



شركة الكرم للماكينات الصناعية ذ.م

فهرس المحتويات

01	عن الشركة و الرؤية	→
02	خدماتنا	→
03	آلة عجانة	→
04	قطاعة الحبة الواحدة	→
05	القطاعة الثنائية	→
06	القطاعة الثلاثية	→
07	المخمر الأولى	→
08	رقاقة العجين	→
09	المخمر النهائي	→
10	فرن بيت النار	→
11	فرن الغاز التجاري	→
12	فرن الحلويات الكهربائي	→
13	ماكنة الكعك	→
14	فرن الصينية	→
15	ماكينة صنع القطايف	→
16	فرن الغاز	→
17	عرباية الفرن الدوار	→
18	أسلال الكعك للمخابز	→
19	آلة التغليف	→

من نحن

تأسست شركة الكرم لإنتاج خطوط الخبز العربي عام 2020 في عقان - الأردن، لتكون إضافة نوعية في مجال صناعة خطوط إنتاج الخبز العربي وكافة أعمال الستانلس ستيل وفق أعلى معايير الجودة والدقة. منذ انطلاقتنا، وضعنا نصب أعيننا تلبية متطلبات السوق من خلال تقديم حلول صناعية متكاملة، قائمة على الابتكار والكفاءة والالتزام. وقد استطاعت الشركة، خلال فترة وجيزة، أن تثبت مكانتها كشركة رائدة تتمتع بمصداقية عالية وثقة عملائها. نؤمن أن السمعة هي رأس مالنا الحقيقي، ولذلك نحرص على أن تكون الجودة، والالتزام بالمواعيد، وخدمة ما بعد البيع، عناصر أساسية في كل مشروع ننفذه. وبعون الله تعالى، نواصل مسيرتنا بثبات، واضعين رضا عملائنا في مقدمة أولوياتنا، ساعين دائمًا إلى التميز والتطوير المستمر.

رؤيتنا

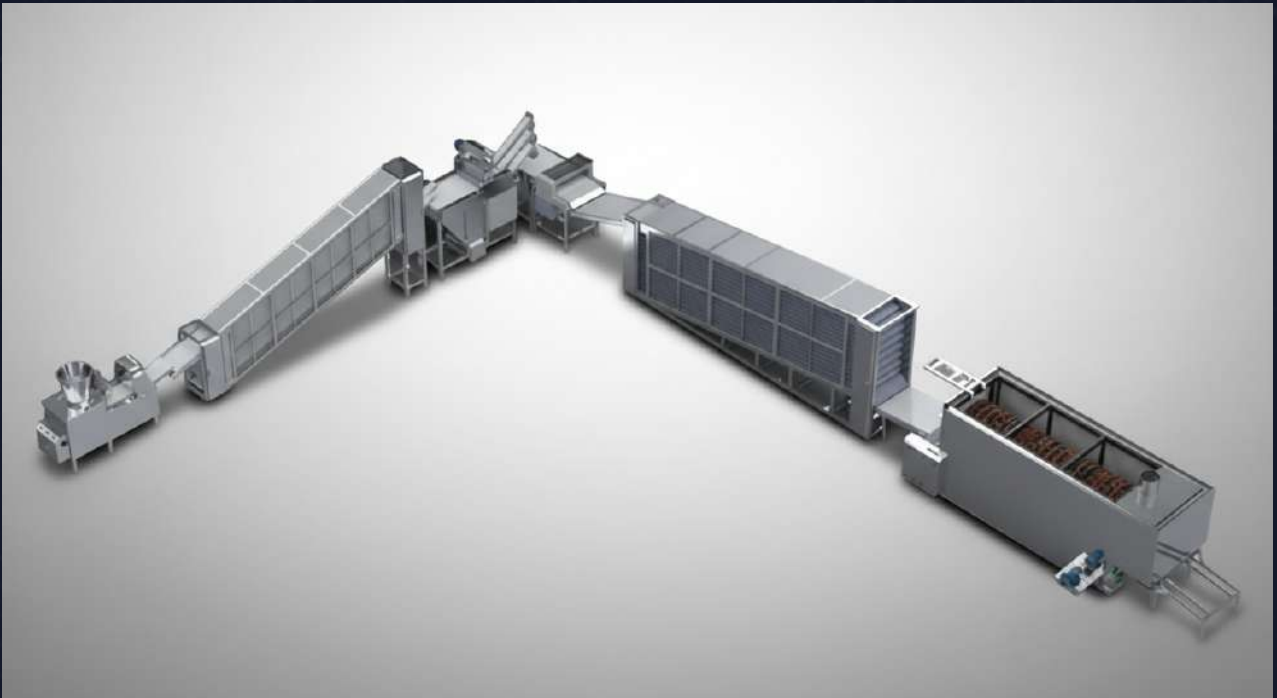
نسعى لأن نكون مزود خدمة موثوقًا يُعتمد عليه، ملتزمين بتقديم حلول متكاملة تلبي متطلبات السوق بكفاءة عالية واحترافية دقيقة. نؤمن أن السمعة هي رأس مالنا الحقيقي وأساس استمراريتنا، لذلك نحرص على ترسيخ معايير الجودة والالتزام في كل مشروع ننفذه، ساعين دائمًا إلى تجاوز توقعات عملائنا وترسيخ الثقة التي بُنيت على أساس الأداء الصادق والعمل المتقن.



خدماتنا



نختص في تصنيع خطوط إنتاج الخبز العربي وفق أعلى معايير الجودة والكفاءة، لنضمن لكم إنتاجًا ثابتًا وسريعًا باحترافية تلي احتياجات المخابز الحديثة. كما نوفر تصنيع معدات المخابز من الستانلس ستيل باستخدام خامات متينة ومواصفات صناعية عالية، بما يضمن المتانة، وسهولة التشغيل، والمحافظة على أعلى درجات النظافة والصيانة العملية.



آلة عجّانة

عجّانة احترافية بقوة أداء عالية، مصممة لتحضير العجين بسرعة وكفاءة مع خلط متجانس ونتائج مثالية كل مرة. هيكل متين من الستانلس ستيل، وعاء واسع يناسب الإنتاج التجاري، وتشغيل سهل بلوحة تحكم عملية.



قطاع الحبة الواحدة

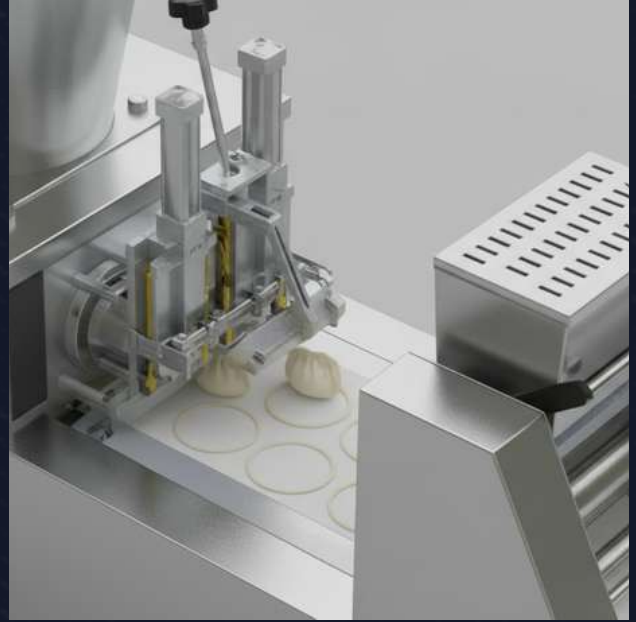
تعمل بنظام إلكتروني متطور يضمن دقة التقطيع وانتظام الوزن وفق العيار المطلوب، مع أداء ثابت وكفاءة تشغيلية عالية تناسب احتياجات المخازن الحديثة.



قطاع الشائبة

تعمل بنظام إلكتروني هوائي متطور، لتقطيع العجين بدقة عالية وبشكل متساوٍ وفق العيار المطلوب، مما يضمن انتظام الوزن وثبات الجودة في كل دفعة إنتاج.

مصنوعة بالكامل من الستانلس ستيل المقاوم للصدأ، ومزودة بانفيرترات للتحكم بالطاقة الإنتاجية وسرعة السير الناقل، لتوفير مرونة تشغيلية وكفاءة عالية تلبي احتياجات المخازن الحديثة.



قطاع الثلاثة

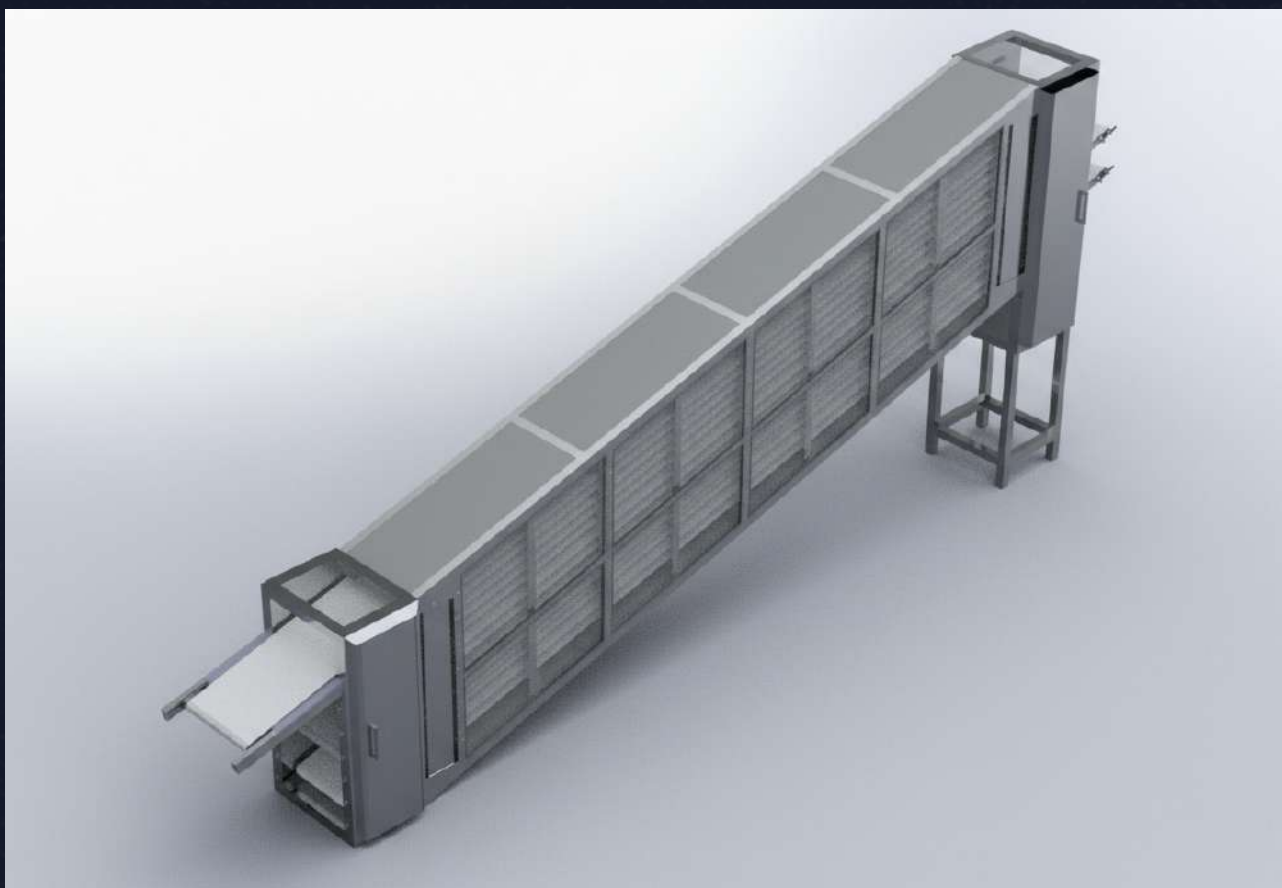
تعمل بنظام إلكتروني متطور، لضمان
تقطيع العجين بدقة وانتظام وفق العيار
المطلوب.

مصنوعة بالكامل من الستانلس ستيل المقاوم
للصدأ، مما يضمن المتانة، سهولة التنظيف،
وكفاءة تشغيلية عالية للمخابز الحديثة.



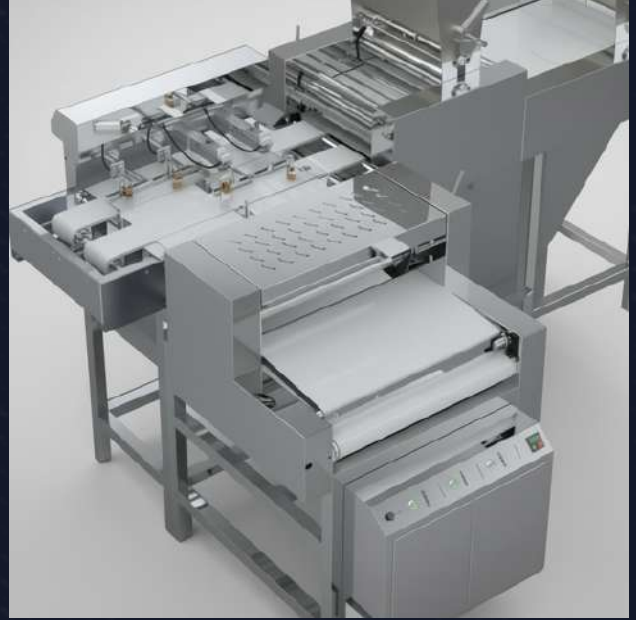
المخمّر الأولي

المخمّر الأولي يتألف من طبقات يعمل
بواسطة محرك متغير السرعة.
- طول المخمّر وطبقاته محددة تتلاءم حسب
المساحة والإنتاجية المطلوبة .
- يمكن التحكم بزمان التخمير حسب الحاجة.



رقاقة عجينة الخبز العربي

رقاقة عجينة الخبز العربي
رقاقة عجينة للخبز العربي تعمل على نظام
الإلكتروني حيث تقوم برق العجين بالتساوي
صغير وكبير حسب
العيار المطلوب مصنوعة بشكل
كامل من الستانلس ستيل.



المخمر النهائي

المخمر النهائي يعمل على تخمير رقائق العجين بعد وصولها من الرقاقة إلى بيت النار لخبزها.

بعض من مواصفات المخمر :

- التحكم بالسرعات والتشغيل والإيقاف عن طريق لوحة تحكم إلكترونية.
- يمكن التحكم بزمان التخمير حسب الحاجة.
- مجهز على جانبيه بأبواب شفافة مثبتة على سكك من الستانلس ومغلقة من الأعلى والاسفل.



بيت النار الفرن الآلي

بيت النار- الفرن الآلي
- وهو يعتبر من أهم الأجزاء المكونة للمخبز الآلي وقد
صمم بشكل هندسي بحيث يقوم بتوفير الوقود
وحفظ الحرارة الداخلية وإنضاج أرغفة الخبز العربي
بشكل جيد .
- بيت النار مبني من الداخل بواسطة الحجر الحراري
(الطوب الحراري).



فرن الغاز التجاري

فرن احترافي عالي الكفاءة، مصمم بهيكل متين من
الستانلس ستيل المقاوم للصدأ ليتحمل الاستخدام
الشاق. يعمل بنظام الغاز مع مفاتيح تحكم دقيقة
في الشعلات، ومزود بقاعدة قوية توفر مساحة
تخزين سفلية وعجلات متينة لسهولة النقل والحركة
داخل المطبخ.



فرن الحلويات الكهربائي

فرن حلويات كهربائي (طابقين) هيكل متين من
الستانلس ستيل المقاوم للصدأ، مصمم بطابقين
منفصلين لزيادة الإنتاجية. يتميز بنظام تحكم دقيق في
الحرارة (علوية وسفلية) لكل طابق على حدة، مع نوافذ
زجاجية حرارية ، وقاعدة قوية مزودة بعجلات لسهولة
التحرك.



ماكينة الكعك

خط إنتاج آلي متطور مصمم الكعك بدقة وسرعة عالية. تتميز بنظام تحكم رقمي لضبط الحجم والوزن، مع مخازن علوية للعجين وسير ناقل لتنظيم الخروج، مما يضمن إنتاجاً غزيراً وبأعلى معايير النظافة.



فرن الصينية

يعتبر فرن الصينية من أهم الأفران الذي يحتاجها أصحاب المخابز والتي تختص بصناعة خبز الطابون وغير ذلك من المخبوزات والمعجنات لذلك حرص مصنع الكرم على تصنيع فرن الصينية متكامل الأوصاف والعزل الكامل للحرارة.



ماكينة صنع القطايف

ماكينة صنع القطايف

- الستانلس ستيل 5*5 شاسية من التيوب.

حوض عجين قطايف من ستانلس ستيل الغذائي قابل للفك
والتركيب لسهولة التنظيف.

نظام الكتروهوائي للتحكم بحجم القطعة والانتاجية

بلاط الفرن من الجديد سماكة 12 م.

- يحتوي الفرن على أربع عشرة ماسورة نار لضمان جودة الانتاجية .



فرن الغاز

مُصمم بقبّة تقليدي يمنحك حرارة متوازنة
وطعم أصيل بكل قطعة.
أداء قوي، توزيع حرارة مثالي، وهيكل عملي
مع قاعدة متحركة لسهولة الاستخدام.



عرباية الفرن الدوار

عرباية الفرن الدوار
يتم تصنيعها بشكل كامل من معدن
الستانلس ستيل في شركة الكرم
للماكينات الصناعية.



أسلال الكعك للمخابز

تفصيل عالي الدقة وبالحجم الذي يحتاجه الزبون
وبأعلى المواصفات لأسلال الكعك،
ونقدمه لكم بعدة ألوان ليتناسب مع ألوان الديكور
الموجودة في المخبز.



آلة التغليف

جهاز مخصص لتغليف أطباق الطعام والحلويات بالنايلون بشكل سريع ومحكم. تتميز بسطح ساخن لقص ولصق التغليف بسهولة، مما يحافظ على المنتجات ويحميها من التلوث. تصميمها عملي، صغير الحجم، ومناسب للمطاعم والمخابز.



تواصل معنا



info@alkaramco.net



alkaramco.net



07 9259 0190