



مصنع الغربي لمعدات المخابز و المرطبات

MANUFACTURE GHARBI DE MATERIEL
DE BOULANGERIE ET PATISSERIE



12 نهج الحبيب بوقطفة 7050 منزل بورقيبة - تونس

البريد الإلكتروني : mg-boulangerie@topnet.tn الموقع الإلكتروني : www.mgboulangerie.com

Siege sociale : 12 Rue Habib Bougatfa 7050 Menzel Bourguiba - Tunisie

Tel. : +216 72.464.418 / 72.518.255 - Fax : +216 72.462.788

Usine : Rue Ali Belhaouan 7050 Menzel Bourguiba - Tunisie - Tel : +216 72.472.366 - fax +216 72 519 750

E-mail: mg-boulangerie@topnet.tn - Site web : www.mgboulangerie.com

عمريزي الحريف،

يسر أسرة مصنع الغربي لمعدات المخابز و المرطبات الكائن بمدينة منزل بورقيبة بان تعلمكم أنها تضع على ذمة حرفائها الكرام الآلات اللازمة لصناعة الخبز و المرطبات ذو جودة عالية .

Cher Client,

Nous avons le plaisir (MGMBP) sise à Menzel Bourguiba de présenter notre gamme de produits que vous permettez d'avoir le bon pain avec un bon goût.

قصاصة للتعير Coupon réponse

نظرا لمبعوثكم الاشهاري أرجو من حضرتكم مدنا بمعلومات حول:

Suite à votre envoi publicitaire, j'aimerais avoir des renseignements sur :

شراء معجن ذو مذراة ج س 92

□ L'achat d'un pétrin à fourche GC 92

□ شراء آلة تلبين العجين س س 900

□ L'achat d'une rouleuse de pâte à cuve inox CC900

□ شراء آلة تلبين العجين س س 600

□ L'achat d'une rouleuse de pâte à cuve inox CC600

□ شراء فصالة عججين ف ر 600

□ L'achat d'une façonneuse à 2 tapis FR 600

□ شراء فصالة عججين ف ر 600

□ L'achat d'une façonneuse à 3 tapis FR 600

□ شراء غريبال دقيق م 1200

□ L'achat d'un tamiseur à farine M 1200

□ Un devis général de tous les équipements

صيانة معجن ذو مذراة ج س 92

□ Réparation pétrin à fourche GC 92

□ صيانة آلة تلبين عجين س س 900

□ Réparation rouleuse de pâte à cuve inox CC900

□ صيانة آلة تلبين عجين س س 600

□ Réparation d'une rouleuse de pâte CC600

□ صيانة فصالة عججين ف ر 600

□ Réparation façonneuse à 2 tapis FR 600

□ صيانة فصالة عججين ف ر 600

□ Réparation façonneuse à 3 tapis FR 600

□ صيانة غريبال دقيق م 1200

□ Réparation tamiseur à farine M 1200

Mes coordonnées

الاسم و اللقب :

Nom et prénom :

الاسم التجاري :

Nom ou raison sociale :

العنوان :

Adresse :

الهاتف :

N° Tel :

العنوان الإلكتروني :

Email :

ترجع هذه القصاصة إلينا عبر الفاكس 788 462 72 +216 أو عبر البريد على العنوان التالي

12 نهج الحبيب بوقطفة 7050 منزل بورقيبة - تونس

Coupon à nous retourner par Fax au +216 72 462 788 ou par courrier à l'adresse suivante :

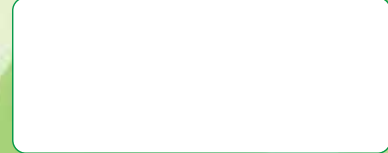
12 Rue Habib Bougatfa 7050 Menzel Bourguiba Tunisie,

الموقع الإلكتروني : Site web: www.mgboulangerie.com - البريد الإلكتروني : mg-boulangerie@topnet.tn

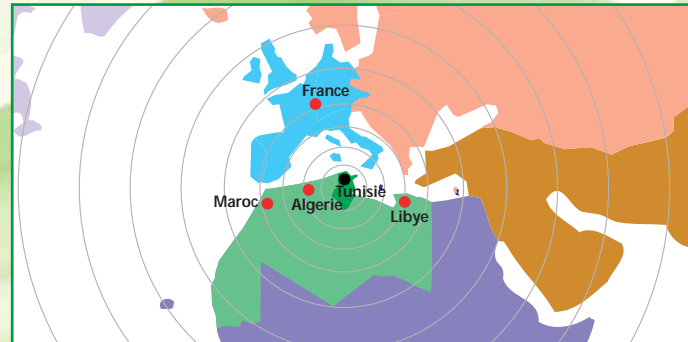
NOS REVENDEURS

NOM	REGION
MBP Tunisie	Ben Arous
Sté MODEMA	Charguia
Ets Ben Ayed	Ouardia
SOTEB	Tunis
Le Moulin	Grombalia
Sté Afri Four	Sousse
Grand Magasin El Ezdihar	Gabès

NOS PARTENAIRES



CARTE GEOGRAPHIQUE



SI/MACT

الاختيار الأنسب لاستعمال طويل المدى "MG"

• الجودة

تحتوي متوجات 'مصنع الغربي' على مكونات ذات جودة من الدرجة الأولى؛ تكونت على أيدي تقنيين وفنيين ذو مهارات وكفاءات عالية.

• الضمان:

جميع معدات 'مصنع الغربي' تخضع لفترة ضمان ملتقى سنة واحدة اعتبارا من تاريخ التسليم باستثناء العناصر الكهربائية.

• تسليم البضاعة:

يقع تغليف الآلة من طرف المصنع قبل تسليمها لضمان سلامة وجودة المنتج.

• عملية تجهيز المخبرة:

يمكن للمصنع القيام بعملية تجهيز المحل حسب طلب ورغبة الحريف.

• خدمات ما بعد البيع:

يقع معاينة الآلة على عين المكان من قبل تقنيين المصنع

• دليل الاستعمال:

هو كتيب لتوضيح وتسهيل كيفية استعمال الآلة.

إن حسن استعمال الآلات المتطابق مع دليل الاستعمال والصيانة المنتظمة يضمن لك استمرارية استغلال المنتج على المدى الطويل (10 سنوات على الأقل).

• خدمات الصيانة:

يضمن 'مصنع الغربي' خدمات الصيانة مع توفير قطع الغيار اللازمة لكل الآلات المصنعة لديه.

CHOISIR DES PRODUITS A LONGUE DURÉE DE VIE

QUALITE

Tous les produits «MG» sont fabriqués avec de composants de qualité et par des techniciens bien qualifiés et expérimentés.

GARANTIE

Tous les produits «MG» sont soumis d'une durée de garantie d'un an à partir de la date de livraison sauf les composants électriques.

LIVRAISON :

Lors de la livraison, MG vous offre un produit bien emballé à fin d'assurer son bon état.

INSTALLATION

MG peut intervenir pour installer le matériel à la demande du client et à sa guise.

SERVICE APRES VENTE

Intervention SAV à domicile

MANUEL D'UTILISATION

Notre manuel d'utilisation est le guide par excellence pour assurer une durée de vie de 10 ans minimum pour tous nos produits.

Ce manuel vous guide aussi bien au niveau de la bonne utilisation qu'au niveau de l'entretien et la maintenance.

MAINTENANCE

MG assure la maintenance et la disponibilité de toutes pièces de rechanges de tous les équipements fabriqués dans ses ateliers.MG pour demander une réparation payante.

مصنع الغربي لمعدات المخابز و المرطبات

التعريف بالمؤسسة

1979

تكونت مؤسسة الغريبال الغربي اثر حصولها على براءة في اختراع الغريبال الخاص بالمخابز.

1985

وقع تغيير الاسم الاجتماعي للمؤسسة 'غريبال الغربي' بدل 'الشركة التونسية لصناعة معدات المخابز' نظرا لإدراج معدات جديدة وحديثة أنتجتها المؤسسة وقادرة على تلبية حاجيات السوق.

2008

يعتبر مصنع الغربي لمعدات المخابز و المرطبات من أهم المصانع الموجودة بإفريقيا في مجال الابتكار و الصناعة و الجودة. حيث تمكننا بفضل تضامر مجهودات أفراد المصنع من مسيرين، إيطارات و عمال من كسب ثقة حرفائنا على الصعيد المحلي، المغاربي والإفريقي ذلك بتقديم منتج ذو جودة عالية وقادر على تلبية رغباتكم.

هذا ونعمل على توسيع نطاق التبادل التجاري في كافة أنحاء العالم و ذلك بتقديم خدمات من الدرجة العالية.

MANUFACTURE GHARBI DE MATERIEL DE BOULANGERIE ET PATISSERIE

Présentation

1979 :

Création de la société « Tamiseur Gharbi » aussitôt l'obtention de brevet d'invention de tamiseur de boulangerie.

1985 :

Changement du nom social de la société «Tamiseur Gharbi» par SOTUFAMAB «la Société Tunisienne de Fabrication de Matériel de Boulangerie» étant donné l'introduction de nouveaux produits modernes et capables de satisfaire les besoins et les demandes exigés par tous les boulangers.

2008 :

La société « MGMBP » est comptée parmi les meilleurs fabricants de l'Afrique dans le domaine de manufacture des équipements de boulangerie et pâtisserie.

Ce positionnement vient de l'expérience et la qualification que possèdent tous les membres de la société à fin de garder la fidélité de leur clientèle à l'échelle Nationale qu'à l'échelle Maghrébine et Africaine.

Soucieuse de maintenir cette position et de la développer, MGMBP a investi de plus en plus pour conquérir d'autres marchés à l'échelle mondial par des produits de hautes qualités.

TAMISEUR À FARINE M1200

Ce tamiseur est considéré parmi le plus important matériel chez le boulanger et le pâtissier 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 (فريته) من جميع الأوساخ والحشرات الناجمة عن نقلها وتخزينها. مما يعين المصنع على تقديم منتج (خبز، مرطبات... .) خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك.



PÉTRIN À FOURCHE GC 92

- 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.
- شبكة وقاية يمكن رفعها إلى مستوى 110 درجة.



ROULEUSE DE PATE À CUVE INOX CC900

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

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



FAÇONNEUSE DE PÂTE FR 600

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.

تركب هذه الآلة من اسطوانتين فولاذيتين صنعتنا خصيصاً لتسطيح العجين. يمر هذا الأخير بين سجادتين تدوران بسرعة متفاوتة مما يمكننا من الحصول على اشكال مختلفة من الخبز. الآلة مجهزة بعجلات متحركة تسهل عملية نقلها.



ROULEUSE DE PATE À CUVE INOX CC 600

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

صنعت هذه الآلة خصيصاً لصناعة عجينة البيتزا و الخبز الايطالي.

- حوض من الإينوكس
- غطاء واقى
- توقيف ألي عند رفع الغطاء الواقى



Capacité: 8 kg de pâte