

INFO

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj

GODINA XXVIII • ISSN 1332-4969 • SPECIJALNO IZDANJE • Svibanj 2024.



Četvrtak,
16. 5. 2024.
9.00 -17.00 h

Hangar, Stage 1
Žorža Klemensoa 37
Luka Beograd



PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO – TRENDovi

Reprezentacija Europe u Beogradu!

TISKANICA



TEHNOLOGIJE KOJE ĆE OBLIKOVATI BUDUĆNOST STRUKE

Uvaženi čitatelji! Cijenjeni poslovi partneri! Dragi prijatelji!

Koliko je važno biti na pravome mjestu u pravo vrijeme, uvjerit će nas upravo ovo sajamsko događanje koje na čak 2.000 kvadrata donosi pregled najnovijih europskih trendova u pekarstvu i slastičarstvu.

Najveća regionalna izložba automatiziranih strojeva i linija, **Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu**, predstaviti će niz suvremenih tehnoloških postignuća koja rješavaju goruće probleme današnjice - garantiraju kvalitetnu i efikasnu proizvodnju velikih kapaciteta uz što manje fizičke radne snage i energetskih gubitaka.

Ova sajamska izložba međunarodnog karaktera okuplja čak 17 vodećih europskih proizvođača strojeva i linija za industriju pekarstva i slastičarstva. Svoju ponudu opreme različitog stupnja automatizacije za razne faze proizvodnje predstaviti će kompanije AGRIFLEX, BAKON, BTF, DIOSNA, ELIN, FINES, FORTUNA, INSANE SOLUTIONS, JAC, LP GROUP, MILLENNIUM ENGINEERING, PFM, POLIN, RONDO, TRIMA, TURRI i WIESHEU.

Premijera prve u svijetu automatske linije za savijanje bureka/pita – HERKULES, revolucionarnog rješenja stručnjaka firme INSANE SOLUTIONS iz Čačka razvijenog u suradnji sa stručnim timom tvrtke TIM ZIP, a koje je s uspjehom riješilo automatizaciju i posljednje operacije u proizvodnji bureka i pita, od posebne je interesa za sve proizvođače ovih naširoko popularnih proizvoda.

Osim fokusa na potpuno automatiziranu proizvodnju bureka, u okosnici događanja naći će se i prezentacije rada strojeva i linija za lisnata tijesta, kao i za specijalne vrste kruhova s visokim udjelom vode, poput *baguette* i *ciabatta*, zatim za duplo frkana peciva, a zanimljivo će biti popratiti i proizvodnju keksa, rezanje kolača i torti različitih dimenzija i oblika te proces pakiranja proizvoda.

Za vrhunski doživljaj okusa pobrinut će se predstavnici šest nacionalnih Richemont klubova, kao i domaćin, tehnološka služba tvrtke TIM ZIP. Na čak osam radnih jedinica najistaknutiji članovi Richemont klubova Belgije, Hrvatske, Italije, Luxembourga, Srbije i Španjolske proizvodit će svoje top proizvode neprikosnovene kvalitete i izgleda. Neke od svojih najtraženijih specijaliteta u „živoj“ će proizvodnji predstaviti tvrtke Pekara Centar, Pekara Denis, Pekara Vika i Skroz dobra pekara kao predstavnici Richemont kluba Srbija, kao i BreadClub, Ekos Cakes, Noel Bread&Deli i Pekarnica Zemljič, kao predstavnici Richemont kluba Hrvatska.

U svijetu koji se neprestano mijenja i evoluira, potreba za brzim, pouzdanim i kvalitetnim rješenjima nikada nije bila veća. Utrka na tržištu sve je dinamičnija, a idejnost, inovacije i pravovremena reakcija na zahtjeve krajnjih potrošača igraju ključnu ulogu u promociji brandova i proizvoda.

Za kraj, preostaje poželjeti vam srdačnu dobrodošlicu na sajam čija su vrata otvorena za sve vas željne novih saznanja i informacija te koji otvorena srca težite budućnosti unapređenje, razvoja i rasta. Budite u pravo vrijeme na pravome mjestu i osigurajte svoju poziciju među akterima koji znaju prepoznati ključan trenutak za prave poslovne odluke i ulaganje u dugoročno uspješnu budućnost. ■

Dobro došli na DOV Beograd!

Vladimir Bulić
Predsjednik Uprave

IMPRESSUM

iNFO

Izdavač:

TIM ZIP d.o.o.
Bani 100, HR-10010 Zagreb
Tel.: +385/1/660 80 30

E-mail: timzip@timzip.hr
www.timzip.hr

Glavna urednica: Martina Kolak
Grafička priprema: Think.Invent.Design.

Svibanj 2024. godine

Besplatni primjerak

SADRŽAJ

4 PROGRAM

5 O ORGANIZATORU

IZLAGAČI STROJEVA

6 AGRIFLEX

7 BAKON

8 BTF

9 DIOSNA DIERKS & SÖHNE

10 ELIN S.A.

11 FINES

12 INSANE SOLUTIONS

13 PREMIJERA HERKULESA

14 FORTUNA

15 JAC MACHINES

16 LP GROUP

17 MILLENNIUM

18 PFM GROUP

19 RONDO

20 PLAN SAJMA

IZLAGAČI STROJEVA

22 POLIN GROUP

24 TRIMA

25 TURRI GROUP

26 WIESHEU

LIVE SHOW

27 TIM ZIP

28 RK HRVATSKA - BREAD CLUB

29 RK HRVATSKA - EKOS CAKES

30 RK HRVATSKA - NOEL BREAD&DELI

31 RK HRVATSKA - PEKARNICA ZEMLJIČ

32 RK SRBIJA - PEKARA CENTAR

33 RK SRBIJA - PEKARA DENIS

34 RK SRBIJA - PEKARA VIKA

35 RK SRBIJA - SKROZ DOBRA PEKARA

36 RK BELGIJA

37 RK ITALIJA

38 RK LUXEMBOURG

39 RK ŠPANJOLSKA



PREZENTACIJE STROJEVA I LINIJA

- 09.00** DOV otvara vrata
- 09.30** Linija za pecivo (TRIMA)
- 10.00** Multidrop stroj za kekse i Bravo stroj za duplo frkano pecivo (POLIN)
- 10.30** Graviline linija za ciabatte, baguette i specijalne vrste kruhova (TURRI)
- 11.00** Compas i Croissomat za proizvodnju proizvoda iz lisnatoga tijesta (RONDO)
- 11.30** Linija za burek (ELIN)
- 11.45** Premijera Herkulesa, linije za automatsko savijanje bureka/pita (INSANE SOLUTIONS)
- 12.00** Horizontalna pakirka Pearl (PFM)
- 12.15** Pico ultrazvučna rezalica za torte i kolače (BAKON)
- 12.30** Multidrop stroj za kekse i Bravo stroj za duplo frkano pecivo (POLIN)
- 13.00** Graviline linija za ciabatte, baguette i specijalne vrste kruhova (TURRI)
- 13.30** Linija za pecivo (TRIMA)
- 14.00** Linija za burek (ELIN)
- 14.15** Herkules, linija za automatsko savijanje bureka/pita (INSANE SOLUTIONS)
- 14.30** Multidrop stroj za kekse i Bravo stroj za duplo frkano pecivo (POLIN)
- 15.00** Graviline linija za ciabatte, baguette i specijalne vrste kruhova (TURRI)
- 15.30** Compas i Croissomat za proizvodnju proizvoda iz lisnatoga tijesta (RONDO)
- 16.00** Linija za burek (ELIN)
- 16.15** Herkules, linija za automatsko savijanje bureka/pita (INSANE SOLUTIONS)
- 16.30** Horizontalna pakirka Pearl (PFM)
- 16.45** Pico ultrazvučna rezalica za torte i kolače (BAKON)
- 17.00** Završetak sajma

LIVE SHOW 9.00 - 17.00



BELGIJA



HRVATSKA



ITALIJA



LUXEMBOURG



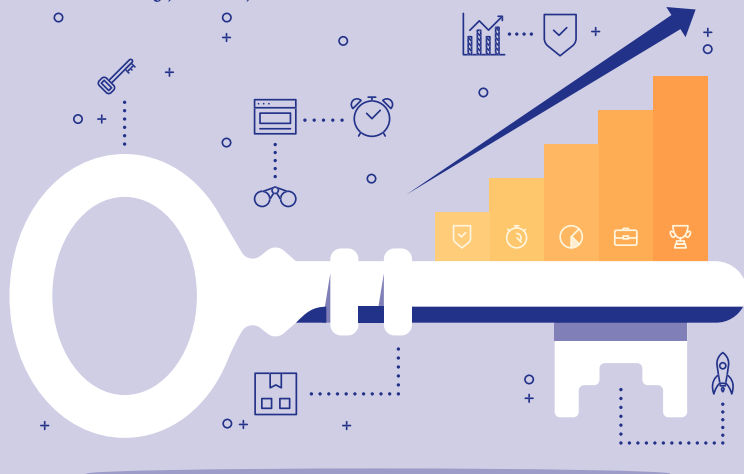
SRBIJA



SPANJOLSKA



www.timzip.hr



Kreirajmo budućnost zajedno!

Biti ukorak s globalnim i zapadnoeuropskim trendovima u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu te kontinuirano nuditi nove i kvalitetne ideje, sirovine i opremu te kompletan *know how*, glavna je misija tvrtke TIM ZIP.

Od samih početaka, TIM ZIP zastupa sirovine i opremu renomiranih europskih proizvođača čiji su brendovi poznati kao sinonim za kvalitetu, a u stanju je osigurati kompletan konzalting i inženjering postojećim i potencijalnim pekarima, slastičarima i konditorima u čitavoj regiji pa i šire.

Glavna prednost tvrtke je kompletna *know how* usluga koja uključuje tehnološki nacrt, opremu, montažu, sirovine, razvoj proizvoda i receptura, obuku djelatnika u proizvodnji te servis opreme. Drugim riječima, stručni tim tvrtke posjeduje znanje i umijeće da opremi svaki pogon po *principu „ključ u ruke“* što najbolje potvrđuje više od 300 potpuno

projektiranih i opremljenih pekara.

Dosadašnji uspjeh ohrabrio je poslovodstvo tvrtke da napravi važan iskorak, van granica regije, te da sveobuhvatan *know how* ponudi investitorima Bliskog Istoka. Ova se odluka pokazala vrlo razboritom čemu u prilog govori aktualno opremanje pekarskog pogona u Omanu, 10 puta većeg od najvećeg dosadašnjeg projekta tvrtke. Riječ je o 12 visoko automatiziranih proizvodnih linija 26 europskih proizvođača na kojima će se proizvoditi 75 t proizvoda na dan.

Aktivnosti i doprinosi tvrtke TIM ZIP ipak ne mogu biti sagledavani samo iz perspektive core-businessa.

Kao rijetko koja tvrtka u branši, TIM ZIP

svojim dodanim vrijednostima oduvijek nastoji biti spona između pekarstva regije i svijeta, nastoji osigurati uvjete za transfer znanja i razmjenu iskustava te stvoriti prilike za bolje i ljepše sutra.

Nabranjanje valja započeti s 28 godina izdavanja stručno-poslovnog časopisa **INFO**, a neprocjenjivo vrijedno postignuće je **TIM ZIP-ova biblioteka „Kruh za život“** u čijem se sastavu nalazi čak 5 knjiga prevedenih s njemačkog jezika te autorsko djelo **dipl. ing. Franje Klarića**, glavnog tehnologa tvrtke u mirovini.

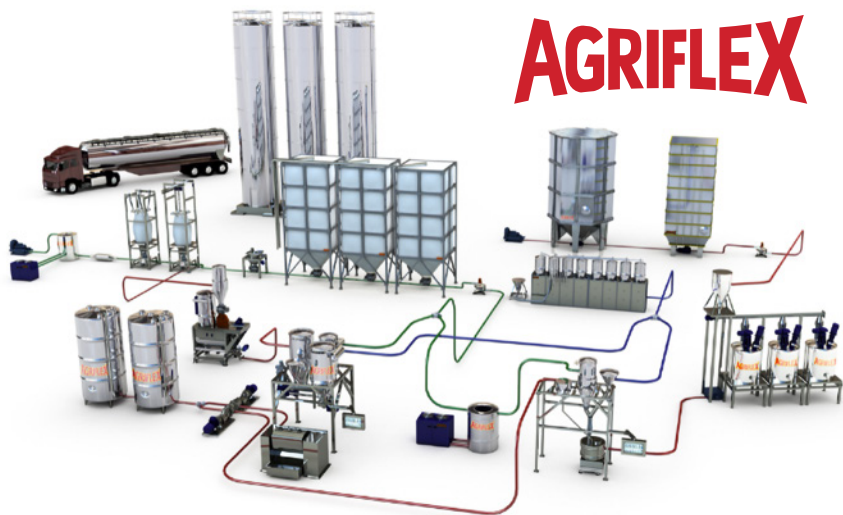
U čast neprocjenjivom radu i doprinosu inženjera Klarića, ove je godine osnovan **„Centar Franjo Klarić“** za istraživanje, razvoj i analizu kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te razvoj pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Nadalje, prije više od 20 godina TIM ZIP je bio inicijator i osnivač **Richemont kluba Hrvatska**, a u godinama nakon izvršni organizator **Nagradnog natječaja Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak kao i **Festivala kruha i slastica**.

Jedan je od osnivača **Zaklade Ivan Bulić** koja je u 6 godina od utemeljenja dodjelila više od 175 stipendija, priznanja i nagrada, namijenjenih budućim mladim stručnjacima iz područja prehrambene tehnologije, te drugih oblika potpora za humane i društveno korisne projekte u ukupnoj vrijednosti većoj od 386.000 eura.

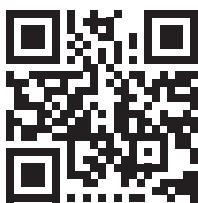
Dani otvorenih vrata u Hrvatskoj i regiji, 19 godina zaredom organiziran **Kućni sajam**, velebni međunarodni **TIM ZIP EXPO sajam**, stručni seminari u suradnji s najvećim europskim majstorima pekarstva te izlaganja na najvažnijim međunarodnim i svjetskim sajmovima u Münchenu, Stuttgartu i Dubaiju, svakako spadaju u popis aktivnosti koje kreiraju budućnost struke. ■

AGRIFLEX



Već gotovo 50 godina Agriflex projektira, proizvodi i instalira sustave za skladištenje, transport, doziranje i automatsku kontrolu sirovina za prehrambenu industriju.

www.agriflex.it



Osnovan u Italiji 1975. godine, uz brojne podružnice i partnere diljem svijeta, Agriflex je tvrtka koja dizajnira, proizvodi i instalira sustave za skladištenje, transport, doziranje i automatsku kontrolu čvrstih i tekućih mikro i makro sastojaka uglavnom za prehrambenu industriju (kruh, tjestenina,

slastice itd.), ali i za hranu za kućne ljubimce te neprehrambene proizvode (kemikalije/farmaceutiku).

Svaki sustav posebno je dizajniran u skladu s potrebama kupaca. Od početnog koncepta do dizajna, od proizvodnje do instalacije, Agriflex pomno prati svaki projekt i nudi rješenja po mjeri.

MIKRO DOZIRANJE

Kompletni sustav za vaganje, doziranje i skladištenje sastojka za proizvodnju hrane

Jedinice za mikro doziranje namijenjene su skladištenju i doziranju malih i srednjih količina mikro sastojaka koji se dodaju glavnim sastojcima recepta. Sustav za

mikro doziranje idealan je za proizvodnju keksa, kruha i slastica te prehrambenih proizvoda općenito, a dizajniran je za potpuno pouzdani i sigurni proces proizvodnje hrane. Precizno vaganje osigurava standardizaciju recepata, dok automatizacija postrojenja smanjuje troškove.



FERMENTOR

Industrijska postrojenja i samostalni strojevi za proizvodnju kiselih tijesta i poliša za različite vrste brašna i startera.

Velika prednost korištenja očituje se u ponavljajućem proizvodnom procesu koji rezultira dosljednom kvalitetom gotovog proizvoda.

Zauzima manje prostora u odnosu na ranija tehnološka rješenja, a visoka razina automatizacije ne zahtijeva nužno kvalificirane radnike. ■



BAKON

Put do uspjeha s tvrtkom BAKON



www.bakon.com

U dinamičnom razvoju industrijskog pekarstva, uspjeh ne ovisi samo o pojedinom stroju – radi se o savršenom spoju inovacije, iskustva i prilagođenih rješenja.

Nizozemska tvrtka BAKON vodeći je proizvođač opreme za doziranje, rezanje i glaziranje proizvoda za pekarsku i slastičarsku industriju. Svi strojevi proizvedeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, higijene i sigurnosti.

Promjenjive potrebe zahtijevaju razvoj novih rješenja.

Kupci više ne traže samo alat; žele partnera koji razumije jedinstvene izazove i ambicije. BAKON razvija sveobuhvatna rješenja koja obuhvaćaju svaki aspekt poslovanja.

Inovacijama do uspjeha.

Ne izmišljaju kotač; umjesto toga konfiguriraju postojeća, provjerena rješenja u projektima po mjeri. BAKON oprema nije statična – ona se prilagođava, razvija i raste s vama.

'Safe & Clean' koncept: higijena stroja je prioritet.

Dizajn opreme daje prednost jednostavnosti čišćenja jer vjeruju da održavanje radnog prostora ne bi trebalo biti gnjavaža. Radi se o stvaranju okruženja koje čuva vaš ugled i oduševljava vaše kupce.

Izvršnost doziranja: poštuju se i količine i fleksibilnost.

Pristup rješenjima za doziranje ne ograničava se samo na izbacivanje velikih količina. Razumiju važnost fleksibilnosti i brze promjene proizvoda. Filozofija dizajna vrti se oko razvoja linija za doziranje nadjeva raznih okusa koje štede dragocjeno vrijeme čišćenja bez ugrožavanja proizvodnog kapaciteta.

Optimizacijom suradnje do učinkovitijih rješenja.

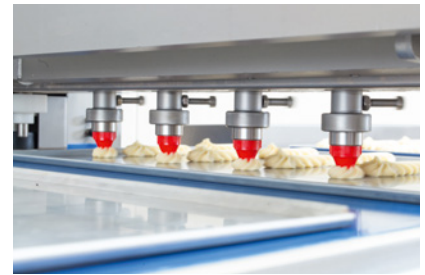
Suraduju s proizvođačima nadjeva kako bi prilagodili rješenja. Rezultat? Besprijekorna integracija, ušteda resursa, optimizirani proces koji znači manje rada i manje gubitaka.

Precizno doziranje: recept za uspjeh.

Linije za doziranje dizajnirane su za precizno rukovanje raznolikim rasponom polutekućih masa. Uz stručno poznavanje strojeva, s velikom pažnjom pristupaju razumijevanju konačnih proizvoda.

Praćenje točnosti procesa: usavršavanje receptata.

Testiranje i suradnja oko receptata osiguravaju fino podešene strojeve koji zadovoljavaju jedinstvene potrebe kupaca. ■



BTF - Pekarski inženiring d.o.o.



Bakery Technology

www.btf.si

Strojevi su osmišljeni za podizanje kvalitete vaših proizvoda i smanjenje troškova rada uz jednostavno rukovanje i jednostavno održavanje.

BTF je slovenski proizvođač i distributer kvalitetnih strojeva za proizvodnju hrane. Posebno je specijaliziran za proizvodnju linija za kruh koje se sastoje od frkalice, zaobljivačice, intermedijarne komore itd. Tijekom višegodišnjeg razvoja uspjeli su pokrenuti proizvodnju visokokvalitetnih frkalica za tijesto. Strojevi tvrtke uspješ-

no rade u mnogim pekarama diljem svijeta. Dizajnirani su prvenstveno za korištenje u industrijskim pekarama, ali kontinuiranim razvojem i korištenjem stečenog iskustva postignut je cilj da strojevi budu prikladni za širok raspon proizvoda i prije svega vrlo jednostavni za korištenje. Ove prednosti i konkurentna cijena razlozi su zašto su strojevi prikladni i za male i srednje pekare. Strojevi su

osmišljeni za podizanje kvalitete vaših proizvoda i smanjenje troškova rada uz jednostavno rukovanje i jednostavno održavanje. BTF proizvodi opremu koja rad u vašoj pekari čini učinkovitijim. Nude izvrsna rješenja za male, srednje i industrijske pekare. Tijekom godina specijalizirali su se za proizvodnju visokokvalitetnih linija za kruh. ■



DIOSNA Dierks & Söhne

DIOSNA. Tvoj pravi izbor.

www.diosna.com

Kao profesionalnom proizvođaču opreme za miješanje i farmaceutske opreme, kvaliteta proizvoda i neometan proces proizvodnje glavni su prioritet tvrtke.

Brojni kupci diljem svijeta cijene kvalitetu i performanse DIOSNA sustava te stručnost i iskustvo zaposlenika već više od 135 godina. Tisuće referenci i desetljeća pouzdanog rada strojeva svjedoče o uspjehu filozofije tvrtke: biti pouzdan i kompetentan partner kupcima tijekom cijelog životnog ciklusa strojeva i sustava - od razvoja proizvoda, optimizacije procesa, upravljanja projektima do post prodajnih usluga. Cilj je podržavati kupce pružanjem sveobuhvatnih rješenja.



Spiralna mijesilica SPV 160A F/T s pokretnim loncem

Poboljšana kvaliteta tijesta zahvaljujući spiralnom obliku

Posebnost DIOSNA spiralnih mijesilica je alat za miješenje velikih dimenzija, koji djeluje od stijenke lonca do izvan središta lonca. Njegov poseban oblik osigurava homogenu miješanje i intenzivno miješenje, a rezultat je vrhunska kvaliteta tijesta. Poseban omjer brzine alata za miješenje i lonca jamči dobre rezultate miješanja i miješenja.

Model „Hygienic Design“ Wendel mijesilica WH 240A TP/T/FU s pokretnim loncem

Povećajte kvalitetu tijesta – nježno i pouzdano

Posebnost DIOSNA Wendel mijesilica su dva suprotno rotirajuća wendel alata između kojih se mijesi tijesto. Ovaj sustav miješanja postiže veću učinkovitost što dovodi do smanjenog vremena miješanja u usporedbi sa spiralnim mijesilicama, čime se omogućuje više miješanja po satu. Ovaj sustav za miješanje pogodan je za sve vrste tijesta, zahvaljujući nježnom miješanju, a uz malo zagrijavanja tijesta posebno je zanimljiv za veće zanatske i industrijske tvrtke.

Dizajn mijesilice temelji se na smjernicama Europske udruge za higijensko inženjerstvo i dizajn (EHEDG). Dizajnirana je kao otvorena konstrukcija s profilima od nehrđajućeg čelika. Ove značajke jamče kratak i optimiziran proces čišćenja i smanjenja naslaga. Površine su higijenski optimizirane kako bi se spriječila kontaminacija pečenog proizvoda mikrobima i česticama.

Dva suprotno rotirajuća wendel alata omogućuju najučinkovitije miješanje i optimalnu energetska ravnotežu u sustavu, što rezultira kraćim vremenom miješenja i većim upijanjem tijesta. ■



ELIN S.A.

Od stručnjaka za stručnjake

www.elincom.gr

ELIN[®]
FOOD PROCESSING MACHINERY

Tvrтка ELIN S.A. osnovana je prije više od pola stoljeća, 1968. godine i ponosi se dugogodišnjim iskustvom u proizvodnji strojeva i linija za procesiranje hrane. Radna snaga tvrtke sastoji se od iskusnih stručnjaka koji se koriste najsuvremenijom tehnološkom opremom i najboljim materijalima za proizvodnju visokokvalitetnih strojeva za prehrambenu industriju. Stalnom obukom zaposlenika održavaju se visoki standardi u dizajniranju i proizvodnji koji kupcima osiguravaju ne samo jednostavne, svestrane i učinkovite strojeve, već i one koji ispunjavaju HACCP standarde, olakšavajući održavanje i usklađenost s propisima.

Filozofija tvrtke

Unutar pekarske industrije, konsenzus je jasan: za optimalne rezultate najvažnije je minimalizirati bilo koju radnju koja uzrokuje naprezanje tijesta. Tijesto je živi organizam s kojim treba pažljivo postupati. Proizvodni procesi bez stresa ugrađeni su u strojeve već u ranoj fazi dizajna i rezultiraju proizvodima neus-

poredive kvalitete.

Proizvodne linije tvrtke mogu se pohvaliti nizom ključnih značajki koje su precizno integrirane kako bi poboljšale performanse i zadovoljile zahtjevne potrebe industrijske upotrebe.

Industrijski materijali: Namijenjeni industrijskoj primjeni, strojevi su izrađeni od materijala koji su sigurni za izravan kontakt s hranom, osiguravajući optimalnu higijenu i usklađenost s industrijskim propisima.

Dizajn za jednostavno održavanje: Ovaj pojednostavljeni dizajn olakšava učinkovito održavanje, smanjujući vrijeme zastoja i osiguravajući optimalne sanitarne standarde.

Napredni sustav upravljanja: Najsuvremenije sofisticirane PLC i HMI tehnologije omogućuju preciznu kontrolu i praćenje cjelokupnog proizvodnog procesa. Štoviše, sustavi imaju sposobnost pohranjivanja i brisanja recepata, osiguravajući dosljednost i učinkovitost u proizvodnji.

Rješenja po principu ključ u ruke: Rješenja koja pokrivaju svaki aspekt proizvodnog procesa. Od pripreme tijesta do konačnog proizvoda, sve proizvodne

linije dizajnirane su za laku integraciju u različite faze proizvodnje.

U ponudi tvrtke mogu se pronaći horizontalne mijesilice, linije za proizvodnju bureka, linije za proizvodnju plosnatih kruhova (pizza, somuni, lepinje), linije za grisine, fermentacijske komore, tunnel-ske peći, spirale za hlađenje i spirale za zamrzavanje. ■



FINES

FINES

FINEST BAKING TECHNOLOGY

www.fines.si

Peći nove generacije

Fines je jedan od vodećih proizvođača peći nove generacije.

Među konkurencijom i korisnicima Fines je prepoznat kao predvodnik u istraživanju i razvoju peći budućnosti. Zahvaljujući inovativnim idejama i rješenjima Fines peći zadovoljavaju najviše standarde i najzahtjevnijih kupaca. Velik izbor kombinacija peći zadovoljava sve zahtjeve tržišta, od najmanjih peći za 3 lima pa sve do velikih konvekcijskih peći za 10 limova. ■

Konvekcijske peći:

- **FBM**
peći za 3 lima za pečenje
- **FIN-BAKE smart**
peć gornjeg srednjeg raspona koja će zadovoljiti svakog korisnika
- **HTB**
najbolji izbor zbog svojeg inovativnog sustava naparavanja i dodatnih opcija



Etažne peći:

- **FIN-DEKO 64**
slastičarska peć za male prostore uz mogućnost kombinacije s konvekcijskim pećima
- **FIN-DEKO 68**
modularna peć za kruh i peciva koja se može kombinirati s konvekcijskim pećima
- **FIN-DEKO 86**
modularna peć za kruh i peciva



Izazov i neočekivanost konačnoga rješenja

Tvrtka INSANE SOLUTIONS iz Čačka bavi se automatizacijom dosad neautomatiziranih procesa. Počevši od razvoja ideje, improvizacije ideje, projektiranja kompletnog stroja, projektiranja elektro ormara, montaže istih, programiranja i na kraju testiranja i puštanja u rad.



INSANE
SOLUTIONS



U posljednje vrijeme mnogo se priča o HERKULESU, prvoj u svijetu automatskoj liniji za savijanje bureka/pita, a onda i o elegantno riješenom izazovu gužvanja kora za kolače pri odlaganju na traku tunelske peći.

U oba slučaja treba zahvaliti ogromnom znanju iz strojarstva i automatike dva mlada diplomirana inženjera strojarstva

na početku tridesetih godina, Milošu Milivojeviću i Đorđu Šipetiću, osnivačima tvrtke INSANE SOLUTIONS, kojima je TIM ZIP, u dogovoru s kupcima, postavio projektni zadatak, odnosno očekivane rezultate tehnoloških rješenja, a INSANE SOLUTIONS je razvio projekt i uspješno izradio sofisticirane strojeve.

Miloš je rođen u Beogradu, gdje je pohađao srednju strojaršku školu, dok je Đorđe završio srednju tehničku u rodnom Čačku. Obojica su upisali i diplomirali na Mašinskom fakultetu u Beogradu, nedugo zatim upisali i doktorski studij koji im je „trenutno zamrznut“ zbog obveza u poduzetničkom svijetu.

Počeci zajedničkog rada vezani su za Laboratorij za Kibernetiku i Mehatronske Sisteme na Fakultetu, gdje su se počeli baviti proizvodnjom ozbiljnih strojeva. Počeli su zajedno raditi i u jednoj firmi u Čačku, CINI Invest. S obzirom da je Miloš iz Beograda i da je bilo naporno prečesto putovati u Čačak, on je prešao raditi

u drugu firmu, ENERteh. U to vrijeme ostvarili su prvi kontakt s pekarskom industrijom.

Razmišljanje o osnivanju vlastite firme oduvijek je postojalo. Ključna odluka donijeta je početkom 2022. kada su pokrenuli vlastiti biznis u radionici Đorđevog oca. Nije bilo lako, ali iz današnje perspektive s ponosom gledaju na početke i otad postignuto.

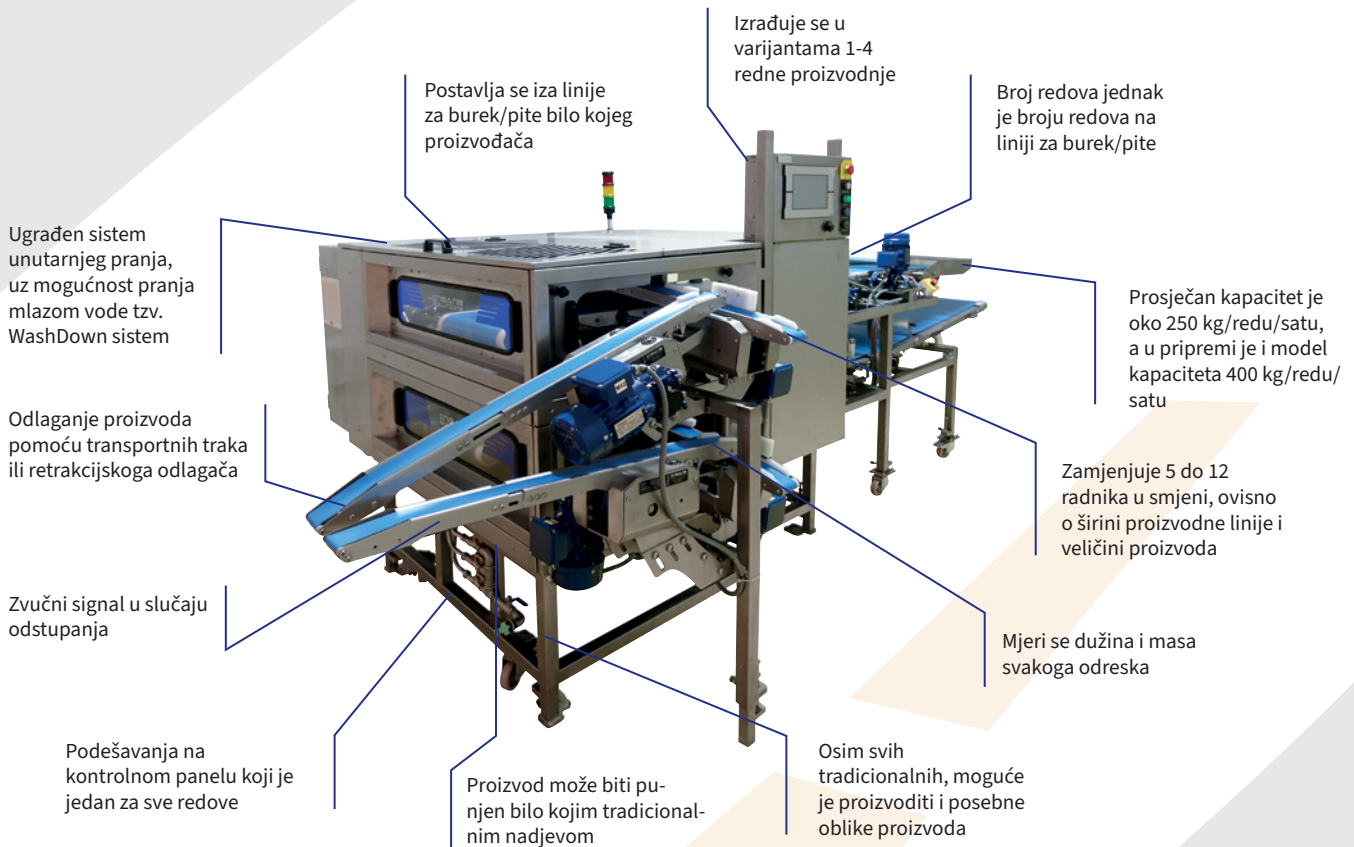
Ime firme opisuje prije svega izazov i neočekivanost konačnog rješenja. Kada se rade razvojni projekti, 90 posto je nešto što je opipljivo i donekle poznato, ali 10 posto finesa je ono što zadaje glavobolju i radi čega se postaje svjestan veličine i važnosti zadatka.

Obzirom na munjeviti napredak tehnologije uopće, smatraju da je ovo tek početak i da je pred njima još puno uspješnih projekata. U daljnjem radu ključni će biti pojmovi automatizacija, inovacija, ali i neka vrsta robotike, to je ono što zaista vole i preferiraju. ■

Premijera prve u svijetu linije za automatsko savijanje bureka/pita



HERKULES



FORTUNA

Njemačka kvaliteta od 1887.

www.fortuna-bakery.com

Fortuna

Već 137 godina ime FORTUNA predstavlja tehničko znanje i kvalitetu proizvoda „proizvedeno u Njemačkoj“.

U to ime FORTUNA nudi mnoštvo pekarskih strojeva koji u potpunosti odgovaraju individualnim željama kupaca i zahtjevima pekarskih pogona te koji obrađuju i najteže vrste tijesta na nježan i precizan način.

Saznajte sami!

Ova kombinirana linija za peciva proizvedena je za učinkovitu proizvodnju utisnutih i rezanih peciva najbolje kvalitete zanatskog pekarstva. Opremljena jedinicom za dugo kalupljenje, jedinicom za utiskivanje-rezanje i jedinicom za posipavanje, pokriva sve mogućnosti proizvodnje peciva. Kratko vrijeme postavljanja čini promjenu proizvoda posebno jednostavnom. Velika raznolikost moguća je zahvaljujući mobilnoj jedinici za posipavanje s različitim spremnicima za grubi i fini posip. Zahvaljujući opciji integriranog sustava za recirkulaciju sjemenki, višak sjemenki se automatski provodi u spremnik za sjemenke. Modularni linijski sustav je individualno proširiv što omogućava proizvodnju dodatnih proizvoda poput hamburgera, peciva za hotdog ili frkanih peciva. ■



FORTUNA MAGNUS

je pravi multitalent. Obrađuje širok raspon najrazličitijih vrsta tijesta – od čvrstog tijesta za perece preko tijesta za kajzerice i rezana peciva, Houska ili podloge za pizzu, do mekog pšeničnog tijesta za mini baguette, hamburger, hotdog i sl. Velik raspon težine i visoka radna snaga po satu čine FORTUNU MAGNUS pramvom opcijom za vašu pekaru.



JAC MACHINES



www.jac-machines.com

Od 1946. JAC proizvodi profesionalne pekarske strojeve i opremu temeljene na inovativnosti, visokoj kvaliteti i robustnom dizajnu.

Cijeli tim usredotočen je na kupce koji su prioritet i izvor inspiracije od samih početaka. Specijalizirana za strojeve za proizvodnju i rezanje kruha, tvrtka razvija inovativnu opremu za sve kupce bez obzira u kojem se dijelu svijeta nalazili. Kruh je esencijalni prehrambeni proizvod koji se konzumira diljem svijeta, a JAC je jedini brend na koji treba pomisliti pri nabavi pekarske opreme.

Tradilevain: Svaki strastveni pekar zna vrijednost proizvoda na bazi tekućeg kiselog tijesta.

Tekuće kiselo tijesto sastoji se od jednakog udjela vode i brašna. Podvrgnuto je prirodnoj fermentaciji čija je funkcija stvaranje kiselina korisnih za miješanje tijesta. Te kiseline također poboljšavaju izgled i okus proizvoda. Omogućuju duže skladištenje i značajno poboljšavaju nutritivne vrijednosti.

Korištenjem kiselog tijesta personalizirate svoju proizvodnju i pridobivate kupce okusima koji se ne mogu pronaći kod konkurenata.

U teoriji, ovladavanje proizvodnjom tekućeg kiselog tijesta može djelovati komplicirano. U praksi, nema ništa jednostavnije i isplativije, sve dok imate idealan stroj.

Međunarodne aktivnosti omogućile su tvrtki suočavanje s mnogim izazovima budući da tekuće kiselo tijesto koje se koristi u Lyonu nije identično onom iz Moskve, Barcelone, New Yorka, Berlina ili Bruxellesa.

Ali svestrani stroj i dobro ovladan proces omogućuju učinkovitost u svim pogledima.

Paniform je ultimativna i potpuno automatska verzija u asortimanu JAC djelilica s rešetkom. Prikladan je za sve vrste tijesta, a omogućit će vam da podijelite do max 19 kg tijesta ili 5 kg ako koristite rešetku za dijeljenje. Opremljen je pločom i držačem rešetke kako bi se iskoristio vrlo širok raspon od preko 100 različitih vrsta rešetki, među kojima ćete

sigurno pronaći pravi oblik za svoj proizvod.

JAC je napravio ambiciozna tehnička rješenja: ojačani klip, površine od lijevanog aluminijske koje se lako čiste, Click&Cut, Start i Stop sustav, naoštreni noževi od nehrđajućeg čelika, četvrtasti spremnik od nehrđajućeg čelika, sustav za posipavanje brašna, mogućnost podešavanja tlaka i vremena, Stress Control sustav, Easyflour dozator za brašno kao standard i Fullmatic automatski ciklus prešanja i rezanja. Ove ga prednosti čine vrhunskim brandom djelilica na tržištu pekarskih proizvoda.

Varia pro: Posljednjih godina postupno počinje revolucija u pekarstvu: kupcu se nudi mogućnost prilagodbe debljine rezanja s obzirom na različite vrste štruca. Gusta ražena štruca ne treba istu debljinu rezanja kao vrlo rupičasti pain de campagne.

Ovaj uređaj za rezanje promjenjive debljine šnita omogućuje vam da se istaknete i osigurate lojalnost vaših kupaca nudeći im izbor debljine šnita. To je dodatna usluga u usporedbi s vašim konkurentima.

New Self: Samoposlužni rezač kruha s fiksnom debljinom rezanja u asortimanu JAC-a. Opremljen je prednjim i stražnjim vratima koja se zaključavaju tijekom rezanja što ga čini idealnim rezačem s fiksnom debljinom rezanja koji će biti dostupan kupcima supermarketu. Jednostavan je za korištenje i održavanje te je iznimno pouzdan što osigurava investiciju koja će se isplatiti u tren oka. ■




www.lpgroup.it

Voda, brašno, kvasac, sol. Beskonačan asortiman kruha i pekarskih proizvoda stvoren je od četiri prirodna sastojka. Za proizvodnju kvalitetnih proizvoda potrebno je puno iskustva, znanja i strasti.

LP grupa, talijanski stručnjak za proizvodnju spiralnih mijesilica namijenjenih obrtničkoj i poluindustrijskoj proizvodnji, nastoji postići najbolje pomnim odabirom najvažnijih segmenata: materijala, ljudi i pažljivom kontrolom svake faze proizvodnje kako bi podržao svakodnevni rad svih onih pekarskih stručnjaka koji traže pouzdani radni alat.

STAR PLUS 40 s elektroničkom upravljačkom pločom i mjenjačem brzine okretaja lonca

Mijesilice s fiksnim loncem iz STAR PLUS linije dostupne su u kapacitetu tijesta od 40 i 60 kg.

Oba su modela opremljena s dva motora, dvije brzine na spirali te mogućnošću obrnute rotacije lonca u prvj brzini, što



STAR PLUS 40

ih čini izvrsnom opremom za male obrtničke pekare.

Zahvaljujući elektroničkoj upravljačkoj ploči i opciji promjene brzine okretaja lonca, moguće je programirati do 90 recepata i ručno prilagoditi brzinu lonca prema različitim receptima.

VIS 80 I VIS 120

VIS linije mijesilica s fiksnim loncem dostupne su u kapacitetima tijesta od 60, 80, 120, 160, 200 i 250 kg.

Svi modeli opremljeni su s dva odvojena motora, čvrstim okvirom i snažnim motorima koji osiguravaju visoku učinkovitost, a mogu biti opremljeni s nekoliko dodatnih opcija kao što su elektronička upravljačka ploča, temperaturna sonda, različiti alati poput metlice i spiralnog alata u obliku osmice, odvodni čep na

posudi, spiralni alat i varijatori brzine okretaja lonca te još mnogo toga s ciljem nuđenja rješenja po mjeri za svakog pekara. ■



VIS 80



VIS 120

MILLENNIUM


www.me-foodsolutions.com

ME Food Solutions predstavlja spiralni transporter DLS350CPT

Spiralni transportni sustavi sastavni su dio moderne proizvodnje hrane. Spirala igra ključnu ulogu u automatizaciji procesa kroz povećanje kapaciteta smanjenjem tlocrtno površine i konačno smanjenjem troškova. Spirale transportne trake za prehrambene proizvode omogućuju vam da organizirate zamrzavanje, hlađenje, fermentaciju, pasterizaciju i transport proizvoda prema uvjetima koje zahtijeva kupac.

Tvrtka ME Food Solutions specijalizirana je za konstruiranje i proizvodnju spiralnih transportera korištenjem DLSNS trake, načinima i opcijama koji nemaju ograničenja. Traka, koja

ima spiralni oblik, leži na okrugloj cjevastoj konstrukciji od nehrđajućeg čelika AISI 304 i prolazi kroz posebne vodilice bez potrebe za podmazivanjem.

Specijalno za spiralne sustave, ME Food Solutions razvio je i patentirao

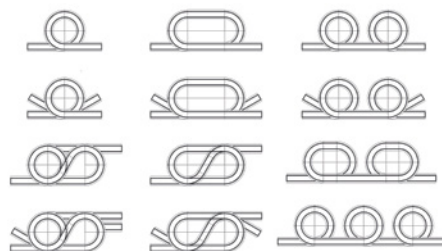
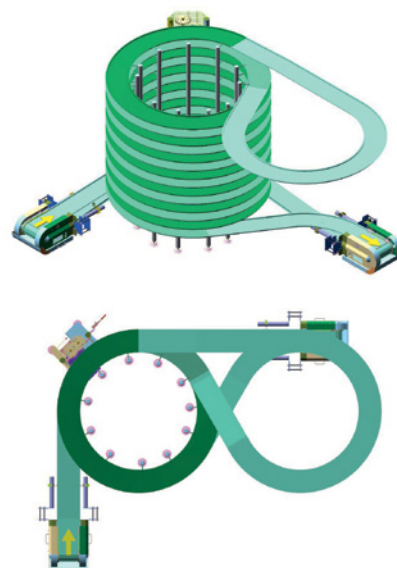
“Mi počinjemo tamo gdje drugi završavaju!”
Ing. Luca Priore

varijantu pretvorenu u transporter, DLSNS – EVO: na bočnim stranama lanca nalaze se zupci, uvijek izrađeni od nehrđajućeg čelika AISI 304, na “EVO” strani ulaze u zahvat sa zupčanicom od tehnopolimera. Ovi zupčnici, okretanjem na vertikalnom pogonu, pokreću se motorom i prenose kretanje duž cijele spirale DLS-EVO. Brzina kretanja varira i uvijek se kontrolira na električnoj ploči pomoću izravnog HMI sučelja.

Millennium Engineering S.r.l. osnovan je 1996. godine i odmah je stekao priznanje za svoju stručnost u obradi nehrđajućeg čelika, prvenstveno fokusirajući se na čelik AISI 304. Iznimna preciznost tvrtke u laserskom rezanju, zavarivanju i savijanju me-

talnih limova i cijevi bila je ključna u stvaranju značajnih partnerstava za proizvodnju strojeva za hranu. Njihovi najsuvremeniji sustavi zadovoljavaju različite faze obrade hrane, uključujući duboko zamrzavanje, hlađenje, fermentaciju, pasterizaciju i transport. S preko 25 godina opsežnog istraživanja i razvoja, ME Food Solutions dokazao se kao inovativna i pouzdana tvrtka. Osim toga, globalna distribucijska mreža, koja uvelike olakšava pothvate matične tvrtke na međunarodnom tržištu, potvrđuje cijenjenu reputaciju tvrtke. ■

Sve moguće konfiguracije



PFM GROUP



www.pfm.it

Strojevi za pakiranje talijanskog proizvođača PFM imaju sve značajke najsvremenijih tehnoloških dostignuća u području pakiranja prehrambenih proizvoda.

PFM je industrijska grupacija koja se sastoji od 14 tvrtki specijaliziranih za pakiranje: od rukovanja ulaznim proizvodima iz procesnih linija, doziranja i vaganja, do horizontalnog i vertikalnog pakiranja. Sjedište tvrtke, smješteno u Torrelvicinu, pokrajina Vicenza Italija, proizvodi i prodaje oko 40 modela strojeva za horizontalno i vertikalno pakiranje, strojeve za pakiranje u samostojećim vrećicama zajedno s raznim sustavima automatskog punjenja te dodatnu opremu za specijalna rješenja pakiranja.

Strojevi se proizvode za različite sektore prehrambene industrije uključujući sireve, meso, slastice, pekarske proizvode, voće i povrće; kao i neprehrambene industrije poput farmaceutske i kozmetičke industrije. PFM strojevi za pakiranje namijenjeni su za različite vrste pakiranja, pružajući širok raspon vrhunskih rješenja koja odgovaraju svim različitim potrebama i primjenama. ■



PFM pakirani proizvodi



SOLARIS Evo
Vertikalni stroj za pakiranje



FALCON LOGONUOVO
Horizontalni stroj za pakiranje



DSERIES X
Horizontalni stroj za pakiranje praškastih i tekućih proizvoda

RONDO

Dough – how od 1948.



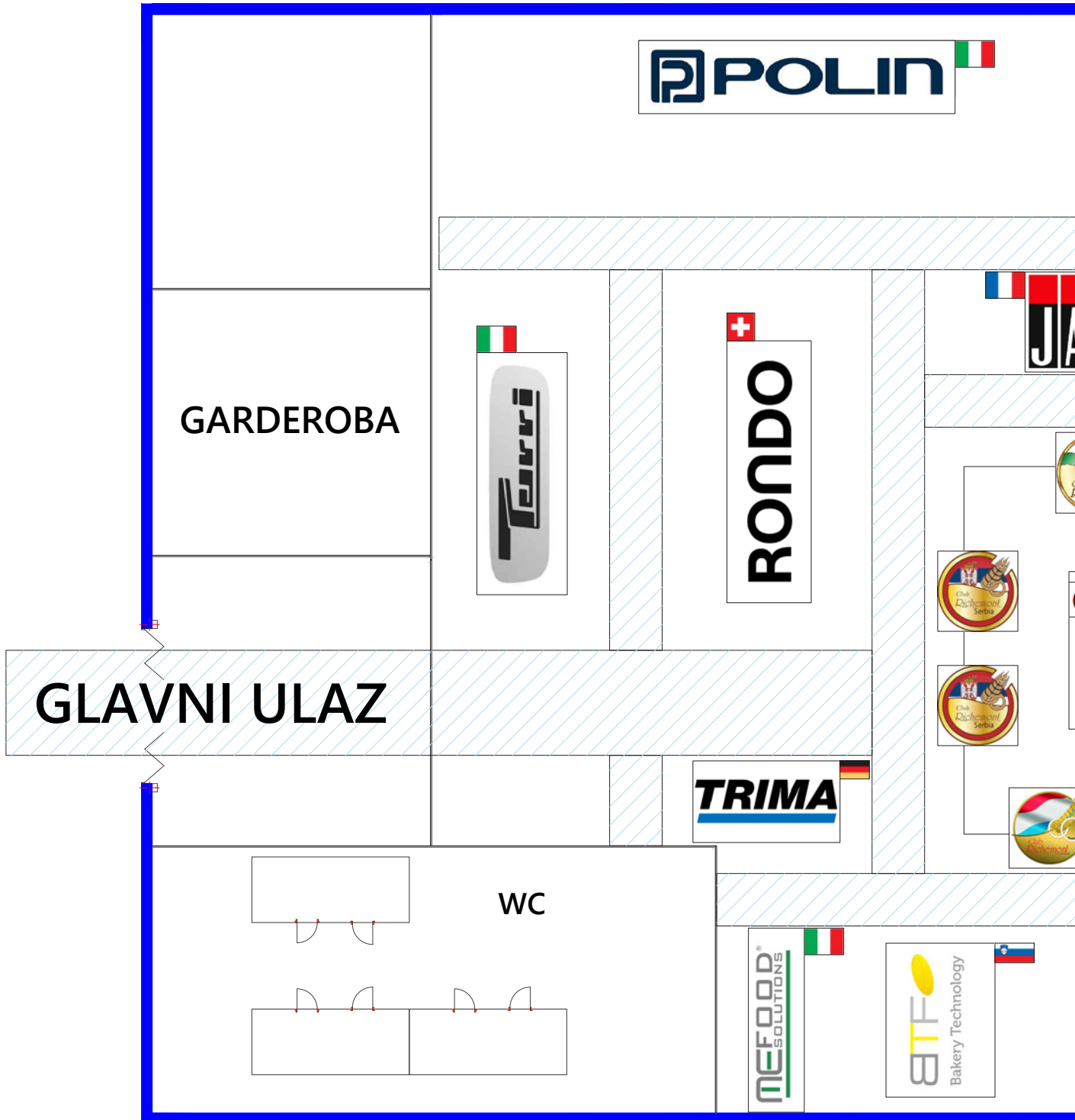
Ultimativna preciznost, identični proizvodi vrhunske kvalitete.

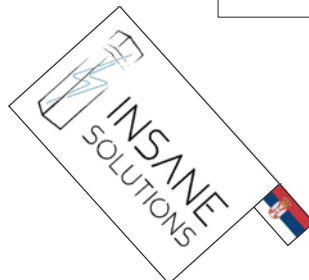
Rondo spaja tijesto i tehnologiju. Donosimo svježi poticaj u svijet pekarske proizvodnje i omogućujemo našim kupcima postavljanje novih standarda: u kvaliteti proizvodnje, učinkovitosti i održivosti.



Više o
RONDO-u

www.rondo-online.com





POLIN GROUP



www.polin.it

Duga povijest tvrtke započinje 1929., od kada su visokokvalitetni proizvodi i kontinuirane tehnološke inovacije pokrenuli njenu rast i ekspanziju.

Danas je posebnost POLIN-a pronalazak rješenja i implementacija srednjih i velikih industrijskih sustava za pekarstvo i konditorstvo. Razvijaju svaku fazu tehnološkog procesa: miješanje tijesta, oblikovanje, hlađenje, pakiranje



STRATOS XP

Omogućuje savršeno pečenje svih vrsta proizvoda: od najmanjih i najlakših do velikih fermentiranih proizvoda. Svoje kupce možete oduševiti uvidom u proces pečenja bogatih, primamljivih i kreativnih proizvoda unutar atraktivno izvedenih etaža. Stratos XP je 4.0 modularna električna peć opremljena najnovijom tehnologijom koja osigurava kvalitetu, brzinu i ujednačenost pečenja od prve do posljednje serije. To je svestrana, prilagodljiva peć s jedinstvenim sustavom koji se temelji na ekskluzivnoj patentiranoj tehnologiji koja dosljedno pruža ravnomjerno pečenje.

i, naravno, pečenje. Širom svijeta donose kvalitetu i sjajne performanse s ciljem pružanja maksimalnih benefita kupcima, usklađujući svaki poseban zahtjev u vidu tehnologije, iskorištenja vremena i smanjenja troškova. ■

ROTO AVANT HR

RotoAvant, rezultat dugogodišnjeg iskustva, poboljšava proizvodnu fleksibilnost, istovremeno nudeći prvoklasno pečenje i maksimalnu energetske učinkovitost. Kontrolira i održava optimalne uvjete zraka unutar peći, vodeći nježnu i homogenu izmjenu topline i pare od početnih i najosjetljivijih faza pečenja. RotoAvant je peć dizajnirana za pružanje visokih performansi uz maksimalnu energetske učinkovitost, kombinirajući inovativna tehnološka rješenja za napredno upravljanje.



ROTO AVANT FB

Uz RotoAvant FB moguće je dobiti bilo koju vrstu proizvoda i uvijek biti siguran u rezultat. Možete se osloniti na brzu i fleksibilnu peć koja će zadovoljiti sve vaše radne zahtjeve, čak i tijekom vrhunca sezone. RotoAvant FB pruža brzinu, ponovljivost i kvalitetu od prvog do posljednjeg lima.



FRIGOCELLE

Uz Frigocelle vaši će proizvodi uvijek biti dostupni, svježije pečeni, topli i primamljivi. Vaša proizvodnja će postati znatno lakša i profitabilnija na jednostavan način: zaustavljanjem fermentacije i ponovnim aktiviranjem kada god poželite. Fermentacija će tijekom radnog dana ići u korak s vama, a ne obrnuto. Možete proizvesti veću količinu proizvoda, nakon čega naknadno odabirete što je od proizvedenog potrebno fermentirati i peći prema potrebama tržišta.



TV AVANT

Parna peč jamči efekt nježnog pečenja kakav se inače postiže u zidanim pećima. Kruh bilo koje veličine i vrste, kao i peciva, uvijek će biti savršeno pečeno. Rezultat vašeg rada bit će ukusni i mirisni proizvodi.



TV SYNT AX

Peći su dizajnirane s 5, 6 pa čak i 7 etaža, prevladavajući težak tehnički izazov dobivanja identične kvalitete pečenja za svaku od njih. Budući da tehnologija koju primjenjuju na parnim pećima ima velik potencijal, pokrenuli su istraživački projekt kako bi sve njezine prednosti donijeli onima koji zahtijevaju velike proizvodne kapacitete uz fleksibilnost. Prednost velikog broja etaža je velika površina pečenja u usporedbi s ukupnom površinom koju peč zauzima u prostoru. TV SYNT AX dizajnirana je za korištenje sustava automatskog punjača. Mogućnost montiranja više peći jednu uz drugu, koje opskrbljuje jedan punjač, nudi prednost veće fleksibilnosti proizvodnje, uz posljedično smanjenje troškova.



ELETTRODRAGO AVANT

Snažna i svestrana peč dizajnirana za dobivanje ujednačenih rezultata pečenja poput onih u zidanim pećima. Brza i fleksibilna, s visinom etaže prilagođenom bilo kojoj vrsti proizvoda, omogućuje vam pečenje širokog asortimana: kruha bilo koje veličine i vrste, peciva i pizze.



GRUPPO BRAVO

Bravo linija rezultat je POLIN-ovog dugogodišnjeg iskustva u dizajniranju i stvaranju strojeva za pekarsku i konditorsku industriju. Niz visokokvalitetnih strojeva i alata koji osiguravaju savršenu obradu tijesta i koji se mogu konfigurirati ili kombinirati kako bi ponudili najbolje rješenje za obrtničke proizvodne potrebe. Bravo linija pruža mogućnosti raspona mase od 10 g do preko 1 kg, s bilo kojom vrstom tijesta: tvrdim, srednje tvrdim, s visokim postotkom vode, svježe zamijesenim ili odmorenim. Postoji čitava lepeza proizvoda koje Bravo može rezati, rastezati, oblikovati: od štapića do štruca kruhova, od rustikalnog kruha do mekog francuskog kruha, od njoka do prhkih keksa i tarallija, ostavljajući prostor za kreativnost svakog obrtnika.



MULTIDROP

Nekoliko modela (Classic, Junior) dostupno je u nizu verzija kako bi se zadovoljile potrebe kupaca. Najveći konditori diljem svijeta biraju Multidrop zbog svoje svestranosti, dosljednosti i sposobnosti realizacije novih ideja. Neograničena kreativnost omogućena je odabirom različitih vrsta matrica, kontrolom vertikalnog gibanja stola, kao i kretanjem mlaznica. Moći ćete razviti najkreativnije oblike koje ste željeli, ne samo horizontalnim pokretima, već i vertikalnim. Oslobodite svoju kreativnu energiju uz ovaj stroj!



ARMADI FLP

Nova upravljačka ploča sa zaslonom u boji poveznica je između snažnog, svestranog stroja i kupaca koji žele postići maksimalne rezultate jednostavnim i intuitivnim naredbama. Četiri klika i evo vas! Stroj će se pobrinuti za produženu fermentaciju na niskim temperaturama; bez žurbe i u trenutku kada to želite.



TRIMA BAKERY MACHINES

TRIMA

www.trima-bakerymachines.com

Pekarstvo može biti kompliciran zanat, a visokokapacitetni strojevi postali su nezamjenjivi u modernoj tvrtki. Oni čine proizvodnju lakšom, bržom i isplativijom.

TRIMA je tvrtka sa sjedištem u Zeulenroda-Triebesu u Njemačkoj i zapošljava oko 100 ljudi. Iskusni su stručnjaci koji više od 125 godina proizvode asortiman dijelilica/zaobljivačica i linija za peciva. Tradicija i iskustvo tvrtke u ovoj industriji, od 1887. godine, znači da su postali specijalisti za proizvodnju strojeva i linija za obradu i preradu tijesta. TRIMA proizvodi visokokvalitetne strojeve za sljedeće namjene: dijeljenje i zaobljivanje, fermentaciju, utiskiva-

nje i formiranje svih tipova peciva. Proizvedeno u Njemačkoj.

Visoko kvalificirani i vješti tehničari koriste svoju stručnost za projektiranje i proizvodnju kompletnih proizvodnih linija, prilagođenih specifičnim potrebama kupaca pekara. Tvrtka pruža širok raspon usluga, od savjetovanja, razvoja proizvoda, tehnološke obuke do kvalificiranog tima za održavanje

i popravak strojeva.

TRIMA strojevi povećavaju učinkovitost proizvodnje uz zadržavanje kvalitete ručne izrade pekarskih proizvoda. ■



TURRI GROUP


www.turri-srl.com

GRAVILINE

Univerzalna
No-Stress linija
za procesiranje
tijesta



No-Stress tehnologija: tijesto se nježno obrađuje i ni u jednom koraku procesa se nikada ne pritišće.

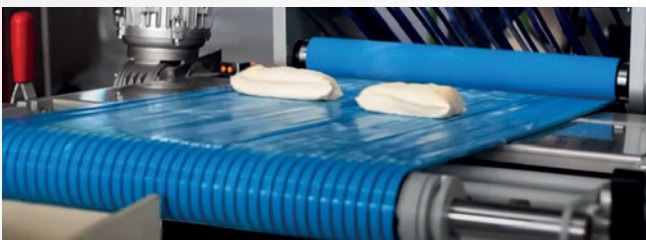
Preciznost odvage: patentirani sustav rezanja s visokopreciznim transportnim trakama za kontrolno vaganje.

Visoka hidratacija: moguće je bez problema obraditi i najljepljivija tijesta s udjelom vode do 90%.

Visoka automatizacija: linijom može upravljati jedan operater.

Modularna struktura: mogu se dodati neovisne stanice za zaobljivanje, oblikovanje i odlaganje.

Multi-proizvodi: uključuje širok raspon vrsta, oblika i veličina tijesta.



WIESHEU

Nova konvekcijska peć E3 donosi niz prednosti

WIESHEU

www.wiesheu.de

Zahvaljujući preko 50-godišnjem iskustvu, stalnim inovacijama i razvoju, poštivanju potreba kupaca, kvalitetnim materijalima i ergonomskom dizajnu, WIESHEU može ponuditi široku paletu proizvoda ne samo za pečenje u trgovinama, već i za obrtničke pekare, restorane, benzinske postaje i sve ostale pogone za proizvodnju kruha i peciva.

Prednosti E3 peći:

- ✓ Jednostavno zamjenjiv položaj šarki na vratima
- ✓ Intuitivno upravljanje
- ✓ Uzdužno umetanje limova = uža vrata = zadržavanje topline u peći
- ✓ Bočno smješten ventilator za jednoličnije pečenje
- ✓ Veći kapacitet peći
- ✓ Manja potrošnja električne energije

Dodatne značajke (opcije):

- ✓ Funkcija automatskog čišćenja te jednogodišnja zaliha sredstva ProClean365
- ✓ Pametno upravljanje pečenjem (IBC – Intelligent Baking Control)
- ✓ Sustav punjenja
- ✓ Funkcija optimiziranja potrošnje vode
- ✓ Wnet povezivanje

Neprekidan razvoj inovacija tvrtke Wiesheu rezultirao je poboljšanjem karakteristika konvekcijske peći Euromat, iz čega je proizašao novi model peći E3.

Peći E3 dolaze u veličini S i/ili L. Model E3 S ima kapacitet za 5 ili 6 limova, dok je model E3 L kapaciteta 9, 11 ili 12 limova dimenzija 600x400 mm. ■



E3 L + S s punjačem



E3 L s postoljem



E3 S + S s komorom



Više prostora u komori



Punjenje



Veći kapacitet



WTouch



Prilagodljiva vrata



Automatsko čišćenje



Optimizirani uvjeti u komori



LED rasvjeta



IBC



Strujanje zraka



Intuitivno upravljanje programima



Wnet

TIM ZIP


www.timzip.hr

Učestalim inovacijama i osuvremenjivanju u tehnološkim procesima i oblikovanju konačnih proizvoda posebnu pažnju posvećuje Sektor tehnološke primjene i razvoja u čijem se sastavu nalazi 14 inženjera prehrambene tehnologije i pekara instruktora.

Kruh i pekarski proizvodi danas čine značajan dio prehrambene košarice, a potrošači više nego ikad vode računa o prehrani te stavljaju zdravlje na prvo mjesto kada se odlučuju za kupovinu namirnica. Kako bi odgovorili na zahtjeve tržišta, a suočeni sa svakodnevnim izazovima garancije svježine i kvalitete, tvrtka TIM ZIP ima važan zadatak: razvoj zdravijih alternativa mirisnog kruha, primjerice onog s kiselim tijestom te dodatkom žitarica, proteina, vitamina i minerala.

Učestalim inovacijama i osuvremenjivanju u tehnološkim procesima i oblikovanju konačnih proizvoda posebnu pažnju posvećuje Sektor tehnološke primjene i razvoja u čijem se sastavu nalazi 14 inženjera prehrambene tehnologije i pekara instruktora.

Sirovine se pomno biraju, a stručni tim tehnologa svakodnevno radi na poboljšanju kvalitete postojećih proizvoda i postavlja nove trendove u struci. Primjerice, samo za vrijeme pandemije



Petra Jukić,
tehnologica

Covid-19 razvijena su 24 nova proizvoda. Od posebne je važnosti spomenuti i da će u svakodnevnim aktivnostima novosnovanog Centra Franjo Klarić velika uloga u istraživanju, razvoju i analizi kiselih tijesta, sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te razvoju pekarskih i slastičarskih proizvoda biti povjerena upravo toj istoj grupi tehnologa uz veliku podršku Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Čast predstavljanja odabranih proizvoda pripala je mladoj magistri inženjerki prehrambenog inženjerstva Petri Jukić koja će prezentirati četiri izuzetno kvalitetna i popularna proizvoda: chia kruh u kalupu, kruh s krumpirom i prženim lukom, kakao croissant i pikantni žu-žu.

Entuzijazam i strast u proizvodnji, konstantna želja za nadogradnjom te marljiv i odgovoran pristup radu ključni su i za odabir Petre kao predstavnice Riche-mont kluba Hrvatske na predstojećem Kongresu o kiselom tijestu u Belgiji ove godine. ■



Kakao croissant



Krumpirov kruh s lukom



ŽU-ŽU



Chia kruh iz kalupa

BREAD CLUB



www.breadclub.eu

BREAD CLUB - vizija koja se neprestno razvija i koja teži kvaliteti, učenju, promjeni kulturoloških prehrambenih navika, predanosti i radu.

Priča je krenula od prirodnog kvasca, sourdougha, levaina, kiselog tijesta - kako god ga zvali. Kada su Anamaria, Andrija, Darko i Zrinka shvatili što može učiniti malo fermentiranog brašna i vode, nisu ni trenutak dvojili. Otvorili su pekaru koja pravi kruh s prirodnim kvascem.

Odlučili su primijeniti svoje znanje o prirodnom kvascu, fermentaciji i kvaliteti žitarica u proizvodnji kruha. Opredijelili su se za tehnološki najzahtjevniju, ali i najljepšu vrstu pekarstva.

Njihov tim biran je i sastavljen od ljudi koji su prije svega zaljubljenici u pekarstvo. Upravo tu ljubav i inspiraciju žele prenijeti u svoje recepture i podijeliti s kupcima. ■



Andrija Pernar

Magistar kineziologije počeo je praviti kruh s kiselim tijestom za svoju obitelj i potpuno se zaljubio u pekarstvo. Suvlasnik i glavni pekar može se pohvaliti usavršavanjem u prestižnoj francuskoj školi Ecole Internationale de Boulangerie.



Darko Kušić

Nakon 14 godina rada kao glavni kuhar u talijanskom restoranu Bora Bar na Malom Lošinj, stažirao je u La Petit Cantine u Beogradu gdje je stekao iskustvo u proizvodnji artisan pekarskih proizvoda.

Koristeći francuske tehnike, osmislio je cijeli slatki program pekarnice. Danas je suvlasnik i glavni šef slastičarstva.

EKOS CAKES



www.ekos-cakes.hr

Ove godine, Ekos Cakes s ponosom slavi 20 godina uspješnog poslovanja.

Od pekarnice do najvećeg hrvatskog proizvođača i izvoznika svježih i duboko zamrznutih slastičarskih proizvoda, Ekos Cakes se etablirao na tržištu kao kvalitetan i odgovoran proizvođač koji podjednako prati i postavlja trendove u svijetu slastičarstva.

Osim kvalitetnim proizvodima, Ekos Cakes se ističe i društveno odgovornim poslovanjem koje podrazumijeva korištenje certificiranih sirovina, od Raniforest certificiranog kakaa i čokolade, preko RSPO SG masnoća i jaja iz podnog uzgoja, do korištenja isključivo nehidrogeniranih biljnih masnoća i eliminiranja sojinog lecitina iz proizvodnje. Transportna

ambalaža je FSC certificirana, a PET ambalaža u potpunosti reciklirajuća. Uz spomenuto, solarni paneli te rashladne komore na CO₂ smanjuju energetske otiske te pozitivno utječu na očuvanje zdravlja i okoliša.

Uz perjanicu i sinonim za Ekos – pitu mađaricu te klasike poput čupavaca i pite jabuka koji ostaju vječno popularni, Ekos Cakes kontinuirano ulaže u razvoj slastica s posebnim naglaskom na specijalne grupe proizvoda poput veganskih, bez glutena, sa smanjenim udjelom šećera i masti te onih s dodanom nutritivnom vrijednošću poput visokoproteinskih, obogaćenih vlaknima i dr. Upravo tako Ekos Cakes već drugu godinu za redom pobjeđuje u kategoriji pakiranih gotovih svježih kolača u izboru *Odabrala mame*.

Ekosov nedavno pokrenut pekarski proizvodni pogon s kiselim tijestima novi je poslovni projekt i izazov. Vlastiti uzgoj kvasca, produljena fermentacija i isključivo ručni rad, samo su neke od odlika koje krase novu Ekos Cakes craft pekarsku paletu. Iza svakog osmišljenog proizvoda stoji čitava nauka, sve kako bi se izbjeglo korištenje aditiva i poboljšivača. Visokokvalitetna sirovina odgovorna je za fantastičan ishod, podjednako u pogledu okusa kao i produljene svježine.

Kao što priliči pravoj varaždinskoj tvrtki, prvi kreirani proizvod koji je predstavljen javnosti jest craft verzija popularnog klipača z' Varaždina, a isti je svojom mekoćom i punoćom

okusa oduševio kupce.

7 maloprodajnih objekata s tendencijom širenja kao i prisustvo u trgovačkim lancima osiguravaju zadovoljstvo kupaca diljem Hrvatske na ponos Ekosu koji nastavlja oslušivati i zadovoljavati potrebe tržišta. ■



Dajana Mikelić, slastičarka



Craft klipač z' Varaždina



Pastel de nata



NOEL BREAD&DELI



www.noel.hr

Svi proizvodi su ručno rađeni, bez aditiva i konzervansa, a svaki kruh je sourdough iz razloga što je puno probavljiviji, zdraviji i prepun nutrijenata.

Bread&Deli by Noel* jedna je od najpopularnijih zagrebačkih craft pekarni, a nalazi se na dvije lokacije: Popa Dukljanina 1 i Masarykova 24.

Ovdje se mogu pronaći proizvodi pripremljeni od vrhunskih namirnica, kao što su razne vrste kruha od kiselog tijesta s kvascem (crni, gusti raženi kruh, kukuruzni, pšenični sa sjemenkama, s prženim lukom i heljdin kruh, slasne focaccine, hrskavi baguette), nekoliko delikatesnih sendviča, slani i slatki kroasani, tart, muffin i lemon pound cake, babka i makovnjača, klasične krafnice i maritozzi, tradicionalne rimske krafne. Od ponude napitaka izdvaja se kombucha, koja nastaje fermentacijom određene vrste čaja uz pomoć simbiozne kulture bakterije i kvasca

(scoby).

Svi proizvodi su ručno rađeni, bez aditiva i konzervansa te postavljaju visok standard za sve domaće zanatske pekare, a u obzir dolaze samo vrhunske namirnice. Svaki kruh je sourdough iz razloga što je puno probavljiviji, zdraviji i prepun nutrijenata.

Objekti Bread&Deli lokacije rade od ponedjeljka do petka od 8 do 20 sati, a subotom od 8 do 15 sati. Nedjeljom ne rade.

Dino Biškup, master baker i Korina Puškarić, head pastry predstaviti će samo neke iz lepeze primamljivih craft proizvoda: maritozzi, tart od manga i jagode, brioš i babku.

Uživajte u izuzetnim okusima i nezaboravnom gourmet iskustvu! ■



PEKARNICA ZEMLJIČ


PEKARNICA
Zemljič

www.facebook.com/pekarniczemljic/

Drži do tradicije i starih zanata, a ujedno neprestano teži usavršavanju i upijanju novih tehnologija.

Renata Kruhan je u pekarstvu još od ranog djetinjstva. Obiteljsku pekarsku tradiciju dugu preko pola stoljeća naslijedila je od oca.

Polaganjem majstorskog ispita stekla je zvanje MAJSTOR – PEKAR obzirom da je u to vrijeme taj posao bio rezerviran za muškarce. Osoba je koja drži do tradicije i starih zanata, a ujedno neprestano teži usavršavanju i upijanju novih tehnologija. Pekarnica i njeni proizvodi danas su poznati u cijeloj lijepoj našoj pa i šire. Prisustvovala je gotovo svim nacionalnim i međunarodnim natjecanjima u pekarstvu, a osvojila je brojne vrijedne nagrade.

Među prvima je uvela HACCP sustav kvalitete u pekarnicu. Jedan je od začetnika manifestacije „Kruh i

vino“ koju je prije 25 godina započela zajedno s Muzejom grada Samobora ne bi li očuvala tradiciju jedne kruha i pijenja vina.

Djelatnica Helena Šumak dio je tima Pekarnice Zemljič od 2003. godine kada je započela s naukovanjem.

Nakon završene srednje škole ostala je u pekarnici i danas je u stalnom radnom odnosu. Kontinuirano posjećuje sajmove, prati seminare i educira se kako bi bila u korak s novim tehnologijama. Voditeljica je dnevne proizvodnje i asistira kod učestalih prezentacija koje se organiziraju s ciljem upoznavanja djelatnika s tehnološkim procesima novog doba. ■



Renata Kruhan



Helena Šumak

PEKARA CENTAR



Važno je i vrijedno čuvati ručni rad

Desetljećima i generacijama obitelj Kerhani bavi se zanatskim pekarstvom, a u Somboru su prisutni više od 50 godina. S lakoćom i ljubavlju prema pekarskoj profesiji prenose ovaj zanat s koljena na koljeno. Specijalnost su izgradili proizvodnjom bureka na koji su izuzetno ponosni.

Danas u gradu posluju dvije obiteljske pekare: PEKARA CENTAR i pekara DVA BRATA koje zapošljavaju 60 radnika.

Pekara Centar je zanatska pekara u kojoj se dio asortimana još uvijek radi ručno – na prvom mjestu burek. Kad je riječ o kvaliteti, ne odustaje se od standarda kakvog je davno otac Mihil zacrtao. Vlasnik pekare, Stipan Kerhani često u razgovoru ističe da je prelazak na strojeve diktat vremena, ali je važno i vrijedno čuvati ručni rad.

Pekara Centar ima četiri prodajna objekta raspoređena u promjeru od oko 500 metara u centru Sombora. Tri pekarnice imaju isti asortiman koji se bazira na klasičnoj ponudi kruha, peciva, pita, bureka i slatkog programa. Uz regularnu ponudu,

četvrti lokal nudi sendvič varijante u obliku focaccia i kroasana punjenih bogatim nadjevima, pizzu a la romana, šest vrsta salata obroka, kao i vafle s raznim slatkim nadjevima, a u ljetnom se razdoblju ponuda nadograđuje zanatskim sladoledom.

Najveći dio proizvoda plasira se kroz maloprodaju što omogućuje direktan i svakodnevni kontakt s kupcima koji im pomaže u očuvanju kvalitete proizvoda i usluga. Na ljestvicu prioriteta uvršten je i redovit obilazak sajмова s ciljem praćenja novih tehnologija i proizvoda koji bi se mogli implementirati u ponudu pekare, a u takvim i sličnim aktivnostima puno im znači podrška tvrtke TIM ZIP i RicheMont kluba čiji su ponosni član. ■



PEKARA DENIS



www.pekaradenis.com



Obiteljski posao vode otac, kćer Sara i sin Denis



Naser Idrizović, vlasnik pekare i predsjednik RICHMONT kluba Srbije

Jedinstven spoj tradicije i novih tehnologija

Pekara „Denis“ osnovana je 1994. godine u Mladenovcu.

Počeli su skromno, sa samo jednom kućnom peći, ali u isto vrijeme odvažno i hrabro.

Danas posluju kroz suvremeni proizvodni pogon od preko 1000 m² i sa svojim sourdough proizvodima, zanatskim sladoledom, pitama, pecivom i kolačima predstavljaju jedinstven spoj tradicije i novih tehnologija.

Nastoje ići ukorak sa svjetskim pekarskim trendovima kako u tehnologiji proizvodnje i opremi tako i u recepturama i novim kanalima prodaje. Zahvaljujući naporu i želji za usavršavanjem, redovno sudjeluju na seminarima i sajmovima.

Zapošljavaju oko 100 ljudi, proizvode plasiraju kroz vlastitu maloprodajnu mrežu od 8 lokala i nekolicinu restorana i trgovina. ■



PEKARA VIKA

www.pekaravika.rs

Pekara Vika slovi kao mala zanatska obiteljska pekara iz Beograda koja svoje poslovanje usavršava od osamdesetih godina prošlog stoljeća.



I duša se hlebom hrani

Pekara

Vika

Obiteljska kuća dobre hrane

U jednom kvartu grada nalazi se nekoliko maloprodajnih objekata prepoznatljivih po tradicionalnim vrstama kruha i domaćim kiflicama.

Kiselo tijesto sve više postaje standard u ponudi zanatskih pekara, ali je prije dvadesetak godina malo tko koristio prirodni kvasac. Pekara Vika možda je i prva u Beogradu koja je u svom pogonu imala fermentor za tekuće kiselo tijesto, što je pionirski potez. U međuvremenu je nabavljen i stroj za kuhanje žitarica od kojih se pravi smjesa za Vika kruhove što ih čini jedinstvenim.

U današnje vrijeme koncept poslovanja pekare najbolje opisuju sljedeće riječi: obiteljska tvrtka s oznakom potvrđene kvalitete i Vika kuća dobre hrane.

Jedan od pekarskih majstora koji je svojim umijećem ostavio trag u obiteljskom pekarskom zanatu je vlasnik Mijalče Stojanovski kojemu je čest običaj isticati važnost i veličinu ovog osnovnog prehrambenog proizvoda: „Duša se kruhom hrani“.

Odnedavno se u ponudi VIKE nalazi i primamljiva verzija makedonskog tradicionalnog specijaliteta – PASTRMAJLIJE. Riječ je o jelu od tijesta i mesa, izvorno porijeklom iz okolice Štipa, poznatom i van granica Makedonije. Sjećajući se s radošću kako ga je pravio dok mu je bilo svega 14 godina, Mijalče danas s velikim zadovoljstvom nudi Beogradu okus specijaliteta koji budi lijepe uspomenne iz djetinjstva. ■



SKROZ DOBRA PEKARA



Danica Sabovljević, slastičarka

www.skrozdobrapekara.rs

Danas skroz dobar tim čini preko 1.500 zaposlenih, a svaki stoti stanovnik Srbije svakoga dana kupi neki proizvod u Skroz dobroj pekari.

Sve je počelo davne 1999. godine kao mali obiteljski posao. Kupci u susjedstvu pekarnice otvorene na Karaburmi prvi su imali priliku započeti dan uz topao kruh i mirisna peciva. Posao je započeo pod obiteljskim prezimenom Jakovljević, a ubrzo su otvorena još dva prodajna objekta u kraju.

Sa širenjem prodajne mreže rodila se i potreba za prepoznatljivošću u cijelom Beogradu i šire tako da pekara Jakovljević postaje Skroz Dobra Pekara kako je i danas poznata mnogima. 2015. godine na Karaburmi otvaraju jedan od najmodernijih proizvodnih pogona na Balkanu i postaju službeno najveći maloprodajni lanac pekara u zemlji.

Danas Skroz Dobra Pekara posluje sa 96 maloprodajnih objekata u 27 gradova širom Srbije, gdje svakodnevno u prosjeku poslužuju 100.000 kupaca koji mogu uživati u raznovrsnim slanim i slatkim proizvodima. Svaki stoti stanovnik Srbije svakoga dana kupi neki proizvod u Skroz dobroj pekari.

S ponosom ističu da danas skroz dobar tim čini preko 1.500 zaposlenih, koji se maksimalno trude da potrošači uživaju u svježim, vrućim i kvalitetnim proizvodima, koji su praćeni odličnom uslugom prodavača. ■



Benny Swinnen

www.bakkerijswinnen.be

Iako je završio Studij humanitarnih znanosti, prirodoslovlja i matematike, njegov profesionalni životni put ponajviše su obilježile ljubav i strast prema pekarstvu i slastičarstvu.

Slastičarstvo i pekarstvo, prerada čokolade, izrada sladoleda i slastica od šećera samo su neke od njegovih aktivnosti, interesa i uspjeha u posljednjih 46 godina.

Cijeli se život educira na području spomenutih profesija pa je na putu svog uzleta stekao brojne diplome i certifikate od kojih je možda jedna od najzanimljivijih Certifikat za izrađivanje skulptura od leda.

Čak ni u trenutku kada je stekao VIZO učiteljsku stručnu spremu nije zastao, nego nastavlja pohađati razne tečajeve kao što su tečajevi za marcipan, čokoladu i slastice, deserte na tanjuru

(HORECA VLAANDEREN) te tečaj zanatškog pečenja kruha (SIBA Aaschot).

Može se pohvaliti da je pokretač regionalne gastronomije s 3 nacionalno priznata regionalna proizvoda.

Zanimljivo je naglasiti da je bio organizator brojnih sajmova i da je vodio brojne radionice za amatere i profesionalce u vlastitoj organizaciji. Iskazao se i kao trener belgijske reprezentacije na „Coup du monde de la Boulangerie“ u Parizu 1999., 2002. i 2005.

Obnašao je dužnost Predsjednika žirija na „Coup Lessaffre d’Afrique u Cassablanci kao i na „Masters de la Boulangerie“ u Parizu, a bio je i član me-



đunarodnog žirija u Argentini, Riminiju te na SIAB-u u Veroni.

Ističe se i kao dugogodišnji predsjednik Rlichemont kluba Belgije, od 2006. do 2014. godine.

Danas ima titulu počasnog člana Kluba i zadužen je za njegovo predstavljanje na međunarodnim susretima.

Aktivan i danas, član je brojnih belgijskih konfederacija kao što su Bakkers Vlaanderen te Konfederacija pekara, kruha i slastica.

„Flappen“ punjena peciva nastala su kao nusproizvod od ostatka tijesta, a danas su vrlo popularan proizvod. U početku su uglavnom bili slatkog okusa, punjeni nadjevom od jabuke ili drugih voćnih pasta, dok se u današnje vrijeme mogu naći brojne slane varijante. Budući da je tijesto svestrano, temelji se na sporoj fermentaciji, može se koristiti u mnogo svrhe. ■



Matteo Cunsolo

Zbog temperamenta i strasti kojom radi na polju bijele umjetnosti, često mu nadijevaju nadimak rokerski pekar.

Za ovog 41-godišnjeg majstora pekarstva, kruh je radost i život. Slučajni odabir iz korijena mu je promijenio svakodnevicu, uronivši ga u profesiju kojoj posvećuje svaku minutu svog vremena.

Diplomirao je pekarstvo i izradu slastica na milanskom Institutu "CAPAC". Životna prekretnica dogodila se 2003. godine kada je zajedno s majkom otvorio pekarnicu *La Panetteria* u kojoj osim kruha nudi *focaccine*, *piadine*, golubice, tradicionalne slastice i *panettone*. Njegov ručno rađen tradicionalni milanski panettone poznat je čak i u Hong Kongu.

Godine 2020. pripremio je "Pantone blue bread" (kruh s plavim nijansama), svoj osobni *homage* na milanskom tjednu

mode u čast boje izabrane za boju godine.

U 2022. je s partnerima pokrenuo projekt *Pomona Bakery* na Ibizi s ciljem prekograničnog podizanja svijesti o umjetnosti tradicionalnog pravljenja kruha u Italiji.

Autor je knjige *Kruh u 101 pitanju i receptu*.

Predsjednik je Rlichemont kluba Italije i Udruge pekara Milana i provincije.

Predstavit će tradicionalne talijanske proizvode. *Ciabatta* rustikalnog okusa pripravljena je od visoko hidratizirane bige i malog udjela integralnog brašna uz dugu fermentaciju. U pripremi kukuruznog kruha se osim bige koristi palenta kao tipično jelo sjeverne Italije. ■



Alberto Boni

Priča o kruhu Alberta Bonija započela je s 15 godina, čim je završio osnovnu školu.

Nakon 10 godina rada, 1997. je preuzeo posao u gradu Sala Baganza u pokrajini Parma. Godine 2006. pridružio se Rlichemont Clubu Italija koji mu je, zahvaljujući kontinuiranom usavršavanju, pomogao da profesionalno raste i razvija svoj talent.

Danas posjeduje gastro prostor od 360° u kojem nudi kruh, *focacciu* i slastice, a pokriva cjelodnevne obroke od ponude za doručak i ručak, popodnevno *snacka* do večernjeg aperitiva.

Od istih sastojaka, pripremit će tri različite vrste proizvoda: pizzu u kalupu za pečenje, *pala romanu* i *focacciu genovese*. ■





Carlo Bock

Volio je podučavati svoje učenike svemu što zna o pekarstvu i slastičarstvu, a najviše o korištenju kiselog tijesta.



Carlo Bock rođen je 1964. u Luxembourggu. U ranoj dobi pronašao je svoju pravu strast u životu. S 15 godina počeo je izučavati pekarstvo i slastičarstvo te položio majstorski ispit 1988. godine. Nakon što je radio za različite manje tvrtke, 1988. godine zaposlio se u najvećoj tvrtki u Luxembourggu (Panelux) obnašajući funkciju voditelja tima i razvoja proizvoda.

Tijekom tog razdoblja nekoliko je puta sudjelovao na natjecanju *Euro Cup for Handcraft Bakery* u Nantesu (F), gdje je sa svojom ekipom osvojio 3. mjesto 2007., a uzeo zlato 2011. godine.

Godine 2011. dobio je prekrasnu priliku postati učitelj u stručnoj školi. Volio je podučavati svoje učenike svemu što zna o pekarstvu i slastičarstvu, a najviše o korištenju kiselog tijesta, toj fascinantnoj temi.

Postao je predsjednik RicheMont Cluba Luxembourg 2017. godine, a od trenutka povlačenja iz profesionalnog života 2021. godine prije svega se posvećuje organizaciji stručnih tečajeva, uglavnom za mlade talente.

Zajedno s kolegom Maxom Nosbuschom predstaviti će različite vrste slanih keksa i peciva iz kategorije *finger food* i *party snacks* proizvoda. ■





Carlos Mariel Albert

Prati ga ugled međunarodnog konzultanta i stručnjaka za prirodne kruhove bez aditiva.

Diplomirao je na Pekarsko-slastičarskoj školi u Valenciji te stekao diplomu višeg pekara u madridskoj pekarskoj školi. Tri godine je radio kao demonstrator za tvrtku Electrolux Baking s naglaskom na prirodno kiselo tijesto. Voditelj je pekare i slastičarnice MARIEL posljednjih 20 godina te suvlasnik pekare FORN MARIU u Ibiju (Alicante).

Predsjednik je Richemont kluba Španjol-

ske. Prati ga ugled međunarodnog konzultanta i stručnjaka za prirodne kruhove bez aditiva. Od 2016. godine usko surađuje sa švicarskom Richemont školom u Luzernu gdje drži tečajeve.

Stekao je bogato profesionalno iskustvo tečajevima u Školi pekarstva u Barceloni, madridskoj pekarskoj i slastičarskoj školi, pekarskim školama u Malagi, Ciudad Realu i La Coruñi.



Može se pohvaliti i bogatim međunarodnim iskustvom i čestom ulogom savjetnika i demonstratora u obrazovnim ustanovama i pekarama u europskim zemljama poput Francuske, Italije i Njemačke te zemljama Latinske Amerike (Kostarika, Panama, Peru, Čile, Kolumbija, Salvador).

Član je pekarskog ceha u Tarragoni i kluba vitezova pekarstva *Cavallers del Bon Dolc.* ■

Jesús Machí

Zajedno sa suprugom Anom Sáez, vlasnik je obiteljskog obrta HORNO SAN BARTOLOME u kojem je i započeo svoj poslovni razvoj kad mu je bilo 15 godina.



Obukom stečenom na različitim tečajevima i praksama u Švicarskoj, Francuskoj i Italiji te iskustvom u svakodnevnom radu, s godinama je postao jedan od najvećih stručnjaka za kiselo tijesto. Razvio je specijalitete poput kruha od bundeve, kruha od kestena itd. koji su nagrađivani na državnoj razini.

Jedan je od osnivača kolektiva profesionalaca PEQUEÑOS AFINES BAKERS (PEPA) koji se sastoji od dvadeset obrtnika pekara diljem Španjolske. Urednici su časopisa

PAN od 2016. godine i pokrenuli su inicijative poput EL PAN DE AUTOR kako bi javnosti ponudili kruhove koje je osmislio svaki od članova kolektiva.

Jesús organizira individualne ili grupne treninge i tečajeve te surađuje s novinari- ma specijaliziranim za pekarstvo, slastičarstvo i gastronomiju.

Odgovoran je za odjel kruha pod nazivom PANDEVERDAD na sajmu GASTRONOMA MEDITERRANEA u Valenciji koji se održava u studenom svake godine od 2015.

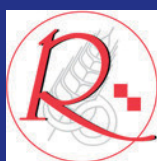


Više od deset godina član je Richemont kluba Španjolske čiji je trenutno potpredsjednik.

Bio je nominiran u brojnim prilikama među osamdeset najboljih pekara u Španjolskoj (ROUTE OF GOOD BREAD), među pet najboljih u Zajednici Valencije, te je primio brojne nagrade za najboljeg pekara. Godine 2023. osvojio je nagradu za najbolji strani klasični *panettone* u Italiji, s plasmanom u finale Svjetskog prvenstva 2024. ■



BELGIJA



HRVATSKA



ITALIJA



LUXEMBOURG



SRBIJA



ŠPANJOLSKA