

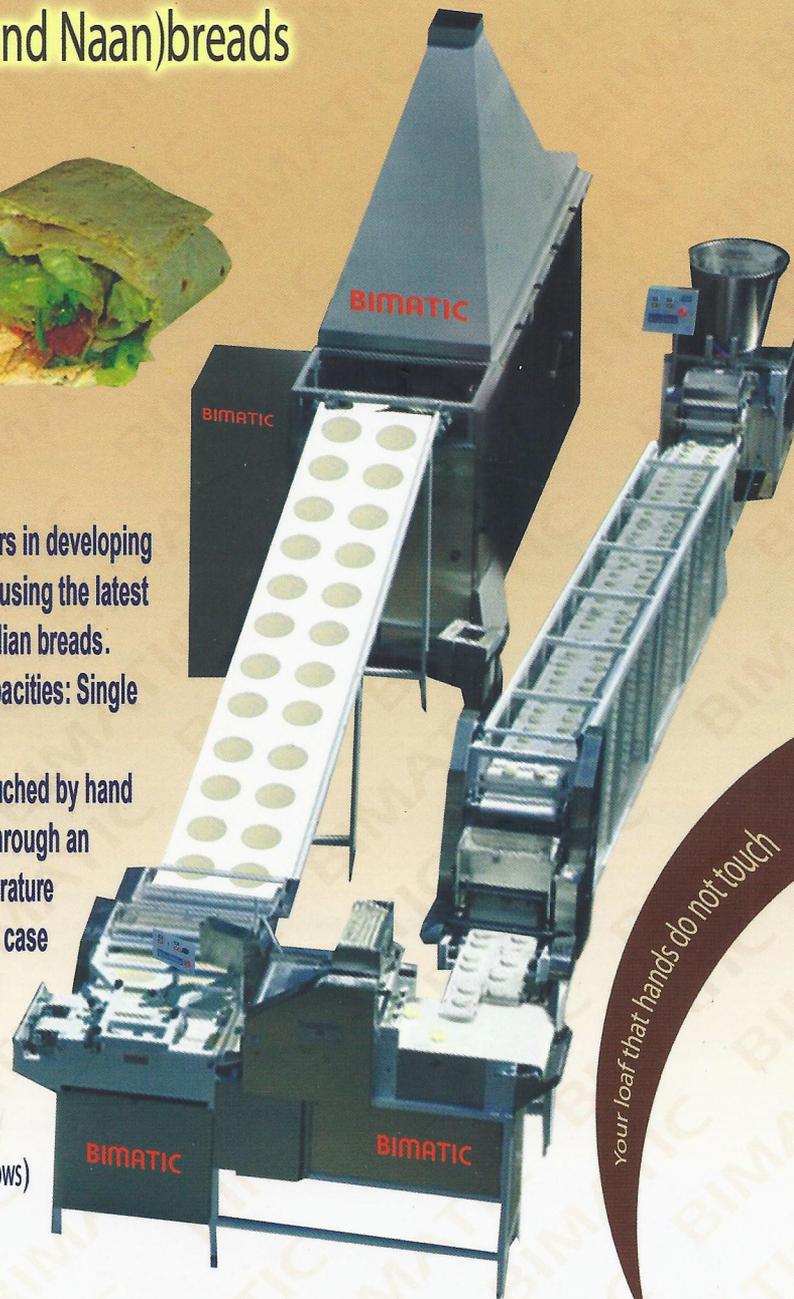
Full Automatic Line For (Tortilla,Lavash,and Naan) breads



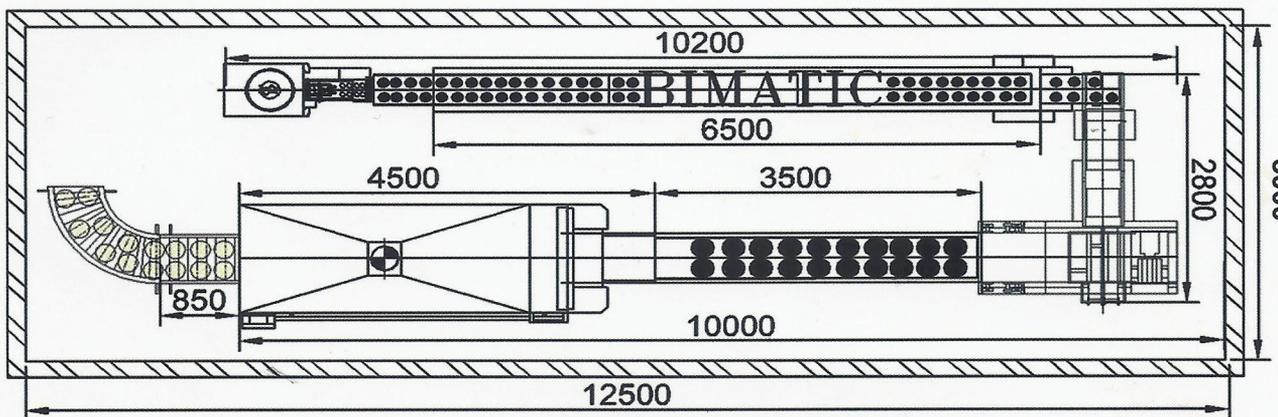
BIMATIC sarl is proud to offer the best of what it had achived to its customers in developing machines that comply with their needs. Such that, this oven was designed using the latest technology in order to produce the finest kinds of Turkish, Iranian, and Indian breads. It is a complete automatic line available with different sizes & production capacities: Single 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 with fiber ceramic material to preserve the temperature and it is 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 temperature, and has various speeds to electronically control the production and quality of bread(s).

- Production Capacities 1. 1500-2000 loafs/hour with diameters 15 - 40 cm (Single & Double rows) & Loaf Diameters 2. 2000-3000 loafs/hour with diameters 15 -28 cm (Double rows)
- Installation Space : (12X5) Meters squared



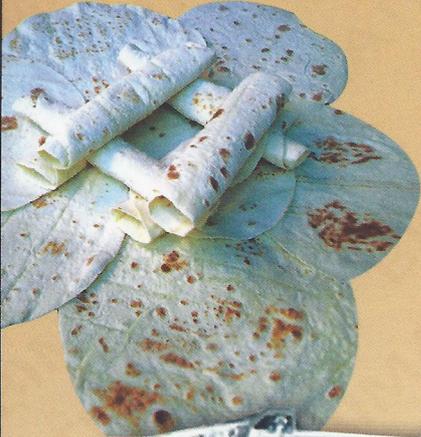
Your loaf that hands do not touch



Offices : Cornich Al-Mazraa, Near Dar Al-Aytam, Beirut, Lebanon
 Factory: Jadra, Al-Shouf, Lebanon
 Tel: 00961-1- 655776 -1-653681/79 - Fax: 00961 - 1 - 653680
 Email: bimatic@bimatic.com.lb - URL: www.bimatic.com.lb



خط آلي كامل لخبز التورتيا واللاقاش والنان



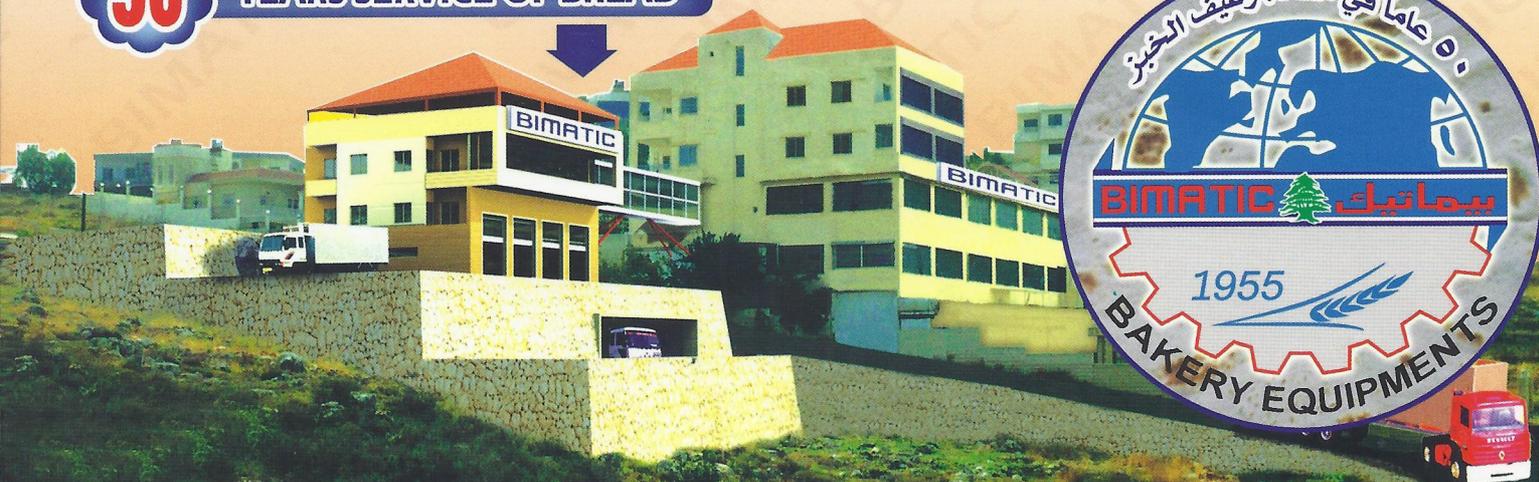
رغيفكم الذي لا تمسه الأيدي



تفخر شركة بيماتيك بتقديم أفضل ما توصلت إليه لزيائنها من ماكينات مخابز تم تطويرها وفق حاجاتهم .
فلقد صنع هذا الفرن بواسطة التكنولوجيا الحديثة لينتج أجود أنواع الخبز التركي، الإيراني، والهندي .
فهو خط آلي كامل متوفر بأحجام وطاقات إنتاجية 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 إلكتروني بالإنتاج ونوعية الخبز .

- الطاقات الإنتاجية : 1 . 1500 - 2000 رغيف / الساعة بقطر من 15 - 40 سم (مفرد ومزدوج الإنتاج) .
وقطر الرغيف : 2 . 2000 - 3000 رغيف / الساعة بقطر من 15 - 28 سم (مزدوج الإنتاج) .
مساحة التركيب : (12X5) م .2

50 YEARS SERVICE OF BREAD



المكتب : كورنيش المزرعة - قرب دار الأيتام - بيروت - لبنان

المعمل : ج.درا. الشوف - لبنان

تلفون : ٠٠٩٦١ - ١ - ٦٥٣٦٨١ / ٧٩ فاكس : ٠٠٩٦١ - ١ - ٦٥٣٦٨٠

Email: bimatic@bimatic.com.lb - URL: www.bimatic.com.lb