

SALTEK®
BAKERY EQUIPMENT

GENERAL CATALOGUE

www.saltek.com.lb



www.facebook.com/saltekSal



www.youtube.com/saltekLebanon



TABLE OF CONTENTS

COMPANY PROFILE 4

PITA BREAD 6

Industrial Lines	8
Compact Lines	16
miniSMART® Line	22

FLAT BREAD LINES 28

Tortilla Line	30
Chapati Line	32

ORIENTAL PIES & PASTRY LINES EQUIPMENT 34

Pies Line	36
Multipurpose Gas Oven	39
Multipurpose Diesel Oven	39
Saj Oven	40
Pastry Oven	40
Manakish Sheeter & Divider	40
Household Sheeter	41
Mini Extruder Divider & Dough Sheeter	41

ACCESSORIES 42

Air Compressor	44
Dough Chunker	44
Flour Sifter	44
Dough Table	45
Bread Elevator	45
Miscellaneous Accessories	45

EUROPEAN BREAD & PASTRY MACHINERY 46

Logiudice Forni	48
VMI	49
Fritsch	50
Sveba Dahlen	51
JAC	52
Teknostamap	53
Sasa	54
Pietroberto	55
Trima	56
Italpan	56
Fortuna	57
Glimek	57
Vitella	58
Pansystem	58
Panem	59
Lillnord	59
Helpan Forni	60
Prim Italia	60
Mimac Italia	61
Mondial Forni	61
STM Products	62
Ciberpan	62
Brevetti e Gasparin	63
Unifiller	63
Comiz	64

WHO WE ARE



الجمع بين عراقية الماضي والتطور التكنولوجي

منذ تأسيسها عام ١٩٧٨ ومؤسسة سالتك هي الرائدة في صناعة معدات المخابز في العالم، وقد أثبتت وجودها بين الشركات العالمية وأصبحت مرادفة لمفهوم الجودة والأداء. وذلك بفضل التزامها المستمر وخبرتها الفنية والصناعية، مما جعلها موضع استشارة وقرار وتنفيذ لزيائنها وأعطائها حصة مهمة في الأسواق العالمية.

Reinventing breadmaking™

As a worldwide leader in the production of fully automated Pita Bread lines since 1978, Saltek has occupied its rightful position among internationally renowned companies, acquiring a name equivalent to high quality and performance. Moreover, the ongoing commitment, technical expertise, extensive industrial know-how and experience, have made Saltek a trusted partner in consulting, decision making, implementing and after sales operational support for a majority of successful Pita Bread producers worldwide.

المنتجات

إن النشاط الأساسي لمؤسسة سالتك هو تصميم وإنتاج الخطوط التلية لإنتاج الخبز العربي ومختلف أنواع الخبز المسطح، بالإضافة إلى مختلف المعدات لتجهيز مصانع الخبز، بما فيها الأفران الصغيرة التي تناسب المؤسسات السياحية والسوبر ماركت. كذلك تجدون لدى مؤسسة سالتك جميع ما تحتاجون إليه من آلات ومعدات لإنتاج الخبز الأوروبي والمعجنات والكعك مختارة من أفضل المصادر الموثوقة عالمياً.

الالتزام

إننا نحاول جاهدين مساعدة زبائننا من مختلف أنحاء العالم بمسؤولية عالية، لنقدم لهم الأنظمة الفعالة لتحقيق مشاريعهم وذلك من خلال فريق عمل مؤهل وملتمزم يفوق المائة والعشرين موظفاً. إن الاستشاريين والخبراء المتميزين لدينا هم دائماً على استعداد لمساعدتكم في كل مراحل العمل، من وضع التصميم الخاصة لمشروعكم حتى التنفيذ والتدريب والخدمة بعد البيع.

الكفاءات

سالتك حاصلة على شهادة نظام إدارة الجودة ISO: ٢٠٠٨:٩٠٠١. كما أيضاً نفذت الشركة متطلبات التوجه الأوروبي في منتجاتها تحت عنوان (CE Marking/٢٠٠٦/٤٢/EC). سالتك في تطوير مستمر من ناحية التصميم والإنتاج لتتطابق معايير ISO: ١٢١٠٠ وهي سلامة العاملين على معداتها. إن المعايير العالمية للصحة والسلامة العامة OHSAS ٢٠٠٧:١٨٠٠١ قد أصبحت جزءاً من النظام العام لإدارة الجودة في شركة سالتك.

لماذا تختار سالتك؟

المواد الأولية المستعملة مختارة لتراعي مختلف شروط الصناعة الغذائية والصحة العامة. معداتها متينة الصنع وتخدم لمدة طويلة ولا تحتاج لعمليات الصيانة إلا بالحد الأدنى الطبيعي. معداتها أيضاً قابلة للتعديل والتطوير لتناسب مع حاجاتكم المستقبلية. إن رضى زبائننا هو المكون الرئيسي في ثقافتنا ونحن نواصل العمل بجهد لتحقيق رضاهم الكامل.

Products

Our core manufacturing activity includes design and production of equipment and production lines for pita & various types of flat bread. We can supply the needs of small to mega baking businesses, as well as malls and restaurants. Our range of products also includes fully automated systems and individual equipment for the production of various European bread and pastry.

Commitment

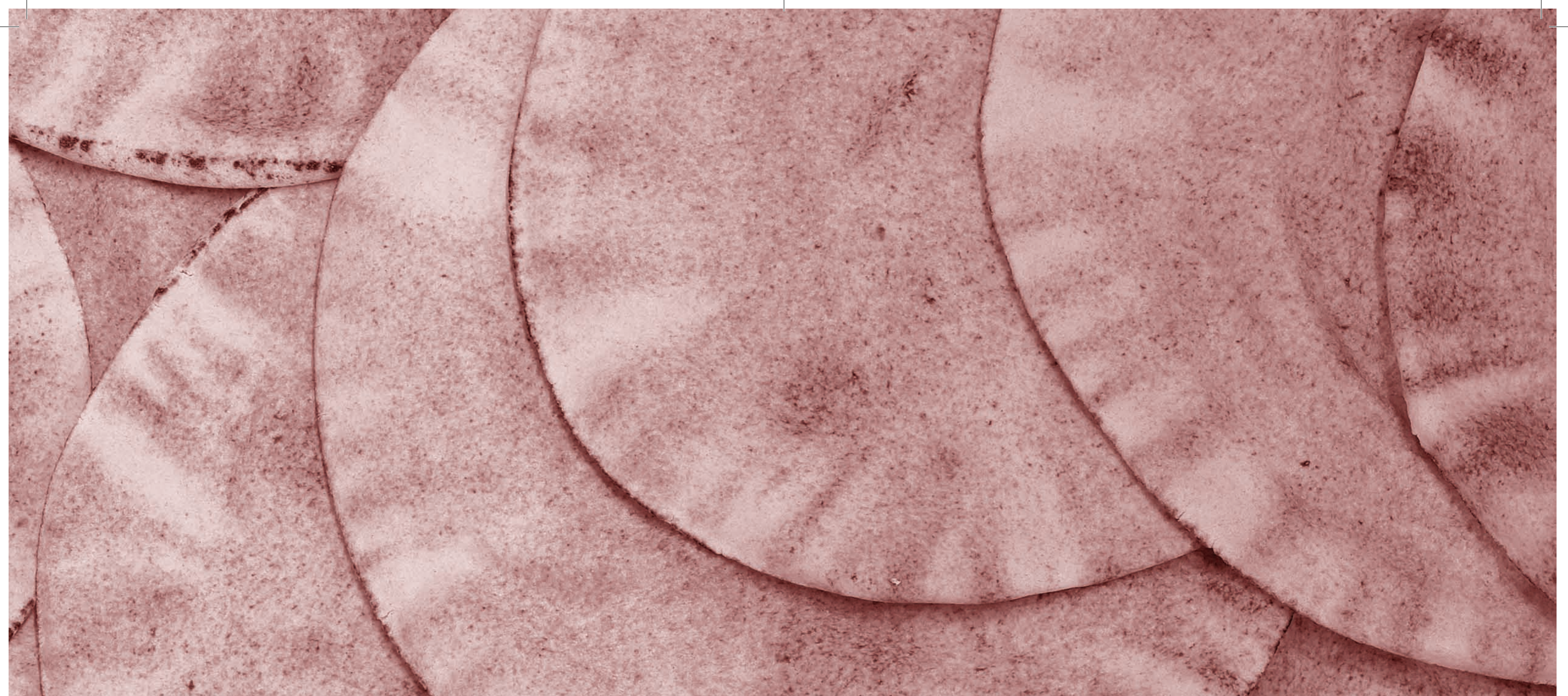
With a committed team of more than 120 employees, we constantly try to serve our customers worldwide with a sense of responsibility, provide them with most effective systems that accomplish their requirements. Our trained experts and consultants are always available to accompany you through the whole process, from developing your customized or special designs up to implementation and training of your staff to operate your production line.

Competencies

Saltek is ISO:9001:2008 Certified Company, for Quality Management System. Moreover, we have implemented the requirements of the European Directive under 2006/42/E6 (CE Marking). Saltek continuously upgrades the design of its products, in conformity with Machinery Safety norms under ISO:12100. In addition, OHSAS 18001:2007 international standard for Health & Safety is implemented as a part of the Total Quality Management System of Saltek.

Why Choose Saltek?

In our choice of raw material and components, we carefully take into account conformity to food grade and hygienic standards. Our machines are assets that have long useful life, durable and built to work with minimal maintenance. Our lines are versatile to cope with varying production needs as well as with future expansion of your business. Customer satisfaction is a core component of our culture at Saltek, as we continue to work hard to attain full satisfaction of our customers.



"All sorrows are less with bread."
Miguel de Cervantes Saavedra

PITA BREAD
INDUSTRIAL LINES
COMPACT LINES
miniSMART® LINE

INDUSTRIAL LINES

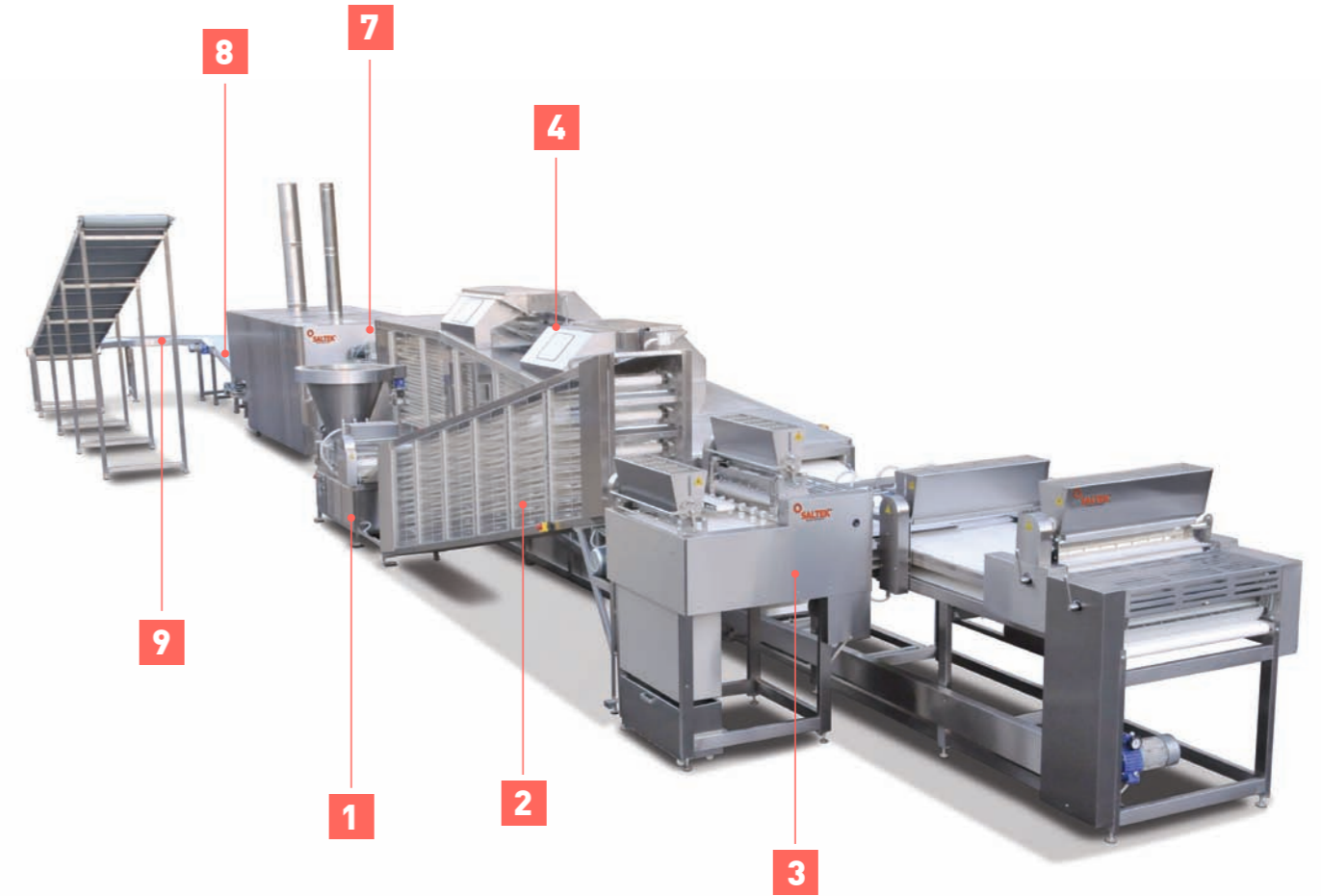
Our industrial production lines are the optimal choice for medium and large scale bakeries. Machines can be customized to fit within the available layout. Our prices are affordable compared to the significant production output of up to 18000 loaves/hr. Our lines are also available with both regular and luxury versions, as well as many other special features upon request, enabling you to comply with the targeted production rate and end product specifications. Moreover, speed control can be either through mechanical variable speed motors or electronic frequency converters.

We have ten major types of Industrial production lines as shown in the table below:

No. of rows / width عدد المسار والعرض	Max. Prod. Capacity (loaves/hr) أقصى إنتاج (غيف في الساعة)	Doughballs Weight وزن كرات العجين (g)	Loaf Diameters قطر الرغيف (mm)	Avg. Thermal Power معدل الطاقة الحرارية (kW)	Total Electric Power الطاقة الكهربائية (kW)	Min. Space Required حد أدنى المساحة المطلوبة (m ²)
2 rows / 800mm ٨٠٠ ملم / مسارين	4000*	50-200**	150-380**	380	12	150
3 rows / 800mm ٨٠٠ ملم / ٣ مسارات	8000*	50-200**	150-250**	380	13	150
3 & 2 rows / 800mm ٨٠٠ ملم / ٣ أو ٢ مسارات	3 rows 8000* 2 rows 4000*	50-200**	3 rows 150-250** 2 rows 150-380**	380	13	150
3 rows / 1000mm ١٠٠٠ ملم / ٣ مسارات	8000*	50-200**	150-300**	440	13	150
3 & 2 rows / 1000mm ١٠٠٠ ملم / ٣ أو ٢ مسارات	3 rows 8000* 2 rows 4000*	50-200**	3 rows 150-300** 2 rows 150-450**	440	13	150
4 rows / 800mm ٨٠٠ ملم / ٤ مسارات	14000*	50-150**	130-180**	440	13	150
4 & 2 rows / 800mm ٨٠٠ ملم / ٤ أو ٢ مسارات	4 rows 12000* 2 rows 4000*	50-150**	4 rows 130-180** 2 rows 130-380**	440	13	150
4 rows / 1000mm ١٠٠٠ ملم / ٤ مسارات	14000*	50-150**	130-230**	440	13	150
4 & 2 rows / 1000mm ١٠٠٠ ملم / ٤ أو ٢ مسارات	4 rows 12000* 2 rows 4000*	50-200**	4 rows 130-230** 2 rows 130-450**	440	13	150
6 rows / 1200mm ١٢٠٠ ملم / ٦ مسارات	18000*	50-150**	130-200**	600	18	180

* Varies depending on the loaf diameter / تختلف حسب قطر الرغيف ** Special requirements can be met / يمكننا التصميم حسب متطلبات خاصة

بالإضافة إلى خطوطنا المدمجة لإنتاج الخبز العربي ومختلف أنواع الخبز المسطح، لدينا أيضاً "خطوط إنتاج صناعية" التي تؤمن الإنتاجية والجودة العالية. والتي تفي بمتطلبات المخابز المتوسطة والكبيرة الحجم. يمكن تصميم الخط لتناسب مع المكان الذي سيتم تركيبه فيه. أسعارنا مقبولة جداً نظراً للإنتاجية العالية التي تصل إلى ١٤٠٠٠ رغيف/الساعة. يمكن تصنيع الخط بمادة الحديد أو الستانلس ستيل "حسب الحاجة، بالإضافة إلى الكثير من المواصفات الخاصة عند الطلب. يمكن أيضاً التحكم بسرعة التلث، وبالتالي بخط الإنتاج ميكانيكياً بواسطة محرك متغير السرعة أو إلكترونياً بواسطة محول تردد إلكتروني. لدينا ١٠ أنواع أساسية من خطوط الإنتاج الصناعية حسب الجدول التالي:



5 Punching unit (optional)
جهاز للضغط والتنقيط (اختياري)

6 Dough curve (optional) not present in this setup
كوع عجين (اختياري) ليس موجوداً في هذه الصورة

* The line shown above is a luxury line and includes many special features.
الخط الموجود اعلاه مصنوع كاملاً من مادة الستانلس ستيل ويتضمن مميزات إضافية

1 Dough Extruder Divider القطاعة الآلية

Dough extruder divider, equipped with a S/S dough hopper of 90 kg capacity with a rotating S/S scraper/ agitator to prevent the dough from developing air pockets:

- It receives the already mixed dough mass, to be further driven by an extruder to the cutting device, where it is divided into equal portions at equal intervals by an electro-pneumatic system.
- Dough balls weight can be adjusted from 30 up to 250 grams per portion by means of interchangeable adapter rings and adjustable electronic sensor.
- Size and weight of dough pieces, running speed of the machine, and the sprinkled amount of flour from the flour duster are all fully adjustable to comply with your working requirements or preferences.
- The dough pieces are thereafter automatically conveyed to the next stage.

Special Features

- Fully manufactured in Stainless Steel.
- 7 segment display counter.
- Automatically controlling production quantity and weight
- Possibility of cleaning augers & funnel (Swing front door for easy clean out).
- Extended hopper capacity to 260 liters.
- Flour collecting drawer.
- Extra dusting and pressing unit.

هذه التلة ذات كفاءة عالية، تقطع العجين إلى أجزاء متساوية ضمن مسافات غاية في الانتظام وتنقلها آلياً نحو المخمر الانتقالي وتحتوي على:

- حوض عجين سعة ٩٠ ليتر، مصنع من الاستنلس ستيل يمنع تكوين جيوب هوائية بداخله لتسهيل انسياب العجين.
- فوهة لخروج العجين المقطع ذات حلقة سهل التغيير ومن مختلف الأحجام وذلك للحصول على أقطار مختلفة من العجين.
- إمكانية التحكم بوزن قطعة العجين ما بين ٣٠ و ٢٥٠ غراماً بواسطة حساس، يعمل بنظام الكتروني مع ضغط الهواء.
- مزودة برشاش طحين بعد عملية القطع (حسب الحاجة) مع اسطوانة تكبيس ويفضل الدقة المتناهية في نظام التقطيع فأن أرغفة الخبز تصل إلى المخمر الانتقالي بانتظام كامل.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنعة من مادة الستانلس ستيل بالكامل.
- عداد الكتروني رقمي.
- نظام آلي للتحكم بوزن قطعة العجين وكمية الإنتاج.
- إمكانية تنظيف مخرج العجين من خلال باب قابل للفتح.
- جرن قطاعة حجم أكبر سعة ٢٦٠ ليتر.
- جارور لجمع الطحين الزائد لإعادة استعماله.
- رشاش طحين ومكبس اضافي.

2 Intermediate Proofer المخمر الانتقالي

- Divided dough pieces are driven into this proofing tunnel to undergo an initial leavening process.
- It is built with multi-level conveyor belts, made of food grade and durable material.
- The lateral sides of this machine are covered with sliding transparent Plexiglas windows, isolating the leavening process from external atmosphere.
- The dough pieces undergo an initial leavening process, are then neatly dropped into the dough sheeter.

Special Features

- Fully manufactured in Stainless Steel.
- Flour collector by means of a driven belt that moves flour to the front side & drops it into a S/S container.
- Diagonally positioning of the dough.
- Extra dusting and pressing unit.

- أن كرات العجين الخارجة من القطاعة الآلية تنتقل بكل عناية داخل نفق مؤلف من عدة طبقات من السيور لتبدأ عملية التخمير الأولى.
- هذا الجهاز مصمم بشكل نفق ويحتوي على سيور ذات نوعية عالية من الجودة، مرنة ومقاومة للتلف، ومثبت في وسطها سكة خاصة وذلك من أجل ضمان عملية التوازن إلى أقصى حد. كما أنها تراعي شروط الصحة العامة.
- يسمح بتعديل مدة التخمير من ٦ إلى ٣٠ دقيقة حسب الطلب.
- جوانب هذا الجهاز مغطاة بصفائح بلاستيكية شفافة مثبتة على واجهات معدنية متحركة مما يسمح بمراقبة تحرك كرات العجين ويجعل عملية التنظيف والصيانة في غاية السهولة. بالإضافة الى كل ذلك، تعزل العجين من الجو المحيط من المخمر.
- وأخيراً فأن أحزمة التفريغ تحول آلياً وبكل انتظام الكرات المخمرة والمضغوطة نحو الرقاقة الآلية.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنوع من مادة الستانلس ستيل بالكامل.
- شاشة لجمع الطحين الزائد في وعاء من الستانلس ستيل لإعادة استعماله.
- تشبيك العجين.

3 Cross Sheeter الرقاقة

An electro-pneumatic cross sheeting system to transform the leavened dough pieces coming from the intermediate proofer, into round and uniform sheets, undergoing 3 consecutive processing stages:

Stage 1 Dough pieces are passed through the pressing cylinder, evenly sprinkled with flour on top and bottom, and flattened into oval shapes.

Stage 2 The oval sheets of dough are diverted through a cross sheeting system (at 90°), towards the final flattening stage, through a diverting unit activated by a sensor-detector.

Stage 3 The oval sheets going through a set of sheeting rollers, take their final round and flat shape, ready to move into the final proofer for the last leavening process.

Running speed of the machine, thickness of dough sheets and sprinkled amount of flour from the flour duster, are fully adjustable to comply with working requirements or preferences.

Special Features

- Fully manufactured in Stainless Steel.
- Flour collector.

هذه التلة تتلقى كرات العجين المخمرة الآلية من المخمر الانتقالي وتقوم بالأعمال التالية:

- رأس التكبيس** يضغط على كرات العجين مع رش طبقة من الطحين عليها ليحولها إلى رقائق مسطحة بيضاوية الشكل.
 - التحويل** هذه الرقائق المسطحة وبيضاوية الشكل تغير اتجاهها آلياً ٩٠° لتتجه نحو المرحلة الثالثة من عملية الرق.
 - الشرح** إن رقائق العجين تدخل ما بين اسطوانات من الكروم حيث تتم عملية الرق النهائية (حسب السماكة المطلوبة)، وتجري عملية إزالة الطحين الإضافي عن الرقائق الدائرية المتجانسة بكل عناية دون أن يتسبب ذلك بأذى لأذى لوجه الرغيف.
- وفي مرحلة لاحقه، تتجه رقائق العجين آلياً نحو المخمر النهائي.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنوع من مادة الستانلس ستيل بالكامل.
- شاشة في الأسفل لجمع الطحين الزائد في وعاء من الستانلس ستيل لإعادة استعماله.

4 Final Proofer المخمر النهائي

- A proofing tunnel built with multi-level superposed conveyor belts, to receive the dough sheets and undergo a final leavening process. These conveyor belts are made of food grade, durable and non-stick material.
- Dough sheets travel inside the final proofer for an appropriate period of time, necessary for full fermentation and getting their final texture; thus being ready to be baked.
- The lateral sides of this machine can be fitted, on special request, with sliding transparent Plexiglas windows for isolating the leavening process from the external atmosphere.

Special Features

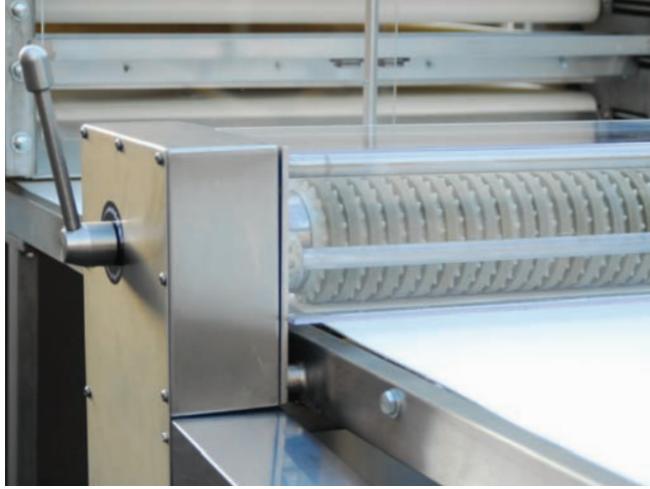
- Fully manufactured in Stainless Steel.
- Plexiglas Sliding Lateral Covers.
- Strengthened hinged covers.
- Underneath built-in cabinet.
- Climate control unit (humidity and temperature control inside the final proofer's chamber with even distribution of temperature and humidity regardless of the exterior temperature) to enable consistency in production, air filtration to all stages of circulation inside the proofer. Wider frame, with full hermetic covers.

- يتلقى هذا الجهاز رقائق العجين الدائرية الآلية من الرقاقة الآلية، حيث تتم عملية التخمير النهائية، وبعد ذلك يحولها آلياً نحو بيت النار لإتمام عملية الخبز.
- يتألف من عدة طبقات من السيور ذات نوعية عالية من الجودة، مرنة ومقاومة للتلف ولا يلتصق بها العجين، ومثبت في وسطها سكة خاصة وذلك من أجل ضمان عملية التوازن إلى أقصى حد.
- مزود بشبابيك شفافة مع بروز الومينيوم من الجانبين وقابلة للفتح والإقفال حسب الحاجة.
- يقوم المخمر بتسليم قطع العجين أوتوماتيكياً إلى بيت النار مباشرة، أو بواسطة كوع عجين ١٨٠ درجة.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنوع من مادة الستانلس ستيل بالكامل.
- نوافذ بلاستيك شفافة مع أطر الومينيوم من الجانبين وذلك لعزل عملية التخمير عن الجو الخارجي.
- خزانة في أسفل المخمر لاستيعاب كمية كبيرة من قطع الغيار.
- نظام تحكم بالحرارة والرطوبة للحفاظ على نوعية الإنتاج.

5 Punching/Docking Unit (optional) جهاز الضغط والتثقيب (اختياري)



Punching unit that prevents the puffing-up of the dough.

جهاز لضغط وتكبيس العجين بدوائر صغيرة متفرقة لمنع تفرغ الرغيف من الداخل وانتفاخه، وجعله طبقة واحدة.

6 Dough Curve (optional) كوع العجين (اختياري)

This is an optional conveyor belt in 2 basic types: 90° or 180° curve, placed between the final proofer and the bakery oven. It helps save working space and enables to fix the oven in perpendicular or parallel to the final proofer. The belts are made of food grade, durable and non-stick material.

Special Features

- Fully manufactured in Stainless Steel.

مصنع من شاشات تراعي شروط الصحة العامة، يصل ما بين المخمر النهائي وبيت النار وذلك توفيراً للمساحة أو لتغيير اتجاه بيت النار.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنع من مادة الستانلس ستيل بالكامل.

7 Bakery Oven بيت النار

- The dough sheets coming from the final proofer (or the dough curve) are moved into the oven to be baked.
- Equipped with diesel oil or gas burner, specially designed to supply a properly distributed heat for the production of an excellent quality Pita Bread.
- Built with optimal thermal insulation body preventing heat loss and resulting into a remarkable saving of fuel.
- Running speed of the machine and baking time are adjustable to comply with working requirements or preferences.

Special Features

- Luxury finishing with all wearable parts in stainless steel.
- Stainless Steel main conveyor plates and chains.
- Extra bottom burner.
- Tensioning spring for the main conveyor.
- Extra wider oven isolation for the luxury version.
- Additional isolation by means of second cover.
- Adjustable bread exit height for different bread sizes.
- Heat resistant infeed belts.

- جهاز متطور، يعمل على المازوت أو الغاز بواسطة حراق صمم خصيصاً ليعطي التوزيع المثالي للحرارة وذلك لإنتاج الرغيف العربي الممتاز.
- مجهز بسيور ناقل، يحول آلياً رقائق العجين المخمرة اللينة من المخمر النهائي نحو غرفة الخبز. وهذه الغرفة مصنوعة من أفضل المواد العازلة للحرارة (قرميد حراري، صوف صخري، ملح... الخ) مما يمنع تسرب الحرارة إلى الخارج مع ما يتبع ذلك من توفير في الوقود.
- مغلف بكامله من الخارج بأغطية مصنوعة من مادة الاستنلس مما يعطيه شكلاً جميلاً ومميزاً. السحابات الداخلية والجنائز الدوارة مصنوعة من مواد مناسبة للمواد الغذائية. جميع الوحدات محمية مركزياً بواسطة لوحة تحكم كهربائية مع جميع مفاتيح المراقبة وعناصر الحماية كما أنها مزودة بنظام خاص للتحكم بإطفاء الحصىرة بعد الانتهاء من العمل والوصول إلى حرارة الأمان للمحافظة على أجزاء بيت النار من الكسر.

بعض المواصفات الخاصة

- جميع القطع القابلة للتلف تصنع من مادة الستانلس ستيل.
- جنزير ومبسطات سحاب بيت النار مصنع من الستانلس ستيل.
- حراق إضافي في أسفل بيت النار.
- يزود بنوايض لتسهيل حركة سحاب بيت النار.
- عازل حراري إضافي واعرض.
- غطاء واجهة إضافي لمزيد من العزل الحراري.
- علو مخرج الخبز قابل للتغيير ليتناسب مع الأحجام المختلفة من الخبز.
- سيور نقل العجين إلى بيت النار مقاومة للحرارة.

8 Discharging Unit جنزير أمام بيت النار

Prevents loaves from turning upside down while coming out of the oven.

Special Features

- Luxury finishing in stainless steel.

يمنع انقلاب الرغيف حين الخروج من بيت النار والتوجه نحو جنزير التبريد.

بعض المواصفات الخاصة

- مصنع من مادة الستانلس ستيل.

9 Cooling Conveyors سحابات للنقل والتبريد

These conveyors carry off the evenly baked loaves of bread moving out from the oven for rapid cooling and further packing.

- Made of combination of aluminum, stainless steel and other food grade material.
- It runs smoothly along special guide rails practically noiseless and frictionless, assuring long life operation of the unit.
- Including various shapes (Straight, 90° and 180° Curves), mounted low on the floor or high in the ceiling according to available space.
- The length of the conveyor may vary according to your site layout.

Special Features

- Luxury finishing in stainless steel.
- Electronic frequency converters to control cooling speed, with electric panel for the whole cooling system, fitted in a stainless steel box, comprising protection features.

- ينتقل الخبز الناضج، الخارج من بيت النار إلى مكان التوضيب بعد تبريده. تسير السحابات بخطوط مستقيمة وبأ كواع (90° و 180° درجة) على الأرض أو يتم تثبيتها في الأعلى عند السقف وذلك حسب المساحة المتوفرة.
- مصنوعة بمواد تراعي شروط الصحة العامة مثل الألومنيوم والستانلس وتسير على سلك خاصة تخفف الاحتكاك وتمنع الضجيج مما يجعلها تخدم لوقت أطول.

بعض المواصفات الخاصة

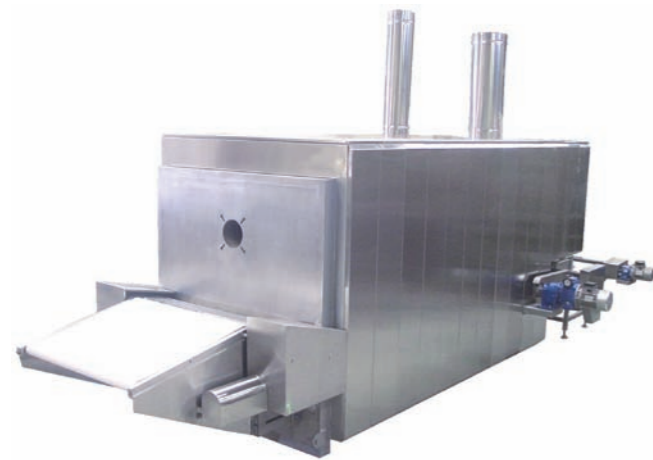
- مصنع من مادة الستانلس ستيل.
- نظام الكتروني لتحويل الترددات من أجل التحكم بالسرعة من دون الحاجة إلى تغيير المسننات، مع لوحة كهربائية مصنوعة من الستانلس ستيل، تحتوي أجهزة الحماية.

All the technical specifications, other than the ones mentioned in the above text (such as dough balls weight range, proofing time, baking time, etc), can be adjusted according to customers' needs and in agreement with SALTEK.

Dough Sheeter الرقاقة



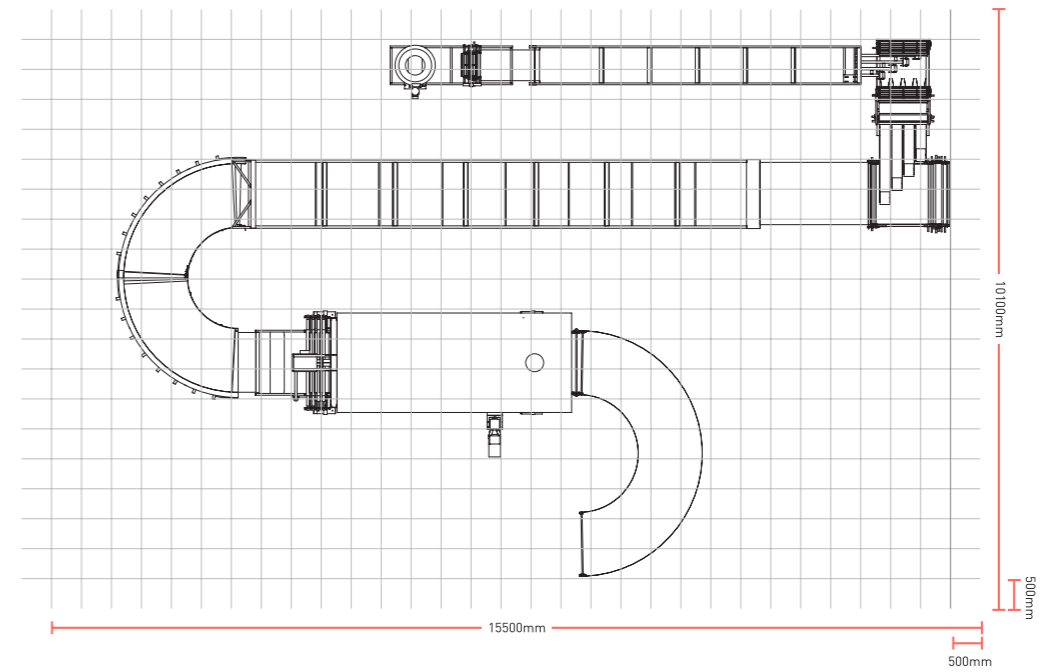
Bakery Oven بيت النار



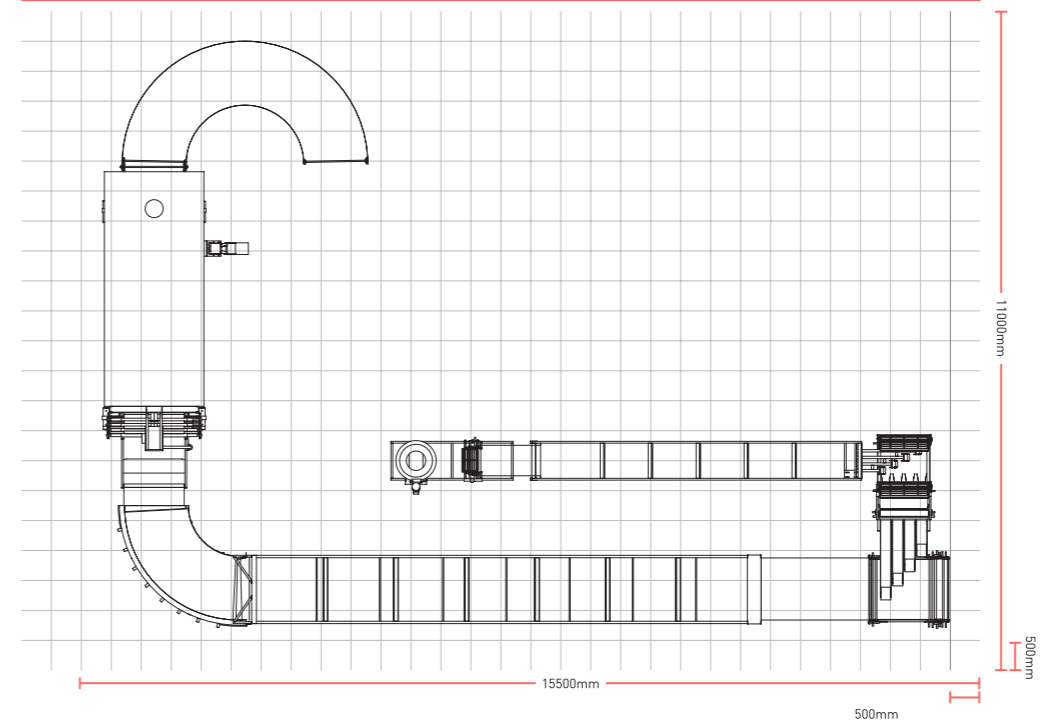
Cooling Conveyor سحابة للنقل والتبريد



Industrial Line (Layout sample 3)*



Industrial Line (Layout sample 4)*



- * The setup of the machines is flexible and can be customized to fit special space requirements.
- * Cooling conveyors are not included in these layouts. They can be designed according to available working space or customer requirements.

COMPACT LINES

In addition to our large lines for massive production, our Compact Lines are an optimal choice for retail businesses, malls, restaurants, etc, because they can be easily fitted within minimal space available.

- Affordable price compared to the significant production output of up to 3000 loaves/hr.
- Available with both regular and luxury versions, the latter being ideal for show areas of your business.

We have two major types of the Compact Line:

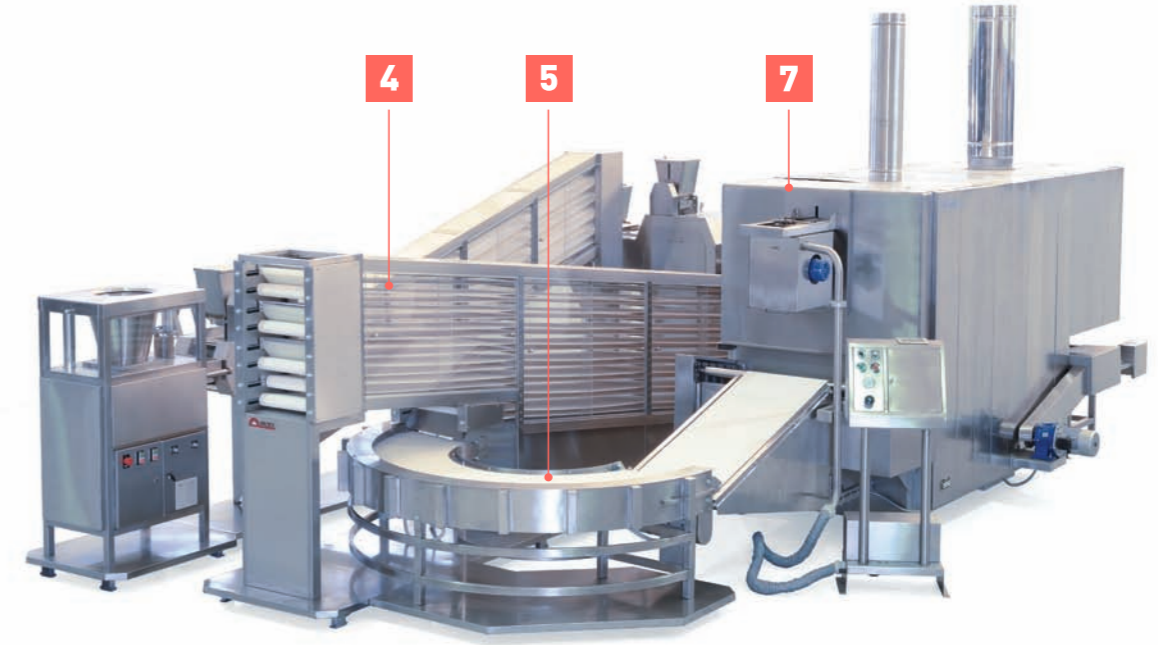
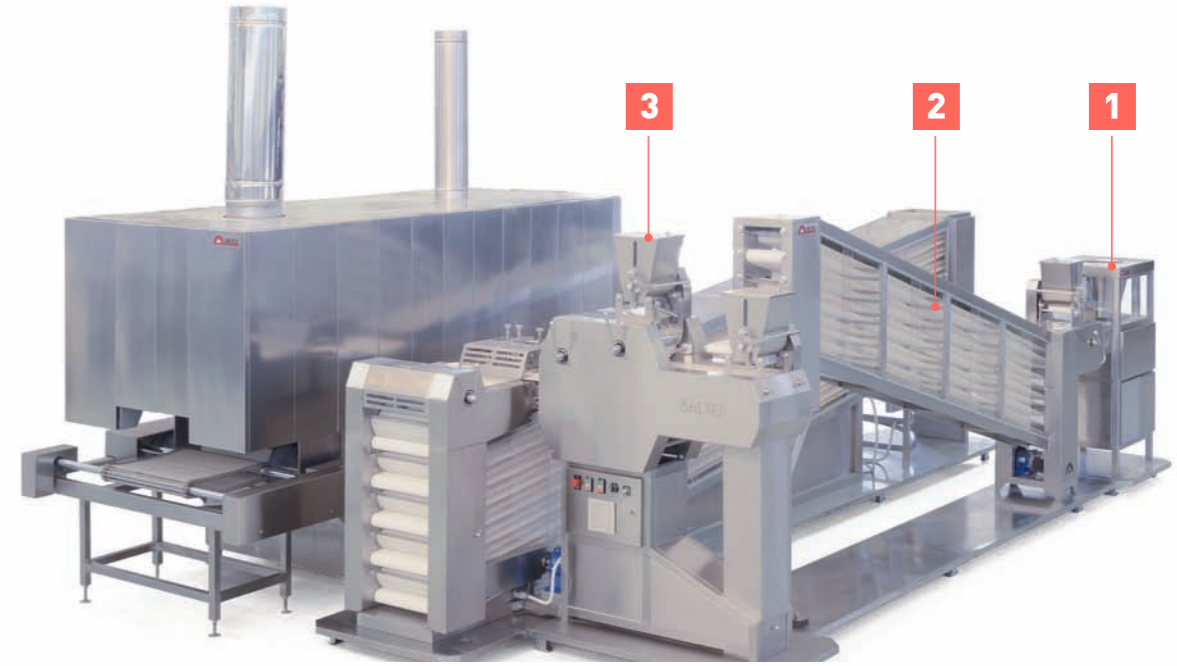
- **Compact Single:** works on 1 row production.
- **Compact Flexible:** works on 1 or 2 rows production.

	Max. Prod. Capacity (loaves/hr) أقصى إنتاج (رغيف في الساعة)	Doughballs' Weight وزن كرات العجين (g)	Loaf Diameters قطر الرغيف (mm)	Avg. Thermal Power معدل الطاقة الحرارية (kW)	Total Electric Power الطاقة الكهربائية (kW)	Min. Space Required حد أدنى المساحة المطلوبة (m²)
Compact Single مدمج مفرد	1500*	50-250**	150-380**	280	10	75
Compact Flexible مدمج قابل للتكيف	1 row 1500* 2 rows 3000*	50-250**	150-450** 150-230**	280	10	85

*Varies depending on the loaf diameter / تختلف حسب قطر الرغيف / ** Special requirements can be met / يمكننا التصميم حسب متطلبات خاصة

بالإضافة إلى خطوطنا الكبيرة لإنتاج الخبز العربي ومختلف أنواع الخبز المسطح، لدينا أيضاً "الخط المدمج" الذي يؤمن التوريد الأكيد والجودة العالية للإنتاج. والذي يفي بمتطلبات المؤسسات السياحية كالمطاعم والفنادق والسوبر ماركت والأفران التي لا تمتلك مساحات واسعة.

- إن سعره معقول نظراً لإنتاجه الذي يصل إلى ٣٠٠٠ رغيف في الساعة.
- يمكن تصنيعه بمادة الحديد أو الاستنلس ستيل حسب الحاجة.
- لدينا نوعين من الخط المدمج:
- **مدمج مفرد:** يعمل على مسار واحد.
- **مدمج قابل للتكيف:** يعمل على مسار واحد أو مسارين حسب الحاجة.



6 Cooling conveyors can be designed according to available working space or customer requirements (not included in diagram).
سحابات التبريد تصمم حسب المكان المتوفر لدى الزبائن.

1 Dough Extruder Divider القطاعة الآلية

	Compact Flexible (1 or 2 rows)	Compact Single
Dough hopper capacity	30kg	30kg
Length	1700mm	1700mm
Width	560mm	560mm
Height	1550mm	1550mm
Power	1HP	1HP

Dough extruder divider, equipped with a S/S dough hopper of 90 kg capacity with a rotating S/S scraper/ agitator to prevent the dough from developing air pockets.

- It receives the already mixed dough mass, to be further driven by an extruder to the cutting device, where it is divided into equal portions at equal intervals by an electro-pneumatic system.
- Dough balls weight can be adjusted from 30 up to 250 grams per portion by means of interchangeable adapter rings and adjustable electronic sensor.
- Size and weight of dough pieces, running speed of the machine, and the sprinkled amount of flour from the flour duster are all fully adjustable to comply with your working requirements or preferences.
- The dough pieces are thereafter automatically conveyed to the next stage.

هذه الآلة ذات كفاءة عالية، تقطع العجين إلى أجزاء متساوية ضمن مسافات غاية في الانتظام وتنقلها آلياً نحو المخمر الانتقالي وتحتوي على:

- حوض عجين سعة ٩٠ لتر، مصنع من الاستنلس ستيل يمنع تكوين جيوب هوائية بداخله لتسهيل انسياب العجين.
- فوهة لخروج العجين المقطع ذات حلقة سهل التغيير ومن مختلف الأحجام وذلك للحصول على أقطار مختلفة من العجين.
- إمكانية التحكم بوزن قطعة العجين ما بين ٣٠ و ٢٥٠ غراماً بواسطة حساس، يعمل بنظام الكتروني مع ضغط الهواء.
- مزودة برشاش طحين بعد عملية القطع (حسب الحاجة) مع اسطوانة تكبيس. وبفضل الدقة المتناهية في نظام التقطيع فإن أرغفة الخبز تصل إلى المخمر الانتقالي بانتظام كامل.

2 Intermediate Proofer المخمر الانتقالي

	Compact Flexible (1 or 2 rows)	Compact Single
No. of layers	7	5
Belt dimensions	L 4400mm W 200mm	L 3400mm W 200mm
Length	4500mm	3500mm
Width	470mm	470mm
Height	2360mm	2220mm
Power	1HP	1HP

- Divided dough pieces are driven into this proofing tunnel to undergo an initial leavening process.
 - It is built with multi-level conveyor belts, made of food grade and durable material.
 - The lateral sides of this machine are covered with sliding transparent Plexiglas windows, isolating the leavening process from external atmosphere.
- The dough pieces undergo an initial leavening process, and are then neatly dropped into the dough sheeter.

- أن كرات العجين الخارجة من القطاعة الآلية تنتقل بكل عناية داخل نفق مؤلف من عدة طبقات من السيور لتبدأ عملية التخمير الأولى.
- هذا الجهاز مصمم بشكل نفق، ويحتوي على سيور ذات نوعية عالية من الجودة، مرنة ومقاومة للتلف، ومثبت في وسطها سكة خاصة وذلك من أجل ضمان عملية التوازن إلى أقصى حد. كما أنها تراعي شروط الصحة العامة.
- يسمح بتعديل مدة التخمير من ٦ إلى ٣٠ دقيقة حسب الطلب.
- جوانب هذا الجهاز مغطاة بصفائح بلاستيكية شفافة مثبتة على واجهات معدنية متحركة مما يسمح بمراقبة تحرك كرات العجين ويجعل عملية التنظيف والصيانة في غاية السهولة. بالإضافة إلى كل ذلك، تعزل العجين من الجو المحيط من المخمر.
- وأخيراً فإن أحزمة التفريغ تحول آلياً وبكل انتظام الكرات المخمرة والمضغوطة نحو الرقاقة الآلية.

3 Cross Sheeter الرقاقة

	Compact Flexible (1 or 2 rows)	Compact Single
Length	1310mm	1092mm
Width	474mm	530mm
Height	2120mm	2060mm
Power: From the Final Proofer		

An electro-pneumatic cross sheeting system to transform the leavened dough pieces coming from the intermediate proofer, into round and uniform sheets, undergoing 3 consecutive processing stages:

Stage 1 Dough pieces are passed through the pressing cylinder, evenly sprinkled with flour on top and bottom, and flattened into oval shapes.

Stage 2 The oval sheets of dough are diverted through a cross sheeting system (at 90°), towards the final flattening stage, through a diverting unit activated by a sensor-detector.

Stage 3 The oval sheets going through a set of sheeting rollers, take their final round and flat shape, ready to move into the final proofer for the last leavening process.

Running speed of the machine, thickness of dough sheets and sprinkled amount of flour from the flour duster, are fully adjustable to comply with working requirements or preferences.

هذه الآلة تتلقى كرات العجين المخمرة الآلية من المخمر الانتقالي وتقوم بالعمليات التالية:

١. رأس التكبيس يضغط على كرات العجين مع رش طبقة من الطحين عليها ليحولها إلى رقائق مسطحة بوضعية الشكل.

٢. التحويل هذه الرقائق المسطحة وبيضاوية الشكل تغير اتجاهها آلياً ٩٠° لتتجه نحو المرحلة الثالثة من عملية الرق.

٣. الشرح إن رقائق العجين تدخل ما بين اسطوانات من الكروم حيث تتم عملية الرق النهائية (حسب السماكة المطلوبة)، وتجرى عملية إزالة الطحين الإضافي عن الرقائق الدائرية المتجانسة بكل عناية دون أن يتسبب ذلك بأذى لوجه الرغيف.

وفي مرحلة لاحقة، تتجه رقائق العجين آلياً نحو المخمر النهائي.

4 Final Proofer المخمر النهائي

	Compact Flexible (1 or 2 rows)	Compact Single
No. of layers	11	9
Belt dimensions	L 6650mm W 500mm	L 5650mm W 400mm
Length	6820mm	5820mm
Width (flat unit mounted on final proofer)	950mm	950mm
Height	1900mm	1710mm
Power	1HP	1HP

- A proofing tunnel built with multi-level superposed conveyor belts, to receive the dough sheets and undergo a final leavening process. These conveyor belts are made of food grade, durable and non-stick material.
- Dough sheets travel inside the final proofer for an appropriate period of time, necessary for full fermentation and getting their final texture; thus being ready to be baked.
- The lateral sides of this machine can be fitted, on special request, with sliding transparent Plexiglas windows for isolating the leavening process from the external atmosphere.

يتلقى هذا الجهاز رقائق العجين الدائرية الآلية من الرقاقة الآلية، حيث تتم عملية التخمير النهائية، وبعد ذلك يحولها آلياً نحو بيت النار لإتمام عملية الخبز.

يتألف من عدة طبقات من السيور ذات نوعية عالية من الجودة، مرنة ومقاومة للتلف ولا يلتصق بها العجين، ومثبت في وسطها سكة خاصة وذلك من أجل ضمان عملية التوازن إلى أقصى حد.

مزود بشبابيك شفافة مع بروز الومينيوم من الجانبين وقابلة للفتح والإقفال حسب الحاجة.

يقوم المخمر بتسليم قطع العجين أوتوماتيكياً إلى بيت النار مباشرة، أو بواسطة كوع عجين ١٨٠ درجة.

Intermediate Proofer المخبز الإنتقالي

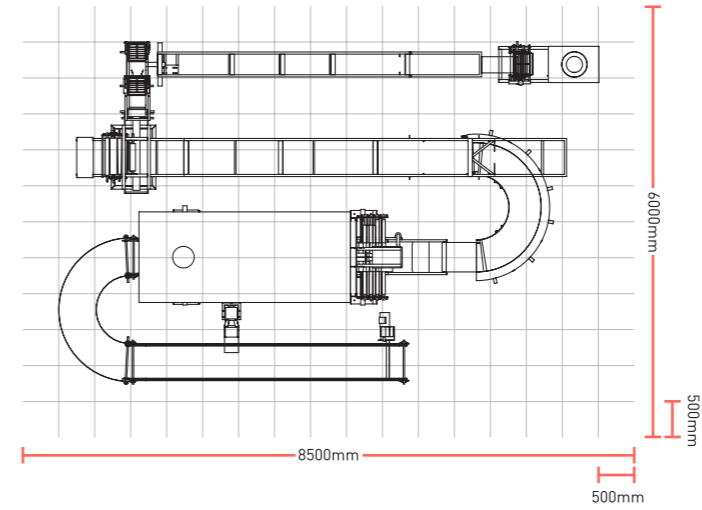


Oven and Cooling Conveyor بيت النار وسحابة للنقل والتبريد



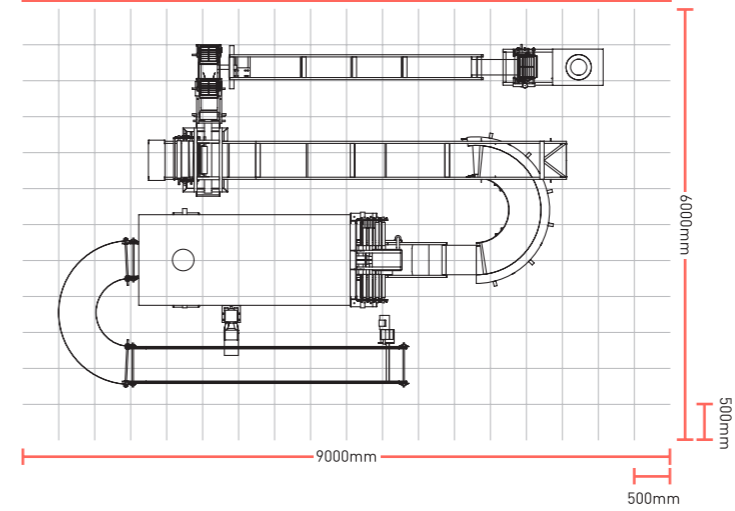
Compact Line Flexible

(Layout sample 1)*



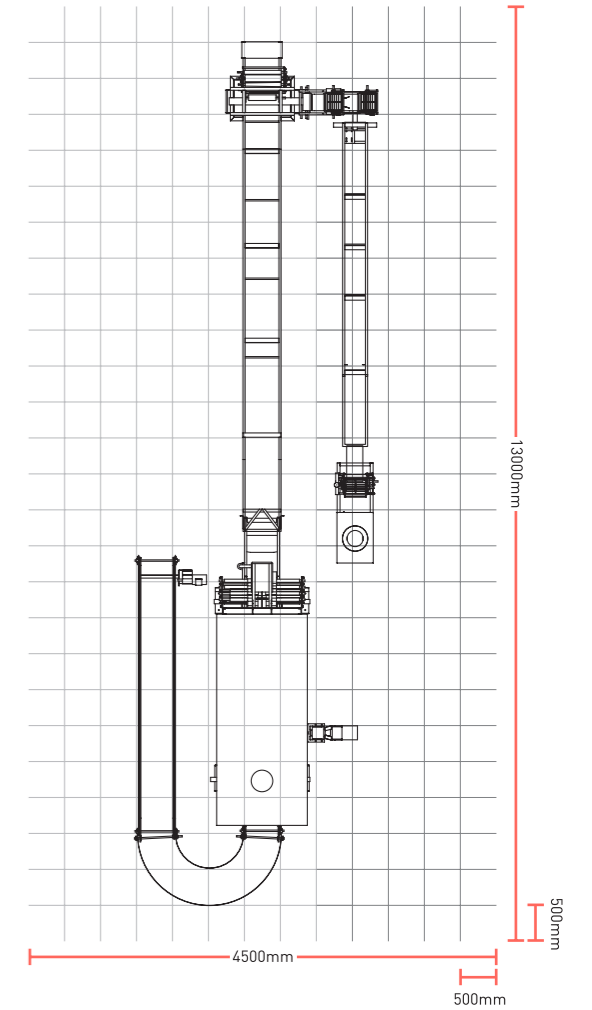
Compact Line Single Row

(Layout sample)*



Compact Line Flexible

(Layout sample 2)*



* Cooling conveyors are not included in these layouts. They can be designed according to available working space or customer requirements.

miniSMART® LINE

From its early compact lines to industrial models, SALTEK recently created its newest Pita Bread production line: The miniSMART® Line which revolutionized the design and manufacturing of Pita Bread equipments.

What better than a mini attractive and state-of-the-art piece of equipment for making an excellent pita bread, pizza, as well as oriental pies, such as thyme manakish, cheese manakish, lahmajoun, etc.

Well, the answer lies in SALTEK's miniSMART® Line which is available in 2 models:

1. miniSMART® Line for making Pita Bread.
 2. miniSMART® Line for making oriental pies such as pizza, thyme manakish, cheese manakish, lahmajoun, etc.
- Ideal for supermarkets, hotels, restaurants, shopping malls, mobile bakeries, organizations, NGOs, etc.
 - Attractive and state-of-the-art piece of equipment that can be proudly displayed in a public area.
 - With only 3.98 meters long by 1.92 meters wide, the miniSMART® Line is the smallest automatic unit ever for making the pita bread, pizza, and oriental pies such as thyme manakish, cheese manakish, lahmajoun, etc
 - Output capacity: up to 750 pieces/hour*
 - Maximum diameter of products: up to 270 mm*
 - New technology called UNIDIRECTIONAL SHEETER® replaces the commonly used cross-sheeting system. This allows now combining the whole line as a single unit to fit even in a very limited space.

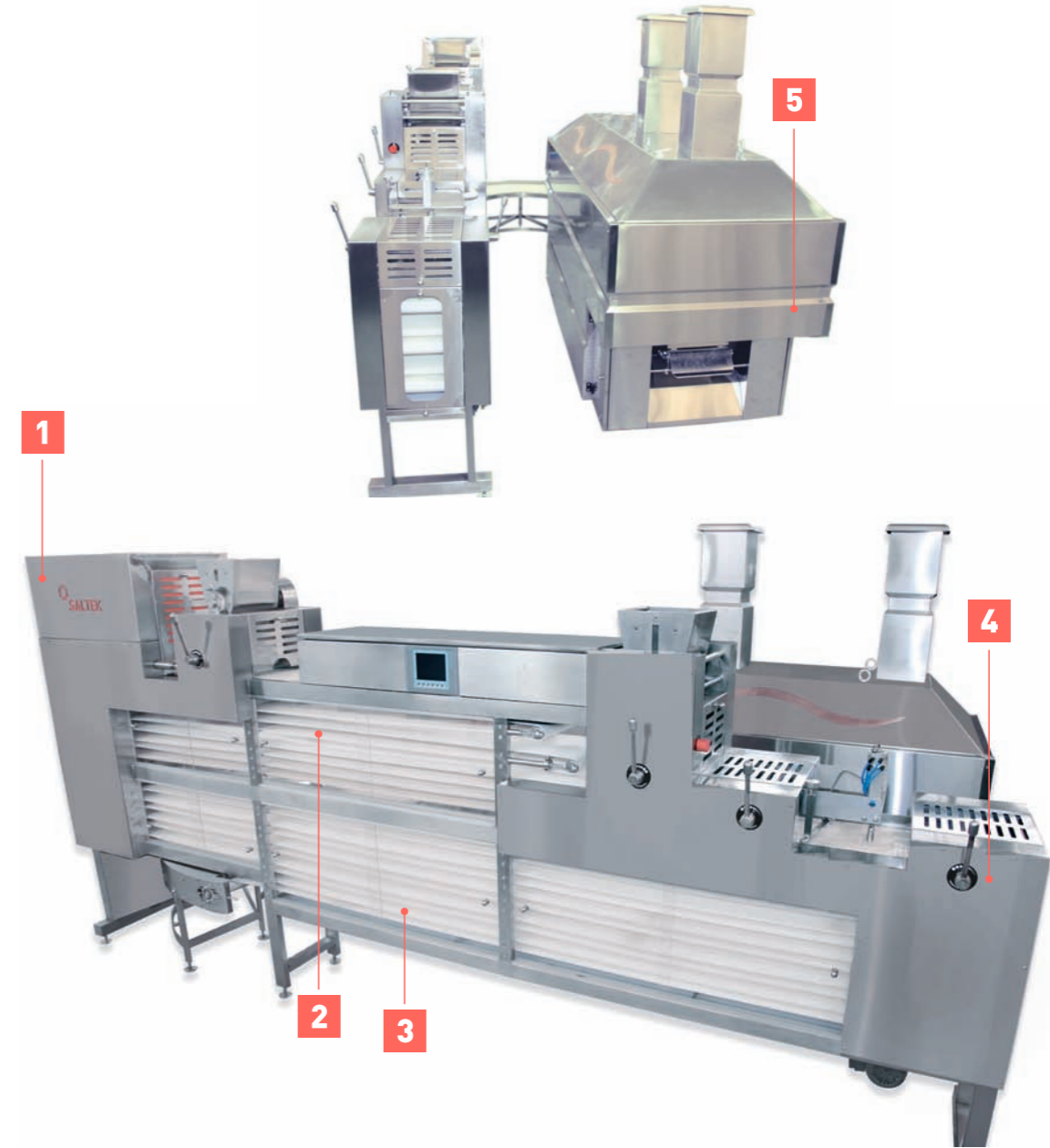
*Special requirements can be met

منذ العام ١٩٧٨، تسعى شركة سالتك جاهدة برفع مستوى التصميم لماكينات وخطوط إنتاج الخبز العربي. بالإضافة إلى خطوطنا الكبيرة والمدمجة لإنتاج الخبز العربي، توصلت شركة سالتك بإختراع أحدث خط أوتوماتيكي في مجال صناعة الأفران. إن خط miniSMART® هو من أفضل المعدات الجذابة، رائع الشكل والتصميم، لصنع الخبز المسطح والبيتزا والمعجنات الشرقية، بالإضافة إلى مناقيش الزعتر والجبنة، واللحم بعجين، إلخ. لدينا نوعين من خط miniSMART®:

١. miniSMART® لإنتاج الخبز العربي.
٢. miniSMART® لإنتاج البيتزا، المعجنات الشرقية، بالإضافة إلى مناقيش الزعتر والجبنة، واللحم بعجين.

إن مميزات الخط هي:

- الخيار الأمثل للشركات الصغيرة والمخابز ذو الحجم المتوسط، المطاعم، المراكز التجارية، المجمعات السكنية، إلخ...
 - الطاقة الإنتاجية: ٧٥٠ قطعة/ساعة*
 - قطر الرغيف: ٢٧٠ م م*
 - الطول: ٣,٩٨ متراً
 - العرض: ١,٩٢ متراً
 - تكنولوجيا جديدة تدعى: رقاقة ذات إتجاه واحد حلت مكان الرقاقة التقليدية التي تتيح فرصة لجمع الخط بالكامل في مسار واحد، إطار واحد، وفي إتجاه واحد.
- *يمكننا التصميم حسب متطلبات خاصة



- 1 Dough Extruder Divider
- 2 3 Superimposed Intermediate and Final Proofer
- 4 Unidirectional Sheeter
- 5 Oven

	Max. Prod. Capacity (output/hr)	Doughballs Weight	Loaf Diameters	External Length	External Width
miniSmart® Line	750	40-100 grs	150-270 mm	3.98 m	1.92 m

1 Usage الاستعمال

- The miniSMART®Line can be operated during special occasions, such as sport events, festivals, parties, social occasions, etc.
- Tradition artisan bakeries and malls that serve fresh bread.

The miniSMART® Line is composed of:

- Dough extruder divider.
- Superimposed Intermediate and final proofer.
- Unidirectional sheeter®.
- Tunnel shaped oven (operated on gas or gasoil burner).
- Cooling conveyors (optional).

The line is controlled via PLC system with a touch screen panel making it a remarkable and differentiated in this category enabling to control the below:

- Dough pieces/min.
- Fermentation time in the intermediate and final proofer.
- Baking time in the oven.
- Diameter of the bread.

The miniSMART® Line is equipped with a set of safety and protection features. Moreover, it complies with the norms and requirements of the European Directive under 2006/42/EC (CE Marking).

Registered under the Republic of Lebanon, and under the Ministry of Economy and Trade-General directorate of Economy and Trade, SALTEK was granted the patent no. 9640 and 9641 for 20 years from the date of registration 26/03/2012 for the invention of miniSMART® Line.



- يمكن إستعمال خط miniSMART® خلال المناسبات الخاصة مثل الأحداث الرياضية والمهرجانات، المناسبات الاجتماعية، الخ.
- المخابز الصغيرة و المتوسطة الحجم و داخل المراكز التجارية التي تقدم الخبز الطازج

يتكون خط miniSMART® من:

- القطاعة الألية.
- المخمر الإبتقالي والمخمر النهائي.
- رقاقة ذات إتجاه واحد.
- الفرن على شكل نفق (يعمل على الغاز أو الديزل).
- سحابات للنقل والتبريد (اختياري).

التحكم بالخط يقام عبر النظام الإلكتروني المعروف بال PLC مما يجعله فريداً ومميزاً في مجال صناعة الأفران. من خلال هذا النظام، يمكننا السيطرة على:

- قطع العجين في الدقيقة.
- مدة التخمير في المخمر الإبتقالي والمخمر النهائي.
- مدة الخبيز في الفرن.
- قطر الرغيف.

إن خط miniSMART® يتضمن مميزات الحماية و السلامة. بالإضافة على ذلك، يتوافق مع قواعد ومتطلبات التوجيه الأوروبي بموجب 6/2006/EC (علامة CE) مسجلة تحت إشراف وزارة الاقتصاد والتجارة اللبنانية. وقد منحت سالتك براءة اختراع رقم 9640 و 9641 لمدة 20 عاماً اعتباراً من تاريخ 26/03/2012 لاختراعها خط miniSMART®.



2 Unidirectional Sheeting System رقاقة ذات إتجاه واحد

As the pioneer in the invention and development of Automatic Pita Bread machineries, SALTEK has recently developed the latest innovation in the bakery world.

Instead of the traditional cross sheeting system (pressing, oval flattening, transforming, round flattening), the unidirectional sheeter® replaces the commonly used cross sheeting method.

The stages in the unidirectional sheeter® now consist of:

- Pressing.
- Oval flattening.
- Rotating.
- Round flattening.

Registered under the Republic of Lebanon, and under the Ministry of Economy and Trade-General directorate of Economy and Trade, SALTEK was granted the patent no.9640 and 9641 and for 20 years from the date of registration 26/03/2012 for the invention of Unidirectional Sheeting System®.

سالتك رائدة في مجال إنتاج خطوط أوتوماتيكية للخبز العربي، وقد وضعت مؤخرًا أحدث اختراع في مجال الخبز وهي: unidirectional sheeter® رقاقة ذات إتجاه واحد.

تم الإستغناء عن الرقاقة التقليدية المعروفة بمراحلها الثلاثة) نظام ضغط العجين، التحويل ومن ثم الشرح (إلى الرقاقة ذات إتجاه واحد وهو جهاز يبرم العجين المرقوق بشكل بيضاوي في موقعه 90 درجة تمهيداً لرقه دائرياً.

إن الرقاقة ذات إتجاه واحد تتألف من عدة مراحل :

- نظام ضغط العجين.
- رق العجين بشكل بيضاوي.
- برم العجين المرقوق بشكل بيضاوي في موقعه 90 درجة.
- رق العجين بشكل دائري.

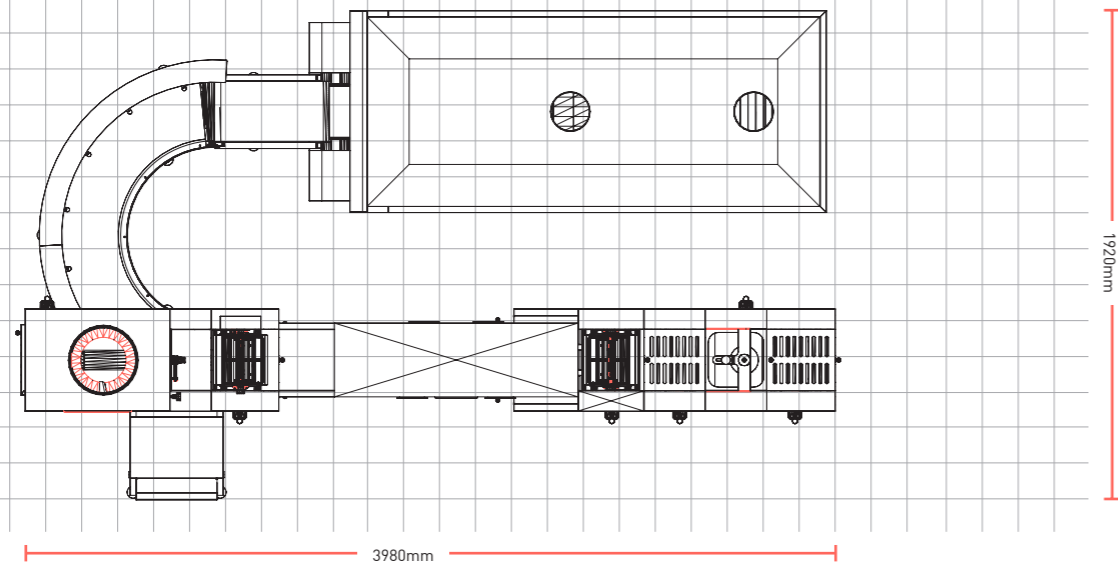
وقد منحت سالتك براءة اختراع رقم 9640 و 9641 لمدة 20 عاماً اعتباراً من تاريخ 26/03/2012 لاختراعها خط miniSMART®.



All the technical specifications, other than the ones mentioned in the above text (such as dough balls weight range, proofing time, baking time, etc), can be adjusted according to customers' needs and in agreement with SALTEK.

miniSMART® LINE

[Layout]





FLATBREADS

TORTILLA LINE

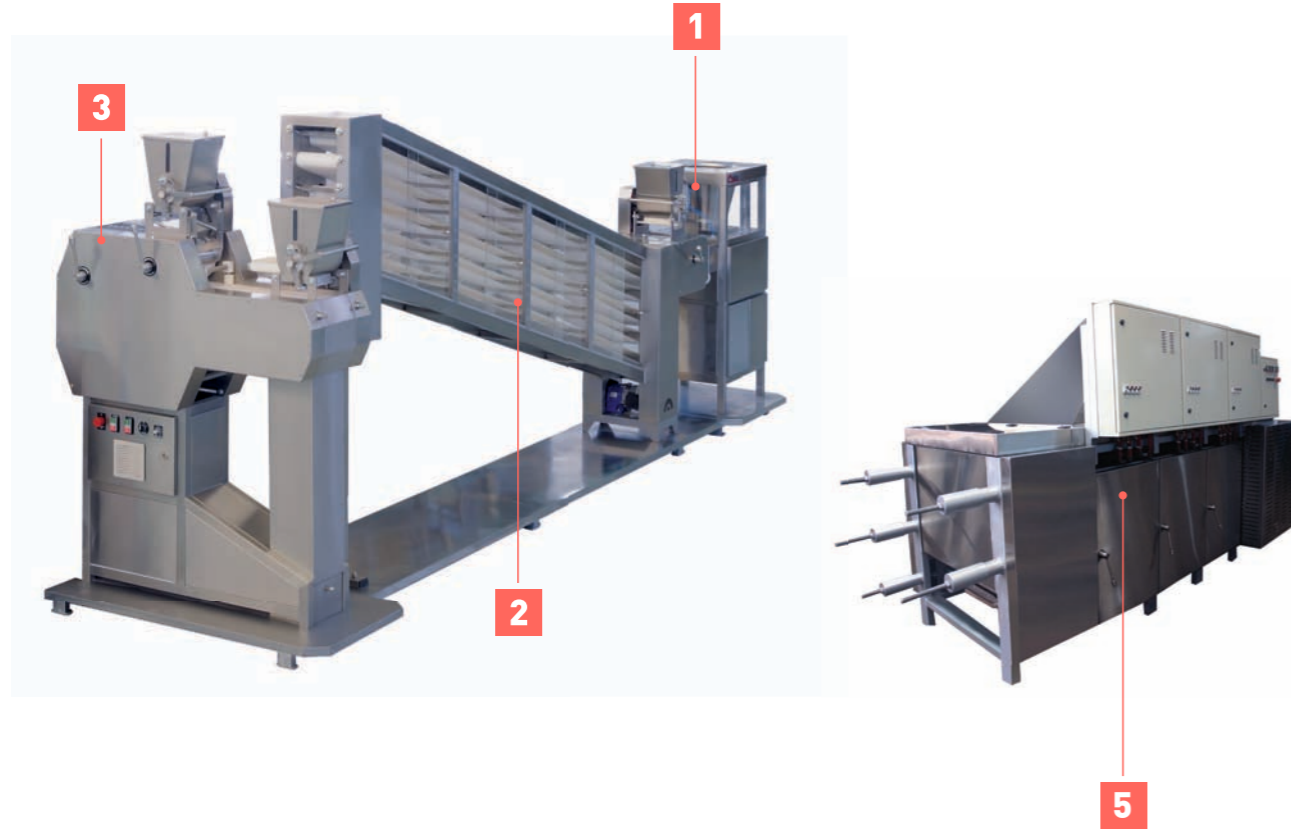
CHAPATI LINE

"Let there be work, bread, water and salt for all."
Nelson Mandela

TORTILLA LINE

An optimum automatic line specially made for the production of excellent tortilla bread. Available in various production ranges, both regular and luxury versions fully made in stainless steel.

خط التورتيللا الأوتوماتيكي المميز مخصص لإنتاج خبز التورتيللا ويؤمن الانتاجية والجودة العالية.



4 Punching Unit not present in the setup.

جهاز الضغط والتنقيط ليس موجوداً في هذه الصورة.

6 Cooling conveyors can be designed according to available working space or customer requirements (not included in diagram).

سحابات التبريد تصمم حسب المكان المتوفر لدى الزبائن.

1 Dough Extruder Divider القطّاعة الآلية

The dough extruder divider receives the mixed dough from the mixer and cuts the dough into equally divided portions at equal intervals.

هذه التلة ذات كفاءة عالية، تقطع العجين إلى أجزاء متساوية.

2 Intermediate Proofer المخمر الانتقالي

The intermediate proofer built with multi-level food grade conveyor belts enables dough pieces to undergo an initial leavening process.

كرات العجين الخارجة من القطّاعة الآلية تنتقل بكل عناية داخل نفق مؤلف من عدة طبقات من السيور لتبدأ عملية التخمير الأولي.

3 Cross Sheeter الرقاقة

The cross sheeter transforms the dough pieces into round and uniform sheets.

الرقاقة تتلقى كرات العجين المخمرة الآتية من المخمر الإنتقالي وتحولها إلى رقائق عجين (حسب السماكة المطلوبة).

4 Punching/Docking Unit جهاز الضغط والتنقيط

The punching unit (docking) prevents the puffing up of the dough sheets.

جهاز لضغط وتكبيس العجين بدوائر صغيرة متفرقة لمنع تفرغ الرغيف من الداخل وانتفاخه، وجعله طبقة واحدة.

5 Tortilla Tunnel Oven فرن التورتيللا

Gas fired tunnel oven for baking excellent tortilla bread. It can be two or three passes depending on required production rate. The oven is perfectly insulated prevents any heat loss. Low pressure gas requirement and electrical ignition of independent multiple burners. Inverters are used to control speed of each pass independently.

يعمل على الغاز ويكون على مرحلتين أو ثلاث حسب معدل الإنتاج المطلوب. مزود بعازل يمنع من خسارة الحرارة. وهو في الوقت نفسه عملي بفضل أبواب جانبية تسمح بالنفاذ بسهولة إلى صفائح الخبز. يعمل على الغاز بضغط منخفض وبالإشعال الكهربائي للحركات المتعددة المستقلة. تستخدم إنفرترات للتحكم بسرعة كل مرحلة على حدة.

6 Cooling Conveyors سحابات للنقل والتبريد

Cooling conveyors carry off the evenly baked tortillas from the oven for rapid cooling. These conveyors, mounted low on the floor or high in the ceiling and including various shapes (straight, 90 degrees, and 180 degrees) run smoothly along special guide rails practically noiseless and frictionless.

ينتقل خبز التورتيللا الخارج من الفرن إلى مكان التوضيب بعد تبريده. تسير السحابات بخطوط مستقيمة وباكواع (٩٠ و ١٨٠ درجة) على الأرض أو يتم تثبيتها في الأعلى عند السقف وذلك حسب المسافة المتوافر.

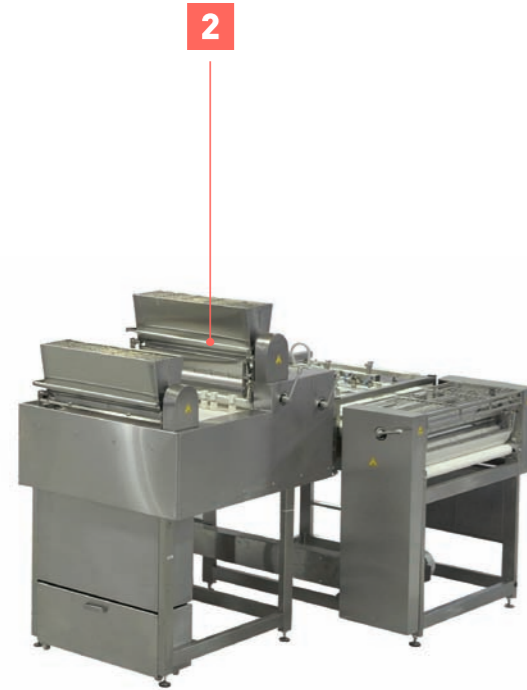


CHAPATI LINE

Our automatic line for the production of chapati bread is a versatile and a perfect line for the production of chapati bread.

Composed of dough extruder divider, cross sheeter, multilayered chapati oven, and is available with both regular and luxury versions fully manufactured in stainless steel.

إن الخط الآلي لإنتاج خبز الشباتي كامل ومميز ويناسب جميع الاحتياجات. يتألف الخط من: القطاعة الآلية، الرقاقة الآلية، وفرن خاص لهذا النوع من الخبز.



1 Dough Extruder Divider القطاعة الآلية

The dough extruder divider receives the mixed dough from the mixer and cuts the dough into equally divided portions at equal intervals.

هذه التلة ذات كفاءة عالية، تقطع العجين إلى أجزاء متساوية.

2 Cross Sheeter الرقاقة

The cross sheeter transforms the dough pieces into round and uniform sheets.

الرقاقة تتلقى كرات العجين المخمرة الأتية من المخمر الإنتقالي وتحولها إلى رقائق عجين (حسب السماكة المطلوبة).

3 Chapati Oven فرن الشباتي

Some technical specifications of chapati oven:

- Gas operated-pipe type.
- Inner conveyor width: 500 mm.
- Number of motors: 2.
- Run by electronic frequency converters.

بعض المواصفات التقنية:

- يعمل على الغاز.
- عرض مبسطات الفرن: 0.5 م.
- عدد الموتور: 2.
- نظام التحكم بواسطة الانفيرتر.



"Don't praise the bread that is not out of the oven."
Danish Proverb

ORIENTAL PIES & PASTRY LINES EQUIPMENT

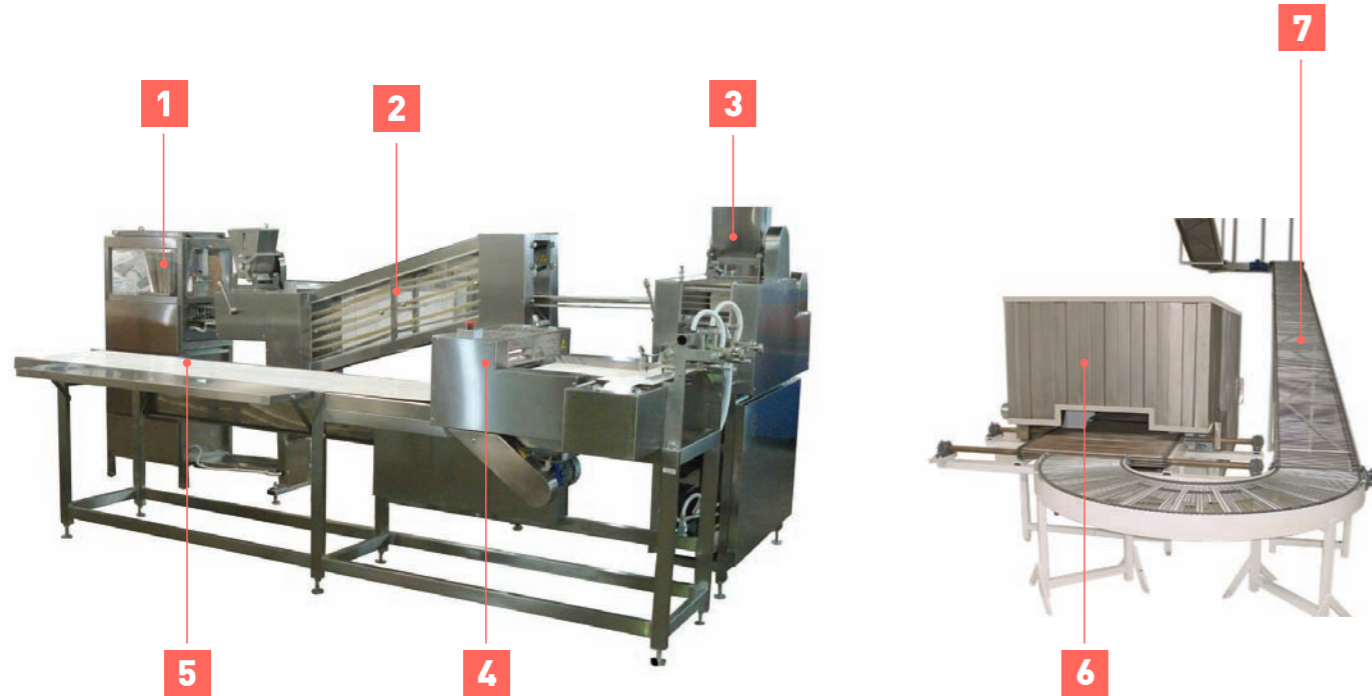
PIES LINE

Our fully automatic lines for the production of various types of oriental pies (Lahmajoun, Thyme Manakish, Cheese Manakish, Pizza, etc) is your perfect choice for setting up your bakery business specially designed for the production of larger quantities of these assorted types of pies.

Optimal choice for supermarkets, restaurants, retail businesses, malls, etc, and available in both regular and luxury finishing with outside appearance fully made in stainless steel, these automatic lines guarantee you perfect pies ready to serve your customers in a fresh way!

The hourly production reaches 1200 pies/hour with a diameter up to 380 mm.

الخطوط الآتوماتيكية لإنتاج كافة أنواع الفطائر كالمناقيش واللحم بعجين والبيتزا هي الحل الأنسب والأفضل للحصول على أفضل نوعية وكمية من هذه الفطائر. فالطاقة الإنتاجية تصل إلى ١٢٠٠ قطعة في الساعة. أما القطر فيصل إلى حد أقصى ٣٨٠ م. يمكن تصنيع الخط بمادة الحديد أو الستاينلس ستيل حسب الحاجة.



1 Dough Extruder Divider القطاعة الآلية

The dough extruder divider of 30 Kg dough capacity receives the mixed dough mass to be further driven by an extruder to the cutting device where it is divided into equal portions at equal intervals by an electro-pneumatic system. Dough balls' weight range is adjusted from 30 grs to 250 grs.

هذه الألة ذات كفاءة عالية تقطع العجين إلى أجزاء متساوية ضمن مسافات غاية في الانتظام وتنقلها ألياً نحو المخمر الإنتقالي وتحتوي على حلة عجين سعة ٣٠ ليتر مصنعة من الستاينلس ستيل مجهزة بشفرة دوارة تمنع تكوين جيوب هوائية بداخلها. يمكن التحكم بوزن قطعة العجين ما بين ٣٠ و ٢٥٠ غراماً.

2 Intermediate Proofer المخمر الانتقالي

The intermediate proofer of superimposed food grade belts allows the resting of dough pieces to undergo an initial leavening stage.

إن كرات العجين الخارجة من القطاعة الألية تنتقل بكل عناية داخل نفق مؤلف من عدة طبقات من السيور لتبدأ عملية التخمر الأولي. هذا الجهاز مصمم بشكل نفق، ويحتوي على سيور ذات نوعية عالية من الجودة، مرنة ومقاومة للتلف، ومثبت في وسطها سكة خاصة وذلك من أجل ضمان عملية التوازن إلى أقصى حد كما أنها تراعي شروط الساحة العامة.

3 Cross Sheeter الرقاقة

The dough sheeter of cross sheeting method transforms the leavened dough pieces coming from the intermediate proofer into round and uniform sheets.

يتلقى هذا الجهاز كرات العجين المخمرة وتحولها إلى رقائق مسطحة بيضاوية الشكل من خلال عملية التكبيس، التحويل، والشرح.

4 Punching Unit جهاز للضغط والتنقيط

The punching unit prevents the flat dough sheet from fluffing up.

جهاز للضغط والتنقيط ومهمته يقتدي على تكبيس العجين بداوثر صغيرة متفرقة لمنع تفريغ الرغيف من الداخل وانتفاخه وثمة جعله طبقة واحدة.

5 Working Table طاولة عمل

The working table enables the placement of various kinds of toppings such as meat, thyme, cheese, etc...

طاولة لوضع كافة أنواع المكونات كالزعر، والجبن، واللحم بعجين.

6 Bakery Oven بيت النار

The tunnel shape bakery oven of 4.20 meters long, operates either on diesel oil or gas oil burner, providing a superb and fresh pies thanks to its high quality refractory bricks and reinforced insulation.

بيت النار وطوله ٤,٢٠ متراً، يعمل على المازوت أو الغاز بواسطة حراق مصمم خصيصاً ليعطي التوزيع المثالي للحرارة وذلك لإنتاج الفطائر الممتازة.

7 Cooling Conveyors سحابات للنقل والتبريد

The cooling conveyors of 10 meters long is necessary for cooling the end product coming out of the oven.

سحابات للنقل والتبريد بطول ١٠ أمتار ينقل الفطائر الخارجة من بيت النار إلى مكان التوضيب.

EQUIPMENT



A



B



C



D



E



F



G



H



I

A Multipurpose Gas Oven فرن متعدد الوظائف عامل على الغاز

Specially designed for domestic and commercial kitchens. It is suitable for homes, bakeries, restaurants, snacks and ideal for baking manakish, pizza, lahmajoun, small pita bread, and various kind of Oriental Pastries. Thanks to its innovative design, our multipurpose gas oven is versatile, efficient, durable and satisfies various type of production needs.

Design Advantages:

Different rustic or modern decorative profiles for outer appearance of oven exist and some are as follows:

- Cladding of combined stainless steel and ceramic tiles on the outer body gives an astonishing appearance of the oven.
- Cladding of beaten copper on the face of the oven and putting bakery's logo on top of it will be another option.
- The floor of the oven inside the baking chamber can be either of thick steel plate or basalt which makes it resistant to high temperatures.
- The ceiling of the oven inside the baking chamber can be either of refractory brick (having high alumina content which enables high resistance to heat; up to 1200 degree Celsius and stores enough heat to operate the oven when its burners are turned off). The ceiling can also be made of steel which enables the oven to be heated very quickly minimizing heating time.
- High density insulation having low thermal conductivity results in a minimal heat deception.
- The ovens are supplied with different type of burners to suit local regulations; natural gas, propane or butane and all coupled with safety features.
- Optional oven thermometer can be supplied.
- Chassis of the oven constructed from steel or stainless steel tubes supporting the oven. These chassis can be equipped with heavy duty wheels to easily maneuver the oven inside the kitchen.

إنه مناسب للأفران والسناكات. ينصح به بشكل خاص لخبز المناقيش والبيتزا واللحم بعجين وخبز النخالة الصغيرة.

مميزات التصميم:

- متوفر بالشكل الحديث والتقليدي تلييس الهيكل بالستانلس ستيل والقراميد الخزفية، مما يعطي شكلاً رائعاً.
- تلييس واجهة الفرن بالنحاس المدقوق، يمكن أيضاً وضع شعار المخبز.
- أرضية الفرن داخل بيت النار متوفرة بالحديد والحجر.
- سقف الفرن داخل بيت النار متوفرة بالقواميد النارية والحديد.
- الفرن معزول كلياً عن الخارج.
- تعمل حثااقات الغاز إقا من خلال استخدام الغاز الطبيعي، او الغاز ذات الضغط المنخفض.
- إشعال كهربائي للحثااقات.
- ميزان حراري اختياري للفرن.

B Multipurpose Diesel Oven فرن متعدد الوظائف عامل على المازوت

The multipurpose diesel oven is the primary traditional old Arabic oven used for the baking of pita bread, brown pita, whole wheat, pizza, manakish, lahmajoun, bouchées and all types of pastries.

Design Advantages:

- The ground of the baking chamber is made of volcanic black thick stones which results in the baking of bread and pastry having excellent color and baking conditions in the core of the dough.
- The profile of the arrangement of bricks inside the oven may be tunnel like or as a dome.
- The oven is perfectly insulated.
- The oven is mounted over a strong steel frame which gives practicality in moving the oven from one bakery to another.
- The outer decorative aspect is also studied where rustic and modern profiles of the oven are available.
- Decorative stainless steel cladding of the oven.
- Combination of stainless steel and ceramic tiles is an astonishing option.
- Optional oven thermometer.
- State of the art operation.

إن الفرن العامل على المازوت والمتعدد الوظائف هو أول فرن عربي تقليدي استخدم لخبز رغيف النخالة الأسمر والبيض والبيتزا واللحم بعجين وجميع أنواع المعجنات.

مميزات التصميم:

- تتكون أرضية بيت النار من البلاط البركاني السميك وأسود اللون مما يمكن للعجينة كامل النضوج ويضفي على الخبز والمعجنات لونا رائعاً.
- يمكن تصميم الفرن من الداخل على شكل نفق أو قبة.
- الفرن معزول كلياً عن الخارج.
- الفرن مثبت على قاعدة حديدية صلبة، مما يسمح بنقل الفرن من مكان إلى آخر بسهولة تامة.
- من الناحية الجمالية، الفرن متوفر بالشكلين التقليدي والحديث.
- يمكن تلييس الفرن بالستانلس ستيل.
- تلييس الهيكل بالستانلس ستيل والقواميد الخزفية، مما يعطي مظهراً رائعاً.
- ميزان حراري اختياري للفرن.

C Saj Oven فرن الصاج

The gas fired Saj oven is an ideal choice for baking your saj bread in a trendy way. Mounted on a stainless steel table with two shelves and wheels.

فرن الصاج والعامل على الغاز هو الخيار المثالي ينصح به لإنتاج خبز الصاج بطريقة عصرية. مزود مع طاولة مصنوعة من الستاينلس ستيل ويشمل رفوفاً ودواليب.

D Pastry Oven فرن الخبز

Ideal for bakeries, pastry shops, restaurants, malls, as well as hotels, our pastry oven satisfies all your needs and requirements to produce fresh pita as well as different kinds of pies.

- Outer body fully covered with stainless steel plates.
- The oven is built with high temperature resistant refractory isolation materials preventing any heat loss and resulting into remarkable saving of fuel.
- Equipped with a feeding unit to convey automatically the dough sheets in the oven.
- Supplied with an electric board to control the electrical and mechanical functions of the oven.
- Operated either on diesel oil or gasoil burner.
- Electric power requirement: 1.75 Kw.
- The machine can be fitted to suit any specific power source.
- Dimensions of the oven: 320(L) x 90(W) x 150(H) cm.
- Dimensions of baking chamber: 158(L) x 42(W) x 53(H) cm.
- Width of the internal conveyor: 40 cm.

مثالية للمخابز ومحلات الحلويات والمطاعم والمراكز التجارية، وكذلك الفنادق. يرضي هذا الفرن جميع الإحتياجات والمتطلبات لإنتاج الخبز الطازج، وكذلك مختلف أنواع الفطائر.

- مصنعة كاملة من مادة الستاينلس ستيل مما يعطيها مظهراً لامعاً.
- غرفة الخبز مصنوعة من أفضل المواد العازلة للحرارة مما يمنع تسرب الحرارة الى الخارج مما يتيح من توفير في الوقود.
- مجهز بسيور ناقل، يحول ألياً رقائق العجين الى غرفة الخبز.
- مزود مع لوحة كهربائية للتحكم في الوظائف الكهربائية والميكانيكية.
- يعمل على المازوت أو الغاز بواسطة حراق مصمم خصيصاً ليعطي التوزيع المثالي للحرارة وذلك لإنتاج الفطائر الممتازة.
- الطاقة الكهربائية: 1,75 Kw.
- المقاسات: الطول 320 سم، العرض 90 سم، الارتفاع 150 سم.
- مقاسات غرفة الخبز: 158 سم، العرض 42 سم، الارتفاع 53 سم.
- عرض غرفة الخبز: 40 سم.

E Manakish Sheeter رقاقة المناقيش

The manakish sheeter is the most suitable for catering kitchens, pizzerias, bakeries, restaurants and cafes, it is used for sheeting of manakish, pizza, lahmajoun, pita, mchtah, wheat skin pita, brown pita and flour tortilla. The sheeter operates by passing the dough through two sets of cylinders and flattening it in two steps.

Design Advantages:

- Internal components are easily accessible for cleaning.
- Removable scrapers for frequent cleaning.
- Equipped with safety covers covering all mechanisms.
- Dough comes out on PVC belt where it can be cut to special shapes using moulds (stars, smaller circles)
- Stainless steel frames and covers.
- Production rate: this criterion is variable as the feeding dough in the machine is manual and it depends on the manoeuvrability of the operator.

إنها مناسبة للمطابخ والدفان والمقاهي وكافة أنواع المطاعم، وبشكل الخاص مطاعم البيترزا. تستخدم لرق عجينة المناقيش والبيزا والحام بعجين وخبز رقيق النخالة اللسمر والأبيض والتورتيا، يتم الرق من خلال ثلاث محادل معدنية.

ميزتها:

- من سهل بلوغ الأجزاء الداخلية للرقاقة، مما يسهل عملية تنظيفها.
- شفرات قابلة للزلاية لتسهيل عملية التنظيف.
- تأتي العجينة للى شاشة بحيث يمكن قطعها إلى أشكال مختلفة باستخدام قوالب مختلفة صغيرة.
- صنعت من الستانلس ستيل.

F Manakish Divider قطاعة عجين

The manakich divider is used to cut automatically the whole mixed dough into equal weighing balls where the weight of the individual part can be set using a built-in inverter and sensitive sensors

Design Advantages:

- Models are available in stainless steel or painted steel.
- Equipped with emergency switches automatically stopping the machine whenever the front door is opened.
- Stainless steel sharp knife cutting the dough.
- Power: 750 W.

تستعمل لقطع العجينة الى أوزان متساوية، بحيث يمكن تحديد وزن القطعة من خلال انفرتر داخلية، تخولنا الحصول على الحجم المطلوب.

ميزتها:

- أغطية القطاعة من الستانلس المقاوم للصدأ.
- التصميم المدمج للمكنة، وهي أصغر حجماً من المكنات التقليدية.
- إمكانية الحصول على عدة قياسات من العجينة المقطوعة.

G Household Sheeter الرقاقة المنزلية

The household sheeter is ideal for houses, small kitchens and artisanal bakers... It is a one pass two roller sheeter. used for sheeting of manakich, pizza and lahmajoun dough.

Design Advantages:

- The internal components of the machine are easily accessible.
- Removable scrapers for frequent cleaning.
- Safety covers on all mechanisms.
- Stainless steel frame and covers.

الرقاقة المنزلية مثالية للمنازل والمطابخ الصغيرة والخبازين الحرفيين فهي تستخدم لرق عجينة المناقيش البيترزا واللحم العجين وجميع انواع المعجنات والحلويات وذلك من خلال عملية تمرير بين رولان.

مميزات التصميم:

- سهولة الوصول الى الأجزاء الداخلية للدلة.
- شفرات قابلة للزلاية لتسهيل عملية التنظيف.
- أغطية امان تغطي الدلة.
- صنعت من الستانلس المقاوم للصدأ.

H Mini Dough Extruder Divider القطاعة اليدوية

This mini dough extruder divider is very practical for bakeries, pastry shops, restaurants, etc and designed to work independently.

- Equipped with a dough hopper of capacity 30 Kg, which receives the mixed dough mass in order to be portioned in equal pieces ranging between 30-250 grs.
- Production rate ranges between 800-2000 pieces/hour
- This machine is carefully designed in compliance with health and safety regulations.
- Dimensions: 70(L) x 50(W) x 115 (H) in cm.

هذه الألة الصغيرة الشكل هي مميزة للعمل في المطاعم، الأفران المتوسطة الحجم والحلويات، إلخ.

- مجهزة بجرن 30 كغ
- وزن قطعة العجين: 30 - 250 غرام.
- الطاقة الإنتاجية: 800 - 2000 قطعة في الساعة.
- المقاسات: طول 70 سم، عرض 50 سم، ارتفاع 115 سم.
- هذه الألة مصممة خصيصاً لتناسب مع متطلبات السلامة والصحة العالمية.

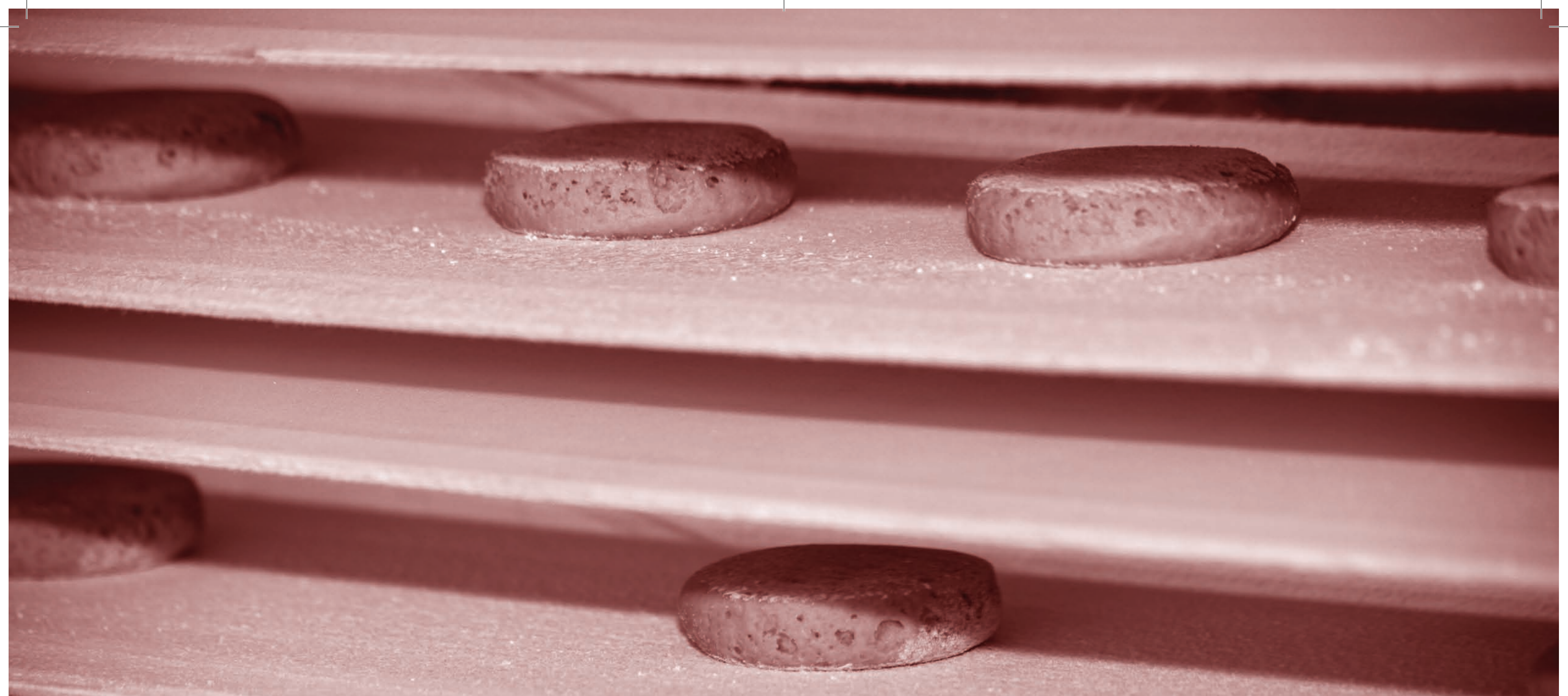
I Mini Dough Sheeter الرقاقة اليدوية

Ideal for bakeries, pastry shops, restaurants, hotels, etc, and designed to work independently, this mini dough sheeter is your perfect choice.

- The whole unit is fully made in stainless steel giving it a distinguished and remarkable appearance.
- The dough portions are manually fed into this machine to undergo a pressing and flattening processes through special rollers to produce flat and round dough sheets moving out on a conveying belt.
- Supplied with 2 fully adjustable indicators to control the thickness of dough on the first stage and second stage of sheeting processes.
- The rollers are all adjustable and engineered perfectly to set dough sheets thickness precisely.
- The machine is carefully designed in compliance with safety and health regulations.
- Dimensions: 133(L) x 68(W) x 106(H) in cm.

هذه الرقاقة المناسبة للأفران الصغيرة والمطاعم وهي مصممة خصيصاً للعمل بمفردها.

- مصنعة كاملة من مادة الستاينلس ستيل مما يعطيها مظهراً رائعاً.
- يتم تغذية أجزاء العجين يدوياً داخل الرقاقة لخضوعها بعملية التكبيس و ثم الرق من خلال بكرات خاصة.
- مزودة بمؤشرتي تعديل لنظام التحكم بسماكة العجين في المرحلة الأولى والثانية في عملية الشرح.
- إن البكرات مصممة ومهندسة تماماً لعملية الرق بشكل دقيق.
- هذه الألة مصممة خصيصاً لتناسب مع متطلبات السلامة والصحة العالمية.
- المقاسات: الطول 133 سم، العرض 68 سم، الارتفاع 106 سم.



ACCESSORIES

"A day without bread lasts long."
Spanish Proverb

A Air Compressor كمبرسور الهواء

Air compressors are necessary to operate our machines.

Specifications:

- Tank Capacity: 100 L.
- Compressor Power: 1.5 HP.
- Compressor Type: Piston.

إن كمبرسور الهواء ضروري لتشغيل الخط الأتوماتيكي لإنتاج الخبز العربي.

المواصفات

- سعة الخزان: ١٠٠ لتر.
- نوع الكمبرسور: بiston.
- القوة: ١,٥ HP.

B Dough Chunker مجزئة العجين

Our dough chunker is designed to accept dough directly from a batch mixer to get precise dough feeding to our extruder type dividers.

Design Advantages:

- Mounted on wheels to allow cleaning.
- Stainless steel frame and hopper.
- Heavy duty bearings.
- Dough level sensor to maintain the correct flow and extruding pressure of dough.

يسمح هذه الماكينة بعملية تجزئة العجين إلى أحجام دقيقة ليتم بعدها عملية تقطيع كرات العجين في القطاعة الآلية.

المواصفات

- مصنعة من مادة الستاينلس ستيل.
- مزودة بعجلات لتسهيل عملية التنظيف.
- رولمانات صناعية ومثينة.
- حساس لتحكم نسبة وكمية العجين.



C Flour Sifter منخل الطحين

The flour-sieving machine is suitable for industrial bakeries and canteen kitchen. Used to separate the impurities from the flour before mixing and kneading processes. The flour once sieved, is poured into the bowl of the mixer.

- Production rate: 1200 Kg/hour.

Design Advantages:

- Aesthetic finishing and a convenient filling height in order to apply on any brand or size of mixer.
- Stainless steel covers.
- Locking option on rear wheels.

يستعمل منخل الطحين في الأفران الصناعية وفي مطابخ الكنتينات. يقضي وظيفتها بفصل المواد الملوثة من الطحين قبل عملية الخلط بعد أن ينخل الطحين، يتم صبه في جرن العجانة. يتميز هذا المنخل بجماله الخارجي وبارتفاعه الذي يتلاءم مع كل أنواع العجانات وأحجامها. تتوفر فيه أنواع مختلفة من الأغطية إلى مقفل إختياري للدواليب الخلفي. معدل الإنتاج: ١٢٠٠ كغ / ساعة.

D Dough Tables طاولة عجين

Available in different designs and customized according to customers' needs, we offer a wide range of high quality food grade stainless steel tables specially made for facilitating all the applications associated with dough, such as mixing the flour and the water, placing the dough, proving them, etc..

متوفرة بأشكال وتصاميم مختلفة، هذه الطاولة مصممة خصيصاً لتسهيل عمليات وضع، تحضير، أو الخلط وغيرها من مختلف الأعمال. فهي مصنعة من مادة الستاينلس ستيل وغيرها من المواد التي تراعي مختلف شروط الصناعة الغذائية والصحة العامة.



E Bread Elevator مصعد الخبز

Ergonomically designed, our bread elevator is valued for its compact size. Its function relies in transporting the semi finished or packed bread from one side of the store (mainly the production area) to the showroom. Well known for its reliability, low maintenance, effectiveness and efficiency, it offers you the possibility to save time and labor in your stores.

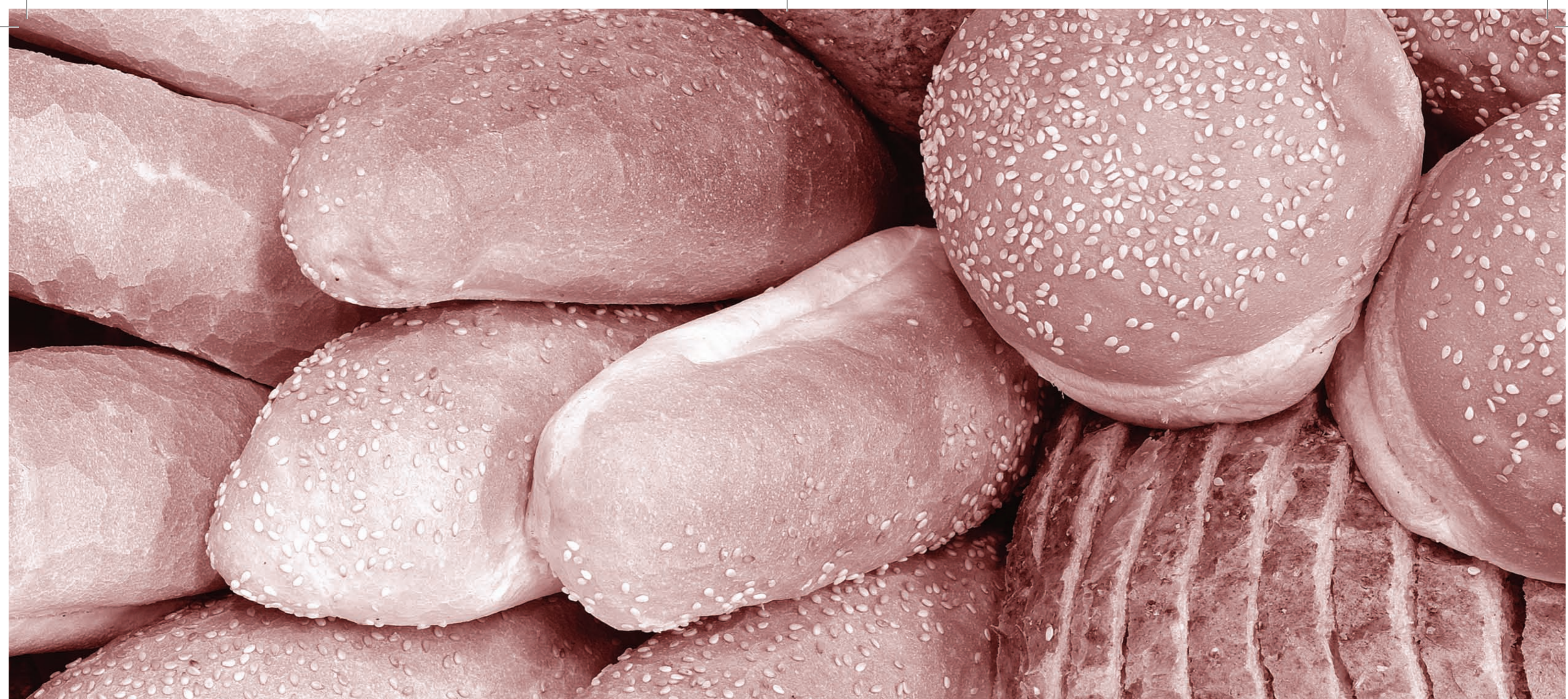
- Power: 0.5 HP.

مصمم بشكل هندسي، هذا المصعد مخصص لنقل الخبز وهو الأمثل لعرضه في الصالات بفعل شكله المصغر و بفضل ادائه الفعال ذو كفاءة عالية، يضمن هذا المصعد نتائج سريعة مما يسمح في توفير الوقت وزيادة الإنتاج في صالات العرض أو المعامل.

F Miscellaneous Accessories أكسسوارات اخرى



1. Wooden Dough Carrier
2. Dough Peel
3. Dough Cutter



"Bread is like dresses, hats and shoes - in other words, essential!"
Emily Post

EUROPEAN BREAD & PASTRY MACHINERY

LOGIUDICE FORNI



High and renowned quality level of the Logiudice Forni Italian ovens and machineries are an optimum choice for setting up your bakery business. Founded in 1956, the company offers various kinds of ovens including the rotary, deck and convection type which operate either on diesel, gas, or electricity.

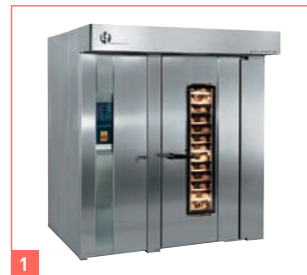
www.logiudiceforni.com

منذ تأسيسها في عام 1956، وشركة "Logiudice Forni" الإيطالية تقدم أجود وأفخم أنواع العجائن والأفران بما فيها الأفران الدوارة والطبقات العاملة على المازوت، أو الغاز أو الكهرباء حسب الحاجة. كل ما تحتاجونه لتجهيز الأفران والمخابز، تجدونه في ماركة "Logiudice Forni".

1 Rotary Ovens Atlantis LFRN

The success of this rotary oven is in the quality of the initial design where the design input was to produce ovens made to last over time. Proof of this are the large thicknesses and the quality of the materials used, the large baking chamber, the special route taken by the fumes and the robustness and efficiency of the heat exchanger. This model has front access to the exchanger. Available in burner or electric versions.

نجاح هذا الفرن يكمن في كفاءة تصميمه حيث أن كل التفاصيل مدروسة بشكل محترف ودقيق. والدليل على ذلك هو نوعية وسماكة المواد المستعملة، كبر مساحة غرف الخبز، متانة وكفاءة المبادلات الحرارية. ناهيك عن كل ذلك إن هذا الفرن متوفر على المازوت، الغاز، أو الكهرباء حسب الحاجة.



1



2



3



4

2 Spiral Mixers

The design philosophy behind this automatic spiral mixer meets all mixing requirements. Made using the most modern construction technologies, and has an elegant and stylish design, with user friendly operations. The model covers sizes from 30 to 300 Kg dough capacity. Available in 2 motors with double speed guaranteeing a quick mixing time, a homogeneous and well oxygenated product.

تفي هذه العجائن جميع متطلبات الأفران المتوسطة والكبيرة الحجم. تحتوي على تصميم أنيق وعصري ذو أحجام تتراوح من 30 كغ إلى 300 كغ عجين. بفضل التكنولوجيا السهلة والبسيطة المستعملة في هذه العجائن، فإن النتيجة هي إستمرارية وضمانة في النوعية.

3 Rotary Ovens Junior LFRM

Rotary oven suitable for any type of bread and pastry products. Thanks to its reduced dimensions, together with a low energy consumption and user friendly function, this oven is perfectly suitable for small bakeries and show room.

مناسبة تماماً للأفران الصغيرة وصالات العرض، وبفضل حجمه المصغر، يخبز هذا الفرن الدوار كل أنواع الحلويات والخبز الأوروبي كالهمبرغر والباغيت، والبيزا، والسمون إلخ.

4 Premium Deck and Rack Ovens

Harmony, creativity, and beauty are the values that have inspired the PREMIUM Series by Logiudice Forni. Products that constitute the quintessence of technological excellence and formal restraint. A characteristic and distinctive touch that comes from the idea that, in the world of bakery ovens, the time has come to view work instruments not just as purely practical tools, but as a means for conveying beauty, efficiency, and elegance.

الانسجام، والإبداع، والجمال هي القيم التي تميز سلسلة "Premium" من "Logiudice Forni" فإن هذا الفرن الجذاب هو جوهرة بحد ذاته في عالم الأفران. كل المواصفات الأناقة والإبداع تتوحد في هذا الفرن المميز.

VMI



French based, VMI "The Mixing Company", is a worldwide leader in the field of mixing and kneading dough. VMI mixing machines stand out for their innovations, performance and adaptation to the specificities of each type of production. Whether a solution for craft kneading, or for a complete mixing system, at a laboratory or production scale, every need finds its solution with VMI.

www.vmi.fr

الشركة الفرنسية "VMI" هي الرائدة عالمياً في مجال عجن وخلط العجين. إن ما يميز الشركة هي صفات الابتكار، التطور التكنولوجي، والذاء المميز. كل ما تحتاجونه من عجائن شوكية، حلزونية، رافعات العجين، وحتى الخفاقات، تجدونه في هذه الشركة.

1 Fork Mixers with Removable Bowls

These fork mixers with removable bowls guarantee quality all the time. They are great performers with ergonomic shape and appearance. Robust, versatile, practical and designed to comply with EC health and safety standards. They are available in several models and options according to your needs. Dough capacity ranges from 80 to 240 kg.

العجائن الشوكية مع حلل قابلة للنقل تضمن النوعية العالية في الإنتاج. مصممة خصيصاً لتتوافق مع قواعد ومتطلبات الحماية والسلامة. فهي متوفرة في عدة نماذج وخيارات وفقاً لاحتياجاتك. تختلف سعة هذه العجائن من 80 إلى 240 كغ.

2 Bowl Elevators

The VMI bowl elevators are robust, compact, and efficient. They raise bowls from 40 to 200 kg. and discharge them frontally in an intermediary hopper or directly into a weighing scale. Their 4 wheels allow moving them easily and as per the production needs. Tipping height varies from 1.3 meters to 2.7 meters high.

رافعات عجين ال "VMI" صلبة، متينة، وفعالة. مصممة لترفع حلل العجائن الشوكية كما أيضاً الحلزونية من 40 إلى 200 كغ. سعة العجائن تختلف من 40 إلى 200 كغ عجين.

3 Spiral Mixers

VMI offers a large range of spiral mixers of AV or AVI series (From 80 to 900 Kg dough), with several options in order to do small or large production of bread, Viennese pastries, pizzas, etc.

Robust and reliable, they guarantee consistent production thanks to the positively driven mixing bowl by means of a polyamide ertalon driving gear. The mixing bowl does not slip even when CO2 or ice are being added.

Beside the AV or AVI Series, VMI also offers other types of spiral mixers specially designed to occupy minimal space requirements. In addition, optimising production output at the best cost.

تقدم "VMI" مجموعة واسعة من العجائن الحلزونية من سلسلة "AV" أو "AVI" تتراوح سعتها من 80 إلى 900 كغ عجين. فهي مثالية لخلط عجين البيزا، الخبز العربي، كما أيضاً الحلويات الغربية، إلخ. هذه العجائن متينة، قوية، فعالة، وتضمن جودة وإستمرارية عالية في العجين مدى الوقت. ناهيك عن هذه العجائن الممتازة، تقدم شركة VMI أيضاً أنواع أخرى من العجائن الحلزونية مصممة خصيصاً لتطلب حد أدنى من المساحة.

4 Planetary Mixers

VMI also offers a successful range of planetary mixers varying from 20 L, 40 L, 60 L, 80 L, 120 L and other capacities, all specially designed to handle wide variety of products including:

- Biscuits, sponge cakes, and meringues.
- Viennese pastries and specialty breads.
- Sweet pastry.
- Creams and sauces for fillings.

هذه الخفاقات مميزة وناجحة، مهندسة بشكل حديث وخلق مصممة خصيصاً للتعامل مع مجموعة واسعة من المنتجات ومنها:

- المعجنات والحلويات.
- الكرواسان، والبيسكوت، الدونت، والكاتو، إلخ...



1



2



3



4

FRITSCH

The German Fritsch is the leader for decades in the baking industry. Its name has been synonymous with high-quality, high-performance bakery machines and state-of-the-art innovations in dough formation and processing methods. Established in 1926 by Alois Fritsch having strong passion for dough. All you need from pastry products to industrial production machineries from croissants, pizza, pretzel, sweet Danish pastry, etc, are all found at Fritsch.

www.fritsch-forum.com

الشركة الألمانية "Fritsch" هي الرائدة على مدى العقود في صناعة خطوط أوتوماتيكية وماكينات لإنتاج الكرواسان، البيزا، الكعك، الحلويات الغربية، إلخ. فهي فخر الصناعة الألمانية. تأسست شركة "Fritsch" سنة 1926 من قبل أ. فريتسش وترمز بشغفها بالعجين. كل ما تحتاجونه من خطوط أوتوماتيكية للكرواسان والبيتزا والمعجنات والحلويات الأوروبية، تجدونه في "Fritsch".

1 Dough Sheeters Rollfix

Fritsch has the know-how, the international experience, and the machine systems to provide you with tailor-made solutions which secure your advantage over the competition, whether you process 5 kg or 5 tons of dough per hour with a dough sheeting line.

The Rollfix sheeting machine is available in manual and automatic versions.

It is simple, precise, robust, reliable and built to last over many years. The ROLLFIX performs its duty during the production of dough blocks and sheets of all types.

Technical Specifications:

- Dough block processing up to approx. 15 kg.
- Sheeting speed 40 meters/min Or 56 meters/min (according to the model).
- Working width 650 mm.
- Table lengths 1.0 - 1.4 m or 1.0 - 1.6 m (according to the model).

لدى "FRITSCH" الخبرة الواسعة والطويلة في صناعة الرقائق للخبز الأوروبي. تتميز هذه الرقائق بمتانتها، بساطتها، ودقتها في العمل. هذه الرقاقة متوفرة بالنموذج الألي واليدوي حسب الطلب

المواصفات التقنية:

- كمية العجين: 10 كغ.
- السرعة: 40 متراً / دقيقة أو 56 متراً / دقيقة (حسب الطلب).
- عرض الشاشة: 650 مم.
- الطول: 1 إلى 1,4 متراً أو 1 إلى 1,6 متر (حسب الطلب).

FRITSCH

2 Automatic Croissant Line CTR

The CTR is a high-performance system with impressive features. It allows producing as many as 5,000 baked goods of filled and unfilled coiled products, such as croissants, baguettes or baguette rolls, pretzel sticks, seed sticks.

If you are interested in a baking system that will almost fully-automate your production and at the same time treat your dough as gently as your quality considerations demand - then the Fritsch CTR is the machine for you.

Technical Specifications:

- Space requirements: approx. 6,300 x 1,300 mm.
- Table height 900 mm.
- System height 1.670 mm.
- Table width 700 mm.
- Conveyor belt width 650 mm (dough sheet net 600 mm).
- Max. Hourly capacity unfilled approx. 5,000 pieces.
- Max. capacity per hour approx. 3,000 pieces.
- Max. Dough thickness punching 28 mm.

خط ال "CTR" هو خط ألي أوتوماتيكي مهندس بشكل فعال ومثالي لإنتاج الكرواسان، الباغت، الكعك، إلخ...

- الطاقة الإنتاجية: 3.000 قطعة محشوة في الساعة أو 5.000 قطعة غير محشوة في الساعة.
- إرتفاع الماكينة: 900 مم.
- عرض الماكينة: 700 مم.
- عرض الشاشة: 700 مم.
- المساحة المطلوبة: 6300 x 1300 مم.



SVEBA DAHLEN



Designed to provide excellent functions and durability over many years of use, Sveba Dahlen ovens, a Swedish based company founded in 1948, offers high standard of industrial as well as small to medium size ovens and proovers. The wide range of deck, rack, electrical and gas-fired tunnel ovens, as well as proovers, retarder proovers, and freezer proovers.

www.sveba-dahlen.com

شركة "Sveba Dahlen"، ومقرها السويد، تأسست سنة 1948. تقدم وتصمم أمخم وأمتن مجموعة من الأفران والمخامر. فهي معروفة لتلبية كافة حاجات الأفران الصغيرة، المتوسطة والكبيرة الحجم كما أيضاً الفنادق، المطاعم وصالات العرض.

1 Rotary Rack Ovens V-Series

The V-Series of Sveba Dahlen Swedish rotary rack ovens are heavy duty, reliable, powerful, built to be easy and safe to use. Operated either on diesel, gas, or electricity and available in different sizes, the IBS patented system (Increased Baking Surface) of the V-Series rotary ovens ensure faster, more even and economical baking.

الأفران الدوارة من سلسلة "V"، هي متينة، موثوقة، وسهلة الإستعمال. تعمل على حراق مازوت، غاز، أو الكهرباء حسب الطلب ومتوفرة بأشكال عدة. يجدر بالذكر أنا نظام ال "IBS" من "Sveba Dahlen" الذي يميز هذا الفرن يفي بعملية خبز أسرع، أجود، وأوفر من ناحية إستهلاك الطاقة.

2 Rotary Rack Ovens C-Series

The C-Series is the range of compact rack ovens which has the minimum footprint requirements. Ideal for malls, hotels, restaurants, supermarkets and specially designed to bake efficiently, evenly, and easily. Available in 4 different sizes and all can be fuelled with electricity, oil or gas.

سلسلة "C" هي الحل المناسب للسوبرماركت، الفنادق والمطاعم، وهي مهندسة خصيصاً لتطلب حد أدنى من المساحة. متوفرة بأربعة أحجام مختلفة وتعمل على حراق مازوت، غاز، أو كهرباء حسب الحاجة.

3 Mini Rack Ovens S-Series

The S400 has a built-in, high-capacity steam system. Perfect for your showroom, supermarket, hotel etc. The S-series is equipped with Sveba-Dahlen's easy to use E-panel, for both manual and pre-programmed baking. Thick insulation in the walls and top, a large, double-glazed window and built-in halogen lighting are other features that make the S400 a user-friendly and energy-efficient oven. Available with an underneath proofer model upon request.

سلسلة "S" تتميز بالشكل الأنيق والمصقّر، سماكة العزل في الأسفل والجوانب، اللوحة الإلكترونية سهلة الإستعمال، تجعل من هذا الفرن الدوار والعامل على الكهرباء مميّزاً. فهو مثالي للمطاعم، والفنادق، وصالات العرض، والأفران الصغيرة والمتوسطة الحجم. كما أن هذا الفرن يمكن أن يزود بمخمر سفلي حسب الطلب.

4 Classic Deck Ovens

Classic is an attractive deck oven for bakers who want to bake in a genuinely traditional way with most modern techniques. The flexible module system consists of 6 different oven sizes in high or low crown versions, and includes a wide range of accessories. It is also available with an underneath proofer model upon request.

سلسلة "Classic" هي فرن طبقات مهندس بشكل أنيق وحديث أخذاً بعين الاعتبار طريقة الخبز التقليدي. كما أن الفرن يمكن أن يزود بمخمر في الأسفل. مزود بستة أحجام مختلفة.



Specialized in developing high quality bread slicers and automatic dough processing machines, JAC provides you the ultimate solution for everything that bread needs. From dough dividing, forming, slicing, moulding and proving, JAC is the choice.

www.jac-machines.com

"JAC" متخصصة في تقديم أجود وأرقى أنواع ماكينات لتقطيع التوست، كافة أنواع الخبز الأوروبي، كال "Pain carée" وال "Pain de mie"، وأنواع أخرى من الخبز. لكل ما يحتاجه الخبز، "JAC" هي الحل الأنسب.

1 Slicing Machines

Small-scale bakeries' first choice of traditional bread slicers. Whether semi-automatic (Duro) or fully automatic (Ecomatic) model, these silent bread slicers will amaze you due to their reliability.

Specifications:

- Maximum loaf dimensions: 44 (L) x 30(W) x 18 (H).
- Slice thickness: from 8 mm to 16 mm (according to the model).

الذات القطع الموجودة لدى JAC هي ذات نوعية وجودة عالية. فهي متوفرة بأشكال وأحجام عدة. يمكن استعمالها في السوبرماركت، المخابز الصغيرة والمتوسطة الحجم كما أيضاً في صالات العرض.

المواصفات:

- مقاييس الخبز: ٤٤ (طول) x ٣٠ (عرض) x ١٨ (ارتفاع) سم.
- الشرح: من ٨ إلى ١٦ مم (حسب الطلب).

2 Proving Machines

The minimum space requirement for the maximum storage capacity. This BA dough prover is ideally suited for proving the dough, increases productivity by unloading the dough piece directly into the bread moulder.

هذه الخمارة ونوعها "BA" تطلب حد مساحة أدنى. فهي مميزة لعملية تريح العجين.

3 Moulding Machines

The new range of three-cylinders moulders offers you everything you require when striving for bread moulding perfection in all its shapes (flat, square and of course baguette shaped).

Specifications:

- Weight of dough pieces in grs - min/max: 50-1200.
- Production rate: Dough pieces per min: 1200 pcs/hr.

هذه اللفافات المؤلفة من ثلاث أسطوانات تقدم أمثل أنواع العجين والخبز الملفوف.

المواصفات:

- وزن العجين الملفوف: ٥٠ إلى ١٢٠٠ غراماً.
- معدل الإنتاج: ١٢٠٠ قطعة/ ساعة.

4 Dividing Machines

These ergonomic round or square shape dividers are durable, robust and excellent. You can divide and produce all shapes of bread.

Specifications:

- Dividing grid: 30-40 or 80.
- Forming grid: 10 baguettes, 20 sandwiches, 5 loaves.

هذه القطاعات تقطع العجين بشكل دائري أو مربع. فهي متينة ذات جودة وطاقة إنتاجية عالية.

المواصفات:

- تقسيم قطع العجين: ٣٠ - ٤٠ - ٨٠.
- تقسيم أنواع أخرى: ١٠ باكيت، ٢٠ للسندويشات، ٥ أرغفة.



Established in 1982 in Italy, Teknostamap specializes in the field of pastry. Its portfolio of products includes manual dough sheeters, automatic dough sheeters, planetary mixers, croissant lines, cutting tables and production tables.

www.teknostamap.eu

تأسست شركة "Teknostamap" الإيطالية سنة ١٩٨٢ وتقدم أجود أنواع المعونات في مجال الحلويات كالحفقات ورقاقات الكرواسان، وخطوط أوتوماتيكية لإنتاج الكرواسان، إلخ...

1 Planetary Mixers Tekno and C Series

Heavy duty and robust planetary mixers of TK and C series are your ideal choice for setting up your bakery and pastry business. Various capacities varying from a minimum of 10 to maximum 120 L are all of high quality.

The distinguished characteristics of these planetary mixers are:

- User friendly control panel.
 - Availability in 3 or 4 speeds motors.
 - Equipped with timer.
 - Incorporated protection and safety features.
 - Use of various utensils which can be easily changed in order to guarantee gentle and homogeneous mixing.
- هذه الحفقات من سلسلة "C" و "TK" هي الخيار الأمثل لتجهيز مخابز الحلويات والأفران. تتراوح سعتها بين ١٠ ل. إلى ١٢٠ ل. كلها ذات جودة وكفاءة عالية.
- المواصفات التي تميزها هي:
- التحكم السهل والبسيط خلال اللوحة الإلكترونية.
 - متوفرة بثلاث أو أربع سرعات.
 - مجهزة بعداد وقت.
 - يتضمن مميزات الحماية والسلامة.
 - إستخدام أدوات خلط مختلفة يمكن تغييرها بسهولة من أجل ضمان خفق مميز ومتجانس.



2 Manual Croissants Sheeters

The croissants sheeters model LAM and Easy series are specifically designed with the particular consideration for use within small bread-pastry bakeries, hotels and restaurants. With belt width of 500 to 600 mm and length varying from 750 mm to 1600 mm, these sheeters are characterized with ease of dough thickness and a high degree of accuracy and confidence.

رقاقات الكرواسان من سلسلة "EASY" و "LAM" مصممة خصيصاً لإستعمالها في الأفران ومخابز الحلويات الصغيرة والمتوسطة الحجم.

المواصفات التي تميزها هي:

- درجة عالية ودقيقة في سماكة العجين المرقوق على طول الشاشة.
- يتراوح عرض الشاشة من ٥٠٠ إلى ٦٠٠ مم حسب الطلب.
- كما يوجد أيضاً النوع الأتوماتيكي من هذه الرقائق التي يمكنها في تحكم سماكة العجين وكل التفاصيل من خلال شاشة إلكترونية.

3 Automatic Croissants Sheeters

SMART and INDUSTRIAL SMART, introduce the automation benefits in the medium productions. The speed of the automatic sheeters coupled with the friendly use of the manual sheeters make these machines easy to use and highly productive.

They are coupled with:

- Variable speed of the belts from 20 to 120 cm/sec.
- Color touch-screen 8".
- Dough reeler with stress-free system.
- Flour duster with adjustable flour quantity.

رقاقات الكرواسان من سلسلة "INDUSTRIAL" و "SMART" مصممة خصيصاً لإستعمالها في الأفران ومخابز الحلويات المتوسطة والكبيرة الحجم.

المواصفات التي تميزها هي:

- استعمال أوتوماتيكي.
- سرعات متفاوتة من ٢٠ إلى ١٢٠ سم في الثانية.



SASA



For more than 30 years, SASA Industries Group has been offering specialised solutions for the baking and pastry industries. As a result, SASA has successfully combined technological expertise and innovation with a strong commitment to listening and creating customer satisfaction. Thus, SASA offers a wide range of solutions not only for baking and proofing concerns, but also for storage and washing needs.

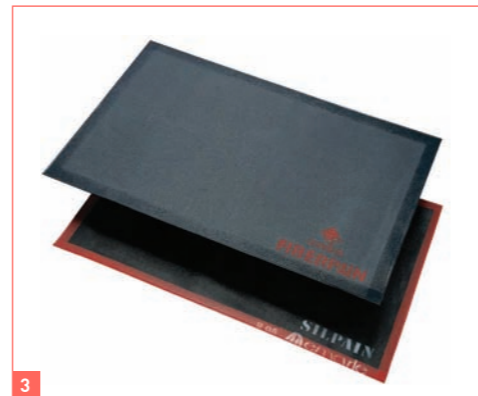
www.sasa.fr

تسعى شركة "SASA" الفرنسية بتقديم أفضل، أجود، وأرقى أنواع الصواني والعربات كما أيضاً قوالب التوسط. فهي جمعت ما بين عراقة الماضي وتطور التكنولوجيا.

1 Fibermax Wire & Mesh Baking Trays

- Ideal solution for baking the frozen dough.
- Made in non-stick silicone Bi-Flon 60 coating.
- Stainless steel food grade tube frame.
- Available in different sizes and channel parts: 600 x 400 mm - 800 x 400 mm - 800 x 600 mm with 4 - 5 - 6 or 8 channels.

- الحل المثالي للعجين المجمد.
- مصنوع من مادة "Silicone bi-flon".
- اطاره مصنوع من مادة الستاينلس ستيل المقاوم للصدأ.
- متوفرة بأحجام مختلفة.



2 Siltray Wire & Mesh Baking Trays

- Just like Fibermax trays, siltrays are perfect for baking the frozen dough.
- Made with non-stick silicone coating 450 NI DEMARLE.
- Stainless steel food grade tube frame.
- Available in different sizes and channel parts: 600 x 400 mm - 800 x 400 mm - 800 x 600 mm with 4 - 5 - 6 or 8 channels.

- الحل المثالي للعجين المجمد.
- مصنوع من مادة "NI DERMALE".
- اطاره مصنوع من مادة الستاينلس ستيل المقاوم للصدأ.
- متوفرة بأحجام مختلفة.

3 Flat & Hamburger Trays

Made in aluminium, with or without non stick coating either silicone Bi-Flon 60 or fluoropolymer Optiflon, teflon coating, these trays guarantee excellent baking results for all bakery and pastry applications. They are all available in different sizes and options according to the need.

تضمن هذه الصواني نتيجة فعالة لخبيز الهمبرغر والباغت والكاتو كما كافة أنواع الحلويات. مصنعة من مادة الالمنيوم أو التفلون، كما أيضاً من السليكون ذو نوعية وجودة عالية جداً.

PIETROBERTO

pietroberto

Pietroberto has been manufacturing machines, ovens, and lines for the production of bakery and pastry products since 1909. It offers an extensive range of equipments for medium size and craft bakeries available worldwide; products include various sizes of fork, spiral mixers beside bread moulders, slicers, dividers etc..

www.pietroberto.com

تقدم شركة "Pietroberto" الإيطالية المعدات الممتازة والمتينة في صناعة الخبز العربي والدروبي كالعجانات الشوكية، والعجانات الحلزونية، لفافات العجين، وغيرها من الماكينات.

1 Fork Mixers La Vittoria

The validity of the construction project and the quality of the materials make this fork mixer reliable and modern today. The cast iron structure, the oil bathed gearing, stainless steel bowl and tool are the features that have led to its success. Suitable for any type of dough, its special quality is that it does not heat the dough at all.

هذه العجانة الشوكية سعة ٢٠٠ كغ عجين هي الأفضل والحل الأنسب لمن يريد أن يحصل عجيناً ممتازاً لإنتاج الخبز العربي.

النوعية العالية من المواد المستعملة، جرنها المصنوع من الستاينلس ستيل، وغيرها من التفاصيل الدقيقة تميز هذه العجانة عن غيرها.



2 Spiral Mixers Easy Series

The latest design techniques, such as welded steel for its body, timing belt transmission and central bowl post, have been used to these spiral mixers which have a high quality/price ratio.

Available in different sizes and features, making it a distinctive product in the spiral mixer world.

كل المواصفات التي تفي الأداء الفعال موجودة في هذه العجانات. كما أيضاً الإستمرارية في النوعية هي ميزتها. هذه العجانة متوفرة بعدة ساعات عجين.

3 Bread Moulders Emme 4C Series

A versatile machine very practical to use thanks to its 4 rolling cylinders. It can form any type of dough into various shapes without over working it. As a result, the form is well rolled and has no air bubbles. On request, the forming machine is available with an out-feed belt with a fixed or motorized long loaf pressure plate for the production of long loaves or baguettes with a maximum length of 550 mm.

هذه اللفافة ممتازة الشكل والأداء. بفضل اسطوانتها الأربعة، فإن كرات العجين التي تدخل هذه الماكينة تخرج بشكل مثالي للحصول على الصمون الملفوف بشكل كامل ومضبوط. عرض الشاشة: ٥٥٠ مم.

TRIMA



The history of Trima started in 1887. It specialises in the production of dough processing machineries. Everything from dough dividers to rounders, proving, stamping, and forming machineries, beside bread processing equipment are what TRIMA offers.

www.trima-bakerymachines.com

بدأت مسيرة "Trima" سنة 1887. تتخصص الشركة في إنتاج الماكينات اللازمة لكل ما يحتاجه الخبز الأوروبي كالمقاسات البرامة والمخامر كما أيضاً اللقافات.

1 Divider Rounder Model K2

The K2 divider is a 2-pocket fully automatic rounder machine and an optimum choice for having an excellent hot dog, hamburger buns, Kaiser, etc.

Specifications:

- Output range: 3200 pcs/hr (max) – 1950 pcs/hr (min).
 - Hopper capacity: 15 Kg.
 - Weight ranges: 30-85 grs / 35-90 grs / 40-100 grs / 45-110 grs / 50-115 grs.
 - Special Execution: 60-130 grs / 90-180 grs. / 15-55 grs
- هذه المقاسات صغيرة الحجم وهي المثالية لإنتاج خبز الهمبرغر والهوت دوغ، خبز ال "Kaiser".

المواصفات:

- الطاقة الإنتاجية: 3200 قطعة / الساعة كحد أقصى - 1950 قطعة / ساعة كحد أدنى.
- سعة الجرن: 15 كغ.
- أوزان العجين: 30-85 / 35-90 / 40-100 / 45-110 / 50-115 غراماً.

2 Proofer Model G2

The G2 is a 2-pocket proofing system which can be combined with the K2 divider. In this proofer, round or divided dough come to rest about 3 to 6 minutes and then rolled along with or without folding.

Specifications:

- Proofing time: approximately 3 minutes for model G2-3 Approximately 6 minutes for model G2-6.
- Output: max 3000 pcs/hour – 2000 pcs/hour.

هذه الخمارة يمكن دمجها بماكنة المقاسات وهي الأمثل لتريح العجين من ثلاث إلى ست دقائق.

المواصفات:

- تريح العجين: من ثلاث إلى ست دقائق حسب الموديل.
- الطاقة الإنتاجية: 2000 إلى 3000 قطع / ساعة.



FORTUNA



For 125 Years, Fortuna has been representing technical know-how and product quality "Made in Germany". Fortuna is the expert in manufacturing of machinery for the production of small bakery goods, such as bread rolls, pretzels, Berliner, pizza, etc...

www.fortuna-bakery-equipment.de

طول مدة 125 وشركة "Fortuna" تمثل أعلى مستويات الخبرة التقنية في مجال تصنيع معدات وخطط أوتوماتيكية لإنتاج خبز الصمون والهمبرجر، البيزا، والبرتلز، إلخ...



1 Bread Roll Lines

- The 2 pocket divider rounder can be synchronized with the intermediate proofer and board moulder.
 - Different weight ranges can be covered: 30-90 grs or 40-110 grs or 0-150 grs.
 - Output: 2400-3000 pcs/hr (Other weight ranges on request).
 - The standard proofing time in the intermediate proofer: 3 min (optional 6 min).
 - Finally the bread moulder which executes for longer rolls.
- هذه الآلة الأتوماتيكية مثالية لإنتاج خبز الهوت دوغ والهمبرغر وتتألف من: مقاسات / برامة الية.
- الطاقة الإنتاجية: 2400 إلى 3000 قطعة / ساعة.
 - تتراوح أوزان العجين من 30-90 غراماً / 40-110 غراماً / 0-150 غراماً.
 - مدة التخمير: 3 دقائق.
 - كما يمكن أن يزود بمدة تخمير تصل إلى 6 دقائق (حسب الطلب).

GLIMEK



Glimek, a Swedish based company founded in 1948. Over the years, company's in-house product development has created attractive dough handling machines for all types of bakeries for making the loaf bread, toast, buns, rolls...

www.glimek.se

تأسست شركة "Glimek" السويدية سنة 1948 وتركز نشاطها في مجال صناعة الخطوط الأتوماتيكية لإنتاج الكعك، الصمون الأوروبي، والتوست إلخ..

1 Flexible Bread Line

Compact and space saving full automatic line developed and manufactured with the intention of giving the baker an almost unlimited flexibility for a variety of dough types and bread sizes. It comprises of four machines:

1. Dough Divider SD-180.
2. Conical Rounder CR-310 GM.
3. Pocket Prover IPP-8/22.
4. Moulder MO-671.

Technical data: Capacity up to 1800 pcs/h. Weight range between 70-2000 g.

يتميز خط "Flexible" من "Glimek" ببساطته وحجمه المصغر والجذاب. هذا الخط الأتوماتيكي يتألف من أربعة قطع كلها مجمعة في خط واحد لإنتاج الكعك. الطاقة الإنتاجية: 1800 قطعة/ساعة. الوزن: 70 إلى 2000 غرام



ITALPAN



Italian based company established in 1988, concentrates its activities in the production of flour sifters, mixers, grissini machines and various bakery machineries...

www.italpan.com

تأسست شركة "Italpan" سنة 1988 في إيطاليا وتركز نشاطها في مجال صناعة كافة أنواع مناخل الطحين، العجانات، الخفقات، ومعدات الكعك، إلخ..



1 Flour Sifter SF 100

The sifter has a capacity of 1200 kg/hour and is perfect for eliminating all the impurities. The SF-100 flour sifter also improves the flavor.

هذا المنخل مثالي لتنقية جميع أنواع الشوائب الموجود في الدقيق. الطاقة الإنتاجية: 1200 كغ/ساعة.

VITELLA



Thanks to the research and innovation, attention to the quality and services offered, Italian based company Vitella was able to produce excellent bun divider models both in terms of models and product specificity.

www.vitellasrl.com

بفضل التكنولوجيا العالية، الجودة المميزة، والابتكار، أثبتت شركة "Vitella" الإيطالية وجودها في مجال صناعة كافة القطاعات المميزة من ناحية الشكل ودقة أوزان العجين المقطعة.

1 Semi Automatic Dividers

Mechanical machine where the pressing, cutting and dough forming are carried out with levers using a joystick. Divisions may vary from 15, 22, 30, 36, and 52 where cutted dough pieces weight ranges from 25 to 90 gr and 40 to 135 gr (unless special requirements).

تفي هذه القطاعات النصف الأتوماتيكية بعملية ضغط، قطع، وتشكيل العجين من خلال عصا للتحكم. يتراوح وزن كرات العجين ما بين ٢٥ إلى ٩٠ و ٤٠ إلى ١٣٥ غراماً حسب الطلب والموديل. أما التقاسيم، فتتراوح ما بين ١٥، ٢٢، ٣٠، و ٥٢.

2 Automatic Dividers

These dividers are available in round, square, rectangular, hexagonal, and grid forms.

They cut the raw dough piece automatically into even, specific, and accurate shapes according to the model. Dough ball weight ranges vary from 12 to 260 grs. according to the specific model.

هذه القطاعات الأتوماتيكية تفي بتقطيع العجين بشكل دائري، مربع، سداسي، أو حتى مستطيل. إن دقة وزن كرات العجين هي ميزة هذه القطاعات. يتراوح وزن كرات العجين ما بين ١٢ إلى ٢٦٠ غراماً حسب الطلب والموديل.



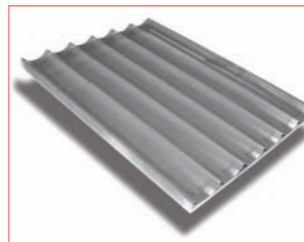
PANSYSTEM



Having been in the market for more than 40 years, Pansystem offers solutions for bakery and pastry equipments. Specialized in the production of high quality of trays, racks, moulds for pizza, muffins, buns, rolls etc. Different models and sizes are all available.

www.pansystemsrl.com

الشركة الإيطالية "PANSYSTEM" تقدم أفضل وأجود اللوازم والمعدات للمخابز والحلويات. فهي متخصصة في صناعة جميع أنواع وأحجام صواني الهمبرغر، الفطائر، الصمون، وقوالب توست.



PANEM



In 1969, French company Panem designed the first retarder-prover cabinet. For the professionals of bread and pastry shops, this breakthrough technology revolutionized this business, both in terms of working comfort and regularity of production. Since the beginning, Panem has always developed solutions which, whatever the activity is, bring innovations, reliability, practicality and profitability, while working for preserving the quality of finished products.

www.panem.fr

تأسست الشركة الفرنسية "Panem" سنة ١٩٦٩ وهي قدمت أول نموذج لنظام غرف التخمر وهذا النظام هو كل ما تحتاجه الأفران لضمانة وإستمرارية جودة منتجاته. تقدم شركة "Panem" كل الحلول للحصول على نسبة الحرارة المطلوبة لعملية التخمر.

1 Blast Freezing - Preserving Positive - Negative

Get positive or negative preserving temperatures within a very short time, get stable product at a given temperature, get constant blast-freezing... Panem allows all situations.

2 Retarding Proving / Direct Proving

Other solutions are supplied, especially for pastry chef, regarding positive storage or deep-freezing.

Panem adjusts cooling production according to the products to be preserved:

- Static cold for storage of raw dough in static bench-in refrigerator.
- Ventilated cold for storage of products ready to eat (with intermittent ventilation) or dough storage before proving (with continuous ventilation).
- Control of temperature and hygrometry (15°C/16°C -55%HR) for chocolate storage in ventilated bench-in refrigerators or fridge cabinets.



LILLNORD



This reputable company from Denmark, Lillnord, specializes in the production of dough controlling and handling equipment. Innovative technological advances and growth are the assets which characterize Lillnord.

www.lillnord.com

هذه الشركة الدنماركية "Lillnord" متخصصة في تقديم الماكينات واللوازم الضرورية بما يحتاجه العجين، كغرف وأجهزة تخمير، إلخ.

1 Climator Unit PG-100

Lillnord's climator unit, the PG100 series, comes as a plug-in unit, which with advantage can be built into any existing proving chamber. The unit ensures the correct climate and the correct air circulation with an automatic supply of steam and heat attuned to the values that have been set manually. The PG steam system produces the steam electronically.

يضمن هذا الجهاز للتخمر بعملية إنتاج البخار ودوران الهواء بشكل دقيق ومنسجم للغاية.



HELPAN FORNI



Keen in providing great quality and options to its customers, the Italian manufacturer Helpan Forni, established in 2006, designs a wide range of highly reliable thermo-ventilated ovens addressed to the professionals.

www.helpanforni.com

تأسست "Helpan Forni" سنة ٢٠٠٦ وهي حريصة في تقديم أفضل أنواع الأفران الهوائية والكهربائية كل الأفران لدى "Helpan Forni" هي ذو أداء ونوعية راقية.



1 Convection Oven VENTO Series

This series of electric type ovens are specially developed for mini bakeries, retail stores, supermarkets, as well as hotels and restaurants.

It is perfect for all types of pastry and bakery products including pre-baked and frozen products.

Specifications:

- Available in 4, 6, and 10 trays.
- Tray size: 400 x 600 mm.
- Can be supplied with an underneath leavening cell of 14 trays.

صنعت سلسلة "VENTO" خصيصاً للمخابز الصغيرة والمتوسطة الحجم، كما أيضاً للفنادق، والسوبرماركت والمطاعم. فهي مثالية لكافة أنواع المنتجات بما فيها المنتجات المجمدة.

المواصفات:

- متوفرة في ٤ و ٦ و ١٠ صواني.
- حجم الصينية: ٤٠٠ x ٦٠٠ مم.
- يمكن توفيره بغرفة تخمير من الأسفل.

MIMAC ITALIA



Mimac Italia s.r.l. boasts a more than ten years experience in the production of pastry machinery and is now acknowledged in all the world market as a very dynamic company specialized in the manufacturing of the following equipment:

- Computerized dosing/dropping machines.
- Rotary moulders for shortbread biscuits and tart bases.
- Dosing machines for filled shortbread biscuits.
- Dosing/injecting machines for creams and jams.
- Make-up tables for pastry.
- Lines for dosing, filling, decorating various products.

The company has achieved significant recognition for the quality and reliability of its machinery, which has enabled to gain important shares of some sectors in the world market, in particular that of the small and medium pastry workshops.

www.mimac.com

إن شركة "Mimac" الإيطالية هي الرائدة والمميزة في صناعة الألات والمعدات في مجال الحلويات والبائيسري ومنها ماكينات لتصنيع ال-petit four والحلويات الغربية كماينة "MAXIDROP".

1 Computerized Dosing / Dropping Machine Maxidrop

The model MAXIDROP is an extremely versatile and creative machine and, thanks to its numerous production possibilities and choices of the product shapes, is also ideal for a big pastry laboratory.

The model MAXIDROP is supplied with the following standard equipment:

- Dosing unit rollers type for hard pastries with stainless steel rollers, extractable and completely knockdown for the correct cleaning of the parts in touch with the dough.
- Couple of hopper adaptors for soft pastries.
- Rotary mould and two sets of bronze nozzles.
- Wire-cut mould standard shape.



PRIM ITALIA



Prim Italia s.r.l., established in 1980, is an Italian firm specialized in planning and production of industrial machines for breadsticks, pizzas and similar products. The company is in fact a leader in this domain.

www.primitalia.com

تأسست شركة "Prim Italia s.r.l." الإيطالية سنة ١٩٨٠ وهي الرائدة في مجال صناعة الماكينات الأتوماتيكية لإنتاج الكعك والبيزا.



1 Grissinatrice Model Sesamo

This breadstick machine was exclusively studied to cover the production of breadsticks (kaak) with sesame seeds and/or without sesame. The facility in the replacement of the forming rollers allows to obtain various types of breadsticks.

Technical Characteristics:

- Production: 100-350 Kg/ hour
- Pan sizes: available in 60x40 - 60x50 - 80x40 - 80x60 cm
- Breadstick's length: 5-6-7-9-10,5-13-18-26 cm
- Power: 1.5 Kw.

- كمية الإنتاج: ١٠٠-٣٥٠ كغ / ساعة.
- حجم الصينية: ٦٠ x ٤٠، ٦٠ x ٥٠، ٨٠ x ٤٠، ٨٠ x ٦٠ سم.
- طول المنتج: ٥-٦-٧-٩-١٠,٥-١٣-١٨-٢٦ سم.

MONDIAL FORNI



Mondial Forni is an Italian manufacturer of bakery ovens. Its reference sectors are the artisan bakeries and pastry shops as well as industrial and semi-industrial bakeries and the supermarkets chains, which they serve throughout the world with their consolidated presence in the international markets.

www.mondialforni.it

يتخصص الصانع الإيطالي "Mondial Forni" في صناعة الأفران بما فيها الأفران الدوارة والطبقات العاملة على المازوت، الغاز أو الكهرباء حسب الحاجة. كل ما تحتاجه الأفران الصغيرة، المتوسطة والكبيرة الحجم كما السوبرماركت، تجدونه في أفران "Mondial Forni".



1 Rotary Ovens Techno Models

A new oven, elegant in design mixing the beauty with the innovation and efficiency.

Available in three versions, ACTIVE, LOGIC, and ENERGY which meet the demand of easy operation, minimum space and energy saving needs.

In the TECHNO oven, beauty encompasses the functional capacity with a neat design ensuring a perfect balance between style and functionality.

هذا الفرن الجميل والأنيق الشكل هو نتيجة المزيج بين الفن والإبتكار متوفر في ثلاث موديلات "ENERGY, ACTIVE, & LOGIC"، فهي تلبى حاجات الأفران بفضل سهولة استعمالها، حجمها المصغر، واستهلاكها للطاقة القليلة.

STM PRODUCTS



Italian based company founded in 1981, it offers complete solutions for bakery business among which water doser mixers, oil dosers, water chillers, water purifiers, electronic controls...

www.stm-products.com

شركة "STM"، ومقرها إيطاليا، تأسست سنة 1981. تقدم "STM" حلولاً متكاملة في ومعدات خلطات المياه، والمبردات كما لوازم لتنقية المياه.

1 Water Doser Mixer Domix 45

They dose and mix warm and pipe water; refrigerated and pipe water; refrigerated and warm water; or warm, refrigerated and pipe water, according to the type of installation. All models can work either in °C/liters or °F/pounds; and are available at 230V or 110V. Equipped with digital displays for the visualization of the water quantity and for the temperature measured by the external probe. Mixing is set by the regulating knob.

2 Water Doser Mixer Domix 55

Mixing and by-pass are automatic with electronic control through a patented valve able to reach the desired temperature in 4-5 seconds under the worst conditions.

3 Water chillers SCWR-D

Industrial chillers with the only ones in the market able to deliver water at 2°C (36°F) continuously during the batch, whatever the inlet temperature is.

وظيفة هذا الجهاز خلط المياه الباردة والساخنة، كما أيضاً المياه المثلجة مع المياه الساخنة إلخ للحصول على النوعية والكمية الدقيقة من المياه.



CIBERPAN



Ciberpan was founded in 1987 in Spain. The company engages in selling various types of bakery machineries including spiral mixers, dividers, intermediate proofers, moulders, are rounders, all designed to meet your different needs and requirements.

www.ciberpan.com

تأسست شركة "Ciberpan" سنة 1987. تتخصص "Ciberpan" في صناعة العجائن، القطاعات، كما أيضاً المخامر واللفافات للخبز الأوروبي. فهي مصممة خصيصاً لتفي بمتطلبات وحاجات الزبائن كافة.



1 Automatic Dough Divider Mod. 93

Suitable for dividing dough from 50 to 65% water (with rounder) and higher than 65% (without rounder).

- Production output ranges from 1000 to 2400 pcs/hour.
- Hoper capacity is 40 Kg, also in 80, 150 and 200 Kg.
- Divided dough pieces weight ranges from a minimum 20 grs. to a maximum 1300 grs. According to the model.
- كمية الإنتاج يتراوح ما بين 1000 إلى 2400 قطعة/ الساعة.
- سعة الجرن: 40 كغ.
- أوزان قطع العجين تتراوح من 20 إلى 1300 غرام وفقاً للنموذج متوفرة في 4 و 6 و 10 صواني.

BREVETTI E GASPARIN



Established in 1960 and specialized in the production of machines and equipments for food and bread sector and exactly with slicers, packaging/ wrapping, and filling machines.

www.gasparin.it

تأسست شركة "Brevetti e Gasparin" سنة 1960 وتتخصص في صناعة المعدات واللوازم للخبز الأوروبي كالهمبرغر، السمون، إل "Pain de mie" وال "Pain carée"، إلخ... النشاط الأساسي هو تحديداً آلات تقطيع الخبز وحشو الحلويات والكرواسان...

1 Cream Filler Model 2027A

Automatic filling machine to work with creams, chocolate, jam, etc of capacity basin of feeding 18 Litres, this machine is suitable for the filling of constant doses in croissants, rolls, Krapfen, buns, etc. Hourly production range varies from 500-4000.

هذه الآلة مناسبة لحشو كافة أنواع الشوكولا، والكريمة، والمربي وغيرها وهي مناسبة لملء جرعات ثابتة في كافة أنواع الحلويات كلكرواسان، الكعك، الضوناط، إلخ. الطاقة الإنتاجية: 500 إلى 4000.

2 Hamburger Bun Slicer Model 1850

Perfect for the cutting of buns, rolls and suitable for malls, restaurants, bakeries. This slicer is strong and steady, assuring a speed and easy work, with the best condition even using large products. Hourly production of sliced bread varies from 800 to 1200 pieces.

مثالية لقطع الكعك، الصمون، والهمبرغر، هذه الآلة قوية وثابتة، تفي بعملية تقطيع سريعة وسهلة. الطاقة الإنتاجية 800 إلى 1200 قطعة في الساعة.



UNIFILLER



Founded in 1988, Unifiller, is a leading supplier in providing solutions for food filling machines processing equipment, cake and cupcake decorating equipment, pastry and cookie machines, and pumping equipment.

www.unifiller.com

تأسست شركة Unifiller سنة 1988 وتقدم معدات لتصنيع وتزين الكيك وقوالب الكاتو كما آلات الحشو.



1 Universal 1000i depositor

The universal depositor is a versatile machine used for depositing of cake, muffin, cupcake, chunky fillings, sauces and even delicate mousse filling. They can also be fitted with a wide variety of attachments including depositing heads and hand-held nozzles.

Technical Characteristics:

- Hopper capacity: 52 Liters.
- Power: Air.
- Air: 4 CFM at 80 PSI (113 Liters/min at 5.5 bar).
- Run: 120 cycles/min based on portion size.

هذه الآلة متعددة الإستعمال تستخدم في عملية حشو كل أنواع الكعك، الكرواسان، والدونت إلخ..

المواصفات:

- السعة: 52 لتر / النظام: هوائي / الهواء: 113 لتر / دقيقة عند 0,5 بار.

Comiz Packaging, established in 1976 in Italy, provides solutions for designing, manufacturing and selling food product packaging machines.

www.comiz.com

تأسست شركة "COMIZ" الإيطالية سنة ١٩٧٦ وهي تصمم وتصنع آلات ومعدات للتعبئة والتغليف.

1 Clipping Machine

Pneumatically operated manual machine, ideal for closing bags using plastic clipbands. The food traceability data can be printed on the clipband (such as expiry date or batch number). The machine is fed by a reel of plastic wire, which has a metal wire inside (double wire and the printed letters between them).

2 Twisting Machine

Pneumatically operated manual machine designed and built to tie different kinds of product, with a twistband wire. The machine is fed by a reel of plastic wire, so-called "Twist band" which has a metal wire inside.

هذه الآلة تعمل على الهواء المضغوط وهي مثالية لإغلاق وتغليف الأكياس بواسطة ربط بلاستيكية. يمكن طباعة التواريخ وغيرها من المعلومات على هذه الرباط (مثل تاريخ الصلاحية أو الإنتهاء).

يجدر بالذكر أن هناك نوعان من هذه الماكينة:

- ماكينة التغليف بشكل تربيط.
- ماكينة التغليف بشكل التكبيس.

