



RAAD MODERN
BAKERY EQUIPMENT

مؤسسة مرعد الحديثة للتجارة العامة

INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Expert du matériel professionnel de grande marques européennes d'occasion.

Depuis plus de 20 ans, Raad Modern vend des équipements et matériel professionnel d'occasion reconditionné dans ses ateliers, rénové ou encore en l'état. Matériel de Boulangerie et pâtisserie, matériel de restauration et café.

Les matériels stockés sont réparés et rénovés dans nos différents ateliers. Par notre expertise et notre savoir-faire, ils sont ainsi remis aux normes et garantis.

À propos de nous Raad Modern

Nous vous accompagnons dans vos projets et nous exportons dans le monde.

من نحن مؤسسة مرعد الحديثة للتجارة العامة

مؤسسة مرعد الحديثة لتجهيز الأفران والبائيسري وخطوط الإنتاج الكبيرة

● أكثر من 20 سنة خبرة في إستيراد الماكينات الصناعية المستعملة

من اهم الماركات الاوروبية العالمية .

● جميع الماكينات مجرّبة في معاملنا المختصة

● نرافقكم في جميع مشاريعكم

● نصدّر إلى جميع انحاء العالم

ثقتكم هي نجاحنا



TOUS NOS MATERIELS SONT D'ORIGINE EUROPE OCCASION REVISES MATERIELS POUR BOULANGERIE, PATISserie, RESTAURANT, ICE CREAM ET CAFE :

- FOUR ROTATIF FUEL/GAZ
- FOUR A CONVECTION
- PETRIN SPIRAL / A FOURCHE
- MELANGEUR
- FACONNEUSE
- LAMINOIR
- TRANCHEUSE
- DIVISEUSE BOULEUSE
- DIVISEUSE PESEUSE SEMI AUTOMATIQUE
- BROYEUR D'AMENDE
- MACHINE ICE CREAM
- TURBINE A GLACE
- REFROIDISSEUR D'EAU POUR BOULANGERIE
- MOULIN A CAFE
- VITRINE REFRIGEREE
- ARMOIR POSITIVE
- ARMOIRE NEGATIVE
- CHAMBRE FROIDE POSITIVE/NEGATIVE
- VITRINE CHAUDE
- VITRINE A GLACE

MARQUES :



FOUR A SOLE

فرن طبقات



MARQUE: BONGARD

ENERGIE: FUEL / GAZ / ELECTRIQUE

Surface de cuisson: de 2,8 à 22,2 m²

Nombre D'étages: 3,4 ou 5

Hauteur utile de l'étage haut: 225 mm

Hauteur utile de l'étage ROC (uniquement modèle 1x800): 205 mm

Hauteur utile des étages bas: 180 mm

6 profondeurs de sole: 120, 160, 180, 200, 220 et 240 cm

Disponible en 1x800, 2x600 et 2x800

FABRICATION: FRANCE



FOUR A SOLE

فرن طبقات

MARQUE: POLIN

ENERGIE: FUEL / GAZ / ELECTRIQUE

Surface de cuisson: de 2,8 à 22,2 m²

Nombre D'étages: 3,4 ou 5

Hauteur utile de l'étage haut: 225 mm

Hauteur utile de létage ROC (uniquement modèle 1x800): 205 mm

Hauteur utile des étages bas: 180 mm

6 profondeurs de sole: 120, 160, 180, 200, 220 et 240 cm

Disponible en 1x800, 2x600 et 2x800

FABRICATION: ITALIE





FOUR ROTATIF

فرن دوار

MARQUE: BONGARD

ENERGIE: FUEL / GAZ / ELECTRIQUE

Prévu pour 1 chariot 400x600

108 baguettes courtes de 200 g sur 18 étages

150 petits pains de 60 g sur 18 étages

Prévu pour 1 chariot 460x800 ou 400x800

108 baguettes courtes de 250 g sur 18 étages

200 petits pains de 60 g sur 18 étages

60 pains de 400 g sur 15 étages



Prévu pour 1 chariot 600x800 mm

152 baguettes de 250 g sur 19 étages

570 petits pains de 50 g sur 19 étages

Capacité maxi: 300 kg

Prévu pour 1 chariot 800x800, 700x900, 1000x600 ou 2 chariots 460x660

108 baguettes de 250 g sur 18 étages

190 baguettes de 250 g sur 19 étages

Prévu pour 1 chariot 800x1000 ou 780x980

180 à 216 baguettes de 250 g sur 18 étages

108 à 135 pains de 400 g sur 15 étages

FABRICATION: FRANCE



FOUR ROTATIF

فرن دوار

MARQUE: PAVAILLER

ENERGIE: FUEL / GAZ / ELECTRIQUE

Prévu pour 1 chariot 400x600

108 baguettes courtes de 200 g sur 18 étages

150 petits pains de 60 g sur 18 étages

Prévu pour 1 chariot 460x800 ou 400x800

108 baguettes courtes de 250 g sur 18 étages

200 petits pains de 60 g sur 18 étages

60 pains de 400 g sur 15 étages

Prévu pour 1 chariot 600x800 mm

152 baguettes de 250 g sur 19 étages

570 petits pains de 50 g sur 19 étages

Capacité maxi: 300 kg

Prévu pour 1 chariot 800x800,700x900,1000x600

ou 2 chariots 460x660

108 baguettes de 250 g sur 18 étages

190 baguettes de 250 g sur 19 étages

Prévu pour 1 chariot 800x1000 ou 780x980

180 à 216 baguettes de 250 g sur 18 étages

108 à 135 pains de 400 g sur 15 étages

FABRICATION: ITALIE





FOUR ROTATIF

MARQUE: POLIN / MIWE

ENERGIE: FUEL / GAZ / ELECTRIQUE

Prévu pour 1 chariot 400x600

108 baguettes courtes de 200 g sur 18 étages

150 petits pains de 60 g sur 18 étages

Prévu pour 1 chariot 460x800 ou 400x800

108 baguettes courtes de 250 g sur 18 étages

200 petits pains de 60 g sur 18 étages

60 pains de 400 g sur 15 étages

Prévu pour 1 chariot 600x800 mm

152 baguettes de 250 g sur 19 étages

570 petits pains de 50 g sur 19 étages

Capacité maxi: 300 kg

Prévu pour 1 chariot 800x800, 700x900, 1000x600 ou 2 chariots 460x660

108 baguettes de 250 g sur 18 étages

190 baguettes de 250 g sur 19 étages

Prévu pour 1 chariot 800x1000 ou 780x980

180 à 216 baguettes de 250 g sur 18 étages

108 à 135 pains de 400 g sur 15 étages

FABRICATION: ITALIE / ALLEMANGE



فرن دوار



FOUR CONVECTION

فرن حراري



MARQUE: POLIN

ENERGIE: GAZ/ELECTRIQUE

PLATEAU MESURE : 600X400

4,6,8 ET 10 ÉTAGES

ALIMENTATION:TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE



MARQUE: MONDIAL FORNI

ENERGIE: GAZ/ELECTRIQUE

PLATEAU MESURE : 600X400

4,6,8 ET 10 ÉTAGES

ALIMENTATION:TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE





PETRIN A FOURCHE

عجانة شوكية



MARQUE: SOTTORIVA

CUVE INOX

90/150/200 KG

Alimentation : Triphase

FABRICATION: ITALIE



MARQUE: PIETROBERTO

CUVE INOX

90/150/200 KG

Alimentation : Triphase

FABRICATION: ITALIE

PETRIN SPIRALE عجانة حلزونية



MARQUE: VMI

REFERENCE: SATURNE

DE 50 À 200KG DE P PÂTE

ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: FRANCE



MARQUE: BONGARD

REFERENCE: SATURNE

DE 50 À 200KG DE P PÂTE

ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: FRANCE

BATTEUR / MELNAGEUR

خفافة



MARQUE: BONGARD
REFERENCE: SATURNE
20 - 40 - 60 - 80 KG
ALIMENTATION: TRIPHASE
FABRICATION: FRANCE



MARQUE: HOBART
REFERENCE: SATURNE
20 - 40 - 60 - 80 KG
ALIMENTATION: TRIPHASE
FABRICATION: USA





FACONNEUSE

لفافة

MARQUE : BONGARD

TYPE : MAJOR

Alimentation : TRIPHASE

Encombrement : |.. 1010 x P.630 x H.690 mm

Poids : 135 Kg

1500 pâtons / heure de 80 à 1000 grammes.

FABRICATION : FRANCE



MARQUE: SOTTORIVA

Les façonneuses sont destinées à façonner et allonger les Pâtons de tous types de pains (baguettes. petits pains. campagne etc. de 50 à 800g) .

Ellas s'intègrent parfaitement aux groupes de pré-fermentation semi-automatique et automatique. Le confort d'utilisation des machines est favorisé par le regroupement des fondions de commands et de Sécurité. Les réglages se font aisément par das poignées ergonomiques munies d'indicateurs.

FABRICATION: ITALIE



DIVISEUSE FACONNEUSE **قطاعة و لفافة عجين**



MARQUE :PIETROBERTO

Groupe automatique diviseuse et faconneuse production de pain 5000p/h 35 jusqu'á 350gramme

FABRICATION: ITALIE

LAMINOIR CROISSANT رقاقة كرواسون



MARQUE: RONDO

GROUPE AUTOMATIQUE PRODUCTION DE CROISSANT 5000PIH OCCASIOIN

Option 1: Production ligne carre avec plusieurs dimensions

FABRICATION: SUISSE



MARQUE: ROLLMATIC

Dimension tapis: 113 x 60 cm

Sur socle

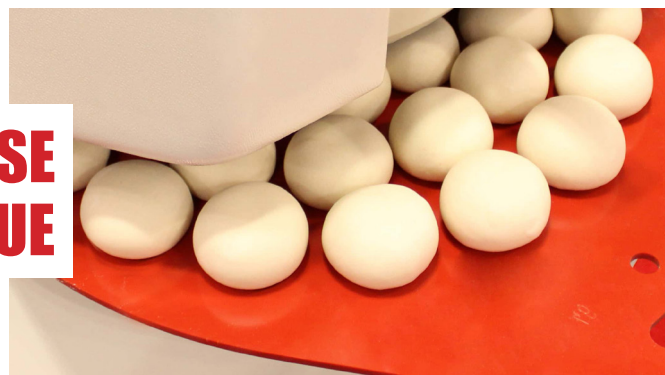
Alimentation: Triphase

FABRICATION: ITALIE



DIVISEUSE BOULEUSE SEMI AUTOMATIQUE

کوبجي



MARQUE : BONGARD

20/30 DIVISON

GRAMMAGE 30 - 100

ALIMENTATION : TRIPHASE

FABRICATION : FRANCE

MARQUE : RONDO

20/30 DIVISON

GRAMMAGE 30 - 100

ALIMENTATION : TRIPHASE

FABRICATION : SUISSE



DIVISEUSE BOULEUSE

قطاعة عجينة

MARQUE : FORTUNA

TYPE : diviseur et roundeur

Alimentation : TRIPHASE

Machine a 2 rang

Gamme de poids : 30 - 190 gr

FABRICATION : ALLEMAND



MARQUE : PIETROBERTO

TYPE : diviseur et roundeur

Diviseuse volumétrique d'absorption avec piston de recul maîtrisé pour une meilleure précision du poids.

Machine équipée d'un variateur de vitesse électronique permettant de produire de 1 200 à 2 400 pièces/heure

Bouleuse réglable adaptable à différentes dimensions de pièce.

Alimentation : TRIPHASE

Machine a 4 rangs

Gamme de poids : 30 - 190 gr

FABRICATION : ITALIE



TRANCHEUSE DE PAIN قشاعة ءوسء

MARQUE :SOFINOR

Chargement du pain par l'arrière

Largeur de coupe 450 mm 4 épaisseurs de

tranches :9, 11, 12,5 et 14 mm, 'a préciser 'a la commande

Système semi-automatique avec mise en route par actionnement du levier

Dispositif d'arrêt d'urgence "coup de poing" en facade

ALIMENTATION :TRIPASE

Capot amovible :facilite le changement de lames et la maintenance.

Tension des lames par vis.

Hauteur maxi des pains : 16 cm

FABRICATION: FRANCE



MARQUE: JAC

Réf Pico MGL 450/11. Année 2011. Trancheuse à cadre semi automatique. Rendement maximum 200 coupes / heure. Dimensions maxi du pain; 44 x 26 x 16 cm. Coupe par levier à traction progressive. Lames acier. Épaisseur de tranches 9 à 18 mm. Bac à miettes. Lanières de maintien du pain en sortie. Sur socle de rangement ouvert avec étagère, équipé de 4 roulettes, 2 à frein.

FABRICATION: BELGIQUE



CHAMBRE DE REPOS DE PÂTE SEMI-AUTOMATIQUE



غرفة تريح العجين
تقوم بلف , تقطيع و تريح عجين

MARQUE: BONGARD

Capacite de stockage de patons : de 350 a 490 pieces , selon le modele

Poids mini-maxi, des patons : de 80 a 650g

La delta 70 Integrate est utilisable soit en discontinu (par 1 personne) soit en continu (par 2 personnes). Le chargement lateral est manuel et le dechargement frontal est motorise vers la faconneuse. Il est possible de decharger la machine tout en continuat le chargement.

FABRICATION: FRANCE

REFROIDISSEUR D'EAU POUR BOULANGERIE

مبرد المياه / لصناعة الخبز



MARQUE: SOREMA

Modele: Magneron

Type: RH-H90

Annee: 2006

Capacite:

100L/125L/140L/175L/200L

Cuve Plastique

Group loge au gaz R404A

FABRICATION: FRANCE

Refroidisseur Continu

Alimentation Triphase

Gas : 134A

FABRICATION: FRANCE

FERMENTOLEVAIN

آلة تصنيع الخميرة



MARQUE: BERTRAND-PUMA

La gamme Fermentolevain® se compose de 4 appareils é levain liquide, d'une capacité de 30L à 200L, pour Ies petites ou Ies grosses productions.

FABRICATION: FRANCE

MACHINE D'EMBALLAGE

آلة التعبئة و التغليف

MARQUE: ROBY PACK

Structure facilement aseptisée avec des finitions en acier inoxydable AISI 304

03 moteurs brushless indépendants:

Moteur sans balais pour convoyeur d'alimentation

Moteur sans balais pour unité d'étanchéité longitudinale

Moteur sans balais pour unité d'étanchéité transversale

Régulateurs électroniques de contrôle de température intégrés sur écran tactile

Unité d'étanchéité longitudinale comprenant trois paires de roues

Unité d'étanchéité transversale avec séparation

Contrôle de la température

Vitesse max 0/250 paquets par minute, selon la nature du produit et le type de matériau d'emballage

Porte-bobine à expansion pneumatique

Pas de produit pas de sac

Changer la taille entièrement électronique

FABRICATION: ITALIE



MOULIN A CAFE مطاحن بن



MARQUE: DITTING

TAILLE : 110 - 120- 140

ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: SUISSE



MARQUE: MAHLKONIG

TAILLE : 120- 140

ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: ALLEMANDE



MACHINE A GLACE A L'TALIENNE (ICE CREAM)

آلة آيس كريم



MARQUE: CARPIGIANI

TRES BP/SUPER BP

2 SAVEURS

ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE



CRÈME CHANTILLY كريمة الشانتيي

MARQUE: CARPIGIANI

ALIMENTATION: /DEUXPHASE

FABRICATION: ITALIE



TURBINE A GLACE

جمادة بوظة



MARQUE: CARPIGIANI

10/45 - 15/60 - 20/90 - 25/110
PRODUCTION HORAIRE: 12/18 KG
CONDENSATION: AIR/EAU
ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE



PASTEURISATEUR

طباخ بوظة

MARQUE: CARPIGIANI

60/120 Litre
CONDENSATION: AIR/EAU
ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE



CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET NEGATIVE

غرف تخمیر و تبرید

MARQUE: PANEM OU PAVAILLER

Chambre de fermentation / positive
4 chariots de 800x600 par chambre
ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: FRANCE



Chambre de fermentation / positive
4 chariots de 800x600 par chambre
ALIMENTATION: TRIPHASE

FABRICATION: ITALIE



CONGÉLATEUR CHOC

-40 Celsius Blast congélateur choc, acier inoxydable Cuisine congélateur Blast chiller

**Embraco/ Secop compresseur
R404a pour le réfrigérateur
système de refroidissement du ventilateur
Carel contrôleur numérique
SUS 304 acier inoxydable**

غرفة صق



Refroidir les aliments rapidement et en toute sécurité avec notre série BCF Blast chiller Congélateur. Conçu pour empêcher le gel de surface et de préserver les valeurs nutritionnelles de vos produits alimentaires, cette unité fonctionnalités exclusives de la technologie de contrôleur d'identification des aliments qui ajuste automatiquement blast cycles de refroidissement grâce à une seule multi-sonde de capteur. Une seule pièce de construction avec arrondi les angles internes et d'un acier inoxydable intérieur et extérieur de garantir leur durabilité tout en gardant l'unité facile à nettoyer.

VITRINE OU ARMOIRE REFRIGEREE

NIGATIVE OU POSITIVE

مستلزمات ستيلس ستيل والتبريد

ROTATIF
6 ETAGES
MONOPHASE
ITALIE

FIXE
6 ETAGES
MONOPHASE
ITALIE

FRANCE / ITALIE
JUSQU'A -20C
1,2 ET 3 PORTES
MONOPHASE





مؤسسة رعد الحديثة تلتزم بتلبية طلبات الزبائن عبر تصنيع جميع مستلزمات ستيل والتبريد محلياً وتجهيز كافة القطاعات من مطاعم وسوبر ماركت وغيرها ذات جودة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة وحسب الطلب



POINT CHAUD POUR LE CROISSANT ET AUTRE

حافطة حرارية للكرواسون وغيره



VITRINE CHAUFFANTE POUR CROISSANT / PIZZA
LAMPE ENCASTREE
MONOPHASE

FABRICATION :FRANCE



VITRINE A GLACE

براد بوظة



TAILLE :
12 / 16 / 18 / 24 BACS
ALIMENTATION: MONOPHASE
FABRICATION :ITALIE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

براد عرض باتيسيري



LA TAILLE : 125
LARGEUR : 120, 170 , 220 CM
PROFONDEUR : 120 cm
ALIMENTATION: MONOPHASE
FABRICATION : ITALIE



RAAD MODERN
BAKERY EQUIPMENT

مؤسسة مرعد الحديثة للتجارة العامة



ets raad modern



raadmodern.ets



raadmodern@gmail.com



Raad Modern

Première Branche

Liban



+96176949428



+9611386104

Deuxième Branche

Italie



+393510422938

www.raadmodern.com