

KAMMAZ OVENS 2020



Technical and financial
PRESENTATION



KAMMAZ OVENS

0090 538 985 24 64 | 0090 546 660 56 66

KAMMAZ OVENS®

صناعة خطوط انتاج الخبز العربي
و المعجنات و خطوط التعبئة و التغليف

contact us:





ثنائي ٦٠ سم جودة عالية

القدرة الإنتاجية لهذا المخبز تتراوح
بين ٢٥٠٠ ~ ٦٠٠٠ رغيف في
الساعة حسب قطر الرغيف.
الطول المطلوب للصالة ٢٥ متر ،
والعرض بحدود ١٠ متر ، الارتفاع
من ٣
الى ٤ متر





العجانة الشوكية . تقدم > هدية <



- الحلة مصنوعة من الستانليس ستيل
- المقاوم للصدأ
- العجانة مجهزة بلوحة تشغيل مع كامل
- الحماية الكهربائية و أنظمة الأمان

KAMMAZ OVENS
صناعة خطوط انتاج الخبز العربي
و المعجنات و خطوط التعبئة و التغليف
0090 538 985 24 64 | 0090 546 660 56 66
www.kammazovens.com



KAMMAZ OVENS

القطاعة الآلية :

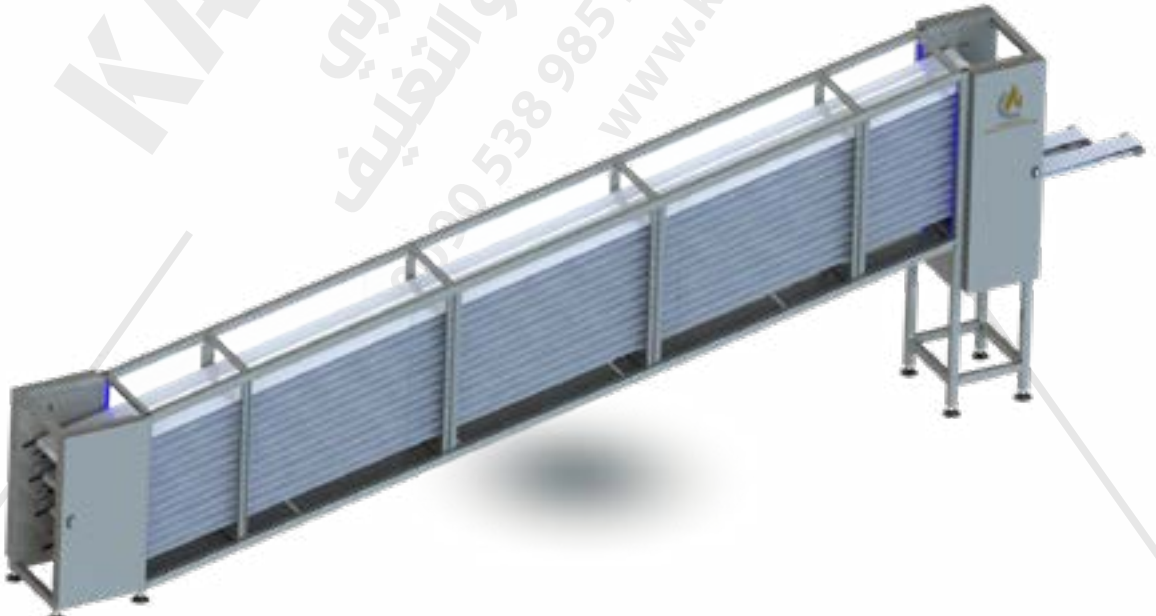


- الطاقة الإنتاجية: - 2500 6000 قطعة بالساعة.
- تقوم القطاعة بتسليم قطعة العجين أوتوماتيكيا الى ماكينة التخمر الأولي.
- تحوي الماكينة على فوهتان لخروج العجين، مصنوعين من مادة الألمنيوم ، ذات سطح داخلي ناعم، الأمر الذي يؤدي الى الحصول على النعومة المطلوبة في قطعة العجين.
- يتم تقطيع العجين بشكل أوتوماتيكي عن طريق مكابس هوائية نوع جيد PEMAKS تري المنشأ وحساسات سعويه نوع (SCHNEIDER) ألمانية المنشأ. وسكين مصنوعة من الستانليس ستيل St-St304
- مزودة بآلية نثر للطحين ذات منخل ناعم مصنوع من الستانليس ستيل يقوم بنثر الطحين على قطع العجين القادمة من آلية التقطيع.
- القطاعة مصنوعة بدقة عالية بحيث تضمن الحصول على تساوي قطع عجين متساوية بالوزن ومتماثلة بالشكل والنعومة.
- مزودة بحوض (دلو) مصنوع من الستانليس ستيل، سعته 80 كغ عجين، مخروطي الشكل، يضمن انسياب العجين بشكل سلس ويمنع ظهور الفقاعات الهوائية داخل العجين.
- الجهد الكهربائي للقطاعة 380 V.
- **مزودة بثلاث محركات كهربائية:**
 - 1 - محرك كهربائي باستطاعة 2hp / 65 rpm يقوم بتدوير الحلزونات.
 - 2 - محرك كهربائي لنقل العجين باستطاعة 1hp / 65 rpm يقوم بتدوير سير نقل كرات العجين المقطعة.
 - محرك كهربائي باستطاعة 1hp / 21 rpm يقوم بتدوير محراقي سرعة دورانه ثابتة في دلو العجين.
 - يتم التحكم بسرعة دوران المحركات الكهربائية عن طريقة انفيرتر Invertor مناسب لكل محرك.
 - الحوض الداخلي للقطاعة مصنوع من ستانليس ستيل وليس من الألومنيوم أو أي مادة أخرى.
 - مزودة بحلزونات داخلية مصنوعة من St-St304
 - **مزودة بلوحة تحكم مستقلة، قابلة للدوران مما يتيح سهولة الوصول إليها تركيب عليها قابلة للدوران مما يسهل التعامل معها من قبل المشغل، ومجهزة بمفتاح تشغيل مستقل بالإضافة إلى قاطع أوفرلود OVER LOAD ، كما تحوي على عداد انتاج الكتروني.**
 - يمكن معايرة وزن القطعة من 50 - 150 غرام.
 - محاور نقل حركة السيور (لباد،بوليستر) مصنوعة من خلاط الفولاذ الانشائي المصمت، ومغطاة بطبقة من الزنك لمنع حدوث الصدأ، تُنقل الحركة من خلال مجموعة من المستنات الفولاذية (دشالي) ، مثبتة على المحاور عن طريق خواوير (أسافين Keys) وبراعي.
 - الغلاف الخارجي عبارة عن عدة قطع، مصنوعة من صفائح الستانليس ستيل.





- يعمل المخمر الأولي بنظام سيور النقل (الشوادر أو القشط)،
- **مصنوعة من اللباد، عددها 7 سبعة فقط.**
- طول المخمر الأولي 6 متر.
- جوانب المخمر عبارة عن مجموعة من النوافذ الزجاجية سماكة (4) مم، قابلة للفتح والإغلاق بحيث تؤمن احكام جيد، بغية المحافظة على الرطوبة من الجوانب والأعلى والأسفل .
- **مجهز بإنارة داخلية خاصة لمنع نمو العفن،** ومزودة بصواني سفلية مصنوعة من الستانلس ستيل لتجميع الطحين.
- يعمل بمحرك كهربائي استطاعة 1 حصان ، يتم تغيير سرعة الدوران عن طريق إنفيرتر، بغية ضبط فترة التخمر اللازمة.
- **مزودة بمفاتيح أمان خاصة (سويتشات) مثبتة على الأبواب الأمامية.**
- مجهزة بمفتاح تشغيل مستقل مع أوفرلود LOAD OVER .
- محاور نقل حركة سيور اللباد مصنوعة من خلائط الفولاذ الانشائي المصمت، ومغطاة بطبقة من الزنك لمنع حدوث الصدأ، تُنقل الحركة من خلال مجموعة من المسننات الفولاذية (دشالي) ، مثبتة على
- المحاور عن طريق خوابير (أسافين Keys) وبراعي.
- تحتوي على موجهات مثبتة على الجوانب الداخلية للماكينة لمنع الحركة العرضية للسيور.
- تحتوي سيور لباد آلية تسليم أقراص العجين على بریم (بروز) يضمن عدم إزاحتها يمينا أو يسارا.
- تحتوي بكرات سيور لباد آلية تسليم أقراص العجين إلى الرقاقة على مجرى خاص بالأبريم الموجود على اللباد، هذا المجرى له شكل مخروطي (كونيك) ، سطوحه ناعمة جداً، للتقليل من سرعة اهتراء البريم.
- الابواب الأمامية والخلفية مصنعة من صفائح الستانلس ستيل.
- السلال الفولاذية (الجانازير) قياس 10B.





- تقوم باستلام قطع العجين القادمة من المخمر الأولي لتسلمه الى المخمر النهائي بشكل آلي.
 - الرقاقة مصنوعة بدقة عالية بحيث تضمن استدارة كاملة للرغيف.
 - آلية رق العجين بسيطة وغير معقدة تستخدم أسطوانات فولاذية، مصنعة بشكل دقيق ، ذات سطوح ناعمة جداً مطلية بطبقة من الهارد كروم **Hard Chrome**. والمدحرجات المستخدمة من النوع الجيد FAG
 - يتم التحكم وبسهولة بسماكة الرغيف 2 - 8 مم بواسطة آلية ميكانيكية موصولة مباشرة مع الأسطوانات الفولاذية.
 - يتم نقل أقراص العجين من مرحلة نصف الرق إلى مرحلة الرق الكامل بشكل أوتوماتيكي عن طريق مكابس هوائية (بستونات)، مثبت في نهايتها دفاشات معدنية. وبمساعدة حساسات سعوية نوع **SCHNEIDER**.
 - عرض سير نقل العجين في مرحلة الرق الكامل يستوعب قرص عجين قطره بحدود 35 سم.
 - مزودة بجهاز نثر للطحين في مرحلتي نصف الرق، ذات منخل ناعم مصنوع من الستانلس ستيل يقوم بنثر الطحين بشكل متناسق ومتجانس على قطع العجين الأمر الذي يساعد على الحصول على وجه رغيف بعد النضج خال من ذرات الطحين. ويتم التحكم في كل جهاز بشكل مستقل عن الآخر بكمية الطحين المنثور على قطع العجين عن طريق انفيرتر يتحكم بسرعة دوران محرك استطاعته 0.3 hp
 - تحتوي الرقاقة في مرحلة نصف رق العجين على جهاز لنثر الطحين عدد 2/ اثنان.
 - محاور نقل حركة السيور (لباد، بوليستر) مصنوعة من خلاط الفولاذ الانشائي المصمت، ومغطاة بطبقة من الزنك لمنع حدوث الصدأ، تُنقل الحركة من خلال مجموعة من المستنات الفولاذية (دشالي) ،
- مثبتة على المحاور عن طريق خوابير (أسافين Keys) وبراعي. يأخذ المجرى الخاص بالأبريم الموجود على محاور نقل الحركة شكلاً مخروطي (كونيك) وذو سطح ناعم جداً ، وذلك للقليل من سرعة اهتراء بريم السير الناقل.
- مزودة بلوحة تحكم و تشغيل مستقلة تتركب عليها، قابلة للدوران مما يسهل التعامل معها من قبل المشغل، ومجهزة بمفتاح تشغيل مستقل بالإضافة إلى قاطع أوفرلود **OVER LOAD** .
- قواعد تثبيت شفرات تنظيف أسطوانات رق العجين ذات سماكة كافية تمنع إنحناء الشفرة، وبالتالي تأمين تلامس كامل ومستمر مع السطح الخارجي للأسطوانة.
- مزودة بمحرك كهربائي 1hp / 65 rpm في مرحلة نصف الرق.
- مزودة بمحرك كهربائي 1hp / 65 rpm في مرحلة الرق الكامل.
- يتم التحكم بسرعة دوران المحركات الكهربائية عن طريقة انفيرتر Invertor مناسب لكل منهما.
- مزودة بأربعة مفاتيح أمان خاصة (سويتشات) مثبتة على الأبواب في مرحلتي الرق ونصف الرق.
- الغلاف الخارجي عبارة عن عدة قطع، مصنوعة من صفائح الستانلس ستيل.
- مزودة بتجهيزات إضافية خاصة:
- صفائح حماية خاصة عند أسطوانات عفس العجين في مرحلة نصف الرق، تمنع وصول يد العامل إليها إذا ما حاول التقاط العجين العالق عليها.
- مسدس هواء مضغوط يستخدم لتنظيف الآلة.





FAG



- يعمل المخمر النهائي بنظام سيور النقل ، مصنوعة من البوليستر، عدد السيور 17 سبعة عشرة فقط.
- طول المخمر الأولي 8 متر. أما عرضه فيتناسب مع قطر الرغيف.
- جوانب المخمر عبارة عن مجموعة من النوافذ الزجاجية سماكة (4) مم، قابلة للفتح والإغلاق بحيث تؤمن احكام جيد، بغية المحافظة على الرطوبة المطلوبة للحصول على التخمر المناسب.
- مجهز بإنارة داخلية خاصة لمنع نمو العفن، ومزودة بصواني سفلية مصنوعة من الستانلس ستيل لتجميع الطحين.
- يعمل بمحرك كهربائي 3hp / 99 rpm ، يتم تغيير سرعة الدوران عن طريق إنفيرتر، بغية ضبط فترة التخمر اللازمة.
- محاور نقل حركة سيور اللباد مصنوعة من خلاط الفولاذ الانشائي المصمت، ومغطاة بطبقة من الزنك لمنع حدوث الصدأ، تُنقل الحركة من خلال مجموعة من المسننات الفولاذية (دشالي) ، مثبتة على المحاور عن طريق خواير (أسافين Keys) وبراعي.
- مزودة بمفاتيح أمان خاصة (سويتشات) عند الأبواب الأمامية.
- مجهز بمفتاح تشغيل مستقل مع أوفرلود LOAD OVER .
- السلاسل الفولاذية (الجنازير) قياس 10B.
- الابواب الأمامية والخلفية مصنوعة من صفائح الستانلس ستيل.
- تحوي على موجهات مثبتة على الجوانب الداخلية للماكينة لمنع الحركة العرضية للسيور باتجاه اليمين أو اليسار.

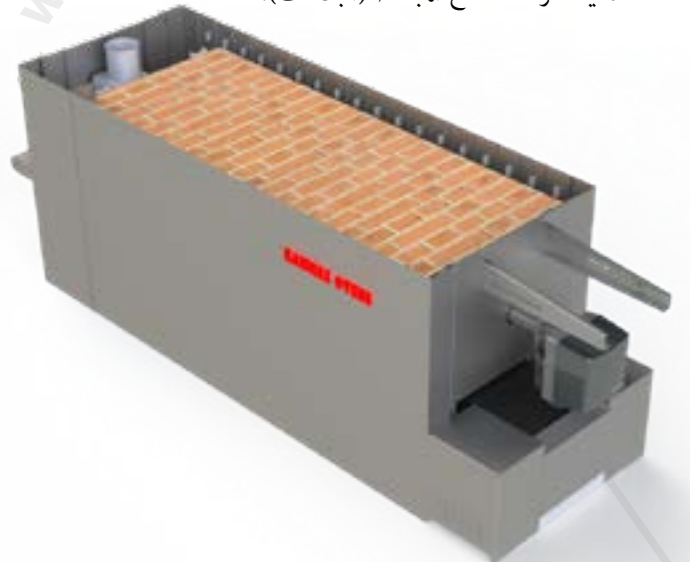




- طول الفرن (5) متر.
- - قياس جنزير حصيرة بيت النار 2 إنش، وقطر محاور نقل الحركة فيها (60) مم
- - معزول بالصوف الحراري من الجوانب (وليس بالملح) بشكل ممتاز، مما يضمن الاحتفاظ بالحرارة وعدم تسريبها للوسط الخارجي ، مما يؤدي إلى توفير كبير في استهلاك الوقود.
- الحراق، ماركة ريللو REILLO إيطالي ، الصنع، ويعمل على الغاز.
- يُبنى الفرن من الجوانب والتقوس (الكوشة) بالقرميد الناري ذو النوعية الجيدة - تركي المنشأ - والذي يتحمل درجات حرارة حوالي 1400 °C
- يتم التحكم بكل من حصيرة بيت النار و الحراق وسير التبريد من خلال لوحة التحكم الرئيسية ، وما يضمن سلامة المعدات والعاملين.
- مزود بألية أوتوماتيكية هوائية لإدخال وإخراج الحراق من وإلى الفرن.
- مزود بميكانيزم آلي لإغلاق وفتح فوهة الفرن عند إدخال وإخراج الحراق.
- سكك الحصيرة العلوية والسفلية من المجاري قياس U80 لتسهيل عملية حركة صفائح المبسط (البلاطات).
- لوحة التحكم مزودة بمؤقت (Timer) للتحكم بإطفاء الحصيرة بعد الانتهاء من العمل والوصول الى حرارة الأمان للمحافظة على أجزاء بيت النار من الكسر.
- صفائح مبسط (البلاطات) الحصيرة مصنوعة من خلاط الفولاذ الانشائي بسماكة 5 مم ، وهي مناسبة لإنتاج المواد الغذائية جميع عناصر الحماية والسلامة المهنية متوفرة.
- أرضية هيكل الفرن مدعمة بصفائح فولاذية بسماكة 5 مم.
- مزودة بمحرك كهربائي باستطاعة 3hp / 65 rpm
- الغلاف الخارج لبيت النار مصنوع من الستانلس ستيل.



RIELLO





سير التبريد :



- الطول الاجمالي (60) متر، محرك كهربائي لكل 15 متر من طول سير التبريد.
- يعتبر ربع الكوع طول 5 متر ويحسب من الطول الاجمالي للسير.
- عرض سير البلاستيك : (80 سم)
- تسير السحابات بخطوط مستقيمة وحسب متطلبات المبنى الموجود بزوايا او بدون زوايا
- جوانب السحابات من صفائح فولاذية مطلية بالدهان الحراري، سماكة (2) ملم ويوجد مردات على طول السحابات من الستانلس ستيل
- لضمان عدم سقوط الخبز ان لزم الامر
- السير الناقل مصنوع من البلاستيك النقي VIRIGIN ماعدا أول قطعة والتي تأتي بعد الفرن مباشرة مصنوعة من الخلائط الفولاذية، يبلغ طولها (1.5) متر.
- محركات سير التبريد استطاعة كل نها 1hp/65rpm
- يرفق مع سير التبريد ربع دائرة عدد 2 وتحسب من ضمن الطول الإجمالي لسير التبريد





ضاغط الهواء :



• ضاغط هواء 500 ليبرا

• طرمبة هواء تركية - مزود بساعة ضغط

• للتحكم بضغط الهواء مع مصيدة لتفريغ

البخار المتكاثف من داخل الخزان .



ملحقات خط الانتاج :



• حقيبة الصيانة و التي تحتوي على 35

قطعة تبديل مختلفة لكافة أجزاء خط

الانتاج

• ميزان الكتروني رقمي أوروبي (200 - 50)

غرام

• عداد ماء الكتروني ماركة SUUN

• أحواض لترييح العجين سعة (150) كيلو

عدد 3

SUUN

Schneider
Electric



FAG

Pemaks
Pneumatics
pemaks.com.tr

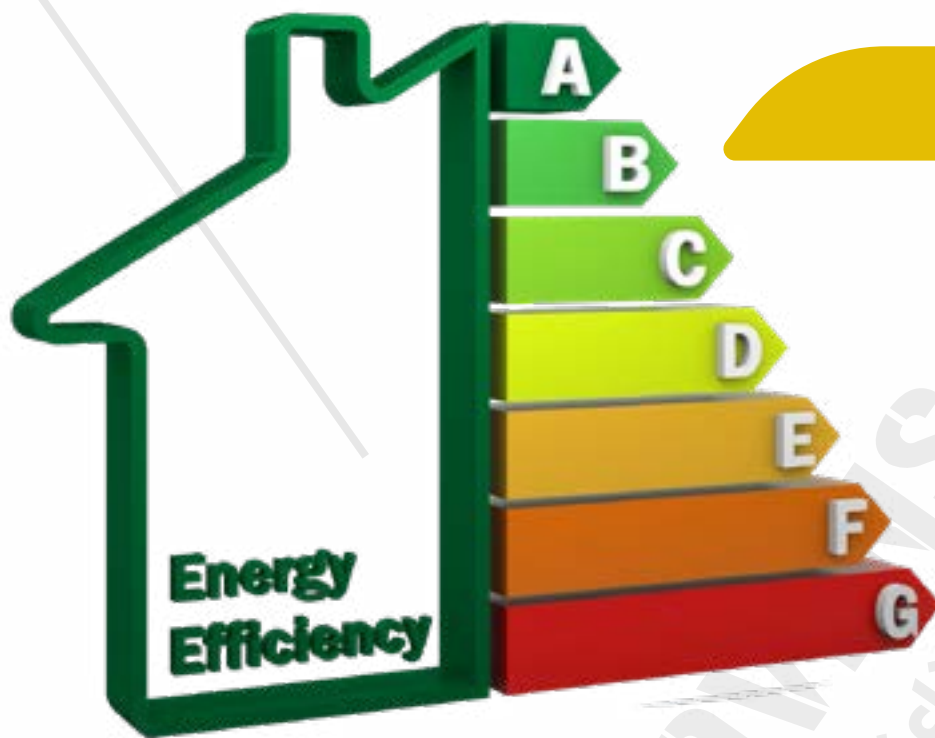
RIELLO

القطع الداخلية لخط الانتاج



- لوحات الكهرباء الخاصة بجميع آلات خط الانتاج ماركة (SCHNEIDER) الألمانية
- جميع الانفريترات الخاصة بجميع آلات خط الانتاج ماركة (LS) الكورية
- بعض البيليات و الرولمانات المستخدمة في الأماكن الحساسة من خطوط الانتاج ماركة (FAG) الألمانية
- جميع البسطونات المستخدمة في خط الانتاج ماركة (PEMAKS)
- حراق بيت النار إما ماركة (RIELLO) أو ماركة (ÖZTERM) بحسب رغبة المشتري





الجهود المستهلكة :



الاسم	الاستطاعة (واط)	الجهود المستهلكة (أمبير)
العجاجة الشوكية	3.75 كيلو واط	8.25 أمبير
القطاعة الآلية	2.5 كيلو واط	5.5 أمبير
المخمر الأولي	1.1 كيلو واط	2.5 أمبير
الرقاقة	1.5 كيلو واط	3.3 أمبير
المخمر النهائي	2.2 كيلو واط	5 أمبير
بيت النار (الفرن)	1.5 كيلو واط	3.3 أمبير
سير التبريد	3.75 كيلو واط	8.25 أمبير
ضاغط الهواء	2.2 كيلو واط	5 أمبير



- لأن جميع آلات خطوط الإنتاج لدينا حاصلة على شهادة الصحة والسلامة العالمية **CE** إضافة إلى شهادة الجودة العالمية **ISO**
- لأنه لدينا موثوقية عالية في الإنتاج
- لأننا نمتلك خبرة عريقة في مجال صناعة الأفران لمدة تتجاوز الـ 25 سنة
- ولأن فريقنا التقني يتكون من خبراء في مجال تركيب وجميع خطوط الإنتاج
- ولأنه لدينا خدمة مميزة لفترة ما بعد البيع وعلى مدار الـ 24 ساعة يومياً
- ولأنه لدينا عدة فرق متخصصة في كافة أنحاء أوروبا... **نصل إليكم أينما كنتم**
- دقة عالية والتزام بمواعيد التسليم حسب الجدول المخطط له
- يرفق مع خط الإنتاج حقيبة صيانة تحتوي على 35 قطعة احتياطية لمختلف أجزاء خط الإنتاج
- ولأن جميع القطع المستخدمة في خطوط إنتاجنا هي من أفضل وأقوى الماركات العالمية العريقة



الضمان و طرق الدفع :



- كفالة شاملة لأجزاء الخط الميكانيكية
- لمدة 24 شهر من تاريخ التسليم
- يتم دفع ثمن المعدات و الآلات على 3 دفعات على النحو التالي :
- **الدفعة الأولى 50 % :** يتم دفعها حين تثبيت العقد
- **الدفعة الثانية 25 % :** يتم دفعها في منتصف العمل
- **الدفعة الثانية 25 % :** يتم دفعها وقت تسليم المعدات في مصنع الشركة



ملاحظات :



- مدة الانجاز 60 يوم من تاريخ كتابة العقود
- يتم تسليم وتجريب المعدات في مصنع البائع في تركيا
- فترة صلاحية هذا العرض هي 30 يوما من تاريخ تقديمه

نتلقى مكالماتكم
و استفساراتكم
على مدار الساعة



0090 538 985 24 64



0090 546 660 56 66



info@kammazovens.com



www.kammazovens.com



OYLUM MAH. SEYH IZZETTIN CAD. NO 2 / KILIS / TURKEY



العرض المالي لمخبز



\$ 00,000

خمس وخمسون ألف دولار فقط لا غير

الاسم	الكمية	النسبة المئوية للضريبة	السعر الافراضي بدون الضريبة	مدة التسليم بشكل افراضي	التسليم بشكل خط انتاج كامل	السعر الاجمالي
العجانة الشوكية	1	18 %	مجاناً	مجاناً	مجاناً	مجاناً
القطاعة الآلية	1	18 %	9500 USD	30 يوم	60 يوم	9500 USD
المخمر الأولي	1	18 %	6500 USD	30 يوم	60 يوم	6500 USD
الرقاقة الآلية	1	18 %	11000 USD	30 يوم	60 يوم	11000 USD
المخمر النهائي	1	18 %	11000 USD	30 يوم	60 يوم	11000 USD
بيت النار	1	18 %	13500 USD	30 يوم	60 يوم	13500 USD
سير التبريد	60 متر	18 %	كل متر 85 USD	30 يوم	60 يوم	5100 USD
كوع بلاستيك ربع دائرة	2	18 %	450 USD	30 يوم	60 يوم	900 USD
ضاغط الهواء	1	18 %	650 USD	30 يوم	60 يوم	650 USD
أحواض تربية العجين	3	18 %	400 USD	30 يوم	60 يوم	1200 USD
عداد الماء الالكتروني	1	18 %	650 USD	30 يوم	60 يوم	650 USD



هدية

نقدم لكم مع الخبز
ماكينة عد وتطبيق الخبز
مجاناً





KAMMAZ OVENS®

Manufacture of Arabic bread lines



KAMMAZ OVENS



خيارات اضافية :



الاسم	الكمية	بلد المنشأ	النسبة المئوية للضريبة	السعر الفردي بدون الضريبة	السعر الافرادي مع الضريبة داخل تركيا
تبدال الشاصيه (الهيكل داخلي) واليطات من الحديد لستانلس ستيل (كروم) لخط الإنتاج	1	تركيا	% 18	22000 USD	% 18 + 22000
تبدال لوحة التحكم بالكهرباء من كباسات الى شاشة تحكم تعمل باللمس لكافة آلات خط الإنتاج	1	تركيا	% 18	1500 USD	% 18 + 1500
إضافة مرحلة مراقبة الانتاج قبل بيت النار	1	تركيا	% 18	1800 USD	% 18 + 1800
تبدال العجانة الشوكية بعجانة حلزونية مع رافعة شوكية	1	تركيا	% 18	22000 USD	% 18 + 22000
إضافة جهاز تعبئة الطحين أوتوماتيكي لنواثر الطحين في الرقاقة	1	تركيا	% 18	1700 USD	% 18 + 1700

Sertifika

certificate

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

KAMMAZ OVENS MAKİNA İMALAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Dylum mah. Şeyh İzzettin cad. No:2 Merkez/Kilis

Kapsam/Scope

Fırın ve ocakların (sanayi ocaklarının) imalatı ve satışı
Manufacturing and selling of furnaces and ovens (industrial ovens)

ISO 9001:2015

Inspect ilgili kurallardan yukarıda belirtilen standardın gerekliliklerine uygunluğunu ilgili kapsamda
inspect assessed and approved that related firm meets the requirements of the designated standard at related scope

inspect assessed and approved that related firm meets the requirements of the designated standard at related scope

İlk yayın tarihi : 02.03.2018

Date of initial issue

Bu sertifikanın yayın tarihi : 02.03.2018

Issue date of this Certificate

Bu sertifikanın geçerlilik tarihi : 01.03.2021

Validity date of this certificate

Yeniden belgelendirme tarihi : 01.03.2021

Recertification Date

Sheep certificate: 2 pages

Sertifika No : 18.02.205-00

Certificate No

EA Kodu : 18

EA Code



General Manager

İncilpazar mahallesi 17 nolu sokak (Kıp 3) Mh. Kat: 8 No: 11

İncilpazar/Erzurum

Bu belgeyi geçerliliği güvence altına almak için uygunluğunu doğrulamak için

Belgeyi geçerliliği güvence altına almak için uygunluğunu doğrulamak için



خبرة عريقة في مجال
صناعة خطوط انتاج
الخبز بكافة أنواعه

Kammazovensco.

