

**100%
controllo**

ogni operatore è
guidato in tutte le fasi
di pesatura

**100%
qualità**

gli standard qualitativi
sono assicurati
evitando qualsiasi
approssimazione



Sempre connessi...

Espandi le potenzialità di Calybra, collegandola al gestionale **CalybraBox**



CalybraBox è dotato di un software che registra, archivia e rende disponibili, con accesso protetto, da qualsiasi luogo e con qualsiasi dispositivo (PC Windows e Mac, smartphone), tutti i dati memorizzati, permettendo un controllo totale delle tue attività. Un sistema gestionale completo e modulare, personalizzabile in base alle tue esigenze.

gestione lotti
di produzione,
data di creazione
e scadenze,
alert

gestione del
magazzino
flussi in/out,
scorte,
inventario

controllo totale
della produzione
per ricetta
per operatore
per lotto

esportazione dati
per commercialista
compatibili
con qualsiasi
gestionale

ricettario
con fasi di
preparazione,
note e foto
del prodotto
finito

controllo
acquisti,
costo merci,
calcolo food cost
gestione
fornitori



CalybraLabel stampa le tue etichette personalizzate, con la lista degli ingredienti, gli allergeni, i valori nutrizionali, il lotto, il peso e il codice a barre
(Reg.UE 1169/2011)



CalybraReader
scansiona i codici a barre, automatizzando tutti i processi di magazzino, produzione e vendita



Caratteristiche tecniche

Software Italiano, tedesco, spagnolo, inglese, francese

Struttura Acciaio inox 18/10
Colonna in alluminio

Display 10,4" Touch

Connessioni WiFi, USB 2.0, LAN, seriale Alim. 19V

Precisione ± 1,00g

Piatto versione Vesa cm 30 x 30 40 x 40 60 x 60 80 x 80

Piatto versione Colonna cm 30 x 30

Portata Kg 30 60 150 300

Alimentazione 100-240V 50/60Hz

Optional: **CalybraBox:** dispositivo e software per la gestione

CalybraLabel: stampante per etichette

CalybraReader: scanner palmare per lettura codici a barre

Naonix

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

Tel. +39 0434 598252 - info@naonix.it

www.naonix.it

