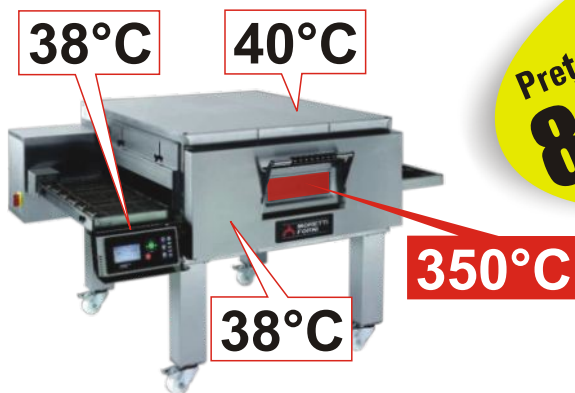


PRODUCȚIE COVRIGI

PRODUCȚIE COVRIGI PE CUPTOR TUNEL MORETTI FORNI

AFACERE LA CHEIE PENTRU TOATĂ DURATA ANULUI



Preț special linie completă
8.894 €+TVA

LINIA DE PRODUCȚIE COVRIGI CU RECUPERAREA RAPIDĂ A INVESTIȚIEI.

O afacere specifică și anului 2011, verificată în multiple locații, cu singurul cuptor cu bandă certificat pentru covrigi. Pe lângă profitabilitatea extraordinară, cuptorul pe bandă Moretti Forni are multiple avantaje față de orice alt cuptor de acest tip: spațiu de producție redus, izolație perfectă care creează o temperatură ambientală suportabilă și care minimizează pierderile de căldură reducând astfel consumul de energie, reglarea perfectă a temperaturii cu ajutorul display-ului LCD care permite menținerea în timp a calității produsului, productivitate ridicată (până la 450 covrigi/oră), siguranță în exploatare, fiabilitate garantată de experiența în domeniu a producătorului Moretti Forni.

ECHIPAMENTE NECESARE PRODUCTIVITATE 400-450 COVRIGI/ORĂ GREUTATE 90 GR. CRUD / 80 GR. FINIT

MOF-COMP.TE1/CV-T75E

Cuptor electric tunel T75E, cu o cameră de coacere, suport pe roți, productivitate/cameră de coacere: 3 pizza de diametru 33cm/2 pizza/de diametru 45cm, productivitate orară/cameră de coacere: 50 pizza de diametru 33cm/25 pizza de diametru 45cm, control electronic, afisaj grafic LCD, 20 programe de coacere, funcție de blocare, temperatura maximă 400°C, inox, dimensiuni interne cameră de coacere (LxlxH mm): 910x500x80, dimensiuni exterioare (LxlxH mm) 1779x1261x1116, alimentare 380V, putere 16,5kW.

Caracteristici funcționale și constructive ale cuptoarelor tunel conveyor Moretti Forni:

structură internă și externă în întregime din inox, temperatură maximă exterioară 38°C (izolație maximă), ușă cu geam pentru a verifica procesul de coacere, patru picioare din inox, cu roți și frână, ușor de curățat, modularitate (până la trei cuptoare suprapuse), display grafic LCD, autodiagnostic cu vizualizarea mesajelor de eroare, posibilitatea setării de temperaturi diferite pentru partea inferioară și cea superioară a camerei de coacere (doar pentru variantele electrice, la variantele pe gaz poate fi setată o singură temperatură), timer de aprindere a cuptorului, funcție de economisire a energiei, funcție de blocare, izolație de mare densitate, gestione la distanță prin intermediul GSM, astfel activitatea operatorului fiind redusă la minimum, multifuncționalitate.

BRV-IM25DS

Malaxor pentru aluat dur (de covrigi), capacitate 25Kg aluat, transmisie cu lanț dublu pentru o rezistență superioară, cu tijă ranforsată pentru spart aluatul, spirală din inox 431, cuvă și cap fixe, capacitate faină 17Kg, volum cuvă 33 litri, dimensiuni cuvă 400x260mm, cuvă, spirală și grila de protecție din inox, motor cu două viteze, sistem de transmisie cu motoreductor cu baie de ulei, dimensiune (LxlxH mm): 740x430x740, greutate: 95Kg, alimentare 380V, putere 1/1,4kW.

EMX-10373

Friteuză electrică pentru opărit covrigii, capacitate 16 litri, coș inox, dimensiune (LxlxH mm): 530x420x360, alimentare 380V, putere 2x3kW.

COZ-TA710D

Masă inox, înălțător și poliță intermediară, dimensiune (LxlxH mm): 1000x700x850, pentru susținerea friteuzei.

COZ-PA612

Masă inox cu blat din polietilenă, înălțător la perete, poliță intermediară, dimensiune (LxlxH mm): 1200x600x850.

INP-IP0032

Lavoar inox cu comandă la genunchi (prin împingere laterală), dimensiuni: 400x320 mm.

Valoarea utilajelor acoperită încă din prima lună*

*Calcul realizat luând în considerare cheltuielile cu materiile prime (fără personal, chirie și utilități).

- Cost linie: 8.894 € + TVA
- Cost materie primă (covrig 90gr crud/80gr finit) aproximativ 0,3 lei/buc
- Preț vânzare: 0,8 lei/buc
- Capacitate: 400-450 bucăți/oră
- Perioadă de vânzare: 10h/zi x 30 zile/lună. Profit brut total lunar: 0,5 lei x 400 x 10h x 30 zile = 60.000 lei aproximativ 14.285 €

Ai nevoie de:

- Spațiu aprox. 24 mp;
- Utilități: apă, curent electric, canalizare;
- Putere instalată electrică pentru întreaga linie - minim 27kW;
- 2-3 angajați (fără calificare obligatorie).