



فربال


TAMISEUR À FARINE


FLOUR SIFTER


غربال 1200

TAMISEUR À FARINE M1200 FLOUR SIFTER M 1200



 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage of the flour.

 Ce tamiseur est considéré parmi le plus important matériel chez le boulanger et le pâtis-sier puisqu'il leur permet une meilleure purification de la farine des impuretés résultantes de son transport et des insectes qui l'affectent lors de son stockage.

 يساعد هذا الغربال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ والحشرات الناجمة عن نقلها وتخزينها. ممّا يعين المصنّع على تقديم منتج خاليّ من الشوائب الضارة بصحة المستهلك.

motor power: 0.5 CV
Voltage: 220-380V
Height: 890-1315 mm
Length: 1040 mm
Width: 700 mm
Weight net: 155 Kg
Flow per hour: 1200 Kg

Puissance moteur: 0.5 CV
Voltage: 220-380V
Hauteur : 890-1315 mm
Longueur : 1040 mm
Largeur : 700 mm
Poids net : 155 Kg
Débit par heure : 1200 Kg

قوة المحرك: نصف خيال
الكهرباء: 220-380 فولت
الارتفاع: 890-1315 مم
الطول: 1040 مم
العرض: 700 مم
الوزن الصافي: 155 كغ
الإنتاج في الساعة: 1200 كغ



مِخْرَجُ نُو مِزْجَاة

PÉTRIN À FOURCHE

FORK MIXER

مِجَنّ ذُو مِذْرَآةٍ ج 92

PÉTRIN À FOURCHE GC 92 FORK MIXER GC 92



- Fork mixer at double speed.
- Stainless steel bowl.
- Stainless forks.
- Control panel.
- Automatic revolving bowl guaranteeing the perfect kneading of all kind of bread dough.
- Lifting safety grid.

Height:	1250 mm
Length:	1610 mm
Width:	1040 mm
Weight net:	640 Kg
Bowl Capacity:	330 L
Diameter:	1000 mm
Flour:	110 kg
Pouring:	70 L
Dough :	180 kg

Motor power.	
1st speed:	2.5 CV
2nd speed :	3.5 CV

Fork speed:	
1st speed:	25rd/mn
2nd speed:	40rd/mn

- Pétrin à fourche à double vitesse
- Cuve inox
- Fourche inox
- Tableau de commande
- Cuve tournante automatique garantissant le parfait pétrissage de toutes sortes de pâtes à pain
- Grille de protection relevable

Hauteur :	1250 mm
Longueur :	1610 mm
Largeur :	1040 mm
Poids net :	640 Kg
Capacité de cuve :	330 L
Diamètre :	1000 mm
Farine :	110 Kg
Coulage :	70 L
Pâte :	180 Kg

Puissance moteur:	
1ère vitesse :	2.5 CV
2ème vitesse :	3.5 CV

Vitesse fourche:	
1ère vitesse :	25 Tr/mn
2ème vitesse :	40 Tr/mn

- معجن خبز ذو مِذْرَآةٍ ذُو سُرْعَتَيْنِ
- حوض من معدن "الايونوكس"
- فرآز من معدن "الايونوكس"
- لوحة تحكم
- حوض متحرك آلياً يضمن عجنا جيد لجميع أنواع عجين الخبز
- شبكة وقاية يمكن رفعها إلى مستوى 110 درجة

الارتفاع :	1250 مم
الطول :	1610 مم
العرض :	1040 مم
الوزن الصافي :	640 كغ
سعة الحوض :	330 ل
القطر :	1000 مم
الطحين :	110 كلغ
انسكاب :	70 ل
العجين :	180 كلغ

قوة المحرك :	
السرعة الأولية :	خيالان و نصف
السرعة الثانوية :	ثلاثة خيول ونصف

سرعة دوران المِذْرَآة :	
السرعة الأولية :	25 دورة / دقيقة
السرعة الثانوية :	40 دورة / دقيقة



آلة تليين العجين

ROULEUSE DE PATE
À CUVE INOX


DOUGH ROLLER
WITH STAINLESS
STEEL BOWL

آلة تليين العجين مس مس 900

ROULEUSE DE PATE À CUVE INOX CC 900


DOUGH ROLLER WITH STAINLESS
STEEL BOWL CC 900



 *The use of this machine becomes after the kneading by the absorption of water and oxygen in the dough which allows getting a better quality of paste and having good bread with good taste.*


- Thick steel support
- Stainless steel bowl
- chrome rollers
- Raising safety grid
- Emergency stop system

Height: 1220 mm
Length: 1410 mm
Width: 600 mm
Weight net: 300 Kg
Voltage: 220-380V
bowl capacity: 18 kg dough

 L'emploi de cette machine devient après le pétrissage de la pâte par l'absorption de l'eau et l'oxygène dedans ce qui permet d'obtenir une meilleure qualité de pâte et d'avoir un bon pain avec bon goût et bonne mie.

- Support en acier épais
- Cuve inox
- Cylindres chromés
- Grille de sécurité relevable
- Système d'arrêt d'urgence

Hauteur: 1220 mm
Longueur: 1410 mm
Largeur: 600 mm
Poids net : 300 Kg
Voltage: 220-380V
Capacité de cuve: 18 kg de pâte

 من مميزات هذه الآلة تليين العجين بعد استكمالها من المعجن وإعطاءه نوعية أحسن مما كان عليه لكي يبقى الخبز لامعا وطرياً.

- هيكل فولاذي قوي وسميك
- حوض من "الإنوكس"
- اسطوانات من الفولاذ الملوّن
- غطاء واقى لحماية المستعمل
- توقيف آلي عند رفع الغطاء الواقى

الارتفاع: 1220 مم
 الطول: 1410 مم
 العرض: 600 مم
 الوزن الصافي: 300 كغ
 الكهرباء: 220-380 فلت
 طاقة استيعاب الحوض: 18 كغ من العجين




فمالة عجين


FAÇONNEUSE DE PÂTE
DOUGH MOULDER


فجالة عجين فر 600

FAÇONNEUSE DE PÂTE FR 600
DOUGH MOULDER FR 600



 This machine is equipped with two rollers which perform the lamination of the dough. Then, it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is folded giving various forms of bread.

 Cette machine est équipée de deux rouleaux qui aplatissent la pâte. Cette dernière passe entre les tapis en feutre tournant à différentes vitesses, où elle se plie donnant de diverses formes de pain.

 تتركب هذه الآلة من اسطوانتين فولاذيتين صنعتا خصيصا لتسطيح العجين. يمر هذا الأخير بين سجادتين تدوران بسرعة متفاوتة مما يمكننا من الحصول على أشكال مختلفة من الخبز. الآلة مجهزة بعجلات متحركة تسهل عملية نقلها.

Height: 1220 mm
Length: 850 mm
Width: 770 mm
Weight net: 140 Kg
Voltage: 220-380V
Rotation speed: 1450 rd/mn

Hauteur : 1220 mm
Longueur : 850 mm
Largeur : 770 mm
Poids net : 140 Kg
Voltage : 220-380V
Vitesse de rotation : 1450 Tr/mn

الارتفاع : 1220 مم
الطول : 850 مم
العرض : 770 مم
الوزن الصافي : 140 كلف
الكهرباء : 220-380 فلت
سرعة الدوران : 1450 دورة/دقيقة

آلة تليين العجين

ROULEUSE DE PATE
À CUVE INOX
*DOUGH ROLLER
WITH STAINLESS
STEEL BOWL*




آلة تليين العجين مس مس 600

ROULEUSE DE PATE À CUVE INOX CC 600


DOUGH ROLLER WITH STAINLESS
STEEL BOWL CC 600



 This machine is especially designed for the dough of Pizza and the Italian bread.


- stainless steel bowl
- raising safety grid
- emergency stop system

Height : 980 mm
Length : 900 mm
Width: 340 mm
weight net : 131 kg
Voltage : 220-380V
bowl capacity : 8 kg dough

 Cette machine est spécialement conçu pour la pâte à Pizza et le pain italien.

- Cuve en inox
- Grille de sécurité relevable
- Système d'arrêt d'urgence

Hauteur : 980 mm
Longueur : 900 mm
Largeur : 340 mm
Poids net : 131kg
Voltage : 220-380V
Capacité: 8 kg de pâte

 صنعت هذه الآلة خصيصا لصناعة عججين البيتزا والخبز الايطالي .

- حوض من الالينوكس
- غطاء واقفي
- توقيف ألي عند رفع الغطاء الواقفي

الارتفاع : 980 مم
الطول : 900 مم
العرض : 340 مم
الوزن الصافي : 131 كغ
الكهرباء : 220-380 فولت
طاقة استيعاب الحوض : 8 كغ من العجين