



*Sretan  
Uskrs!*

- Na retro Danu otvorenih vrata u Zagrebu
- Razgovor s Natašom Krstić, direktoricom tvrtke TIM ZIP d.o.o. Beograd
- Dobro došli na Dan otvorenih vrata u Beogradu!
- Nova generacija električnih peći tvrtke Mondial Forni

# UVODNA RIJEČ



Poštovani čitatelji!

Uvaženi poslovni partneri!

Uvodni reci ovog broja, s kojim TIM ZIP ulazi u 23. godinu izdavanja časopisa INFO, posvećeni su aktivnostima koje su uspješno realizirane već u prvom ovogodišnjem tromjesečju, a u nastavku će se dati osvrt i o najvažnijim aktivnostima planiranim u mjesecima koji slijede.

Nastavljena je realizacija **stručnih seminara** kao pozitivno iskustvo i važan doprinos akumuliranja novih znanja i vještina. Seminar **Uskrs u talijanskom stilu** organiziran je u suradnji s majstorima struke iz talijanskog Richemont kluba koji su s puno pažnje i stila predstavili uskršnje proizvode svoje zemlje.

U drugoj polovici ožujka organizirano je jedno od tradicionalnih domaćih događanja tvrtke, **Dan otvorenih vrata u Zagrebu**. Uređen u retro stilu, oživio je mnoga zaboravljena sjećanja i omogućio susret sa starim mirisima, okusima i tehnologijama o čemu detaljnije možete pročitati na narednim stranicama časopisa.

Pred nama je **prvi svjetski Kongres o kiselom tijestu u Luzernu** na kojemu će međunarodni znanstvenici i stručnjaci predstaviti nove koncepte i saznanja na temu utjecaja kiseloga tijesta na kvalitetu pekarskih proizvoda, njegovu korisnost i probavljivost.

Velik je trud posvećen organizaciji **Dana otvorenih vrata u Beogradu** koji ove godine, na dvostruko većoj kvadraturi u odnosu na ranije, donosi izložbu i cjelodnevnu prezentaciju rada najsuvremenijih tehnologija za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo te proizvodnju uživo i degustaciju najukusnijih prehrambenih proizvoda.

Realizacija **pete knjige** iz TIM ZIP-ove Biblioteke "Kruh za život", pod nazivom **Majstorstvo pečenja**, privodi se kraju i djelo će već u prvoj polovici godine biti javno predstavljeno. Knjiga donosi kvalitetne njemačke recepture i tehnološke procese za više od 150 različitih proizvoda, pretežito torti i kolača, a poseban naglasak stavljen je na nutritivno bogatiju proizvodnju vrhunskih pekarskih proizvoda temeljenu na upotrebi kiselih tijesta.

**Godišnja Skupština Međunarodnog Richemont kluba** dovest će, po drugi puta, nakon 12 godina, u našu domovinu najveće stručnjake za pekarstvo i slastičarstvo u Europi, čime je pred djelatnike tvrtke postavljen važan i zahtjevan zadatak; pripremiti sadržajno ispunjen petodnevni radni i turistički program vrijedan svake pozornosti i pamćenja.

U zadnjem tromjesečju ove godine planirano je organiziranje atraktivnog, suvremenog **Dana otvorenih vrata u Sarajevu te stručnog seminara o božićnoj tradiciji u Španjolskoj**, koji će se održati u Zagrebu, a TIM ZIP će i ove godine svoje ideje, znanja i iskustva predstaviti na sajmu **GULFOOD MANUFACTURING u Dubajju**.

**Dragi i poštovani čitatelji, pred nama je blagdan koji uljeva dodatnu vjeru i nadu u suočavanju sa svakodnevnim izazovima. Neka nam svima Uskrs bude poticaj da i nadalje činimo dobro, pomazemo bližnjima i zajednički gradimo bolju budućnost. Od srca želimo vama i vašim najdražima da blagdan uskršnuća provedete u miru, blagoslovu i međusobnom uvažavanju!**

**Sretan vam Uskrs!**

**Vaš TIM ZIP tim**



# NAJAVE za 2019.

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



Dan otvorenih vrata u Beogradu  
16.5.2019.

Dan otvorenih vrata u Sarajevu  
2.10.2019.



Dubai, 29. – 31. 10. 2019.

STRUČNI SEMINAR

*Richemont klub*

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

10.10.2019. Božićni seminar

GODIŠNJA SKUPŠTINA  
MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA

*Richemont klub Croatia*

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

Hrvatska, 13. – 17. 9. 2019.

Planirajte na vrijeme!

## MAJSTORSTVO PEČENJA

PETA STRUČNA KNJIGA USKORO U PRETPRODAJI!

Na tragu prethodnih najava, veliko je zadovoljstvo objaviti da se priprema nove, pete stručne knjige u izdanju tvrtke TIM ZIP polako privodi kraju te da će ju vrlo skoro svi zaljubljenici u pekarstvo i slastičarstvo moći naručiti po promotivnoj cijeni.

TIM ZIP-ova Biblioteka „Kruh za život“ bit će nadopunjena stručnim djelom **Majstorstvo pečenja** koje je prijevod njemačke knjige **Meisterhaft backen** autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera. Prevoditelj knjige **dipl. ing. Franjo Klarić**, ujedno i autor posljednje knjige „Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi“, te prevoditelj prve tri knjige iz spomenute Biblioteke, odvažio se i uspješno realizirao ovaj značajan projekt edukativnog karaktera kako bi hrvatskoj i široj, regionalnoj pekarskoj i slastičarskoj javnosti ponudio nadogradnju sadržaja koji nije cjelovito obrađen u gore spomenutoj knjizi.

Ova knjiga donosi više od stotinjak receptura i tehnoloških procesa proizvodnje poznatih europskih slastičarskih proizvoda te detaljnu obradu procesa pripreme kiselih



BIBLIOTEKA „Kruh za život“

**timzip**  
pečena - tehnologije - razvoj

tijesta koja se koriste za proizvodnju raženih, miješanih raženih i miješanih pšeničnih kruhova i peciva.

U jezičnom dotjerivanju novog stručnog nauma autoru je pomogao, kao i u svim projektima do sada, **dipl. ing. Ivan Bulić**, a knjigu je recenzirala **prof. dr. sc. Duška Čurić** napisavši jezgrovit predgovor o posebnostima prevedenog sadržaja i praktičnim spoznajama koje čitatelju uvelike mogu pomoći u kvalitetnijoj i nutritivno zdravijoj svakodnevnoj proizvodnji.

NEKADAŠNJE RECEPTURE, TEHNOLOGIJE I STROJEVI

# Na RETRO DANU OTVORENIH VRATA U ZAGREBU



- Posjetitelji sajma imali su priliku prisjetiti se vremena svojih predaka i pomalo zaboravljenih običaja, oživjeti i razmijeniti brojna lijepa sjećanja te kušati starinske, u današnje vrijeme suviše rijetko spravljene pekarske proizvode

**O**djeven u staro ruho, zagrebački je **Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP** ove godine napravio jedan romantičan zaokret i prisutnu pekarsku i slastičarsku javnost poveo naprijed...u prošlost!

Uređeno u nadahnutom retro stilu, tradicionalno je događanje otputovalo desetljećima unatrag i omogućilo susret sa starim okusima, mirisima i tehnologijama te stvorilo jednu lijepu, romantičnu pekarsko-slastičarsku priču.

Kroz cjelodnevno druženje u poslovnom prostoru tvrtke, na prvi dan proljeća, posjetitelji sajma imali su priliku prisjetiti se vremena svojih predaka i pomalo zaboravljenih običaja, oživjeti i razmijeniti brojna lijepa sjećanja te kušati starinske, u današnje vrijeme suviše rijetko spravljane pekarske proizvode.

Miris kruha i slastica, koje su po starim recepturama pravili domaći i inozemni majstori struke, oživio je vremena u kojima su se pekarski proizvodi pravili s puno ljubavi i romantike, a tek pomoću nekog pribora.

Tradicionalni proizvodi poput raženog kruha, kajzerice,

baškota, međimurske gibanice, kimlaša, krampogačice, medenjaka, zagrebačkih pereca, žemlje, vanjkuša, zagorske strepe, štrudle s orahom i makom, višezrnate rustike, bageta, klipića, noninog kruha, slanah štangica, proizvo-



U retro uređenom prostoru tražilo se mjesto više



Proizvodi spravljani po recepturama naših baka



Domaćini Vlado Sučić (sredina) i Dejan Mlinarić (prvi desno) s gostima iz ČAKOVEČKIH MLINOVA

da od heljde, zobi, ječma, integralnog kukuruza te suhog povrća kao i brojni drugi krasili su trstikom obložene radno-izložbene stolove tvrtki DATA-BAK, DIAMANT PURATOS, PEKARNICA ZEMLJIČ, PURATOS KONDING te UNIFERM.

Posjetitelje je posebno sadržajem impresionirala izložba starih pekarskih strojeva i opreme izvučenih iz podrumskih prostora poslovnih partnera tvrtke iz raznih europskih zemalja. Starinski je inventar uključivao mijesilicu s ručkom, planetarnu miješalicu, presu, laminator, stroj za



Pogled na retro opremu i starinski namještaj



Delegacija iz tvrtke KRAŠ u društvu TIM ZIP-ovog Jaroslava Pilata



Za proizvodnju krafni i peciva korištena je stara dijelilica za tijesto



Renata Kruhan iz Pekarnice Zemljič (desno) oduševila je posjetitelje okusom svojih proizvoda



Zainteresirani posjetitelji u obilasku radno-izložbenih stolova

izradu žemlji, rotacijski stroj za izradu kekisa, mlin za šećer i orašaste plodove te brojni drugi sitni pribor iz prošloga stoljeća.

Već pri samom dolasku posjetitelje je ugodno iznenadio jedan nesvakidašnji detalj! Naime, impresivan postav oldtimera ispred izložbenog prostora upotpunio je tematsku priču i doprinio ukupnom dojmu. Pozornost su plijenili MG TD iz 1950., Opel Olympia iz 1953., Ford Mustang iz 1967., Autobianchi A112 iz 1981., Alfa Romeo GTV iz 1983. te Alfa Romeo 33 iz 1990.

Uz bogatu ponudu retro izložaka, dinamičnijoj je atmosferi i ukupnom doživljaju doprinijela i izložba odabranih suvremenih strojeva i opreme te prezentacijska proizvodnja bureka na liniji ELIN kao i peciva na liniji TRIMA, čime je ovaj sajam ipak održao snažnu vezu sa suvremenim tehnološkim postignućima.

Događanju je prisustvovalo dvjestotinjak ljudi s područja čitave Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Slovenije, Srbije i Crne Gore, a zajedničko putovanje kroz prizmu prošlosti

pekarstva donijelo je jedno vrijedno iskustvo koje će mnogima zasigurno oplemeniti put ka uspješnijoj budućnosti.



Interesa je bilo i za suvremene linije; detalj s prezentacijske proizvodnje bureka na liniji ELIN



Pozornost su plijenili Opel Olimpia iz 1953.



...Ford Mustang iz 1967.



...MG TD iz 1950.



Izložba starih strojeva i opreme zainteresirala je i goste iz PEKARE ŽEŽELJ i PEKARE MA-JO iz Beograda



Nonin kruh i dedin kruh s heljdom



Leptir mašne, hozentregeri i traperice - retro dress code za muški dio TIM ZIP tima

# DOBRO DOŠLI NA DAN OTVORENIH VRATA U BEOGRADU!



Beograd

## NAJNOVIJI PEKARSTVO SVJETSKI SLASTIČARSTVO TRENDovi KONDITORSTVO

na **1000 m<sup>2</sup>**

**16.5.2019.**  
10,00 - 16,00 h

**BELEXPOCENTAR**  
Hotel Holiday Inn  
Španskih boraca 74

Poštovani poslovni partneri!

Uvaženi pekari, slastičari i konditori!

Veliko je zadovoljstvo najaviti vam da tvrtka TIM ZIP ove godine organizira treći po redu **Dan otvorenih vrata u Beogradu**. Događanje posvećeno predstavljanju najsuvremenijih tehnologija, linija i strojeva za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo održat će se u **četvrtak, 16.5., od 10,00 do 16,00 sati** u najpoznatijem izložbenom prostoru u Beogradu, hali **Belexpocentar**, na adresi **Španskih boraca 74**.

Cjelodnevna demonstracija rada strojeva i linija koji svojim karakteristikama znatno doprinose postizanju kvalitetne i pouzdane proizvodnje velikog kapaciteta te značajnim energetske uštedama i smanjenju potrebe za radnom snagom, proširit će vaše spoznaje i dati vam korisne smjernice za opremanje vlastitih pogona u budućnosti. Svoja najznačajnija tehnološka postignuća predstaviti će inozemne tvrtke **AGRIFLEX, BAKON, BEAR, BTF, BÜHLER, COMIZ, DIHR, DIOSNA, ELIN, FINES, GEMMA, JAC, LP GROUP, MONDIAL FORNI, PFM, RONDO, TRIMA, TURRI** i **WIESHEU**.

Atraktivnom će događanju doprinijeti i proizvodnja uživo te degustacija kruha, peciva, slastičarskih i konditorskih proizvoda pripremljenih po kvalitetnim recepturama, u izvedbi kako domaćih tako i stranih majstora struke. Na radno-izložbenim stolovima svoj će asortiman, uz djelatnike tvrtke **TIM ZIP**, predstaviti stručnjaci partnerskih tvrtki **DATA-BAK, DIAMANT PURATOS, EKOS CAKES** i **UNIFERM**.

Među najvažnijim zbivanjima toga dana, svakako je **javna promocija pete stručne knjige**, djela pod nazivom **Majstorstvo pečenja**, koje kvalitetnim prikazom više od stotinjak slastičarskih receptura i načina pripreme brojnih pekarskih proizvoda pomoću kiselog tijesta sadržajno i ciljano nadopunjava stručnu TIM ZIP-ovu Biblioteku "Kruh za život".

Ovim putem pozivamo sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, da posjetite Dan otvorenih vrata u Beogradu i praćenjem sadržajem bogatog programa prikupite nove ideje i iskustva te budete u korak s najaktualnijim svjetskim trendovima.

**Dobro došli!**





# 10. Međunarodni kongres “Brašno-Kruh ‘19” u Osijeku

- Predstavljanje najnovijih znanstvenih dostignuća u tehnologijama prerade žitarica, proizvodnji, kvaliteti i sigurnosti proizvoda na bazi žitarica te povoljnu utjecaju žitarica na zdravlje ljudi

Među najvažnijim stručnim događanjima u tekućoj godini, vrlo je važno najaviti kongres s dugogodišnjom tradicijom i pozitivnom praksom. Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku (PTFOS), Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (HAPIH), Međunarodna udruga za znanost i tehnologiju žitarica (ICC), Međunarodna udruga ISEKI Food (IFA) i Međunarodna udruga „Global Harmonization Initiative“ (GHI) ove godine zajednički organiziraju **10. međunarodni kongres i 12. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna “Brašno-Kruh ‘19”** koji će se održati u Osijeku od 11. do 14. lipnja.

Kongres se od 1997. godine tradicionalno održava svake dvije godine te ove godine slavi 10. međunarodni jubilej okupljanja brojnih znanstvenika i stručnjaka iz zemlje i svijeta s ciljem predstavljanja najnovijih znanstvenih dostignuća u tehnologijama prerade žitarica, proizvodnji, kvaliteti i sigurnosti proizvoda na bazi žitarica te povoljnu utjecaju žitarica na zdravlje ljudi.



Program Kongresa uključuje plenarna i pozivna predavanja, usmena i posterska priopćenja, stručne radionice te prezentaciju industrijske i laboratorijske opreme, proizvoda na bazi žitarica i popratnih publikacija.

Tvrtka TIM ZIP godinama snažno podržava ovo znanstveno-stručno događanje, a s velikim je zadovoljstvom preuzela ulogu zlatnog sponzora u ovogodišnjoj organizaciji.

Svi zainteresirani pozvani su na sudjelovanje u znanstvenom i stručnom programu Kongresa i svim događanjima koja će im pružiti izvrsnu priliku za razmjenu ideja i iskustava te proširiti mogućnosti za umrežavanje i još intenzivniju i kvalitetniju međusobnu suradnju.

## Ovogodišnje teme Kongresa su:

- Klimatske promjene i žitarice
- Kvaliteta žitarica i proizvoda na bazi žitarica
- Sigurnost žitarica i proizvoda na bazi žitarica
- Tehnologije prerade žitarica i proizvodnje proizvoda na bazi žitarica
- Žitarice i zdravlje
- Gospodarenje otpadom u industriji prerade žitarica

NOVO U PONUDI TVRTKE MONDIAL FORNI

# Moderne pekarske tehnologije koje štede energiju i donose brojne prednosti

- Peći su konstruirane s ciljem uštede energije te jamče niske operativne troškove
- Uporabom šok komora, zadržavaju se karakteristike i kvaliteta svježih proizvoda

## DEKOMONDIAL 3.0 ELEKTRIČNE PEĆI

Renomirana talijanska tvrtka **MONDIAL FORNI** predstavila je novu generaciju električnih peći. **DEKOMONDIAL 3.0** je peć s električnim etažama idealnim za pečenje kruha i peciva. Peći su pogodne za obrtničku i industrijsku proizvodnju. Etaže za pečenje su neovisne čime se dobiva maksimalna raznovrsnost uporabe i dinamičke kontrole procesa pečenja. Peći su konstruirane s ciljem uštede energije te jamče niske operativne troškove.

### Standardne karakteristike DEKOMONDIAL 3.0 peći

- Temperatura pečenja: max. 300 °C
- Potpuno neovisne etaže
- Svaka etaža ima nezavisno zagrijavanje s gornje i donje strane
- Prednja strana i napa su izrađene od INOX-a
- Vrata peći izrađena su od termoreflektirajućeg stakla, a etaže su osvijetljene
- Otvaranje/zatvaranje vrata sa središnjim ručkom u dvije pozicije: normalno otvorena ili normalno zatvorena (preporučeno za automatsko punjenje)
- Standardno kompjutersko upravljanje s ekranom osjetljivim na dodir (*touch screen*) s mogućnošću memoriranja 80 recepata
- Mogućnost postavljanja automatskog uključivanja i isključivanja peći
- Ventil za ispuštanje pare
- Ručno upravljanje ventilom za ispuštanje pare
- USB 2.0
- PM (Power Management) sustav za optimizaciju i

Pripremila:  
Iva Vasilj  
mag.ing.proc.

stručni suradnik u Sektoru  
projektiranja i opreme



**mondial forni**  
bakery projects



**DEKOMONDIAL 3.0 -  
model peći 43-180200**

kontrolu električne energije koji regulira vršnu snagu naizmjeničnim paljenjem i gašenjem grijača po etažama

- Punjenje peći pomoću limova, ručnim aparatima ili automatskim aparatima

### Dodatne opcije DEKOMONDIAL 3.0 peći

- Radna visina etaže 24 cm
- Visina etaže različita od standardne
- Automatski ventil za ispuštanje pare
- Upravljačke ploče na lijevoj strani peći (standardno s desne strane)
- INOX paneli
- Ventilator od INOX-a u napi – 900 okretaja/min
- Ugrađen podizač

Model	Broj etaža	Broj vrata po etaži	Površina pečenja	Visina	Mjere etaže		Vanjske mjere peći			Snaga el. priključka		Masa peći
					A1	B1	A	B	C	s generatorom pare	bez generatora pare	
					cm	cm	cm	cm	cm	kW (400 V)		
31-80160	3	1 x 81	4,0	20-20-20	81	165	127	230	230	14,8	11,8	1.300
31-80200			5,0			205		270		17,0	13,6	1.650
32-120130		2 x 62	5,1		124	138	170	203	230	16,6	13,9	2.500
32-120160			6,1			165		230		19,9	16,9	2.800
32-120200			7,6			205		270		23,1	19,9	3.150
32-120240			9,1			245		310		26,6	23,4	3.500
33-180160		3 x 62	9,2		186	165	231	230	230	28,3	24,9	3.300
33-180200			11,4			205		270		32,6	28,9	3.700
33-180240			13,7			245		310		38,0	34,0	4.100
41-80160	4	1 x 81	5,3	20-20-20-20	81	165	127	230	230	21,4	15,4	1.450
41-80200			6,6			205		270		23,8	17,8	1.750
42-120130		2 x 62	6,8		124	138	170	203	230	23,6	18,2	2.800
42-120160			8,2			165		230		28,2	22,2	3.100
42-120200			10,2			205		270		32,3	25,8	3.600
42-120240			12,2			245		310		36,7	30,2	4.100
43-180160		3 x 62	12,3		186	165	231	230	230	39,8	32,8	4.400
43-180200			15,3			205		270		45,7	38,2	4.900
43-180240			18,2			245		310		52,8	44,8	5.400
51-80160	5	1 x 81	6,7	18-18-18-18-18	81	165	127	230	230	22,6	19,0	1.800
51-80200			8,3			205		270		28,7	22,0	2.100
52-120130		2 x 62	8,5		124	138	170	203	230	27,2	22,5	3.010
52-120160			10,2			165		230		33,5	27,5	3.400
52-120200			12,7			205		270		38,5	32,0	3.950
52-120240			15,2			245		310		44,5	37,5	4.500
53-180160		3 x 62	15,3		186	165	231	230	230	47,8	40,8	5.400
53-180200			19,1			205		270		55,0	47,5	6.000
53-180240			22,8			245		310		63,8	55,8	6.600

Minimalna visina prostorije: 270 cm

Napomena: Snaga el. priključka iskazana kod postavljanja PM (Power Management) na 50% uštede energije



Izgled upravljačke ploče na peći



## SUPRO ŠOKERI

Uporabom šok komora, tjesteni se komadi naglo smrzavaju čime se izbjegava formiranje velikih kristala leda te se na taj način zadržavaju karakteristike i kvaliteta svježih proizvoda.

Pozitivni praktični efekti primjene procesa smrzavanja:

- ukidanje noćnog rada
- pomicanje početka rada i do 4 sata
- povećanje dnevnog rada
- smanjenje broja djelatnika za istu proizvodnju
- opskrba tržišta svježijim proizvodima

Serija **SUPRO šoker komora** opremljena je dvostupanjskim kompresorom visokog rashladnog kapaciteta što omogućuje postizanje temperature zraka od  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ . To osigurava brzo hlađenje proizvoda pri čemu se izbjegava formiranje makrokristala u jezgri proizvoda i na taj način se čuva kvaliteta karakteristična za svježe proizvode.

Komore zadovoljavaju sve europske norme vezane za uporabu u prehrambenoj industriji. Očuvanje organoleptičkih svojstava proizvoda postiže se zahvaljujući vrlo niskoj temperaturi i velikoj brzini zraka. Nadalje, napredna tehnologija pruža vrlo nisku potrošnju energije i time smanjene troškove proizvodnje.

Komora je napravljena od sendvič panela debelih 100 mm s izolacijom od PUR pjene visoke gustoće ( $42\text{ kg/m}^3$ ). Stjenke panela obojene su galvanizirane ploče, a podnica je izrađena iz INOX-a AISI 304.

Komore su opremljene elektroničkim senzorima za mjerenje temperature u komori i u jezgri proizvoda.

Upravljanje komorama je elektroničko s četiri programa za ciklus dubokog zamrzavanja:

1. smrzavanje sa zadanim vremenom
2. smrzavanje sa zadanim vremenom te skladištenjem na zadanoj temperaturi
3. smrzavanje sa zadanom temperaturom u jezgri proizvoda
4. smrzavanje sa zadanom temperaturom u jezgri proizvoda te skladištenjem na zadanoj temperaturi.



Šoker SUPRO

Tehničke karakteristike šokera	170133	170163	170243	170353	170463	170700
Vanjska širina mm	1700	1700	1700	1700	1700	1700
Unutarnja širina mm	950	950	950	950	950	950
Vanjska dužina mm	1330	1630	2430	3530	4630	7000
Unutarnja dužina mm	1080	1380	2180	3280	4130	6800
Vanjska visina mm	2320	2320	2320	2320	2320	2320
Unutarnja visina mm	1980	1980	1980	1980	1980	1980
Debljina panela mm	100	100	100	100	100	100
Debljina poda mm	100	100	100	100	100	100
Broj vrata	1	1	1	1	1	1
Broj kolica za limove	1 x 6080	2 x 6080	3 x 6080	4 x 6080	6 x 6080	9 x 6080
	1 x 8080	1 x 8080	2 x 8080	3 x 8080	-	-
	1 x 80100	1 x 80100	2 x 80100	3 x 80100	-	-
<b>Ciklus hlađenja od <math>+90\text{ }^{\circ}\text{C}</math> do <math>+3\text{ }^{\circ}\text{C}</math></b>						
kg/ciklusu	70	110	220	330	440	660
Vrijeme trajanja ciklusa min	30	30	30	30	30	30
<b>Ciklus smrzavanja od <math>+90\text{ }^{\circ}\text{C}</math> do <math>-18\text{ }^{\circ}\text{C}</math></b>						
kg/ciklusu	70	110	220	330	440	660
Vrijeme trajanja ciklusa min	60	60	60	60	60	60
Snaga kW	10,5	11	21,5	25	30	40
Priključak V	400	400	400	400	400	400

## Retarder komore za odgođenu fermentaciju TSE i TSL serije

Moderne pekarske tehnologije zahtijevaju promjene u planiranju proizvodnih procesa. To se izvodi kontroliranjem različitih faza fermentacije kroz proces "hlađenja". Rashladne retarder komore namijenjene su automatiziranoj kontroli fermentacije kvasnih tijesta. Prednosti koje donosi ova tehnologija sastoje se u smanjenju noćnog rada i mogućnosti programiranja pečenja proizvoda u željeno doba dana ovisno o proizvodnim potrebama, što u konačnici rezultira svježijim proizvodima. Retarder komore omogućuju najpravičnije odmrzavanje tjestenih proizvoda bilo koje mase i oblika. U odnosu na sve ostale načine odmrzavanja proizvoda, jedino se u retarder komori može postići željeni volumen tijekom fermentacije, a što je izuzetno važno za kvalitetu proizvoda. Postoje dvije izvedbe komore: **TSE** i **TSL** s velikim rasponom modela s različitim funkcijama koje zadovoljavaju sve zahtjeve. Temperaturni raspon je od  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Funkcije retarder komore su smrzavanje, odmrzavanje, čuvanje, fermentacija i odgođena fermentacija.

Komore zadovoljavaju sve europske norme vezane za uporabu u prehrambenoj industriji.

Komora može raditi u automatskom načinu rada ili se njome može ručno upravljati. Automatski ciklusi su hlađenje, brzo hlađenje, čuvanje, prva faza predfermentacije, druga faza predfermentacije, fermentacija i odgođena fermentacija.

U ručnom radu moguća su četiri ciklusa: čuvanje, fermentacija, retarder fermentacija i odgođena fermentacija.

Komora je napravljena od 70 mm debelih sendvič panela s izolacijom od PUR pjene visoke gustoće (42 kg/m<sup>3</sup>). Stijenke panela obojene su galvanizirane ploče kod serije TSE ili ploče iz INOX-a AISI 304 kod serije komora TSL.

Spojnice ili šarke vrata podesive su u tri osi i samopodizne što priječi struganje i trošenje brtve s donje strane vrata. Štitnici iz INOX-a štite unutrašnjost komore od udaraca kolicima. TSL modeli opremljeni su uređajem za samozatvaranje vrata s plinskim cilindrom i mogućnošću podešavanja pritiska zatvaranja radi izvrsnog brtvljenja.

Bakreno-aluminijski isparivač baterijskog tipa s ventilatorima promjenjive brzine osigurava optimalnost svake faze programa.



Retarder komora TSE

NOVI PROGRAMSKI PAKET ZA DALJINSKI CENTRALNI NADZOR PEĆI

## HTB MANAGER 2.0

**HTB MANAGER 2.0** je programski paket za daljinski centralni nadzor peći koji radi na principu internet aplikacije. Komunikacija između korisnika i peći je omogućena daljinski, putem INTERNET-a ili izravno putem USB-a.

### SERVIS I ODRŽAVANJE

Namijenjen je prvenstveno tehničkom osoblju. Omogućuje daljinski uvid u rad pojedine peći, mijenjanje parametara usluge, prikazivanje povijesti mogućih pogrešaka, dobivanje informacija o kapacitetu omekšivača, potrošnji električne energije, servisnim intervalima, itd.

Aplikacija je kompatibilna za sve HTB peći, a njen program sadrži sljedeće module:

### SPECIFIKACIJA LOKACIJA

Popis lokacija instaliranih peći i uređivanje pojedinačnih podataka o lokaciji (adrese objekata, kontakt osobe, komentari, primjedbe i sl.).

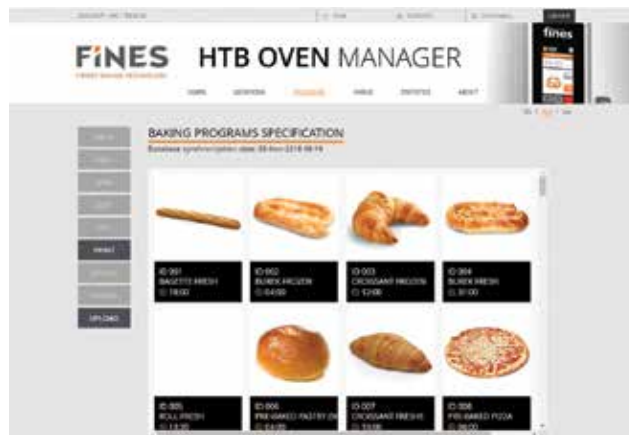
### SPECIFIKACIJA PROGRAMA

Omogućuje programiranje, proizvodnju i uređivanje programa za pečenje, strukturiranje baze podataka programa, prijenos programa u jednu ili više peći istovremeno te kopiranje postojećih programa iz pojedinih peći u internetsku bazu podataka.

**FINES**  
FINEST BAKING TECHNOLOGY

### STATISTIKA POVIJESTI PEKARA

Program pruža pregled trenutnog rada pojedine peći "ON-LINE" te povijest rada u proteklom razdoblju svake peći ili grupe peći. Dostupni su precizni strukturirani podaci o količini pečenja pojedinih pekarskih proizvoda u pojedinim vremenskim razdobljima (numerički i grafički ispisi), potrošnja energije itd.



# Impresije dobitnika stipendija, nagrada i priznanja



**Prof. dr. sc. Žaneta Ugarčić**, dobitnica Nagrade Ivan Bulić za životno djelo



Još uvijek dirnuta, ne nalazim riječi kojima bih izrazila silne emocije koje su navirale na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić, pri dodjeli stipendija i nagrada. Preplavili su me osjećaji tuge, ljubavi, radosti, ponosa, časti i zahvalnosti i nisam mogla zaustaviti suze. Istovremeno, osjetila sam divan osjećaj zajedništva, povezanosti i pripadnos-

ti, osjećaj da se razumijemo i želimo širiti dobrotu i ljubav, vjeru i optimizam u ljude i bolju budućnost. Posebno me dirnulo i učinilo ponosnom čitanje obrazloženja zašto sam dobila Nagradu za životno djelo Zaklade Ivan Bulić. Uvijek sam se trudila u svome poslu dati što više i velika mi je čast što je moj rad prepoznat upravo od stručnih tijela Zaklade. Hvala im na tome.

Veliko hvala Ivanovim roditeljima, supruzi i prijateljima što su s nama podijelili neizmjernu tugu, ljubav, dobrotu i snagu te nam pokazali svu ljepotu i plemenitost Ivanove duše. Potaknuli su nas da činimo dobro i pomažemo mladim, nadarenim i divnim ljudima, da damo svoj doprinos u ostvarivanju plemenitih ciljeva Zaklade, Ivanu u spomen.

Hvala svim suradnicima TIM ZIP-a i Zaklade, svim zakladnicima, hvala i svim glazbenicima i izvođačima, koji su sudjelovali u programu, na veličanstvenoj, neponovljivoj i jedinstvenoj svečanosti.

**Dr. sc. Bojana Voučko**, dobitnica Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad



Nagrada Zaklade Ivan Bulić je svakako dodatna motivacija da i dalje dajem svoj maksimum i tražim najviši nivo izvrsnosti prilikom obavljanja svih zadataka na Prehrambeno-biotehnoškome fakultetu u Zagrebu. Odličan je osjećaj znati da se potraga za izvrsnošću prepoznaje od strane industrije. ...

...

Svečanost je bila predivna, od organizacije do ukupnog dojma koji apsolutno priliči najvišoj razini onoga što danas u Hrvatskoj nude industrija i akademska zajednica u području kojim se bavim. Posebno su me dirnule emocije koje su pratile cijelo događanje. Iako je svečanost bila preplavljena pozitivnom energijom, prožimala ju je i tuga što je jedan život ugašen puno prerano. Predivno je što je ova Zaklada nastala u spomen na Ivana i što predstavlja ono u što je on vjerovao. Očuvanje njegovog lika i djela kroz ovu Zakladu i sve nove generacije izvrsnih učenika, studenata i doktoranda je predivan i najbolji mogući način.

**Nika Mutak**, dobitnica Nagrade Zaklade Ivan Bulić za najbolji diplomski rad



Posebna je čast i zadovoljstvo biti sudionikom ovakvog događanja kojega su svojim prisustvom uveličali mnogi važni profesori, stručnjaci i gospodarstvenici te gosti različitih sfera društvenog i javnog života, a posebice kad si dobitnik prestižne nagrade za najbolji diplomski rad kakvu mi je Zaklada dodijelila. Lijepo je znati da se

trud isplatio i velika je motivacija za buduće uspjehe.

Uz eminentne izvođače koji su briljantno izveli glazbene točke, imala sam čast nastupiti s poznatim i priznatim umjetnicima, ali istovremeno i s dragim kolegama „PBF-ovcima“. Neopisiv osjećaj.

Želja mi je istaknuti dirljiv i poticajan govor gospodina Vladimira Bulića i najboljih prijatelja pokojnog Ivana, koji su biranim riječima dali podršku svim mladim ljudima koji su spremni predano raditi i stvarati bolju budućnost. Hvala što poštujete prave vrijednosti kao što su motiviranost, izvrsnost, zalaganje i produktivnost. S ponosom ću se sjećati toga dana.



**Ivana Dajčić**, dobitnica Priznanja Zaklade Ivan Bulić za najbolji završni rad

Sa Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić, u srcu sam ponijela osjećaje zahvalnosti, motivacije, ganuća i ponosa.

Zahvalna što sam bila dio ove svečanosti, što se moj završni rad, u kojeg sam uložila puno vremena i truda, pokazao dovoljno dobrim da me dovede do ovog događaja. Motivirana za budućnost, željna novih napredaka. Ganuta roditeljskom ljubavlju i njihovom tugom te ponosna na nas mlade koji svojim radom i upornošću zaista možemo mijenjati svijet.

Hvala Zakladi koja svojim postojanjem trajno čuva uspomenu na Ivana i živi njegove ideje. Hvala, *do neba, tamo gdje lete avioni*, što od sada i ja mogu biti dio toga.

**Mateja Kobeščak**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Teško je izdvojiti jednu riječ kojom bih opisala ovaj događaj i svoje emocije koje je isti potaknuo. Bio je to spoj ponosa, sreće, tuge i smirenosti. Ponosa jer je moj rad prepoznat i nagrađen. Sreće jer su uz mene, kao i uvijek, bili moji roditelji, ali i drugi predivni ljudi čiji primjer vrijedi slijediti. Tuge zbog dirljive priče obitelji Bulić koja me podsjetila na ljepotu malih stvari na koje često zaboravljamo te na zahvalnost za svaki osmijeh i zagrljaj dragih osoba. Smirenosti jer sam znala da je sve na svome mjestu, baš onako kako treba biti. Najviše od svega, zahvalna sam Zakladi na prilici za upoznavanje ljudi čije su me priče impresionirale i inspirirale te što su mi svojim djelovanjem dali puno više od stipendije. Dali su mi životnu lekciju i neopisivo sam sretna što imam čast ponosno stajati iza imena Zaklade Ivan Bulić!



**Valentina Magdić**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Prije svega, zahvalila bih svima iz Zaklade Ivan Bulić što sam upravo ja postala jedan od stipendista Zaklade kao i na mogućnosti prisustvovanja svečanoj dodjeli. Bila sam ponosna i počašćena što sam mogla biti dio svega toga. Od početka do kraja, svečanost je bila organizirana na poseban, emotivan i dostojanstven način kakav sam samo mogla zamišljati. Čin same dodjele, popraćen glazbenim



... izvedbama te pričom o Ivanu, bio je prožet izrazitim emocijama koje su se teško mogle obuzdati. Naime, sve je to doprinijelo jednom posebnom trenutku u kojem su se istovremeno prožimali osjećaji ponosa, tuge i radosti. Daljnji rad Zaklade vidim još uspješnijim te motivirajućim za sve one koji su izvrsni, uporni i spremni ulagati u sebe, u znanje i u prehrambenu struku.

**Josip Morduš**, dobitnik Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Nije mi se teško prisjetiti emocija koje su mi se urezale u sjećanje tog predivnog, ali tužnog dana. Tugu, žalost i predivan ponos koji su na nas prenijeli Ivanova obitelj i prijatelji ponio sam kući po završetku ceremonije. Humanost i dostojanstvo uz predivan ambijent i glazbena djela prožeta snažnim emocijama, obilježili su taj svečani događaj. Bio sam iznimno ponosan što sam zajedno s dvoranom punom uspješnih, humanih i predivnih ljudi prisustvovao tom događaju koji je zasigurno dao najznačajniji pečat mom studiranju. Stipendija Zaklade Ivan Bulić dala mi je vjetar u leđa u profesionalnom smislu snažno me podsjećajući da nikada ne zaboravim biti dobar čovjek, prijatelj, brat i sin te nastojati biti primjer ljudima oko sebe, baš onakav kakav je to bio Ivan.



**Elena Mikolaj**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Od srca hvala Zakladi Ivan Bulić na ovom veličanstvenom iskustvu ispunjenom emocijama sreće, ponosa i suosjećanja koji su se prožimali tijekom svečanog događanja u Mimari. Pamtit ću ga zauvijek. Posebna pohvala za osnivanje Zaklade i poticanje izvrsnosti, priznavanje ljudskih vrednota i cijenjenje zalaganja u različitim područjima znanosti i dodatnim aktivnostima. Divim Vam se kao ljudima koji ste spremni toliko od sebe davati, ulijevati nadu i dijeliti iskustva s ciljem da ovaj svijet postane bolje mjesto, a izgubili ste, nažalost, dragog Ivana koji je za Vas bio cijeli svijet. Kao Vaša stipendistica, obećavam da ću ulagati u svoj daljnji razvoj i doprinositi misiji Zaklade. Čast mi je bila prisustvovati svečanoj dodjeli koja se odvijala na dostojanstvenom nivou uz bogati glazbeni program te sam zaista uživala, čas sa suzom u oku, čas sa smiješkom i ponosom na sve prisutne.





**Barbara Marić**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Svečana dodjela za mene je bila više od očekivanog. Muzej Mimara je zaista prostor dostojan takve svečanosti, a organizacija je bila besprijekorna. Uoči glavnog događanja, naše osobno predstavljanje podupirateljima i članovima

Zaklade bilo je korisno i drago mi je da smo imali mogućnost predstaviti se uvažanim ljudima iz struke. Tijekom ceremonije posebno me se dojmio nastup mladog zbora te naravno i ostali nastupi koji su svečanosti dali jednu posebnu dimenziju. Osjećala sam se počašćeno što sam jedna od stipendista i što sam dio cijele ceremonije. Ova je svečanost nešto što ću svakako pamtiti, ali i nešto što će me motivirati da ostanem ovako ustrajna u svemu što radim jer nema ništa ljepše od priznanja za sav trud i rad koji je čovjek uložio.

**Andreja Poljanec**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Ne mogu pronaći riječi kojima bih Vam zahvalila što ste u meni prepoznali mladu osobu vrijednu Vašeg plemenitog čina. Vjerujem da ću opravdati Vaše povjerenje i u budućnosti biti kreativna, marljiva i poštena osoba koja će mijenjati svijet na bolje. Cijenjena obitelji Bulić, stvaranjem ove Zaklade utječete na mnoge živote i unosite pozitivne promjene u mnoge obitelji. Pomisao na Vašeg sina Ivana, koji Vas je prerano napustio, u meni budi tugu i bol, ali i poticaj da ništa nije nemoguće. Prateći njegovu zvijezdu, postajat ću bolja osoba, osoba koju će drugi ljudi cijeniti i poštivati. Željom, upornošću i znanjem može se postići sve ono što smo „zacrтали“ u svojim životima. Dodjela stipendije na povijesnom mjestu kao što je Muzej Mimara, san je svake mlade osobe. Hvala Vam što vjerujete u mene, a ja Vam obećajem da ću i dalje raditi kao do sada i „ulagati“ u sebe, u svoje znanje i sposobnosti.



**Andrea Ljubić**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Iznimno mi je drago što sam dobitnica stipendije Zaklade Ivan Bulić i što sam bila dio ovog svečanog događaja. Tek kada sam ušla u Mimaru, shvatila sam koliko je bitan taj dan za Zakladu i za moju malenkost. Svečan dan, ponosan

...

dan, nezaboravan dan. Drago mi je bilo vidjeti podupiratelje Zaklade, a željela bih da im se priključi još društveno odgovornih poduzeća.

Jako sam empatična osoba i iako nisam poznavala Ivana, duboko sam proživljavala svaku riječ gospodina Bulića i Ivanovih prijatelja. Prigodna glazba uveličala je cijeli događaj.

Kao mladoj osobi, studentici pri kraju svog akademskog obrazovanja, taj dan mi je uvelike potvrdio da moram biti samouvjerena i optimistična, sigurna u svoje uspjehe jer na mladima svijet ostaje. Hvala Zakladi na pruženoj prilici da budem dio nje, a dokazivat ću se i daljnjim uspješnim rezultatima svog rada.

**Andrea Buratović**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Biti dio izabranih, ambicioznih i upornih ljudi koje podupire Zaklada Ivan Bulić, iznimna je čast i zadovoljstvo. Dodjela stipendije podrška je za daljnji napredak, razvoj kreativnih poslovnih ideja i ostvarenje životnih ciljeva te dokaz da se trud i rad uistinu cijene. Događaj svečane dodjele stipendija, nagrada i priznanja zasigurno će svima zauvijek ostati u lijepom sjećanju. Nemoguće je riječima opisati istovremene osjećaje sreće, zahvalnosti, ponosa, ali i tuge za vrijeme trajanja ceremonije. Impresivan dojam uručenih nagrada upotpunila su pomno izabrana glazbena djela vrhunskih izvođača uz dašak elegancije u Muzeju Mimara, u jednoj od najljepših dvorana u Hrvatskoj. Hvala svima koji su nam to omogućili.



**Filip Zlatar**, dobitnik Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Nevjerojatno je bilo prisustvovati jednoj ovakvoj svečanosti prožetoj raznim emocijama. S jedne strane ispreplitale su se predivne emocije ponosa i sreće, a s druge strane emocije tuge i suosjećanja.

Poznato je da dobra glazba pojačava osjetila. Odabrani glazbeni brojevi savršeno su pristajali ovakvoj svečanosti. Osvrnuo bih se na izvođače kojima glazba nije primarna djelatnost, a posebno na one s našeg fakulteta. Velika hrabrost i izvrsni nastupi izmamili su široke osmijeha na naša lica. Dakako, i svi ostali izvođači uveličali su ovu svečanost vrhunskim izvedbama prepunim emocijama.



...



...  
Āpsolutna pohvala ide sveukupnoj besprijekornoj organizaciji te voditelju ceremonije koji je prigodno i zanimljivo vodio program. Iznad svih mojih oĉekivanja! Vjerujem kako ĉe me ova sveĉanost motivirati da i ostatak Źivota radim kao i do sada jer, tko zna, moŹda se ponovno naĉe netko tko ĉe taj trud moći prepoznati i znati cijeniti.

**Marija Gregov**, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Zahvaljujem svima na ovoj velikoj ĉasti, ali i pomoći za vrijeme Źkolovanja. Birajući struku prehrambenog inŹenjerstva koju Źelim raditi cijeli Źivot, nikad nisam ni zamiŹljala kako ĉu doŹivjeti sveĉanost poput ove te mi je vaŹa stipendija potvrdila da sam izabrala pravi put. VaŹa pomoć nije samo finansijskog karaktera, već povezuje sve nas koji razmiŹljamo u sliĉnom smjeru te se nadam da je ova sveĉana dodjela samo poĉetak vrhunske priĉe o razvoju pekarstva, slastiĉarstva i konditorstva.

Marko 4, 26. - 28.

I govoraŹe im: "Kraljevstvo je BoŹje kao kad ĉovjek baci sjeme u zemlju. Spavao on ili bĉio, noću i danju sjeme klija i raste - sam ne zna kako; zemlja sama od sebe donosi plod: najprije stabljiku, onda klas i napokon puno zrnja na klasu."



**Lucija Boras**, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Tijekom dodjele stipendije bila sam smirena i ponosna. Smirenost je bila prisutna jer sam znala da sam okruŹena ljudima koji mi Źele dobro te mladim ljudima koji su proteklih godina iŹli u smjeru osobnog razvoja i uspjeha, upravo kao i ja sama. Ljudima koji se nisu zadovoljavali prosjeĉnim uspjehom i ĉiji dani nisu bili ispunjeni dosadom i neznanjem.

Ponos je proizaŹao iz ĉinjenice da sam prvi puta u Źivotu stajala sama iza svoga rada, rada koji je doŹao nagoniski i u kojem sam uŹivala cijelim svojim bićem. Bila sam ponosna jer sam dobila priznanje za svoju kreativnost i hrabrost, komunikaciju s ljudima, organizaciju i, na kraju, sveukupni uspjeh. Moj se rad, po prvi puta, nije valorizirao ocjenom ili usputnom pohvalom, nego sam provela dan ravnopravna s najuspjeŹnijim kolegama, ostvarujući nove prilike.



...  
Ne mogu, a da ne priznam da je taj dan bio jedan od namotivnijih u mom Źivotu. Bila je ovo vaŹna Źivotna lekcija i znam da ĉu je se sjetiti s vremena na vrijeme. A dok to traje, ponosno ĉu stajati iza imena Zaklade, sada kao student, za koju godinu kao magistra inŹenjerka, a moŹda jednog dana i kao podupiratelj.

**Lucija Marić**, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Prijavljujući se na natjeĉaj za dobivanje stipendije Zaklade Ivan Bulić, nisam ni slutila koliko ĉe utjecaja na mene imati Ivanova priĉa i Źivot koji je Źivio. Izabrana od strane Struĉnog povjerenstva, nisam ni slutila koliko ĉu biti ponosna i ispunjena emocijama po zavrŹetku sveĉanosti.

Od samog poĉetka, sve je djelovalo vrlo emotivno na mene; govor gospodina Vladimira Bulića, priĉe Ivanovih prijatelja, glazba koju je Ivan volio... Dojnilo me se Źto je sama dodjela bila provedena na naĉin za koji vjerujem da bi Ivana ĉinio ponosnim i zadovoljnim. Postala sam dio jedne tuŹne, ali ujedno inspirativne priĉe koja me je potaknula da joŹ viŹe napredujem, kako u osobnom tako i u struĉnom pogledu, kao i da svaki trenutak u Źivotu maksimalno cijenim i vrednujem.



**Katarina Filipan**, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Velika mi je ĉast Źto sam i ove godine izabrana za jedna od stipendistica Zaklade Ivan Bulić. Dobivanje stipendije svojevrŹna je potvrda da idem u pravome smjeru, stoga ĉu se i dalje nastaviti truditi te svojim radom i zalaganjem stremiti izvrsnosti. Takoĉer, iznimno mi je zadovoljstvo bilo nastupiti u krugu vrsnih glazbenika te sam poĉaŹćena Źto sam dobila priliku sudjelovati i na ovaj naĉin evocirati uspomene na Ivana.

Pokazalo se da je ideja formiranja Zaklade doŹivjela svoj razvoj jer se na ovogodiŹnjoj sveĉanosti proŹirio krug dobitnika potpora, ali i broj podupiratelja i donatora, a vjerujem da ĉe se u budućnosti zasigurno joŹ viŹe Źiriti.



**Maja Rendulić**, dobitnica Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija

Ove je godine održana druga Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić, jednako svečana i dostojanstvena kao i prošlogodišnja. Taj je događaj bio veoma emotivan – osjećali smo čast, sreću i ponos zbog svojih postignuća, ali i tugu zbog preranog gubitka Ivana, u čiji je spomen i nastala Zaklada. Sa sigurnošću mogu reći da nitko prisutan toga dana nije ostao ravnodušan.



Kako bi cijeli doživljaj bio još intenzivniji, program je bio popraćen glazbom koju je Ivan volio slušati i svirati. Jako me se dojmila pjesma *Bohemian Rhapsody* grupe Queen u izvedbi polaznika škole pjevanja Husar & Tomčić, a najviše su me iznenadile i oduševile nagrađene Katarina Filipan i Nika Mutak koje su ovom prigodom pokazale izuzetan glazbeni talent u izvedbi pjesme *All of Me* Johna Legendaa odnosno *The Final Countdown* švedskih rokera grupe Europe.

**Josip Šestak**, dipl. teolog, ravnatelj Prehrambeno-tehnološke škole u Zagrebu

U današnje vrijeme, projekti poput ovoga inspiracija su i nadahnuće koje je potrebno mladima kako bi vjerovali u vlastite sposobnosti kao i u mogućnosti koje će im pružiti društvo ako pokažu interes i entuzijazam.



Zaklada Ivan Bulić dodijelila je i našoj školi nagradu koju ćemo iskoristiti za nabavu pametne ploče koja će uvelike olakšati i obogatiti pristup suvremenim oblicima edukacije. Našim učenicima učinit će vrijeme educiranja posebnim iskustvom jer se otvaraju novim izazovima koje nam omogućava suvremena tehnologija.

Sama Svečana sjednica uspješno je prenijela i dočarala sve ono što je svojim životom prenosio Ivan. Srdačnost domaćina, ugodna atmosfera, toliko puno pozitivne i srcu ugodne energije. Naravno, pojavio se i osjećaj tuge zbog prerano završenog života, ali i sama spoznaja da to nije kraj, da se život nastavlja na drugi način, kroz ovu Zakladu, koja je ponovno probudila nadu i radost. Mimara je zračila ugodnom i dostojanstvenom energijom. Zaklade kao što je vaša trebale bi biti dio budućnosti naše zemlje i nadam se da će ih sve više preuzeti vaše manire.

## NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

ISPORUKA  
MOGUĆA ODMAH

### NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- linija za burek
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm s etažnom peći za 1 lim 600 x 800 mm i s fermentacijskom komorom
- pizza peć unutarnjih mjera 680 x 680 mm
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- friteza za krafne
- omekšivači za vodu
- rashladni ormari za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra

### RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi



## Stručni seminar “USKRS ALL’ ITALIANA”

- Osebnost i autentičnost uskršnje pekarske tradicije ove mediteranske zemlje predstavljena je proizvodnjom *Colombe Pasquale*, *Pastiere Napoletane*, *Torte delle Rose* i *Torte Pasqualine*

Zemlja bogate povijesti, arhitekture i kulture te nevjerojatno dobre hrane, pokazala se kao idealan odabir za prvi ovogodišnji stručni seminar za pekare i slastičare.

Stručno događanje pod nazivom „Uskrs u talijanskom stilu“ održano je u srijedu, 27. veljače 2019. godine u Zagrebu u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP uz izuzetnu podršku majstora pekarstva i slastičarstva iz talijanskog Richemont kluba. Potpredsjednik Kluba, gospodin **Fabrizio Zucchi** i tajnik Kluba, gospodin **Matteo Cunsolo**, stručno su predstavili sudionicima događanja osebnost i autentičnost uskršnje



Talijanski majstori pekarstva u pripremi Torte Pasqualine

*Richemont klub*

udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj



pekarske tradicije ove mediteranske zemlje proizvodnjom *Colombe Pasquale*, *Pastiere Napoletane*, *Torte delle Rose* i *Torte Pasqualine*.

Iako uskršnji zec i farbana jaja nisu dio talijanske tradicije, svaka regija, grad i selo bogatstvom vlastitih običaja i simbola na drukčiji način dostojanstveno obilježavaju ovaj veliki kršćanski blagdan. Unatoč brojnim mjesnim i regionalnim različitostima, blagdanski stol u Italiji nezamisliv je



Polaznici seminara pozorno prate stručni program



Proizvodnji uskršnjih golubica pridružio se i Naser Idrizović iz PEKARE DENIS iz Mladenovca



Sudionici seminara pokazali su velik interes za talijanske recepture i tehnološke postupke



Stručno predavanje dr. sc. Bojane Voučko

bez ukusnog tradicionalnog kolača poznatog pod nazivom Uskršnja golubica.

Trideset i pet sudionika s područja Hrvatske i Srbije prisustvovalo je seminaru te pomno pratilo i interaktivno sudjelovalo u proizvodnji koja je rezultirala nezaboravnim gastronomskim užicima i plodnim tлом za razvoj novih ideja.

Program je upotpunilo i predavanje na temu „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i šećerne bolesti“ u izvedbi dobitnice Godišnje nagrade Zaklade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad, **dr.sc. Bojane Voučko**.

Na stručnom je događanju ostvarena izuzetno kvalitetna suradnja, a predstavljeni su proizvodi svojom izvedbom i okusom ispunili i najviša očekivanja sudionika.



Uskršnja pekarska tradicija Italije

## REKLI SU O SEMINARU



**RENATA KRuhan**  
**PEKARNICA "ZEMLIJČ" d.o.o.**  
**Bregana**

Ponukana, kao i svake godine, pravim izborom tema za dolazeći Uskrs, rezimiram da smo imali veoma stručne predavače, koji su nam bez zadržke prenijeli svoje znanje i podijelili s nama posebne

recepture za izradu talijanskih uskršnjih tradicionalnih proizvoda.

Već sam u svojoj pekarnici isprobala recepte za uskršnju golubicu koristeći tehnološki postupak iz madre koji su

ljubazni predavači donijeli sa sobom iz Italije i podijelili svim zainteresiranim sudionicima.

Proces izrade golubice jest dugotrajniji iz madre, ali je okus i više nego odličan.

Bilo mi je iznimno zadovoljstvo vidjeti gospodu Mattea i Fabrizia na djelu tim više što smo u okviru Richemont skupa u Italiji posjetili Fabrizioovu slatku pekarnicu u Brescii.

Nadovezujući se na talijanske uskršne specijalitete, jako mi se dopao i retro Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP na kojem su bili prikazani stari alati i stara tehnologija kiselog tijesta. Time je cijela priča zaokružena i pretočena u jednu krasnu podlogu za proizvodnju pinci u mojoj pekarnici.



**NASER IDRIZOVIĆ**  
**PEKARA DENIS**  
**Mladenovac, Srbija**

Prije svega, želio bih još jednom zahvaliti tvrtki TIM ZIP na gostoprimstvu i vrhunskoj organizaciji seminara.

Naš posao je dinamičan, to je živ proces koji zahtijeva dosta pažnje,

prisutnosti i budnosti... Često uslijed te svakodnevne rutine zaboravimo na druženje s kolegama, razmjenu iskustava i slobodu mašte, umjetnosti, eksperimentiranja koju nam zanatsko pekarstvo u osnovi nalaže.

Upravo ovakvi seminari su odličan povod da razmijenimo znanja, vidimo kako to rade naši kolege iz okruženja,

donesemo kući neku novu ideju, napravimo to u našoj radionici i tako svi zajedno podignemo pekarstvo na jedan viši nivo.

Kolegu Fabrizia Zucchia iz Italije sam upoznao 2015. godine u francusko gradu Lillu te mi je bila čast i zadovoljstvo ponovno ga sresti i pokušati shvatiti, uz cjelodnevno druženje, kako to pekari u Italiji tradicionalno razveseljavaju svoje sugrađane za ovaj veliki praznik. Proizvodnja tradicionalnih uskršnjih peciva i kolača s talijanskog podneblja se dosta razlikuje od naše proizvodnje. Moram priznati da mi u Srbiji prilično zaostajemo kako u bogatim recepturama tako i u estetskom i finansijskom polju u odnosu na kolege iz Italije. Zbog svega toga sam sa seminara i ovoga puta otišao s dosta ideja i elana da isprobamo nešto novo i prilagodimo to našim sugrađanima.



**KATARINA PAPO-PRIMORAC**  
**PEKARA DUBRAVICA d.o.o.**  
**Zagreb**

Izuzetna mi je čast i zadovoljstvo bilo ponovno sudjelovati na seminaru u organizaciji Richemont kluba i tvrtke TIM ZIP.

Seminar „Uskrs u talijanskom stilu“ nam je predstavio bogatstvo tradicije, običaja i okusa

talijanskog pekarstva i slastičarstva.

Gospoda Fabrizio Zucchi i Matteo Cunsolo, predstavnici Richemont kluba Italije, svojim su majstorstvom, znanjem i iskustvom obogatili mene, a vjerujem i ostale sudionike seminara novim korisnim saznanjima.

Svi prezentirani proizvodi su posebni i dali su mi dosta ideja za kreiranje novih proizvoda.

Htjela bih posebno pozdraviti stručna predavanja s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu jer nas potiču na primjene novih saznanja i usavršavanje in struci.

RAZGOVOR S NATAŠOM KRSTIĆ, DIREKTORICOM TVRTKE TIM ZIP d.o.o. Beograd

## Nastavljamo naš zacrtani put s ciljem unapređenja pekarstva i slastičarstva Srbije i cijele regije

- **Lidersku poziciju omogućuje nam znanje, iskustvo, pouzdanost i potpuna predanost kupcu**
- **Na Danu otvorenih vrata u Beogradu javno ćemo predstaviti novu, petu stručnu knjigu**

**INFO** Tvrta TIM ZIP d.o.o. iz Zagreba ponosi se 27-godišnjem iskustvom u pekarskoj, slastičarskoj i konditorskoj djelatnosti. Nakon uspješnog četvećogodišnjeg poslovanja Predstavništva tvrtke u Beogradu, Uprava TIM ZIP-a donijela je odluku o osnivanju tvrtke u Beogradu krajem 2017. godine. Kao direktorica novoosnovane tvrtke, opišite nam molim Vas poslovni razvoj na području Srbije i navedite što je prethodilo ovoj odluci.

TIM ZIP je na tržištu Srbije prisutan već više od 20 godina, a u cijeloj je regiji prepoznat kao lider u branši i veoma je cijenjen od strane kupaca.

Predstavništvo u Beogradu je prije 4 godine osnovano s ciljem bolje komunikacije s kupcima iz Srbije i bržeg odgovaranja na njihove zahtjeve i potrebe. S obzirom da je obujam posla na tržištu svake godine sve više rastao, stvorila se potreba za jačom tehnološkom i servisnom podrškom. Ova je potreba odmah prepoznata i tvrtka je osnovana upravo s tim ciljem. Transfer znanja i iskustva naših stručnjaka prepoznale su mnoge pekarske tvrtke u Srbiji.

**INFO** Navedite kratko ukupnu ponudu tvrtke.

TIM ZIP se bavi projektiranjem i prodajom cjelokupne opreme za pekarsku, slastičarsku i konditorsku industriju, njenim instaliranjem i servisiranjem. U mogućnosti smo



**NATAŠA KRSTIĆ, direktorica tvrtke  
TIM ZIP d.o.o. Beograd**

osim pojedinačnih strojeva ili proizvodnih linija ponuditi i kompletne projekte *po principu ključ u ruke* i pratiti naše poslovne partnere u njihovom rastu i razvoju. Nezavisno od toga radi li se o zanatskim, industrijskim ili miješanim pogonima, naše iskustvo, znanje i reference često su presudni u izboru adekvatne opreme i tehnologije. Pored opreme, u ponudi su i sirovine renomiranih dobavljača, a naš tim od deset stručnjaka tehnologa na raspolaganju je kupcima za puštanje opreme u rad kao i za razvoj proizvoda.

**INFO** Koje su to komparativne prednosti koje vam omogućuju ulogu tržišnog lidera na području cijele Srbije?

Kao što TIM ZIP svoju lidersku ulogu u regiji, prije svega, zahvaljuje znanju, iskustvu, pouzdanosti i potpunoj posvećenosti kupcu svih svojih djelatnika, tako i TIM ZIP u Beogradu na istim temeljima gradi svoj odnos prema poslovnim partnerima. Aktivno radimo na stalnom usavršavanju i to nam omogućuje da budemo, takoreći, ispred vremena. Pekari i slastičari mogu uvijek dobiti pouzdanu informaciju o kretanjima u našoj profesiji i uz našu edukaciju i pomoć pratiti trendove i pravodobno odgovarati na zahtjeve tržišta.

**INFO Opišite vaš odnos prema poslovnim partnerima i ocijenite zadovoljstvo kupaca vašom uslugom.**

Naši kupci su naši partneri. Zajedno ulažemo znanje, velik trud i kreativnost, a samim time i uspjeh je zagarantiran. To je profesionalan odnos koji se zasniva na znanju, profesionalnoj podršci, povjerenju i posvećenosti. Kad su partneri sigurni i zadovoljni, oni postaju prijatelji. Volimo reći da su naši poslovni partneri naš najbolji marketing jer je njihovo zadovoljstvo uvelike doprinijelo našem širenju i uspjehu.

**INFO Osim sveobuhvatne ponude, od projektiranja do individualnog pristupa razvoju proizvoda, TIM ZIP posebnu pažnju posvećuje organizaciji stručnih događanja namijenjenih poslovnim partnerima. Navedite kakav odaziv postižu Dani otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP i što jedno takvo događanje donosi posjetiteljima.**

Dani otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP su događaji koji već dugi niz godina privlače velik broj kupaca zainteresiranih za naše usluge. Ovaj vid izložbe, suradnje i druženja kupci prihvaćaju s oduševljenjem kao vrhunski društveni događaj u branši jer na jednom mjestu mogu dobiti odgovore na mnoga pitanja koja se tiču opreme, sirovina i tehnologija, mogu vidjeti opremu u radu i po običaju mogu uživati u najukusnijim pekarskim i slastičarskim proizvodima.

To je već više od dvadeset godina mjesto okupljanja i razmjene iskustava najznačajnijih ljudi iz naše profesije.

**INFO Ove je godine velik trud uložen u organizaciju Dana otvorenih vrata u Beogradu koji će se održati 16.5. u Belexpocentru. Koje su glavne značajke ovog događanja i zašto ga je vrijedno posjetiti?**

Ovo je treći po redu DOV u Beogradu i zaista smo uložili velik trud da bude najveći, najatraktivniji i najedukativniji događaj ovog tipa u Srbiji do sada. Bit će to izložba najsvremenije opreme na kojoj će biti žive proizvodnje za koju su kupci jako zainteresirani. Posvetili smo veliku pažnju da ovom izložbom privučemo kako pekare tako i slastičare i konditore i sigurni smo da će biti oduševljeni sadržajem. Pripremili smo dosta atrakcija i iznenađenja, a prema dobivenim informacijama o interesu kupaca za ovaj događaj, očekujemo veliku posjećenost.



**INFO Spomenuli ste iznenađenja. Postoji li nešto posebno što biste željeli istaknuti?**

U znak zahvalnosti poslovnim partnerima na području Srbije, koji nam iz dana u dan iskazuju izuzetnu poslovnu i prijateljsku suradnju, odlučili smo novu, petu po redu knjigu iz TIM ZIP-ove Biblioteke „Kruh za život“ prvi put službeno predstaviti na Danu otvorenih vrata u Beogradu. Djelo pod nazivom **Majstorstvo pečenja** predstaviti će recenzentica knjige, **prof. dr. sc. Duška Ćurić**, a prevoditelj knjige s njemačkog jezika, **dipl. ing. Franjo Klarić**, ujedno prevoditelj i prve tri te autor posljednje knjige izdane u 2017. godine, potpisivat će knjigu svim zainteresiranim zaljubljenicima u pekarsku i slastičarsku stručnu literaturu.

**INFO Kao osnivač Richemont kluba u Hrvatskoj, udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, TIM ZIP je razvio ideju o osnivanju ove udruge i na području Srbije. Ima li dovoljno interesa te kada se i što očekuje od jedne takve organizacije?**

Ta ideja u tvrtki TIM ZIP postoji već duže vrijeme, ali čekali smo povoljan trenutak da Richemont klub približimo i predstavimo najvećim zaljubljenicima u pekarstvo i slastičarstvo Srbije. Zamisao Kluba je da čuva vjekovima staru ideju o kruhu kao zdravom prehrambenom proizvodu i da organizacijom međunarodnih stručnih seminara spoji stručnjake iz cijelog svijeta koji razmjenjuju znanja te populariziraju pekarstvo i slastičarstvo među mladima.



Proizvodnja lisnatog tijesta na DOV-u Beograd 2017. godine

U organizaciji Međunarodnog Richemont kluba, u švicarskom Luzernu će 10. i 11.5. ove godine biti održan prvi svjetski Kongres o kiselom tijestu na kojemu se očekuje više od 400 svjetskih stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu i na kojemu će prisustvovati neki od budućih članova Richemont kluba Srbije. Nakon ovog događaja i susreta sa svjetski poznatim *richemontovcima*, u planu je osnivanje Kluba u Srbiji, čemu se jako radujemo. Nadamo se da će se to dogoditi do kraja godine.

### INFO Molim Vas komentirajte aktualni trenutak pekarstva u Srbiji.

Srbijansko tržište se nakon mnogo godina konačno probudilo, događaju se promjene koje smo s nestrpljenjem iščekivali. Mijenja se svijest potrošača o tome da je kruh važna i kvalitetna prehrambena namirnica te da su kiselo tijesto i proizvodi s dodanom vrijednošću, poput specijalnih vrsta kruha, peciva i *snack* proizvoda, ono čemu treba težiti. Suvremene tehnološke tendencije i u tom smjeru konstruirane proizvodne linije u našoj industriji omogućavaju i podrazumijevaju automatiziranu proizvodnju svježih, polupečenih i smrznutih proizvoda i vrijeme pokazuje da se sve više pogona odlučuje za nabavu upravo takve opreme, koju mi već godinama predlažemo i nudimo. Očekujemo vrlo brz i značajan napredak u modernizaciji i automatizaciji proizvodnje u pekarstvu i slastičarstvu Srbije. Nove navike potrošača, veliki trgovački lanci i moderan način života vode upravo prema tome. Prodaja svježe pečenih pekarskih proizvoda na licu mjesta prema željama i potrebama potrošača, neimovan je i nezaustavljiv trend pekarstva u cijelome svijetu pa neće zaobići ni Srbiju.

### INFO Čime TIM ZIP može doprinijeti razvoju pekarstva, slastičarstva i konditorstva na tržištu Srbije?

Svojim neprocjenjivim iskustvom od dvadeset i sedam godina što potvrđuje i više od dvjesto realiziranih projekata proizvodnih pogona u regiji i šire, znanjem i edukacijom pomoću jedinstvene literature iz Biblioteke Kruh za život te organizacijom stručnih seminara i sajmova TIM ZIP pomaže, daje podršku i mijenja svijest ljudi iz branše o novim trendovima i modernom biznisu. Primjenom novih tehnologija i razvojem novih proizvoda, pekari i slastičari utječu na navike potrošača, a suvremenim (automatskim) načinom proizvodnje u mogućnosti su da opskrbe cijelo srbijansko i šire tržište. Nastavljamo naš zacrtani, osnovni put s ciljem unapređenja pekarstva i slastičarstva Srbije i cijele regije.

### INFO Kakvo je Vaše viđenje daljnjeg razvoja i poslovanja tvrtke na srbijanskom tržištu?

Trenutno aktivno radimo na značajnom broju projekata modernizacije i proširenja proizvodnog asortimana proizvoda, a očekujemo i daljnji rast u narednim godinama. Naša sve veća prisutnost podrazumijeva bolju servisnu i tehnološku podršku po cijeloj Srbiji pa uz podršku matične tvrtke planiramo i dalje širiti aktivnosti i povećavati naš tim u Srbiji.

Čeka nas još puno posla na putu modernizacije i uspjeha pekarstva i slastičarstva u cijeloj Srbiji.

**S velikim zadovoljstvom pozivamo sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, da 16.5.2019. godine posjetite Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Belexpocentru u Beogradu i sudjelujete u prezentacijama najsuvremenijih strojeva i linija, na promociji nove stručne knjige, degustacijama najfinijih pekarskih, slastičarskih i konditorskih proizvoda te svojim dolaskom upotpunite ugodnu atmosferu i uveličate ovo značajno stručno-informativno događanje!**



**NAJNOVIJI PEKARSTVO  
SVJETSKI SLASTIČARSTVO  
TRENDOVI KONDITORSTVO**

na **1000 m<sup>2</sup>**

**16.5.2019.**  
10,00 - 16,00 h

**BELEXPOCENTAR**  
Hotel Holiday Inn  
Španskih boraca 74

**Beograd**



# Biblioteka "Kruh za život"



## MAJSTORSTVO PEČENJA

**NOVA  
KNJIGA  
USKORO U  
PRETPRODAJI!**



### SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje | izdanje: 2017.



### TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu izdanje: 2012.



### PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora | izdanje: 2010.



### PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE" | izdanje: 2007.

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe: na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40, ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

**www.timzip.hr**

## Impresivan program kao i premijerne 2007.!

- Program uključuje posjet nekima od najbolje opremljenih pekarskih, slastičarskih i konditorskih pogona u Hrvatskoj te obilazak znamenitosti Zagreba, Opatije i Varaždina

**R**ichemont klub Hrvatska ponovno je izabran za domaćina Godišnje skupštine predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba koja će se održati od 13. do 17. rujna ove godine.

Članovi međunarodne udruge uvijek se rado prisjećaju 2007. godine kada je hrvatski Richemont klub, u suradnji s tvrtkom TIM ZIP, europskim majstorima struke prvi put priredio nezaboravan petodnevni program u Zagrebu, Plitvičkim jezerima, Šibeniku, Splitu, Omišu i Dubrovniku. Organizacija i sadržaj ovog skupa proglašeni su među najboljima u dotadašnjoj šezdeset godina dugoj povijesti Richemont kluba.



Šetnja dubrovačkim zidinama 2007. godine

Ovogodišnji sadržajno bogat program okupit će članove Kluba iz jedanaest europskih zemalja koji s nestrpljenjem iščekuju dolazak u Hrvatsku. Program uključuje posjet nekima od najbolje opremljenih pekarskih, slastičarskih i konditorskih pogona u Hrvatskoj, poput pekarnice PAN-PEK, slastičarnice VINCEK i tvornice KRAŠ iz Zagreba te pekarskih pogona ČAKOVEČKI MLINOVI i RADNIK OPATIJA, kao i EKOS PEKARNICE iz Varaždina.

Osim radnog dijela, u program je uvršten i obilazak znamenitosti Zagreba, Opatije i Varaždina, a potvrđen je

**Richemont klub**  
udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association



i prijem kod zagrebačkog i varaždinskog gradonačelnika. Planiran je i posjet tvornici automobila RIMAC iz Svete Nedjelje, obilazak dvorca Trakošćan, domjenak u Palači Dverce kao i gala-večera u Smaragdnoj dvorani Hotela Esplanade u kojemu će i odsjesti stotinjak izvrsnika struke, europskih i svjetskih šampiona.

U sklopu gala-večere bit će organiziran koncert pod nazivom Kruh za život na kojem će sudjelovati vrhunski hrvatski glazbenici **Ana Rucner, Sandra Bagarić i Darko Domitrović.**

Mađioničarski nastup mladog Slovenca **Aleksandra Štucla** upotpunit će ukupan doživljaj i doprinijeti pozitivnom raspoloženju sudionika događanja.

U nastojanju da svim sudionicima program bude razumljiv, višjezični prijevodi bit će osigurani za čitavo vrijeme zajedničkog putovanja i druženja.

Ponosni na opetovanu mogućnost da u svojoj domovini ugoste *najbolje od najboljih u Europi*, organizacijski je tim ovog skupa u potpunosti posvećen dogovaranju i najsitnijih detalja.

U svakom pogledu, preduvjeta za kvalitetno provedeno radno vrijeme te ispunjenje duše prirodnim ljepotama, kulturnim sadržajem i povijesnim znamenitostima ima dovoljno pa su temelji za duboku vjeru u izuzetno uspješnu organizaciju i sveopće oduševljene sudionika i više nego opravdani.

## Prvi Kongres o kiselom tijestu u Luzernu

- **Novi koncepti i saznanja bit će predstavljene kroz pet tematskih cjelina: sastojci, kisela tijesta, procesi, prehrana i zdravlje**



**K**ruh je nekada bio najvažnija namirnica, a danas sve više gubi na značaju. Bile razlog tome probavne tegobe, nepodnošljivost glutena ili mjere dijete, sve više ljudi uklanja kruh iz prehrane. Ima li razloga za zabrinutost zbog zdravlja? Imaju li kruh i peciva stvarno negativne učinke na zdravlje i dobrobit? Koju ulogu imaju sirovine, prerada tijesta i osobito vrijeme odmaranja tijesta? Mnogi obrtnici i znanstvenici su se proteklih godina intenzivno bavili proizvodnjom ukusnih i zdravih krušnih proizvoda i peciva te zajednički radili na razjašnjenju ovih pitanja.

**Prvi Kongres o kiselom tijestu** u organizaciji Richeмонт centra za izvrsnost i Međunarodnog Richeмонт kluba održat će se 9. svibnja 2019. godine u Muzeju prometa u Luzernu. Stručnjaci s područja prehrambenih znanosti i istraživanja održat će predavanja o aktualnim saznanjima na temu utjecaja kiselog tijesta na kruh, njegovu korisnost i probavljivost. Novi koncepti i saznanja bit će predstavljene kroz pet tematskih cjelina: sastojci, kisela tijesta, procesi, prehrana i zdravlje. U program Kongresa uključene su i otvorene rasprave, razmjena i umrežavanje sa stručnjacima iz cijele Europe te izložba i degustacija proizvoda od kiselog tijesta na štandovima izlagača iz šest nacionalnih klubova.



Kongres je namijenjen stručnjacima iz pekarstva, mlinarstva i poljoprivrede, stručnjacima iz područja prerade namirnica te prehrane i zdravlja, profesorima iz prehrambene branše, blogerima o hrani, novinarima i drugim zainteresiranim stručnjacima i ljubiteljima kruha.

Idućeg će se dana u Richeмонт centru za izvrsnost moći pratiti proizvodnja proizvoda od kiselog tijesta u izvedbi svih demonstratora Kongresa.

Richeмонт klub Hrvatska uložio je znatan trud i dao velik doprinos predstojećem događanju. Osim što je osigurao najveći broj sponzorskih sredstava, dovodi i najveći broj interesenata za skup o najnovijim saznanjima o kiselim tijestima.

U ime Richeмонт kluba Hrvatska, svoje će proizvode od kiselog tijesta predstaviti tvrtke **PAN PEK d.o.o.** iz Zagreba te **MLINI d.o.o.** iz Čapljine.

Budući trendovi pekarstva ovise o brojnim čimbenicima, a informacije i saznanja predstavljene na ovom znanstveno-stručnom događanju osvijestit će brojne činjenice i mnogima pripomoći u daljnjem opredjeljenju i pronalasku vlastitog, zdravijeg načina proizvodnje ovog vrijednog prehrambenog proizvoda.



IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

# Finii kvasni proizvodi iz cijeloga zrna (integralni proizvodi)

Pripremio:

Franjo Klarić, dipl. ing.  
glavni tehnolog TIM ZIP-a



- Objavljujemo dijelove iz knjige “Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda”, treće knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke “Kruh za život”

Proizvodi iz cijeloga zrna su u posljednje vrijeme u trendu. Potrošači postaju svjesniji svih prednosti koje im nude prirodni proizvodi. Kruhovi i peciva iz cijeloga zrna su već dugo vremena sastavni dio iole ozbiljnije pekarske ponude. Svjesni potrošači su fine pekarske proizvode s povećanom količinom masnoće i šećera ranije tretirali kao nezdravu prehranu. Sve prisutnijom upotrebom brašna od cijeloga zrna u proizvodnji finih pekarskih proizvoda, na račun svijetlih brašna, učinjen je velik korak prema zdravoj, prirodnoj prehrani.

## Finii kvasni proizvodi iz cijeloga zrna

Uobičajeni fini kvasni proizvodi iz cijeloga zrna razlikuju se od onih iz bijeloga pšeničnog brašna, između ostaloga i po tamnijoj boji sredine.

No, postoje i druge razlike:

- proizvodi imaju manji volumen,
- boja kore proizvoda je manje izražena i zagasita,
- okus nije tako izražajan,
- proizvodi stare brže i već svježi naginju mrvljenju.

Uzroci za takva odstupanja su visok sadržaj posija žitarica u integralnim brašnima i slabija kvaliteta glutena u njima.

Tijesta iz integralnih brašna imaju manju sposobnost oblikovanja tijesta kao i lošija pecivna svojstva. Prije svega imaju ograničenu sposobnost zadržavanja plina. Zbog toga takva tijesta imaju manju stabilnost na fermentaciju kao i njenu toleranciju.

Jako nabubreni djelići ljuske zrna koji se nalaze u tijestu utječu na zagasitu, bubuljičavu površinu kore.

### Vrednovanje finih kvasnih integralnih proizvoda

Različiti integralni fini kvasni proizvodi razlikuju se prema upotrijebljenim dodacima.

- **Integralni fini proizvodi:** proizvedeni su iz integralnih mlinskih proizvoda s uobičajene obrade tla, s običnim dodacima (kao šećer ili margarin), eventualno i s dodatnim tvarima u poboljšivačima

- **Alternativni integralni fini proizvodi:** proizvedeni su iz integralnih mlinskih proizvoda iz alternativnog uzgoja, koji sadrže slabije prerađene masnoće (maslac, ulje, neočvrstnute masnoće), med umjesto šećera, morsku umjesto kuhinjske soli, prirodni kvasac umjesto pekarskog kvasca, ne sadrže poboljšivače i druge dodatne tvari.

Za alternativne integralne fine proizvode ne postoje zakonski propisi. Kontrole o pridržavanju pravila proizvodnje na dobrovoljnoj su osnovi.

- **Bio integralni fini proizvodi:** u određenoj mjeri odgovaraju zahtjevima alternativnih proizvoda. Podrijetlo prisutnih sirovina je iz ekološki obrađenog tla, a pridržavanje propisa o dodacima i uvjeti proizvodnje su zakonski regulirani i kontroliraju se (prema EWG – uredbi).



Integralno pecivo iz lakoga finog kvasnog tijesta



Integralni pčelinji ubodi iz srednje teškoga finog kvasnog tijesta



Integralni kvasno-lisnati proizvod



Integralna štruca s grožđicama

## Proizvodnja integralnih finih kvasnih proizvoda

U načelu se integralni fini kvasni proizvodi proizvode na isti način kao i odgovarajući proizvodi iz bijelog pšeničnog brašna. Ipak, pri tomu treba pripaziti na njihove posebnosti.

### Za fina kvasna tijesta treba upotrijebiti integralna pšenična brašna

Da bi se postigao željeni rezultat, potrebno je umjesto prekrupe upotrijebiti integralno brašno. Ipak, i tijesta iz

integralnog brašna daju proizvode s bitno smanjenim volumenom, zbog manje mogućnosti zadržavanja plina nego što je imaju tijesta iz bijelih pšeničnih brašna.

Pecivna svojstva brašna koja sadrže prekrupe su, zbog dodatka poboljšivača koji sadrže emulgatore kao i zbog dodatka *čistog glutena*, poboljšana.

Za proizvodnju alternativnih integralnih proizvoda ne koriste se integralna brašna kojima je u mlinu dodana askorbinska kiselina ili drugi dodaci za tijesto.

Zbog toga se u pekarama za dobivanje integralnog brašna instaliraju vlastiti mlinovi u kojima se melju sorte pšenice s jakim glutenom kao i krupnik.

## Izbjegavanje mrvljivosti

Integralno pšenično brašno za fine proizvode prerađeno na uobičajen način, gotovom pekarskom proizvodu daje suhu sredinu.

*Za postizanje sočne sredine s produženom trajnošću i svježinom korisno je primijeniti sljedeće mjere:*

- uz pšenično treba upotrijebiti dio raženog integralnog brašna,
- koristiti nabubrene parene primjese,
- dodati blago pšenično kiselo tijesto.

## Obrađene dodatke treba nadomjestiti prirodnima

Kupci finih integralnih proizvoda biraju te proizvode zbog njihove usklađenosti sa zdravim načinom življenja. Konzumenti traže dosljednost u tome da i drugi dodaci takvog načina prehrane moraju biti usklađeni s tom filozofijom. Umjesto jako obrađenih sirovina ili izoliranih sastojaka živčnih namirnica treba koristiti prirodne sastojke.

Kao dodane masnoće koriste se maslac i hladno prešana ulja. Umjesto šećera koristi se med. Uz njih se koriste i sjemenke uljarica i sušeno voće.

## Asortiman integralnih finih kvasnih proizvoda je vrlo širok

Integralna fina kvasna tijesta mogu se preraditi, unatoč maloj toleranciji fermentacije, u mnogo vrsta proizvoda kao i u teške proizvode.

Integralni fini kvasni proizvodi mogu se proizvoditi kao peciva ili kao veliki proizvodi, primjerice kao rezani kolači iz lima s prevlakom i kao kvasno-lisnati proizvodi, čak i kao štole i nabujci bogati jajima. Na slikama su prikazani takvi primjeri.



## Očuvanje kvalitete finih kvasnih proizvoda

Fini kvasni proizvodi iz lakog ili srednje teškog tijesta imaju, neposredno nakon proizvodnje, izraženu svježinu. No, oni zadržavaju takva obilježja kvalitete samo određeno vrijeme. Potrošači kod kupnje očekuju da će dobiti samo svježe proizvode visoke prehrambene vrijednosti.

### Mjere za održavanje kvalitete

Želje potrošača za svježim proizvodima najbolje se mogu ispuniti kontinuiranom proizvodnjom.

Takvu proizvodnju svježih proizvoda samo je uvjetno moguće ostvariti jer bi se proizvodi morali proizvoditi u vrlo malim šaržama. Takva proizvodnje vrlo je zahtjevna i iziskuje povećanje osoblja i troškova.

Vremenom su razvijeni povoljniji postupci proizvodnje kao i djelotvornije metode zadržavanja svježine proizvoda.

Metoda zadržavanja svježine prikazana na gornjoj slici sigurno nije preporučljiva.

U proizvodnji pšeničnih peciva svakako je prihvatljivija primjena uobičajenih, racionalnih proizvodnih procesa

- korištenjem odgođene fermentacije,
- korištenjem prekinute fermentacije.

Produženje održavanja svježine postiže se

- optimiranjem recepture i vođenja fermentacije tijesta,
- skladištenjem na niskim temperaturama i
- optimalnom tehnologijom pakiranja.

Produžena zaštita od kvarenja postiže se

- posebnom tehnologijom pakiranja i
- kemijskim i fizikalnim konzerviranjem.

### Mišljenje

*Pekarski majstor smatra: „Mi smo kupce previše razmazili. Sve mora biti svježije iz peći. A i ponuda odležanih proizvoda je već uobičajena.“*

- *Ocijenite natjecanje pekarnica i slastičarnica u ponudi svježih proizvoda!*

### Gubitak kvalitete pri skladištenju finih kvasnih proizvoda

- Šećerna glazura propada ili se otapa uslijed povećane količine vlage.
- Nedorađena kora proizvoda gubi sjaj, postaje smežurana i kasnije tvrda.
- Voćne obloge postaju suhe i žilave.
- Sredina lakih i srednje teških proizvoda postaje suha i tvrda.
- Laki i srednje teški proizvodi gube aromu i imaju okus po ustajalosti.
- Nedovoljno pečeni nadjevi ili prevlake proizvoda brže se kvare i kontaminiraju mikroorganizmima.
- Proizvodi s visokim sadržajem vlage mogu se upljesniviti.
- Duže uskladišteni proizvodi mogu se užegnuti.

### Uzroci starenja i kvarenja proizvoda

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| • Isušivanje sredine/prevlaka | - izjednačavanje vlage između zraka i proizvoda     |
| • Okus ustajalosti            | - kristalizacija škroba (retrogradacija)            |
| • Zakiseljavanje              | - kiseljenje šećera mikroorganizmima                |
| • Pljesnivost                 | - klijanje pora plijesni                            |
| • Užeglost                    | - oksidacija masnih kiselina                        |
| • Prisutnost salmonela        | - nedostatno pečeni nadjevi zaraženi sirovim jajima |

### Zaštita zapakiranih gotovih proizvoda od pojave plijesni

*Pojavi plijesni posebno su izloženi zapakirani gotovi proizvodi s vlažnim nadjevima ili prevlakama.*

*Sljedeće mjere odgađaju ili potpuno sprečavaju pojavu plijesni na pečenim proizvodima i slasticama:*

- *Dodatak konzervansa u pripremi tijesta,*
- *toplinska pasterizacija u procesu pakiranja,*
- *zamjena zraka u pakovanjima modificiranom atmosferom.*

### Konzervansi za fine pekarske proizvode

Fini pekarski proizvodi s visokim sadržajem vlage (s aktivitetom vode višim od 0,65) smiju se konzervirati propionskom ili sorbinskom kiselinom.



#### Stručna uputa

Različiti fini kvasni proizvodi sadrže nedovoljno pečene nadjeve ili prevlake sa sirovim jajima (npr. kolači pčelinji ubodi s nadjevom koji je rahljen snijegom od jaja na bazi škrobne kreme).

### Skladištenje proizvoda koji sadrže nedovoljno pečene pripravke

- Fini proizvodi s nedovoljno pečenim nadjevima i prevlakama su lako pokvarljive živežne namirnice.

U njih se ubrajaju

- pčelinji ubodi, kolači s mrvicama, nadjevom od škrobne kreme ili škrobne kreme s vrhnjem,
- kvasno-lisnati proizvodi s prevlakom od kreme i voća nanesenom nakon pečenja,
- nepečene prevlake od vrhnja.
- Prema propisima o higijenskim odredbama, živežne namirnice koje zahtijevaju skladištenje u hladnom prostoru, trebaju se ohladiti nakon proizvodnje što je prije moguće.  
Ali: svi fini kvasni proizvodi pri skladištenju u hladnom prostoru vrlo brzo stare.
- Kako se postupa s takvim proizvodima?

### Starenje i održavanje svježine proizvoda

U poglavlju *Starenje pšeničnoga peciva i kruha* na str. 122 i na str. 207 objašnjeni su uzroci starenja proizvoda.

Isti razlozi starenja koji su ondje navedeni, u načelu vrijede i za fine kvasne proizvode.

Glavni uzrok starenja proizvoda je retrogradacija škroba. Ona se u prvome redu događa kod proizvoda s visokim sadržajem brašna i tekućine. Porastom sadržaja masnoće retrogradacija se usporava.

Proizvodi s visokim sadržajem masnoće (npr. štole) gotovo da i *ne stare*. Njihova sposobnost skladištenja je ipak ograničena mogućom razgradnjom masnoća.

### Sastojci koji utječu na zadržavanje svježine

Već se po samoj recepturi može zaključiti kako i koliko dugo će proizvod zadržati svježinu.

Produžena svježina proizvoda postiže se dodatkom mlijeka, visokim udjelom masnoće i žumanjka.

Zadržavanje svježine može se poboljšati djelovanjem određenih tvari koji se dodaju tijestu:

- tvari za zgušnjavanje povećavaju randman tijesta, a samim time i vlažnost sredine,
- poboljšivači koji sadrže emulgator odgađaju, zbog poboljšane raspodjele masnoća, retrogradaciju škroba.

### Postupak vođenja fermentacije tijesta utječe na zadržavanje svježine

Dolje navedene mjere primijenjene u vođenju tijesta djeluju pozitivno na produženje svježine gotovih proizvoda:

- korištenje predtijesta,
- hladno vođenje tijesta s produženim mirovanjem,
- intenzivno miješenje tijesta,
- pečenje optimalno fermentiranih proizvoda.

### Rashladna tehnika omogućava proizvodnju svježih proizvoda

**Odgođenom fermentacijom** obrađenih tjestenih proizvoda može se završna fermentacija oblikovanih proizvoda odgoditi do 48 sati. Ovaj proces naročito je prikladan za tjestene komade peciva.

**Prekidom fermentacije** oblikovanih tjestenih proizvoda moguće je pomaknuti vrijeme pečenja do jednog tjedna, pa čak i više.

**Smrzavanje** gotovih proizvoda u vrućem stanju omogućuje zadržavanje njihove svježine više dana bez gubitka kvalitete. Najprikladnije je za velike proizvode, pšenična peciva i rezane kolače iz lima sa *suhom prevlakom*.

Za smrzavanje su manje prikladni kvasno-lisnati proizvodi i proizvodi s voćnim i škrobnim nadjevom ili prevlakom. Šećerne glazure *propadaju* pri smrzavanju i otapaju se kod odmrzavanja.

NOVO U PONUDI TVRTKE TIM ZIP

# Povrtni miks za nutritivno bogatije proizvode

Pripremila:  
**Ana Studen,**  
 mr.ing.techn.aliment.  
 stručna suradnica u  
 Sektoru tehnološke  
 primjene i razvoja



- **Koncentrat sa sušenim povrćem idealan za pripremu kruha, peciva i različitih snack proizvoda poput sendvič peciva, ciabattina, klipića itd.**

Sve veća svijest konzumenata o namirnicama koje unose u organizam dovela je do novog trenda u pripremi gotovih smjesa za pekarske proizvode. Danas je na tržištu sve više prisutan asortiman smjesa i koncentrata koji u sebi sadrže sušeno povrće. Takve su smjese, osim zbog jednostavnosti pripreme proizvoda, pogodne i radi dodanih sastojaka koji utječu na okus proizvoda, ali i na njihovu nutritivnu vrijednost.

Dugogodišnji poslovni partner TIM ZIP-a, tvrtka **DATA-BAK** osmislila je koncentrat sa sušenim povrćem idealan za pripremu kruha, peciva i različitih *snack* proizvoda poput sendvič peciva, ciabattina, klipića itd.

Radi se o koncentratu naziva Povrtni miks koji se dozira u jednakom omjeru kao i brašno. Sušeno povrće koje se nalazi u miksu uključuje celer, mrkvu i karamelizirani luk.

Celer (lat. *Apium graveolens*) je zeljasta dvogodišnja biljka s mesnatim vretenastim korijenom i stabljikom. Sadrži sve vitamine B kompleksa, vitamin C, vitamin A, vitamin E, minerale, kalcij, natrij, alkaloid apiin, asparagin i eterično ulje (Oleum Apii). Eterična ulja celera djeluju antibakterijski i antimikotički. Također, djeluje stimulativno na pojedine organe.

Mrkva (lat. *Daucus carota*) je dvogodišnja povrtna biljka. Narančastu boju mrkvi daje karoten, tvar iz koje se u našem organizmu sintetizira vitamin A. Također, mrkva je dobar izvor dijetalnih vlakana, vitamina C i kalija. Ne treba zaboraviti i na vitamine - tijamin, niacin, vitamin B6 i folate, te mineral mangan.

Luk (lat. *Allium cepa*) spada među najstarije povrtlarske kulture i od davnina se upotrebljava za prehranu ljudi. Ova namirnica dobar je izvor dijetalnih vlakana, vitamina B6, folata i mangana, a uz to je i vrlo dobar izvor vitamina C. Sadrži vrlo malo zasićenih masti, kolesterola i natrija. Osobito jak miris luku daju tvari bogate sumporom, koje su jednako tako odgovorne i za njegova ljekovita svojstva. Uz to, luk je bogat i kromom, mineralom u tragovima koji pomaže

u staničnoj rekaciji s inzulinom, zatim vitaminom C i brojnim flavonoidima, osobito quercetinom. Karamelizirani luk se dobiva toplinskom obradom luka.

U nastavku je prikazan recept i tehnološki postupak za pripremu kruha s predstavljenom gotovom smjesom.



## Kruh s Povrtnim miksom

Sirovina	Masa (kg)
POVRTNI MIKS	5,00
Brašno T-550	5,00
Sol	0,20
Kvasac	0,30
Voda	6,50
<b>Ukupno</b>	<b>17,00</b>



### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 5 min.

Temperatura tijesta: 25 °C.

Odmaranje tijesta: 15 min.

Odvaga tijesta: 0,48 kg.

Oblikovanje: U štrucu, po želji uvaljati u sezam.

Vrijeme fermentacije: 45 min.

Parametri fermentacije: 35 °C, 75 %.

Temperatura pečenja: 230 °C, s padom na 210 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 30 min.



Celer, luk i mrkva su “tri mušketira” svake kuhinje. Razlog tome je što se ove biljke koriste u pripremi većine jela, kako onih baznih, kao što su temeljci, juhe i umaci, tako i raznih drugih, mesnih i povrtnih jela.

Vrijeme je za lagani zaokret u asortimanu proizvoda koje nudite. Uvedite u svoju ponudu zanimljiv i nutritivno bogatiji proizvod koji će osvježiti police prodajnih prostora te svojim karakteristikama oduševiti nepca vaših kupaca.



## Bakin kruh



Sastojci	Količina (kg)
BAKINA MJEŠAVINA	1,00
PŠENIČNO BRAŠNO T-850	2,00
Pšenično brašno T-550	2,00
Kvasac	0,13
Sol	0,10
FROST GENUSS	0,06
Voda	3,00
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>8,29</b>

### Tehnološki postupak

Priprema smjese za parenje: u posudu mijesilice staviti BAKINU MJEŠAVINU i vodu te miješati 1-2 min. Nakon toga dodati sve ostale sastojke i zamiješati tijesto.

Miješanje: Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 3 minute polako i 6 minuta brzo.

Temperatura zamjesa: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 15 minuta.

Odvaga tijesta: 0,58 kg.

Oblikovanje: razdijeljene komade tijesta zaobliti ili izdužiti frkanjem, navlažene uvaljati u posudu s posipom (lan, suncokret, sezam itd.) te složiti na limove za pečenje.

Vrijeme fermentacije: 60 min.

Temperatura pečenja: etažna 235 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 25 minuta.



## Perci



<i>Sastojci</i>	<i>Količina (kg)</i>
KONC. ZA KRAFNE PREMIUM	1,00
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	4,00
Kvasac	0,35
Šećer	0,45
AROMA ZA SLATKA DIZANA TIJESTA	0,01
ARGENTA SOFT HF+	0,45
Voda	1,50
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>7,76</b>

### Tehnološki postupak

**Miješanje:** Sastojke miješati spiralnom mijesilicom 2 minute polako i 8 minuta brzo.

**Temperatura zamjesa:** 28 °C.

**Mirovanje tijesta:** 15 minuta.

**Odvaga tijesta:** 0,04 kg.

**Oblikovanje:** oblikovati prec.

**Vrijeme fermentacije:** 60 min (38 °C/80 %).

**Temperatura prženja:** 180 °C.

**Vrijeme prženja:** 10 minuta, nakon prženja uvaljati u mješavinu šećera i cimeta.

## BAGUETTE MIX 10

Koncentrat vrhunske austrijske kvalitete pogodan za pripremu proizvoda s visokim udjelom vode poput baguette, ciabatte, peke, škrovade i slično.

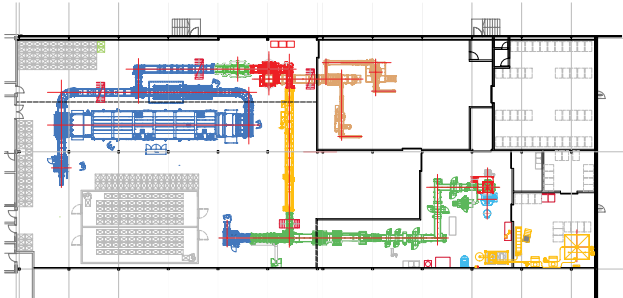


Visok udio raži i kiselog tijesta doprinosi:

- kvaliteti proizvoda
- poroznoj strukturi
- specifičnom okusu i boji
- dugotrajnoj svježini
- hrskavoj korici

# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju

## projektiranje



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

## sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

## tehnološka podrška



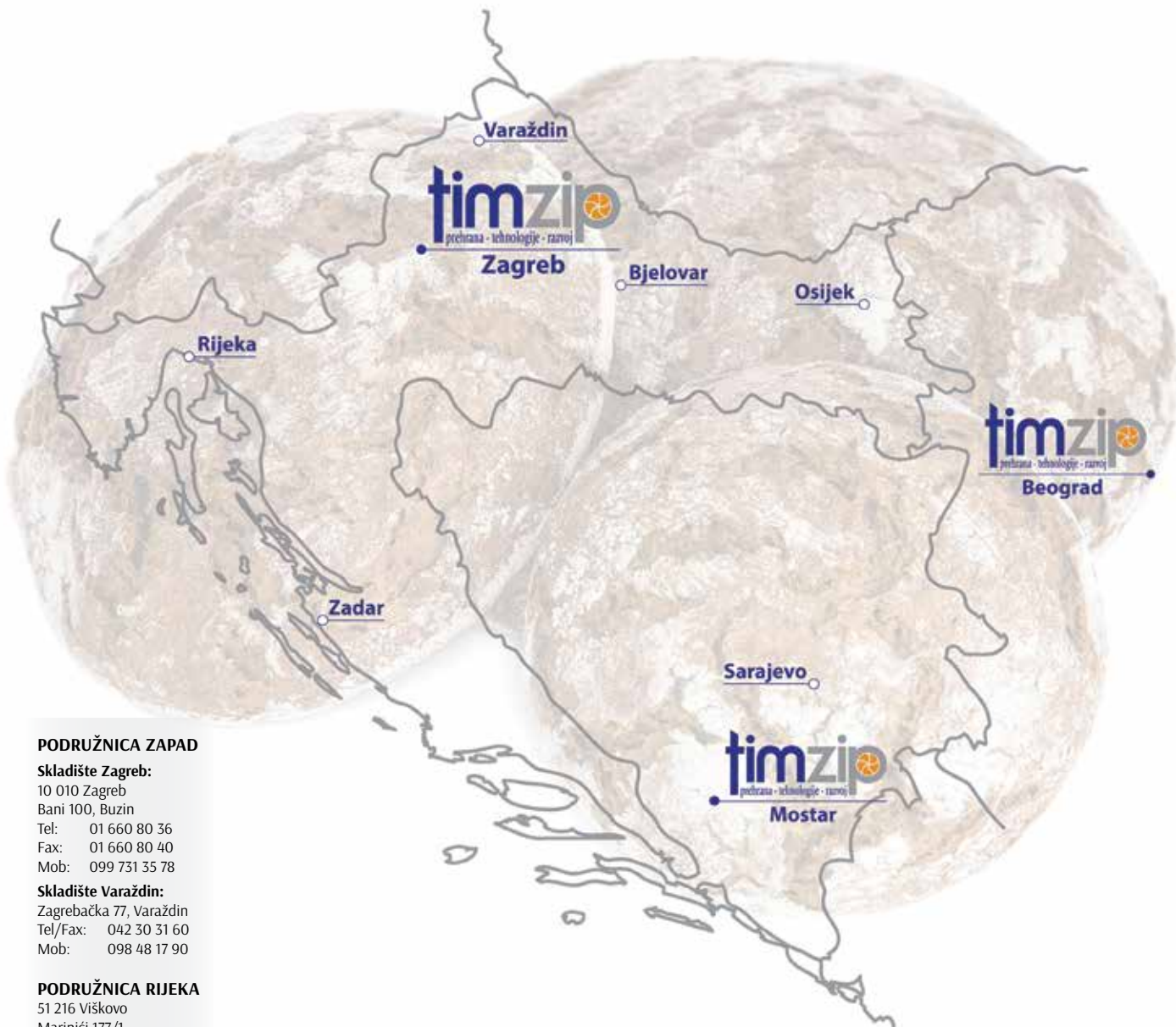
## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunnelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtjesti i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## montaža i servis





#### PODRUŽNICA ZAPAD

##### Skladište Zagreb:

10 010 Zagreb  
Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 36  
Fax: 01 660 80 40  
Mob: 099 731 35 78

##### Skladište Varaždin:

Zagrebačka 77, Varaždin  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

#### PODRUŽNICA RIJEKA

51 216 Viškovo  
Marinići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 76

#### PODRUŽNICA ISTOK

##### Skladište Bjelovar:

43 000 Bjelovar  
Velike Sredice 125  
Tel/Fax: 043 23 11 69  
Mob: 098 48 18 77

##### Skladište Osijek:

31 220 Višnjevac  
Petra Svačića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

#### PODRUŽNICA JUG

##### Skladište Zadar:

23 000 Zadar  
Ul. Miroslava i Janka Perice 16  
Tel/Fax: 023 24 00 80  
Mob: 098 53 22 07

#### TIM ZIP d.o.o. MOSTAR

88 000 Mostar, BiH  
Ilička 747  
Tel/Fax: 00 387 36 32 97 55  
Mob: 00 387 63 31 97 55

#### PODRUŽNICA SARAJEVO

71 000 Sarajevo, BiH  
Vase Butozana 3  
Tel/Fax: 00 387 33 24 89 50  
Mob: 00 387 61 17 08 29

#### TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

10010 Zagreb • Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40  
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr



INFO

**IZDAVAČ:** TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb  
**GLAVNA UREDNICA:** Martina Kolak  
**OBLIKOVANJE:** Biljana Lihtentalner, Studio Studio  
**TISAK:** Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica

**timpublic**

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr