

NME Bakery Equipment



NME Bakery Equipment

1) Dough Divider - قشاعة عجين

Pies dough divider is used to divide dough into dough balls. The dough weight ranges due to purpose and demand. It consists of aluminum extruding spiral shaft that is compatible with food grade policy. It is relatively silent in-operation. It is a mobilized unit that can be moved from one location to another.

تستعمل قشاعة العجين العربي (للمعجنات) لقطع العجين الى قطع كروية. أن وزن العجين يتراوح نظرا للأستعمال وحسب الطلب. تتألف من أكس حلزون ألمنيوم مطابق لسياسة منظمة الصحة العالمية. كما انها كاتمة للصوت في العمل و متحركة على دواليب لنقلها من مكان الى اخر.



NME Bakery Equipment

2) Dough Flattener - رقاقة عجين

Pies dough flattener is used to flatten the divided dough into circular dough plates. It flattens from 10-30 cm or 10-40cm with a thickness that ranges from 2-7 mm due to demand. It consists of hard chromate cylinders that are compatible with food grade policy. It is relatively silent in-operation. It is a mobilized unit that can be moved from one location to another.

تستعمل رقاقة العجين العربي (للمعجنات) لرق العجين المقطع الى شرائح دائرية. ترق من 10 الى 30 سم أو من 10 الى 40 سم بسماكة من 2-7 ملم حسب الطلب. تتألف من شوايك المصنوعة من الهارد كروم المطابق لسياسة منظمة صحة العالمية. كما انها كاتمة الصوت في العمل و متحركة على دواليب لنقلها من مكان الى اخر.



NME Bakery Equipment

3) Multipurpose Pies Oven – فرن الفطائر

Manakish is mostly known in Lebanon, Syria, Jordan and Palestine. They are kinds of pastries. The ovens are designed after extensive studies and researches. They are found in different models, shapes and sizes due to demand: stainless steel or bricked, functions on gas piped burner, diesel burner or charcoal.

تشتهر أكلة المناقيش (مفردها منقوشة) في بلاد الشام وخصوصاً لبنان وسوريا والأردن وفلسطين. هي من أنواع المعجنات ويقصد عادةً بالتسمية مناقيش الزعتر ولكن تطلق التسمية على بقية أنواع الفطائر مثل فطائر الجبنة. تم تصميم الأفران بعد دراسات وأبحاث دقيقة. تتوفر الأفران بنماذج وأشكال و أحجام عدة حسب الطلب : أما ستانلس ستيل أو قرميد و يعمل على مواسير غاز أو حراق ديزل أو على الحطب.



NME Bakery Equipment



NME Bakery Equipment

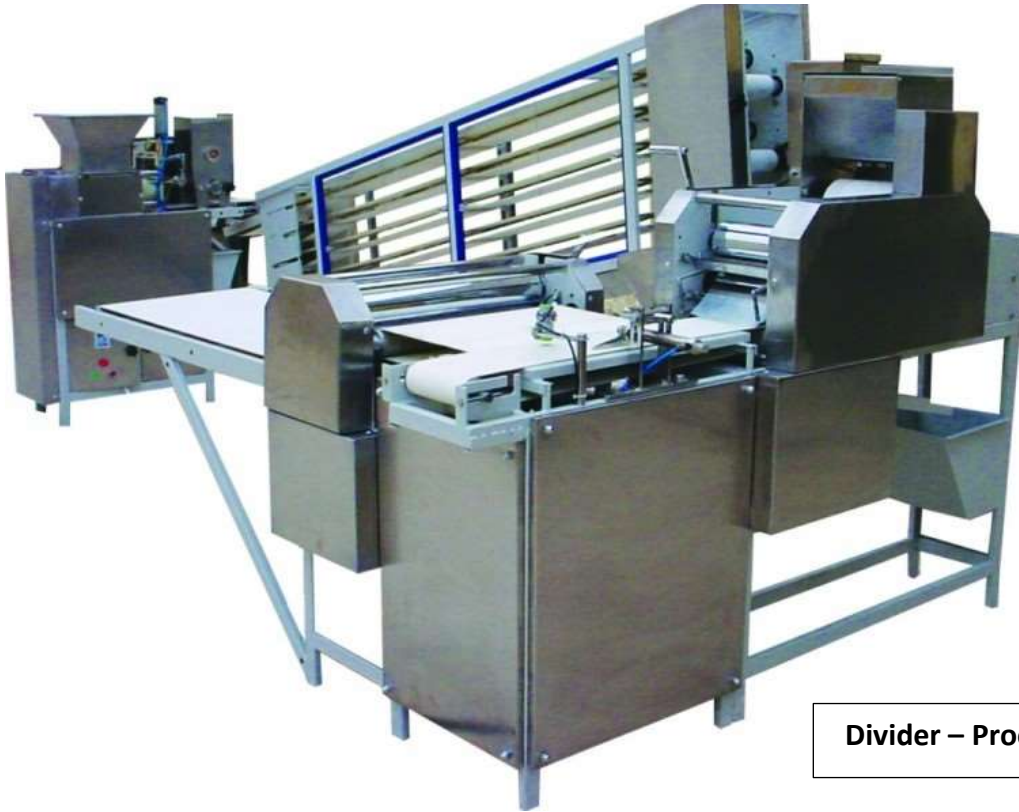
4) Compact Semi-Automatic Pies Line

خط انتاج نصف آلي للمعجنات والفطائر -

This line produces various types of oriental pies (lahmajouin, thyme manakish, cheese manakish, pizza, etc.).

خط انتاج الفطائر المدمج

هذه الخطوط الاتوماتيكية تنتج كافة انواع الفطائر كالمناقيش واللحم بعجين والبيتزا وهي الحل الامثل للحصول على افضل نوعية وكمية من هذه الفطائر فهو يعمل على تقطيع و تخمير ورق العجين على مراحل ويتمتع بقدرة انتاجية عالية.



Divider – Proofer - Flattener



Baking oven + Conveyor



NME Bakery Equipment



**Divider & Flattener
Smart machine
2 in 1**



Dough Divider



**Baking oven with your
Customized Logo & Name**