

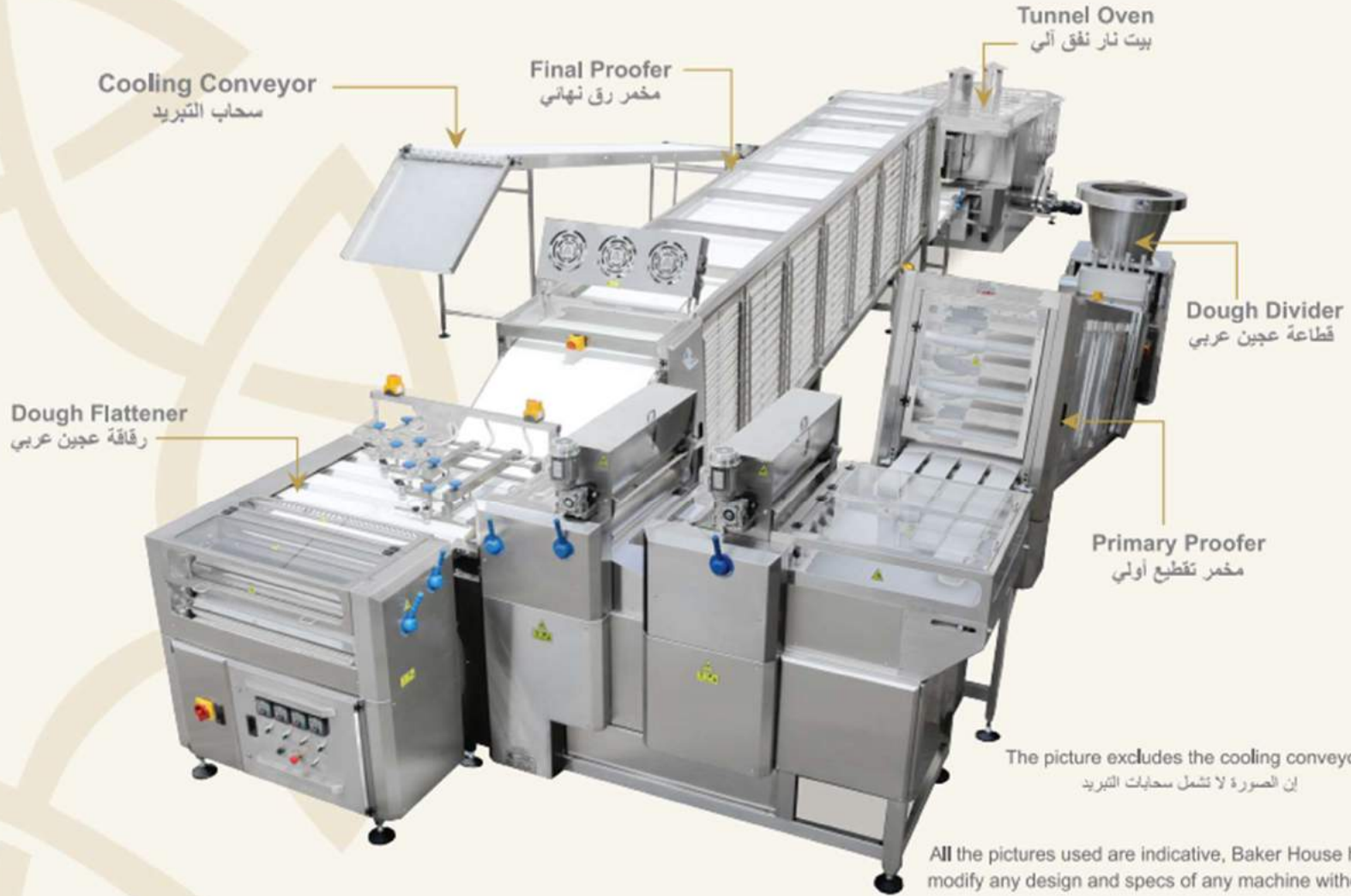


شركة معدات بيت الخبز المحدودة  
Baker House Equipment Co. Ltd

**COMPANY PROFILE**







Cooling Conveyor  
سحاب التبريد

Final Proofer  
مخمر رق نهائي

Tunnel Oven  
بيت نار نفق آلي

Dough Divider  
قطاعة عجينة عربي

Dough Flattener  
رقاقة عجينة عربي

Primary Proofer  
مخمر تقطيع أولي

The picture excludes the cooling conveyors  
إن الصورة لا تشمل سحابت التبريد

All the pictures used are indicative, Baker House has the right to modify any design and specs of any machine without prior notice

إن الصورة المستخدمة هي للعرض، تحتفظ شركة بيت الخبز بحق تعديل التصميم و المواصفات دون أي إشعار مسبق

## Full Automatic Line For Arabic (Lebanese) Pita Bread

## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني)

Baker's House Equipment Company, in collaboration with many international manufacturers around the world, is honored to supply complete automated lines for the production of Arabic Pita bread, where these lines are characterized by adapting to any design, to meet the needs and options according to the available area, taking into consideration the purchasing power of the customer, in addition to the multiplicity of models existing to fulfil required production capacities, which reach up to 120000 loaves per hour for diameter ranging from 5 to 38 cm. The production lines are made according to the customer's request in terms of the raw materials used for the structure (Painted Steel or Stainless Steel) and the techniques used (Minimal Standard Features or Eminent Features), all applied as per according to customer's wishes.

تتشرف شركة معدات بيت الخبز بالتعاون مع شركات عالمية حول العالم على توريد خطوط آلية كاملة لإنتاج الخبز العربي؛ بحيث تتميز هذه الخطوط بأنها تتكيف مع أي تصميم؛ لتلبية الحاجات والخيارات حسب المساحة المتوفرة؛ مع مراعاة القدرة الشرائية للزبون؛ مع الأخذ بعين الاعتبار تعدد الموديلات الموجودة لتلبية الطاقات الإنتاجية المختلفة والتي تصل إلى 12000 رغيف بالساعة لقطر رغيف يتراوح من 5 لغاية 38 سم

إن خطوط الإنتاج تصنع حسب طلب الزبون من ناحية المواد الخام المستخدمة للهيكل (فولاذ مطلي أو ستانلس ستيل) والتقنيات المستخدمة (عادية أو عالية)؛ وكل ذلك حسب رغبة الزبون.

For more information and specifications, kindly refer to the table below:

لمزيد من المعلومات والمواصفات، اليكم الجدول ادناه :

Output عدد الإنتاج	Production Line width (cm) عرض خط آلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) (kw) (المجموع) الطاقة الكهربائية	Min. Space Required (m <sup>2</sup> ) الحد أدنى للمساحة المطلوبة
Single Output مفرد الإنتاج	40	2200	14 - 38 cm	12	150
Single & Double Output مفرد و مزدوج الإنتاج	50	1 ~ 2200 / 2 ~ 3300	14 - 38 cm 14 - 23 cm	13	150
Double Output مزدوج الإنتاج	60	5500	14 - 28 cm	16	200
Double Output مزدوج الإنتاج	80	5500	14 - 38 cm	16	200
Double & Triple Output مزدوج و ثلاثي الإنتاج	80	2 ~ 3500 / 3 ~ 7000	14 - 38 cm 14 - 23 cm	16	200
Double & Quadruple Output مزدوج و رباعي الإنتاج	80	2 ~ 5500 / 4 ~ 8500	14 - 38 cm 14 - 18 cm	17	200
Triple Output ثلاثي الإنتاج	80	8000	14 - 23 cm	16	200
Triple Output ثلاثي الإنتاج	100	8000	14 - 30 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	60	12000	5 - 13 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	80	12000	14 - 18 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	100	12000	14 - 23 cm	16	200



**Dough Divider**  
قطاعة العجين

**Primary Proofer**  
المخمر الأولي



**Dough Flattener**  
رقاقة العجين





**Final Proofer**  
المخمر النهائي



**Tunnel Oven**  
بيت النار



**Cooling Conveyors**  
سحاب التبريد



Output عدد الانتاج	Production Line width (cm) عرض خط الي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الانتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) الطاقة الكهربائية ( المجموع ) (kw)	Min. Space Required الحد أدنى للمساحة المطلوبة (m <sup>2</sup> )
Single Output مفرد الانتاج	40	1400	14 - 38 cm	12	75
Single & Double Output مفرد و مزدوج الانتاج	50	2800	14 - 23 cm	14	90

Any particular requirement can be designed and achieved.

نستطيع تصميم و تنفيذ أي مواصفات و احتياجات خاصة



## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي ( اللباني ) خط كومبكت

استطاعت شركة معدات بيت الخبز على توفير موديل جديد من خطوط إنتاج الخبز العربي - كومبكت، بحيث قامت شركة بيت الخبز بتصميمه لأن حجمه أصغر وبالتالي لا يحتاج إلى مساحة كبيرة للتركيب، فضلاً عن أنه اقتصادي، وبالتالي مطلوب خاصة للهايبرماركت، المطاعم الكبيرة ومخابز البيع الصغيرة.

يتميز هذا الموديل بطاقته الإنتاجية الصغيرة، بحيث صمم على نوعين: مفرد الإنتاج، وتتراوح طاقته الإنتاجية بين 600 لغاية 1400 رغيف بالساعة بقطر رغيف من 14 لغاية 38 سم.

ومزدوج الإنتاج، وتتراوح طاقته الإنتاجية بين 1200 لغاية 2800 رغيف بالساعة بقطر رغيف من 14 لغاية 23 سم.

## Full Automatic Line For Arabic (Lebanese) Pita Bread Compact Line

Baker's House Equipment Company was able to provide a new model of Arabic bread production lines - Compact Model, where Baker's House company designed it due to its size, which is smaller and therefore does not need much space for installation, as well as its economical side, where it is especially required for hypermarkets, large restaurants and small bakeries.

This model has a small production capacity, designed in two types: Single Output, with a production capacity ranging from 600 to 1400 loaf per hour in diameter from 14 to 38 cm.

Double Output, with a production capacity ranging from 1200 to 2800 loaves per hour in diameter from 14 to 23 cm





## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (miniLINE)

تسعى شركة معدات بيت الخبز لتلبية طلبات زبائننا المتفاوتة؛ فيعد الطلب المتزايد على خطوط صغيرة الحجم والانتاجية؛ قامت شركة بيت الخبز بتقديم تصميم جديد خاص بها وهو خط miniLINE؛ الذي يختصر الدقة في التصميم والانتاجية؛ فضلاً عن النوعية.

يتميز خط ال miniLINE بتصميمه الصغير بحيث يجمع كل من القطاعة والمخمرين الأولي والنهائي والرقاقة في هيكل واحد؛ بالإضافة الى بيت النار وسحاب التبريد؛ ليتسع في مساحة لا تتجاوز 7\*8 متر.

ان الطاقة الانتاجية لهذا الخط تتراوح بين 400 لغاية 800 رغيف بالساعة لقطر يتراوح من 15 لغاية 40 سم.

### Automatic Production Line for Arabic Pita Bread (miniLINE)

After increasing demand for small-scale and productive lines, Baker House has introduced a new design of its own, miniLINE, which shortens the accuracy of design and productivity, as well as quality. The miniLINE is compactly designed, combining the Divider, Primary, Final Proofer and Flattener into a single structure, as well as the Tunnel Oven and Cooling Conveyor, to accommodate an area of no more than 8\*7 m. The production capacity of this line ranges from 400 to 800 loaves per hour with diameter ranging from 15 to 40 cm



## ماكينة أوتوماتيك لتستيف الخبز العربي اللبناني

ماكينة أوتوماتيك لتستيف الخبز العربي اللبناني يمكن تصميمها لإنتاج مزدوج أو ثلاثي أو رباعي:

السيور علوي والسفلي من مادة PVC للضغط على الخبز وتفريخ الهواء من المنتج. إمكانية التحكم بوقت عملية تستيف وعدد الارغية الخبز بواسطة محرك متعدد السرعات ، يتحكم به جهاز خاص لتعديل السرعات (نظام الانفيرتير).

درجة حرارة الغرفة: 10 - 40 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية للهواء لا تزيد عن 60 %.

مصنوع من الستانلس ستيل 304.

جميع أماكن الميكانيكية مغطاة بشكل جيد ومحمية لضمان سلامة المستخدم أثناء العمل.

لوحة تحكم للماكينة بواسطة شاشة HMI Touch Screen.

## Automatic Stacker for Arabic Pita Bread

Automatic Stacker for Pita Bread can be Designed for Double, Triple and Quadruple Rows:

- Upper and lower P.V.C belts to press out the air from the product.
- Conveyors with different speed to separate and to speed up the product before stacking.
- Conveyor with guiding made by driven side belts to bring the stacked products to the center line.
- Room temperature: 10 – 40 degrees Celsius.
- Relative air humidity: not more than 60%.
- Made in Stainless Steel 304.
- All mechanical and moving parts are well protected to prevent any injuries for the user.
- Equipped with high-tech electric panel to control and monitor all the Operation via HMI touch screen.









## Full Automatic Production Line for Chapatti, Lavash and Tortilla Bread

Baker's House Company has always been the first in marketing various production lines for different types of bread, to suit the needs of the market. After opening up to western countries and multiculturalism in the region, Baker House has introduced a complete automated line that produces tortilla, lavash and Chapatti Bread.

This line is available with multiple production capacities to meet your needs, ranging from 1000 to 10,000 loaves per hour in diameter from 10 to 40 cm.

### General Description

- ▶ Loaf Diameter Range from 10 to 40 Cm.
- ▶ Operated by Gas Pies.
- ▶ Required Area for Installation 16 x 5 Meters.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز اللافاش و الشباتي والتورتيا.

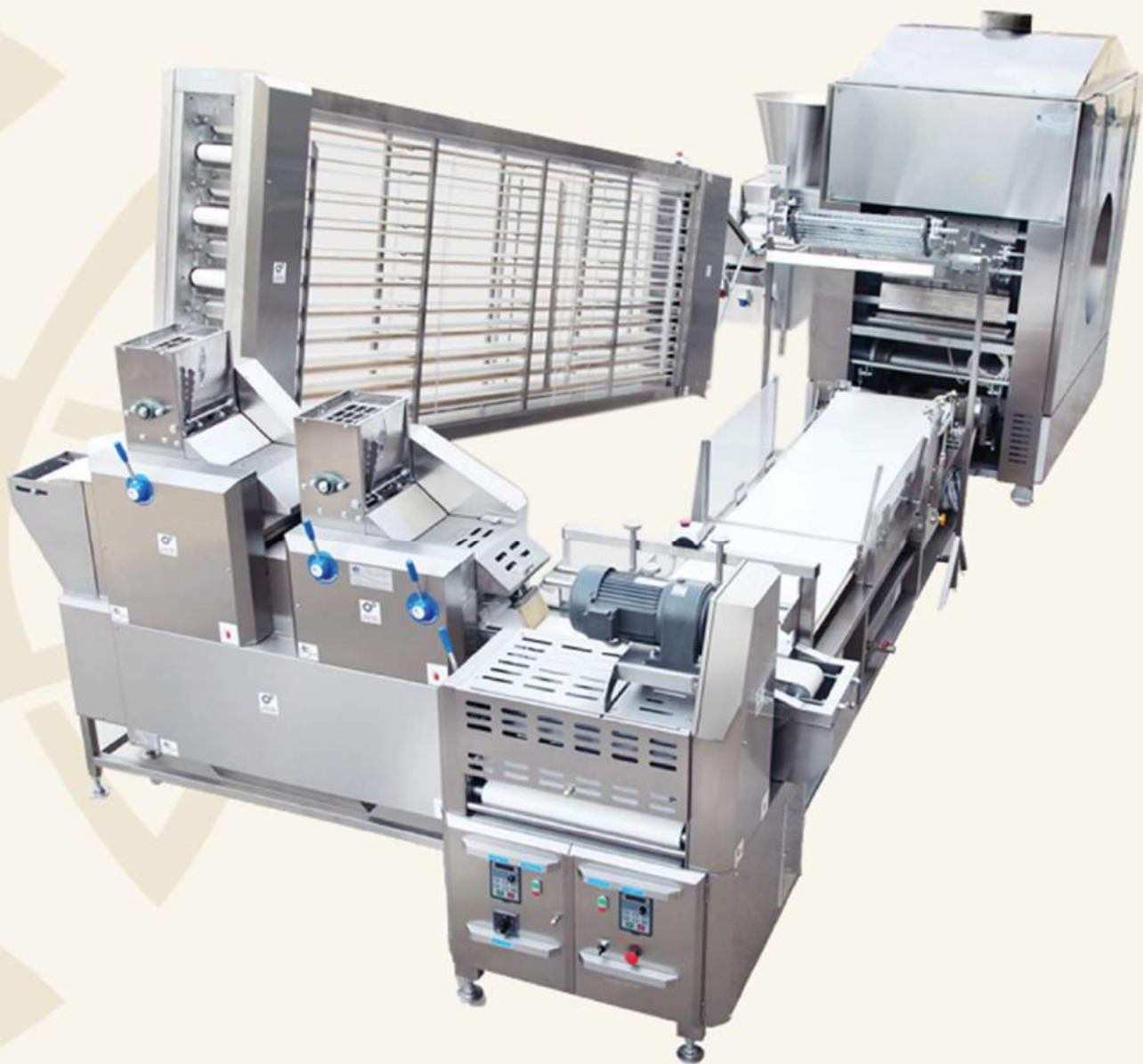
لطالما كانت شركة معدات بيت الخبز السباق في تسويق خطوط الإنتاج المتنوعة لأنواع مختلفة من الخبز، لتلائم مع احتياجات السوق. فبعد الانفتاح على الدول الغربية، وتعدد الثقافات في المنطقة، عمدت شركة بيت الخبز على تقديم خط آلي كامل يقوم بإنتاج خبز التورتيا واللافاش والشباتي.

هذا الخط متوفر بطاقات إنتاجية متعددة لتلبية احتياجاتكم، و تتراوح بين 1000 لغاية 10000 رغيف بالساعة بقطر من 10 لغاية 40 سم.

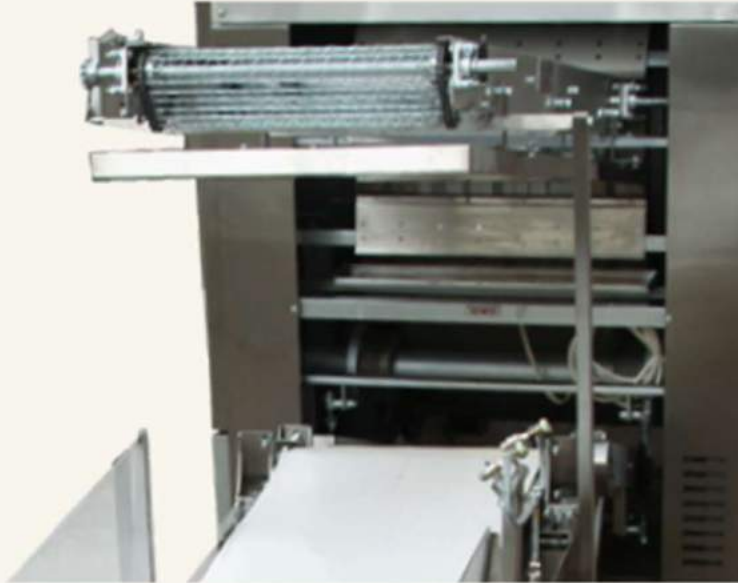
### الشرح العام

- ◀ قطر الرغيف يتراوح من 10 إلى 40 سم.
- ◀ يعمل على الغاز بواسطة أنابيب.
- ◀ المساحة المطلوبة للتركيب: 16 \* 5 متر.









## Full Automatic Production Line for Tannour Bread (Your Healthy Loaf)

Since many past years, the Healthy Tannour Bread has been confined to some villages in several Middle Eastern countries, and it was not known for its difficulty in preparing and baking process. However, Baker House was the pioneer in Supplying a fully Automatic production line for Tannour bread. In the meantime, Baker's House Equipment Company then expanded its business in import these production lines, due to the growing demand for healthy bread, which urged each bakery to add this type to its product list. This production line has gained the full satisfaction of customers. As Baker House adopted the slogan "Your Bread... Our specialty."

### General Description

- ▶ Production Capacity from 2000 to 2500 loafs Per Hour.
- ▶ Loaf Diameter Range from 15 to 60 Cm.
- ▶ Operated by Gas and Diesel.
- ▶ Required Area for Installation 12 x 5 Meters.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)

منذ القدم، كان خبز التنور الصحي مقتصرأ على بعض القرى في بلدان متعددة من منطقة الشرق الأوسط، ولم يكن معروفاً بكثرة لصعوبة طريقة اعداده وخبزه. لكن شركة بيت الخبز، كانت سباقة في ابتكار خط إنتاج ممكن بالكامل لإنتاج خبز التنور. بعدها عمدت شركة معدات بيت الخبز على توسيع نطاق عملها في استيراد خطوط الإنتاج لتسويق هذا الخط، نظراً للطلب المتزايد على الخبز الصحي، مما فرض على كل مخبز إضافة هذا النوع على لائحة منتجاته. لقد حاز خط الإنتاج هذا على الرضاء التام للزبائن، خاصة أن المصنع هو شركة بيت الخبز، التي تبنت شعار "رغيفكم... اختصاصنا"

### الشرح العام

- ▶ الطاقة الإنتاجية من 2000 لغاية 2500 رغيف بالساعة.
- ▶ قطر الرغيف يتراوح من 15 إلى 60 سم .
- ▶ يعمل على الغاز والديزل.
- ▶ المساحة المطلوبة للتثبيت: 12 \* 5 متر.







## معدات البيتزا والبطائر

- ◀ عجانة نظم شوكي.
- ◀ عجانة نظام حلزوني.
- ◀ رقاقة عجين عربي.
- ◀ فرن المعجنات.
- ◀ بيت نار نفق آلي للمعجنات.
- ◀ رقاقة عجين أوتوماتيك.
- ◀ رقاقة العجين.
- ◀ فرن بيتزا يعمل على الغاز أو الكهرباء.
- ◀ فرن صاج يعمل على الغاز أو الكهرباء.
- ◀ قِطاعة خضار و جبن.

## Pizza and Pies Equipment

- ▶ Dough Fork Mixer.
- ▶ Spiral Mixer.
- ▶ Arabic Dough Flattener.
- ▶ Manual Pies Oven.
- ▶ Semi - Automatic Pies Oven.
- ▶ Automatic Dough Flattener.
- ▶ Dough Flattener.
- ▶ Pizza Oven, Operated by Gas or Electricity.
- ▶ Saj Oven, Operated by Gas or Electricity.
- ▶ Vegetable & Cheese Chopper.

## أكسسوارات

- ◀ ملقط حديد.
- ◀ ملقط خشب.
- ◀ صندوق للعجين فيبر مقاس 40x60 سم.
- ◀ راحة خشب.
- ◀ صواني ألمنيوم مقاس 60x40 سم.
- ◀ مقطع عجين.

## Accessories

- ▶ Metal Dough Carrier.
- ▶ Wooden Dough Carrier.
- ▶ Fiber Dough Container Size 40x60cm.
- ▶ Wooden Carrier (Shelves).
- ▶ Pastry Tray Size 60x40cm.
- ▶ Dough Cutter.

## European Bread & Pastry Equipment



Fork Mixer  
عجانة شوكية

Planetary Mixer  
خفاقة حلويات



Fork & Spiral Mixer with  
Removable Bowl  
عجانة شوكية و حلزونية  
مع حلة متحرك



Spiral Mixer  
عجانة حلزونية





## خبز الافرنجي والحلويات



**Dough Divider & Rounder**  
قطاعة و كوابجة عجين



**Baguette Moulder**  
لفافة باغيث

**Dough Moulder**  
لفافة عجين فرنجي



**Automatic Divider and Moulder (Winner)**  
قطاعة و لفافة أوتوماتيك



**Pastry Sheeter**  
رقافة عجين كروسان



**Electrical, Gas or Diesel Deck Oven**  
فرن طبقات يعمل على الغاز أو الكهرباء أو الديزل



**Convection Oven  
Operated  
by Gas or Electricity**

فرن كونفكشين يعمل  
على الغاز أو الكهرباء

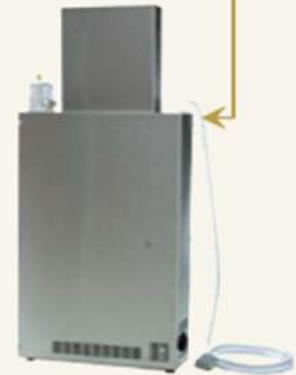


**Rotary Oven**  
فرن دوّار

**Proving Chamber**  
غرفة تخمير



**Climator Unit**  
جهاز بخار



## Bread Stick (Kaak) Machine

ماكينة أوتوماتيكية لإنتاج كعك الأصابع



## Automatic Encrusting and Forming Machine for Maamoul and Kebeh

ماكينة تشكيل وحشو المعمول والكبه

## Automatic Production Line for Finger Roll Bread

خط آلي كامل لإنتاج خبز الإفرنجي (صمون)



## Make Up Line for Puffy Pastry & Croissant

خط انتاج الكرواسان والفطيرة





Flour Sifter  
منخل طحين



Bread Grinder  
مطحنة خبز



Confectionary Depositor

ماكينة لصب الكيك  
والبيتي فور والبسكوت



Motorized Sugar  
Grinder  
مطحنة سكر أوتوماتيك



Dosing Filling Machine

ماكينة حقن أوتوماتيك



Cutter For Chocolate,  
Creams & Cakes

مقطع لزوم شوكولا والكيك



Machine for Tartlets

ماكينة صب لقوالب التارت

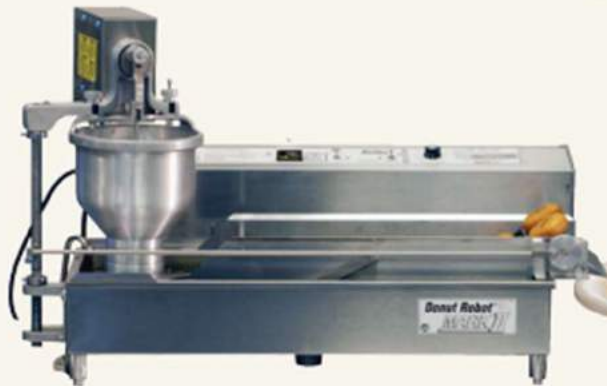


Bread (Toast) Slicer

منشار الخبز سلايس

Gelatin Spraying Machine

ماكينة لرش الجل



Donut Fryer

فلاية دونات



Horizontal  
Bread Slicer

منشار للخبز

Water Doser & Mixer  
عداد و خلط للمياه



Water Cooler  
براد للمياه



Trolleys  
عربات



Aluminium & Silicon Baking Trays  
صواني سيليكون و ألمنيوم



Toast Bread Moulds  
قوالب للتوست







### Packing & Cleaning Solution

ماكينة تعبئة و توضيب لأكياس الخبز



### Trolley & Trays Washing Machine

ماكينة غسل عربات و صواني



### Silo Storage System

جهاز لتخزين و وزن و نقل الطحين



### Compact Hygiene Entrance Station

ماكينة للتعقيم

## Arabic Sweets Equipment / معدات الحلويات الشرقية



**Nuts Cutter**  
كسارة وجراشة قلوبات



**Sheeter for Baklava**  
رقيقة عجينة بقلوة

**Automatic Sheeter for Baklava**

ماكينة رقيقة عجينة بقلوة اوتوماتيك



**Rotary Gas Burner**  
فرن دائري لزوم الكنافة



**Sieving Machine**  
منخل وفراكة كنافة



**Motorized Tray Press**  
مكبس بلورية

**Automatic Kunafa Machine**

ماكينة مرش عجينة الكنافة اوتوماتيك بالكامل



## خدمات الصيانة

يكرس فريق بيت الخباز جهوده لإدارة جدول شامل للصيانة والخدمات المخطط لها لضمان التشغيل المرن لألات المخابز التي يقوم بها الفنيون والمهندسون المحترفون والمؤهلين لدينا. نحن نحفظ بقاعدة بيانات مفصلة لجميع المعدات المسجلة لكل عميل في موقعه، مما يساعدنا في تخطيط أفضل جداول الصيانة وفقاً لحاجة العملاء. إن العديد من المؤسسات، التي نذكر منها المخابز الكبرى وخطوط الإنتاج ومحلات السوبر ماركت وشركات التموين والفنادق والمخابز الصغيرة المستقلة، لديها عقد للصيانة والخدمات.

## Maintenance Services

The Baker House team is dedicated to managing a comprehensive schedule of planned maintenance and services to ensure the flexible operation of the bakery machines by our professional and qualified technicians and engineers. We keep a detailed database of all equipment registered for each customer on their site, which helps us in planning the best maintenance schedules according to the customers' need. Many establishments, including major bakeries, production lines, supermarkets, catering companies, hotels and independent small bakeries, have a maintenance and service contract.





### شركة معدات بيت الخبز المحدودة

جدة - شارع علي المرتضى - السليمانية - حي النسيم  
ص.ب ٢٣٥١٥ جدة ٢١٤٢٦ - المملكة العربية السعودية  
تليفاكس : +٩٦٦ ١٢ ٦٢٩٣٠٢٠

الرياض - طريق الأمير محمد بن عبد الرحمن ، الخالدية  
هاتف : +٩٦٦ ١١ ٢٣٠٧٣٦٨  
[www.bakerhouse-ksa.com](http://www.bakerhouse-ksa.com)

### Baker's House Equipment Co. LTD

Jeddah - Ali Al-Mortada Street - Al Sulaymaniyah - Al Naseem Dist.  
P.O.Box 23515 Jeddah 21436 - Kingdom of Saudi Arabia  
Tel./Fax : +966 12 6293020

Riyadh, Prince Muhammad Bin Abdul Rahman Road, Al Khalidiyyah , KSA  
Tel : +966 11 2307368  
[www.bakerhouse-ksa.com](http://www.bakerhouse-ksa.com)