



*Because fine arabic bread
needs more than technology*

• Catalogue •

Fine Arabic Bread Machines



Industrial Machines • Bread-Making Secrets • Expert Training

“ I spent my life in the Arabic bread making industry. In 1992, I was tired of seeing that bakery equipment manufacturers were exploiting the market for the love of money, and not for the passion of bread making. It was true yesterday as it is today. My goal was different.

My family and I believe that customers are family; their business is our business. If they are satisfied, we succeed; if they struggle, we fail. With this in mind, we established EXTRA FOUR around these principles. In just 9 months, our family business met international standards and was widely recognized. It was not without hard-work that this came to materialize... A passion for bread making and a promise to deliver the best are the driving wheel that led us to where we are today.

We designed and built our industrial machines, rigorously using European parts, and following the strict ISO and EU standards. This granted our machines the prestigious CSA award in the USA and Canada, as well as immediate approval by the Australian and European Governments.

To this day we keep on pushing boundaries and pioneering new innovations. Bread making industry is not just about industrial machines; it's a legacy of principles. This is what EXTRA FOUR is built to offer.

”

— Samir Chakar, Founder and CEO

اكسترا فور ش.م.ل. Extra Four s.a.r.l.

contact@extrafourco.com • www.extrafourco.com

Tel. +961 5 435433 • Fax. +961 5 432856



Why fine Arabic bread needs more than technology

Every region has characteristics that are specific to its local production of Arabic bread.

Besides climate and local ingredients, Arabic bread becomes unique through: Thickness • Size • Ingredients • Protein amount in the flour • Humidity in the flour • Hardness of local water • Room temperature • Even the altitude variations from region to region and from summer to winter.

Getting the exact combination makes the difference between great bread and regular bread.

Normally, when you buy bread making equipment, you're on your own figuring out the exact combination among infinite possibilities. It's not the responsibility of the equipment manufacturer. Why would it be?

We at Extra Four see it differently.

It is our responsibility to provide you with everything it takes for you to consistently produce Arabic bread that is unique to a region, with highly competitive quality.



With extensive years of experience...

Our experience doesn't only make us experts in the bread making industry; it gives us insight and deep awareness of the various types of Arabic bread in the different regions. It also helps us master the understanding of the regional climate and seasonal changes then adapt and design the needed recipes and material accordingly.



Machine Installation and More...

We will train your staff, and give you bread making secrets specific to your own bread.

Our commitment is to provide you with everything that is required to effortlessly and efficiently compete in any market.

That's why it's not just about technology...

It's about the industrial machines, bread making secrets and expert training that you get when choosing Extra Four — all included in the price of your industrial machine.

And not just any machine...

“ We don't have customers. Our customers become family.

When we talk, I feel there's something wrong. It's informal. How could these be my customers and we're talking with such transparency and friendliness.

— Michel Chakar, Executive Manager



Robust and reliable industrial machines

We're not in the business of making ovens that need to be replaced every three years.

We're not in the business of making profit from repair and maintenance calls. We're in the business of making robust and reliable industrial machines that need minimal routine maintenance. This way you'll worry much less about surprise repairs and unexpected expenses.



Customer stories

“ A 10-year-old full-line...

One of our customers in France bought a full-line 10 years ago for around \$70,000 at the time. To this date, he's still running that same line which only needed spare consumable parts and no repairs.

The accurate and high quality maintenance made it possible for our customer to spend a minimal amount of 100\$ every year for 10 years.

We respect the wish of our customers to remain anonymous.

Quick-Fix capability and real-time service



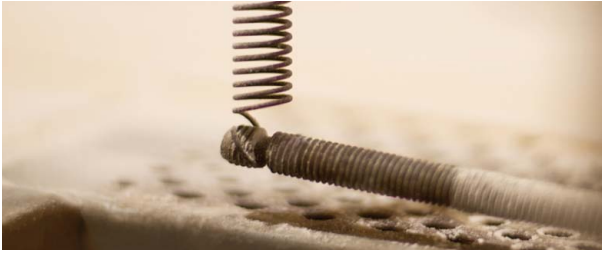
We intentionally designed our machines to be simple and straightforward.

Most calibrations or replacements happen with negligible or no loss to you.

Our service strategy focuses on two aspects:

1

Any onsite person with a minor technical background can replace most parts or be assisted to do so over the phone.



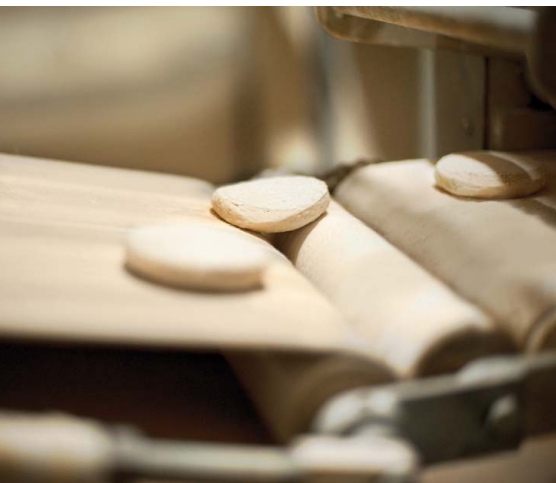
2

We account for technical misuse - due to the breaking or damaging of parts while operating on the machine - by sending you free replacement parts on every bakery line purchase.





Typical bakery equipment manufacturers sell you what you request...



What if that's not the best solution for your business?

No matter the specifications, we cater to your requests with custom made proposals. We carefully study your location and the type and quality of bread that satisfies your targeted customers. Following that, it's about delivering you the unique combination that suits your request.

We adapt to your needs and recommend you as to the best choice. As you master the market and grow, we make sure to offer you advisory services in order to ensure your sustainable development in the industry.

It's about studying, planning, implementing, supporting and recommending.

We work closely with you on your brief so that you can create a market niche for yourself, and instill an image of credibility, reliability, and trust for your customers.



What if you need support, and production cannot stop?

We are on call at all times.

In the bread industry, production cannot be discontinued. It is vital for you that your machines keep running; the same is for us.

You can rest assured; we value your production as much as you do.



Customer stories

“ A 9-year old tunnel oven needs maintenance for the first time; production must not stop.

Next morning we ship the customer a brand-new tunnel oven, but not as a replacement. An Extra Four representative travels personally with a team to Germany. Our team temporarily replaces the 9-year old oven with the new tunnel oven to prevent production from stopping. Our team maintains and cleans the old oven, and reinstalls it back in place. Total downtime is less than 1 hour.

We respect the wish of our customers to remain anonymous.





Our 3-Angled Guarantee

1

Forever-available replacement parts:

No matter what your Extra Four industrial machine is, and no matter how long ago you purchased it from us, we will always have replacement parts for it.

2

One Year limited warranty:

We cover all manufacturing defects for the duration of 1 year from the date of purchase. Naturally, this excludes damage due to misuse; we always include common replacement parts with your machines, free-of-charge.

3

On-time delivery:

We will install your Extra Four industrial machine on time, no matter the conditions and location.

• Machines Description •

The Complete Line...

...A sequence of machines for the most delicately made bread!



1

Water Dozer Mixer

The production of Lebanese bread starts here, whereby this unit's purpose is to determine the amount of water needed for every dough mix, while showing the water's temperature. Following that, the mixing process becomes very accurate and consistent.



2

Mixer

The Mixer's purpose is to mix the flour with the rest of the dough's required ingredients. This process will turn the flour into intact and coherent dough, only after 15 minutes have elapsed.

You can choose between:

- A Fork Mixer: the dough can be pulled out from within, manually using the hands,
- And a Spiral Mixer: the dough can be pulled out using a lifter, which is stabilized on the Divider. This will help us to automatically empty the dough from the mixer's bowl, after lifting it up.



3

Divider

The Divider's stage is the most important one in the production of Lebanese bread since it cuts the dough in different weights ranging between 30 and 180 gr. Based on your chosen range, the rounded dough are automatically conveyed to the first proofer.

Extra Four has modified and modernized this divider. By developing it we can now guarantee:

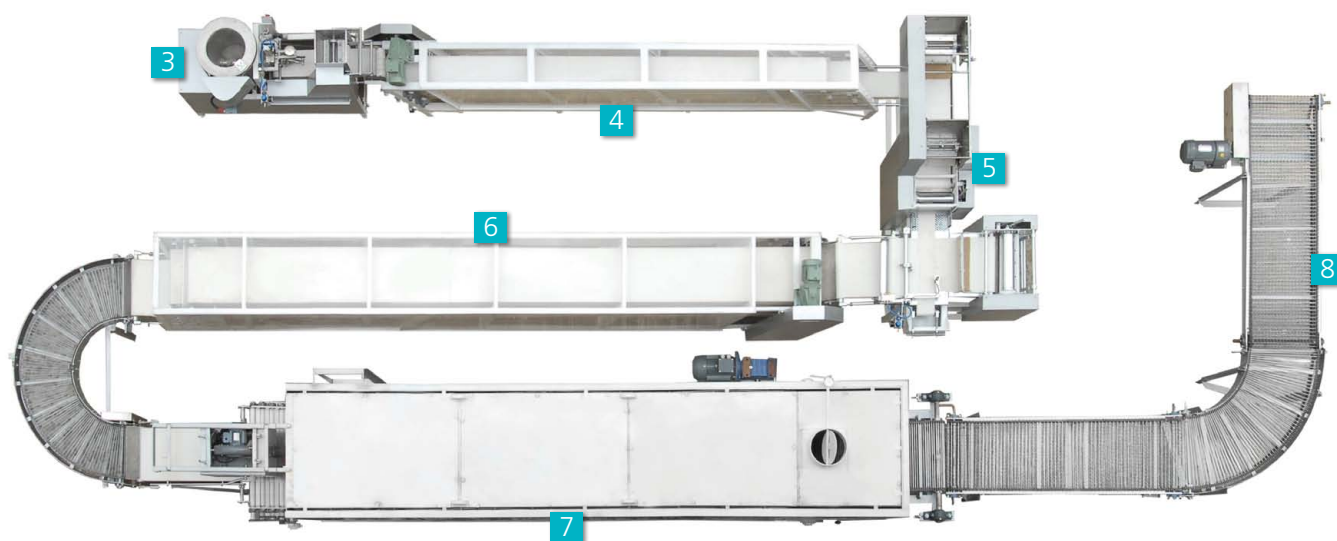
- The accurate weight - due to the internationally known pneumatic and electrical automation technology, Festo.
- The smoothness of the dough, due to its advanced withdrawal technique from the nozzle.
- The determination of speed - allowing us to increase or decrease speed of production by using an engine adjustable either mechanically or electronically.
- The lid opener - it is now possible to do that in order to separate the worms from the nozzle in order to facilitate the cleaning of the machine and removing the dough's leftovers.



4

First Proofer

The First Proofer automatically receives the rounded dough pieces from the Divider. It is formed of many levels in order to allow the leavening of the dough effortlessly. Small, thin and transparent window panels have been installed on its sides and its top so as to isolate the leavening process from the surrounding environment. The window panels also allow the monitoring of the rounded dough and the adjustment of the leavening process according to demand. All this takes place using an engine adjustable either mechanically or electronically.





5

Sheeter

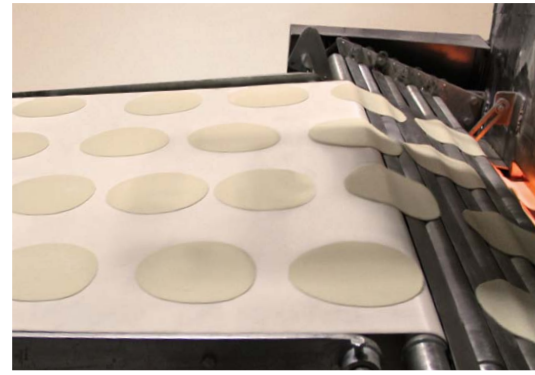
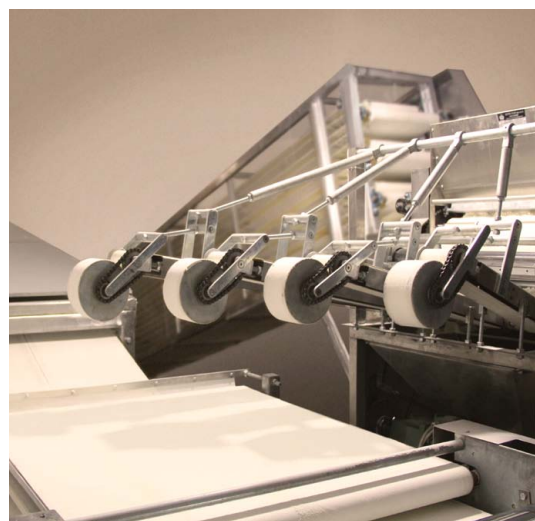
The Sheeter receives the rounded dough pieces from the first Proofer and transforms it, on a constant basis, into uniform thin, flattened, round dough pieces. This is possible because of an electro-pneumatic system that operates the Sheeter, and because of its high precision sheeting cylinders coated in hard chrome.

It is also possible to increase or decrease the size of the loaf in order to suit the required thickness:

Loaf's diameter: 15 to 38 cm

Thickness: 1 to 6 mm.

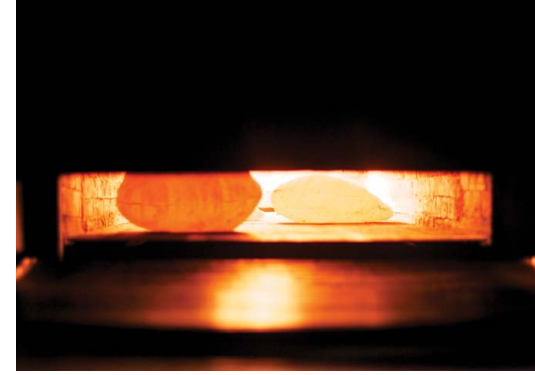
These sheeted dough loaves are automatically sent to the second Proofer.



6

Second Proofer

The Second Proofer conveys automatically the dough sheets from the Sheeter into the tunnel oven after leavening it for 15 minutes on different layers. The leavening time can be amended using the engine, either mechanically or electronically. The sides of the Proofer have been equipped with transparent plastic window panels in order to isolate the leavening process from the outside environment while allowing you to monitor the leavening process without opening the plastic windows.



7

Tunnel Oven

It automatically receives the leavened dough sheets from the Second Proofer and sends them to the baking chamber which has a temperature that reaches up to 850°C. The oven is completely isolated in order to prevent the leakage of heat to the outside. Suspended with a high quality stainless steel, its interior is made of a special type of brick, which endures the highest of temperature. This oven operates on Diesel using a special burner, manufactured by Extra Four and designed to guarantee the perfect distribution of heat. Upon request, it can also function on Gas by using a German Gas burner by Weishaupt. This Tunnel Oven is run by a German Motor at a speed which can be regulated mechanically or electronically.



8

Cooling Conveyors

After baking the loaves, depending on the required time conditional to the location's atmosphere, these conveyors transport the loaves from the Tunnel Oven to the packing station. Made of aluminum and stainless steel, it operates on a special railway that eases friction and prevents noises, allowing for a longer time of usage.

It is available in various shapes: straight, 90° and 180°. It can be installed according to the requirements and specifications of each site. Engines are German made with a power of 0.37 KW each.



• Technical Information •

Table of Machines

Machines Technical Information

المعلومات التقنية للآلات

Water Doser Mixer					
Water connections	Max water entry temperature	Water delivery at 5 bar	Voltage / Frequency	Power	
½ inch	65 degrees Celsius	35 L/min	220-240-110 V/50-60 Hz	25 VA	



Mixers					
Type	KW	Dough Kg	Mass Kg	Size mm width x length x height	



Fork Mixer **Sottoriva**

ARCA 200	2,58 - 4,78 2 speed motor	200	490	1437 x 1044 x 1143	
----------	------------------------------	-----	-----	--------------------	--



Fork Mixer **Pietro Berto**

FM 200	2,6 2 speed motor	200	545	955 x 1430 x 1090	
--------	----------------------	-----	-----	-------------------	--



Spiral Mixer with removable bowl **Pietro Berto**

EASY E 200	9.4	250	1080	1060 x 1845 x 1615	
------------	-----	-----	------	--------------------	--



Lifter **Pietro Berto**

SR 18	1.5	-	535	1060 x 1845 x 1615	
-------	-----	---	-----	--------------------	--



	Single row compact الخط المفرد المدمج	Single Row الخط المفرد	Double Rows الخط المزدوج	Four Rows خط الء ارغفة
Divider				
Weight (Kg)	300	350	500	700
Production rate (Loaves / hour)	500 - 1750	500 - 3000	2000 - 6000	4000 - 12000
Voltage / 3Ph.+N	220 - 240	220 - 240	220 - 440	220 - 440
KW	1.47	1.47	1.84	2.21
Dimensions (L W H) cm	117x50x115	117x50x115	153x62x133	153x78x133



Intermediate Proofer				
Weight (Kg)	400	450	900	1100
Capacity (Loaves)	200 - 300	200 - 300	500 - 800	1000 - 1600
Voltage / 3Ph.+N	220 - 240	220 - 240	220 - 440	220 - 440
KW	0.55	0.55	1.1	1.1
Dimensions (mm)	3500 x 300	5500 x 300	5500 x 450	5500 x 450
No. of shelves	5	7	7	7



Sheeter				
Weight (Kg)	300	350	900	1400
Capacity (Loaves / hour)	500 - 1750	500 - 3000	2000 - 6000	4000 - 12000
Voltage / 3Ph.+N	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
KW	0.74	0.74	1.1	1.48
Dimensions (L W H) cm	147x90x185	157x90x185	305x116x200	342x145x235

Single row compact
الخط المفرد المدمج

Single Row
الخط المفرد

Double Rows
الخط المزدوج

Four Rows
خط الـ 4 ارغفة

Final Proofer



Weight (kg)	900	1000	2000	2700
Capacity (Loaves)	200 - 400	200 - 400	500 - 1000	2000 - 2500
Voltage / 3Ph.+N	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
KW	0.55	0.55	1.1	1.1
Dimensions (mm)	4650 x 500	7150 x 500	7150 x 950	7150 x 1150
No. of shelves	11	15	17	17

Dough Conveyor



Width (cm)	50, 80 or 100
KW	0.37
Shape	90 degrees or 180 degrees
Type	Mesh Style

Tunnel Oven



Weight	4500	5000	7800	8400
Capacity (Loaves per hour)	500 - 1750	500 - 3000	2000 - 6000	8000 - 12000
Voltage / 3Ph.+N	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
KW	1.84	1.84	1.84	1.84
Dimensions (L W H) cm	450x85x170	450x105x170	450x155x170	450x175x170

Cooling Conveyors



Width (cm)	50, 80 or 100
KW	0.37 per section
Shape	Straight, 90 degrees or 180 degrees
Type	Mesh Style and/or Sticks-Bars

• معلومات تقنية •

جدول الآلات



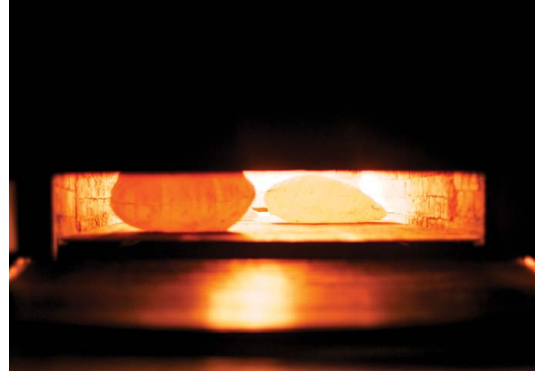
8

سحابات التبريد

تنقل هذه السحابات الخبز الناضج والخارج من بيت النار إلى مكان توبيبه، بعد أن يبرد عليها للمدة التي يستلزمها بحسب جو المكان.

هذه السحابات مصنّعة من الألومنيوم والفولاذ المقاوم للصدأ، وتسير على سكك خاصة تساهم في تخفيف الاحتكاك ومنع الأصوات، ما يجعل استخدامها أكثر استدامةً.

هي متوفرة بعدة أشكال: مستقيمة - ربع دائرية - نصف دائرية. يمكن تركيبها بحسب متطلبات ومساحات كل موقع. محرّكاتها ألمانية الصنع، بقوة ٠,٣٧ KW لكل محرك.



7

بيت النار

يتسلّم آلياً رقائق العجين المختمرة من المخمر النهائي ليدخلها إلى غرفة الخبز التي تصل درجة الحرارة فيها إلى حوالي ٨٥٠ درجة مئوية. كما أنّ بيت النار معزولٌ كلياً بحيث يمنع تسرب الحرارة إلى الخارج، وهو مغلفٌ بفولاذ مقاوم للصدأ ذي نوعية عالية. داخله مبنيّ من القرميد الحراري الخاص والذي يتحمل أعلى درجات الحرارة. يعمل على المازوت بواسطة جهاز حرّاق خاص من صناعة "إكسترا فور"، مصمّم خصيصاً لضمان توزيع مثاليّ للحرارة. كما يعمل أيضاً بحسب الطلب على الغاز بواسطة حرّاق غاز ألماني الصنع من ماركة Weishaupt.

والجدير بالذكر أنّ محرّكه ألماني الصنع ومتعدّد السرعات. يُعدّل ميكانيكياً أو إلكترونياً بحسب الطلب.

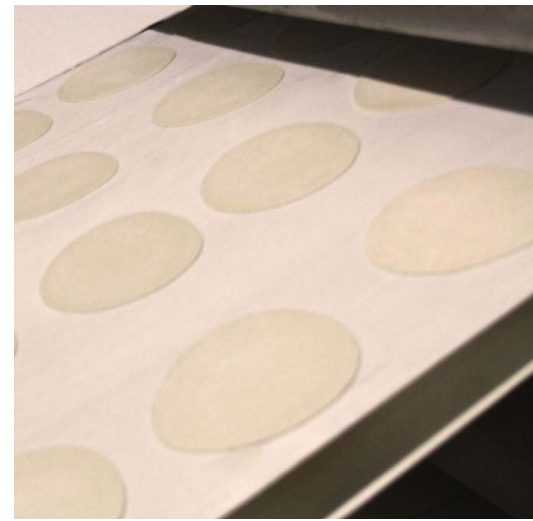


6

مخمر نهائي

يتلقى هذا المخمر رقائق العجين من الرقاقة ويسلمها آلياً لبيت النار بعد أن يتم تخميرها لمدة ١٥ دقائق على طبقات متعددة. إلى ذلك، يجوز تعديل مدة التخمير هذه بواسطة محرك يُعدّل ميكانيكياً أو إلكترونياً.

تجدر الإشارة إلى عزل جوانب وسقف المخمر بنوافذ بلاستيكية شفافة وذلك بهدف عزل عملية التخمير عن الجو الخارجي. كما يمكن مراقبة عملية تخمير رقائق العجين دون فتح النوافذ البلاستيكية هذه.



5

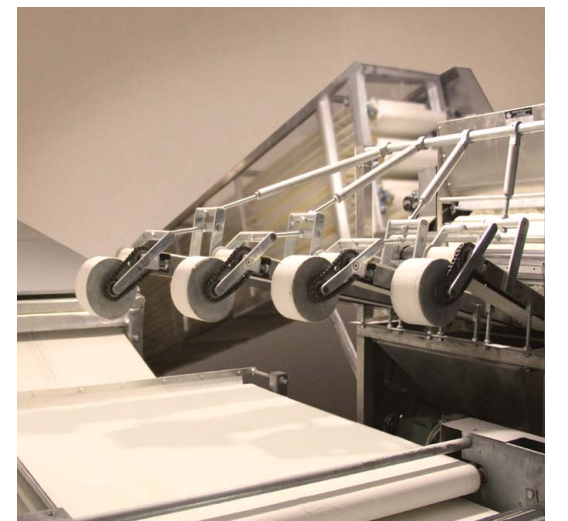
رقاقة

تتلقى الرقاقة كرات العجين المخمّرة آلياً من المخمر الأولي وتحولها إلى رقائق دائرية متساوية ومنتظمة وذلك بفضل الجهاز الإلكتروني-هوائي الموجود عليها وبفضل شوابكها المجلوخة والمطلية بالكروم الصلب.

كما يمكن تكبير حجم الرغيف أو تصغيره بسهولة تامةً، ليتناسب مع السماكة المطلوبة للرغيف.

يتراوح قطر الرغيف من: ١٥ إلى ٣٨ سنتم؛ فيما تتراوح سماكة الرغيف من: ١ إلى ٦ ملم.

يتم تسليم هذه الرقائق آلياً إلى الشاشة العلوية للمخمر النهائي.





4

مخمر أولي لكرات العجين

يستلم كرات العجين من القطاعة آلياً، وهو مؤلف من عدة طبقات وذلك لتخمير كرات العجين بشكل آلي وصحيح. تمّ عزله عن الجوانب والسقف بنوافذ بلاستيكية شفافة وذلك من أجل عزل عملية التخمير عن الجوّ الخارجي وكذلك لتسمح بمراقبة كرات العجين.

يمكن تعديل عمليّة التخمير حسب الطلب، وبواسطة محرّك يعدّل ميكانيكياً أو بواسطة محرّك يعدّل إلكترونياً.



3

القطّاعة

تُعتبر مرحلة التقطيع المرحلة الأهمّ في صناعة الخبز اللبناني، إذ يتمّ خلالها تقطيع العجين بأوزان مختلفة تتراوح ما بين ٣٠ و ١٨٠ غراماً. كما يتمّ تحويل كرات العجين المضغوطة حسب الطلب آلياً نحو المخمر الأولي.

لقد تم تعديل و تحديث هذه القطّاعة من قبل شركتنا فأصبحت الأكثر تطوّراً من حيث الحصول على ما يلي:

• دقّة الوزن (بسبب النظام الالكتروني الهوائي الأشهر عالمياً Festo)

• النعومة في أقراص العجين (بسبب الطريقة الفضلى في إخراج العجين من فوهتها)، والمصنوع بدقة متناهية من الفولاذ المقاوم للصدأ.

• تحديد السرعة لزيادة أو تخفيف الانتاج بواسطة محرّك يعدّل ميكانيكياً أو بواسطة محرّك آخر يعدّل إلكترونياً.

• إمكانيّة فتح جرن هذه القطّاعة و إبعاد اللوالب عن الفوهات وذلك من أجل سهولة تنظيف بقايا العجين.



2

العجّانة

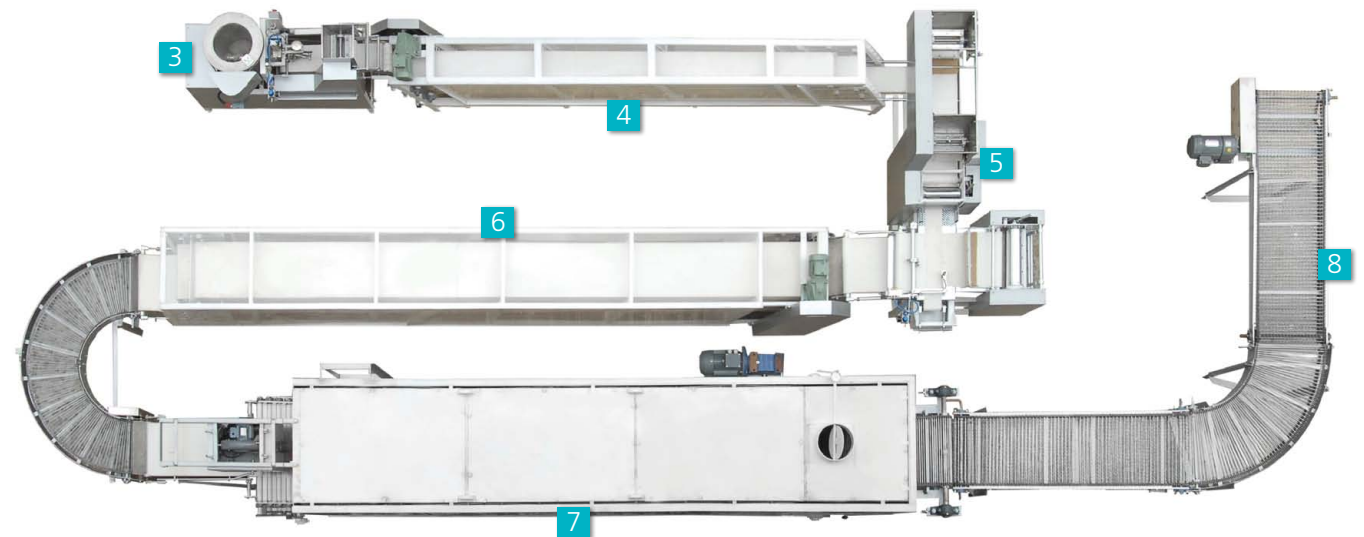
مهمّتها خفق الطحين مع جميع مكوّنات العجينة المطلوبة بحيث يصبح الطحين عجينة متماسكاً وذلك بعد مضيّ ١٥ دقيقة لا غير.

يمكنكم الاختيار بين العجّانة الشوكية التي يتمّ سحب العجين من داخلها بواسطة اليدين، أو العجّانة اللولبية التي يتمّ سحب العجين من داخلها اوتوماتيكياً، بواسطة ونش يُثبّت على جرن القطّاعة.

1

معيّار المياه للعجّانة

هنا تبدأ عملية صناعة الرغيف اللبناني، حيث تقضي مهمة هذه الآلة بتحديد كمّية المياه المطلوبة لكل عجينة، كما بالإمكان تحديد حرارة المياه. بعد ذلك تصبح عملية العجن دقيقة جداً ومتناسقة.





• وصف الآلات •

الخطّ الكامل...

...سلسلة من الآلات لتحضير الخبز العربي الأصيل

ضمانتنا الثلاثية الركائز

1

توافر قطع الغيار
دائماً:

لا يهم ما هي الآلة التي
اشتريتها من Extra Four
ولا منذ متى، فقطع الغيار
متوفرة دائماً لدينا.

2

ضمانة لمدة سنة واحدة:

نغطي كافة الأعطال الصناعية لمدة
سنة من تاريخ الشراء. بطبيعة الحال
فإن هذا الأمر يستثني الأعطال
الناجمة عن سوء الاستعمال ولكننا
دائماً ما نضع قطع الغيار الشائعة مع
الآلة من دون أي كلفة إضافية.

3

تسليم في الوقت
المطلوب:

نعدك بأن نركب لك آلتك
الصناعية من Extra Four
في الوقت المحدد مهما كانت
الظروف ومهما بعدَ الموقع.

ماذا لو احتجت للدعم ولا يمكن أن يتوقف الإنتاج؟



نحن في الخدمة في كل وقت.

في مجال صناعة الخبز لا يمكن أن يتوقف الإنتاج، ومثلما يهمك أن تبقى الآلات في حالة جيدة، فالأمر سيان بالنسبة لنا.

إطمئن، نحن نقدر أهمية إنتاجك مثلك تماماً.

قصص عملائنا

يحتاج فرن خبز آلي عمره ٩ سنوات إلى صيانة للمرة الأولى. لا يجب إيقاف عملية الإنتاج.

في صباح اليوم التالي يتعين علينا شحن فرن خبز آلي جديد، غير أنه لن يُعتبر بديلاً. سيسافر أفضل ممثلينا شخصياً برفقة فريق إلى ألمانيا. وسيقوم باستبدال، لفترة مؤقتة، الفرن البالغ من العمر ٩ سنوات وذلك منعاً لإيقاف عملية الإنتاج. كما وسيقوم الفريق بصيانة وتنظيف الفرن القديم بغية إعادة تركيبه من جديد. تكون فترة التوقف عن العمل أقل من ساعة واحدة.

إننا نحترم رغبة عملائنا بعدم الإفصاح عن هويتهم.



إن مصنعي معدات الأفران المعتادين يبيعونك طلبك...

ولكن ماذا لو لم يكن ذلك الحل الأفضل لعملك؟

مهما كانت المواصفات، نلبي طلبك بواسطة مقترحات مصممة خصيصاً لك. ندرس بدقة موقعك ونوعية الخبز الذي يرضي زبائنك، بالإضافة إلى بياناتك، وبناءً عليه نوصل لك التركيبة الفريدة التي تناسب طلبك ونصحك بالخيار الأفضل الذي يناسب حاجاتك.

ومع نمو عملك في السوق، نقدم لك خدمات الاستشارات لكي نؤمن لك نمواً مستداماً في المجال.



بالمختصر المفيد، تقضي العملية بالدراسة والتخطيط والتنفيذ والدعم والنصح.

ستجدنا دائماً بقربك لكي تكسب حصة من السوق وتؤسس عملاً يجذب الزبائن بفضل المصداقية والثقة.

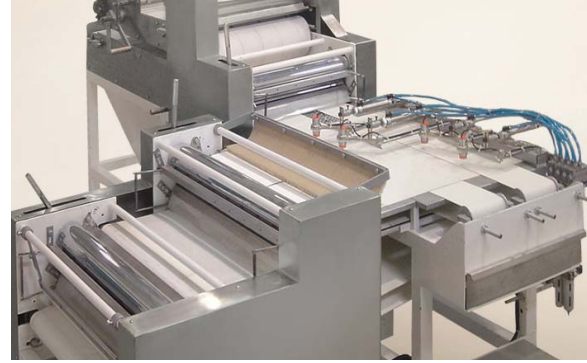


قدرة على التصليح السريع وخدمة فورية

لقد تعمدنا تصميم آلاتنا
ببساطة ووضوح.

وبذلك تجري معظم عمليات تحديد العيار
أو تبديل القطع مجاناً أو بكلفة لا تذكر.

استراتيجيتنا تركز على خدمة جانبان:



1

يمكن لأي شخص يعمل في الموقع ولو كان ذي خبرة تقنية
محدودة أن يقوم بتبديل معظم القطع أو تتم مساعدته
هاتفياً ليبدلها.

2

ونتحمّل كامل المسؤولية عن سوء الاستعمال
التقني - بسبب كسر أو إتلاف أجزاء من الآلة أثناء
العمل عليها - ونعوض عن ذلك بواسطة قطع
التبديل المجانية عند شراء أي خطّ آلي كامل.



ثق بقوة آلاتنا الصناعية النشيطة

لا تقوم شركتنا على صنع أفران تحتاج
إلى التبديل كل ثلاث سنوات...

ولا على مراكمة الأرباح من عمليات التصليح والصيانة. بل نفخر
بصناعة آلات نشيطة يمكن الاتكال عليها، ولا تحتاج إلا الحد الأدنى
من الصيانة الروتينية. وبهذا، لن تقلق بشأن التصليحات المفاجئة
والمصاريف غير المتوقعة.

قصص عملنا

فرن عمره ١٠ سنوات (خط كامل)

منذ حوالي ١٠ سنوات، اشترى أحد عملائنا في فرنسا خطاً آلياً
كاملاً يقدر سعره في ذلك الوقت بـ ٧٠,٠٠٠ دولار أميركي.
وحتى هذا اليوم، لا يزال هذا الفرن شغلاً، وهو ليس
بحاجة إلا لقطع استهلاكية وقطع غيار وحسب، من دون أي
تصليحات. إن الصيانة الدقيقة وعالية الجودة سمحت لعميلنا
باستخدام الفرن لمدة ١٠ سنوات، كان خلالها يدفع مبلغ ١٠٠
دولار أميركي عن كل سنة كحد أقصى.

إننا نحترم رغبة عملائنا بعدم الإفصاح عن هويتهم.



الخبز: «عاجينه وخابزينه»

راكمنا على مرّ السنوات خبرة كبيرة في صناعة الخبز العربي، فاكسبنا نظرةً ثاقبةً ووعيًا عميقًا لأنواع الخبز العربي الذي يختلف باختلاف المناطق. وقد ساعدنا ذلك على فهم المناخ الإقليمي والتغيرات الموسمية، فنتكيف معها ونبدع الوصفات والمعدّات اللازمة.

تركيب الآلات وخدمات أخرى...

نقوم بتدريب فريق العمل لديك ونزودك بوصفات خبز سرّية خاصة بالخبز العربي الذي تنتجه. كما نلتزم بأن نؤمن لك كل ما تحتاجه لكي تعزّز قدرتك التنافسية في أي سوق، بفعالية أكبر وبأقل مجهود ممكن.



عملاؤنا ليسوا عملاء، بل هم أفراد أسرتنا

عندما أتكلّم مع عملائنا، أشعر بأنه ثمّة خطب ما. فكيف يعقل أنني أخاطبهم بهذه الصراحة ومن دون أي تصنع؟

—ميشال شكر، المدير التنفيذي

لهذا السبب قلنا إنّ المسألة لا تقتصر على التكنولوجيا

يقضي النجاح بالجمع ما بين الآلات الصناعية ووصفات الخبز السريّة والتدريب على يد الخبراء الذي تحصل عليه عندما تختار Extra Four - وكل هذا مشمول في سعر الآلات الصناعية التي تختارها. وليس أي آلة...

لِمَ تعجز التكنولوجيا وحدها عن صناعة الخبز العربي الأصيل؟

تتمتع كل منطقة بسماتٍ مميزة تضيف على خبزها العربي نكهة خاصة.

إلى جانب العوامل المناخية والمكونات المحليّة، يتفرّد كل نوع من أنواع الخبز العربي بالتالي: السماكة • الحجم • المكونات • مقدار البروتين في الطحين • مقدار الرطوبة في الطحين • مميزات المياه المحليّة • حرارة الغرفة • وحتى اختلاف الارتفاع من منطقة إلى أخرى واختلاف الحرارة ما بين الصيف والشتاء. ويكمن الفرق ما بين الخبز الجيد والخبز الممتاز في إيجاد التركيبة المثالية للمواد.

في العادة، عندما تشتري معدات صناعة الخبز، تبحث وحدك عن التركيبة المثالية بين احتمالات لامتناهية. لا شك في أنّك تفكّر أنّ هذه المسؤولية لا تقع على عاتق المصنّعين. وما هي علاقتهم بها أصلًا؟



نحن في Extra Four نرى الامور من منظار مختلف.

نحن نرى أنّ مسؤوليتنا تقتضي أن نؤمن لك كل ما تحتاجه لكي تنتج خبزًا عربيًا يحمل نكهة منطقتك، بلا انقطاعٍ وبنوعية تنافسية عالية.



أمضيت سنين العمر وأنا أعمل في مجال صناعة الخبز العربي. وفي عام ١٩٩٢، سئمت من رؤية مصنعي معدات الأفران يعملون في السوق حياً بالمال لا شغفاً بصناعة الخبز. كان هدفهم ولا يزال مادياً بحثاً. أما أنا فقد كان هدفي مختلفاً.

”

انطلقت Extra Four من مبدأ عائلي يعتبر كل زبون فرداً من الأسرة : مصلحتهم هي مصلحتنا، ونجاحنا من رضاهم، والعكس صحيح، إذ أن معاناتهم تنعكس علينا سلباً. فكانت النتيجة أن تطور عمل العائلة، وارتقى إلى أعلى مصافٍ ليحتل مكانة متقدمة على الصعيد العالمي في غضون تسعة شهور فحسب. وما المكانة التي وصلنا إليها اليوم إلا ثمرة جهود مضيئة وليالٍ سهرناها مدفوعين بشغفنا بصناعة الخبز وإيفاءً لوعدنا بتقديم الأفضل.

لقد صممنا وبنينا آلاتنا الصناعية بدقة عالية مستخدمين القطع الأوروبية، وبالتزام تام بمعايير الأيزو (المنظمة الدولية للمعايير - ISO) والإتحاد الأوروبي، فاستحقت آلاتنا جائزة الجمعية الكندية للمعايير في أميركا وكندا كما حصلت على موافقة فورية من الحكومات الأسترالية والأوروبية.

لم تخلُ جعبتنا يوماً من الجديد، ولا نزال حتى اليوم نؤكد ريادتنا في صناعة آلات الخبز. لأننا نؤمن أن صناعة الخبز لا تقتصر على الآلات الصناعية بل تحمل مبادئ توارثتها الأجيال منذ أن تأسست شركة Extra Four لكي تقدم للزبائن أجود إنتاج.

”

— سمير شكر، مؤسس الشركة ورئيسها التنفيذي

اكسترا فور ش.م.م. Extra Four s.a.r.l.

• www.extrafourco.com • contact@extrafourco.com

هاتف: +961 5 432856 • فاكس: +961 5 435433



لأنَّ الخبز العربي الأصيل
يتخطى حدود التكنولوجيا

• دليل •

آلات لتحضير الخبز العربي الأصيل



آلات صناعية • أسرار صناعة الخبز • تدريب الخبراء