



  
**EXPERTS  
WITH TASTE**

**PROIECT LINIE PRODUCȚIE COVRIGI**

## LINIE PRODUCȚIE COVRIGI

### Avantaje

- § O afacere care se încadrează în cerințele economice actuale. Profit imediat - "Afacere care merge tot anul"
- § Ușurință în utilizare și funcționare continuă cu intervenție minimă din partea personalului.
- § Funcționalitate multiplă (posibilitate de a prepara eficient covrigi, pizza, produse de patiserie și gastronomie)

### Necesar:

- § Spatiu aprox. 24 mp
- § Utilitati apa, curent, canalizare
- § Putere totala instalata 16 KW
- § 2-3 angajati (fara calificare obligatorie)



## COMPONENȚA LINIEI

### 2. MALAXOR CU BRAȚ SPIRALAT NT22/G

#### PREZENTARE

- Malaxoarele produc diferite tipuri de aluat fiind indicate pentru aluaturi moi de paine si pizza
- Cuva confectionata din inox alimentar 18/10 AISI 304
- Spirala si divizorul din inox alimentar
- Prevazut cu buton de siguranta
- Ulei de transmisie la cutia de viteza, pentru mai multa fiabilitate si emisii scazute de sunet
- Motor suspendat pentru o mai buna ventilatie.
- Prevazut cu 4 rotile dintre care 2 sunt cu sistem de franare.
- Capacitate 22 l respectiv 18 kg de aluat.
- Diametru cuva 350 mm.
- Putere 0,7 kw/220 V
- Dimensiuni 400 x 680 x h690 mm
- Greutate 81 kg.

FABRICAT IN ITALIA



## COMPONENȚA LINIEI

### 1. CUPTOR TUNEL SYNTHESIS V MODEL 08/50 ELECTRIC

#### PREZENTARE:

- Este un cuptor modular cu tunel ciclometric electric
- Tehnologia folosită în cazul cuptoarelor Synthesis V exploatează fluxul de aer care înconjoară produsele. Cuptoarele clasice cu convecție au flux de aer într-o singură direcție; în cuptoarele Synthesis V se crează jeturi de aer cald care acționează simultan de sus în jos și de jos în sus asupra produselor. Fluxurile de aer cald înconjoară produsele, în timp ce acestea se deplasează în interiorul camerei de coacere, pe banda de transport, la o viteză constantă.
- Produsele sunt coapte în mod perfect și constant în timp. Această tehnologie menține aroma și gustul mai mult timp garantând o calitate stabilă produsului.
- Nu este necesar să urmăriți procesul de coacere deoarece timpul și temperatura sunt programate.

#### CARACTERISTICI:

- Capacitate coacere covrigi :
    - COVRIGI DE BUZAU: 500 – 700 covrigi/h (Ø 8 cm, 10 -12 g);
      - timp decoacere 4 – 5 min
    - COVRIGI BRASOVENI: 300 - 400 covrigi impletiti /h (Ø10 cm, 80 g)
      - timp de coacere 5 – 6 min
    - COVRIGI BAVAREZI: 300 - 380 covrigi bavarezi /h ( 12 x 10 cm, 60 g)
      - timp de coacere 5- 6 min
  - Dimensiuni ext : 128x172x57h cm
  - Dimensiuni int: 50x85x10h cm
  - Putere normală: 10.8+0.44 kw
- FABRICAT IN ITALIA





## COMPONENȚA LINIEI

### 3. BAIE PENTRU OPĂRIT COVRIGII 16 LITRI F8 x 8 V/X

#### CARACTERISTICI:

- \* Baie electrica cu doua cuve utilizata pentru oparit covrigii
- \* Prevazută in partea inferioara cu robineti pentru golire
- \* Capacitate 16 litri
- \* Cuva din inox
- \* Dimensiuni : 380 x 440 x 270 mm
- \* Putere: 4 Kw
- \* Tensiune: 220 V
- \* Greutate: 8 kg

FABRICAT IN ITALIA



## COMPONENȚA LINIEI

### 4. MASA LUCRU CU POLITA TL1271

- **CARACTERISTICI:**
  - Masa de lucru din inox 18/10 AISI 304
  - Este prevazuta cu cadru ranforsat
  - Structura fono – absorbanta.
  - Picioare reglabile pe inaltime
  - Prevazuta cu polita in partea inferioara
  - Dimensiuni L x l x H: 1200 x 700 x 850 mm
- FABRICAT IN ITALIA



### 5. MASA CU BLAT DIN POLIETILENA TGTC16070P

- **CARACTERISTICI:**
  - Realizata din inox
  - Suprafata de lucru prevazuta cu blat din polietilena.
  - Dimensiuni 1600 x 700 x 870 mm
- FABRICAT IN ITALIA



## COMPONENȚA LINIEI

### 6. SPALATOR CU ACTONARE LA GENUNCHI LM4 LSD

#### CARACTERISTICI:

- Confectionat din inox alimentar 18/10 AISI 304
- Cuva de spalare monobloc
- Posibilitate de mixare pentru apa calda si rece.
- Control frontal al jetului de apa limitat la 28 de secunde
- Robinetul este in versiunea gat de lebada
- Dimensiuni 400 x 340 x h595 mm

FABRICAT IN ITALIA



## LINIE PRODUCȚIE COVRIGI COMPONENȚA LINIEI

DENUMIRE	OFERTA PREȚ
MALAXOR CU SPIRALA NT22/G	<b>10.165 EUR</b>
CUPTOR TUNEL SYNTHESIS V MODEL 08/50 ELECTRIC	
FRITEUSA DE BANC 16 LITRI F8 x 8 V/X	
MASA LUCRU CU POLITA TL1271	
MASA CU BLAT DIN POLIETILENA TGTC16070P	
SPALATOR CU ACTONARE LA GENUNCHI LM4 LSD	

- Oferta: este exprimată în EURO si nu include TVA;
- Plata se efectuează în lei la cursul spot al Alpha Bank;
- Oferta: este valabilă 30 de zile;
- Transport, montaj, punere în funcțiune nu sunt incluse în preț.





# Covrigi Bavarezi

- | Tradiționali;
- | Gustoși;
- | Atractivi;
- | Agreeți de consumatorii de toate vârstele;



Ingrediente esarom: Brezengold, Brezeldip



# Covrigi Bavarezi



## **ALUAT:**

10,000 kg Faina de grau  
cca. 4,500 kg Apa  
0,200 kg Sare  
0,400 kg **Brezengold**  
0,300 kg Drojdie  
**15,400 kg Aluat**

## **SOLUTIE BREZELDIP**

1,000 kg apă  
0,020 kg Brezeldip  
1,020 kg Soluție – ATENȚIE!! A SE  
LUCRA CU MĂNUȘI!

Din ingredientele susmenționate se frământă un aluat tare. Nu se lucreaza cu repaus. **Atentie: Brezengold** se adauga la cateva minute dupa inceperea malaxarii. Covrigii modelați se introduc în dospitor, se dospesc rapid. După dospire căruciorul cu tăvi se lasă puțin în aer pentru a se forma o crustă subțire pe care soluția de luciu se va păstra mult mai bine. Se introduc apoi covrigii în soluția de Brezeldip, se presară cu sare granulată termostabilă, eventual se crestează și se coc fără abur, cu ventilația deschisă.

Framantare	10-12 minute lent (Brezengold se adauga dupa 3 minute) 2 minute rapid
Temperatura aluatului	23 -25°C
Odihnă	FĂRĂ PERIOADĂ DE ODIHNĂ
Porționare	1,500-1,800 kg (presă)
Temperatura de coacere	230°C
Timp de coacere	ca. 15 minute



  
**EXPERTS  
WITH TASTE**