



كتالوج منتجات

فرن دوار
فرن طبقات
فرن كونفكشن
مضرب و عجان
معدات تشكيل
معدات حلوي و مخبوزات
خطوط إنتاج

2022

عن مؤسسة الشهيل للتجارة

شركة الشهيل للتجارة شركة متخصصة في توريد و صيانة معدات صناعة الغذاء, بدأنا رطتنا عام 1995 و من خلال التعامل في تشغيل و صيانة المعدات لدي عملائنا اكتسبنا خبرتنا في تقديم افضل الطول و المعلومات اللازمة لانجاح مشروعك , نسعي دائما لتقديم افضل الطول في توريد و صيانة معدات صناعة الغذاء كما نسعي ايضا للبحث عن كل ما هو جديد و متطور في الصناعة و مناسب لكل شيف في الوطن العربي

توريد و تركيب و صيانة
معدات و خطوط انتاج



نقدم افضل خدمات الصيانة علي
مدار الساعة لعملائنا



معلومات سهلة الوصول و شبكة
خدمة عملاء في كل القنوات.



رؤية شركة الشهيل

الدمج المستمر بين الكفاءات البشرية و
التقنيات الحديثة لتقديم أفضل العروض و
الخدمات لعملائنا.

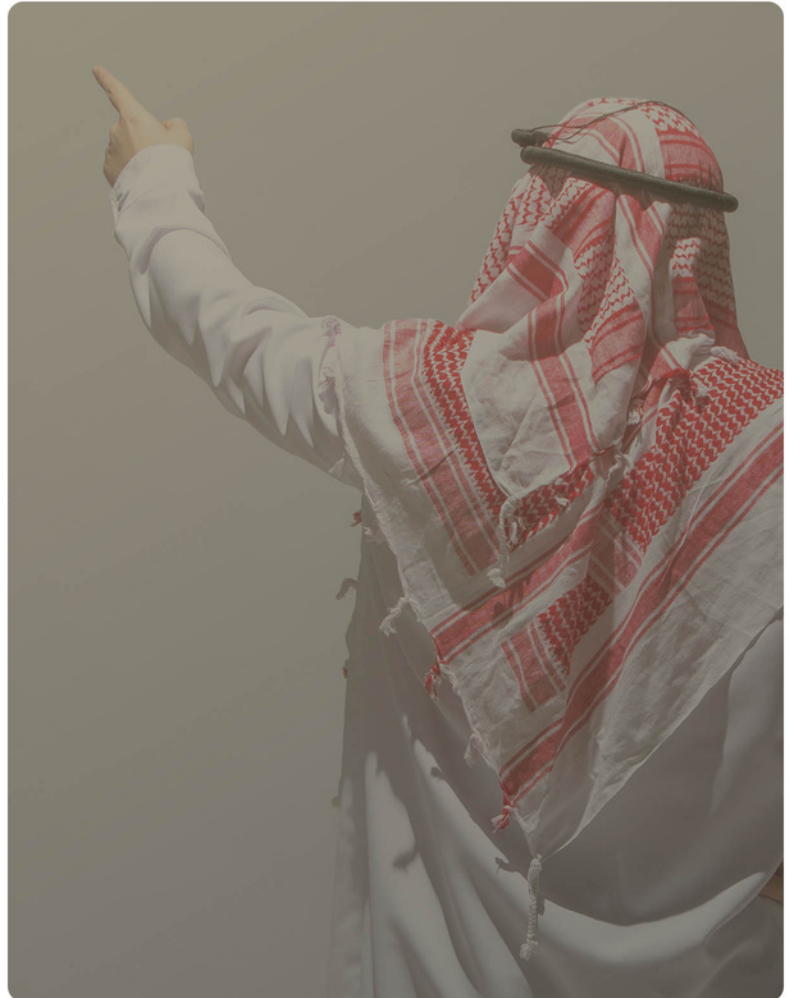


أهداف الشركة

- اتاحة جميع المعلومات للمعدات المعروضة لمساعدة العميل علي اتخاذ القرار.
- زيادة قائمة المنتجات و تنوعها لتخدم عملائنا بتنوع شرائحها.
- الاستمرارية في تقديم خدمات الدعم الأسرع و الاعلي جودة.
- مراكز خدمة منتشرة تغطي المملكة والوطن العربي.

مبادئنا

- الصدق و الامانة في المعاملة.
- توفير المعلومات السليمة بشكل واضح.
- الوصول الي رضا العملاء.
- طول ذكية تواكب التطور.





عصر جديد في تكنولوجيا صناعة الغذاء

إذا كنت تسعى للإختيار الأفضل في معدات صناعة الحلوي و المخبوزات فأنت الآن في المكان الصحيح، مؤسسة الشهيل بجانبك دائماً للوصول إلي أهدافك.

٢	عن الشركة
٥	الافران
١٧	المضارب و العجانات
٢٥	معدات تشكيل العجين
٣١	ماكينات صناعة المخبوزات و الحلوي
٤٠	الخدمات
٤١	قطع الغيار
٤٢	عملاتنا



شركة
التهذيب
مصر



الأفران التجارية | Commercial Ovens



عام 1965 كان العام الذي شهدت فيه شركة SOVER s.r.l. , الاخوة زوكشيلي أنتجوا أول فرن سطح حراري. ليكون ذلك أول نجاح في سلسلة طويلة من النجاحات, و في عام 1971 , كانوا من بين الأوائل في إيطاليا الذين بدأوا في إنتاج الفرن الدوار و في عام 1976 , أسسوا شركة ZUCHELLI OVENS S.p. , و بطول الثمانينيات , أصبحوا أول مصنع في إيطاليا ينتج الافران الدوارة الصغيرة.



المميزات الفنية

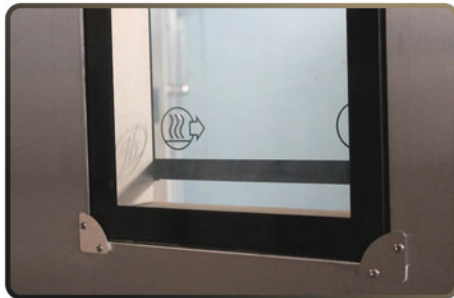
- ✓ درجة حرارة تصل الي ٤٠٠ درجة مئوية مع تحكم كامل. ✓ غرفة احتراق و موقد علي الجانب الخلفي الأيسر.
- ✓ حجرة الخبز و واجهات الفرن من الاستانليس استيل. ✓ لوحة التحكم: كهروميكانيكية او رقمية او كمبيوتر.
- ✓ غرفة احتراق جديدة عالية الأداء وقابلة للإزالة بالكامل. ✓ الوقود: غاز او سولار او كهرباء.
- ✓ ألواح خارجية من الاستانليس استيل. ✓ مولد بخار متميز و بقدرة عالية.
- ✓ توفير واضح في استهلاك الوقود. ✓ نظام بخار مُحسَّن وسهل الوصل , قابل للإزالة تمامًا
- ✓ مسافة مرتفعة بين الرفوف تصل الي 9 سم لافضل نتائج في التسوية الجيدة حتي مع المنتجات المرتفعة
- و تعتبر هذه الميزة فريدة من نوعها في هذا النوع من الافران. للمزيد شاهد الصفحة التالية

موديلات الفرن

الطراز	مقاس الصينية	مساحة الخبز	الانتاج في الساعه	الأبعاد الخارجية			الوزن	عدد الرفوف	الطاقة الحرارية	الطاقة الكهربائية	
				A	B	H				الاحتراق	المقاومة
	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	nr	kcal	kw	kw
Minicombo 40x60 10T	8,3	2.4	30	92	104	109	305	10	18.000	0.75	12
ROTERFAN 5 60x80	60x80	7,2	100	133	205	203	1050	15	55.000	1,5	42
ROTERFAN 60x80	60x80	8,6	120	133	205	233	1100	18	55.000	2	47



باب سميك جدا وقوي



زجاج مزدوج لعزل حراري أفضل



مقبض الباكلي أسود مقاوم للحرارة



فرن دوار ١٨ صنية | RotorFan



MADE IN ITALY

فرن دوار ايطالي عدد ١٨ صنية يعمل غاز او ديزيل او كهرباء

مصنوع بالكامل من الستانلس ستيل ٣١٠



باب سميك و عازل للحرارة

١٨ صنية بفارق ٩ سم

ثلاث اختيارات
لأنظمة التحكم

نظراً لسهولة الاستخدام يعتبر الفرن الدوار مثالي للتركيب في أي مخبز أو مصنع لإنتاج المخبوزات و المعجنات
تعرف معنا علي أهم مميزات المتاحة في الفرن الدوار و أيضاً الخيارات المتعددة من زوكلي الإيطالية.



فرن دوار ١٥ صنية | RotorFan 5



MADE IN
ITALY

فرن دوار ايطالي عدد ١٥ صنية يعمل غاز او ديزيل او كهرباء

مصنوع بالكامل من الستانلس ستيل ٣١٠

باب سميك و عازل للحرارة

١٥ صنية بفارق ٨.٥ سم
او ١٨ صنية بفارق ٧.٢ سم

ثلاث اختيارات
لأنظمة التحكم

يعتبر الاصدار الاقتصادي من الفرن الدوار الايطالي زوكلي هو الاختيار الانسب للمشاريع متوسطة الحجم حيث يمكنك الحصول علي هذا الاصدار مع ٢ ترولي بسعة ١٥ و ١٨ صنية لانتاج مختلف و متنوع



فرن دوار ١٠ صنية | Mini-Combo



MADE IN ITALY

فرن دوار ايطالي عدد 10 صنية يعمل غاز او ديزيل او كهرباء

مصنوع بالكامل من الاستانلس ستيل ٣١٠



باب سميك و عازل للحرارة

عدد ٨ او ١٠ صنية

ثلاث اختيارات
لأنظمة التحكم

الاختيارات المتوفرة من الموديل



دوار + غرفة خبز + مخمرة



دوار + مخمرة



دوار + حامل صواني



فرن طبقات ثابت | Static Ovens

انتاج ضخم عالي الكفاءة من المخبوزات و المعجات



اختار عدد الطبقات
3 / 4 Chambers

العرض الداخلي يصل الي
180 CM

العمق الداخلي يصل الي
250 CM

الاختيارات المتاحة

- اختيارات الوقود : متوفر ديزيل / غاز / كهرباء او كل من الكهرباء و الديزل معا
- اختيارات الحجم بالصنية : مساحات تبء من ٢ الي ١٨ صنية للطابق الواحد
- اختيارات الحجم داخلي بال سم : عمق (١٢٠ / ١٤٠ / ١٦٠ / ٢٠٠ / ٢٥٠) سم | عرض (٧٠ / ٨٠ / ١٢٠ / ١٤٠ / ١٨٠) سم
- يمكن تشغيل كل غرفة بشكل منفصل مع تحكم كامل في جميع خصائص الفرن.
- نظام بخار سهل الوصول عالي الكفاءة مع مؤقت تحكم و انظمة متعددة لسحب البخار و فائض الماء.
- ارضايات من الفايبر جلاس المصنع خصيما للحصول علي افضل نتاج للمخبوزات.

للحصول علي افضل اختيار يناسب اعمالك نواصل معنا و سيقوم العاملون بمؤسسة الشهيل للتجارة

بترشيح الاختيارات الانسب لاعمالكم.



Modular ovens | فرن طبقات



MADE IN
ITALY

الأفضل للمخابز و معامل الطوبيات متوسطة الحجم



اختار عدد الطبقات
1/ 2/ 3/ 4 Baking Chambers

اختار عدد الصواني للطابق
2/ 3/ 4/ 6 of 40*60 Trays

المميزات الفنية

- ✓ يعمل بالتسخين الكهربائي
- ✓ قاعدة ارتفاع ٧٥ سم
- ✓ يمكن استبدال القاعدة بغرفة تخمير
- ✓ ارتفاع الغرفة من الداخل ١٨ سم
- ✓ يمكن اختيار عدد الطبقات من ١ الي ٤ طبقات
- ✓ احجام مختلفة ٢ و ٣ و ٤ و ٦ صواني للطابق الواحد
- ✓ صواني مقاس ٤٠*٦٠
- ✓ قاعدة حرارية مصنوعة من الفايبر جلاس
- ✓ تحكم ديجيتال مع وحدة معالجة ميكرو بروسيسور
- ✓ مصنع من الالستانليس ستيل الغذائي عالي الجودة
- ✓ زجاج حراري عالي الجودة
- ✓ صمام يدوي لتفريغ البخار



إصدار خاص فرن طبقات الشهيل غاز/كهرباء

- أرضية حجر حراري او صاج علي حسب اختيارك
- يحتوي علي علي قوائم من الصلب.
- شعلة علوية و سفلية بعداد حرارة منفصل.
- يعمل من خلال سويتش كنترول و أمان كامل.
- تايمر منفصل لكل طابق مع إنذار متكلم.
- توزيع جيد للحرارة.
- محكم الإغلاق ليحافظ علي الحرارة لأطول مدة.



3 دور / 6 صينية	3 دور / 9 صينية
كهرباء 220 / 380 - 3 فاز كهرباء 220 سينجل فاز (غاز طبيعي) اسطوانة	كهرباء 220 / 380 - 3 فاز كهرباء 220 سينجل فاز (غاز طبيعي) اسطوانة
60*40	60*40
داخلي: عرض 90 سم ارتفاع 24 سم عمق 72 سم	داخلي: عرض 134 سم ارتفاع 24 سم عمق 90 سم
خارجي: عرض 133 سم ارتفاع 155 سم عمق 90 سم	خارجي: عرض 180 سم ارتفاع 155 سم عمق 90 سم

السعة
الوقود
المقاس
الابعاد



احصل مجاناً علي حامل ارتفاع 45 سم 



1 دور / 1 صينية	1 دور / 2 صينية	2 دور / 4 صينية
كهرباء 220 / 380 - 3 فاز كهرباء 220 سينجل فاز (غاز طبيعي) (اسطوانة)	كهرباء 220 / 380 - 3 فاز كهرباء 220 سينجل فاز (غاز طبيعي) (اسطوانة)	كهرباء 220 / 380 - 3 فاز كهرباء 220 سينجل فاز (غاز طبيعي) (اسطوانة)
60*40	60*40	60*40
داخلي: عرض 60 سم ارتفاع 24 سم عمق 45 سم	داخلي: عرض 90 سم ارتفاع 24 سم عمق 72 سم	داخلي: عرض 90 سم ارتفاع 24 سم عمق 72 سم
خارجي: عرض 90 سم ارتفاع 40 سم عمق 60 سم	خارجي: عرض 120 سم ارتفاع 56 سم عمق 85 سم	خارجي: عرض 120 سم ارتفاع 130 سم عمق 90 سم



Pizza Ovens | فرن طبقات



MADE IN ITALY

فرن طبقات ايطالي مخصص لمحترفي صناعة البيتزا



TECPRO LINE

فرن كهربائي مثالي للبيتزا المسطحة والمعجنات ,
ومناسب لأحجام العمل المتوسطة

- من ٤ الي ١٨ بيتزا للطابق الواحد
- ارتفاع داخلي ١٨ سم
- نظام تحكم في فتح الباب, مع زجاج سيراميكي
- عزل حراري اضافي لغرقة الطهي
- انظمة تعزيز و حفاظ علي استهلاك الطاقة
- ارضيات حرارية سهلة الاستبدال



RESTO TR LINE

فرن كهربائي متعدد الوظائف مثالي للبيتزا في صواني
والمعجنات والمخابز الصغيرة .

- من ٤ الي ١٢ بيتزا في الطابق الواحد
- ارتفاع داخلي ١٨ او ٢٧ سم
- متوفر تحكم ديجيتال و ميكانيكي
- تحكم كامل في البخار مع صمام تفرغ
- طبقة مزدوجة من عازل "ecoblanc"
- يمكن اختيار مخمرة او حامل اسفل الفرن



RESTO SMALL LINE



RESTO RG GAS LINE



RESTO KUBE LINE



فرن كونفكشن الشهيل

عدد ٥ او ٨ او ١٠ صينية يعمل بالكهرباء او الغاز



الطرز	NFC-8Q
الابعاد الخارجية	980*1340*1510
حجم الصينية	600*400
القيمة	3N~380
القوة	0.8
عدد الصواني	8
الوزن	255

الطرز	NFC-5Q
الابعاد الخارجية	980*1320*1070
حجم الصينية	600*400
القيمة	3N~380
القوة	0.55
عدد الصواني	5
الوزن	173



الطرز	FX-10B
الابعاد الخارجية	900*1160*700
حجم الصينية	600*400
القيمة	220/3N~380
القوة	3.5
عدد الصواني	10
الوزن	75

أسباب عديدة لإختيار أفضل الخبازين الفرن الكونفكشن.



طهي الطعام بشكل أسرع: نظرًا لأن الهواء الساخن مباشرةً على الطعام، يتم طهي الطعام بنسبة 25 أسرع. طهي أكثر توازنًا: المروحة الموجودة في الفرن ستقوم بتدوير الهواء للمساعدة في موازنة الفروق في درجات الحرارة. أفضل في التحمير: يخلق جوًا جافًا يكتمل السكرات بشكل أسرع، لذلك تصبح الأطعمة أكثر بنيًا، لكن الأجزاء الداخلية تبقى رطبة. يوفر الطاقة: نظرًا لأن الطعام يتم طهيه بشكل أسرع و عند درجة حرارة منخفضة، فهو أكثر كفاءة في استخدام الطاقة.



فرن كونفكشن | Convection Oven



MADE IN
ITALY

فرن كونفكشن ايطالي من فينكس

الدقة وسهولة الاستخدام والوظائف العملية هي السمات الرئيسية لمجموعة SQUERO BAKERY & PASTRY من أفران التحكم باللمس و الديجيتال و التحكم الميكانيكي..

تم تصميم هذه الأفران الموثوقة والفعالة بشكل رائع خصيصًا لتلبية احتياجات محلات الحلويات والمخابز والمطاعم.

الاختيارات المتاحة

التحكم: يدوي / ديجيتال او شاشة تعمل باللمس

عدد الموانئ: ٤ او ٥ او ٨ او ١٠ او ١٦ صنية

مميزات الفرن

- التحكم في الفرن الديجيتال من خلال الواي فاي.
- مدخل USB لبرمجة النظام و اضافة انظمة طهي.
- مراوح توزيع الهواء مع اتجاهين دوران.
- توزيع متساوي للهواء الساخن داخل غرفة الطهي.
- اضائه داخل الباب مع زجاج مزدوج.
- انظمة اغلاق للباب ثلاثية المحاور.
- نظام حقن البخار بشكل مباشر.
- انظمة تسخين ثلاثية لضمان افضل نتيجة.
- انظمة تبريد ذاتية عالية الكفاءة.
- تنظيف ذاتي لغرفة الطهي.



تتميز جميع منتجات Venix بخيارات تصميم مستوحاة من القيم التي بنت عليها فينيسيا نجاحها وألف عام من التقاليد: الجودة التي تحققت من خلال الإبداع والابتكار والسفر المستمر حول العالم وسهولة الاستخدام والفعالية والأداء.



عجانات و مضارب | Mixers





اصدار خاص من مضرب و خفاق حلويات الشهيل

- مصنوعة بأجزاء تم اختيارها مخصص لكي تناسب إستخدام المستهلك العربي.
- وعاء خفق من الستانلس ستيل المقاوم للصدأ.
- تدوم لـ أعوام و مواسم متتاليه علي خلاف أي منتج اخر.
- متوفرة بسعات لترية من 10 الي 80 لتر لتناسب جميع الأعمال.
- متوفر جميع قطع الغيار و الاكسسوارات للتسليم الفوري عند الحاجة.
- ضمان و صيانة سريعة الإستجابة شامل جميع قطع الغيار.
- تم إختيار و إختبار كل القطع في المنتج لتناسب الإستخدام الشاق.



وعاء سعة ٦٠ لتر	وعاء سعة ٨٠ لتر
2.25KW	3.75KW
220/380V	220/380V
334KG	364KG
78×84×135	78×84×148
63/60/97	80/141/228
114/201/326	24/42/68

السعة
الطاقة
مصدر الطاقة
الوزن
الابعاد
عدد لفات ادني
عدد لفات اقصي



MADE IN CHINA



وعاء سعة ١٠ لتر

0.23KW

220/380V

57KG

43×44×67

46/100/156

156/340/530

وعاء سعة ٢٠ لتر

0.38KW

220/380V

83KG

52×68×99

41/90/162

131/288/518

وعاء سعة ٤٠ لتر

1.13KW

220/380V

162KG

62×64×107

40/80/156

120/240/468



مضرب حلويات ايطالي



ملحقات متنوعة



تفاصيل فتح الضلّاط



تحكم انفرتر



تحكم انفرتر و رفع التوماتيك



تحكم ٣ سرعات



٣ سرعات و رفع التوماتيك

dough lovers



ضلّاط حلويات مصنوع بالكامل من الحديد المطلي، الأدوات والطة والشبكة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 AISI. قليل الضوضاء، مناسبة للمعامل الصغيرة والمتوسطة لإنتاج العجين والكريمات بأنواعها المختلفة، الآلة مناسبة للضرب والعجن والخلط، سعة وعاء 40 أو 60 أو 80 لترًا. يتوفر كل موديل بنوعين مختلفين: 3 سرعات أو انفرتر. يمكن أن يكون رفع الوعاء يدويًا أو تلقائيًا، يتوافق مع لوائح الإتحاد الأوروبي.



ZEUS 40	ZEUS 60	ZEUS 80	معلومات تقنية
1500	1500	1500	الارتفاع أ [مم]
750*	750*	750*	العرض ب [مم]
1032	1032	1032	الطول C [مم]
230	250	275	الوزن الصافي / كغ]
260	280	310	الوزن الإجمالي
400	450	480	أبعاد الوعاء
85×125×170	85×125×170	85×125×170	أبعاد التغليف على منصة نقالة [مم]
40	60	80	سعة الوعاء [لتر]
40-120	40-120	40-120	سرعة العجين الأولى [دورة في الدقيقة]
80-240	80-240	80-240	سرعة العجين الثانية [دورة في الدقيقة]
140-420	140-420	140-420	سرعة العجين الثالثة [دورة في الدقيقة]
40-140	40-140	40-140	السرعة الدنيا مع المتغير [دورة في الدقيقة]
120-420	120-420	120-420	السرعة القصوى مع المتغير [دورة في الدقيقة]
2,2	3,0	4,0	الطاقة المثبتة [kw]



عجان حلزوني | Resto italia SK

وعاء بسعة تزيد من ٧ الي ٤٠ لتر من العجين



شبكة أمان , إيقاف طوارئ

وعاء ثابت من الاستانليس ستيل

7 / 16 / 21 / 32 / 41 Lt.



أطار قوي مقاوم للصددمات

٢ سرعة دوران

قواعد متحركة مع فرملة ثابتة

أختيارات أخرى من عجانات ريستو ايطاليا



SKV LINE

- ٥٠ سرعة دوران
- تحكم دجيتال
- برنامج حماية الموتور



RTS LINE

- وعاء متحرك
- ٥٠ سرعة دوران
- تحكم دجيتال
- برنامج حماية الموتور



FR LINE

- ينح الدوران الدقيق للشوكة أكسدة العجين ولا يسخن , مما يجعل المنتج النهائي أكثر هشاشة.

ريستو ايطاليا تعمل على تطوير وتصميم وتصنيع الحلول التكنولوجية التي تستهدف المهنيين في قطاعات البيتزا والمعجنات والمخابز والمطبخ مع الالتزام بالتصميم والجودة والسعر.





عجان حلزوني ايطالي

وعاء بسعة تبدأ من ٣٦ الي ١٥٠ كيلو جرام من الدقيق



النوع	Vis250	Vis200	Vis160	Vis120	Vis80	Vis60
- سعة العجان * الحد الأدنى / الحد الأقصى للعجين (بالكيلو جرام)	12/250	10/200	10/160	8/120	5/80	4/60
- حجم الدقيق (بالكيلو جرام)	150	125	100	75	50	36
- حجم الوعاء (لتر)	378	306	266	188	131	117
- ارتفاع الحافة من الأرض إلى الوعاء (مم)	946	946	946	930	881	851
- قوة المحرك الطزوني (كيلو واط)	6/12	5.9/10.3	5.9/10.3	2.06/5.2	2.06/4.8	2.06/3.7
- قوة محرك الوعاء (كيلو واط)	1.1	0.75	0.75	0.55	0.55	0.55
- الطول (مم)	1650	1552	1497	1251	1126	1126
- العرض (مم)	1035	940	879	779	698	698
- الارتفاع (مم)	1612	1582	1582	1502	1385	1385
- الوزن (كيلو جرام)	755	705	695	505	350	345

عجان ايطالي ذات الوعاء الثابت VIS موديلات من 60 كجم إلى 250 كجم من سعة العجين، تم تصميم هذا الخط لعجن خيط العجين (مع ترطيب أكثر من 55% بالدقيق الأوروبي) لاستخدام المحترفين.



تصميم مميز وعصري مع اختيار مواد عالية الجودة، يجعل VIS حلاً مثاليًا لاحتياجات الخبازين الحرفيين. إطار آلة العجن بالكامل من الفولاذ المطلي، وعاء العجن الستانلس ستيل الغذائي عالي الجودة، الأداة الحلزونية وعمود التكسير، وناقل الحركة من خلال أحزمة قوية يضمن المتانة والقدرة العالية لهذه العجان، و من ناحية أخرى، فيما يتعلق بغطاء الوعاء المتحرك مصنوع من شبكة من الفولاذ المقاوم للصدأ.



الاختيارات المتاحة من عجانات LP Group

عجان حلزوني بوعاء متحرك | LP LUX LINE

سعة وعاء العجن تزيد من ٨٠ الى ٢٨٠ كجم

تم تصميم خطوط خلاط العجين لتلبية جميع الطلبات: من المخبز الصغير إلى المنتجات شبه الصناعية. بفضل هيكلها القوي المصنوع من الفولاذ المطلي، وأبعادها المنخفضة وسهولة استخدامها، فإن خلاطات العجين هذه مناسبة لمجموعة واسعة من المنتجات.

المميزات الفنية

- 3 محركات (واحد للأداة الحلزونية، وواحد للوعاء والآخر للوحدة الهيدروليكية).
- سرعتان للعجن وسرعة واحدة للوعاء مع إمكانية دوران الوعاء العكسي.
- رأس العجان قابل للرفع بسهولة حركة الوعاء على عربة الحركة.
- سهولة التنظيف لضمان استمرار الكفاءة الإنتاجية.
- تعمل مع العجائن الصلبة بترطيب يبدأ من ٤٥٪.



رافع العجان الاتوماتيكي | LP LIFTER-TILTER

مناسب للعجان الحلزوني بوعاء متحرك LUX Line

تم تصميم رافع العجان الخاص بموديلات LUX بسعة من ٨٠ الى ٢٨٠ كجم، ليناسب خطوط الإنتاج والمشاريع متوسطة وكبيرة الحجم، لتساعد على تسهيل عملية نقل العجين داخل معملك الخاص.

المميزات الفنية

- متوفر نظام التفريغ على جانب واحد أو على كل من الجانبين
- متوفر موديلات رافع العجان بارتفاع ١٤٠ و ١٩٠ سم.
- الجهد الشبكي: 400V / 50HZ / 3 PH
- هيكل قوي من الفولاذ المطلي مع شريط أمان أمامي من الفولاذ المقاوم للصدأ
- الوحدة الهيدروليكية: 1.5 كيلو واط



عجان حلزوني بالرافعة | LP LYNX LINE

سعة وعاء العجن تزيد من ١٢٠ الى ٢٥٠ كجم

خط LYNX، مزود بناقل حركة حلزوني مزدوج، وقضيب تكسير مستقيم حلزونية مناسبة للاستخدام الصرفي (3 دورات في الساعة، 10-12 ساعة في اليوم) يعمل مع العجائن ذات ترطيب يبدأ من ٤٥٪ مع الدقيق الأوروبي.

المميزات الفنية

- مزودة بمحركين مختلفين على الخلاط وواحد على الرافعة
- سرعتان للعجن وسرعة واحدة لدوران الوعاء مع إمكانية دوران الوعاء العكسي.
- سهولة استخلاص العجين بفضل زر الضغط في الوعاء
- غطاء وعاء متحرك مقاوم للصدمة من مادة PMMA الشفافة؛
- التفريغ على جانب واحد فقط عند الاختيار بين اليمين أو اليسار؛





عجان حلزوني South Star

وعاء بسعة تزيد من ١٥ الي ٧٥ كيلو جرام من الدقيق



MADE IN CHINA

٢ سرعة دوران + ٢ موتور

شبكة أمان , إيقاف طوارئ

وعاء من الاستانليس ستيل

24/ 40/ 80/ 120 KG

أطار قوي مقاوم للصدمات

٢ إتجاه دوران يمين و يسار



قواعد لزيادة ثبات العجان

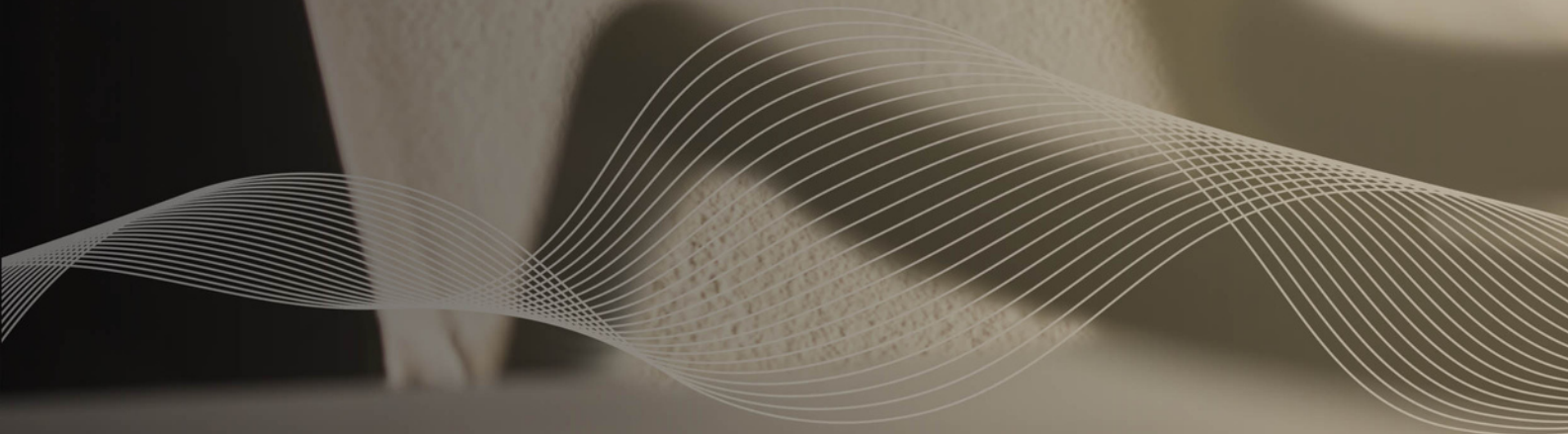
النوع	NFJ-15	NFJ-25	NFJ-50	NFJ-75
- الابعاد (مم)	1060*520*850	1100*580*1020	1180*710*1230	1410*840*1450
- السعة (لتر)	50	80	130	200
- الجهد الكهربائي (فولت)	3N~380	3N~380	3N~380	3N~380
- القوة (كيلو واط)	2.8	3.7	5.3	10
- وزن العجين (كيلو جرام)	24	40	80	120
- وزن العجان (كيلو جرام)	297	357	455	785
- حجم الدقيق (كيلو جرام)	15≥	25≥	50≥	75≥
- سرعة لفة العجان الادنى	280R/M	252R/M	216R/M	210R/M
- سرعة لفة العجان القصوى	138R/M	126R/M	108R/M	102R/M

منذ عام 1991، تقوم Southstar بتصنيع معدات المخابز وآلات الأطفمة، ونمت لتصبح علامة تجارية راسخة ساعدت في وضع عدد من معايير الصناعة الوطنية في الصين. من خلال العمل مع الشركات في البلدان حول العالم، تم تصميم معدات صناعة المخبوزات و الحلوى لدينا لتكون ذات كفاءة عالية في استخدام الطاقة للحفاظ على تكلفة الإنتاج منخفضة وثبت أنها تخبز الخبز وملفات تعريف الارتباط بالتساوي. وغيرها من الأطفمة حتى تتمكن من تقديم منتجات رائعة المذاق لعملائك باستمرار.





Dough Processing | تشكيل العجين





منشار تقطيع خبز التوست
صناعة صيني

منشار توست



فرادة و برامة خبز صيني
موفرة للطاقة و المساحة

فرادة و برامة ٢*١



مبرد مياه صيني بسعة ١٠٠ او ٢٠٠ لتر

مبرد مياه

اختيار المعدات: نختار دائما المعدات في شركة الشهيل بناءً على قابلية المصنع الاستماع الى متطلبات العملاء و العمل علي تنفيذها لرفع كفاءة المنتجات و تلبية احتياجاتهم كما يجب ضمان لعملائنا الحصول علي المواصفات المذكورة و الكفاءة المطلوبة و أيضا توفير قطع الغيار و افضل خدمات ما بعد البيع و تخضع ايضا جميع الماكينات و المعدات الي اختبارات الضغط العالي في العمل قبل تقديمها للعملاء.



كواره عجين صيني
طاقة انتاجية عالية و احجام مختلفة

كواره عجين



قطاعة و كساره عجين هيدوليک سهلة الاستخدام
٣٦ قطعة

قطاعة هيدوليک



قطاعة و كواره عجين مع تحكم في الوزن
صناعة صيني

قطاعة و كواره



عرض الماكينات و المعدات: نعمل دائما في شركة الشهيل علي توفير كل المعلومات الازمة التي تساعد العملاء في اتخاذ قرار الشراء بمنتهي الثقة و لهذا نقوم بعرض المنتجات من خلال المعاينة الفعلية في معرضنا بالجيزة او من خلال الموقع الإلكتروني و الكتالوجات الدعائية المطبوعة و الإلكترونية علي كافة مواقع التواصل الاجتماعي مع توفير كافة التفاصيل الفنية و فيديوها التشغيل و الدعم و الصيانة.



MADE IN ITALY



غرفة تخمير ايطالي احجام مخطفة
4 / 2 / 1 ترولي

غرفة تخمير إيطالي



MADE IN CHINA



غرفة تخمير صيني ٢ باب عدد ١٥ صينية
تحكم في درجة الحرارة و البخار ٤٠٠ / ٦٠٠

غرفة تخمير ١ باب



MADE IN CHINA



غرفة تخمير صيني ٢ باب عدد ٣٢ صينية
تحكم في درجة الحرارة و البخار ٤٠٠ / ٦٠٠

غرفة تخمير ٢ باب



MADE IN CHINA



مجموعة متنوعة من ترولي صواني للفرن و الاحمال
الحرارية او العرض و التخزين

ترولي صواني



MADE IN CHINA



صناديق تخمير من البولي بروبيلين مقاسات مختلفة
للخبز قبل او بعد الفرد

صناديق تخمير



صناعة
سعودية



MADE IN ITALY



MADE IN CHINA



صواني مخبوزات و طوي بأشكال مختلفة بخامات
مستوردة من الاستانليس او التيفال

صواني مخبوزات



قطاعة عجيين



تقطيع كورات من العجين تصل الي 350 جرام

المميزات

- تقطيع عجيين من 30 الي 350 جرام.
- كهرباء 3 فاز 220 او 380 فولت.
- حوض 10 كيلو جرام من العجين.
- أنظمة امان و قواطع للتيار.
- تعمل بنظام الحساسات لقياس الدقة.
- مصنوعه من الاستانليس ستيل 304
- رؤية واضحة للمنتج.

موتور: 3 فاز ١٠٠- التردد: ٥٠/٦٠ هرتز | كهرباء 220 / 380 فولت | الوزن: 125 كجم

تقدم شركة الشهيل افضل ما توصلت إليه الصناعات العربية من معدات وافران آلية لخدمة رغيف الخبز العربي والإفرنجي والمعجنات والطويات العربية والغربية على أنواعها . حيث ان للصناعة العربية باع كبير في تطوير معدات صناعة المخبوزات في الشرق الاوسط و تتميز الماكينات العربية بالفاعلية مع متطلبات المخبز العربي.



فرد الخبز الشامي بسمك يصل الي 30 ملم

المميزات

- رولات الفرد من الهمرد كروم
- مصنوعه بالكامل من الاستانليس 304
- فرد عجيين بسمكة من 0 الي 30 ملم
- كهرباء 3 فاز 220 او 380 فولت.
- جودة وصلابة و خامات عالية الجودة
- توفير جميع قطع الغيار .



موتور: 3 فاز ١٠٠- التردد: ٥٠/٦٠ هرتز | كهرباء 220 / 380 فولت | الوزن: 125 كجم

فرداة خبز شامي



قطاعة و كواراة عجین ایتالی

كـمبو قـطاعة و كـواراة عـجین ۲*۱ ایتالی

ماكينة متخصصة في تقطيع و تشكيل كرات من العجين بوزن يصل الي ۹۰۰ جرام للقطعة.

المميزات

- وعاء عجین سعة ۳۰ كيلوجرام
- طاقة انتاجیه تصل الي ۳۴۰ قطعة / الساعة
- مصنوعه من الاستانليس ستیل ۳۰۴
- تحكم كامل سهل و دقيق في حجم المنتج
- يمكن الحصول علي جزء واحد من الماكينة.



restoitalia
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

COMBI 900	COMBI 300	
H/(250gr-r)340	H/(250gr-r)340	الإخراج / ساعة
900×8+50	300+50	جزء العجين
1,3Kw-1,7HP-230/400V	1,3Kw-1,7HP-230/400V	قوة
162×88×66	149×88×66	أبعاد
Kg 181	Kg 151	وزن



اداة تشكيل البيتزا



فراةة عجین



فراةة عجین بیتزا



ماكينات فرد العجين للمخابز و الحلواني



سهولة الفك

وضع الإغلاق

وحدات تقطيع



موديل SF600L

سير عرض 100 سم بطول سير 300 سم

- سهولة التنظيف و الصيانة و قليلة الأعطال.
- صغيرة الحجم و موفرة للمساحة.
- يمكن إضافة بكرات تقطيع العجين لأشكال مختلفة.



سهولة الفك

وضع الإغلاق

وحدات تقطيع



موديل SF600L

سير عرض 60 سم بطول سير 300 سم

موديل SF500L

سير عرض 50 سم بطول سير 250 سم

- سير غير قابل للإلتصاق العجين.
- يمكن وضعها في وضع الإغلاق.
- عملية وقوية وسهلة الإستخدام.



سهولة الفك

وحدات تقطيع



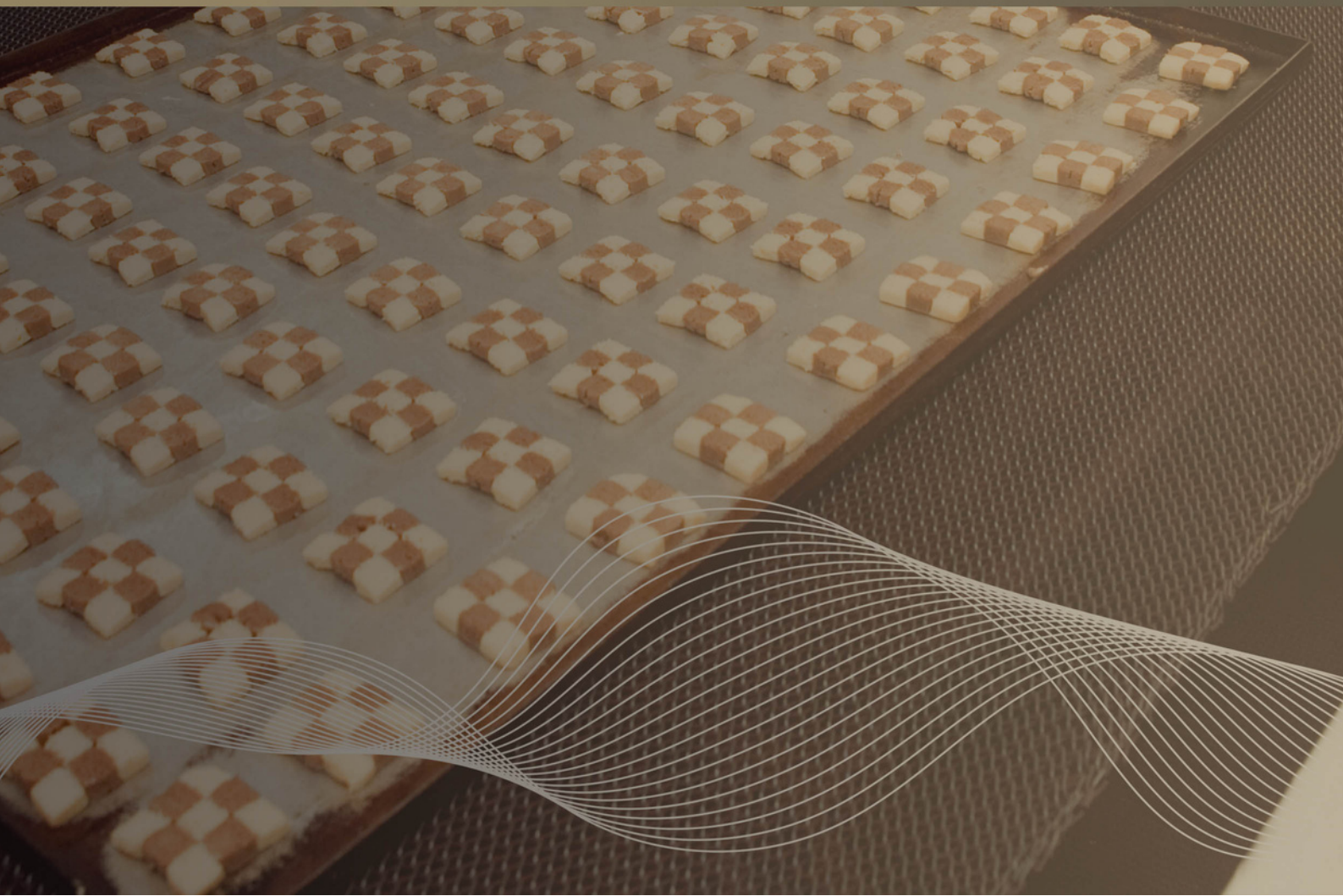
موديل SF600L

سير عرض 100 سم بطول سير 300 سم

- مصنوعة من الحديد المقاوم للصدأ.
- تستخدم أيضاً لفرد عججين البقلاوة.
- تحكم كامل في درجة سماكة العجين.



الحلوي و المخبوزات | Bakery & Pastry





ItalPan

احصل علي انتاج يصل الي ٥٠ كيلو في الساعة



المميزات

- جميع الأسطح الملامسة للعجين من الستانلس ستيل.
- وضع الاغلاق لسهولة التخزين و توفير المساحة.
- 2 سكين تقطيع البقسماط و باتون ساليه.
- تحكم كهربائي اليدوي أو اتوماتيكي.
- قطر منتج من ٥ الي ٢٠
- التحكم في سرعة السير.

٤٠٠: موتور; ربع حصان - ١٠/٥٠: التردد; ٦٠/٥٠: هرتر | ١٤٥*١٦٠*٥٧ سم | الوزن: ١١٠ كجم

ماكينة صناعة البقسماط



عام 1965 كان العام الذي شهدت فيه شركة SOVER s.r.l. , أنا الاخوة زوكشيلي أنتجوا أول فرن سطح حراري. سيكون ذلك أول نجاح في سلسلة طويلة من النجاحات و في عام 1971 , كانوا من الأوائل في إيطاليا الذين بدأوا في إنتاج الفرن الدوار و في عام 1976 , أسسوا شركة ZUCHELLI OVENS Sp , بطول الثمانينيات , أصبحوا أول مصنع في إيطاليا للأفران الدوارة الصغيرة في ايطاليا.



Konomac
Macchine per pasticceria di alta qualità

انتاج اكثر من ١٥٠٠ قطعة في الساعة

طول القطعة من 90 الي 155 ملل قطر القطعة من 10 الي 20 ملل



المميزات

- ايطالية الصنع بخامات غذائية عالية الجودة
- توفير وقت وعمالة و موفرة للطاقة
- سهولة الاستخدام ولا تشغل مساحة
- صيانة سريعة وقطع غيار متوفرة
- طاقة انتاجية عالية
- سهولة التنظيف

٤٠٠: كهرباء; 220 V 0,01 kW | وضع التشغيل: 150*55 سم | وضع التخزين: 55*55 سم



ماكينة صناعة اقماع الكونو



ماكينة صناعة لفائف الكرواسون



افضل ماكينة كرواسون ايطالية



المميزات

- وعاء خاص للنفايات
- اوزان موحدة للقطعة
- يتم التقطيع علي مرتلتين
- يتم فصل و نقل الكروسون اتوماتيك
- قدرات انتاجية مختلفة علي حسب الوزن
- مصنوع بالكامل من الفولاذ المطلي و الاستانلس الغذائي المقاوم للصدأ عيار 304

طاقة انتاجية

٤٨٠ قطعة في الساعة للقطعة وزن ٢٠ جرام الي ٢٥٠٠ قطعة في الساعه للقطعة وزن ٥٠ جرام



ماكينة الدوناتس



ماكينة وافل ٢ عين



ماكينة وافل ١ عين



حشاية المعمول و بسكويت التمر و الكبيبة



لصناعة الكعك و المعمول سادة او بالجشو و ايضا الكبيبة

مصنعة بالكامل من الاستانلس الغذائى عيار 304



شاشة 7 بوصة عربي / انجليزي

تحكم كامل فى المنتج و الحشوة
تغيير معدل و سرعة الصب
تخزين برامج صب مختلفة

كهرباء الماكينة كوري
Plc , Inverters, Touch Screen



وحدة نقش خاصة بالمعمول
تعمل بالهواء المضغوط

يمكن للسير الصعود و
الهبوط و إمكانية
التحكم فى مقدار الارتفاع

كهرباء: 220 فولت سنجل فيز ~ تردد: 50/60 هرتز | الأبعاد: 164*122*198 سم | الوزن: 300 كجم

طاقة إنتاجية: 3000 قطعة / الساعة باستخدام البصمة | 6000 قطعة / الساعة باستخدام الدرفيل

المميزات الفنية

- إمكانية تغيير شكل البصمة لتغيير شكل المنتج.
- تحكم كامل فى حجم ووزن المنتج.
- إمكانية تخزين برامج صب مختلفة.
- إمكانية تغيير معدل و سرعة الصب.
- تحكم كامل فى كمية الحشو.
- جميع أجزاء الماكينة مطابقة للمواصفات الغذائية.
- التحكم الكامل فى معدلات ارتفاع و هبوط السير.
- توفير جميع قطع الغيار فى أسرع وقت ممكن.
- 3 مقاسات مختلفة للحشو الخارجى.
- 3 مقاسات مختلفة للحشو الداخلى.



ماكينة صب عجائن 1 لون

لصناعة البتي فور و البسكويت و الغريبة و السابلية و الكوكيز



هيد الماكينة مصنع من الالمنيوم السبائك عيار 50/83 .



امشاط صب متغيرة
(روتيشن / ثابتة / واير كت)

شاشة تعمل باللمس

صاج عرض 60*40 سم او 60*80

محرك رفع وتنزيل السير Servo Motor
محرك تحريك الصاج Stepping Motor

مصنعة من الاستانلس الغذائي
عيار 304 بالكامل

كهرباء: 220 فولت سنجل فيز | تردد: 50/60 هرتز | الابعاد: 171*110*147 سم | الوزن: 400 كجم

طاقة إنتاجية: 1500 قطعة / الساعة باستخدام النزول | 1800 قطعة / الساعة باستخدام الواير كت

المميزات الفنية

- صب العجين في الصاج بأشكال وأحجام مختلفة.
- التحكم في معدل وسرعة الصب وحركة السير.
- الماكينة بها 9 فتحات روتيشن و12 فتحة ثابتة.
- إمكانية تخزين برامج صب متعددة.
- التحكم الكامل في حجم المنتج.
- سلندرات ضخ العجين مصنعة من الأرتيلون الألماني.
- كهرباء كوري Touch Screen Plc , Inverters .
- مع الماكينة 3 أمشاط مختلفة و45 بلبلة مختلفة.
- ملحق مع الماكينة لفة سلك واير كت.
- محركات الماكينة صناعة تركية.



ماكينة صب العجائن شبه سائلة

لصناعة كيك و اسبونج كيك و مارينج و ماركون فرنسي



هد الومنيوم غذائي عيار 50/83



شاشة تعمل باللمس

انفيرتر تاواني

حاج عرض 60*40 سم او 60*80

امشاط صب متغيرة
مشط سبونج مقاس 59 سم
مشط 10 و 12 فتحة
او مشط حسب الطلب

محرك رفع وتنزيل السير Servo Motor

مصنعة من الاستانلس الغذائي عيار 304 بالكامل

كهرباء: 220 فولت سنجل فيز | تردد: 50/60 هرتز | الابعاد: 145*110*170 سم | الوزن: 350 كجم

طاقة إنتاجية: تختلف الطاقة الانتاجية علي حسب المنتج بمتوسط 15 ثانية للواج الواحد

المميزات الفنية

- تقوم الماكينة بصب العجائن شبه السائلة مثل الكيك و الاسبونج كيك و الماكرون الفرنسي ويمكن للماكينة صب العجائن ذات القوام الكريمي مثل المارينج.
- تقوم الماكينة بصب الاسبونج من خلال مشط 59 سم ويمكن تحديد سماكة الاسبونج من برنامج الماكينة.
- تقوم الماكينة بصب الكيك او الماكرون الفرنسي من خلال مشط 10 فتحات او 12 فتحة حسب الطلب.
- يمكن تصميم المشط علي حسب احتياجاتك و شكل المنتج الخاص بك.



ماكينة تقطيع حلوي

الافضل لتقطيع الحلوي الشرقي و الملبية في صاج و صواني

مصنعة من الاستانلس الغذائي عيار 304 بالكامل



صاج 60*40 سم او 60*80

صاج مدور قطر ٧٥ سم

غلاف حماية علي الشاشة

شاشة تعمل باللمس

تعمل بنظام Servo Motor

انظمة امان و حماية متطورة

كهرباء: 220 فولت سنجل فيز ~ تردد: 50/60 هرتز | الابعاد: 145*110*000 سم | الوزن: 310 كجم

الاختيار الافضل لتقطيع الحلوي الملبية ذات المقاومة العالية و التي تحتاج لضغط عالي

المميزات الفنية

- تقوم الماكينة بتقطيع الصاجات بشكل اوتوماتيكي .
- تقطيع صاجات 40 * 60 سم و 60 * 80 سم .
- امكانية تقطيع صاج مدور حتى قطر 75 سم .
- يمكن تحديد عرض القطعة المطلوبه بسهولة .
- 12 برامج للصاج المستطيل و 6 برامج للصاج المدور .
- تحكم وضبط الماكينة من خلال شاشة لمس.
- تعمل الماكينة بنظام سيرفو موتور .
- مزودة بنظام سيفتي لضمان سلامة العامل عليها.



ماكينة صب و تقطيع البسكويت و البقسماط



ماكينة مخصصة لصناعة البسكويت و البقسماط فقط

مصنعة بالكامل من الاستانلس الغذائى عيار 304



تروس ستانلس و الدرافيل من الاتريلون

شاشة تعمل باللمس 7 بوصة

صاج مقاس 60*40

نزول تحكم العرض و السماكة

محرك ستيبر لتشغيل
سكين التقطيع



كهرباء: 220 فولت سنجل فيز ~ تردد: 50/60 هرتز | الابعاد: 145*110*170 سم | الوزن: 350كجم

طاقة إنتاجية تصل الي : ٢٥٠ قطعة بسكويت / الدقيقة | ٧٥٠ قطعة بقسماط / الدقيقة

المميزات الفنية

- الماكينة مخصصة لإنتاج البسكويت و البقسماط
- صب على سير بشكل مستمر.
- نزل عرض 30 مم بسماكة 6 مم عدد 10 فتحات.
- يتم التقطيع حسب الطول المطلوب
- ضبط الطول من خلال برنامج الماكينة.
- امكانية تحديد عدد البسكويت في الصاج .
- جربوكس داخلي لف كل درفيل على حدى.
- سهولة جداً في التنظيف.
- مزودة بنظام سفتي للسكين لضمان الحماية.



ماكينة صناعة رقائق البقلاوة الميني

الماكينة المفضلة لمنتجات البقلاوة

مصنعة بالكامل من الاستانلس الغذائي عيار 304

انظمة امان متطورة



شاشة تعمل باللمس

تحكم في سماكة العجين



طاقة كهربائية: ٨ كيلو وات / فولت ٣٨٠ - تردد: 50/60 هرتز | الأبعاد: 235*165*170 سم | الوزن: 1300 كجم

طاقة إنتاجية : من ٦٠ الي ٧٠ كيلو في الساعة بدقة تصل الي ٥٠ الي ٧٠ ميكرون

المميزات الفنية

شهادة CE
شهادة GOST

هيكل من الاستانلس ستيل

سهل الاستخدام

دقيقة. سمك العجين 50 ميكرون

نظام التبريد

لا تفقد العجينة قدرتها على امتصاص الزيت والشراب





خدمات شركة الشهيل

تعمل شركة الشهيل علي تطوير العديد من الخدمات الفنية و تقديم افضل الاستشارات لمصنعي الغذاء في المملكة العربية السعودية و الوطن العربي بغرض تطوير صناعة الغذاء في المنطقة و القدرة علي المنافسة العالمية وذلك من خلال العمل علي تطوير نطاق الاعمال الاتي:



الصيانة

صيانة و اصلاح اخطال ماكينات صناعة الغذاء



اعادة التأهيل

أعادة تأهيل معدات صناعة الغذاء المتهالكة



الاستشارات

تقديم الاستشارات اللازمة لمشاريع صناعة الغذاء



قطع الغيار

توفير قطع الغيار و المستهلكات في اي وقت





قطع غيار
كهرباء

قطع غيار
بانيوماتيك

قطع غيار
برامّة و فرادة

سيور
جنزير و تروس

مستهلكات
معدات الغذاء

دافور
و قطع غيار

مخزون كبير جاهز للتسليم في لحظات

توفر شركة الشهيل مخزون احتياطي لكافة الماكينات المباعة لدينا جاهزه للتسليم للعميل في لحظات عند الحاجه لهذا لا تقلق من استمرارية الانتاج لديك تواصل معنا اولاً.

عملاء الشهيل المميزين

عملاء سعدنا بالعمل معهم علي مدار ثلاثون عام



شركاء رحلة النجاح

نعلم تماماً أن بناء العلاقات الاستراتيجية هي أساس النجاح





شكراً للإطلاع

٢٠٢٢-٢٠٢١

مؤسسة الشهيل التجارية تسعى دائماً لتقديم كل ما هو جديد في مجالات صناعة الغذاء، اذا كنت تبحث عن المعلومات و تفاصيل الماكينات لا تتردد في الاتصال بنا

جميع الحقوق محفوظة لمؤسسة الشهيل التجارية ٢٠٢٢/٢٠٢٣

تواصل معنا الآن

الخالدية , طريق الامير محمد بن عبد الرحمن
الرياض, المملكة العربية السعودية.



www.elshohail.com
info@elshohail.com



+966 9200 33 570
+966 11 5200 159



[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) /elshohailco

El Sohail For Bakery & Pastry Equipment

