



BAKERY PRODUCTION LINES

PIONEER OF THE BAKERY MACHINERY SECTOR





من نحن:

شركة ألفا لتصنيع خطوط إنتاج أفران الخبز العربي، تأسست في تركيا في مدينة كلاس بترخيص صناعي وتجاري رقم: /004250/ تاريخ: 2015م وهي من كبرى الشركات الرائدة في عالم تصنيع الأفران، تنتج العديد من معدات المخابز الآلية وأنواع مختلفة من مكونات التصنيع الغذائي، تعتمد على تطوير منتجاتها ضمن فريق عمل متخصص واحترافي للحصول على قوة في الأداء وجودة في التصنيع. تمتلك الشركة جميع أنواع الوثائق والاعتمادات المرجعية وفق شهادات الجودة العالمية CE ونظام الصحة والسلامة العالمي.

منتجاتنا:

- خطوط مخابز آلية لإنتاج الخبز العربي (اللبناني).
- خطوط مخابز آلية صغيرة الحجم (ميني ماركت - عربة)
- خطوط مخابز (أوتوماتيك كامل) من العجانة الآلية وحتى ماكينة التفليف الآلي.
- خطوط آلية لإنتاج خبز التورتيللا.
- خطوط آلية لإنتاج خبز البيتزا.
- خطوط آلية لإنتاج اللحم بعجين.
- خط نصف آلي كامل (لإنتاج الفطائر والمناقيش والبيتزا واللحم بعجين).
- آلات التصنيع الغذائي للمعجنات بكافة أنواعها
- مستلزمات الأفران والملحقات وقطع الصيانة.

ما يميزنا:

- منتجاتنا حاصلة على شهادة الجودة (iso – CE).
- الاهتمام بقواعد السلامة والأمان.
- إمكانية تطوير وإضافة مزايا خاصة لكل مكنة حسب الطلب.
- تأمين كافة التجهيزات والملحقات الخاصة بعمل خط الإنتاج.
- خبراء مهندسين في تقديم دراسات شاملة لإنشاء مخططات تخص خط الإنتاج.
- إمكانية التحويل المالي عن طريق البنوك المحلية والعالمية ضمن اعتمادات بنكية مبرمة.
- فريق عمل متخصص للتركيب والتشغيل في كافة دول العالم.
- خدمة كاملة ما بعد البيع من كفاءة حقيقية لمدة عام وتوفر قطع التبديل.
- وجود وكلاء حصريين في بعض الدول العربية والعالمية.



HAKKIMIZDA:

ALFA BREAD MAKİNE lavaş ve düz ekmek çeşitlerinin full otomatik üretim hatlarını imal etmek üzere 2015 yılında Kilis'te kurulmuştur.

Fırıncılık ekipmanları ve full otomatik ekmek üretim hatları üzerine Türkiye'nin önde gelen şirketlerinden olan ALFA, lavaş, tortilla arap pitası vb. düz ekmek tipleri için sistemlerini geliştirmeye devam etmektedir. Üretimde performans ve kalite yakalamak için uzman ve yetenekli bir ekip ile ürünlerini geliştirmektedir.

ALFA, uluslararası kalite sertifikaları CE ve global sağlık ve güvenlik sistemine uygun üretim standartları ile her türlü referans belgesine ve akreditasyona sahiptir.

ÜRÜNLERİMİZ:

- α Full Otomatik Arap Ekmek Üretim Hatları(Şam ve Lübnan).
- α Kompakt Ekmek Üretim Hatları (Mini market - Mobil Fırın ,Restoran).
- α Full Otomatik Pita Ekmek üretim Hatları.
- α Full Otomatik Tortilla Ekmek üretim Hatları.
- α Full Otomatik Lavaş Ekmek üretim Hatları.
- α Full Otomatik Lahmacun Üretim Hatları.
- α Full Otomatik Pizza Üretim Hatları.
- α Full Otomatik Tannour Ekmek Üretim Hatları.
- α Fırın Malzemeleri, Aksesuarlar Ve Bakım Parçaları İmalatı.

ALFA BREAD MAKİNA GIDA
İNŞAAT TAŞIMACILIK İMALAT
SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

ADRES: ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ MAH,
22 NOLU CD, NO: 14 MERKEZ/KİLİS



* تصدير لكافة دول العالم.

* توفر معايير السلامة العالمية.

* جودة في الانتاج وقوة في الأداء.



WHO WE ARE:

AlfaBread Company for manufacturing of Arabic bread production lines. It was established in Turkey - kilis city in 2015 with an industrial and commercial license No. 004250.

It is one of the leading companies in the Bakery manufacturing world.

It produces various automatic bakery equipment for the Flatbread types. It develops its products within a specialized and skillful team to obtain strength in performance and quality in manufacturing.

The company has all kinds of reference documents and accreditations by the international quality certificates CE and the global health and safety system.

OUR PRODUCTS:

- α Automatic Arabic bread production lines (Shami and Lebanese).
- α Small-sized automatic bread production lines (mini-market - mobile bakery).
- α Fully automatic bakery equipment from the automatic kneading machine to the automatic packaging machine.
- α Automatic Pita bread production lines.
- α Automatic Tortilla bread production lines.
- α Automatic Lavash bread production lines.
- α Automatic Lahmacun production lines.
- α Automatic Pizza production lines.
- α Automatic Tannour bread production lines.
- α In addition to providing bakery supplies, accessories, and maintenance parts.

- * Dünyanın tüm ülkelerine ihracat
- * Tüm ülkelerde geçerli kalite ve uyumluluk standartları
- * Üretimde Kalite ve Performans

- * Export to world wide.
- * Provides global safety standards.
- * Quality in production and strength in performance.



En

It is a fully automatic line dedicated to producing Shami and Lebanese bread in various sizes and weights.

It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/.

It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%.

The production capacity of production lines ranges from /500-12000/ bread/h, with a diameter ranging from /15- 37/ cm.

The production line is designed and manufactured according to your available space and within the highest technologies to meet your needs..

Tr

Çeşitli ebat ve ağırlıklarda Şam ve Lübnan ekmeği üretimine yapabilen tam otomatik bir hattır.

Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve aksesuarlardan yapılmıştır.

Bu üretim hattı maksimum %60 su oranı ile çalışır.

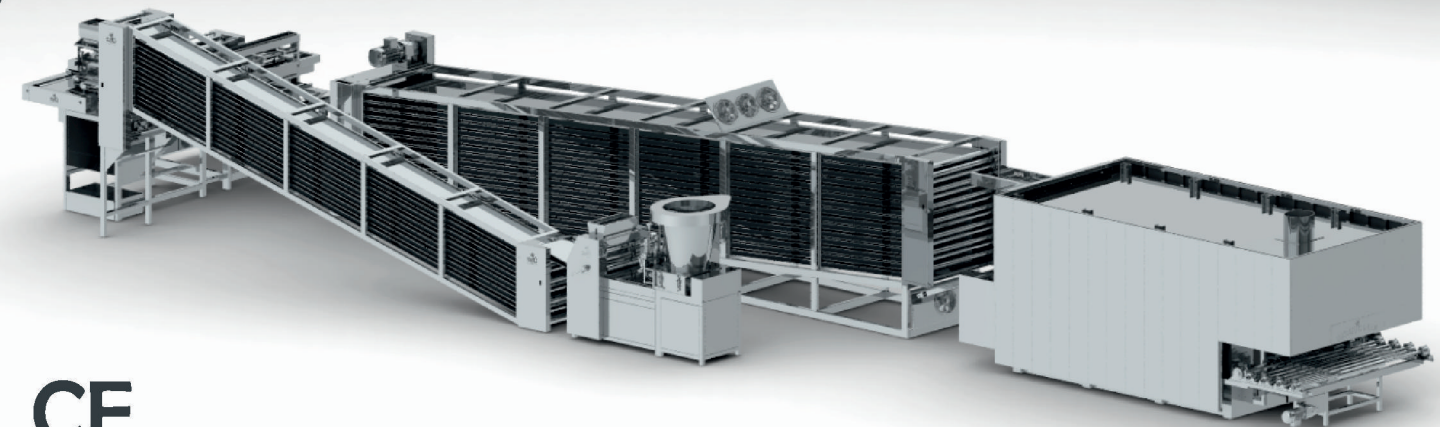
Üretim hatlarının kapasiteleri saatte 500-12000 adettir. Ayrıca üretim hatları /15-37/ cm çap aralığında hamurları açabilir.

Üretim hattı, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınızı karşılayacak en yüksek teknolojiler dahilinde tasarlanır ve üretilir.

Ar

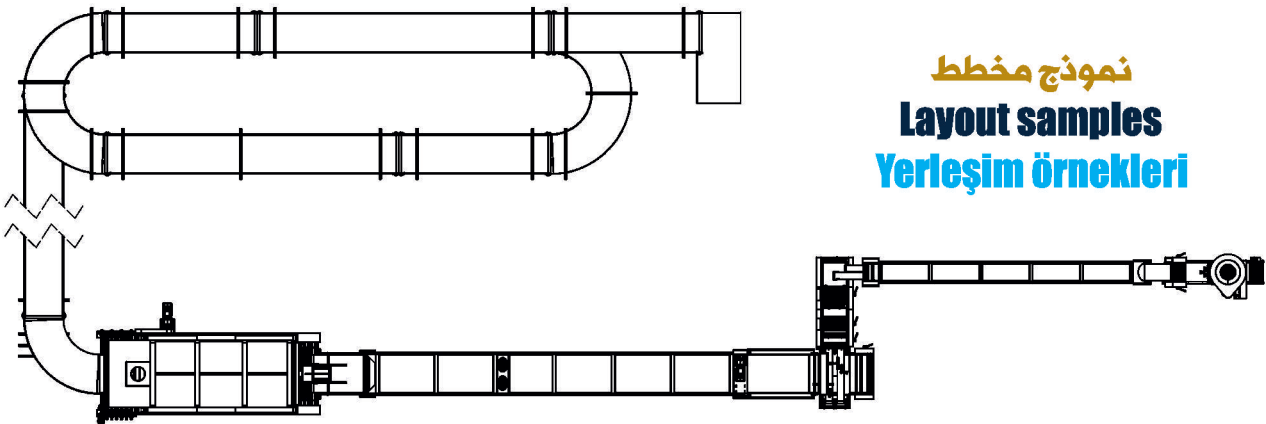
خط آلي بالكامل مخصص لإنتاج الخبز الشامي واللبناني بمقاسات وأوزان متعددة. مصنوع من الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية للجودة /CE/، يعمل على عجين نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%، وتتراوح الطاقة الإنتاجية لخطوط الإنتاج من /500-12000/ رغيف في الساعة، بقطر يتراوح ما بين /15-37/ سم. يتم تصميم وتنفيذ خط الإنتاج وفق المساحة المتوفرة لديكم وضمن أعلى التقنيات بما يلبي احتياجاتكم

خط آلي لإنتاج الخبز العربي





Line name	Type	Average production capacity 1h	Bread size cm	structures	space M2
BO35MS	Compact/Single	500	15-30	Stainless steel	60
BO40P	Portable/Single	1000	15-37	Powder coating iron	80
BO40M	Market/Single	1000	15-37	Stainless steel	100
BO40S	Single	2000-2500	15-37	Powder coating iron	200
BO40K	Single	2000-2500	15-37	Stainless steel	200
BO60S	Double	4000-5000	15-27	Powder coating iron	250
BO60K	Double	4000-5000	15-27	Stainless steel	250
BO80S	Double	5000-6000	15-37	Powder coating iron	250
BO80K	Double	5000-6000	15-37	Stainless steel	250
BO90S	Triple	8000-9000	15-27	Powder coating iron	300
BO90K	Triple	8000-9000	15-27	Stainless steel	300
BO100S	Triple	8000-9000	15-30	Powder coating iron	350
BO100K	Triple	8000-9000	15-30	Stainless steel	350
BO120S	Quadruple	11000-12000	15-27	Powder coating iron	400
BO120K	Quadruple	11000-12000	15-27	Stainless steel	400



نموذج مخطط
Layout samples
Yerleşim örnekleri

En

It is a fully automatic line dedicated to producing Pita and Kamaj bread in various sizes and weights.

It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/.

It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%.

The production capacity of production lines ranges from /1000-2500/ bread/h, with a diameter ranging from /10 -18/ cm.

The production line is designed and manufactured according to your available space and within the highest technologies to meet your needs.

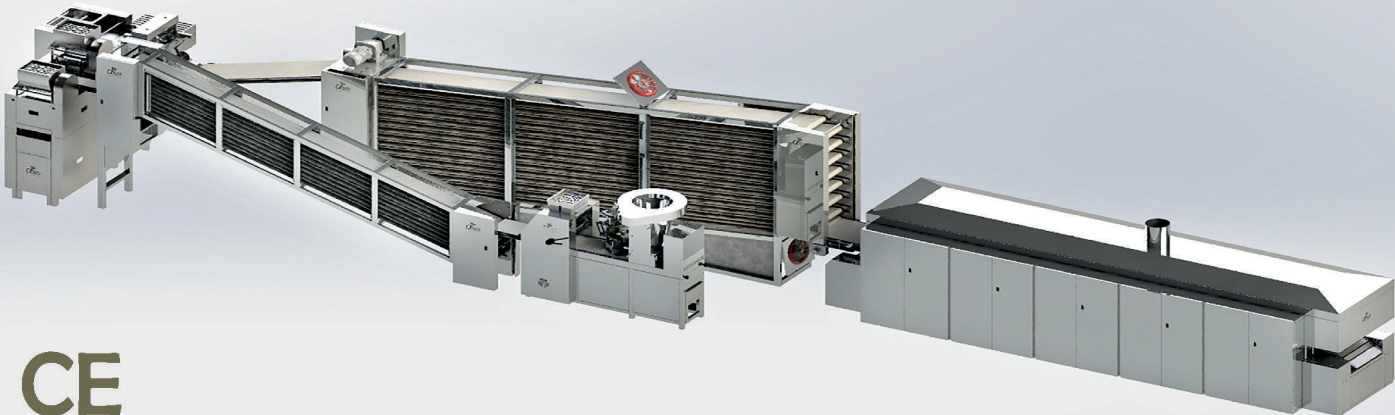
Ar

خط آلي بالكامل مخصص لإنتاج خبز البيتزا والكماج بمقاسات وأوزان متعددة.
مصنوع من الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية للجودة /CE/،
يعمل على عجين نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%،
وتتراوح الطاقة الانتاجية لخطوط الانتاج من /1000-2500/ رغيف في الساعة،
بقطر يتراوح ما بين /10-18/ سم.
يتم تصميم وتنفيذ خط الإنتاج وفق المساحة المتوفرة لديكم
وضمن أعلى التقنيات بما يلبي احتياجاتكم.

Parts of the line:

- Divider
- Primary proofer
- Sheeter
- Final proofer
- Baking oven
- Cooling conveyor belt

خط آلي لانتاج خبز البيتزا



CE

PİTA EKMEK PITA BREAD



Line name	Type	Output 1h	Bread size cm	structures	Workspace M2
PO40S	Double	1000-1200	10-18	Stainless steel	200
PO40K	Double	1000-1200	10-18	Powder coating iron	200
PO80S	Quadruple	2000-2500	10-18	Stainless steel	300
PO80K	Quadruple	2000-2500	10-18	Powder coating iron	300

Tr

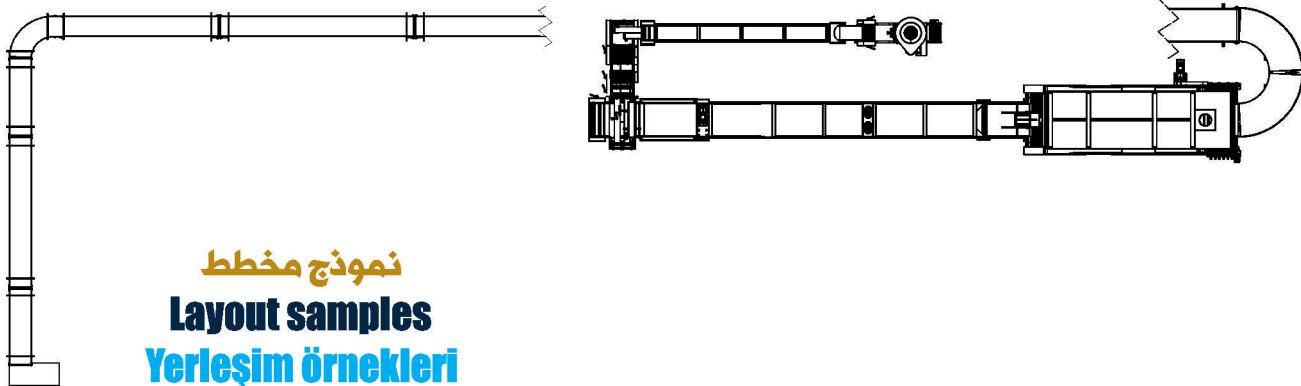
Çeşitli ebat ve ağırlıklarda pita ekmeği üretimi yapmak için özel olarak imal edilmiştir.

Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve sağlıklı malzemelerden yapılmıştır.

Bu hat un içindeki su oranı maksimum %60'ı geçmeyen hamuru işleyebilir.

Üretim hatlarının üretim kapasiteleri 1000-2500 ekme/saattir. Ayrıca /10-18/ cm arasında hamur çaplarını açabilir.

Üretim hattı, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınızı karşılayacak en yüksek teknolojiler dahilinde tasarlanır ve üretilir.



En

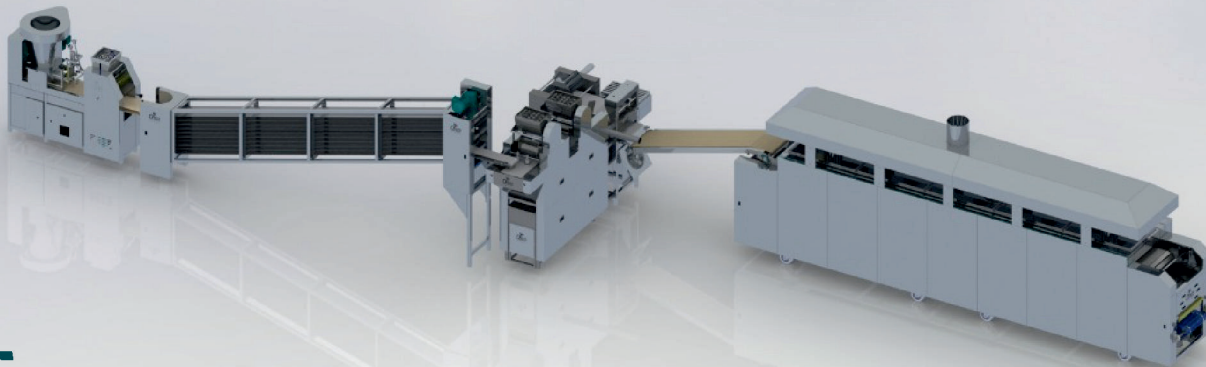
A fully automated line dedicated to producing Mexican tortillas in various sizes and weights. It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/. It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%. The production capacity of production lines ranges from /1200-3000/ bread/h, with a diameter ranging from /15 -30/ cm. The production line is designed and manufactured according to your available space and within the highest technologies to meet your needs



Ar

خط آلي بالكامل مخصص لإنتاج خبز التورتيللا الهكسبكي بمقاسات وأوزان متعددة. مصنوع من الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية للجودة /CE/. يعمل على عجيب نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%، وتتراوح الطاقة الانتاجية لخطوط الانتاج من /1200-3000/ رغيف في الساعة، بقطر يتراوح ما بين /15-30/ سم. يتم تصميم وتنفيذ خط الإنتاج وفق المساحة المتوفرة لديكم ضمن أعلى التقنيات بها يلي احتياجكم.

خط آلي لانتاج خبز التورتيللا



CE

TORTILLA EKMEĐİ TORTILLA BREAD



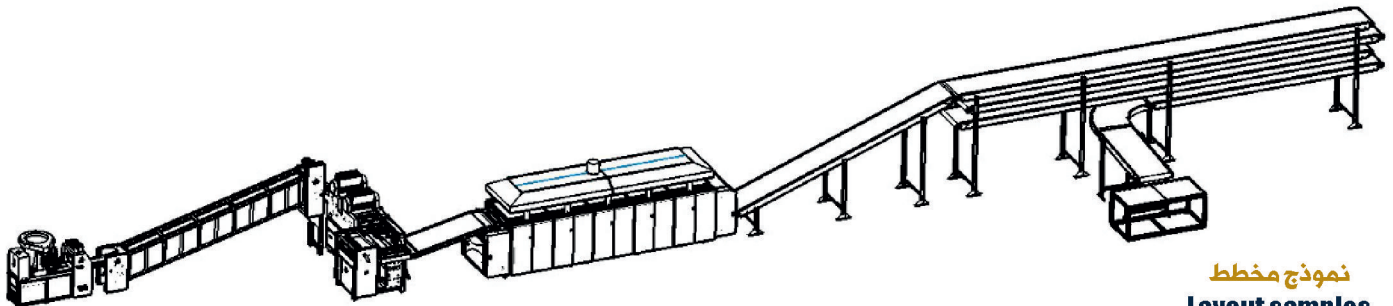
Line name	Type	Output 1h	Bread size cm	structures	Workspace M2
TO40S	Singel	1200-1500	15-30	Stainless steel	120
TO40K	Singel	1200-1500	15-30	Powder coating iron	120
TO80S	Double	2500-3000	15-30	Stainless steel	180
TO80K	Double	2500-3000	15-30	Powder coating iron	180

Parts of the line:

- Divider
- Primary proofer
- Sheeter
- Special conveyor belt
- Baking oven
- Cooling conveyor belt

Tr

Çeşitli boyut ve ağırlıklarda tortilla ekmeđi üretmek için imal edilmiş üretim hattıdır. Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve sağlıklı malzemelerden yapılmıştır. Un içindeki su oranı %60' ı geçmeyen hamuru işler. Üretim hatlarının üretim kapasiteleri 1200-3000 adet ekmeđ/ saat aralığında, hamur çapları açma kabiliyetleri ise / 15 -30/ cm aralığındadır. Üretim hattı, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınızı karşılayacak en yüksek teknolojiler dahilinde tasarlanır ve üretilir.



نموذج مخطط
Layout samples
Yerleşim örnekleri

En

A fully automated line dedicated to producing Turkish Lahmacun in various sizes and weights .

It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/.

It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%.

The production capacity of production lines ranges from /1000-2000/ bread/h, with a diameter ranging from /15 - 35/ cm.

The production line is designed and manufactured according to your available space and within the highest technologies to meet your needs..

Parts of the line:

- Divider
- Primary proofer
- Sheeter
- meat sauce container
- Special conveyor belt
- Baking oven
- Cooling conveyor belt

Ar

خط آلي بالكامل ومخصص لإنتاج اللحم بعجين التركي بمقاسات وأوزان متعددة، ومصنوع من

الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية

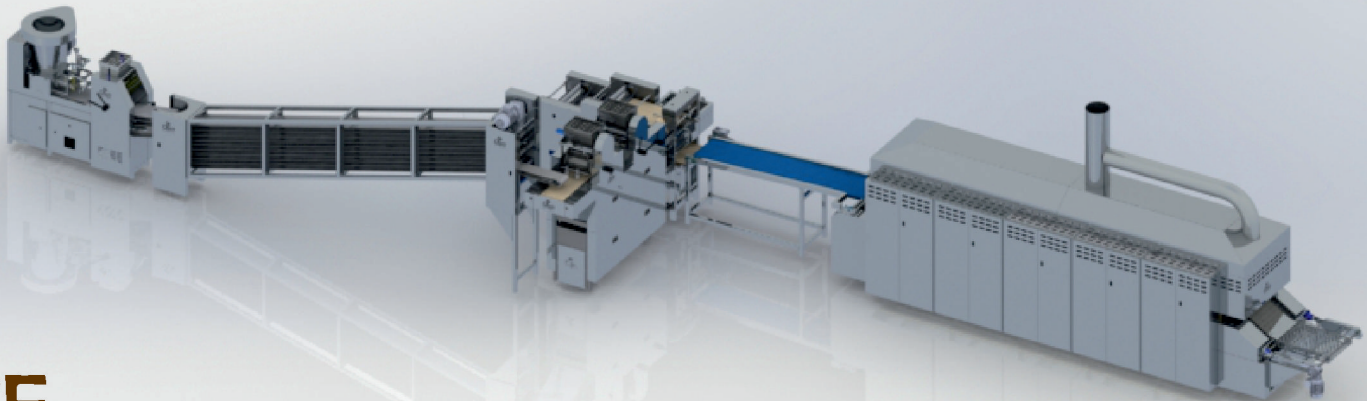
للجودة /CE/، يعمل على عجين نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%/.

وتتراوح الطاقة الانتاجية لخطوط الانتاج من /1000-2000/ رغيف في الساعة،

بقطر يتراوح ما بين /15-35/ سم.

يتم تصميم وتنفيذ خط الإنتاج وفق المساحة المتوفرة لديكم وضمن أعلى التقنيات بما يلبي احتياجاتكم.

خط آلي لإنتاج اللحم بعجين



CE

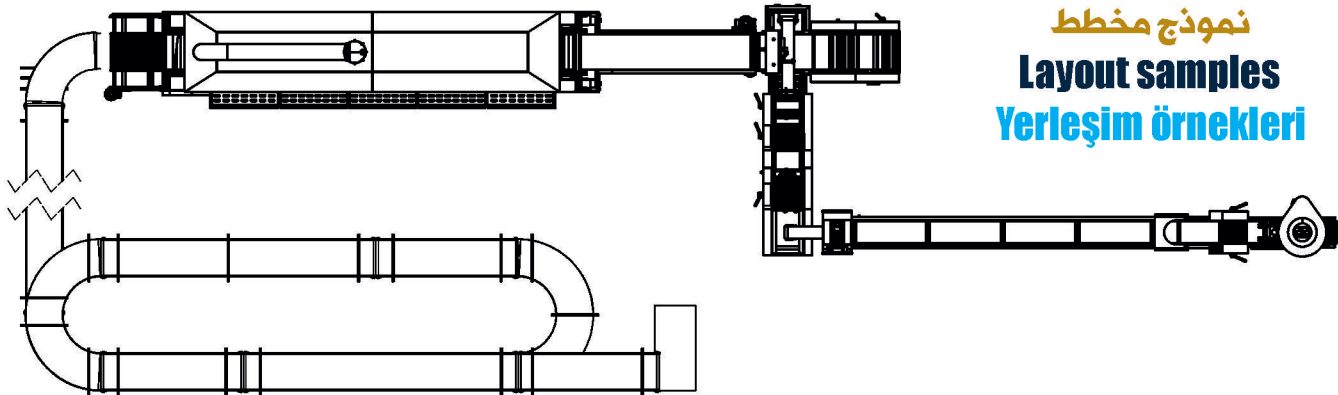
LAHMACUN - TURKISH PIZZA LAHMACUN HATTI



Line name	Type	Output 1h	Bread size cm	structures	Workspace M2
LO40S	Singel	1000	15-35	Stainless steel	150
LO40K	Singel	1000	15-35	Powder coating iron	150
LO80S	Double	2000	15-35	Stainless steel	200
LO80K	Double	2000	15-35	Powder coating iron	200

Tr

Çeşitli ebat ve ağırlıklarda türk lahmacunu üretmek için geliştirilmiş sistemdir. Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve sağlıklı malzemelerden yapılmıştır. Un içindeki su oranı %60'ı geçmeyen hamuru işleyebilir. Üretim hatlarının üretim kapasiteleri 1000-2000 adet lahmacun/saat aralığında, /15 - 35/cm çap aralığındadır. Üretim hattı, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınızı karşılayacak en yüksek teknolojiler dahilinde tasarlanır ve üretilir.



En

A fully automated line dedicated to producing Turkish Lavash in various sizes and weights .
It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/.
It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%.
The production capacity of production lines ranges from /800-2000/ bread/h.
The loaf shape is oval with a maximum 50 cm length and 35 cm width/.
The weight, length, and width are adjustable upon request.
The production line is designed and manufactured according to your available space and within the highest technologies to meet your needs.

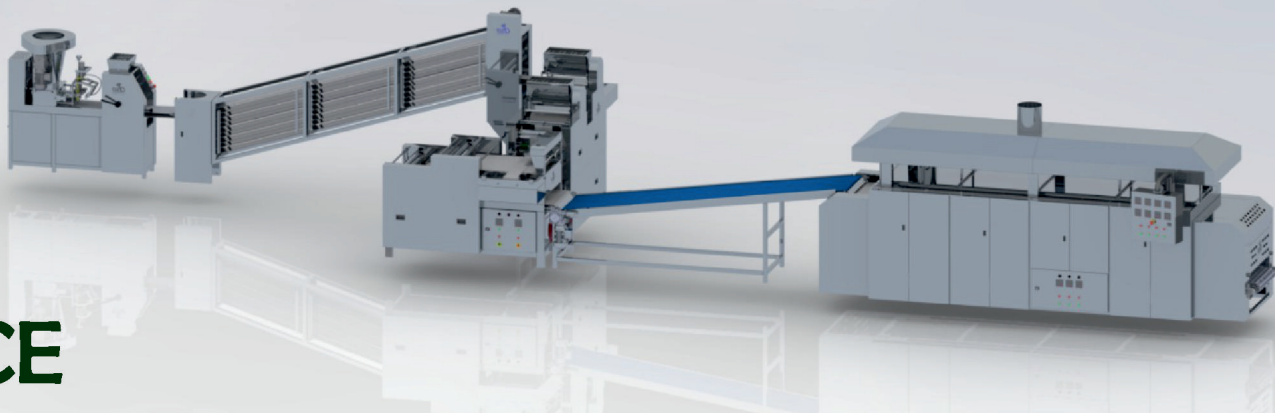


Ar

خط آلي بالكامل مخصص لإنتاج خبز اللواش التركي بمقاسات وأوزان متعددة. مصنوع من الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية للجودة /CE/.
يعمل على عجين نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%/. وتتراوح الطاقة الانتاجية لخطوط الانتاج من /800-2000/ رغيف في الساعة. شكل الرغيف بيضوي كحد أعظمي /طول 50- عرض 35/
ويمكن تعديل الوزن أو الطول والعرض حسب الطلب.
يتم تصميم وتنفيذ خط الإنتاج وفق المساحة المتوفرة لديكم وضمن أعلى التقنيات بما يلبي احتياجاتكم.

خط آلي لإنتاج خبز اللواش

CE



LAVAŞ EKMEK LAVASH BREAD



Line name	Type	Output 1h	Bread size cm	structures	Workspace M2
LV40S	Singel	800-1000	35/50	Stainless steel	120
LV40K	Singel	800-1000	35/50	Powder coating iron	120
LV80S	Double	1500-2000	35/50	Stainless steel	180
LV80K	Double	1500-2000	35/50	Powder coating iron	180

Tr

Çeşitli ebat ve ağırlıklarda türk lavaş ekmekler için tasarlanıp üretilen hattır.

Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve sağlıklı malzemelerden yapılmıştır.

Un içindeki su oranı %60'ı geçmeyen hamuru işleyebilir.

Lavaş hatlarının üretim kapasitesi 800-2000 ekmek/saat arasında değişmektedir.

Oval şekilde de hamur açıp pişirebilir. Hattın oval ekmek açma

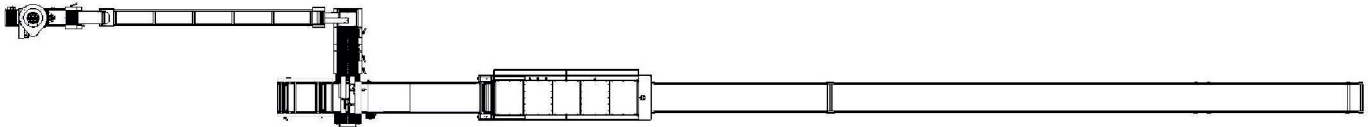
kapasitesi 35 cm en ve 50 cm boy'dur. Hamur ağırlığı, uzunluğu ve genişliği isteğe göre ayarlanabilir.

Üretim hattı, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınızı karşılayacak en yüksek teknolojiler dahilinde tasarlanır ve üretilir.

Parts of the line:

- Divider
- Primary proofer
- Sheeter
- Special conveyor belt
- Baking oven
- Cooling conveyor belt

نموذج مخطط
Layout samples
Yerleşim örnekleri



En

A semi-automatic line dedicated to producing Italian pizza in various sizes and weights. It is made of food-grade stainless steel and healthy materials within international quality standards /CE/. It handles the dough with a water-to-flour ratio that does not exceed 60%. The production capacity of production lines ranges from /500-1000/ pcs/h, with a diameter ranging from /10 -40/ cm. with different weights. The project is designed and implemented automatically or semi-automatically according to your available space and to meet your needs.

Parts of the machine group

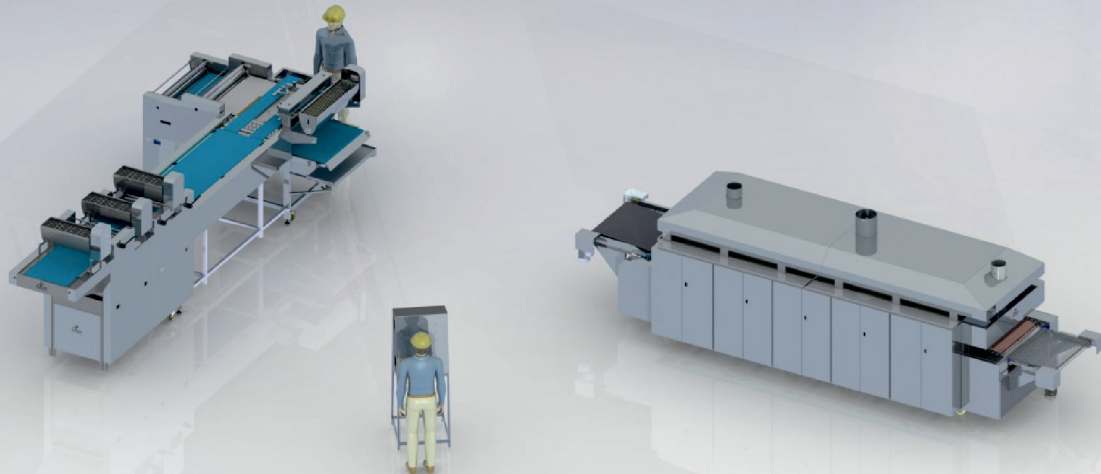
- Sheeter
- Baking oven
- Cooling conveyor belt

Ar

خط نصف آلي مخصص لإنتاج البيتزا الإيطالية بمقاسات وأوزان متعددة. مصنوع من الستانلس ستيل الغذائي والمواد الصحية ضمن المعايير العالمية للجودة /CE/. يعمل على عجين نسبة الماء فيه لا تتجاوز /60%/. وتتراوح الطاقة الانتاجية لخطوط الانتاج من /500-1000/ قطعة في الساعة، بقطر يتراوح ما بين /10-40/ سم، وبأوزان مختلفة. يتم تصهير وتنفيذ المشروع بشكل آلي أو نصف آلي وفق المساحة المتوفرة لديكم وبما يلبي احتياجاتكم.

خط نصف آلي لانتاج البيتزا

CE



YARI OTOMATİK PİZZA ÜRETİM HATTI

SEMI-AUTOMATIC PIZZA PRODUCTION LINE



Line name	Type	Output 1h	Bread size cm	structures	Workspace M2
PZ50K	Singel	500	10-40	Stainless steel	50
PZ80K	Double	1000	10-40	Stainless steel	80



Talep üzerine tam otomatik bir hat üretebiliriz

We can manufacture a fully automated line upon request

يمكنك طلب خط انتاج أوتوماتيكي بالكامل

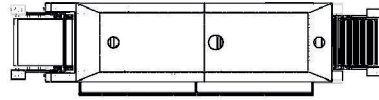
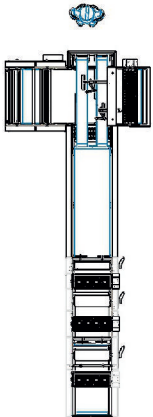
Tr

Çeşitli ebat ve ağırlıklarda İtalyan pizzası üretmek için geliştirilmiş yarı otomatik sistemdir. Uluslararası kalite standartları /CE/ kapsamında gıda sınıfı paslanmaz çelikten ve sağlıklı malzemelerden yapılmıştır.

Un içindeki su oranı %60'ı geçmeyen hamuru işler.

Üretim hatlarının üretim kapasiteleri 500-1000 adet/saat arasında, ürün çapları 10 - 40 cm arasında ve farklı ağırlıklarda değişmektedir.

Proje, mevcut alanınıza göre ve ihtiyaçlarınıza göre full veya yarı otomatik olarak tasarlanır ve uygulanır.



نموذج مخطط
Layout samples
Yerleşim örnekleri

En

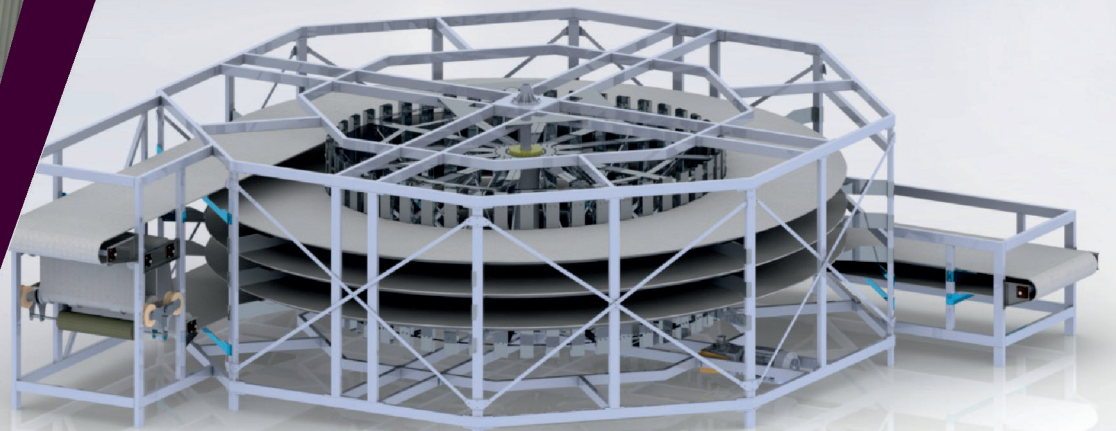
It cools the baked bread coming out of the oven to the packing point through a set of belts, consisting of several shapes (elbow and straights) to suit their placement in the production hall.

Tr

Fırından çıkan ekmek tiplerini soğutmak için kullanılır. Soğutma banları düz (90-180 derece hareket kabiliyetli), katlı ve döner (rotary) olmak üzere 3 şekilde imal edilebilir.

Ar

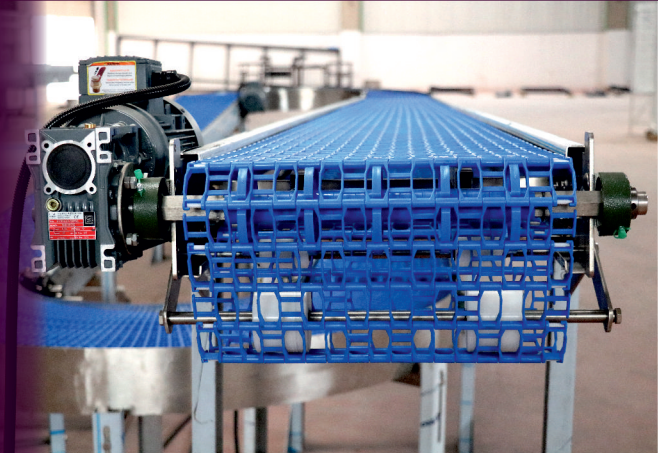
يقوم بتبريد المخبوزات الخارجة من بيت النار إلى نقطة التوضيب، وذلك عن طريق مجموعة من السيور والتي تتألف من عدة أشكال (أكواع وسحبات) لتتناسب مع توضعها ضمن صالة الإنتاج



CE

Oven name	BO35MS	BO40PM	BO40SK	BO60SK	BO80SK	BO90SK	BO100SK	BO120SK
Cooling Belts	C35PM	C40PM	C40SK	C60SK	C80SK	C90SK	C100SK	C120SK

سيور التبريد



CE CERTIFICATES





alfabread.com



[/alfabreads](https://www.facebook.com/alfabreads)



info@alfabread.com