

بيماتيك BIMATIC

Ahmad Mohamed Bakri
For Industry and Trade s.a.r.l

معدات مخابز
Bakery Equipment



Improving bread production

AHMAD MOHAMED BAKRI
for Industry and Trade

BIMATIC S.A.R.L

محللات احمد محمد بكري
للصناعة والتجارة

بيماتيك ش.م.م.

Ever since it has been established in 1955 by Ahmad Mohamed Bakri, it was known for the industry of the bakery equipment. With time, this industry developed to reach the Full Automatic System aiming at producing the special Lebanese loaf of bread, in addition to providing equipment for snacks, confectioneries and pastries. Therefore, Bimatic was the pioneer and the older in the industry of Automatic Lines, which drove it to adopt the slogan of (Your loaf that hands do not touch.)

All this was the fruit of an experience and a legacy, thus it was the first to invent the Dough Divider (pneumatic system) and the Primary Proofer (layers), which entitled to receive a patent from the Ministry of Economy and Commerce. Furthermore, all

Bimatic equipments are designed particularly to respect the conditions of safety, health, and quality. That is why Bimatic received the International Trophy For Quality from Madrid, capital of Spain.

The company objectives are various, but the most important is our permanent commitment of our quality, our relations and our after sale service. In fact, this can justify the continuous demand on our products, mainly the Full Automatic Production Line for the Lebanese Arabic Pita Bread.

منذ تأسيسها عام ١٩٥٥ على يد السيد احمد محمد بكري، عرفت بيماتيك بصناعة معدات الخباز. ومع مرور الزمن تطورت الصناعة حتى بلغت الجهاز الآلي الكامل لصناعة الرغيف اللبناني المميز. بالإضافة إلى تجهيز معدات المعجنات والحلويات والسانك. فكانت بيماتيك رائدة في مجال صناعة الخطوط الآلية، مما جعلها تتبنى شعار (رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي).

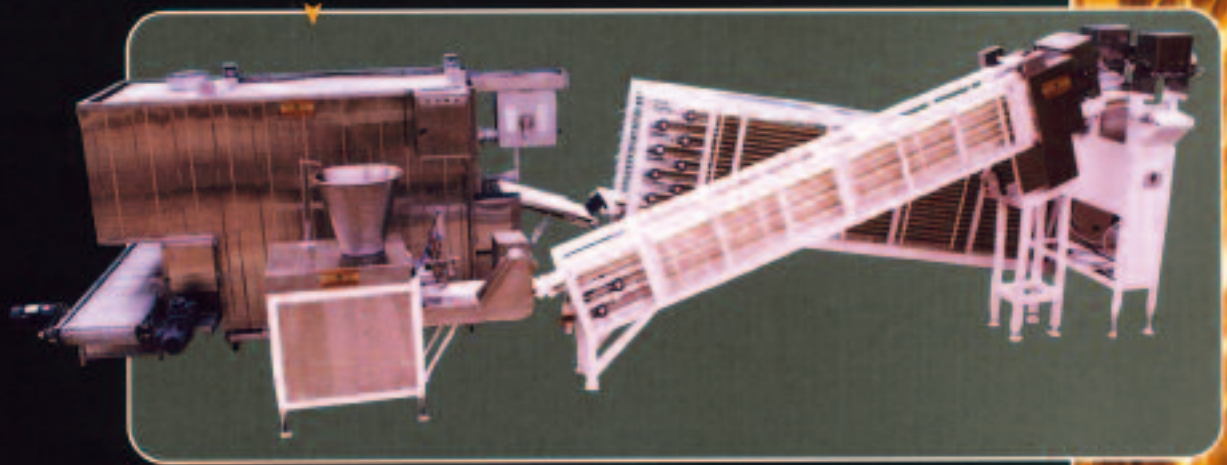
واتى ذلك بالوراثة والخبرة، فكانت السبابة في ابتكار قطاعة العجين (نظام هوائي) و مخمر التقطيع الأولى (طبقات)، مما حولها أن تحصل من وزارة الاقتصاد والتجارة على براءة اختراع. ونضيف إلى ذلك أن جميع معدات بيماتيك صممت خصيصا لتراعي شروط الحماية والتنوعية والصحة والجودة. لذلك حصلت بيماتيك على جائزة الجودة والتنوعية من عاصمة أسبانيا - مدريد.

إن الأهداف المرسومة للشركة هي كثيرة، ولكن أهمها هي التزاماتها الدائمة بجودة صناعاتها، وخدماتها، وعلاقاتها. وهذا ما يبرر الطلب الدائم على منتجاتها بشكل عام وخاصة الخطوط الآلية لإنتاج الرغيف العربي اللبناني.



COMPACT LINE TO PRODUCE THE LEBANESE/PITA BREAD

► Compact line is the latest and smallest invention of Bimatic Company to produce the Lebanese / Pita Bread. It is economical and does not require a large space as shown in figure 1 & 2. As for its productive capacity, it varies between 500 to 600 loafs per hour, with a diameter of 15 cm and between 900 to 1000 loafs with a diameter of 40 cm. This device is adopted for supermarkets, big restaurants and small bakeries.



خط آلي كومبكت لانتاج الخبز اللبناني

◀ هذا الخط الآلي المتكامل هو احدث ما ابتكرته شركة بيماتيك لإنتاج الخبز العربي اللبناني. فهو اقتصادي ولا يتطلب مساحة كبيرة كما في نموذج 1. الطاقة الانتاجية تتراوح بين 500 و 600 رغيف في الساعة بقطر 15 سم و من 900 و 1000 رغيف بالساعة بقطر 40 سم. كما ان هذا الجهاز يعتمد للسوبماركت والمطاعم الكبيرة والمحابر الصغيرة.

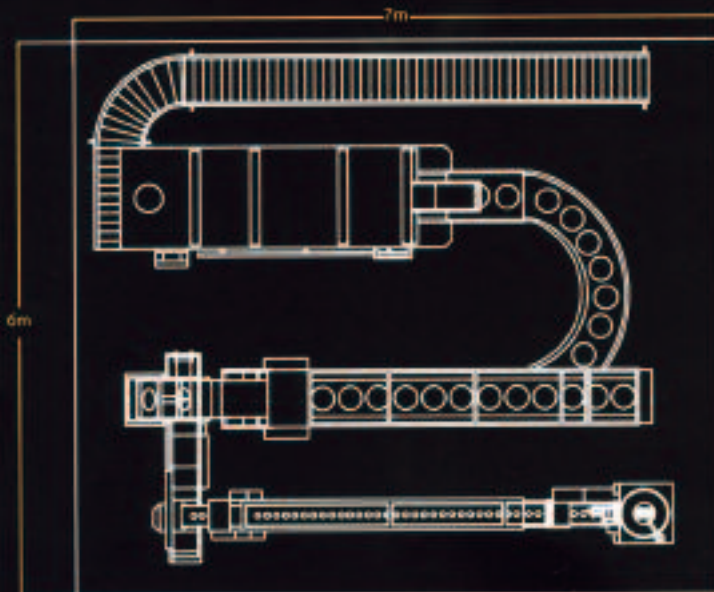


Figure 1

نموذج رقم 1

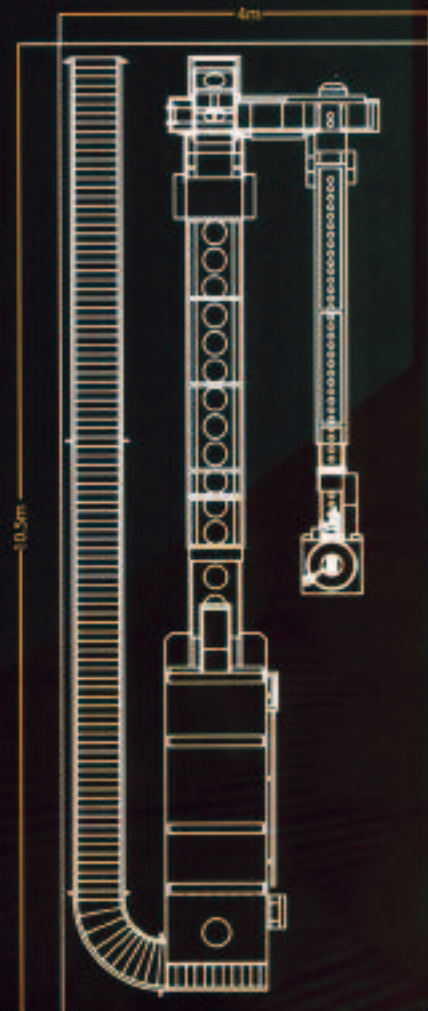


Figure 2

نموذج رقم 2

« رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي
» *Your loaf that hands do not touch*



- » Offices and Showroom: Corniche Mazraa, Nazira Jomblat Str.
Telephone: 00961 1 655776 - 653681 - 653679
Mobile: 00961 3 884849 - 843334 Fax: 009611653680
P.O.Box: 14/5576 Beirut Lebanon
E-mail: bimatic@bimatic.com.lb
Website: www.bimatic.com.lb
- » Factory: Jadrah – Chouf – Lebanon