

BIMATIC



بيماتيك

رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي

**For Industry And Commerce
the Founder:**

Ahmad Mohammad Bakri

Bakery Equipment
معدات المخابز



The General Manager :
Khaled Ahmad Bakri

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة
شارع دار الأيتام

Phone : 009611655776

www.bimatic.com.lb

bimatic@bimatic.com.lb





شركة محلات أحمد محمد بكري
BIMATIC SARL

بإدارة : خالد أحمد بكري

لبنان بيروت كورنيش المزرعة قرب دار الأيتام

Phone : 009611655776



بيماتيك BIMATIC

1955

رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي

بيماتيك
فرع مصر
ش.م.م

محلات أحمد محمد بكري

مصر دمياط الجديدة المنطقة الصناعية

Phone: (002)0572429377



بإدارة : خالد أحمد بكري

Phone: 009611655776





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



* محتويات الكتالوج :

_ خط آلي كامل ثلاثي عرض 100 سم

_ خط آلي كامل مزدوج عرض 80 سم

_ خط كومبكت آلي لإنتاج الخبز العربي

_ ماكينة الكعك

_ خط آلي لخبز التنور

_ فرن المعجنات

_ خط آلي لخبز التورتيللا واللافاش والنان

_ أفران الخبز الفرنسي

_ مجموعة قطاعات وفرادات وأفران المعجنات

_ معدات للحلويات العربية

_ الخط الآلي الكامل لإنتاج الخبز العربي

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Full Stainless Steel



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

خط آلي كامل
للخبز العربي اللبناني

ثلاثي عرض 100 سم





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



Full Stainless Steel



جميع المواد الملامسة للطحين و
العجين مطابقة للصحة ومعترف بها عالمياً

خط الي كامل للخبز العربي اللبناني: (ثلاثي عرض ١٠٠ سم)
تتراوح الطاقة الإنتاجية من ٧٠٠٠ - ٩٠٠٠ رغيف بالساعة بقطر من ١٥ - ٣٠ سم.

١- يتميز بمواصفات أوروبية عالية الجودة و مطابقة لنظام سايفتي CE.



٢- موتورات ألمانية الصنع SIEMENS أو

٣- نظام الهواء ألماني الصنع FESTO



٤- قشاطات الناقلة للعجين PVC و اللباد أوروبية الصنع

٥- قطع الكهربائية ديجنتيرات و الكونتكتيرات سيمنز SIEMENS

لماذا نحن؟

- خبرة أكثر من ٥٠ عاماً

- جودة معادتنا و خدمات ما بعد البيع

- دراسات و استشارات هندسية للمشروع من قبل خبراء و فنيون محترفون

- أفضل التصاميم و المخططات

- فروع متعددة حول العالم للصيانة و قطع الغيار

- فرع في مصر دمياط الجديدة - فرع في تركيا أسطنبول

- فرع في المملكة العربية السعودية جدة- فرع في ألمانيا أيسن

Rexroth
Bosch Group

٧- رولمانات SKF



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

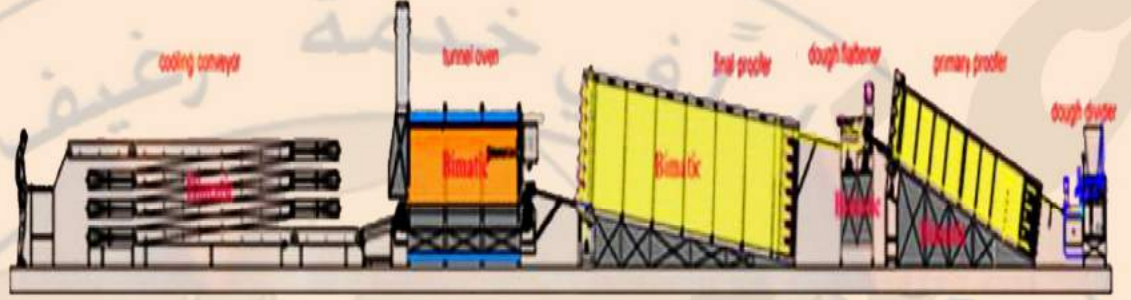
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري للصناعة والتجارة ش.م.م.



قطاع عجين عربي

- هذه الماكينة مجهزة بموتور ٣ فاز مع أنفرتير لتحكم بالسرعة. تابلو الكهرباء خارجي لحماية قطع الكهربائية من غبار الطحين.
- تعمل على نظام أكترو هوائي من خلال حساسات لثلاثة سكاكين سنابل لتقطيع العجين حسب الوزن المطلوب - ١٨٠-٦٠ غرام.
- نظام PLC لتنظيم عملية قطع العجين بشكل متوازي مع مسافات متساوية و لأعطاء دقة في الوزن.
- جرن العجين متحرك سنابل سعة ١٠٠ كيلو عجين مع شفرة سنابل ثابتة لتفحيط العجين و منع العجين من الالتصاق على جرن الماكينة.
- مجهزة بخزان لتتسيم الدقيق (مغلق من الأعلى لسلامة الموظف) للتتسيم على العجين مع شوك ضاغط للعجين.
- جارور سنابل سنابل لتجميع رواسب الطحين لعدم سقوطها على الأرض.
- أغطية حماية قابلة للفك على أماكن القطع و الأماكن الخطيرة ومفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop لأيقاف الماكينة بحال وقوع أي حادثة.
- مزود بلولب حلزوني لتفريغ كرات العجين من الهواء حلزون المنبوم - قابل للفك لغرض التنظيف.
- فتحة لسهولة تنظيف بقايا العجين من الداخل من حلزونات لولبية وبوز العجين وطريقة ارتفاع الجرن خلال بستونات هوائية.
- شاشة العجين مصنوعة من البلاستيك المطابق للصحة مع بریم في الوسط.



مخمر تقطيع

- مؤلف من ٧ طبقات شاشات لباد قطن مخصصة للمأكولات وغير لاصقة مع بریم في الأسفل وتدوم طويلاً.
- هذه الماكينة مجهزة بموتور مع أنفرتير داخل اللوحة الكهربائية في القطاعة لتحديد السرعة. تحكم بمدة التخمر من ٣ الى ١٥ دقيقة.
- الاغطية على الجوانب المنبوم وبلاستيك (Plexi-glass) شفافة لرؤية تنقل العجين. لذلك فان العجين مغزول بالكامل عن الخارج ومغلق بالكامل.
- أغطية حماية على الأماكن الخطيرة ومفاتيح حماية Emergency Stop لأيقاف الماكينة بحال وقوع أي حادثة.



لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري للصناعة والتجارة ش.م.م.

رقافة عجين عربي



- تعمل بنظام الكترول هوائي. حساسات أشعة لدفع بستون الهواء لتحويل العجين من شكل بيضاوي الى شكل دائري .
- مجهزة بموتورين ٣ فاز مع أنفرتير لتحكم بالسرعة. تابلو الكهرباء خارجي لحماية قطع الكهربائية من غبار الطحين.
- **شوابك هارد كروم**. ترق العجين من ١٥ لغاية ٣٠ سم أو حسب الطلب بسماكة تتراوح من ٢-٨ ملم.
- الشاشات لباد قطن و PVC مخصصة للمأكولات وغير لاصقة وتكون طويلاً
- أغطية حماية قابلة لللفك على أماكن القطع و الأماكن الخطيرة و مفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop لأيقاف بحال وقوع أي حادثة.
- جوارير ستانلس ستيل على جميع الجهات لتجميع رواسب الطحين لعدم سقوطها على الأرض.
- مجهزة بخزانان للدقيق (مغلق من الأعلى لسلامة الموظف) للتنسيم على العجين مع شوك ضاغط للعجين
- بالإضافة الى فراشي دقيقة لأزالة طحين الزائد و بقايا العجين.

مخمر رق



- ١٥ طبقة كل طبقة شاشة P.V.C مخصصة للمأكولات وغير لاصقة مع بریم في الأسفل وتكون طويلاً. **طول يتراوح من ٩ الى ١٠ متر.**
- هذه الماكينة مجهزة بموتور مع أنفرتير داخل اللوحة الكهربائية في الرقافة لتحديد السرعة. تحكم بمدة التخمر من ٥ الى ٢٥ دقيقة.
- الاغطية على الجوانب ألومنيوم وبلاستيك (Plexi-glass) شفافة لسهولة رؤية تنقل العجين، لذلك فإن العجين معزول بالكامل عن الخارج.
- أغطية للحماية على الأماكن الخطيرة و مفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop بحال وقوع أي حادثة.
- أمراوحت لتثيف العجين.

بيت نار



- هذه الماكينة مجهزة ب ٣ حصان (٣ فاز) مع نظام أنفرتير لتحكم بالسرعة. مبسط بيت النار حراري سماكة ٥ ملم.
- يعمل على الديزل أو مجهزة لحراق غاز مدة الخبز المعتدلة ٧ الى ٨ ثواني.
- صندوق ستانلس ستيل لوضع الحراق بداخله متحرك على سكك مع نظام حماية لفصل الكهرباء عن الحراق بحال تم سحب الصندوق الى الخارج .
- مصنوع من أحجار الطوب الناري الحراري المميز ١٨٠ درجة وقوة الاستعاب ١٠٠٠ درجة حرارية مع الحفاظ على الحرارة مع بخف من صرف الديزل / الغاز.
- تابلو الكهرباء للفرن حديث و مغلق تماماً بالإضافة الى فلتر لمنع دخول الغبار الى داخل التابلو. يعلق على ستاند .
- ٣ طبقات عازلة من الفير سيراميك والروك والصوف صخري للحفاظ على درجة الحرارة داخل الفرن وعدم نشرها الى الخارج.
- جميع الأغطية و تشطيبات الفرن و القطع القابلة لتأكل هي مصنوعة من مادة ستانلس ستيل. أن الكوسينات و الرولمان محمية جيداً و غير معرضة للحرارة.
- داخون الفرن كونيك سيتوب حرارة عالية و مصمم لأخراج الحرارة عبر فتحة قطر ٣٠ سم مع دمبر لضبط ضغط الحرارة داخل الفرن.
- حصرية بيت نار مصممة لتحمل حرارة عالية و لنقل الأرغفة من الفرن الى التبريد



سيور تبريد 40m



- هذه الماكينة مجهزة بموتور نصف حصان ٣ فاز لكل سحبة و كوع. بالإضافة لانفرتير لتحديد السرعات حسب الإنتاج المطلوب.
- يتألف من سحبات مستقيمة ألومنيوم و أنواع ٩٠ درجة او ١٨٠ درجة. السيور الناقلة للخبز مصنوع من فيبر شبك بلاستيك.
- أغطية للحماية على الأماكن الخطيرة و لتسهيل عملية التنظيف و الصيانة.
- طريقة التركيب أما أرضي بشكل حلزوني أو بالسقف أو طبقات حسب الطلب و حسب المساحة المتوفرة.
- تابلو الكهرباء حديث مغلق تماماً بالإضافة الى فلتر لمنع دخول الغبار الى داخل التابلو. يتعلق على الحائط.



لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Full Stainless Steel



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

خط آلي كامل
للخبز العربي اللبناني

مزدوج عرض 80 سم





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



Full Stainless Steel



جميع المواد الملامسة للطحين و
العجين مطابقة للصحة ومعترف بها عالمياً

خط الي كامل للخبز العربي اللبناني: مزدوج عرض 80 سم
تتراوح الطاقة الانتاجية من 3500-6000 رغيف بالساعة بقطر من 15-38 سم.

١- يتميز بمواصفات أوروبية عالية الجودة و مطابقة لنظام سايفتي CE.



أو

SIEMENS

FESTO

٢- موتورات ألمانية الصنع



٣- نظام الهواء ألماني الصنع

٤- قشاطر الناقلة للعجين PVC و اللباد أوروبية الصنع

٥- قطع الكهربائية ديجنتيرات و الكونتكتيرات سيمنز

لماذا نحن؟

Rexroth
Bosch Group

٦- أنفرتيرات ألمانية الصنع

SKF



٧- رولمانات

خبرة أكثر من ٥٠ عاماً
جودة معادتنا و خدمات ما بعد البيع
دراسات و استشارات هندسية للمشروع من قبل خبراء و فنيون محترفون
أفضل التصاميم و المخططات
فروع متعددة حول العالم للصيانة و قطع الغيار
فرع في مصر دمياط الجديدة - فرع في تركيا أسطنبول
فرع في المملكة العربية السعودية جدة- فرع في ألمانيا أيسن

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



محلات أحمد محمد بكري للصناعة والتجارة ش.م.م

قطاعة عجين عربي

- هذه الماكينة مجهزة بموتور ٣ فاز مع أنفرتير لتحكم بالسرعة. تابلو الكهرباء خارجي لحماية قطع الكهربائية من غبار الطحين.
- تعمل على نظام الكترو هوائي من خلال حساسات للأشعة سونار ستانلس ستيل لتقطيع العجين حسب الوزن المطلوب - ٦٠-١٨٠ غرام.
- نظام PLC لتنظيم عملية قطع العجين بشكل متوازي مع مسافات متساوية و لأعطاء دقة في الوزن.
- جرن العجين متحرك ستانلس ستيل سعة ١٠٠ كيلو عجين مع شفرة ستانلس ستيل ثابتة لتقطيع العجين و منع العجين من الالتصاق على جرن الماكينة.
- مجهزة بخزان لتنسيم الدقيق (مغلق من الأعلى لسلامة الموظف) للتنسيم على العجين مع شوك ضاغط للعجين
- جارور ستانلس ستيل لتجميع رواسب الطحين لعدم سقوطها على الأرض.
- أغطية حماية قابلة للفك على أماكن القطع و الأماكن الخطيرة ومفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop لأيقاف الماكينة بحال وقوع أي حادثة.
- مزود بلولب حلزوني لتفريغ كرات العجين من الهواء حلزون ألمنيوم - قابل للفك لغرض التنظيف.
- فتحة لسهولة تنظيف بقايا العجين من الداخل من حلزونات لولبية وبوز العجين وطريقة ارتفاع الجرن خلال بستونات هوائية
- شاشة العجين مصنوعة من البلاستيك المطابق للصحة مع بریم في الوسط.

مزدوجة القطع



مخمر لتقطيع

- مؤلف من ٧ طبقات شاشات لباد فطن مخصصة للمأكولات وغير لاصقة مع بریم في الأسفل وتدوم طويلاً
- هذه الماكينة مجهزة بموتور مع أنفرتير داخل اللوحة الكهربائية في القطاعة لتحديد السرعة. تحكم بمدة التخمر من ٣ الى ١٥ دقيقة.
- الاغطية على الجوانب الألمنيوم وبلاستيك (Plexi-glass) شفافة لرؤية تنقل العجين، لذلك فإن العجين معزول بالكامل عن الخارج ومغلق بالكامل.
- أغطية حماية على الأماكن الخطيرة و مفاتيح حماية Emergency Stop لأيقاف الماكينة بحال وقوع أي حادثة.



رقافة عجین عربي

- تعمل بنظام الكترو هوائي حساسات اشعة لدفع بستون الهواء لتحويل العجين من شكل بيضاوي الى شكل دائري.
- مجهزة بموتورين ٣ فاز مع أنفرتير لتحكم بالسرعة. تابلو الكهرباء خارجي لحماية قطع الكهربائية من غبار الطحين.
- شوابك هارد كروم. ترق العجين من ١٥ لغاية 38 سم أو حسب الطلب بمساحة تتراوح من ٨-٢ ملم.
- الشاشات لباد فطن و PVC مخصصة للمأكولات وغير لاصقة وتدوم طويلاً
- أغطية حماية قابلة للفك على أماكن القطع و الأماكن الخطيرة و مفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop لأيقاف الماكينة بحال وقوع أي حادثة.
- جوارير ستانلس ستيل على جميع الجهات لتجميع رواسب الطحين لعدم سقوطها على الأرض.
- مجهزة بخزان للدقيق (مغلق من الأعلى لسلامة الموظف) للتنسيم على العجين مع شوك ضاغط للعجين
- بالإضافة الى فراشي دقيقة لأزالة طحين الزائد و بقايا العجين.

مزدوجة الرق 80 سم



مخمر رق

- ١٥ طبقة كل طبقة شاشة PVC مخصصة للمأكولات وغير لاصقة مع بریم في الأسفل وتدوم طويلاً. طول يتراوح من ٩ الى ١٠ متر.
- هذه الماكينة مجهزة بموتور مع أنفرتير داخل اللوحة الكهربائية في الرقافة لتحديد السرعة. تحكم بمدة التخمر من ٥ الى ٢٥ دقيقة.
- الاغطية على الجوانب الألمنيوم وبلاستيك (Plexi-glass) شفافة لسهولة رؤية تنقل العجين، لذلك فإن العجين معزول بالكامل عن الخارج.
- أغطية للحماية على الأماكن الخطيرة و مفاتيح حماية أميرجنسي Emergency Stop بحال وقوع أي حادثة.
- أمراوح لتشيف العجين.



بيت نار

- هذه الماكينة مجهزة ب ٣ حصان (٣ فاز) مع نظام أنفرتير لتحكم بالسرعة. مبسط بيت النار حراري سماكة ٥ ملم.
- يعمل على الديزل أو مجهزة لحرق غاز مدة الخبز المعتدلة ٧ الى ٨ ثواني.
- صندوق ستانلس ستيل لوضع الحراق بداخله متحرك على سكك مع نظام حماية لفصل الكهرباء عن الحراق بحال تم سحب الصندوق الى الخارج.
- مصنوع من أحجار الطوب الناري الحراري المميز ١٨٠ درجة وقوة الاستعاب ١٠٠٠ درجة حرارية مع الحفاظ على الحرارة مع يخفف من صرف الديزل / الغاز.
- تابلو الكهرباء للفرن حديث و مغلق تماماً بالإضافة الى فلتر لمنع دخول الغبار الى داخل التابلو. يعلق على ستاند.
- ٣ طبقات عازلة من الفيبير سيراميك والروك ووالصوف صخري للحفاظ على درجة الحرارة داخل الفرن وعدم نشرها الى الخارج.
- جميع الأغطية و تشطيطيات الفرن و القطع القابلة لتأكل هي مصنوعة من مادة ستانلس ستيل. أن الكوسينات و الرولمان محمية جيداً و غير معرضة للحرارة.
- داخون الفرن كونيك سيتوب حرارة عالية و مصمم لأخراج الحرارة عبر فتحة قطر ٣٠ سم مع دامبر لضبط ضغط الحرارة داخل الفرن.
- حصرية بيت نار مصممة لتحمل حرارة عالية و لنقل الأربعة من الفرن الى التبريد



سيور تبريد 40m

- هذه الماكينة مجهزة بموتور نصف حصان ٣ فاز لكل سحبة و كوع. بالإضافة لانفرتير لتحديد السرعات حسب الإنتاج المطلوب.
- يتألف من سحبات مستقيمة الألمنيوم و أكواع ٩٠ درجة او ١٨٠ درجة. السيور الناقلة للخبز مصنوع من فبیر شبك بلاستيك.
- أغطية للحماية على الأماكن الخطيرة و لتسهيل عملية التنظيف و الصيانة.
- طريقة التركيب أما أرضي بشكل حلزوني أو بالسقف أو طبقات حسب الطلب و حسب المساحة المتوفرة.
- تابلو الكهرباء حديث مغلق تماماً بالإضافة الى فلتر لمنع دخول الغبار الى داخل التابلو. يتعلق على الحائط.



لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

خط كومبكت آلي

لإنتاج الخبز العربي اللبناني





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



”خط كومبكت آلي لإنتاج
الخبز العربي اللبناني“



”صمم خصيصا للمولات
والسوبر ماركت والمطاعم“

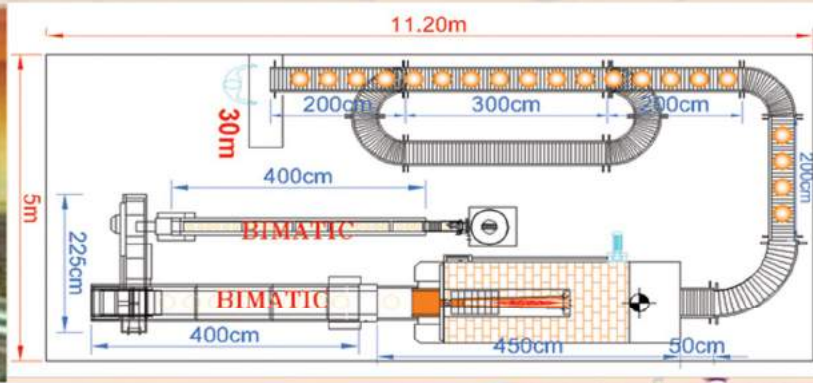
طاقة الانتاجية (عدد رغيف بالساعة) :

- 1_ كومبكت مفرد 500 _ 1000
- 2_ كومبكت مفرد مزدوج 1000 _ 2000
- 3_ كومبكت مزدوج 2000 _ 3000

المساحة المطلوبة (60 م 2) ” 5*12 م “

وزن العجين 60 _ 80 غرام

قطر الرغيف 15-38 // 15-22 // 15-27 سم



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



**"Full Automatic Production line
compact line for Arabic Lebanese Bread"**



"Specialed for

Malls , supermarkets & Restaurants

_ Production capacity loaves / hr

*** Compact single : 500 - 1000**

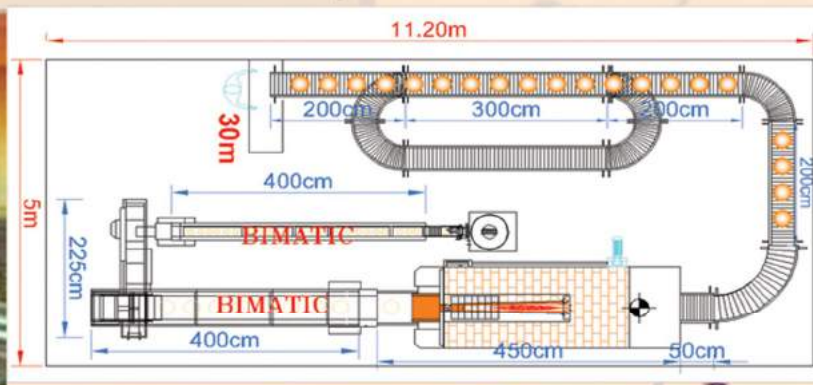
*** Compact single double : 1000 _ 2000**

*** Compact Double : 2000 - 3000**

_ Space required : 60 m2 (12 * 5) m

_ Dough weight : 60 - 180 gr

_ Diameter : 15*- 38 // 15 - 22 // 15 - 27 cm



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

ماكينة الكعك





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



“ماكينة الكعك”



“صممت خصيصا للكعك الأصابع”

الطاقة الانتاجية للماكينة : 170 كيلو بالساعة
تعطي أطوال متعددة من 5-20 سم بسماكة 12 مم
امكانية طلب قوالب إضافية حسب الطلب من 6 ملم الى 14 ملم
مجهزة بخزان لرش السمسم

العجين يتحول الى أصابع مبرومة الشكل ثم يقطع وينظم على الصواني بطريقة آلية
تحافظ على نوعية العجين بحيث انها لا تمزج ولا تعجن ولا تضغط بحلزون ولا تحقن
مجهزة ب 6 محركات تعمل على انفرتير 3 KW
نظام الكتروميكانيك أو الكتروهوائي حسب الطلب
قياس الصواني 40*60 أو 60*80 حسب الطلب
قياس الماكينة 435*100*175 سم _ وزن 275 كيلو جرام

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776
البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



**“Especially Designed for
Finger Type Breadsticks”**



- _ Production Capacity : 170 KGs / hr
- _ Produces Various Size Type 5-20 With 12 mm Thickness
- _ Possible to order extra molds for 6 to 14 mm as per request
- _ this machine change dough to cylindrical finger shapes and cut them and sort them automatically on trays
- _ It keeps the quality of dough in a perfect way that is it doesn't mix neither pressurized nor injected
- _ It contains 6 motors monitored via inverter system
- _ Electro _mechanical system or pneumatic system
- _ Tray size 60*40 cm or 80*60 cm due to demand
- _ Dimension : 435 * 100 * 175 cm _ weight : 275 kg



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



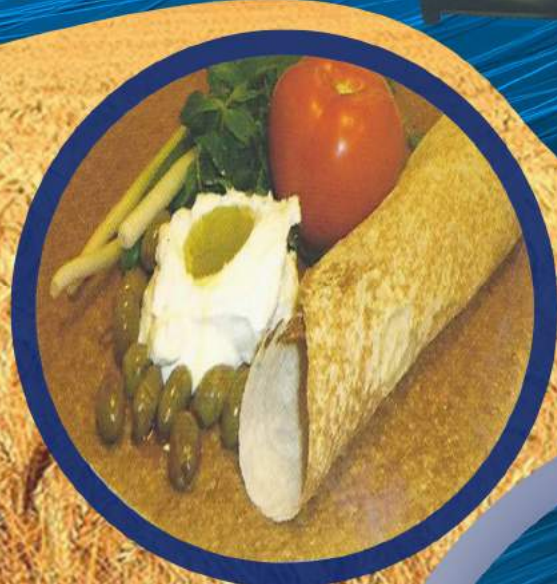
خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

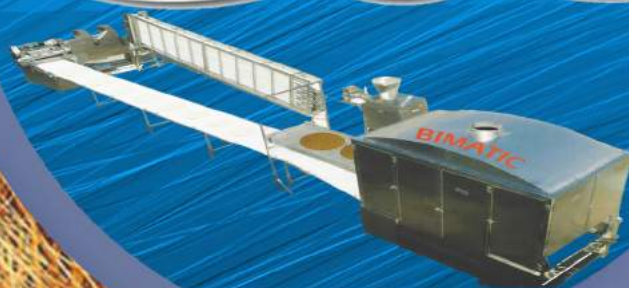
البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

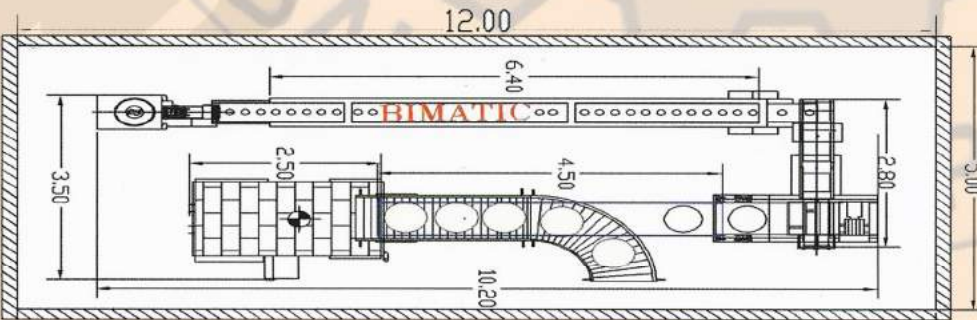
خط آلي لخبز التنور





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



- Production Capacity From : (1400 - 2200) Loafs Per Hour.
- Installation Area Required : (5 x12) Meters Squared.
- Loaf Diameters From : (15 - 45) Cm.
- Operates On Gas Or Diesel (According To Request)

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

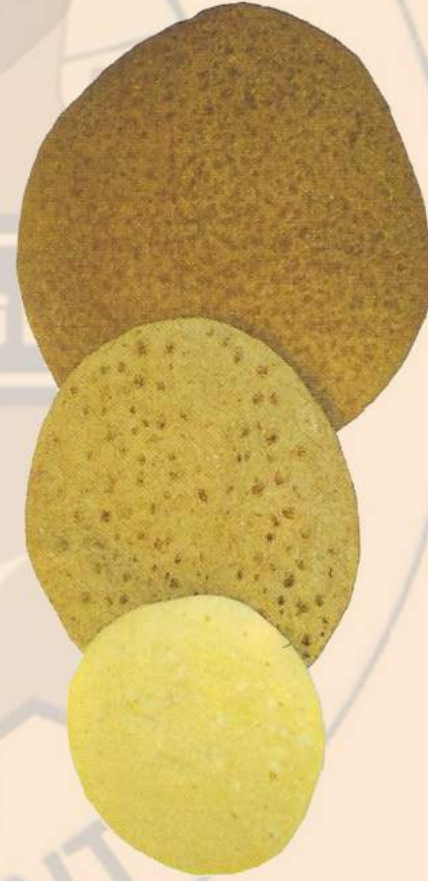
محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



خط آلي لخبز التور
Automatic Line For Tannur Bread



- الطاقة الانتاجية : (١٤٠٠ - ٢٢٠٠) رغيف بالساعة .
- المساحة المطلوبة للتركيب : (٥ عرض X ١٢ طول) متر مربع .
- قطر الرغيف من : (١٥ إلى ٤٥) سم .
- يعمل على الغاز أو الديزل (حسب الطلب)



50

YEARS SERVICE OF BREAD MACHINERY

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776
البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

فرن المعجنات





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



فرن معجنات PIES OVEN

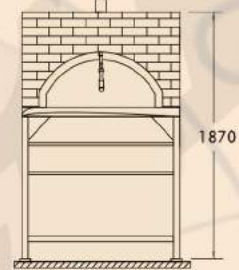
➤ This oven is specially manufactured to produce Manakich (Kind of Lebanese Pastries), all kinds of pies, pizza and small bread. The external body of the oven is made of solid metal, while the interior part consists of refractory bricks and tiles. It is isolated by a layer of rock wool then by plates of cement, thus preventing any temperature loss and minimizing the quantity of fuel consumption. It is operated by gas or diesel and available in various sizes according to the demand.

◀ إن هذا الفرن هو خاص بإنتاج المناقيش وجميع أنواع المعجنات والبيتزا والخبز الصغير. إن الجسم الخارجي للفرن مصنوع من المعدن الصلب. ويتم بناء الفرن من الداخل بحجر ناري (قرميد). وهو معزول بطبقة من الصوف الصخري ثم بألواح عازلة حيث يمنع أي تسرب أو فقدان للحرارة والتي من شأنه توفير الحد الأدنى من كمية الوقود. يعمل على الغاز أو الديزل، ومتوفر بعدة مقاسات حسب الطلب.

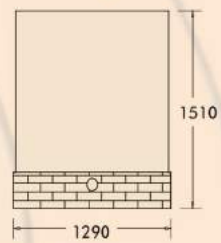


CP2

FRONT VIEW



TOP VIEW

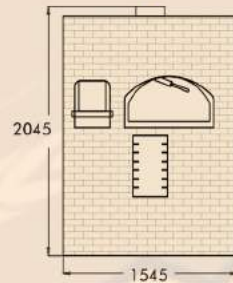


DIMENSIONS IN MILLIMETRES

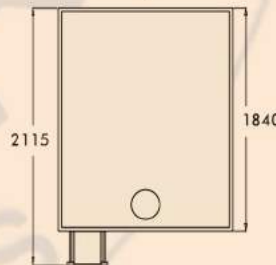


CPD2

FRONT VIEW



TOP VIEW



EXTERNAL DIMENSIONS

MODEL-CODE	LENGTH (Cm)	WIDTH (Cm)	HEIGHT (Cm)	NET WEIGHT (Kg)
CP2	151	129	187	1200
CPD2	184	154	204	2200

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

POWER SUPPLY (Volts)	CYCLE (Hz)	MAX. HEAT POWER (Kw)
...	...	...
220	50	35.6

لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



DOUGH DIVIDER

► This machine is designed to divide Arabic and Pies dough. It is equipped with a special compressor (Spiral) to push the dough. It cuts the dough in sizes varying between 40 to 200 grams. The body is made of solid metal and covered with stainless steel sheets.

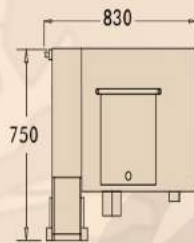
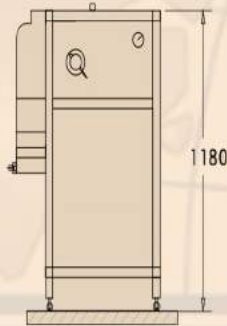
قطاعة معجنات

◀ إن هذه الماكينة صممت لتقطع العجين العربي. مجهزة بضغط للعجين (نظام حلزوني) خاص لدفع العجين. إنها تقطع بوزن يتراوح بين ٤٠ لغاية ٢٠٠ غرام. مصنوعة من المعدن الصلب، ومغلقة بأغطية من معدن الستانلس ستيل.



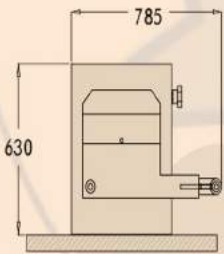
FRONT VIEW

TOP VIEW



FRONT VIEW

TOP VIEW



DIMENSIONS IN MILLIMETRES



EXTERNAL DIMENSIONS

DDES

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

MODEL-CODE	LENGHT (Cm)	WIDTH (Cm)	HEIGHT (Cm)	NET WEIGHT (Kg)	POWER SUPPLY (Volts)	CYCLE (Hz)	MOTOR POWER (Kw/HP)
DD	83	75	118	145	110-220	50-60	0.75/1 HP
DDES	78	71	63	90	110-220	50-60	0.37/0.50 HP 0.18/0.25 HP

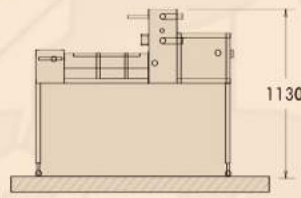


Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



FRONT VIEW

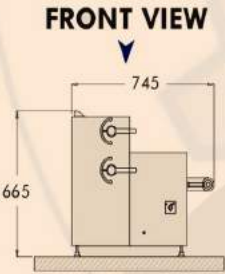


TOP VIEW

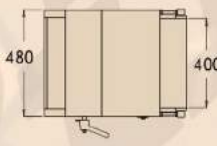


DOUGH FLATTENER

► This machine has the required high technique and the accuracy to turn the dough balls into circular loafs having a diameter between 10 and 40 Cm. The external layer is made of stainless steel. Available in various sizes according to the demand.



TOP VIEW



DIMENSIONS IN MILLIMETRES



رقاقة معجنات

◀ إن هذه الماكينة تحول كرات العجين إلى أرغفة مستديرة، بقطر يتراوح ما بين ١٠ و ٤٠ سم. كما أن الغلاف الخارجي هو من معدن الاستانلس الستيل. متوفرة عدة مقاسات حسب الطلب.

EXTERNAL DIMENSIONS

MODEL-CODE	LENGHT (Cm)	WIDTH (Cm)	HEIGHT (Cm)	NET WEIGHT (Kg)
DF	152	71	113	105
DFS	74	48	65	85

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

POWER SUPPLY (Volts)	CYCLE (Hz)	MOTOR POWER (Kw/Hp)
110-220	50-60	0.37/0.50 HP
110-220	50-60	0.75/1 HP



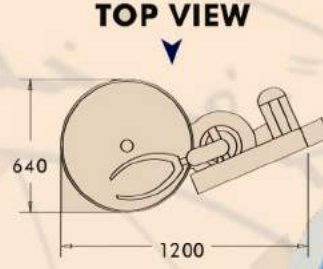
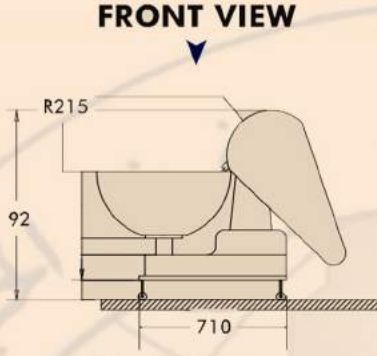
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.



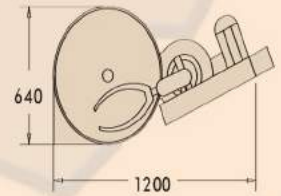
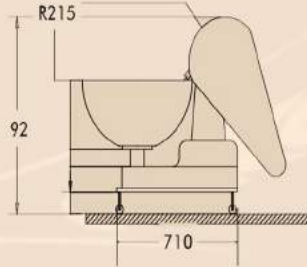
DOUGH MIXER

► This machine is fabricated to produce different kinds of dough used in the production of Arabic bread and pies. The bowl is made of stainless steel or a rust resistant aluminum. Available in various sizes according to the demand.



FRONT VIEW

TOP VIEW



عجانة

◀ إن هذه الماكينة تنتج أنواع مختلفة من العجينة التي تستعمل بإنتاج الخبز العربي والمعجنات. إن الحلة مصنوعة من ستانلس ستيل أو من الألمنيوم الخاص الذي لا يصدأ. متوفرة في عدة مقاسات حسب الطلب.

DIMENSIONS IN MILLIMETRES

EXTERNAL DIMENSIONS

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

MODEL-CODE	LENGHT (Cm)	WIDTH (Cm)	HEIGHT (Cm)	NET WEIGHT (Kg)	POWER SUPPLY (Volts)	CYCLE (Hz)	MOTOR POWER (Kw/Hp)
DM35	120	64	92	130	110-220	50-60	0.75/1 HP

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

خط آلي للخبز التورتيا واللافاش والنان





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



خط آلي للخبز التورتيللا واللافاش والنان

رغيفكم الذي لاتمسه الأيدي



تفخر شركة بيماتيك بتقديم أفضل ما توصلت إليه لزبائننا من ماكينات مخابر تم تطويرها وفق حاجاتهم .
فلقد صنع هذا الفرن بواسطة التكنولوجيا الحديثة لينتج أجود أنواع الخبز التركي , الإيراني والهندي .
فهو خط آلي كامل متوفر بأحجام وطاقت انتاجية مختلفة : مفرد , مزدوج , ثلاثي أو رباعي الإنتاج (حسب الطلب) .
يحضر الرغيف من مرحلة العجين لغاية التوضيب دون أن تمسه الأيدي (اوتوماتيكي بالكامل) , اما بيت النار فيعمل على حارقات
انابيب غاز بواسطة مفتاح كهربائي , ومعزول بمادة الفير سيراميك بطريقة تمنع تسرب الحرارة , ومجهز بصمامات أمان تفصل أوتوماتيكي
في حال الإشتعال أو تسرب الغاز , ومزود بساعة وحساس لقراءة درجة الحرارة الداخلية , ومتعدد السرعات للتحكم إلكترونيا بالإنتاج ونوعية الخبز .

الطاقات الإنتاجية : 1500.1 - 2000 رغيف / الساعة بقطر من 15 - 40 سم (مفرد ومزدوج الإنتاج) .
وقطر الرغيف : 2000.2 - 3000 رغيف / الساعة بقطر من 15 - 28 سم (مزدوج الإنتاج) .
مساحة التركيب : (12X5) م2 .

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776
البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

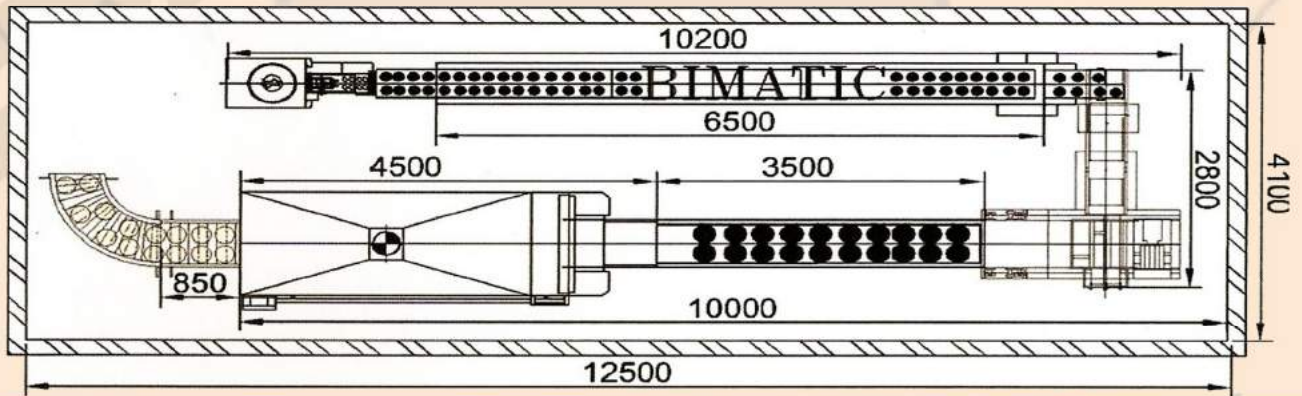
Full Automatic Line For (Tortilla,Lavash,and Naan) breads



BIMATIC sarl is proud to offer the best of what it had achived to its customers in developing machines that comply with their needs Such that, this oven was designed using the latest technology in order to produce the finest kinds of Turkish,Iranian, and Indian breads It is a complete automatic line available with different size & producion capacities: Singl Double, Triple, or Quadruple outputs (according to demand It prepares the bread from dough mixing till packing stage without being touched by hand fully automatic), where-as the tunnel oven works on gas pipes burners through an ,electronic key and is insulated fiber ceramic material to preserve the temperature and it also equipped with safety valves which automatically disconnect in case of fire or gas leakage Finally, It is equipped with a timer and sensor to read the internal tempeature, and has various speed to electronically control the production and quality of bread(s)a



- Production Capacities 1.1500-2000loafs/hour with diameters 15-40 cm (Single & Double rows)
- & Loaf Diameters : 1.2000-3000loafs/hour with diameters 15-28 cm (Double rows)
- Installation Space (12X5) Meters squared



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

افران الخبز الفرنسي





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



Rotary Rack Oven

فرن دوار



- For French Bread, sweets and bread stick
- Capacity: 18 trays, 60*80 cm – Stainless Steel
- Operated by gas or diesel according to the demand
- Dimensions: 130 x 230 x 215 cm

• لإنتاج الخبز الإفرنجي والكمك والحلويات
• سعة: 18 صينية، 60*80 – ستانلس ستيل
• يعمل على الغاز أو الديزل حسب الطلب
• الأبعاد: 130 x 230 x 215 سم

Deck Oven

فرن طبقات



- 4 decks 105*105 stainless steel
- Equipped by a steam unit
- Operated by gas, diesel or electricity
- Dimensions: 153 x 126 x 190 cm
- أربعة طبقات 105*105 – ستانلس ستيل
- مزود بجهاز بخار، أرضية حجر بركاني
- يعمل على الغاز، الديزل أو الكهرباء حسب الطلب
- الأبعاد: 153 x 126 x 190 سم

Convection Oven

فرن يعمل على الهواء الساخن (كونفكشن)



- Capacity: 4, 6 or 10 trays, 40*60
- Stainless steel
- Dimensions: 97 x 91 x 122 cm
- سعة 4 أو 6 أو 10 صواني، 40*60 سم
- ستانلس ستيل
- الأبعاد: 97 x 91 x 122 سم

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

Spiral Mixer

عجانة نظام حلزوني



- For French bread dough
- 2 speed - timer
- Spiral and bowl are stainless steel.
- Capacity: 25/50/80/120/150/200 kg dough
- Dimensions (80 kg dough): 120x85x140 cm
- خاصة الإنتاج عجينة الإفرنجي
- سرعتين - تايمر
- الشوكة والحلة ستانلس ستيل
- سعة: 200/150/120/80/50/25 كلف عجينة
- الأبعاد (80 كلف عجينة): 120x85x140 سم

Fork Mixer

عجانة نظام شوكة



- For Arabic Bread Dough
- Fork and bowl are stainless steel
- Capacity: 35/50/90/120/150/200Kg
- Dimensions (80 kg dough): 142 x 105 x 114 cm
- خاصة الإنتاج عجينة خبز العربي
- الشوكة والحلة ستانلس ستيل
- سعة: 200/150/120/90/50/35 كلف عجينة
- الأبعاد (200 كلف عجينة): 142 x 105 x 114 سم

Water Cooler

براد للمياه



- Production Capacity: 200 Liters per hour
- Dimensions: 65x70x168 cm
- الطاقة الإنتاجية: 200 لتر بالساعة
- الأبعاد: 65x70x168 سم

Water Meter (Water Doser)

منظم للمياه



- Adjust & display water temperature
- تنظيم كمية وحرارة الماء

Planetary Mixer

خفاعة للحلويات



- Equipped by 3 different arms
- 3 speeds
- Stainless steel
- Capacity: 10/20/30/40/60/80 liters
- مجهزة بثلاث مضارب مختلفة
- 3 سرعات - ستانلس ستيل
- سعة: 10/20/30/40/60/80 لتر

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف: 009611655776

البريد الإلكتروني:

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



Flour Sieve منخل طحين



Motorized Sugar Grinder مطحنة سكر



- Capacity: 100KG in 5 minutes
- Dimensions: 100x70x136 cm
- سعة 100 كلغ كل 5 دقائق
- الأبعاد: 100x70x136 سم

- Machine to produce sugar powder for sweets
- Production capacity: 35 kg per hour
- Dimensions: 47 x 83 x 107 cm
- ماكينة لإنتاج بودرة السكر للحلويات
- الطاقة الإنتاجية: 35 كلغ بالساعة
- الأبعاد: 47x83x107 سم

Spiral Mixer with Removable Bowl عجانة نظام حلزوني مع حلة متحركة

Lifting-Tilting Machine رافع آلي لتفريغ العجين إلى حوض القطاعة

- Equipped by automatic lifting and coupling system
- Capacity: 160/200 kg dough
- Dimensions: 195x110x145 cm
- مجهزة بنظام للالتحام وللرفع الآلي
- سعة 160/200 كلغ عجينة
- الأبعاد: 195x110x145 سم



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776

خالد أحمد بكري

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

Moulding Machine with loaf shaping plate لفافة عجينة إفرنجي



Moulder for Baguettes لفافة عجينة باغيت



Dough Rounding Divider قطاعة وكوباجة عجينة إفرنجي



Pastry Sheeter رقاقة كروسان شمال يمين



لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام
هاتف: 009611655776

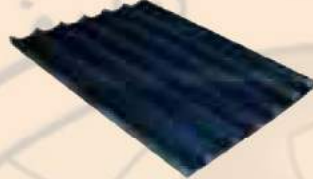
خالد أحمد بكري

البريد الإلكتروني:
www@bimatic.com.lb



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



- 18 trays 60*80
- Flat or Folded Aluminum and Silicon Trays
- Hamburger Trays
- Toast

- سعة 18 صينية 60*80 سم
- صواني ألومنيوم وسيلكون حراري معرج وسادة
- صواني للهمبرغر
- قوالب توست حسب الطلب

Trolley
عربة



Bread Cutter

منشار قالب توست



- Dimensions: 63 x 65 x 63 cm
- الأبعاد: 63x65x63 سم

Automatic Bread Stick Machine (Kaak)

ماكينة كعك أصابع تعمل بطريقة اتوماتيكية



- Stainless steel covers.
- Automatic trays feeder for bread stick
- Equipped with sesame hopper.
- Dimensions: 410 x 95 x 150 cm
- الغلاف الخارجي ستانلس ستيل
- تلقيم الصواني بطريقة اتوماتيكية خاصة لإنتاج الكعك الأصابع والبندقية
- الطاقة الإنتاجية: ١٧٠ كغ بالساعة - مزودة بخزان للسمن
- الأبعاد: 410x95x150 سم

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

مجموعة قطاعات وفرادات

وأفران المعجنات





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



1
عجانة شوكية حلة ستانلس ستيل
عادي أو نظام حماية
عدة مقاسات



2
قطاعة عجينة بقلادة 300 غرام
مع مكبس للنشا ستانلس ستيل



3
SMART MACHINE
قطاعة و رقاقة الية للعجين
تقطيع 50-150 غرام - ترق 15-40 سم



4
رقاقة عجينة عربي
ستانلس ستيل عدة مقاسات
قطر رغيف 10-30/40 سم



5
قطاعة عجينة عربي
تقطع من 20-200 غرام
ستانلس ستيل



6
قطاعة عجينة عربي
تقطع من 50-150 غرام
ستانلس ستيل



7
قطاعة عجينة عربي
تقطع لغاية 300 غرام
ستانلس ستيل
نظام هواء



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



8

ميني سناك (عرباية صاج)
كريب / هوت دوغ
ستانلس ستيل أو حجري
طول 100 أو 150 سم



9

رقاقة عجين عربي
ستانلس ستيل بدون قشاط
قطر رغيف 10-30/40 سم



10

رقاقة منزلية
ستانلس ستيل



11

رقاقة عجين عربي
ستانلس ستيل شاشة مقلوبة
قطر رغيف 10-30/40 سم



12

صاج مناقيش قطر 80 سم
ستانلس ستيل أو كهرباء



13

صاج مناقيش غاز
قطر 80 سم على أجرين



لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776
البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



14

فرن معجنات و كعكة

عسرونية غاز أو ديزل

قياس 200*170*150 سم

متوفر عدة مقاسات



15



16

فرن الي للمعجنات و الخبز العربي

(للمطاعم) + طبقة علوية للصواني

يعمل على الغاز



17

فرن معجنات واجهة ديكور قريميد

يعمل على الغاز

قياس 200*150*125 سم

متوفر عدة مقاسات



18

فرن حجري للمعجنات

يعمل على الغاز

قياس 80*150*125 سم

متوفر عدة مقاسات



19

فرن معجنات ستانلس ستيل

يعمل على الغاز

قياس 200*150*125 سم

متوفر عدة مقاسات

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



17

فرن معجنات واجهة ديكور قريميد
يعمل على الغاز
قياس 200*150*125 سم
متوفر عدة مقاسات



18

فرن حجري للمعجنات
يعمل على الغاز
قياس 80*150*125 سم
متوفر عدة مقاسات



19

فرن معجنات ستانلس ستيل
يعمل على الغاز
قياس 200*150*125 سم
متوفر عدة مقاسات



20

فرن معجنات
يعمل على الغاز
قياس 200*150*125 سم
متوفر عدة مقاسات



21

فرن مبروم للمعجنات و خبز عربي
يعمل على الغاز
قياس 200*150*150 سم
متوفر عدة مقاسات



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



Bimatic

S.A.R.L



BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



براد كاتو B 1910



براد فاكهة B 1920



ماكينة
ايس كريم
2 او 3 فاز
B 1950



B 1925 براد بوظة
سعة (2x12) او (2x18) جاط



B 1901 براد واجهة للمعجنات
مقاس 1.5 متر او 2 متر



B 1961



B 1966



B 1962

براد عصير شلال
2 او 3 عيون



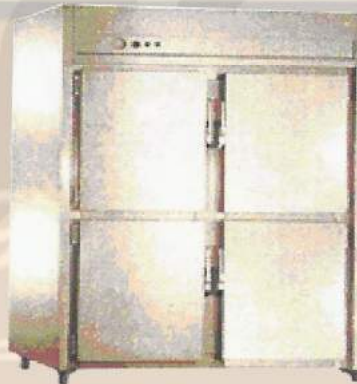
B 1967

براد فريسكو
2 او 3 عيون



B 1927

براد بوظة سعة (2x7) او (2x9) جاط



براد خزانة B 1935



براد واجهة لتخزين اللحم او الفاكهة B 1940



براد طاولة مع جاطات مبردة B 1946



براد طاولة + مجلى B 1945



براد اجبان والبان B 1930

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

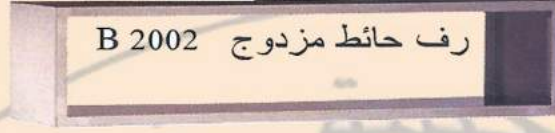
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

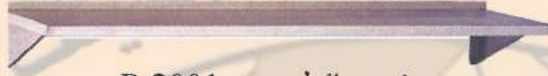


Bimatic

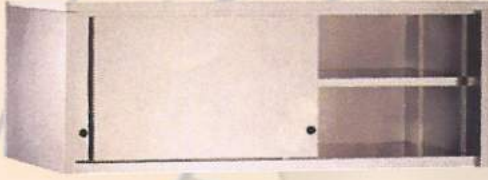
محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



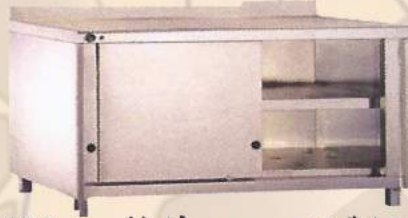
B 2002 رف حائط مزدوج



B 2001 رف حائط



B 2005 خزانة حائط مع رف



B 2009 خزانة تخمير مع طاولة



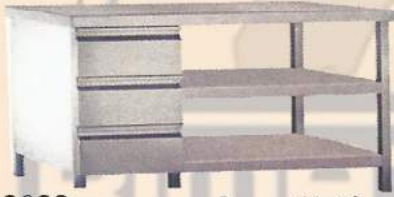
B 2027

سقالة متحركة للألواح



سقالة متحركة للصواني

B 2026



B 2022 طاولة مع 3 جوارير



B 2028

عربة نقل
طحين



B 2020 طاولة



B 2023

سقالة 4 رفوف



B 2016

خزان للعجين سعة 200 كلغ



B 2024

طاولة مع جاطات + رفين



B 2040

مجلى 3 جرون 50x50



B 2025

طاولة + سببة صواني للعجين



B 2042

مجلى جرين لف

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



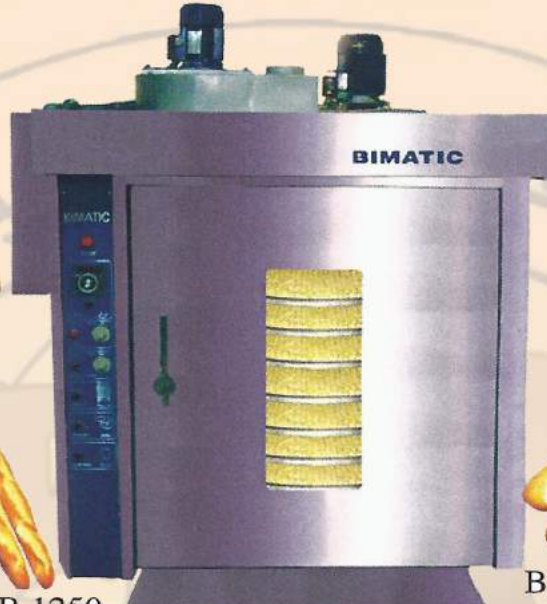
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B 1210

فرن خاروف 90*60 سم الباب 40 سم - ستانلس ستيل BIMATIC



B 1250

فرن دوار للحلويات والفرنجي والكعك سعة 10 صواني قياس 90*90 سم - يعمل على الديزل أو الغاز - ستانلس ستيل BIMATIC



B 1215

فرن للحلويات 3 طبقات 100*100 سم يعمل على الغاز تحكم بالحرارة - أرضية حجر أو حديد حسب الطلب BIMATIC



B 1216

فرن للحلويات والفرنجي 4 طبقات 110*110 سم - يعمل على الغاز أو ديزل أرضية حجر + بخار ماء - ستانلس ستيل BIMATIC



B 1206

فرن للحلويات طبقة واحدة 100*100 سم يعمل على الغاز - تحكم بالحرارة - أرضية حجر أو حديد حسب الطلب - ستانلس BIMATIC



B 1230

فرن للحلويات 3 طبقات 95*95 سم يعمل على الكهرباء حساس + ترموستات تحكم بالحرارة - أرضية حجر أو حديد حسب الطلب - ستانلس ستيل BIMATIC



B 1205

فرن للحلويات طبقة واحدة 100*100 سم يعمل على الغاز حساس + ترموستات تحكم بالحرارة - أرضية حجر أو حديد حسب الطلب



B 1231

فرن للحلويات 3 طبقات 60*80 سم يعمل على الكهرباء - حساس + ترموستات تحكم بالحرارة



B 1201

فرن للحلويات طبقة واحدة 100*100 سم يعمل على الكهرباء - حساس + ترموستات تحكم بالحرارة - أرضية حجر أو حديد حسب الطلب

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

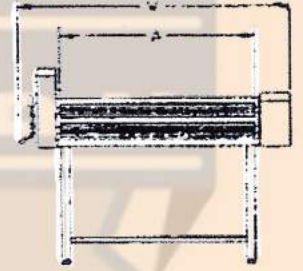
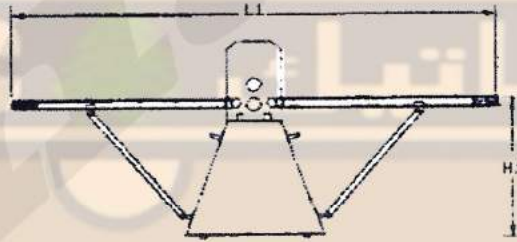
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.

B1501

رقاقة بقلاوة وكرواسون

- لقد صممت هذه الماكينة لرق عجين الحلويات الشرقية (مثل عجين البقلاوة) كما يمكن استخدامها لرق عجين الكرواسون. حيث يمكن التحكم بسماكة العجين بحسب الطلب مما يفيد في استخدامها لأنواع مختلفة من الحلويات. سعة 18 ال 24 رغيف حسب الطلب - تتميز هذه الماكينة بقدرة تحمل عالية، فتنمتع بشاسي سماكة 10 ملم



إضافة أن شوابك الرق قد تمت تغطيتها بطبقة من معدن صلب الهارد كروم.

- يمكن التحكم بالرق من سماكة 40 ملم إلى صفر ملم.

- إن هذه الماكينة مجهزة بشفرات متينة حول شوبك الرق، لتنظيف هذه الشوابك. كما يمكن تنظيف هذه الشفرات بسهولة تامة وبشكل آمن.

- يمكن التحكم بسرعة السيور الناقلة لتلائم العمل. كما يمكن طي هذه السيور عند الانتهاء لكسب المساحة.

الوزن	العرض	حالة الاستراحة		اثناء العمل		شوبك الرق	
		الارتفاع	الطول	الارتفاع	الطول	الطول	موديل
(كغ)	W (cm)	H2 (cm)	L2 (cm)	H1 (cm)	L1 (cm)	A (cm)	
150	105	175	115	91	220	60	B600
190	135	185	120	91	240	90	B900
220	155	205	130	91	280	110	B1100
250	175	205	130	91	280	130	B1300

لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.



B 1420

وجاق قلي للكنافة يعمل على
الغاز او الكهرباء - 5 عيون
اوتوماتيك برم بطيء - طبقة



B 1425

وجاق قلي للكنافة يعمل على الغاز او
الكهرباء - اوتوماتيك برم بطيء - 3
عيون على 4 طبقات - ستانلس ستيل



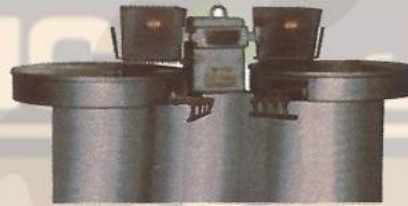
B 1415

ماكينة فراكة و نخالة الكنافة
ستانلس ستيل



B 1410

دقاق عجينة كنافة سعة
70 لتر ستانلس ستيل



B 1403

مرش كنافة مزدوج يعمل
على الغاز او الكهرباء
ستانلس ستيل



B 1401

مرش كنافة مفرد يعمل على
الغاز او الكهرباء - ستانلس ستيل



B 1405

خفاق عجينة كنافة سرعة واحدة
او عدة سرعات حسب الطلب -
ستانلس ستيل - سعة 80 لتر

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

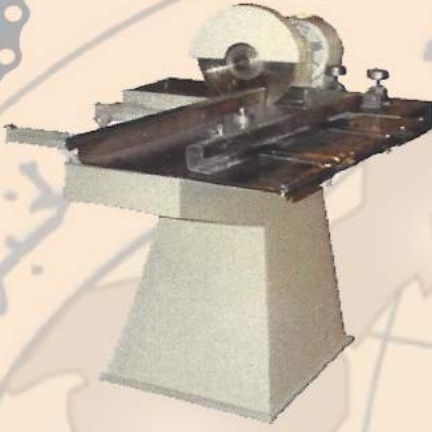
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1555

مقطع نوغا وملبن عدة مقاسات ستانلس
ستيل حسب الطلب



B1545

طباخ نوغا وملبن وسمسم وحلاوة الرز
يعمل على الغاز أو ديزل 80 كيلو -
سرعة ثابتة - قلاب يدوي - بوبا أو
ستانلس ستيل حسب الطلب



B1540

طباخ نوغا وملبن وسمسم وحلاوة الرز
يعمل على الغاز 80 كيلو - عدة
سرعات - قلاب عادي أو قلاب اوتوماتيك
- حسب الطلب



B1628

محمص قلوبات للنوغا والملبن
يعمل على الغاز - دوران بطيء



B1550

مقطع مدرج للسمسم - مقاس حسب الطلب

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.



ماكينة أوتوماتيكية لصب عجينة القطايف

B1563



ماكينة قطايف أوتوماتيكية حديثة الصنع تعمل على الغاز و الديزل- يوضع العجين في جرن ستانلس مع خلط متواصل لقلب العجين- يصب العجين على مبسط فولاذي للخبيز و تسحب بشفرة خاصة الى جهاز التبريد - طريقة تحكم سهلة تؤمن الحجم و اللون و السرعة حسب الطلب. معزولة من الداخل بمواد حافظة للحرارة توفر من استهلاك الغاز. مغطاة بصفائح من الستانلس ستيل.

الطاقة الانتاجية من 4800 الى 9800 قرص في الساعة تتحدد حسب المقاس.

الارتفاع 170 سم الطول 200 سم العرض 110 سم الوزن 700 كلغ.

موتور 220 فولت 0.75 كيلو وات.

- السعة 4 حبات مقاس 10 سم أو 7 حبات مقاس 6 سم- تحديد المقاس من خلال كبسة كهربائية

- جنزير التبريد حصيرة شبك ناعم طول 5 أمتار

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

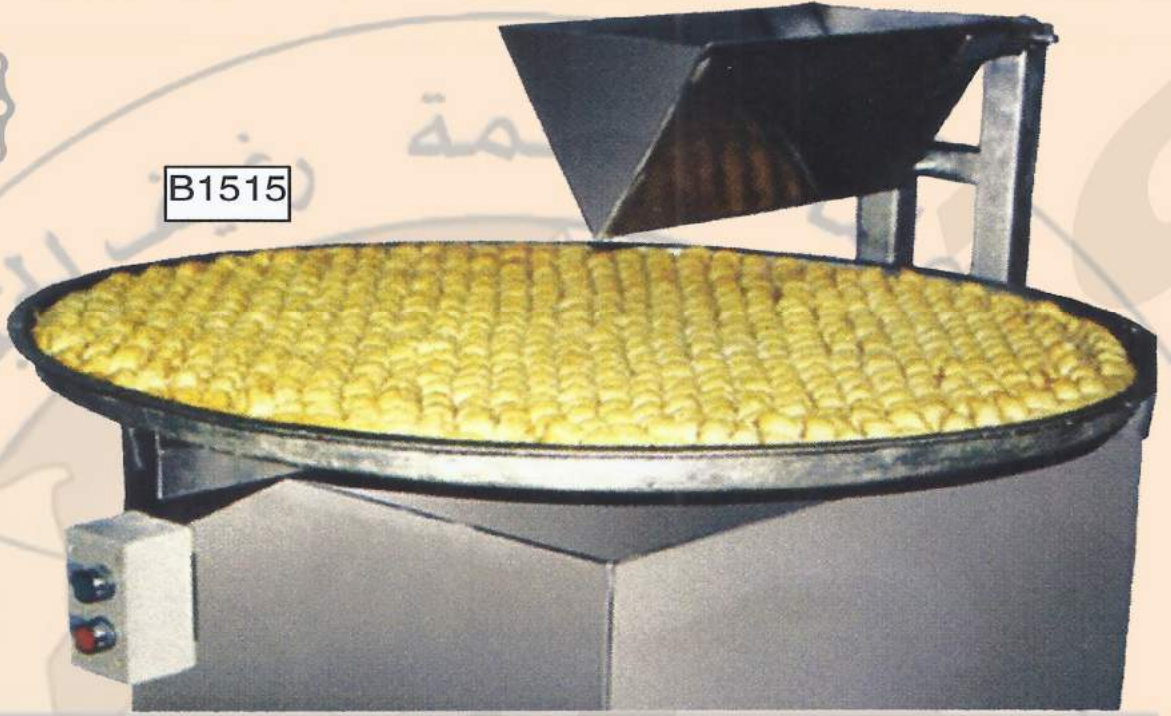


Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1515



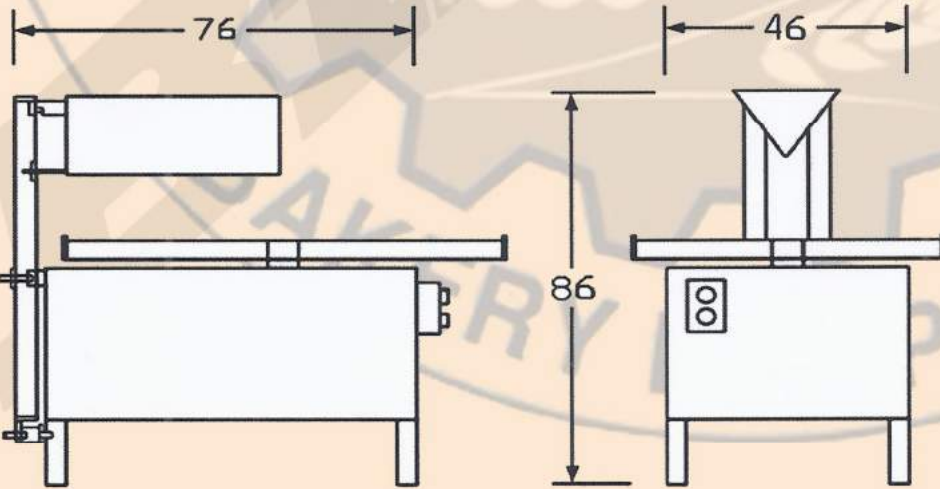
ماكينة سقي الحلويات

صممت شركة بيماتيك ماكينة لسقي كافة أنواع الحلويات بالسمن و القطر.

هذه الماكينة متوفرة بنوعان الأول نظام أوتوماتيكي تحدد كمية القطر و السمن و النوع الثاني بالوزن.

- ماكينة السقي الأوتوماتيكية تتكون من خزان تحكم حراري حسب الطلب مع حامل لصدر الحلويات يتحرك بواسطة موتور خاص (امكانية التحكم بشكل الصدر دائري أو مربع حسب الطلب) ، بالإضافة إلى مرش رجراج الذي يقوم بسقي الحلويات عبر فتحات صغيرة، تقوم بالتوزيع بشكل متساوي على كافة أجزاء الصدر وبالكمية المطلوبة من 100 غرام لغاية 5 كلف حسب الطلب.

- ماكينة السقي العادية تتكون من حامل لصدر الحلويات (شكل دائري أو مربع حسب الطلب) يدور بواسطة موتور خاص بالإضافة إلى مرش رجراج يقوم بسقي الحلويات عبر فتحات صغيرة بكمية متساوية على كافة أنحاء الصدر.



لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.

ماكينة أوتوماتيكية لرق عجين البقلاوة و الكروسان



B1502



صممت شركة بيماتيك هذه الماكينة بطريقة أوتوماتيكية لرق عجين الحلويات الشرقية (مثل عجين البقلاوة) كما يمكن استخدامها لرق عجين الكروسان. حيث يمكن التحكم بسماعة العجين من 40 ملم إلى صفر ملم بقطر 120 سم حسب الطلب مما يفيد في استخدامها لأنواع مختلفة من الحلويات. سعة 10 إلى 24 رغيف حسب الطلب.

المقاس:

طول 240 سم

عرض 160 سم

ارتفاع 110 سم

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1710

كسارة قلوبات وجراشة



B1620

طاسة نحاس لتتشفيف الكنافة والمغربية سعة
45 كيلو - مقاس حسب الطلب - تعمل على
الغاز - قوة المحرك 2 حصان 30 دورة



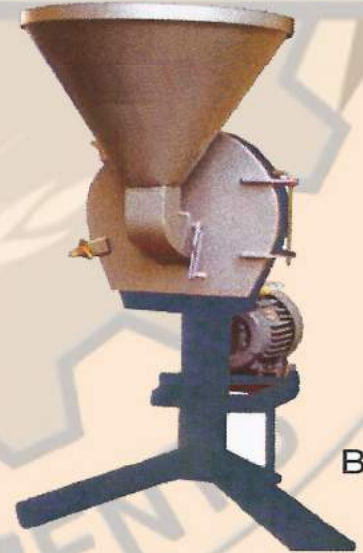
B1701

مطحنة سكر ناعم ايطالية - 50
كيلو/ساعة - 3 فاز - 380 فولت



B1702

مطحنة سكر وكعك - 75 كيلو/ساعة
قوة المحرك 4 احصنة 3 فاز 380
فولت - 2800 دورة



B1705

مطحنة - قوة المحرك 7.5 حصان - 3 فاز 380
فولت - 2800 دورة - قدرة الانتاج كيلو/ساعة:

كشك	بن	سكر	بهارات	هيل	رز
50	75	300	75	50	150

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

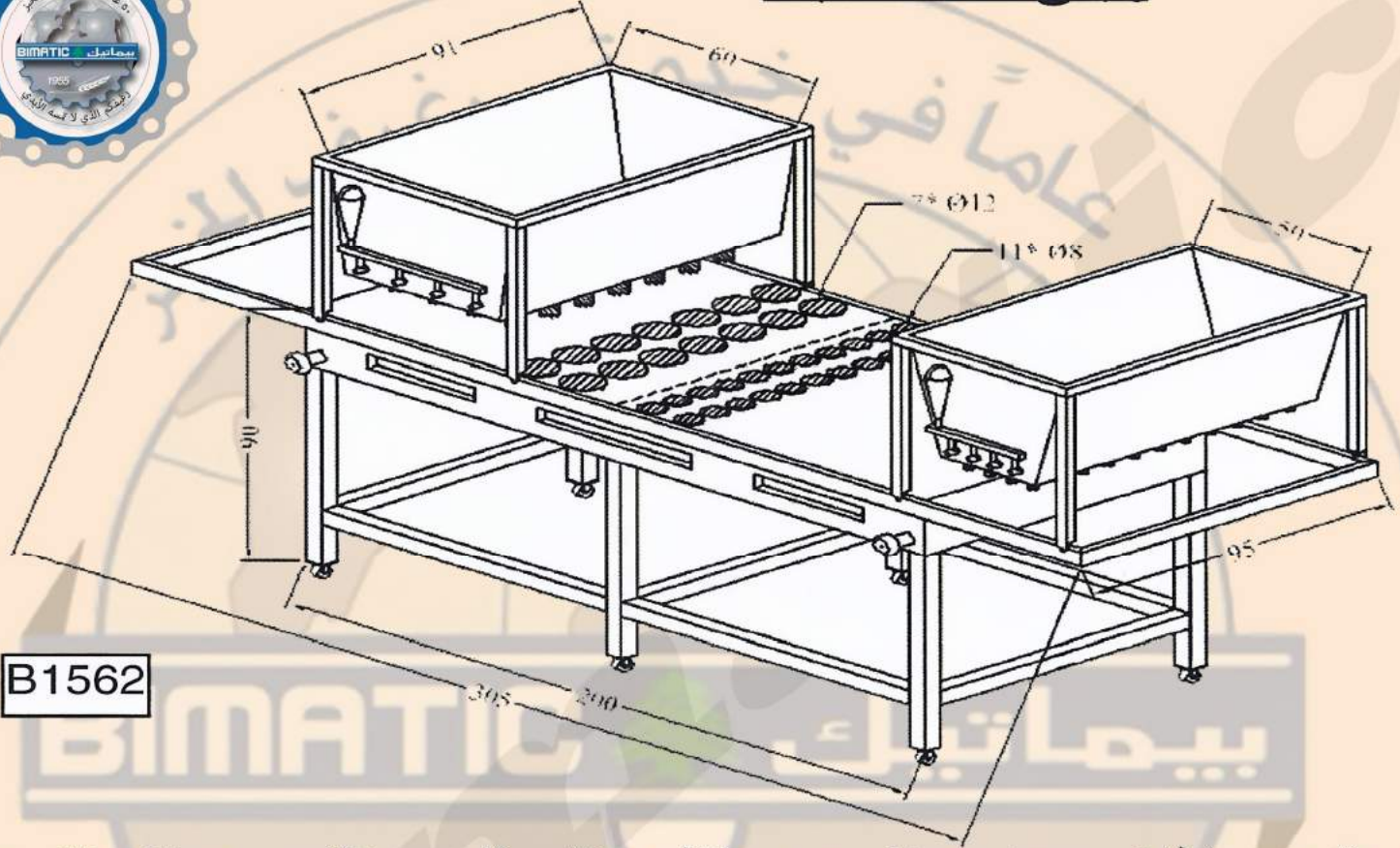
خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

وجاق صب قطايف



B1562

- وجاق صب قطايف، مجهز بجوزتي صب ستانلس ستيل بمقاسين مختلفين. مع مفتاح غاز عدد 2.
- المقاس: العرض 3 متر والعمق 95 سم
- جوزة الصب الأولى: سعة 50 ليتر، 44 حبة كل كبسة، مقاس الحبة 8 سم.
- جوزة الصب الثانية: سعة 60 ليتر، 28 حبة كل كبسة، مقاس الحبة 12 سم.
- البلاطة: سماكة 15 ملم، طول 2 متر، عرض 90 سم.
- السعة: 56 حبة كبيرة (كبستين بالمتر الواحد) + 132 حبة صغيرة (ثلاث كبسات بالمتر الواحد)

Kataif Baking Gas top, with two stainless steel dough bowls + two gas lockouts.

- Dim: 3m width & 95cm depth
- First Bowl: capacity 50 lit, 44 units/stroke, unit size 8cm
- Second Bowl: capacity 60 lit, 28 units/stroke, unit size 12cm
- Plate: thickness 15mm, 2m length & 90cm width.
- Capacity: 56 large units (2 strokes/meter) + 132 small units (3 strokes/meter)

لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



ماكينة لتقطيع البورما



ماكينة تقطيع بورما

- لقد صممت شركة بيماتيك هذه الماكينة لتقطيع البورما إلى قطع متساوية وبزوايا تقطيع مختلفة، حيث يمكن الاختيار بين زاوية تقطيع صفر أو 20 درجة بسهولة تامة.
- تتمتع بشفرات تقطيع حادة، ويتم التحكم بطول القطعة إلكترونياً بطول يتراوح بين 5 ملم و 6 سم.
- سرعة الإنتاج عالية تبدأ من 65 قطعة في الدقيقة.
- الحجم الأقصى لقضيب البورما قبل التقطيع لا يجب أن يتجاوز طوله 58 سم، وقطره من 3 إلى 5 سم. يمكن أن يتم تجهيز الماكينة لتقطيع أحجام أكبر حسب الطلب.
- كافة أجزاء الماكينة مصنوعة من مادة الستانلس ستيل. كما يمكن تنظيف كافة الأجزاء بسهولة تامة.
- مواصفات الماكينة مطابقة لشروط الصحة والمواصفات الأوروبية (CE) كأغطية الأمان فوق شفرة التقطيع.
- الماكينة مجهزة بمحركين 1/2 حصان لكل منهما.

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1601



B1605

محمص صاروخ سعة 40 الى 100 كيلو - مقاس حسب الطلب -
سحب البضاعة بدون الملح مع غربال وعازل حراري و شفاط للروائح
والهواء الساخن حسب الطلب يعمل على الغاز او الديزل - ستانلس ستيل

محمص مكسرات اوتوماتيك سعة 50
كيلو قلاب مع غربال رجراج يعمل
على الغاز او ديزل - مبطن مع عازل

محمص
مكسرات
تفريغ آلي
مع غربال
لتفريغ
الملح سعة
20 كيلو
يعمل على
الغاز



B1611



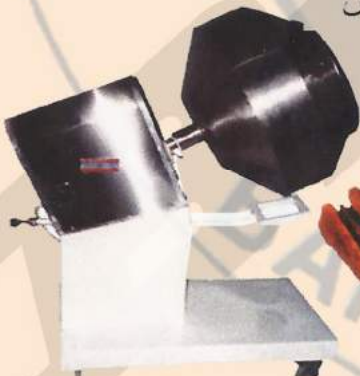
B1640



B1610

براد مكسرات مع مروحة شفط
للحرارة وجارور لجمع الترسبات
سعة والمقاس حسب الطلب - ستانلس

محمص مكسرات تفريغ آلي مع غربال وتبريد
يفصل الملح عن البزورات ويبردها سعة 60
الى 100 كيلو حسب الطلب-سرعة واحدة او
عدة سرعات يعمل على الغاز او الديزل



B1615



B1625



B1620



طاسة تمليح وتحضير المكسرات
على الجبنة والبربيكيوه سعة 50
كيلو- تعمل على الغاز او الهواء
الساخن - ستانلس ستيل

محمص مكسرات ثابت - سعة
50 كيلو - يعمل على الغاز او
الهواء الساخن حسب الطلب -
مبطن مع عازل حرارة

طاسة نحاس لتلبيس الكريكري
والملبس سكر وشوكولا- سعة
50 كيلو - تعمل على الغاز

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



فرن افرنجي دوار سعة 18 صينية 80*60 سم

B 1260

B 1090

B 1091

B 1270

صينية همبرغر

قوالب توست

24 قطعة

B 1092

B 1093

صينية سادة
المنيوم مخرم

صينية معرجة
المنيوم مخرم

عربة صواني 80*60 سم
ستانلس ستيل سعة 18 صينية

B 1180

رقاقة كرواسان

B 1050

عجانة سبريال 80 كيلو
عجين - سرعتان شمال يمين

B 1075

خفافة كاتو 3 مضارب
3 سرعات

B 1060

B 1062

قطاعة عجين 36
قطعة: 40 - 100
غرام

B 1070

لفافة عجين افرنجي 40 سم

قطاعة + كوباجة 30 قطعة: 40 - 100 غرام

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

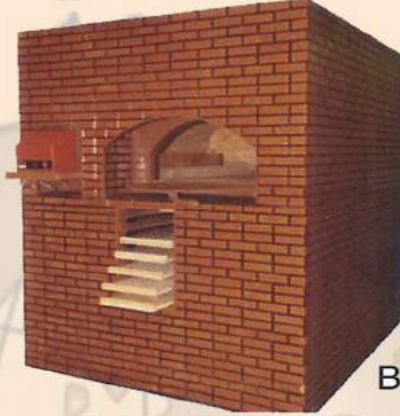
محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.



B1111

ملقط حديد
أو ستانلس

راحة خشب مقاس
24 أو 28 سم B1110



B1121



B1122

فرن معجنات و خبز قرميد داخلي
و خارجي + أرضية حجر سعة 20
رغيف، الوزن 2200 كغ
205x160x190

فرن معجنات قرميد داخلي + واجهة
نارجي سعة 16 رغيف
الوزن 1200 كغ 190x130x150



B1223

فرن دائري سقف بلص سماكة 1 سم
قطر 130 سم، نار دائرية بجميع الاتجاه
سعة 12 رغيف الوزن 700 كغ



B1141

عجانة 50 كغ ستانلس ستيل
الوزن 150 كغ
100x75x130



B1130

رقاقة عجين عربي ستانلس
ستيل تقراوح المقاسات من
10 سم الى 40 سم الوزن
110 كغ، 110x70x152



B1140

جانة 35 كغ حلة ألومنيوم الوزن
135 كغ 120x65x95



B1150

قطاعة عجين عربي ستانلس
(كاتم صوت) عين سحرية الوزن
135 كغ 115x75x75



B1131

رقاقة عجين عربي ستانلس ستيل
بدون شاشة للبيتزا جميع المقاسات
من 10 الى 50 سم الوزن 75 كغ
110x60x50



B1151

قطاعة عجين عربي دبياج و
بوبين، مزيبق أو ستانلس حسب
الطلب الوزن 150 كغ

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

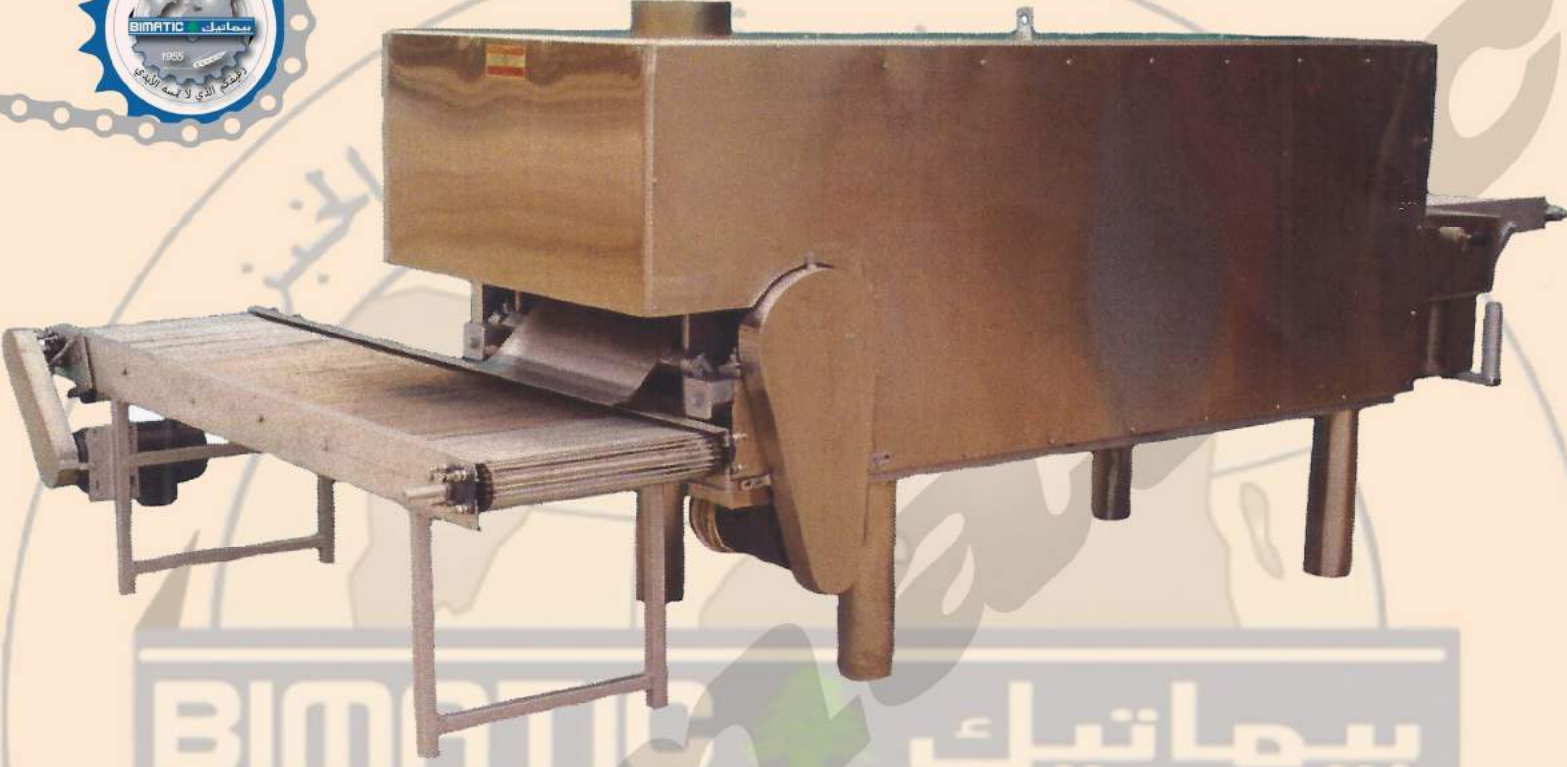
خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.

فرن آلي للمعجنات



B1120

فرن مناقيش ومعجنات مختلفة اوتوماتيك ستانلس ستيل يعمل على الغاز أو الديزل حسب الطلب، مع حصيرة تبريد 5 متر (2 متر + 3 متر زاوية)
المقاس:

- الطول: 210 سم + 60 سم للحراق
- العرض: 90 سم
- الارتفاع: 155 سم

Automatic Tunnel oven for pies, operates on diesel or gas, with cooling conveyor of 5m length (2m straight + 3m perpendicular)

Size: Length: 210 cm + 60 cm (for the burner)
Width: 90 cm
Height: 155 cm

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م.



قطاعة + رقاقة أوتوماتيك لعجينة البقلاوة



B1503

قطاعة + رقاقة أوتوماتيك لعجين البقلاوة متصلين ببعضهما. وزن التقطيع يتراوح من 40 غرام لغاية 200 غرام و الرق يتراوح من 15 سم لغاية 40 سم و لهما ثلاثة دبويات لبودرة النشاء

لبنان. بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

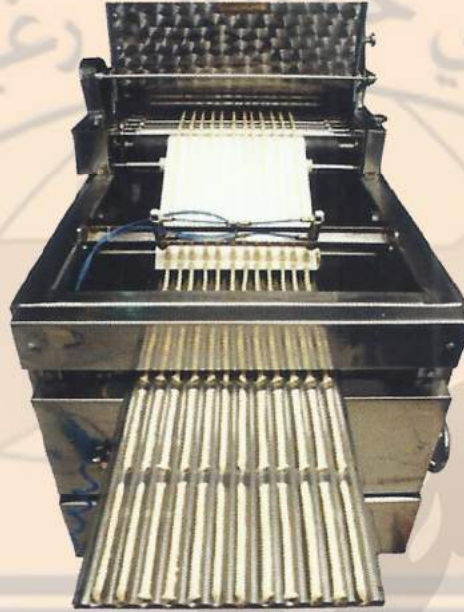
خالد أحمد بكري



محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

Bimatic

ماكينة الية لصناعة الكعك الأصابع



B 1065



الطاقة الانتاجية للماكينة 170 كيلو بالساعة من أصابع الكعك وتعطي جميع الأطوال حسب الطلب.
مجهزة بخزان سمس يوزع على أصابع العجين حسب الكمية المطلوبة, مع امكانية التحكم بانتاج الكعك
مع سمس أو بدون سمس و بالحليب أو مذاقات أخرى من الزعتر و غيره .
تحافظ على نوعية العجين لا تمزج و لا تعجن و لا تضغط بالحلزون و لا تحقن, فهي تحافظ على
العجين و خاصة عجين كعك خميرة الحمص أو اي نوع خميرة
قوة الموتور 1.5 حصان, طول 435 سم - عرض 100 سم - ارتفاع 175 سم- الوزن 275 كلغ



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1811

شواية شاورما 3 رادايون مفردة
مع خزنة - ستانلس ستيل



B1810

شواية شاورما 3 رادايون دوبل
مع خزنة - ستانلس ستيل



B1819

شواية شاورما 3 رادايون دوبل مع
براد + 4 جاطات مبردة - ستانلس
ستيل



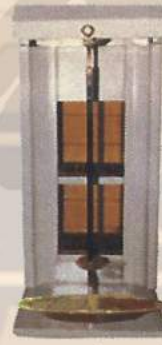
B1812

شواية شاورما 4 رادايون
تعمل على الغاز + موتور
برم بطيء - ستانلس ستيل



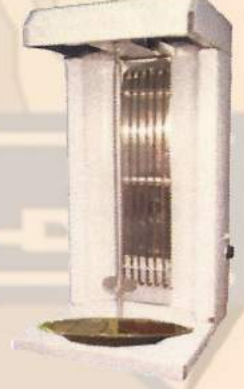
B1813

شواية شاورما 3 رادايون تعمل
على الغاز - ستانلس ستيل



B1814

شواية شاورما عينتين أو
ثلاث عيّنات تعمل على
الفحم - ستانلس ستيل



B1815

شواية شاورما
تعمل على
الكهرباء - ستانلس
ستيل



B1816

شواية لحمة 1 رادايون تعمل
على الغاز - ستانلس ستيل



B1817

شواية لحمة 2 رادايون تعمل
على الغاز - ستانلس ستيل



B1818

شواية لحمة 3 رادايون تعمل على
الغاز - ستانلس ستيل

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

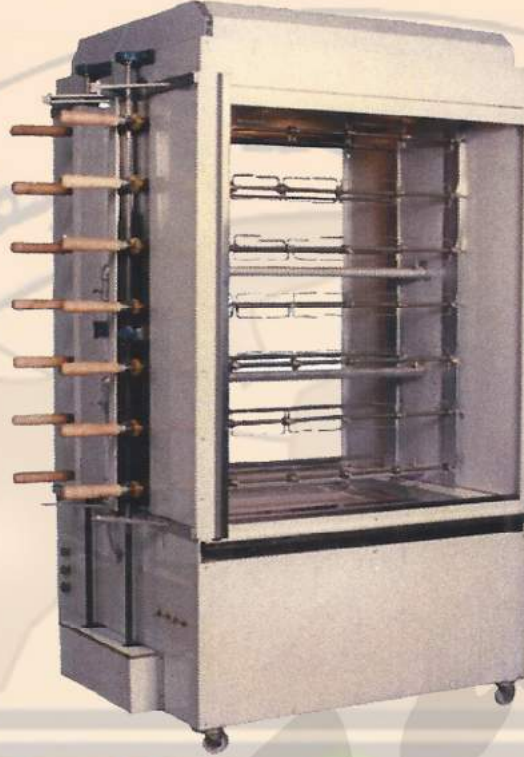
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1820

شواية فروج ستانلس ستيل دوبل أو
عادي حسب الطلب - من 5 سياخ لغاية
14 سياخ



B1821

شواية فروج ستانلس ستيل تعمل على
الفحم سعة 12 فروج



B1822

شواية خاروف ستانلس ستيل تعمل لى الغاز

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B 1312

صاج مناقيش يوضع على
الطاولة - 3 مفاتيح غاز -
ستانلس ستيل



B 1321

B 1322

B 1323

B 1324

B 1325

صاج مناقيش ستانلس ستيل -
غاز عين واحدة - عدة مقاسات
حسب الطلب



B 1301

Saj for pies (manakish),
vegetable-trolley shaped +
hood + lighting
Mobile using 4 castor wheels
Brick-tile-shape decoration or
stainless steel
Size: 130cm length, 75cm
width, 200cm height



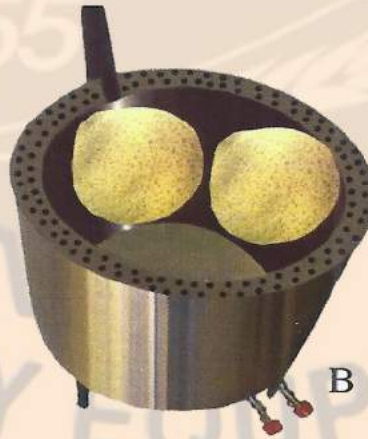
B 1314

صاج مع طاولة
3 مفاتيح غاز



B 1303

عربة صاج مناقيش بشكل عربة
خضرة مع 6 جاطات + هود لسحب
الروائح + إنارة، متحركة بواسطة 4
دواليب - ديكور قرميد او ستانلس
ستيل - المقاس: العرض: 130 سم،
العمق: 75 سم، الارتفاع: 200 سم



B 1340

صاج تتور لاصق سعة 4 ارغفة
نار من الداخل والخارج



B 1310

صاج مناقيش فول ستانلس ستيل
بالكامل 65 سم - غاز 3 عيون

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف: 009611655776

البريد الإلكتروني:

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



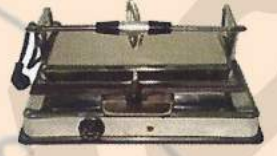
B1832

نشافة بطاطا موديل أميركي
- ستانلس ستيل



B1831

قلاية بطاطا سلتين موديل
أميركي - ستانلس ستيل



B1830

سخان سندويش
كهرباء أو غاز



B1833

نشافة بطاطا ساتانلس ستيل
BIMATIC



B1834

قلاية بطاطا سلتين تعمل على الغاز أو
الكهرباء ستانلس ستيل BIMATIC



B1835

قلاية بطاطا دوبل جرينين تعمل
على الكهرباء أو الغاز
حسب الطلب - BIMATIC



B1836

غريل همبرغر يعمل على الفحم -
ستانلس ستيل



B1837

غريل همبرغر + ستيل يعمل على
الغاز أو الكهرباء 50*90 -
ستانلس ستيل



B1838

غريل همبرغر 50*50 يعمل
على الغاز - ستانلس ستيل

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



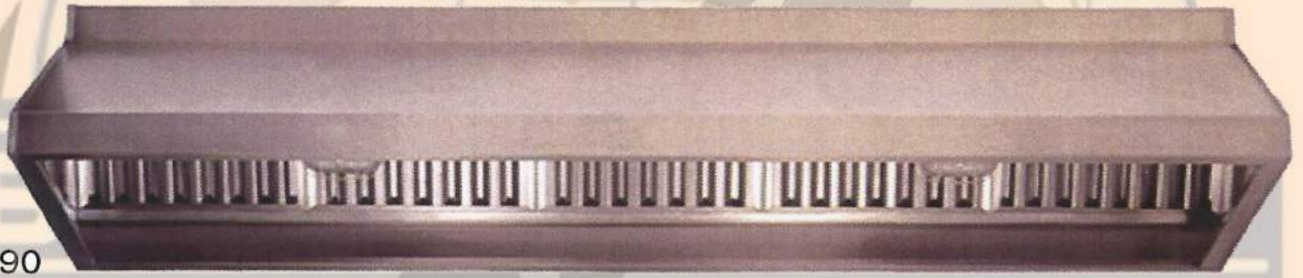
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



B1801

فرن قرميد + مشوى قرميد + هود قرميد - مقاس حسب الطلب



B1890

هود لشفط الروائح مع فلاتر + انارة - ستانلس ستيل او ديكور قرميد - مقاس حسب الطلب



B1803

مشوى فحم قرميد من الداخل والخارج مع
طاولة ستانلس ستيل - مقاس حسب الطلب



B1802

مشوى فحم قرميد من الداخل
والخارج - مقاس حسب الطلب

لبنان. بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

معدات للحلويات العربية



لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



فرن طبقات يعمل على الغاز أو الكهرباء
متوفر بعدة مقاسات و طبقات حسب الطلب



بلاطة لصب القطايف
سنة عبون غاز
مقاس: 90*100*90 سم

صابة قطايف أنوماتك
طاقة الإنتاجية: 4000-9000 بالساعة
مقاس: 180*110*200 سم

ماكينة للبنتي نور
مقاس: 140*140*110 سم

فطاعة عجينة بقلاوة
مع مكبس نشاء
100-300 غرام
مقاس: 120*90*100 سم

رقاقة عجينة بقلاوة
شمال / ممين - سعة 18 رغيف
مقاس: 90*120*280 سم

مفلى كلاج سناليس سبيل
جربون قطر و سمنة 60 سم
مقاس: 110*80*150 سم

ماكينة برازلي
مقاس: 200*250*125 سم

مفلى بورما سناليس سبيل
جربون فلي و جربون قطر 50*90 سم
مقاس: 100*90*170 سم

صابة عوامه



مكنة سفي فطر
متحرك - سعة 5 ليز



لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف: 009611655776

البريد الإلكتروني:
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



خالد أحمد بكري

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb



بيماتيك للمخابز الآلية
تقدم لكم :

خط آلي كامل

لإنتاج الخبز العربي اللبناني





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

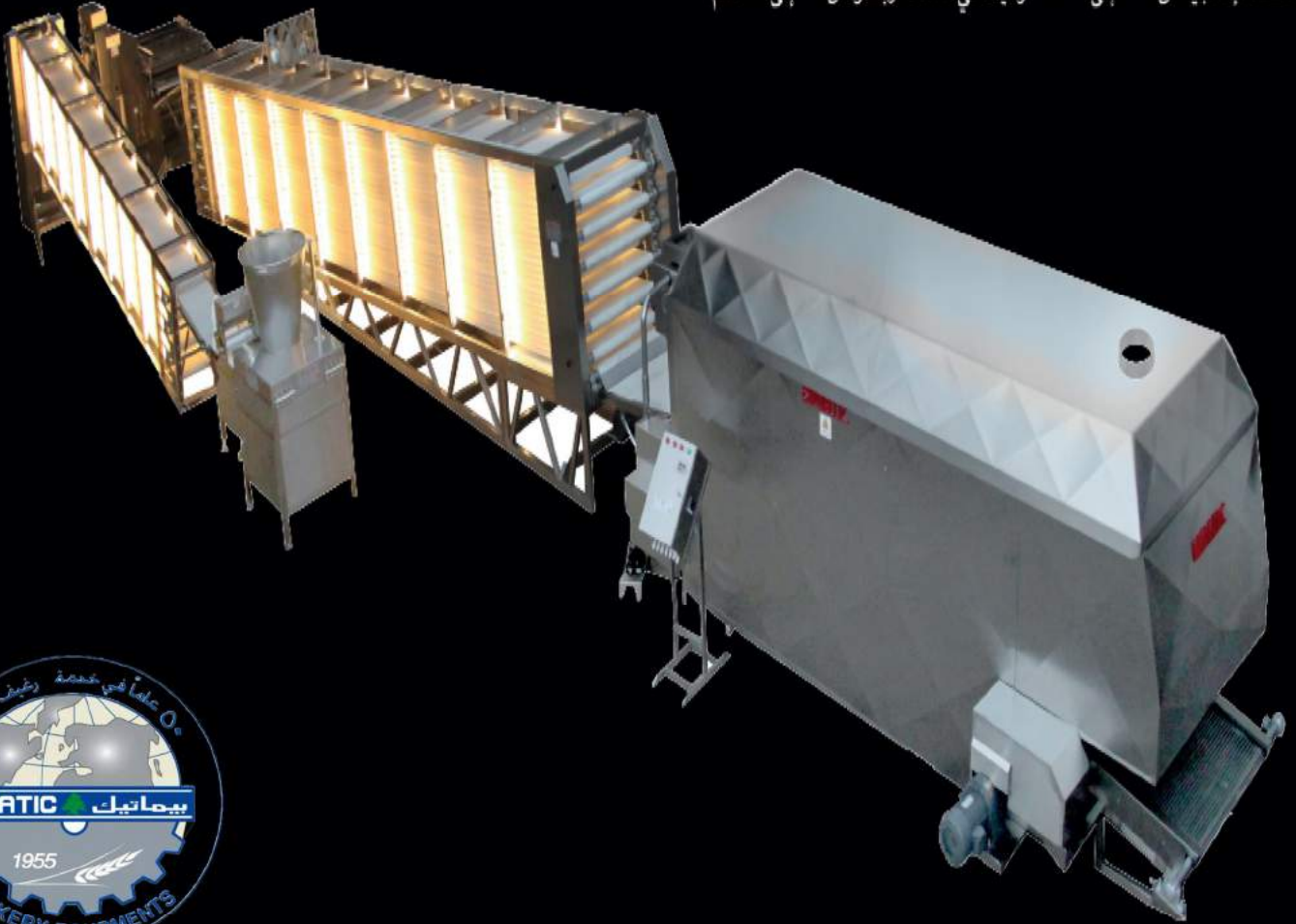
خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني)

FULL AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR ARABIC
(LEBANESE) / PITA BREAD



This line can be single, double, triple, quartet, and octa output to satisfy any customer's need concerning both production capacity and size. It can produce a range between 300 up to 20000 loafs per hour with a diameter between 15 to 38 cm.

هذا الجهاز يمكن أن يتوفر بطاقات إنتاجية متعددة، حسب الطلب والمساحة المتوفرة.
تتراوح الطاقة الإنتاجية من ٣٠٠ إلى ٢٠٠٠٠ رغيف في الساعة ويقطر من ١٥ إلى ٣٨ سم.



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.معجانة شوكية
FORK MIXER

1



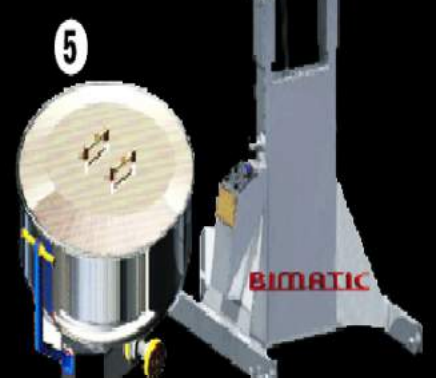
Description:

Dough Fork Mixer is the essential unit in bread production lines and it is a must in every bakery. It is a machine to prepare the dough mixture which is mainly composed of flour, water, salt, sugar, and yeast. It is found with one mixing speed and it is equipped with safety guard cage. The bowl is stainless steel 304 compatible with World Health Organization and its capacity is up to 200 KG dough. The mixing arm is stainless steel fork type. The dough fork mixer can be found in a group with a bowl, bowl trolley, and bowl lifter.

الشرح المفصل:

عجانة الشوكية هي من المكونات الأساسية في خطوط الإنتاج ووجودها لا بد منه في كل مخبز. وظيفتها تحضير خليط العجين الذي يتألف من دقيق، ماء، ملح، سكر، والخميرة. العجانة تتواجد بسرعة واحدة للعجين ويمكن إضافة عليها قفص حماية من مواد ستانلس ستيل كما أن الحلة هي من مواد ستانلس ستيل ٣٠٤ مطابقة مع منظمة الصحة العامة و تسع ٢٠٠ كلف عجين. مجهزة بدرع شوكي ستانلس ستيل للعجن. ويمكن الاختيار العجانة بأن تكون مع مجموعتها التي تتألف من الحلة، عرياء الحلة و الونش لرفع الحلة

4



لبنان. بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

عجانة شوكية FORK MIXER

1



عجانة شوكية إيطالية

Italian Fork Mixer

1

Left Side View



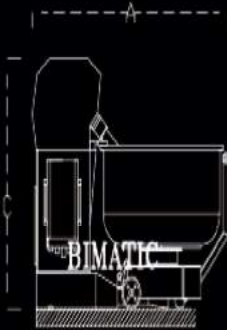
Top View



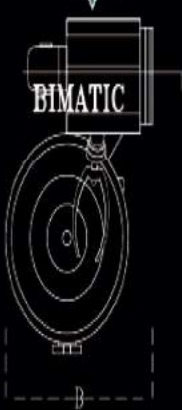
Bimatic Fork Mixer

Left Side View

23



Top View



4

Bimatic Lifter

Left Side View

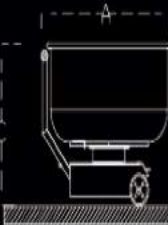


Top View

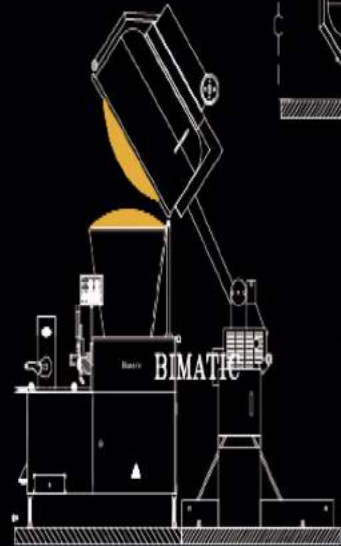


5

Bowl
Left Side View



190cm



Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Dough Capacity (KG)	Bowl Diameter (Cm)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Italy	MIX200	150	97.5	113	545	190-380	50-60	200	90	2,6 - 3,25
Bimatic	MIXRM200	153	116	123	500	190-380	50-60	200	100	5,5 - 6,9
Bimatic	MIXRB200	176	125	176	770	190-380	50-60	200	100	5,5 - 6,9
Bimatic	ELEV	225	130	151-190-280	700	190-380	50-60	---	---	1,5 - 1,9
Bimatic	BOWL	127	107	87	150	---	---	200	100	---

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.مقطاعة العجين العربي
DOUGH DIVIDER

2

Description:

Dough Divider is designed to divide the dough into equal dough balls shape and weight with regularity in distance. It receives the dough mixture into the stainless steel hopper (from 100 to 200 KG dough capacity) and extrudes it out to be cut precisely and consecutively through a stainless steel cutter to be delivered later to primary proofer.

Features:

It can be found as two models: with fixed scarper and rotating hopper or with a rotating chromate cylinders and fixed hopper which can be opened by a pneumatic lock system to facilitate cleaning and the maintenance of the machine. It is composed of special food grade quality Felt Belt with centering guides to keep the belt on its track. It is relatively smooth in operation. It contains special aluminum spiral shafts to push the dough out and to prevent the development of air pockets. It is equipped with a stainless steel flour sifter and pressing cylinder to prevent the dough from sticking on the belt at later stages in-addition to flour drawer to collect flour residues to prevent flour from falling on ground and to re-use it. It is precise and accurate machine in controlling dough ball weight (40-200grams) using photo-sensors and interchangeable rings in-addition to electro-pneumatic cutting system. It has swing door for cleaning and hygiene purposes. It is controlled via variable speed motor and variable inverter system to control the production rate. The machine can be upgraded; due to demand, to be fully stainless steel, extended dough hopper, to be equipped with digital counter and CE safety and protection features.

الشرح المفصل:

قطاعة العجين مصممة لقطع العجين بأحجام متساوية و أوزان متناسقة مع أنظام بالمسافة. تتلقى خليط العجين عبر حلة ستانلس ستيل (من ١٠٠ إلى ٢٠٠ كلف عجين) ليتم سحب العجين لاحقاً و قطعه بدقة و أحكام من خلال شفرة ستانلس ستيل متطابقة لمنظمة الصحة العامة لتدخل كرات العجين لاحقاً الى سيور المخمر الأولي.

المواصفات:

القطاعة متواجدة بنوعين : اما بمكشطة عجين ثابتة و حلة متحركة أو بشوايك الدفع المصنوعة من الهارد كروم و حلة ثابتة قابلة للفتح بنظام هوائي لتسهيل عملية التنظيف و الصيانة . فإن الشاشة العجين مصنوعة من اللباد صالحة للمواد الغذائية مع برعم بمنصف الشاشة ليحافظ على ثباتها و نعومة عملها . مجهزة بخلزوزن من مواد النيوم لدفع العجين و تفريره من الهواء . كما أنها مزودة بمرش طحين من مواد الستانلس ستيل و شويك ضغط العجين لمنع العجين من اللصق في المراحل القادمة بالإضافة الى جارور العجين لجمع رواسب الطحين و منعه من التساقط على الارض لإعادة استعماله لاحقاً . تتميز هذه المكنة بالتحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين (٤٠ لغاية ٢٠٠ غرام) عبر العين السحرية و الحلقات المتنوعة بأستخدام نظام قطع الكترو / هوائي . مزودة بغطاء قابل للفتح لتسهيل عملية التنظيف . مجهزة بمحرك متعدد السرعات و جهاز الانفرتر للتحكم بالطاقة الانتاجية . يمكن تطوير المكنة الى مواصفات خاصة لتكون ستانلس ستيل بالكامل و حلة العجين مضاعفة أو لأن تكون مجهزة بنظام عد العجين و المواصفات الحماية المتطابقة لنظام .CE.



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

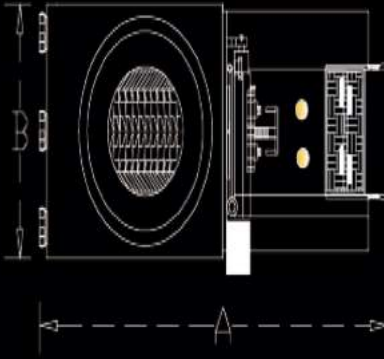
محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

قطاعة العجين العربي
DOUGH DIVIDER

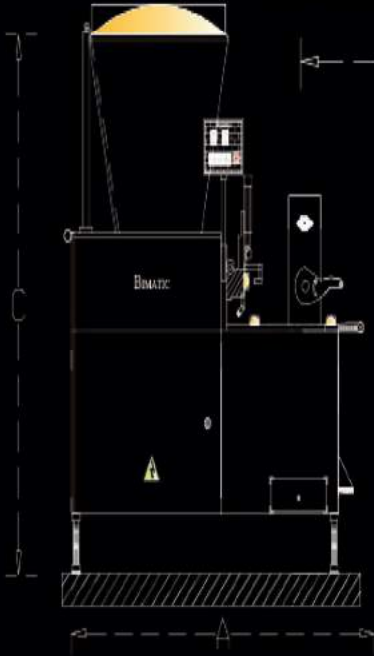
2



Top View



Side View



ADD8



ADD2



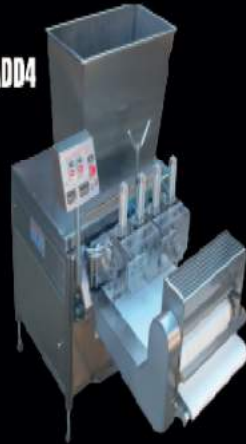
ADD3



ADD1



ADD4



Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	ADDC	100	70	165	200	190-380	50-60	1	1,0 - 1,25
Factory	ADD1	170	70	170	250	190-380	50-60	2	1,6 - 2,0
Factory	ADD2	170	80	165	300	190-380	50-60	2	1,9 - 2,4
Factory	ADD3	185	100	185	350	190-380	50-60	2	1,9 - 2,4
Factory	ADD4	185	110	185	400	190-380	50-60	2	2,0 - 2,5
Factory	ADD8	225	140	185	450	190-380	50-60	2	2,0 - 2,5



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



PRIMARY
PROOFER

مخمّر
تقطيع أولى



Description:

The Primary Proofer is designed to provide the primary fermentation process to the dough balls through several layers (from 3-7 layers) in-order to secure loaf semblance before going to the flattener.

Features:

It consists of 3-7 fermentation layers with special food grade Felt Belts equipped with centering guides to the belts on track. It is relatively silent in operation. It is equipped with transparent plexi-glass sliding doors on both sides to monitor fermentation process and to facilitate cleaning process and to keep ideal dough temperature in-addition to flour drawers to collect flour residues to prevent flour from falling on ground and to re-use it. It is controlled via variable speed motor and variable inverter system to control the fermentation process (3 to 15 minutes) from the Dough Divider's control panel. The machine can be upgraded; due to demand, to be fully stainless steel or to increase fermentation process as well as to be equipped with ultra-violet light to purify the belts and dough from bacteria, and with CE safety and protection features.

الشرح المفصل:

المخمّر الأولي مصمم لعملية التخمير الأولي لكروت العجين عبر عدة طبقات (من ٣-٧ طبقات) مما يضمن عملية رقيق كرات العجين بأنسياب و شكل ممتاز قبل الذهاب الى مرحلة الشرح و الرق.

المواصفات:

يتكون المخمر الأولي من ٣-٧ طبقات بواسطة شاشات لباد صالحة للمواد الغذائية مع برسم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها. مجهزة بدرف بلاستيك شفافة قابلة للفتح و غير قابلة للكسر على جوانب و سقف المخمر لمراقبة عملية التخمير و لتسهيل عملية التنظيف و الحفاظ على درجة الحرارة المطلوب كما ان المخمر مجهز بجوارير عجين لتجميع الطحين و منعه من التساقط على الارض و لاعادة استخدامه. مجهز بمحرك متعدد السرعات و جهاز الانفرتر للتحكم بعملية التخمير (٣ لغاية ١٥ دقيقة) من خلال لوحة تحكم على القطاعة. يمكن تطوير المكنة حسب الطلب الى مواصفات خاصة لتكون ستانلس ستيل بالكامل أو زيادة مدة الزمنية للتخمير و لتكون مجهزة بأشعة ما فوق البنفسجية لتنظيف الشاشات و العجين من البكتيريا و مجهزة بالمواصفات الحماية المتوافقة لنظام CE.





Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

PRIMARY
PROOFER

مخمر
تقطيع أولى

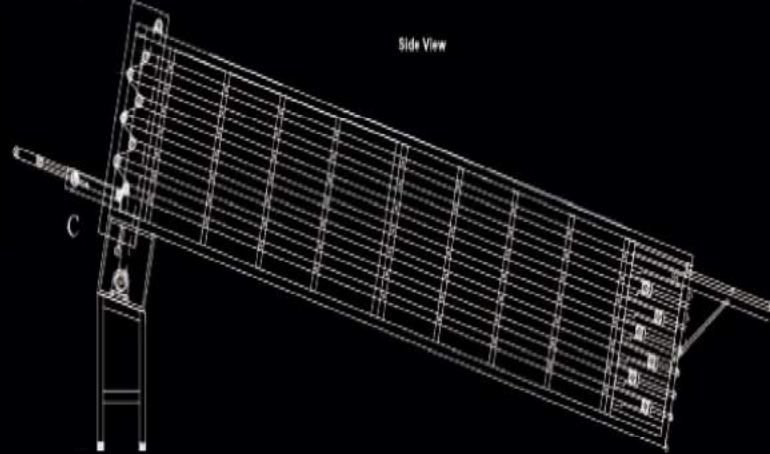
3



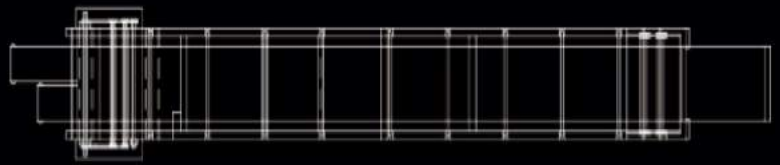
Front View



Side View



Top View



A

Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	PPC	400	53	200	400	190-380	50-60	1	1,0 - 1,25
Factory	PP1	520	53	225	500	190-380	50-60	1	1,0 - 1,25
Factory	PP2	520	73	225	1000	190-380	50-60	2	1,6 - 2,0
Factory	PP3	520	86	225	1200	190-380	50-60	2	1,6 - 2,0
Factory	PP4	520	95	225	1400	190-380	50-60	2	1,6 - 2,0
Factory	PP8	520	99	225	1400	190-380	50-60	2	1,6 - 2,0



لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

Bimatic

**DOUGH
FLATTENER**

رقاقة
عجين عربي



Description:

The dough flattener is a very precise sheeting machine. It is designed to transform the fermented dough balls into oval flat chips at 1st stage and into equal circular flat chips at 2nd stage to give the required dough shape and diameter undergoing minimum amount of flour.

Features:

It consists of special food grade Felt Belt and PVC Belts. It is relatively silent in operation. It is equipped with two stainless steel flour sifters and pressing cylinder to press the dough and ensure the uniform distribution of flour on loaf. In-addition to flour drawers to collect flour residues and to prevent flour from falling on ground and to re-use it. Furthermore; special regulators were implemented to calibrate and control the thickness and diameter of dough. The flattening cylinders are made of hard chrome compatible with the world of health organization. It operates via accurate electro / pneumatic system to shift the dough 90 degrees and transport it to the second block. It is controlled via constant speed motor to control the 1st stage of flattening process with another variable speed motor to control the 2nd stage of flattening process monitored by variable inverter system to control the production rate. The machine can be upgraded; due to demand, to be fully stainless steel or to be equipped with extra flour sifter and pressing cylinder and with CE safety and protection features.

الشرح المفصل:

رقاقة العجين صممت بغاية الدقة و الأتقان لرق و شرح العجين . هدفها رق كرات العجين الأتية من مخمر التقطيع في المرحلة الأولى بشكل بيضاوي و شرحها في مرحلة الثانية لتصبح مستديرة متساوية من حيث الشكل و القطر المطلوب.

المواصفات:

تتكون الرقاقة من شاشة لباد و شاشات ب.ف.س. صالحة للمواد الغذائية مع برعم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها. مزودة بمرشّين طحين من مواد الستانلس ستيل و شوك ضغط العجين لتنظيم عملية توزيع الطحين في أسفل و أعلى الرغيف. بالإضافة الى جارور العجين لجمع رواسب الطحين و منعه من التساقط على الأرض و ليتم إعادة استعماله لاحقاً. كما أنها مجهزة بمسكات عيار للتحكم بسماكة و قطر الرغيف. فأن شوايك الرق للرقاقة من صنع مواد الهارد كروم المطابق لمنظمة الصحة العالمية. أن تحكم عملية تدوير الرغيف يتم بواسطة بستونات هوائية تعمل بنظام الكترو - هوائي. مجهزة بمحرك سرعة ثابتة للتحكم بعملية رق الرغيف و بمحرك آخر متعدد السرعات للتحكم بعملية الشرح في مرحلة الثانية عبر جهاز الانفرتر للتحكم بسرعة الإنتاج. يمكن تطوير المكنة حسب الطلب الى مواصفات خاصة لتكون ستانلس ستيل بالكامل أو لتكون مجهزة بمرش طحين آخر و شوك كبس آخر و لتكون مجهزة بالمواصفات الحماية المتأدية لنظام CE.



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



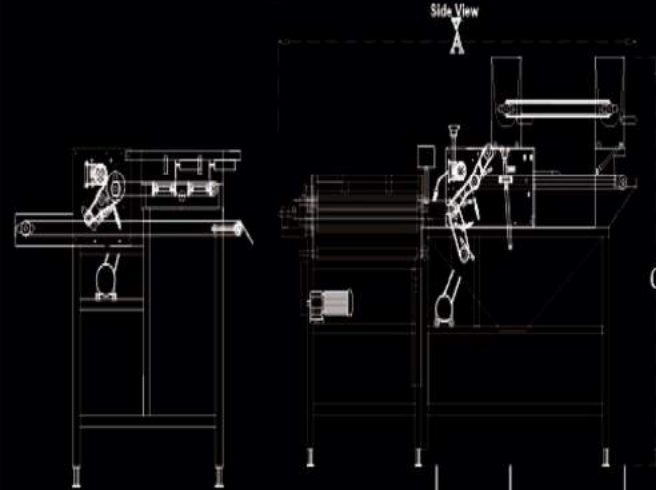
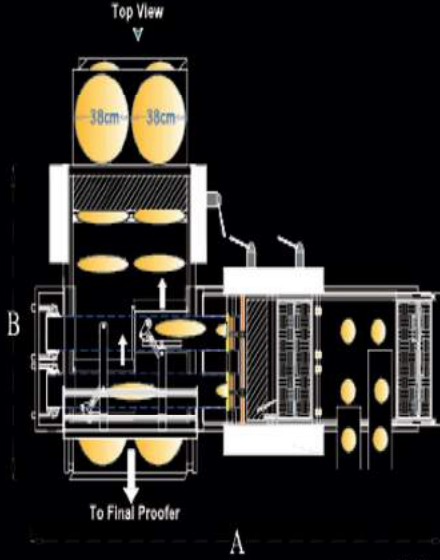
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

رقاقة
عجين عربي

DOUGH
FLATTENER

4



Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	DFC	220	95	185	600	190-380	50-60	1 + 1/2	1,5 - 1,8
Factory	DF1	220	95	185	600	190-380	50-60	1 + 1	3,0 - 3,75
Factory	DF2-60	260	130	185	650	190-380	50-60	2	3,0 - 3,75
	DF2-80	280	160	185	900	190-380	50-60	2 + 2	4,0 - 4,75
Factory	DF3	280	170	185	1000	190-380	50-60	2 + 2	4,5 - 5,62
Factory	DF4	300	180	185	1100	190-380	50-60	2 + 2	5,0 - 6,25
Factory	DF8	320	190	185	1200	190-380	50-60	2 + 2	5,0 - 6,25



لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري للصناعة والتجارة ش.م.م

مخمر رق نهائي FINAL PROOFER

5



Description:

The Final Proofer is designed to provide the secondary fermentation process to the flattened dough plates through several layers (from 11 to 15 layers) in-order to secure loaf texture before entering the tunnel oven.

Features:

It consists of 11-15 fermentation layers with special food grade PVC Belts equipped with centering guides to the belts on track. It is relatively silent in operation. It is equipped with transparent plexi-glass sliding doors on both sides to monitor fermentation process and to facilitate cleaning process and to keep ideal dough temperature in-addition to flour drawers to collect flour residues to prevent flour from falling on ground and to re-use it. It is controlled via variable speed motor and variable inverter system to control the fermentation process (5 to 25 minutes) from the Dough Flatteners control panel. The machine can be upgraded; due to demand, to be fully stainless steel or to increase fermentation process as well as to be equipped with ultra-violet light to purify the belts and dough from bacteria, and with CE safety and protection features

الشرح المفصل:

المخمر النهائي مصمم لعملية التخمير النهائية لرقائق العجين عبر عدة طبقات (من ١١ إلى ١٥ طبقة) ليحافظ على العجين بشكل مثالي قبل الذهاب الى مرحلة الخبز.

المواصفات:

يتكون مخمر الرق من ١١-١٥ طبقة بواسطة شاشات ب.ف.س. صالحة للمواد الغذائية مع بریم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها. مجهزة بدرف بلاستيك شفافة قابلة للفتح وغیر قابلة للكسر على جوانب وسقف المخمر لمتابعة عملية التخمير ولتسهيل عملية التنظيف والحفاظ على درجة الحرارة المطلوب كما ان المخمر مجهز بجوارير عجين لتجميع الطحين ومنعه من التساقط على الارض ولأعادة استخدامه. مجهز بمحرك متعدد السرعات وجهاز الانفرتر للتحكم بعملية التخمير (5 لغاية 25 دقيقة) من خلال لوحة تحكم على الرفافة. يمكن تطوير المكنة حسب الطلب الى مواصفات خاصة لتكون ستانلس ستيل بالكامل أو زيادة مدة الزمنية للتخمير و لتكون مجهزة بأشعة ما فوق البنفسجية لتطهير الشاشات و العجين من البكتيريا ومجهزة بالمواصفات الحماية المتأظمة لنظام CE.

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

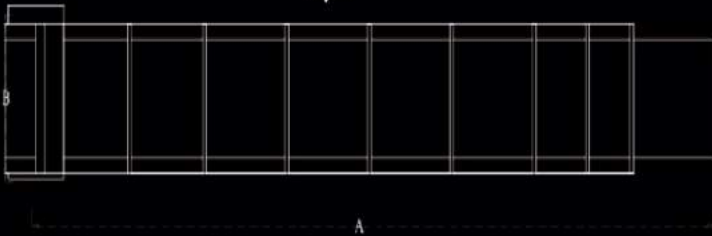
محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

مخمر رق نهائي
FINAL PROOFER

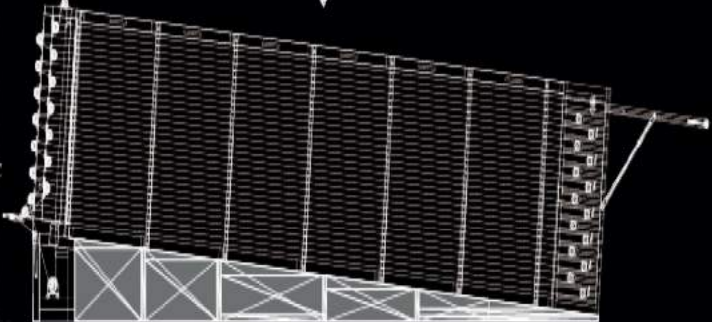
5



Top View



Side View



Front View



Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	FPC	400	76	175	750	190-380	50-60	2	1,6 - 2,00
Factory	FP1	675	76	190	1000	190-380	50-60	2	1,6 - 2,00
Factory	FP2-60	675	96	225	1300	190-380	50-60	2	1,6 - 2,00
	FP2-80	675	120	225	1300	190-380	50-60	3	2,3 - 2,88
Factory	FP3	675	120	225	1300	190-380	50-60	3	2,3 - 2,88
Factory	FP4	675	140	225	1400	190-380	50-60	3	2,3 - 2,88
Factory	FP8	675	160	225	1600	190-380	50-60	3	2,3 - 2,88

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري للصناعة والتجارة ش.م.م



بيت نار نفق آلي AUTOMATIC TUNNEL OVEN



Description:

This Automatic Tunnel Oven have been designed after extensive studies and researches and experiments with several try outs to bake flattened dough pieces (on temperature 500-700 C) to edible mature bread in a fully automated way and to transport it later to cooling conveyors. It was designed by Bimatic to be the best, relatively low fuel consumption, long life-time despite of being exposed to high temperature.

Features:

The oven can be operated via gas or diesel burner. The oven consists of chain made with specific metal parts and thermal food grade steel plates to tolerate high temperature. It is designed with suitable thermal distribution and safe insulating layers (3 different layers of bricks, fire clay, salt and rock wool and fiber ceramic) with low emissions combustion process and relatively low fuel consumption. It is inflammable and not harmful to health (without harmful contents that cause cancer). It is also equipped with exhaust hood and circular duct diameter 30 cm to exit CO2 gases from the oven to outside (roof). The bearings and housings are well protected from excessive heat. Furthermore; heat resistant out feed conveyor to receive and transfer the loaves from the tunnel oven to the cooling conveyors. The oven is made internally with high quality bricks that can tolerate high temperature up to 1000 degree Celsius and preserve it for long time inside the oven. The oven is controlled via variable speed motor and variable inverter system to control the production rate process by a control panel that is mounted on the wall / oven / stand. The machine can be upgraded; due to demand, to have extra burner at the bottom or out-feed conveyor to be fully stainless as well as to be equipped with CE safety and protection features. The diesel consumption for oven is 20-35 liters/hour and the gas consumption for oven is 8-35 m³/hour

الشرح المفصل:

صمم الفرن النفق الآلي المعروف باسم بيت نار بعد دراسات وأبحاث وتجارب عديدة وأبحاث كثيرة لخبز أرغفة العجين المفرودة (على درجة حرارة 500-700 درجة مئوية) لتصبح أرغفة خبز عربي جاهزة للأكل بطريقة آلية كاملة بحيث تم تصميمه لدى شركة بيماتيك ليكون الأفضل والأوفر في استهلاك الطاقة والأطول عمراً على الرغم من تعرضه لحرارة عالية لنضج الرغيف.

المواصفات:

يمكن تشغيل الفرن بحرق مازوت أو غاز حسب الطلب. يتكون بيت نار من جنزير مصنوع من مواد الفولاذ الحراري الأسود مثبت عليها مبسط حراري متطابق للأنظمة الغذائية تقوم بنقل الأرغفة من الفرن إلى حصيرة بيت نار. فإن توزيع الحرارة متساوي بواسطة طبقات عازلة وأمنة (3 طبقات من القرميد و مزيج من تراب الفارية والملح و الصوف الصخري و الفير السرميك) مع أنبعاث ضئيلة و استهلاك خفيف للوقود. كما أنه غير قابل للاحتراق و غير ضار صحياً. كما أن الفرن مجهز بمبخنة قطر 30 سم لخروج ثاني أكسيد الكربون من بيت النار إلى الخارج. فإن الكوسينات و الرومانات محمية من الحرارة المتزايدة. كما أن حصيرة بيت نار مقاومة للحرارة و مصنوعة من حديد الغلفنايز لنقل الأرغفة من الفرن إلى سحب تبريد. الفرن مجهز من الداخل ببناء حجر قرميد من نوعية جيدة تتحمل الحرارة إلى 1000 درجة و تحفظها مدة أطول. مجهز بمحرك متعدد السرعات و جهاز الانفرتر للتحكم بعملية سرعة الخبز عبر لوحة تحكم معلقة على الحائط أو الفرن أو على ستاند. يمكن تطوير المكنة حسب الطلب إلى مواصفات خاصة لتكون مزودة بحرق إضافي سفلي أو بحصيرة بيت نار مصنوعة من ستانلس ستيل و مجهزة بالمواصفات الحماية المتطابقة لنظام CE. أن استهلاك المازوت للفرن يتراوح من 20-35 لتر بالساعة أما استهلاك الغاز الطبيعي للفرن من 8-35 متر مكعب بالساعة.

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



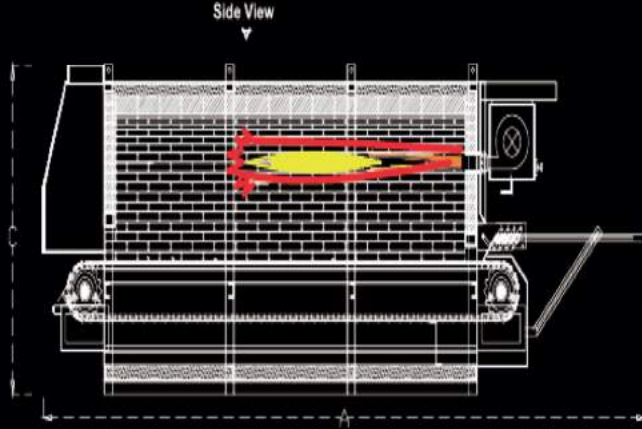
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

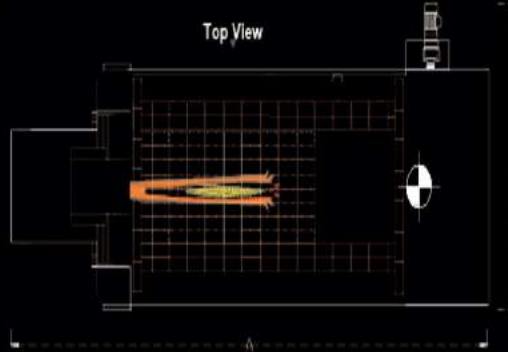
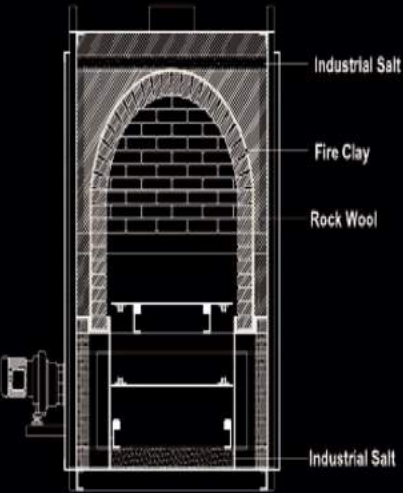
بيت نار نفق آلي

AUTOMATIC TUNNEL OVEN

6



Front View



Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	TOC	450	175	170	4000	190-380	50-60	2	2,0 - 2,50
Factory	TO1	540	175	170	5000	190-380	50-60	2	2,0 - 2,50
Factory	TO2	540	200	170	6500	190-380	50-60	3	3,0 - 3,75
Factory	TO3	540	200	170	7000	190-380	50-60	3	3,0 - 3,75
Factory	TO4	540	220	170	7500	190-380	50-60	3	3,0 - 3,75
Factory	TO8	540	240	170	8500	190-380	50-60	3	3,0 - 3,75

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

Bimatic

سحاب لتبريد الخبز COOLING CONVEYOR



Description:

The Cooling Conveyors are designed to cool down and transport the baked loaves coming out from baking oven to packaging table.
The length of the conveyors depends on the given layout and the available space as well as the type of production line and purpose.

Features:

Composed of aluminum straight conveyor's frame and coated steel curves. The width of the cooling conveyors varies to be adequate with the production line.
Belts move straight with 90 or 180 degree curves, or as required. The curves of the conveyor are found to be normal or opposed in size and shape. The belts are made with fiber web in a professional way to maintain chain tension and minimize the stretching of the belt. It is relatively silent in operation. The fixation of the cooling unit could be either on ground spiral form or layered form, or hanged to the ceiling to benefit from the space beneath it. It is controlled via variable speed motors and variable inverter system to control the cooling process from external electric control panel that is mounted either on wall or on stand. The machine can be upgraded; due to demand to be stainless steel curves frame and stands or to increase cooling process as well as to be equipped with CE safety and protection features.

الشرح المفصل:

سيور تبريد صممت خصيصا لتبريد الخبز الخارج من بيت النار ونقله الى طاولة التوضيب . أن طول السيور يعتمد على المساحة المتوفرة و على نوع خط الإنتاج و الغاية من استعماله.

المواصفات:

يتألف جهاز التبريد من شاسي مستقيم الألمنيوم و أكواع مطلية بالمواد المناسبة . أن عرض تبريد يختلف ليكون متناسقا مع خط الإنتاج . أن تبريد يسير بسيور مستقيمة و أكواع 90 أو 180 درجة حسب التصميم . كما أن الأكواع تتوفر لتكون عادية أو مخالفة من حيث الحجم و الشكل . أن سيور مصممة من مواد الغير الشبك أو مادة الغلفنايز بدقة و احتراف لضمان عملية سلسة و نعومة عملها و تخفيض نسبة الأمتداد . كما يمكن تثبيت جهاز التبريد في الأرض بشكل حلزوني أو طبقات أو تعليقه بالسقف للاستفادة من المساحة تحت التبريد . مجهز بمحرك متعدد السرعات و جهاز الانفرتر للتحكم بعملية التبريد عبر لوحة تحكم خارجية معلقة على الحائط أو على ستاند . يمكن تطوير المكنة حسب الطلب الى مواصفات خاصة لتكون الأكواع و الوقفات ستانلس سنيل أو زيادة مدة الزمنية للتبريد و لتكون مجهزة بالمواصفات الحماية المتأقطة لنظام CE.

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري

BIMATIC

Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

سحاب لتبريد الخبز

COOLING CONVEYOR

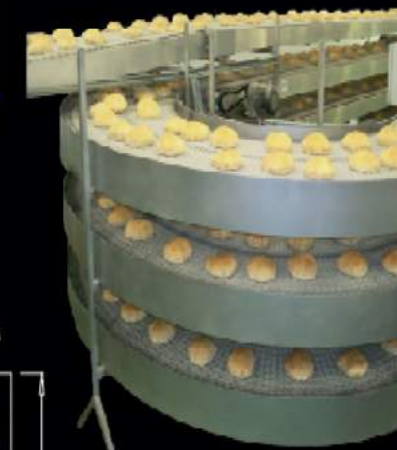
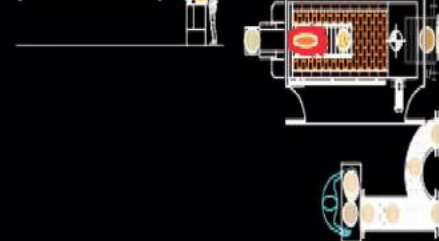
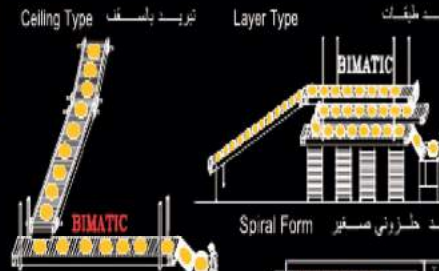
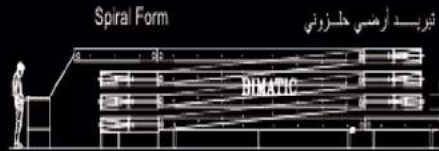
7



Curves

أكواع

BCC-100cm	BCC-80cm	BCC-60cm	BCC-50cm	BCC-40cm
Curve 180 Degrees كوع كبير 180 درجة				
370 cm 162 cm	332 cm 162 cm	292 cm 162 cm	270 cm 162 cm	252 cm 162 cm
Opposed Curve 180 Degrees كوع معكاف 180 درجة				
287 cm 79 cm	246 cm 79 cm	212 cm 79 cm	188 cm 79 cm	168 cm 79 cm
Curve 90 Degrees كوع صغير 90 درجة				
185 cm	166 cm	146 cm	135 cm	126 cm
Opposed Curve 90 Degrees كوع معكاف 90 درجة				
143 cm	123 cm	106 cm	94 cm	84 cm



390 cm

Origin	Model	Length(cm) A	Width(cm) B	Height(cm) C	Weight(Kg)	Power Supply(Vac)	Cycle(Hz)	Motor(Hp)	Total Power Consumption(Kw-Kva)
Factory	BCC40	3000	40	16	650	190-380	50-60	4 * 0.5	2,0 - 2,50
Factory	BCC50	3500	50	16	800	190-380	50-60	5 * 0.5	2,5 - 3,15
Factory	BCC60	3500	60	16	1000	190-380	50-60	5 * 0.5	2,5 - 3,15
Factory	BCC80	4500	80	16	1300	190-380	50-60	6 * 0.5	3,0 - 3,75
Factory	BCC100	4500	100	16	1500	190-380	50-60	7 * 0.5	3,5 - 4,38
Factory	BCC120	4500	120	16	1700	190-380	50-60	7 * 0.5	3,5 - 4,38

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



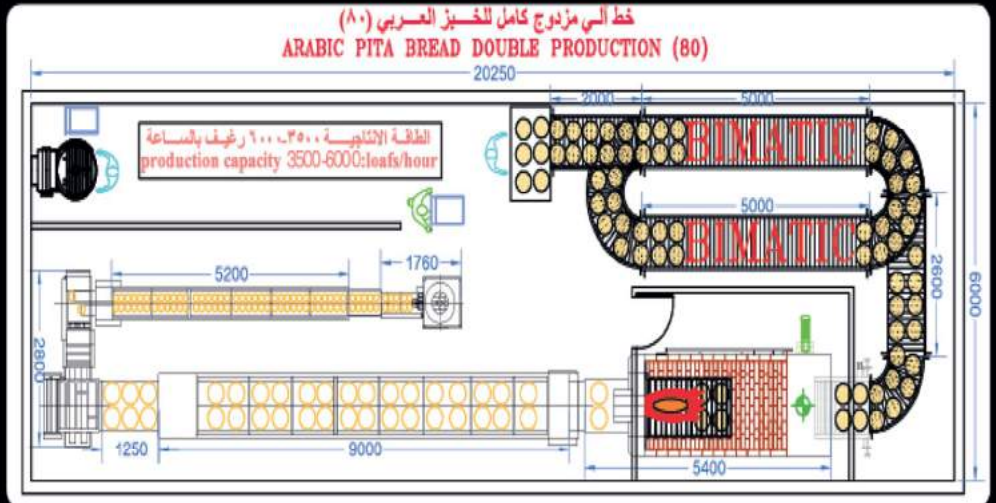
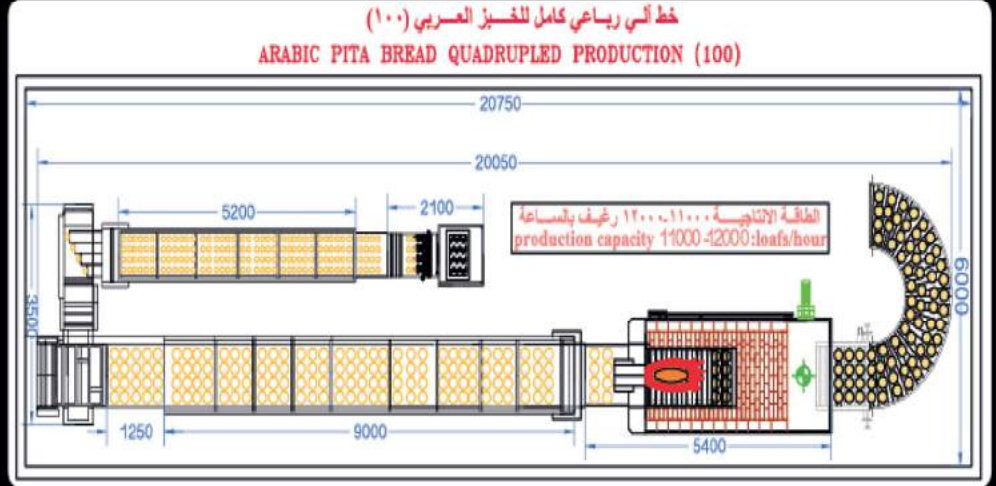
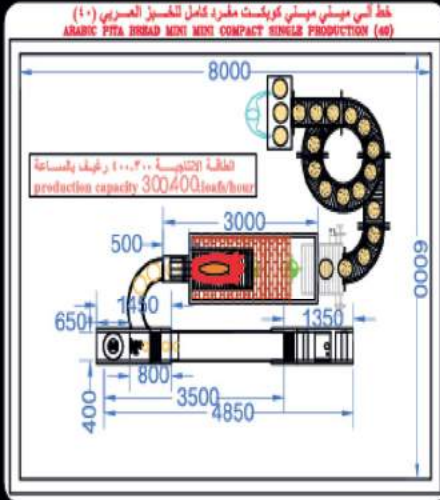
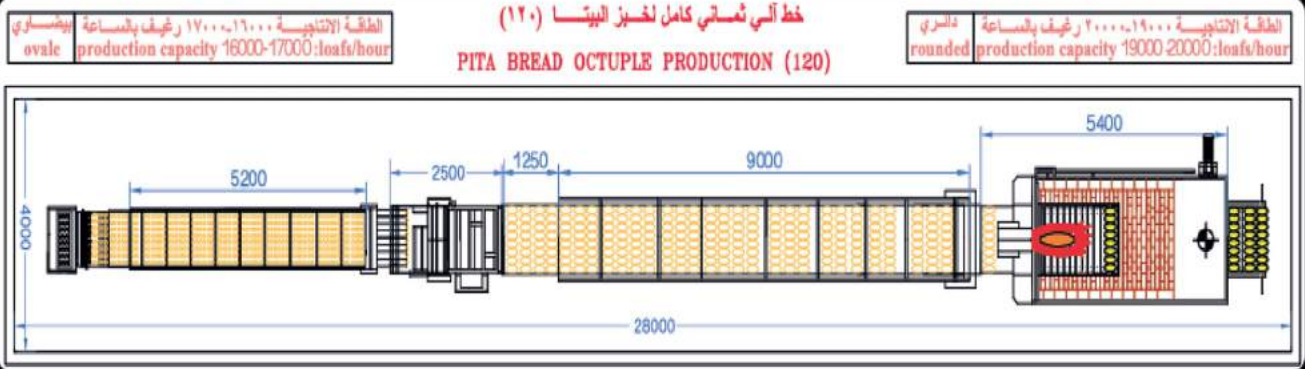
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م



LAYOUTS

التصاميم



تتميز شركة بيماتيك بتصاميم ووضع تفاصيل
خراطم الخطوط الآلية حسب المساحة المتوفرة
لدى العميل تبعد بعرض من 3 متر لغاية 8 متر وما
فوق و بطول من 7 متر لغاية 30 متر وهذا المقاس
بحسب الطلب.

لبنان- بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



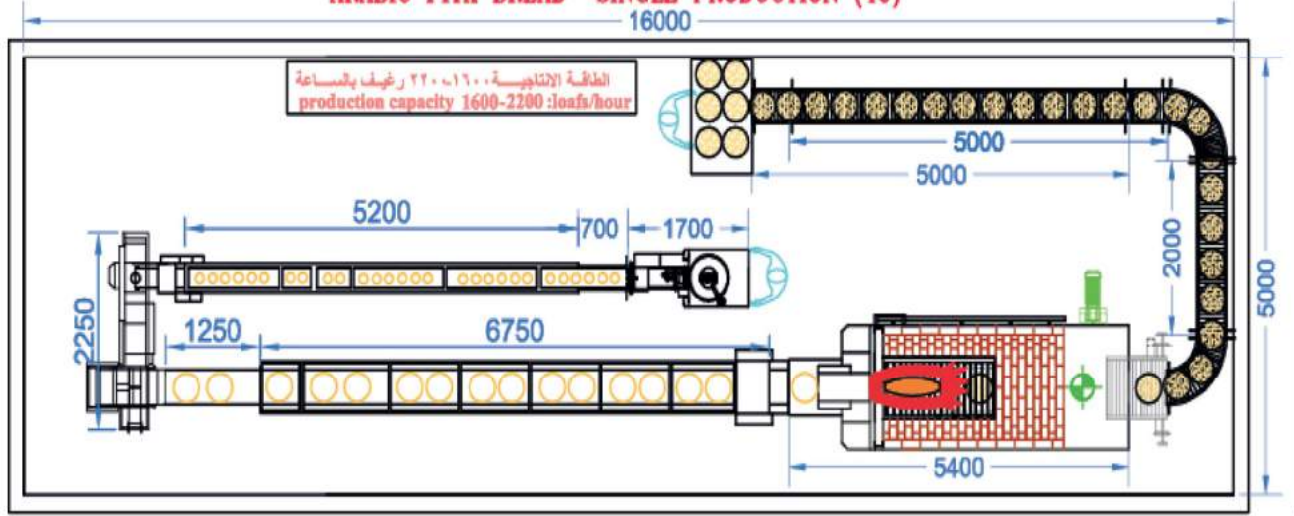
Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

LAYOUTS التصاميم

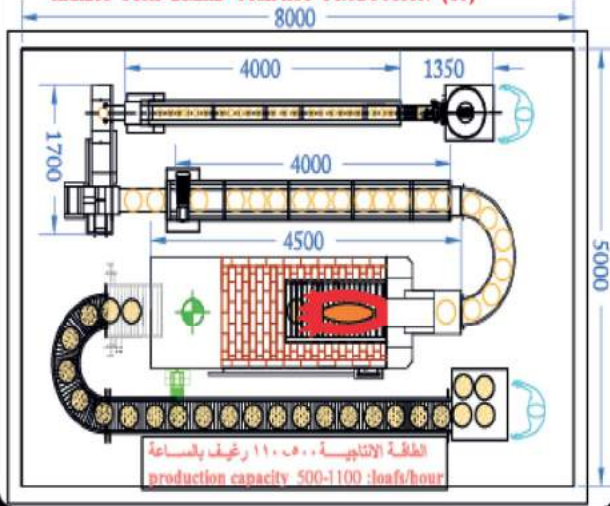
خط آلي مفرد كامل للخبز العربي (٤٠)

ARABIC PITA BREAD SINGLE PRODUCTION (40)
16000



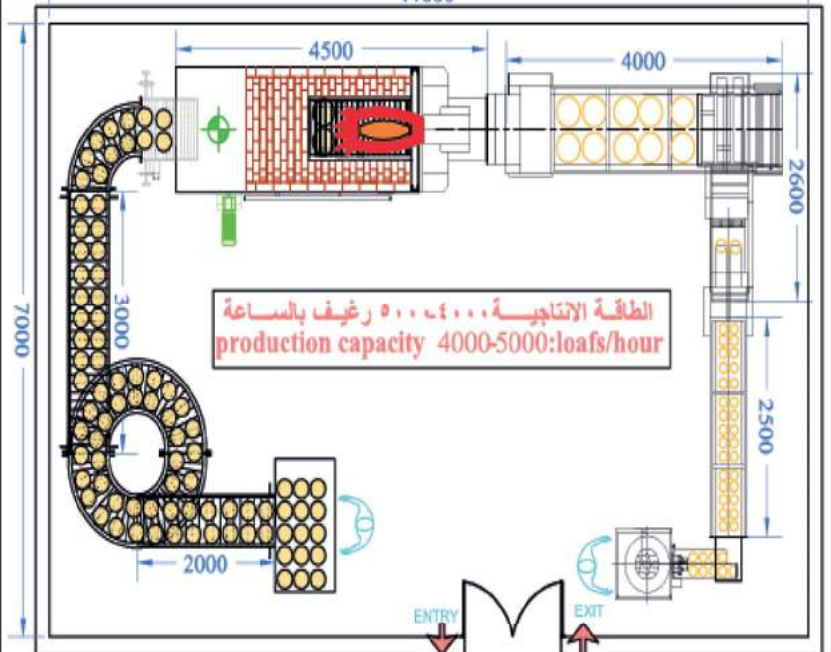
خط آلي كوبكت كامل للخبز العربي (٤٠)

ARABIC PITA BREAD COMPACT PRODUCTION (40)
8000



خط آلي كوبكت مزدوج كامل للخبز العربي (٦٠)

ARABIC PITA BREAD COMPACT DOUBLE PRODUCTION (60)
11000



لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

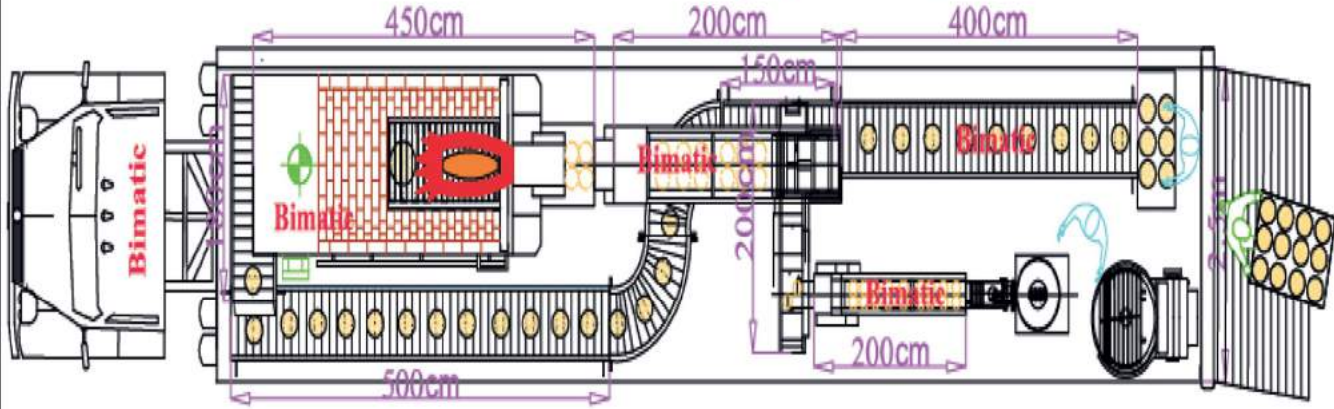
CONTAINER LINE

خط آلي الحاوية

Top View

خط آلي مزدوج كومبكت كامل للخبز العربي (٦٠) مميز للحاوية ٤٠ قدم

ARABIC PITA BREAD DOUBLE PRODUCTION (60) SPECIALIZED FOR CONTAINER 40 feet

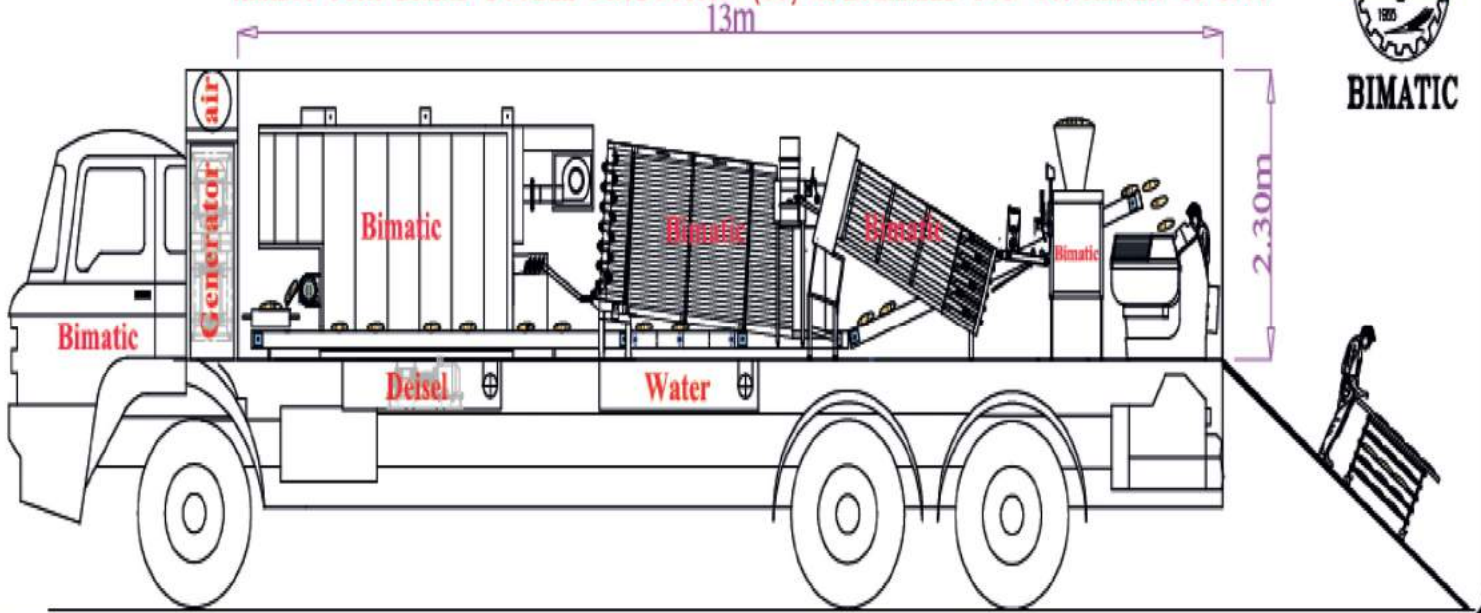


BIMATIC

Side View

خط آلي مزدوج كومبكت كامل للخبز العربي (٦٠) مميز للحاوية ٤٠ قدم

ARABIC PITA BREAD DOUBLE PRODUCTION (60) SPECIALIZED FOR CONTAINER 40 feet



BIMATIC

لبنان- بيروت _ كورنيش المزرعة _ قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :

www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

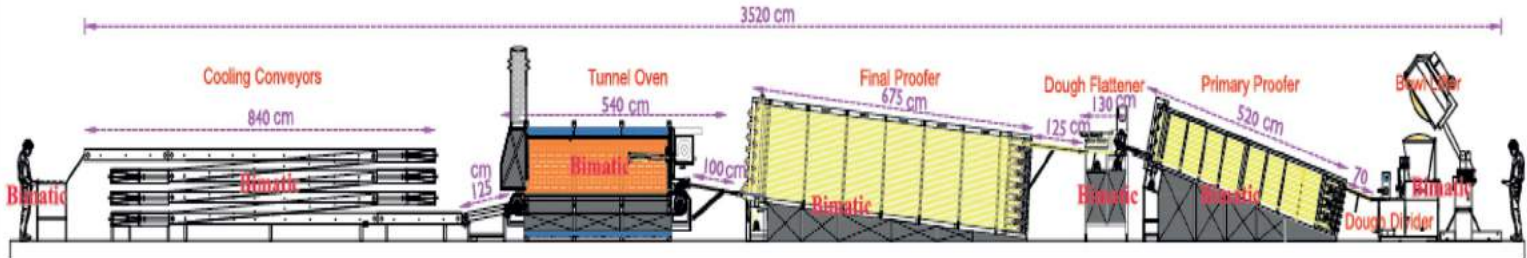


PRODUCTION TABLE

جدول الإنتاج

The whole line

الخط كامل



Production Line خط الإنتاج الآلي	Width (cm) عرض الخط (سم)	Loaf Diameter Range (cm) بئراج قطر خف (سم)	Production Capacity loaves/hr. مطقة الأكلجية رغيف / ساعة	Area (m ²) مساحة	Line Installation طريقة ركب الخط	Electric Power (KW - KVA) مطقة الكهربائية
Mini-Compact خط مبني كومبكت	25	15-23	300 - 400	30-50	3m x 10m 7m x 7m	10 - 13
Compact خط كومبكت	40	15-38	500 - 1100	30-50	3m x 10m 7m x 7m	10 - 13
Double Compact خط كومبكت مزدوج	60	15-25	2000 - 2200	50-70	4m x 12m 8m x 8m	11 - 14
Single Output خط مفرد	40	15-38	1600 - 2000	70-120	4m x 16m	12 - 15
Single / Double Output خط فرد / مزدوج	40	15-38 15-18	1600 - 2000 3500 - 4000	70-150	4m x 16m 4m x 16m	14 - 17
Double Output خط مزدوج	60 80	15-28 15-38	5000 - 6000 3500 - 6000	110-170 120-200	6m x 18m 6m x 20m	15 - 19 16 - 20
Double / Quadruple Output خط مزدوج / رباعي	80	15-38 15-18	3500 - 6000 9000 - 10000	120-200	6m x 20m 6m x 20m	17 - 21
Triple Output خط ثلاثي	80 90 100	15-24 20-28 25-32	8000 - 9000 7000 - 8000 6000 - 7000	120-200 160-220 160-240	6m x 20m 8m x 20m 8m x 20m	17 - 21 17 - 21
Quadruple Output خط رباعي	80 Pita 100	15-18 15-23	6000 - 7000 10000 - 12000	120-200 160-240	6m x 20m 8m x 20m	18 - 22 18 - 22
Six Output خط سداسي	120	Oval: 10-20	13000 - 14000	160-240	8m x 20m	20 - 24
Octa Output خط ثماني	120	Circular: 12-18 Oval: 10-20 Circular: 12-13	17000 - 18000 16000 - 17000 19000 - 20000	180-240	6m x 30m	20 - 24

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



Bimatic

محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

ACCESSORIES

إكسسوارات



1
Air Compressor 300L | 500L
Dimensions: 160x60x105 cm | 190x70x122 cm
كومبرسيور هواء يتواجد ٢٠٠ أو ٥٠٠ لتر



2
Water Meter Up to 60L/min, max 45 deg.C
Dimensions: 30x30x10 cm
عداد ماء دقيق جداً ٣-٢-١ سم
إلى ٦٠ لتر بالدقيقة والحرارة الأقصى ٤٥ درجة



3
Water Chiller Stainless Steel
Tank Capacity: 300L - 600L - 900L
Dimensions: 177x96 cm - 205x110 cm
Production: 80L/hr - 100L/hr - 160L/hr 1.5 deg.C



4
Automatic Bread Sealing Machine 200pc/min
Dimensions: 400x95x180 cm
مكينة تكليس للخبز أتماتيك لحام ٢٠٠ كيس / دقيقة



5
Flour Bag Portable Trolley St. Steel
Dimensions: 60x60x90 cm
عربة متحركة لنقل أكياس الدقيق ستانلس ستيل



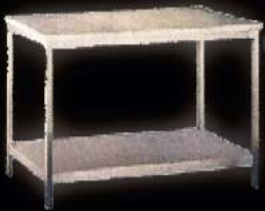
6
Portable Doug Table St. Steel 200 KG
Dimensions: 120x100x95x30 cm
طاولة تحضير عجينة متحركة ستانلس ستيل
سعة ٢٠٠ كلغ مع باب مغلق



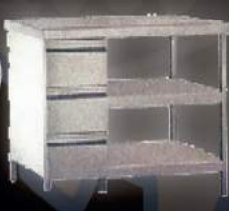
7
Hood with Filter St. Steel
Diameter: 30 cm
هود مع فلتر للبيئة ستانلس ستيل
قطر ٣٠ سم



12
Flour Sieve Stainless Steel
Dimensions: 132x75x170 cm
Tank Capacity: 100 KG
Production: 50 KG/1.5 min
غريال للطحين ستانلس ستيل
سعة الخزان ١٠٠ كيلو
الإنتاج ٥٠ كيلو / ١.٥ دقيقة



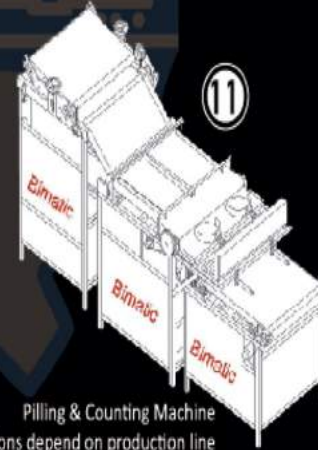
8
Packaging Table St. Steel
Dimensions: 180x90x85 cm
طاولة لتوضيب خبز ستانلس ستيل



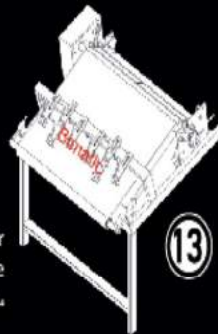
9
Working Table St. Steel w/drawers
Dimensions: 180x90x85 cm
طاولة عمل ستانلس ستيل مع جوارير



10
Pneumatic Wrapping Machine 40pc/min
Dimensions: 80x68x106 cm
50L/min @ 6 bar - Clip band 40x5
مكينة تزييب للخبز هوائية ٤٠ كيس / دقيقة
تستهلك ٥٠ لتر / دقيقة على ٦ بار



11
Pilling & Counting Machine
Dimensions depend on production line
مكينة لتستيف و عد الأربعة يتوفر
مقاسها حسب خط الإنتاج



13
Loaf Rejecter
Dimensions depend on production line
مكينة للحكم بالرغيف يتوفر مقاسها حسب خط الإنتاج

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام
هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري



محلات أحمد محمد بكري
للصناعة والتجارة ش.م.م

قطع غيار SPARE PARTS



1. 3PH Circuit Breaker | ديجيتير رئيسي 3 فاز
2. Inverter | انفرتر
3. Overload Relay | ريليه ترميك
4. Overload Breaker | ديجيتير ترميك
5. Contactor | كونتاكتور
6. Transformer 24VDC | محول 24 فولت
7. PLC | بلسي
8. Fan | مروحة
9. Push Button | مفتاح اون اوف
10. Indicator Led | لمبة إشارة
11. Switch 0-1AV | مقفاح 1-0 رصور
12. Fuse | فيوز
13. Limit Switch | ليمت سويتش
14. Relay | ريليه
15. Injector Burner | جكلير حراق
16. Sensor | عين سحرية
17. Motor | موتور
18. Divider Knife | سكين قطاعة
19. Chain | جزير
20. Offset Link | قفل مخلف
21. Close Link | قفل عادي
22. Spiral RH | حلزون قطاعة يمين
23. Spiral LH | حلزون قطاعة شمل
24. Flattener Blade | شفرة رقيقة بولاد
25. Blade Spring Tensioner | رصور شفرة
26. Sprocket Spring Tensioner | رصور فراش تندير
27. Felt Belt Pressing Cylinder | شاشة لباد لطيبور الكس
28. PVC Belt | شاشة بي في سي
29. Felt Belt | شاشة لباد
30. Sprocket | فراش 2 لنش
31. UCP 20,25,30 | كوسينه حمل 20,25,30 ملم
32. UCFL 20,25,30 | كوسينه سنيرة 20,25,30 ملم
33. UCF 20,25,30 | كوسينه مربعة 20,25,30 ملم
34. UCT 25 | كوسينه سحب 25 ملم
35. Motor Pump | موتور طلعة مازوت
36. Diesel Pump | طلعة مازوت
37. Pump Adapter | عصمة طلعة
38. Pressure Gauge | ساعة ضغط المازوت
39. Steel Plate | مسطبيت نار 6 ملم
40. Burner Shield | نسبية حراق
41. Chain 2" | جزير مجح 2 لنش
42. Chain Link 2" | قفل جزير بيت نار
43. SN 012 | كوسينه جرن حرارية لكاملة للقرن
44. Diesel Pump Hoses | طلم نياريج للمازوت
45. Igniting Transformer | ترانس فداحة
46. CBT 60 | مروحة الحراق
47. Igniting Spark Rod | فداحة شرارة
48. Igniting Cable | كابل للفداحة
49. Silencer w/regulator | فلتر هواء مع برغي عيار
50. Silencer | فلتر هواء
51. Diesel Regulator | سكر مازوت
52. 4-way Crossing Fitting | وصل مصلب نياريج هواء
53. 3-way Y Fitting | وصل ثلاثي نياريج هواء
54. 3-way T Fitting | وصل ثلاثي تي نياريج هواء
55. FRC Unit | ساعة هواء كاملة
56. Pneumatic Tube 6mm Black | نياريج هواء 6 ملم اسود
57. Pneumatic Tube 6mm Blue | نياريج هواء 6 ملم ازرق
58. SR 8 | نياريج هواء 8 ملم
59. Elbow Fitting 1/2mm | ركور هواء كوع 6/6 ملم
60. Elbow Fitting 1/4mm | ركور هواء كوع 8/6 ملم
61. Elbow Fitting 1/8mm | ركور هواء كوع 8/8 ملم
62. Straight Fitting 1/2mm | ركور هواء جالس 6/6 ملم
63. Straight Fitting 1/4mm | ركور هواء جالس 8/8 ملم
64. Straight Fitting 1/8mm | ركور هواء جالس 6/6 ملم
65. Hose Lock | ربط نياريج هواء
66. Oil Seal | لينة
67. Pneumatic Lever Lifter | صولونيد فيناس هواء
68. Air Regulator | عيار نياريج هواء
69. Pneumatic Cylinder 8cm | بستون 8 سم
70. Pneumatic Cylinder 10cm | بستون 20 سم
71. Input Fitting 8mm | منخل هواء 8 ملم
72. Solenoid Valve 1/4" | 1/2" | صولونيد فلف
73. Solenoid Coil 24/220V | بوبين صولونيد 24/220 فولت

لبنان - بيروت - كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام

هاتف : 009611655776

البريد الإلكتروني :
www@bimatic.com.lb

خالد أحمد بكري