

بيماتيك BIMATIC

AHMAD MOHAMED BAKRI
for Industry and Trade s.a.r.l



BIMATIC
معدات محاسن
Bakery Equipment



BIMATIC adopts the slogan "your bread that hands do not touch" continues its efforts by providing the best quality of manufactured and produced bakery equipment. This entitles **BIMATIC** to have one of the biggest shares in the local and international markets. Since it was founded in 1955, Bimatic devoted its entire production of complete lines for Arabic Pita bread, and its main objective is to provide 1st class satisfaction in consumer needs and services. On the other hand, Bimatic also presents various kinds of machinery for producing French bread, pastry, western and oriental sweets, choosing the best brands of all around the world.

إن شركة بيماتيك ش.م.م. التي تتبنى شعار رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي، تستمر في تعزيز جودة ونوعية معداتها التي سمحت لها بالمشاركة الواسعة في الأسواق اللبنانية والدولية. فمنذ تأسيسها في العام ١٩٥٥ وهي تقوم بصناعة الخطوط الآلية لإنتاج الخبز العربي - اللبناني / البيتا بريد، وتقديم كل أنواع الدعم والمساعدة لكسب رضى زبائنها الكرام والإيفاء باحتياجاتهم. وإلى جانب هذه الصناعة تقدم الشركة لزبائنها معدات إنتاج الخبز الإفرنجي والكعك والحلويات (الشرقية والغربية) على اختلاف أصنافها وذلك باختيار أفضل الماركات العالمية.



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 والكعك 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

BIMATIC



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 الإفنجي
- سرعتين - تايمر
- الشوكة والحلة ستانلس ستيل
- سعة: 200/150/120/80/50/25 كغ عجينة
- الأبعاد (80 كغ 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 و الحلة ستانلس ستيل
- سعة 200/150/120/90/50/35 كغ عجينة
- الأبعاد (200 كغ عجينة): 142 x 105 x 114 سم

Water Cooler

براد للمياه

Water Meter (Water Doser)

منظم للمياه



- Adjust & display water temperature
- تنظيم كمية وحرارة الماء



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

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



Flour Sieve منخل طحين



Motorized Sugar Grinder مطحنة سكر



- 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 كغ بالساعة
- الأبعاد: 47x83x107 سم

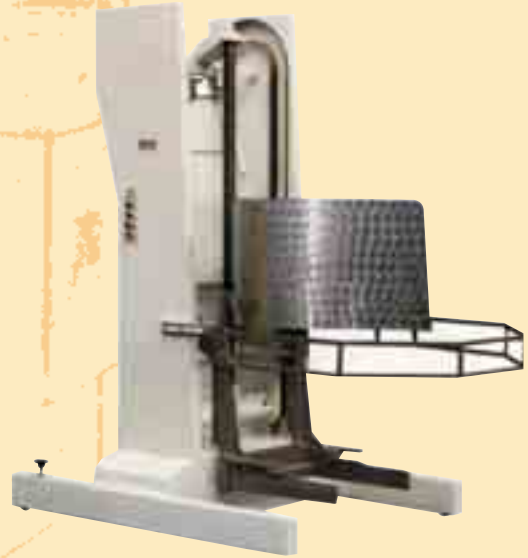
- Capacity: 100KG in 5 minutes
- Dimensions: 100x70x136 cm
- سعة 100 كغ كل 5 دقائق
- الأبعاد: 100x70x136 سم

Spiral Mixer with Removable Bowl عجانة نظام حلزوني مع حلة متحركة

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



Lifting-Tilting Machine رافع آلي لتفريغ العجين إلى حوض القطاعة





Moulding Machine with loaf shaping plate

لخافة عجين إفرنجي



- Loaf length: 60 cm
- Dimensions: 88x93x120 cm
- طول الرغيف 60 سم
- الأبعاد: 88x93x120 سم

Moulder for Baguettes

لخافة عجين باغيت



- Loaf Length: 70 cm
- Dimensions: 87x102x153 cm
- طول الرغيف 70 سم
- الأبعاد: 87x102x153 سم

Dough Rounding Divider

قطاعة وكوباجة عجين إفرنجي



- 30 pieces per plate
- Divides from 40 to 120 grams
- Dimensions: 65x65x130 cm
- 30 قطعة بالقالب الواحد
- تقطيع من 40 إلى 120 غرام
- الأبعاد: 65x65x130 سم

Pastry Sheeter

رقاقة كروسان شمال يمين

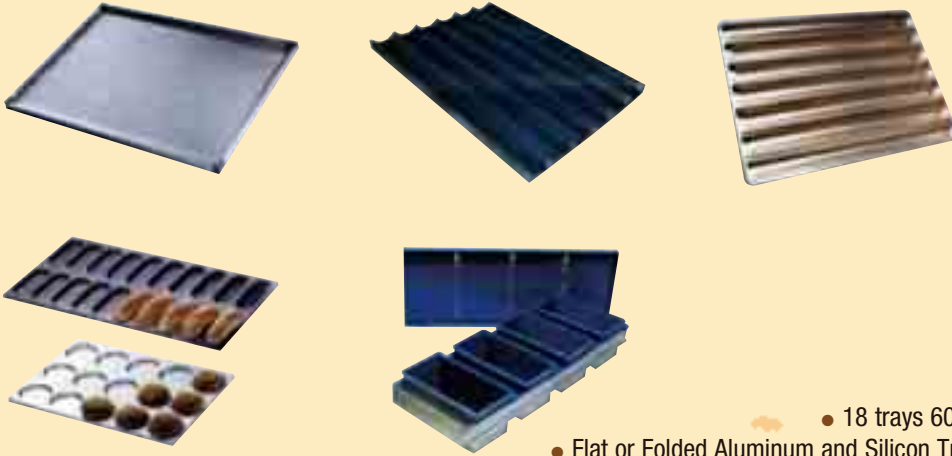


- Belts width 60 cm, length 120 cm
- Dimensions: 280 x 105 x 115 cm
- عرض الشاشة 60 سم
- طول الشاشة 120 سم
- الأبعاد: 280x105x115 سم



Trolley

عربة



- 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



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 كلغ بالساعة - مزودة بخزان للسهم
- الأبعاد: 410x95x150 سم



- Offices and Showroom: Corniche Mazraa, Nazira Jomblat Str.
Telephone: 00961 1 655776 - 653681 - 653679
Mobile: 00961 3 884849 - 843334 Fax: 00961 1 653680
P.O.Box: 14/5576 Beirut Lebanon
E-mail: bimatic@bimatic.com.lb
Website: www.bimatic.com.lb
► Factory: Jdrah - Chouf - Lebanon