



FOR INDUSTRY AND COMMERCE  
Ahmad Mohammad Bakri The Founder

المؤسس أحمد محمد بكري  
للصناعة والتجارة

**BIMATIC**  
S.A.R.L

**بيماتيك**  
ش.م.م



**BAKERY  
EQUIPMENT**  
معدات المخابز

رغيفكم النزي  
للعمه لا لغيري

OSE - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
SAI Global







OSE - 03/0310-13



(The Founder)  
**Ahmad Mohamad Bakri**



(المؤسس)  
**أحمد محمد بكري**

**من نعمة الله علينا...حاجة الناس إلينا.**  
**From the grace of God..People need us.**

We have the pleasure to introduce our firm; Bimatic sarl –established in 1955, by our Father “ Haj Ahmad Mohamed Bakri” : a family owned business, inherited from fathers to sons, based in Beirut –Lebanon. With more than 50 years of serving the bread industry, Bimatic was the pioneer in manufacturing and developing the Automatic Production Lines for the Lebanese Bread, which encounters a huge demand among consumers worldwide.

We are specialized in manufacturing Automatic Bread Lines and different types of machineries:

- Automatic Line to produce Arabic Lebanese Pita Bread / Tannour & Wrap Bread/ Naan & Lavache / Tortilla Bread
- Equipment for all kinds of French Bread , Pies , Pastries and Pizza in-addition to Bread Sticks (Kaak) & Sweets.

Bimatic have adopted the slogan of “your loaf that hands do not touch” due to the high quality of our production.

Furthermore, all Bimatic Machineries are made to meet with the general terms and standards of International World Health Organization and the CE safety system. Bimatic sarl have achieved:

- The International Trophy for Quality in year 1996 from Spain – Madrid.
- The Certificate of Quality ISO 9001:2008 for its products and management system in 2008.
- The Certificate of Safety directives CE European Standards in 2012.

We also offer for you and put at your disposal our specialized team of experts and engineers, before and after sales services: project study, maintenance, selection of spare parts, and for any assistance you may acquire.



يشرفنا تقديم شركتنا , بيماتيك ش.م.م. تأسست سنة 1955 على يد الوالد الحاج أحمد محمد بكري , شركة عائلية متوارثة من الآباء الى الأبناء و قمنا نحن بتطوير ما بدأه أسلافنا لتغدو هذه الصناعة المتخصصة من أيدي صناعية متأصلة بالعائلة. مركزها بيروت - لبنان. مع أكثر من 50 سنة في خدمة الرغبة , كانت بيماتيك السباق في تصنيع و تطوير خطوط أوتوماتيكية للخبز اللبناني- الذي يلاقي طلبا كبيرا من زبائن من مختلف أنحاء العالم.

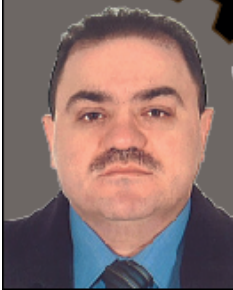
أختصاصنا تصنيع و تجهيز خطوط أوتوماتيكية كاملة لإنتاج الخبز بالإضافة الى معدات أخرى:

- خط الي كامل لإنتاج الخبز العربي اللبناني و البيتا / التتور / النان / اللافاش / التورتيللا • معدات لإنتاج المعجنات و الفطائر و البيتزا و الخبز الإفريقي " الصامولي" و الكعك و الحلويات على أنواعها.
- نظرا لجودة منتوجاتنا العالية , بيماتيك اتخذت شعار " رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي" أن ماكينات بيماتيك صممت خصيصا لتراعي مواصفات منظمة الصحة العالمية و شروط الحماية الأوروبية. و لقد حازت شركتنا على:
- جائزة الجودة العالمية من مدريد - أسبانيا في مطلع العام 1996 . شهادة الجودة العالمية ISO 9001:2008 لمنتجاتها و نظامها الإداري.
- شهادة الجودة الأوروبية CE لمنتجاتها سنة 2012 . و ذلك يعود لخبرة الشركة العالمية بالجودة و الكفاءة.

كما نضع بتصرفكم فريق عمل متكامل مؤلف من أخصائيين و مهندسين , لاستشارات مشاريع كاملة من دراسات و خدمة الخرائط و لخدمة ما بعد البيع من صيانة و قطع غيار أو لأي مساعدة قد تحتاجونها.

رئيس مجلس إدارة

**خالد أحمد بكري**





## OUR MISSION

The Company Objectives are various, but the most important ones are our permanent commitment of our quality, our relation contacts and our aftersales service. In Fact, this can justify the continuous demand on our products, mainly the full Automatic Production Line for Lebanese Arabic Pita Bread.

## FUTURE VISION

The Company Future Vision is to introduce more machinery related to bread, pies, and pastry section. As well as, to upgrade its machinery up to the latest modern technology. Moreover; we are looking forward to expand our activities and cover the whole world with our machineries.

## WHY US?

Experience more than 50 years in serving the bread.  
Aftersales Service  
Project Study Plan  
Professional Experts and Technicians  
Best Designs & Layouts  
Quality Management System  
ISO 9001:2008  
CE Safety Directives 95/2006/EC  
International Trophies

## مهمتنا

أن الأهداف المرسومة للشركة هي متعددة , لكن أهمها هي التزاماتها الدائمة بجودة صناعتها وعلاقاتها وخدماتها ما بعد المبيع. وهذا ما يبرر الطلب الدائم على منتوجاتها بشكل عام وخاصة الخطوط الآلية لإنتاج الرغيف العربي اللبناني.

## أهداف المستقبل

أن أهداف المستقبلية لشركة هي تقديم المزيد من الآلات المتعلقة بقسم الخبز والمعجنات والحلويات. كما أن الشركة تتطلع لترقية المكنات لتصل إلى أحدث التقنيات الموجودة. وعلاوة على ذلك، نتطلع الى توسيع نشاطاتنا أكثر و تغطية العالم بأكمله و تجهيزه بمكنات بيماتيك.

## لماذا نحن؟

خبرة أكثر من ٥٠ عاما في خدمة الرغيف  
خدمات ما بعد المبيع  
دراسات و استشارات هندسية للمشروع  
خبراء و فنيون محترفون  
أفضل تصاميم و مخططات  
جودة نظام الإداري  
الجودة على منتوجتنا 9001:2008  
نظام الحماية CE 95/2006  
جوائز عالمية



03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
BSI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني)

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



1



2



3



4



5



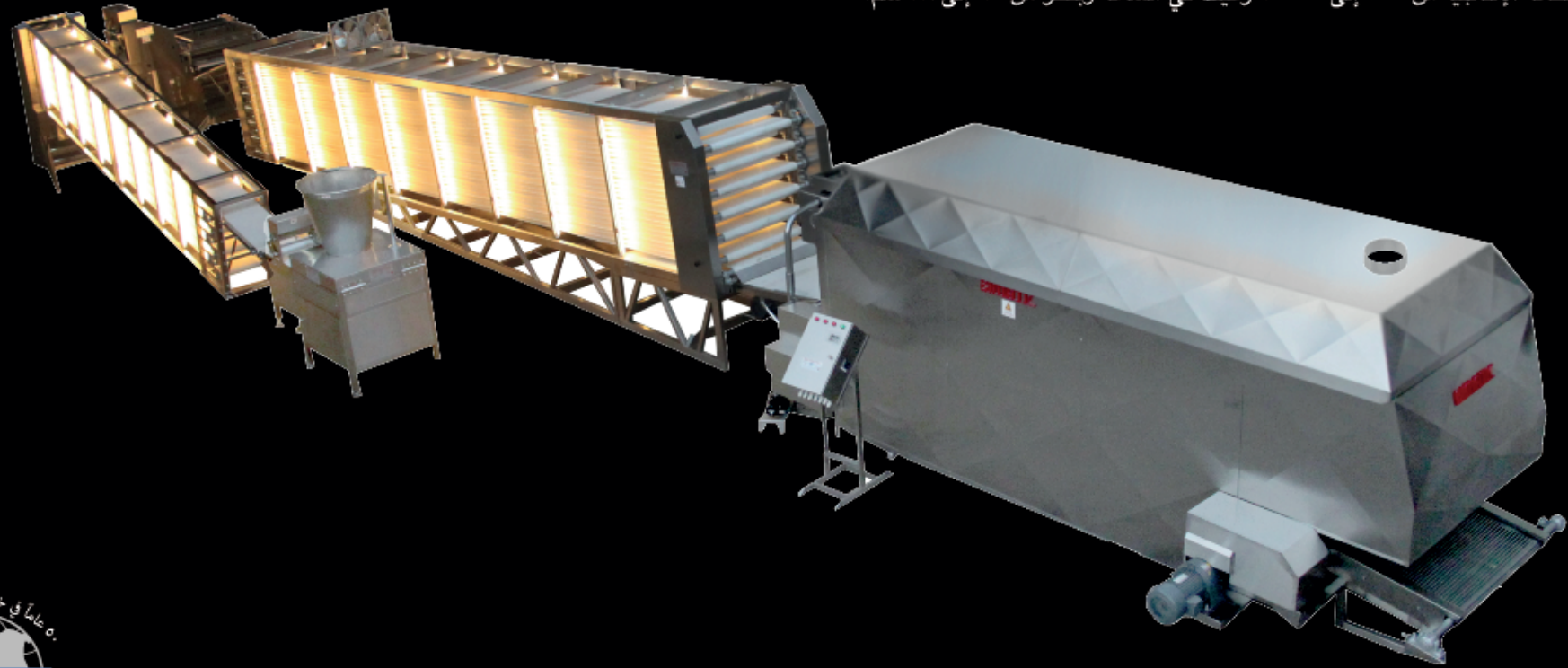
6



7

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 انتاجية متعددة، حسب الطلب والمساحة المتوفرة. تتراوح الطاقة الإنتاجية من ٣٠٠ إلى ٢٠٠٠٠ رغيف في الساعة وبقطر من ١٥ إلى ٣٨ سم.



052-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# عجانة شوكية FORK MIXER

1



1



2



3



4



5



6



7

## 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، و الخميرة. العجانة تتواجد بسرعة واحدة للعجن 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 كلغ عجين. مجهزة بدرع شوكي ستانلس ستيل للعجن. ويمكن الاختيار العجانة بأن تكون مع مجموعتها التي تتألف من الحلة، عربة الحلة و الوشس لرفع الحلة.



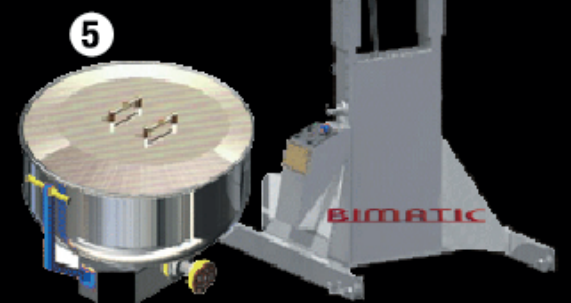
1



2



3



5

DSE - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
BAI Global



بيماتيك ش.م.م  
BIMATIC S.A.R.L.



# عجانة شوكية FORK MIXER

1



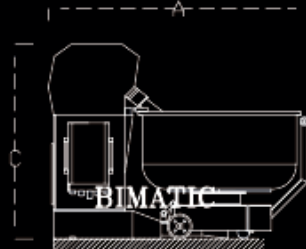
عجانة شوكية إيطالية  
Italian Fork Mixer  
Left Side View



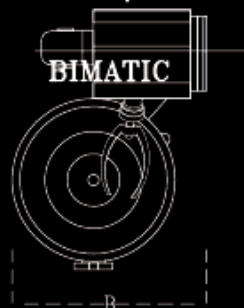
Top View



Bimatic Fork Mixer  
عجانة شوكية بيماتيك  
Left Side View



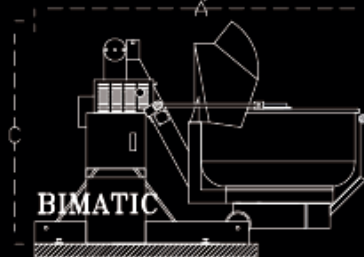
Top View



2 3



Bimatic Lifter  
ونش عجانة بيماتيك  
Left Side View



Top View



6

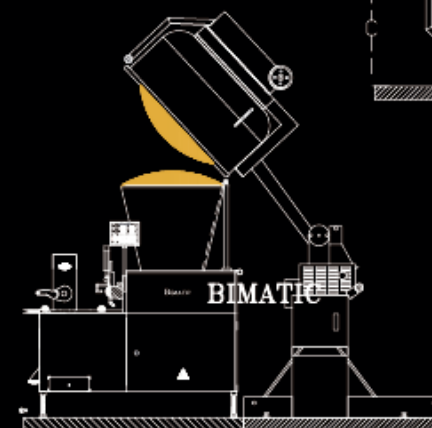


Bowl  
حلة  
Left Side View

5



190cm



| Origin  | Model    | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Dough<br>Capacity (KG) | Bowl Diameter<br>(Cm) | Total Power<br>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                   | ---                                |

0002:1006 OSI



0002:1006 OSI  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# قطاعة 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 انتظام بالمسافة. تتلقى خليط العجين عبر حلة ستانلس ستيل ( من ١٠٠ إلى ٢٠٠ كلف عجين) ليتم سحب العجين لاحقا و قطعه بدقة و أحكام من خلال شفرة ستانلس ستيل متطابقة لمنظمة الصحة العامة لتدخل كرات العجين لاحقا الى سيور المخمر الأولي.

### المواصفات:

القطاعة متواجدة بنوعين : أما 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 . فأن الشاشة العجين مصنوعة من اللباد صالحة للمواد الغذائية مع بریم بمنتصف الشاشة ليحافظ على ثباتها و نعومة عملها . مجهزة بخلزون من مواد المنيوم لدفع العجين و تفريغه من الهواء . كما أنها مزودة بمرش طحين من مواد الستانلس ستيل و شوك ضغط العجين لمنع العجين من اللصق في المراحل القادمة بالإضافة الى جارور العجين لجمع رواسب الطحين و منعه من التساقط على الارض لإعادة استعماله لاحقا . تتميز هذه المكنة بالتحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين ( ٤٠ لغاية ٢٠٠ غرام) عبر العين السحرية و الحلقات المتنوعة باستخدام 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.

OSE - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
BAI Globe



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



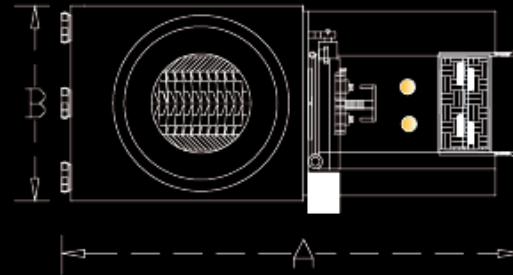
# قطاع العجين العربي

## DOUGH DIVIDER

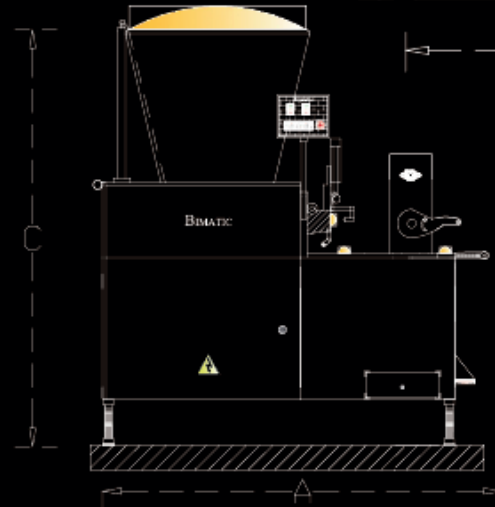
2



Top View



Side View



ADD8



ADD4



ADD2

ADD3



ADD1

| Origin  | Model | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                          |

05E - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# PRIMARY PROOFER

## مخمر تقطيع أولى

3



### 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:

المخمر الأولي مصمم لعملية التخمير الأولي لكروت العجين عبر عدة طبقات (من ٣-٧ طبقات) مما يضمن عملية رق 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 بریم 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 لإعادة استخدامه. مجهز بمحرك متعدد السرعات و جهاز الانفرتر للتحكم بعملية التخمير ( ٣ لغاية ١٥ دقيقة ) من خلال لوحة تحكم على القطاع. 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 و مجهزة بالمواصفات الحماية المتألفة لنظام CE.

052-0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



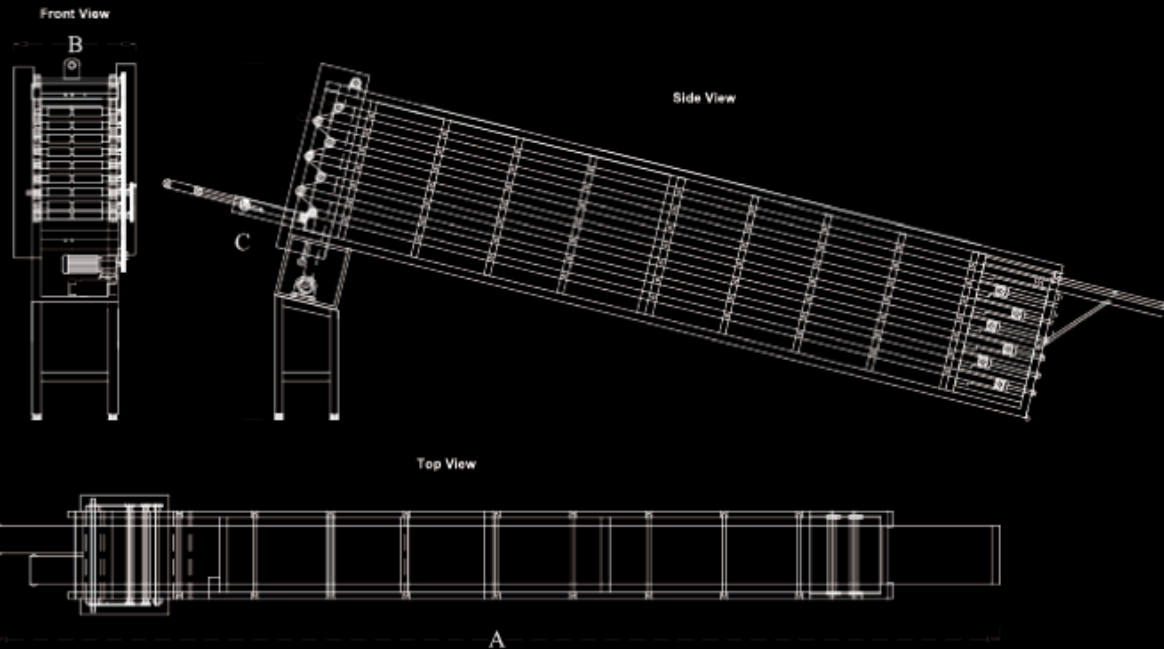
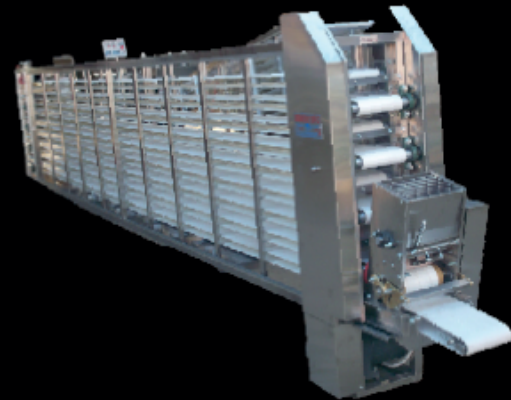
بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# PRIMARY PROOFER

مخمر  
تقطيع أولي

3



| Origin  | Model | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                          |

058 - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



DOUGH  
FLATTENERرقاقة  
عجين عربي

4



1



2



3



4



5



6



7

## 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 الاتقان لرق و شرح العجين . هدفها رق كرات العجين الآتية 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 بریم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها. مزودة بمرشدين طحين من مواد الستانلس ستيل و شوبك 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 أستعماله لاحقاً. كما أنها مجهزة بمسكات عيار للتحكم بسماكة و قطر الرغيف. فأن شوابك 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 شوبك كبس آخر و لتكون مجهزة بالمواصفات الحماية المتأابقة لنظام CE.

052-031010-13



0002:1006 OSI  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
DAI Global

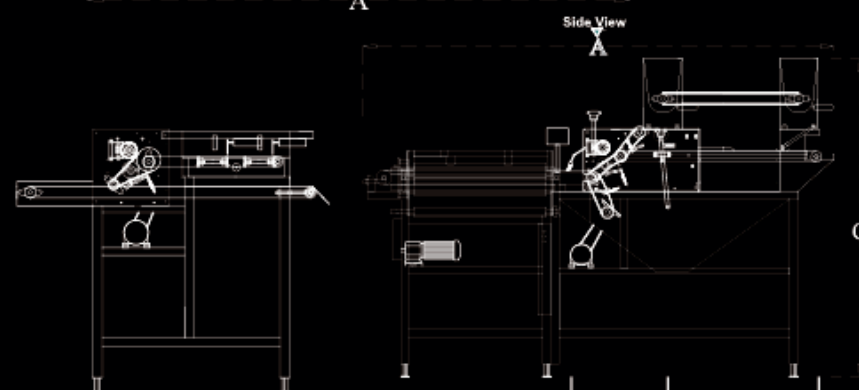
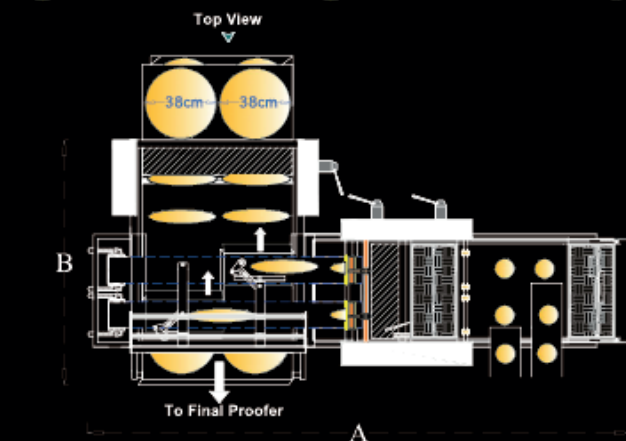


بوماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



DOUGH  
FLATTENERرقاقة  
عجين عربي

4



| Origin  | Model  | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                         |
| Factory | 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                         |

052-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# 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 Flattener'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:

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 وغير 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 الرقاقة. 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 و مجهزة بالمواصفات الحماية المتطابقة لنظام CE.

05E-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# مخمر ورق نهائي

## FINAL PROOFER

5



1



2



3



4



5

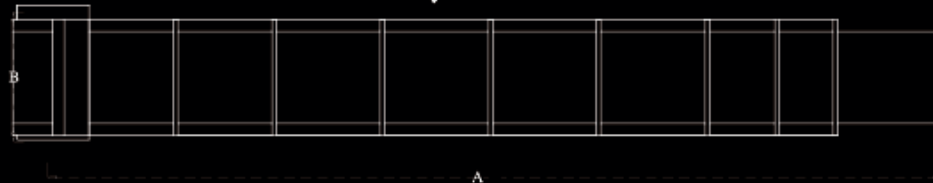


6

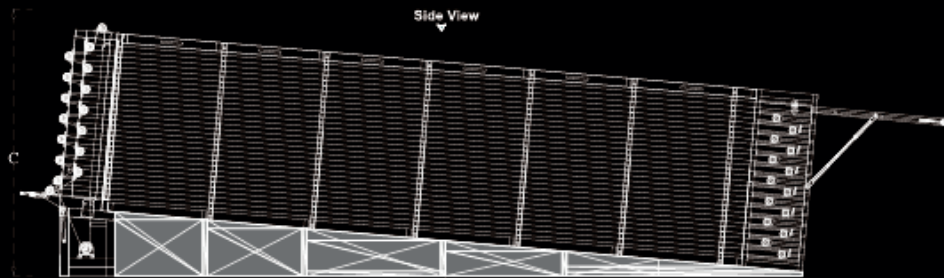


7

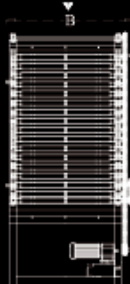
Top View



Side View



Front View



| Origin  | Model  | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                         |

055 - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.





### 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 CO<sub>2</sub> 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 m<sup>3</sup>/hour

### الشرح المفصل:

صمم الفرن النفق الآلي المعروف باسم بيت نار بعد دراسات وافية و تجارب عديدة و أبحاث كثيرة لخبز أرغفة العجين المفرودة (على درجة حرارة ٥٠٠-٧٠٠ درجة مئوية) لتصبح أرغفة خبز عربي جاهزة للاكل، بطريقة آلية كاملة بحيث تم تصميمه لدى شركة بيماتيك ليكون الأفضل و الأقل في استهلاك الطاقة و الأطول عمرا على رغم من تعرضه لحرارة عالية لنضج الرغيف.

### المواصفات:

يمكن تشغيل الفرن بحراق 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 الحراري متساوي بواسطة طبقات عازلة و أمثة ( 3 طبقات من القرميد و مزيج من ترابة النارية و الملح و الصوف الصخري و الفيبر السرميك ) مع انبعثات ضئيلة و استهلاك خفيف للوقود. كما أنه غير قابل للاحتراق و غير ضار صحيا. كما أن الفرن مجهز بمبخنة قطر 30 سم لخروج ثاني أوكسيد الكربون من بيت النار إلى الخارج. فإن الكوسينيات و الرومانات محمية من احارة المتزايدة. كما أن حصيرة بيت نار مقاومة للحرارة و مصنوعة من حديد الغلفنايز لنقل الأرغفة من الفرن إلى سحاب 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 بحراق إضافي سفلي أو بحصيرة بيت نار مصنوعة من ستانلس ستيل و مجهزة بالمواصفات الحماية المتأطبة لنظام CE. أن استهلاك المازوت للفرن يتراوح من 20-35 ليتر بالساعة أما استهلاك الغاز الطبيعي للفرن من 8-35 متر مكعب بالساعة.

03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
BSI Global



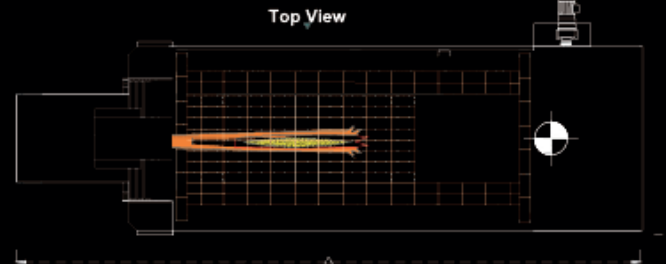
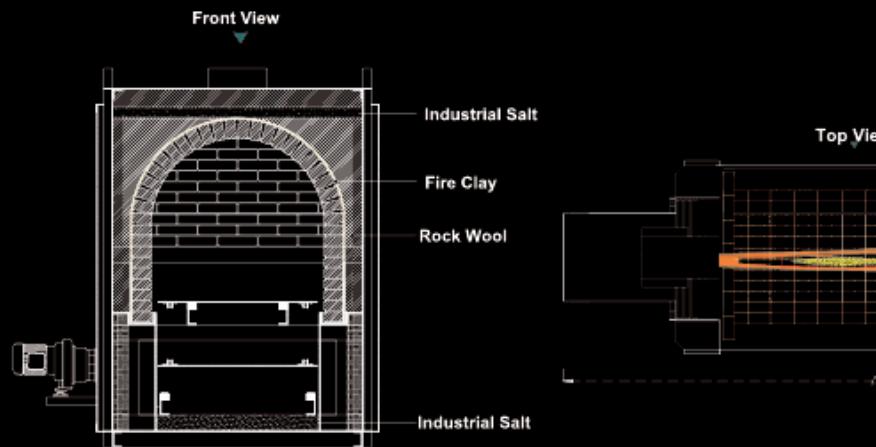
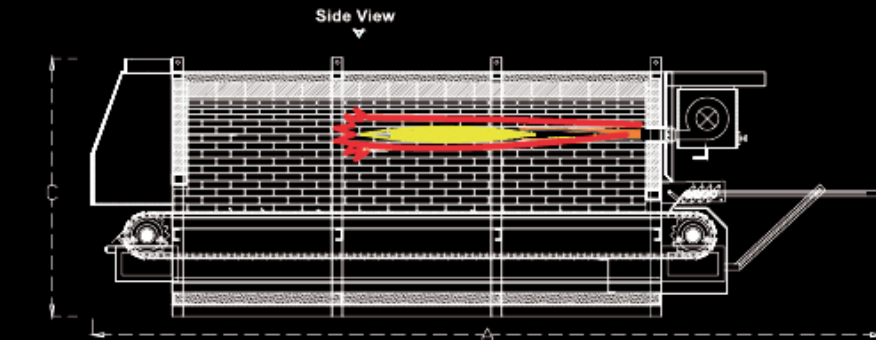
بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# بيت نار نفق آلي

## AUTOMATIC TUNNEL OVEN

6



| Origin  | Model | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                         |

055-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
SAI Global



بوماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



# 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 سليمة 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 ستيل أو زيادة مدة الزمنية للتبريد و لتكون مجهزة بالمواصفات الحماية المتأطبقة لنظام CE.

056-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك ش.م.م  
BIMATIC S.A.R.L.



# سحاب لتبريد الخبز

## COOLING CONVEYOR

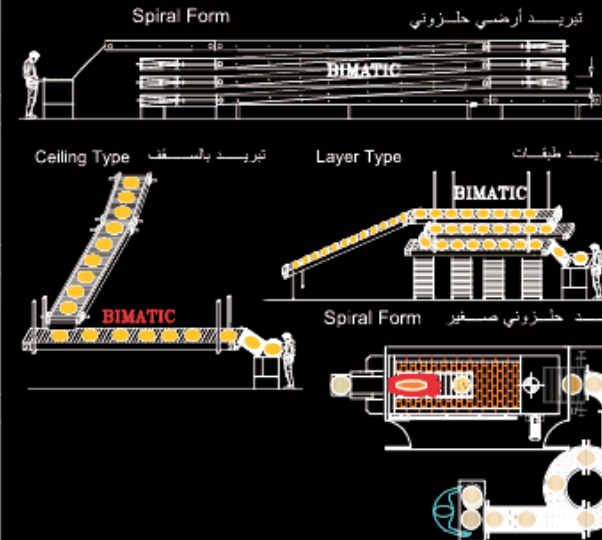
7



Curves

أنواع

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



| Origin  | Model  | Length(cm)<br>A | Width(cm)<br>B | Height(cm)<br>C | Weight(Kg) | Power Supply(Vac) | Cycle(Hz) | Motor(Hp) | Total Power<br>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                         |

DSE - 03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



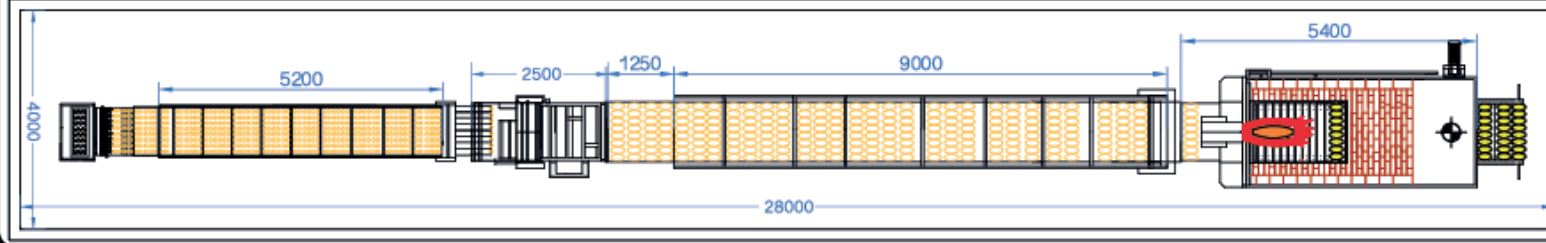
بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



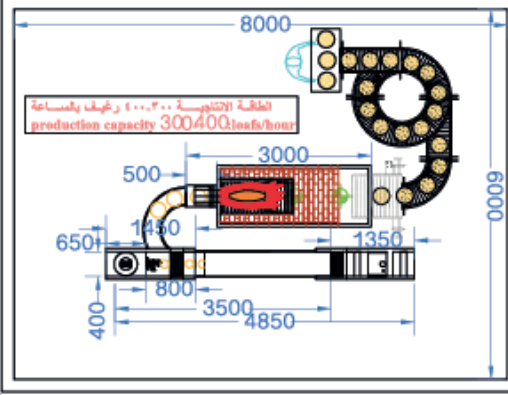
خط آلي ثنائي كامل لخبز البيتسا (١٢٠)  
الطاقة الانتاجية ١٦٠٠٠-١٧٠٠٠ رغيف بالمساعة  
ovale production capacity 16000-17000:loafs/hour

PITA BREAD OCTUPLE PRODUCTION (120)

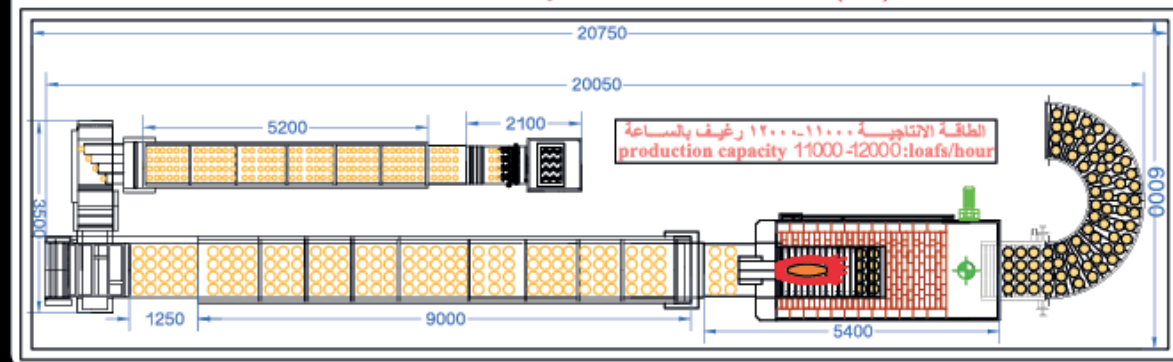
خط آلي رباعي كامل للخبز العربي (١٠٠)  
الطاقة الانتاجية ١٩٠٠٠-٢٠٠٠٠ رغيف بالمساعة  
rounded production capacity 19000 20000:loafs/hour



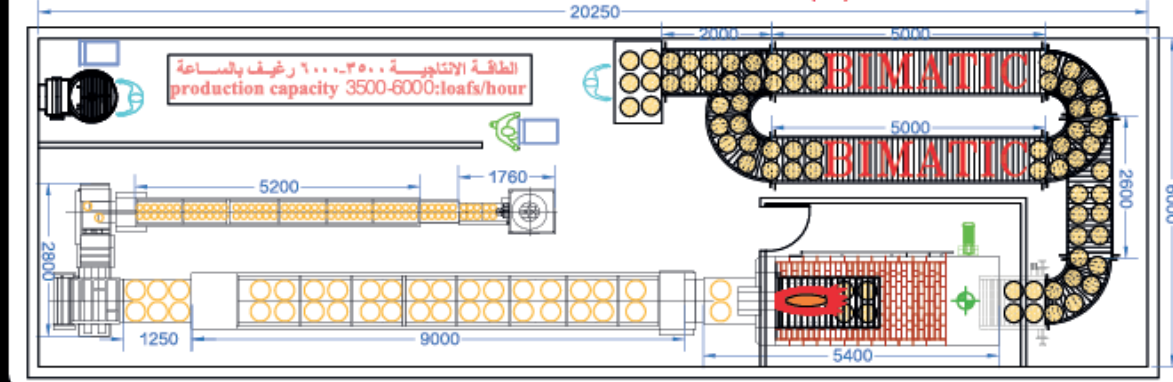
خط آلي ميني ميني كوكت مفرد كامل للخبز العربي (٤٠)  
ARABIC PITA BREAD MINI MINI COMPACT SINGLE PRODUCTION (40)



خط آلي رباعي كامل للخبز العربي (١٠٠)  
ARABIC PITA BREAD QUADRUPLED PRODUCTION (100)



خط آلي مزدوج كامل للخبز العربي (٨٠)  
ARABIC PITA BREAD DOUBLE PRODUCTION (80)



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

OSE-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
SAI Global

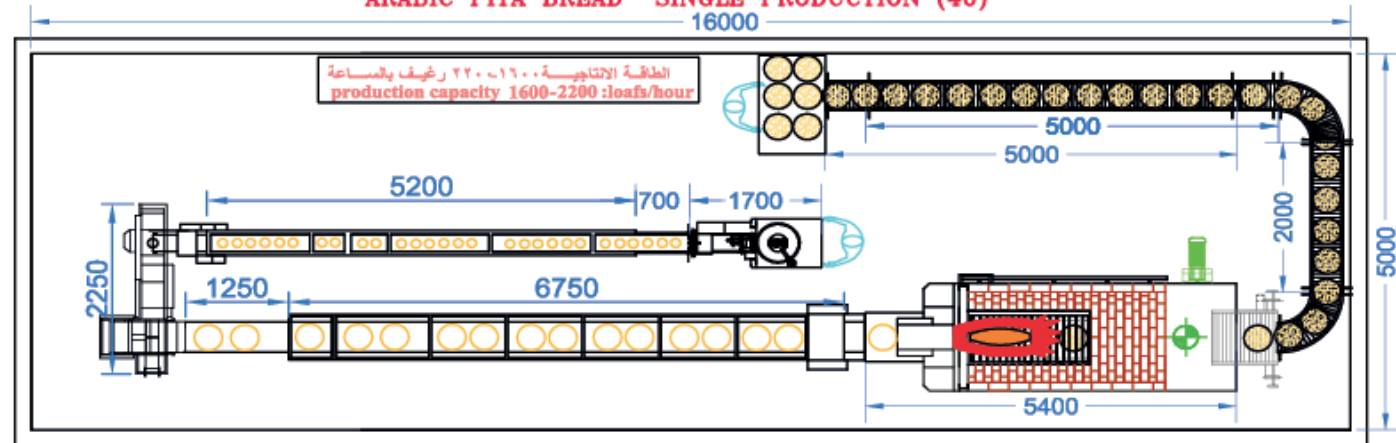


بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



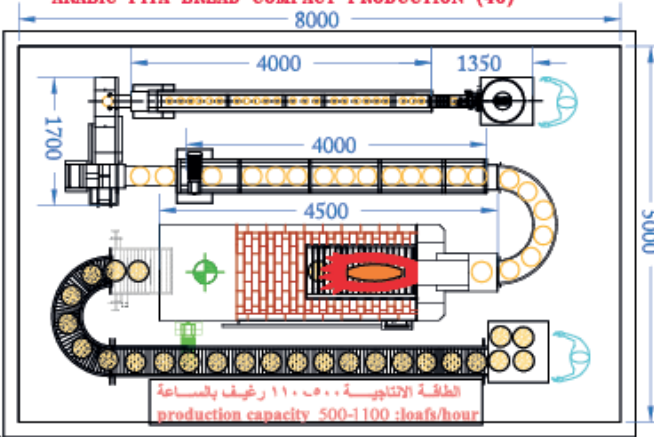
## خط آلي مفرد كامل للخبز العربي (٤٠)

ARABIC PITA BREAD SINGLE PRODUCTION (40)



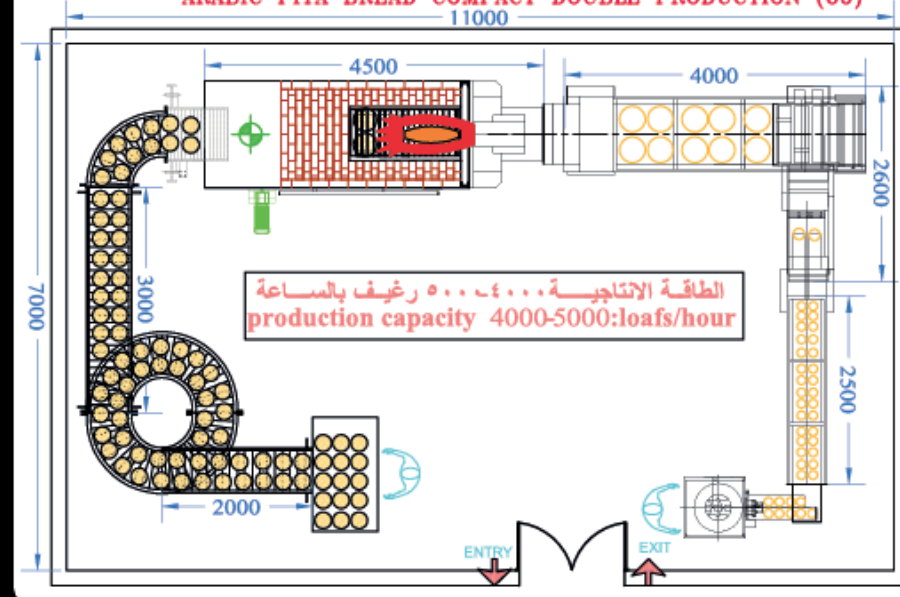
## خط آلي كوبكت كامل للخبز العربي (٤٠)

ARABIC PITA BREAD COMPACT PRODUCTION (40)



## خط آلي كومبكت مزدوج كامل للخبز العربي (٦٠)

ARABIC PITA BREAD COMPACT DOUBLE PRODUCTION (60)



03/03/10-13



ISO 9001  
Certified System  
Quality  
SAI Global



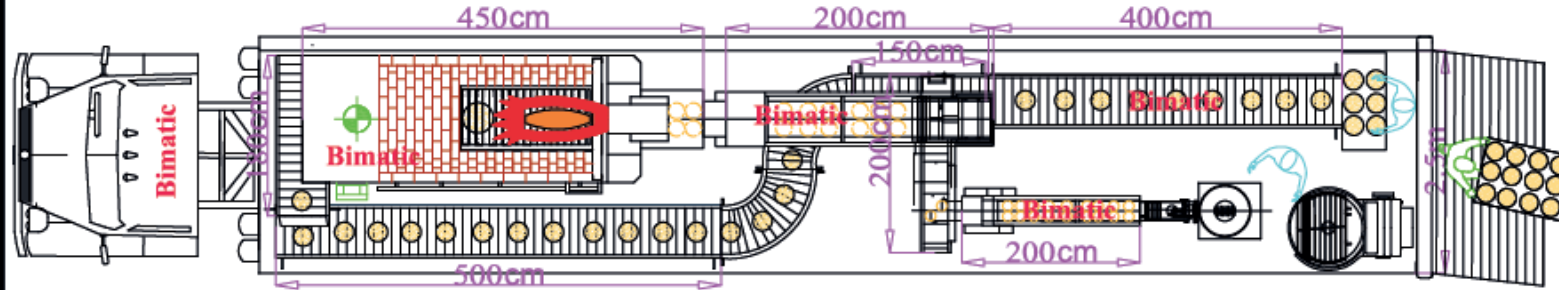
بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



## 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

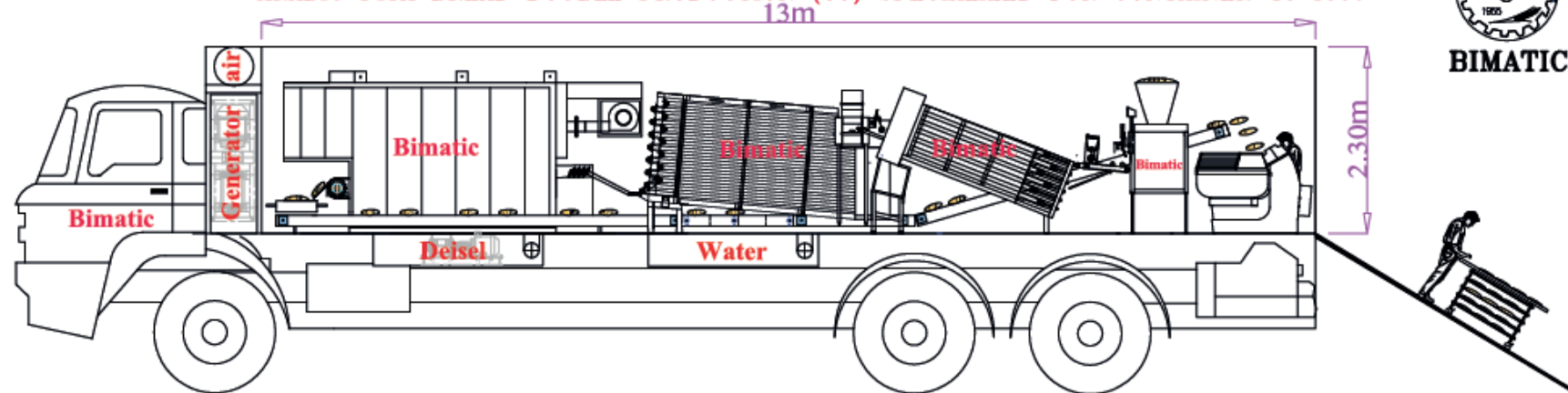


BIMATIC

## 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

OSI - 03/0310-11



0002:1006 OSI  
Certified System  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global

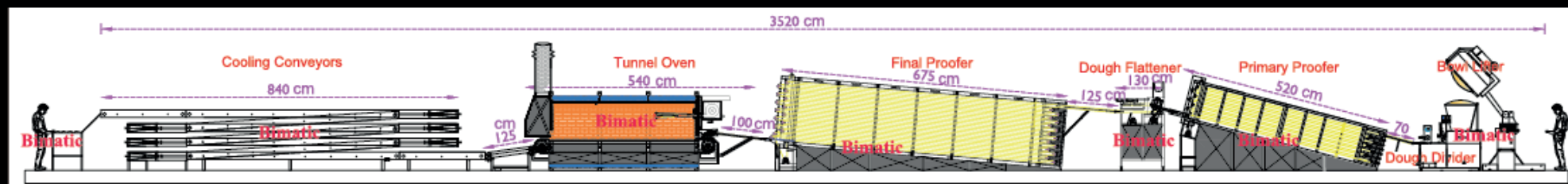


بيماتيك  
BIMATIC S.A.R.L.



## The whole line

## الخط كامل



| Production Line<br>خط الإنتاج الكلي           | Width (cm)<br>عرض الخط (سم) | Loaf Diameter<br>Range(cm)<br>بترارح قطر رغيف (سم) | Production Capacity<br>loaves/hr.<br>طاقة الإنتاجية رغيف / ساعة | Area(m2)<br>مساحة             | Line Installation<br>طريقة تركيب الخط | Electric Power<br>(KW – KVA)<br>طاقة الكهرباء |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Mini-Compact<br>خط ميني كومبكت                | 25                          | 15-23                                              | 300 – 400                                                       | 30-50                         | 3m x 10m<br>7m x 7m                   | 10 – 13                                       |
| Compact<br>خط كومبكت                          | 40                          | 15-38                                              | 500 – 1100                                                      | 30-50                         | 3m x 10m<br>7m x 7m                   | 10 – 13                                       |
| Double Compact<br>خط كومبكت مزدوج             | 60                          | 15-25                                              | 2000 – 2200                                                     | 50-70                         | 4m x 12m<br>8m x 8m                   | 11 – 14                                       |
| Single Output<br>خط مفرد                      | 40                          | 15-38                                              | 1600 – 2000                                                     | 70-120                        | 4m x 16m                              | 12 – 15                                       |
| Single / Double Output<br>خط فرد / مزدوج      | 40                          | 15-38<br>15- 18                                    | 1600 – 2000<br>3500 – 4000                                      | 70-150                        | 4m x 16m<br>4m x 16m                  | 14 – 17                                       |
| Double Output<br>خط مزدوج                     | 60<br>80                    | 15-28<br>15-38                                     | 5000 – 6000<br>3500 – 6000                                      | 110-170<br>120-200            | 6m x 18m<br>6m x 20m                  | 15 - 19<br>16 – 20                            |
| Double / Quadruple Output<br>خط مزدوج / رباعي | 80                          | 15-38<br>15-18                                     | 3500 – 6000<br>9000 – 10000                                     | 120-200                       | 6m x 20m<br>6m x 20m                  | 17 – 21                                       |
| Triple Output<br>خط ثلاثي                     | 80<br>90<br>100             | 15-24<br>20-28<br>25-32                            | 8000 – 9000<br>7000 – 8000<br>6000 – 7000                       | 120-200<br>160-220<br>160-240 | 6m x 20m<br>8m x 20m<br>8m x 20m      | 17 – 21<br>17 – 21                            |
| Quadruple Output<br>خط رباعي                  | 80 Pita<br>100              | 15-18<br>15-23                                     | 6000 – 7000<br>10000 – 12000                                    | 120-200<br>160-240            | 6m x 20m<br>8m x 20m                  | 18 – 22<br>18 – 22                            |
| Six Output<br>خط سداسي                        | 120                         | Oval:10-20                                         | 13000 – 14000                                                   | 160 240                       | 8m x 20m                              | 20 – 24                                       |
| Octa Output<br>خط ثماني                       | 120                         | Circular :12-18<br>Oval:10-20<br>Circular :12-13   | 17000 – 18000<br>16000 – 17000<br>19000 – 20000                 | 180-240                       | 6m x 30m                              | 20 – 24                                       |





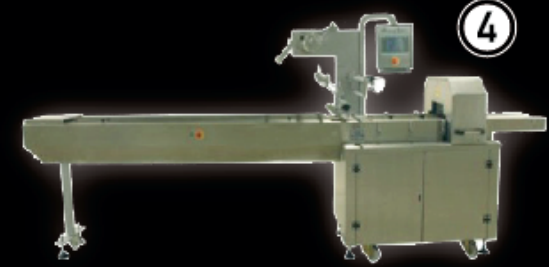
**1**  
Air Compressor 300L | 500L  
Dimensions: 160x60x105 cm | 190x70x122 cm  
كومبريسور هواء يتواجد ٣٠٠ أو ٥٠٠ لتر



**2**  
Water Meter Up to 60L/min, max 45 deg.C  
Dimensions: 30x30x10 cm  
عداد ماء دقيق جداً ٣٠\*٣٠\*١٠ 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 تكييس للخبز أوتوماتيك لحام ٢٠٠ كيس/ دقيقة



**5**  
Flour Bag Portable Trolley St. Steel  
Dimensions: 60x60x90 cm  
عربة متحركة لنقل اكياس 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



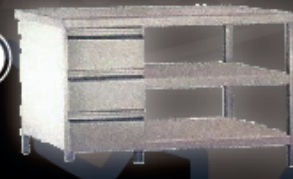
**7**  
Hood with Filter St. Steel  
Diameter: 30 cm  
هود مع فلتر للبيئة ستانلس ستيل  
قطر ٣٠ سم



**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



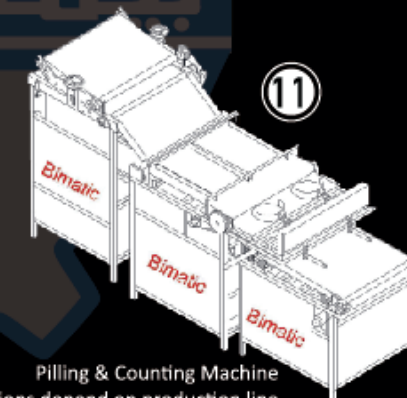
**8**  
Packaging Table St. Steel  
Dimensions: 180x90x85 cm  
طاولة لتوضيب خبز ستانلس ستيل



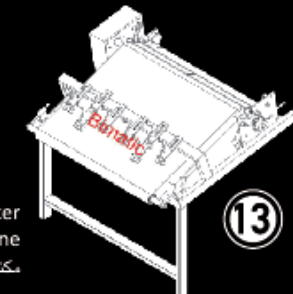
**9**  
Working Table St. Steel w/drawers  
Dimensions: 180x90x85 cm  
طاولة عمل ستانلس ستيل مع جوارير



**10**  
Pneumatic Wrapping Machine 40pc/min  
Dimensions: 80x68x106 cm  
50L/min @ 6 bar - Clip band 40x5  
مكينة تربيط 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 لتحكم بالرغيف يتوفر مقاسها حسب خط الإنتاج





1. 3PH Circuit Breaker | 2. Inverter | 3. Overload Relay | 4. Overload Breaker | 5. Contactor | 6. Transformer 24VDC | 7. PLC | 8. Fan | 9. Push Button | 10. Indicator Led | 11. Switch 0-1AV | 12. Fuse | 13. Limit Switch | 14. Relay | 15. Injector Burner | 16. Sensor | 17. Motor | 18. Divider Knife | 19. Chain | 20. Offset Link | 21. Close Link | 22. Spiral RH | 23. Spiral LH | 24. Flattener Blade | 25. Blade Spring Tensioner | 26. Sprocket Spring Tensioner | 27. Felt Belt Pressing Cylinder | 28. PVC Belt | 29. Felt Belt | 30. 2" Sprocket | 31. UCP 20, 25, 30 | 32. UCFL 20, 25, 30 | 33. UCF 20, 25, 30 | 34. UCT 25 | 35. Motor Pump | 36. Diesel Pump | 37. Pump Adapter | 38. Pressure Gauge | 39. Steel Plate | 40. Burner Shield | 41. Chain 2" | 42. Chain Link 2" | 43. SN 513 | 44. Diesel Pump Hoses | 45. Igniting Transformer | 46. CBT 10 | 47. Igniting Spark Rod | 48. Igniting Cable | 49. Silencer w/regulator | 50. Silencer | 51. Diesel Regulator | 52. 4-way Crossing Fitting | 53. 3-way Y Fitting | 54. 3-way T Fitting | 55. FRC Unit | 56. Pneumatic Tube 6mm Black | 57. Pneumatic Tube 6mm Blue | 58. SR/8 | 59. Elbow Fitting 1/8mm | 60. Elbow Fitting 1/4mm | 61. Elbow Fitting 3/8mm | 62. Straight Fitting 1/8mm | 63. Straight Fitting 1/4mm | 64. Straight Fitting 3/8mm | 65. Hose Lock | 66. Oil Seal | 67. Pneumatic Lever Lifter | 68. Air Regulator | 69. Pneumatic Cylinder 8cm | 70. Pneumatic Cylinder 20cm | 71. Input Fitting 8mm | 72. Solenoid Valve 1/4" | 73. Solenoid Coil 24/220V

مروحة | 8. بلنسي | 7. PLC | 6. محول 24 فولت | 5. كونتاكتور | 4. ديجيتير ترميك | 3. ريليه ترميك | 2. ديجيتير رئيسي 3 فاز | 1. 3PH Circuit Breaker

عين سحرية | 16. جكلير حراق | 15. Injector Burner | 14. ريليه | 13. Limit Switch | 12. فيوز | 11. مفتاح 0-1AV | 10. لمبة إشارة | 9. مفتاح اوف | 8. Fan

شغرة رفاقة بولاد | 24. Flattener Blade | 23. حلزون قطاعة شمال | 22. حلزون قطاعة يمين | 21. Close Link | 20. Offset Link | 19. جنزير | 18. سكين قطاعة | 17. Motor

فراش 2 أنش | 30. 2" Sprocket | 29. شاشة لباد | 28. شاشة لباد لطنبور الكيس | 27. رصور فراش تندير | 26. Sprocket Spring Tensioner | 25. Blade Spring Tensioner

موتور طلعية مازوت | 35. Motor Pump | 34. كوسينه سحب 25 ملم | 33. كوسينه مربعة 20, 25, 30 ملم | 32. كوسينه سنيرة 20, 25, 30 ملم | 31. UCP 20, 25, 30

فيل جنزير بيت نار | 42. Chain Link 2" | 41. جنزير مجنح 2 أنش | 40. Burner Shield | 39. مبسط بيت نار 6 ملم | 38. مبسط بيت نار 6 ملم | 37. Pump Adapter | 36. Diesel Pump

كابل للقداحة | 48. Igniting Cable | 47. قداحة شرارة | 46. CBT 10 | 45. ثرائس قداحة | 44. Diesel Pump Hoses | 43. SN 513

وصل ثلاثي نباريج هواء | 53. 3-way Y Fitting | 52. وصل مصلب نباريج هواء | 51. Diesel Regulator | 50. فلتير هواء مع برغي عيار | 49. Silencer w/regulator

وصل تفريغ الهواء | 58. SR/8 | 57. نبريج هواء 6 أو 8 ملم أزرق | 56. نبريج هواء 6 ملم أسود | 55. فلتير هواء | 54. 3-way T Fitting

ركور هواء جالس 8/6 ملم | 62. Straight Fitting 1/8mm | 61. ركور هواء كوع 8/6 ملم | 60. ركور هواء كوع 6/6 ملم | 59. Elbow Fitting 1/8mm

عيار تفريغ هواء | 68. Air Regulator | 67. صولونيد فينلس هواء | 66. ربط نبريج هواء | 65. Hose Lock | 64. ركور هواء جالس 6/6 ملم | 63. Straight Fitting 1/4mm

بوين صولونيد 24/220V | 73. Solenoid Coil 24/220V | 72. صولونيد فالف 1/4" | 71. مدخل هواء 8 ملم | 70. بستون 20 سم | 69. بستون 8 سم | 68. Pneumatic Cylinder 20cm

055-03/0310-13



ISO 9001:2000  
Quality  
ISO 9001  
SAI Global



بيماتيك ش.م.م  
BIMATIC S.A.R.L.



# BIMATIC

٥٠ عاماً في خدمة رغيف الخبز



Cornich Al Mazraa - Barbir Near Dar Al Aytam

P.O.Box 14/5576 Beirut - Lebanon

Tel. 00961 1 655776 - 653679 - 653681

Email. [bimatic@bimatic.com.lb](mailto:bimatic@bimatic.com.lb)

Fax. 00961 1 653680

[www.bimatic.com.lb](http://www.bimatic.com.lb)

