

THE ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA, BAKERY, PASTRY SHOPS AND RESTAURANTS.

KMP Srl
Via del Lavoro, 45 - Z.I. Molina di Malo - 36034 Malo (Vicenza) Italy
Tel. +39 0445 63 72 22
info@kmp.srl - www.kmp.srl

MOMA



MIDI



أفانسيني "Avancini"، وكيمبلكس "Kempex"، ولا باستايا "La Pastaia". ثلاث شركات إيطالية رائدة في خدمة المهنيين في قطاع الضيافة (الفنادق والمطاعم والمقاهي Ho.Re.Ca) منذ عام 1963

تمثل شركات أفانسيني، وكيمبلكس، ولا باستايا فخر الصناعة الإيطالية في إنتاج ماكينات المطاعم الاحترافية: مجموعة واسعة من العجانات الحلزونية، والكوكبية، وماكينات فرد العجين، وماكينات عمل المكرونة الطازجة، التي تنتجها وتوزعها شركة كيه إم بي "KMP"، والتي تلبي على أفضل نحو احتياجات المطاعم، ومحلات البيترزا، ومتاجر الحلويات، والمخابز.

تعمل العلامة التجارية أفانسيني في قطاع ماكينات الأغذية منذ عام 1963. إنها تجمع بين الاهتمام بالابتكار التكنولوجي، وجودة المواد، والنوع الإيطالي بالكامل للتصميم، مما يمنح الحياة لمجموعة واسعة من العجانات، لتلبية كافة الاحتياجات في قطاع المخبوزات.

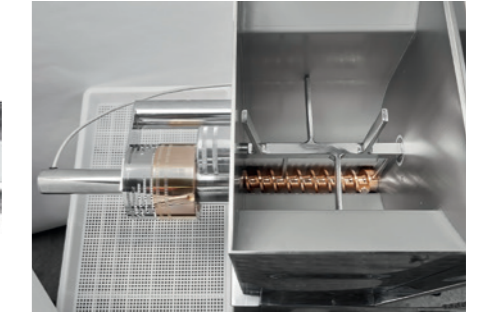
من بين ماكينات العلامة التجارية أفانسيني، تتميز العجانات الحلزونية موما "MOMA" وميدي "MIDI": إنها تركيبة تجمع بين المتانة، والشكل الجمالي، وكم الصوت، مما يضمن للمشغل أقصى درجات الراحة والأداء العالي، أيضًا مع وجود عجان عالية الترتيب.

يعترف بشركة كيمبلكس منذ عام 1986 كعلامة تجارية قوية وموثوقة لقطاع الحلويات. أشهر منتجاتها هي ماكينات فرد العجين، لكن المجموعة تشمل أيضًا خلطات كوكبية: تتميز جميع المنتجات بعلاقة جودة/سعر ممتازة، وهي مصنوعة من مواد مختارة وتعد ثمرة بحث تقني يركز على الفعالية وسهولة الاستخدام.

تعد ماكينات فرد العجين من كيمبلكس موثوقة، ومتينة، وفعالة، ويتم تصميمها والتخطيط لها من أجل ضمان أقصى سهولة وعملية لاستخدامها، ذلك مع الامتثال الكامل لمعايير السلامة الدولية. تلبي جميع الموديلات تمامًا احتياجات المطاعم، والفنادق، ومتاجر الحلويات، والمخابز الصغيرة ومتوسطة الحجم.

لا باستايا هي علامة تجارية متخصصة في إنتاج ماكينات المكرونة الطازجة. إنها شركة متميزة، إيطالية بالكامل، تجعل التكنولوجيا والموثوقية في خدمة المطاعم، وفن الطهي، وورش العمل الحرفية، والمجتمعات، فتتحقق أقصى استفادة من كل الإبداع، والتقاليد، والنوع الذي تعبر عنه المكرونة.

تتوفر ماكينات خط TR، المزودة بخلاط ولولب بثق، مع مجموعة كبيرة من الملحقات، بناءً على الموديل، مع إمكانية توفير هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ، لإنتاج كل ساعة ما يتراوح من 2,5 كجم من الموديلات الأصغر إلى 80 كجم من الموديلات الأكبر.



avancini
italian capability

KEMPLEX
simply pastry

La Pastaia
avancini 1963



Avancini, Kempex and La Pastaia. Three Italian excellences serving Ho.Re.Ca. professionals, since 1963

Avancini, Kempex and La Pastaia are the excellences of Made in Italy in production of professional food machinery: a comprehensive range of spiral mixers, planetary mixers, sheeters and fresh pasta machines, produced and distributed by KMP, that fully meet the requirements of restaurants, pizzerias, pastry shops and bakeries.

Avancini has been in the food machine sector since 1963; it combines technological innovation, high-quality material, and Italian design flair to create a wide range of mixing machines that meet the bakery sector's any requirement.

MOMA and MIDI are two spiral mixers that emerge in Avancini product portfolio: synthesis of sturdiness, aesthetics, and noiselessness, they guarantee maximum comfort and high performances, also with high-hydration dough.

Kempex has been highly renowned since 1986 as a sound and reliable brand for the pastry sector. Sheeters are its flagship product, but its range also includes

planetary mixers: all those products are characterized by excellent quality/price ratio, manufactured with selected materials and resulting from technological research that put efficaciousness and user-friendliness first.

Reliable, sturdy, and efficient, Kempex sheeters are designed and produced to guarantee easy and functional use, fully complying international safety standards. All models fully meet the requirements of restaurants, hotels, pastry shops, and small and medium-sized bakeries.

La Pastaia is the brand specializing in fresh pasta making machines. An all-round Italian excellence that grants technology and reliability to restaurants, gastronomy, artisan pasta factories, and the community, enhancing pasta's creativity, tradition and flavour.

TR machines, with mixers and extrusion screw, are available with an extensive range of equipment and, depending on the model, stainless steel structure, capacity from 2,5 Kg/h of the smallest to 80 kg/h of the biggest models.

avancini
italian capability

KEMPLEX
simply pastry

La Pastaia
avancini 1963

KMP Srl
36034 Malo (VI) Italy
T. (+39) 0445 63 72 22
info@kmp.srl
www.kmp.srl

TecnAlimentaria
ARABIC EDITION

FOOD INDUSTRY

الصناعات الغذائية