



AL EBDA'A
CHOCOLATE MACHINERY
COMPANY PROFILE



من نحن؟

شركة الإبداع

هي شركة سورية تأسست عام 2001

عندما يتعلق الأمر بصناعة الشوكولا تبرز شركة الإبداع المتخصصة بصناعة ماكينات الشوكولا من أفضل الشركات الرائدة في هذا المجال. تعمل هذه الشركة على تصميم وتصنيع مجموعة متنوعة من الماكينات المتطورة لصناعة الشوكولا والحلويات والمكسرات .

نشأت شركة الإبداع على أراضي سورية عام 2001 , ثم انتقلت إلى مصر عام 2013 لتستمر مسيرة نجاحها وجعلها شريكاً للنجاح للشركات المصنعة للشوكولا في مصر وجميع أنحاء العالم. تعتبر الشركة ملتزمة بمعايير الجودة العالية وتضمن جودة المنتجات والخدمات المقدمة.

تستخدم الشركة مكونات ومواد خام عالية الجودة في تصنيع الماكينات لضمان الأداء المتميز.

الشركة حاصلة على شهادة **ISO 9001** للجودة العالمية.



خبرة على مدار السنين ...

قد تكون البداية بسيطة لكنه قام بتحويل الفكرة إلى مشروع ناجح.

من خلال الإصرار والشغف وتعلم المهارات اللازمة، تمكن من تجاوز هذه التحديات وتحقيق النجاح. النجاح لا يأتي بسهولة.



في الماضي والحاضر

يتطلب الحاضر الابتكار والقدرة على التكيف مع التغيرات السريعة في سوق العمل.
التطوير الشخصي اليوم يشمل اكتشاف قدراتنا الفريدة وتطويرها



Nehad Sayed Sulyman

FOUNDER & General Manager



أسس الشركة عام 2001 في سوريا،

بدأ العمل في محل صغير بمعدات وإمكانات قليلة، وبالإجتهاد والسعي إستطاع

أن يُحقق مكانة بارزة في عالم صناعة ماكينات الشوكولا في سوريا

تحت إسم شركة " **سيد سليمان** "

وفي بداية عام 2013 تم تأسيس الشركة في أرض مصر

وكان من أوائل صناع ماكينات الشوكولا في الشرق الأوسط،

وأسس شركة " **الإبداع** "

وأصبحت من أوائل الشركات في تصنيع ماكينات الشوكولا في مصر والشرق الأوسط .

Eng /Ammar Nehad Sulyman

CEO

المدير التنفيذي لدى شركة الإبداع.

أضاف وطور برؤيته الجديدة مسارات الشركة التي كانت عليها
لتحقيق نجاحات أكبر.

ساعد في بناء شبكة علاقات قوية مع العملاء.

ذو دراية بالاتجاهات الصناعية الجديدة وإستخدام التكنولوجيا
بما يناسب منتجات الشركة.



Sugar mill

مطحنة سكر



90*60*200 (CM)

الأبعاد

12 KW

القدرة (كيلو وات)

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 V

تغذية الكهرباء

It is used to grind coarse sugar and turn it into zero grade powdered sugar,
Available in many sizes.

تستخدم لطحن السكر الخشن وتحويله لسكر بودرة درجة زيرو ، متوفرة بعدة مقاسات



Sugar Screw machine

حلزون نقل سكر



300*80*300 (CM)

1 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

القدرة (كيلو واط)

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



- It is used to transport sugar, ground materials, or powder.
- يستخدم في نقل السكر أو المواد المطحونة أو البودرة.

Fat Melting Tank

سيّاحة زبدة



120*110*150 (CM)

الأبعاد

4 كيلو وات

القدرة (كيلو وات)

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 فولت

تغذية الكهرباء

Rectangular basin for dissolving fats that are used in food ingredients, equipped with a hot water network at the top of the basin for cutting butter molds for easy dissolving , With different capacities starting from 150 kg up to 1000 kg Equipped with a scale + a pump to control the amount of butter to be withdrawn

حوض دابل جاكست مستطيل الشكل لإذابة قوالب الزبدة التي تستعمل في تصنيع المواد الغذائية ومزود بشبكة ماء ساخن في أعلى الحوض لتقطيع قوالب الزبدة لسهولة الذوبان، متوفرة بسعات مختلفة تبدأ من 150 كغ حتى 1000 كغ ويمكن إضافة شبكة موازين + مضخة للتحكم بكمية الزبدة المُراد سحبها



Tempering Machine

معدلة شوكولا



55*80*160 (CM)

9 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



- It adjusts the temperature of cocoa butter chocolate, available in several sizes 20, 40, 60 kg,
It is used for manual or automatic pouring. An immersion conveyor can be added with a cooling tunnel.

- تعمل علي تعديل حرارة شوكولا زبدة الكاكاو ، متوفرة بعدة مقاسات 20 ، 40 ، 60 كغ
تستخدم لعملية الصب اليدوي أو الآلي ويمكن إضافة سير تغطيس مع نفق تبريد

Chocolate Ball Mill "BM"



ماكينة طحن اسطوانية الشكل ، متوفرة بالعديد من السعات (30 ، 100 ، 250 ، 500 ، 1000) كغ.
يتم تسخين الجدار بنظام دابل جاكيت بالماء الساخن عن طريق سخانات كهربائية
يتم الطحن عن طريق كرات المعدن الصلب بكميات وأقطار مختلفة

كونج طحن شوكولا



30KG - 100KG - 250KG - 500KG - 1000KG

الحجم

4.5KW- 6 KW - 9.5 KW - 16 KW - 24 KW

القدرة

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 فولت

تغذية الكهرباء



A cylindrical grinding machine. Available in many sizes (30,100 , 250 , 500 , 1000) KG
The wall is heated with a double jacket system with hot water by means of electric heaters
Grinding is done by means of steel balls of different quantities and diameters

Chocolate Tanks



تستخدم الخزانات لعملية تزييح الشوكولا بعد الطحن وإستخدامها للتخزين أو للإستعمال الفوري
تتوفر بمقاسات متعددة تبدأ من 100 كغ حتى 5000 كغ وإمكانية وضع جدار عازل إضافي

خزانات شوكولا



250KG - 500KG - 1000KG - 5000KG

الحجم



4.7KW- 6.5 KW - 7.5 KW - 12.4 KW

القدرة



ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم



3 Phase 380 V

تغذية الكهرباء



The tanks are used for the process of resting the chocolate after grinding and using it for storage or for immediate use

It is available in multiple sizes starting from 100 kg up to 5000 kg and the possibility of placing an additional insulating wall

Lab chocolate wheel

ناعورة شوكولا مخبرية



20 KG

65*65*65 (CM)

2 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

السعة



الأبعاد



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



It is specially made for showrooms due to its compact size and elegant shape
And it can also be used for manual casting with simple production
work Pour the various fillings

صُنعت خصيصاً لمجلات العرض لحجمها الصغير وشكلها الأنيق
وأيضاً يمكن إستخدامها للصب اليدوي بعمل الإنتاج البسيط
وصب الحشوات المختلفة

Manual Chocolate Wheel

ناعورة صب يدوي



60 KG

100*80*150 (CM)

2.4 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

السعة



الأبعاد



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



Manual pouring waterwheel with double jacketed basin, available in multiple capacities In addition to a shaker for easy pouring

ناعورة صب شوكولا يدوي مزودة بحوض دابل جاكيت متوفرة بسعات متعددة بالإضافة إلي رجاج لسهولة الصب

Chocolate Depostior

صباية شوكولا سادة



400*60*150 (CM)

15:25 فورمة بالدقيقة

4.5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد



الطاقة الإنتاجية



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



Mold feeder + mold heater + plain molding header + vibrator + cooling tunnel Plain chocolate pouring header for hospitality bars, tablets or blocks , It is available with two operating systems (servo motors, air silencers) that are controlled by a PLC screen

ملقم قوالب + سخان قوالب + رأسية صب سادة + رجاج + نفق تبريد
رأسية صب شوكولا سادة لحبات الضيافة أو التابلت أو البلوكات ،متوفرة
بنظامين تشغيل (محركات سيرفو ، بساتم هواء) يتم التحكم عن طريق شاشة بنظام PLC

Automatic chocolate wheel

ناعورة صب آلي



350*80*150 (CM)

20 : 28 فورمة بالدقيقة

4 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد



الطاقة الإنتاجية



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



It consists of a mold feeder + a mold heater + a casting water wheel + a mold shaker
The molds are cast by means of a waterwheel. Plain chocolate can be poured, or by breaking nuts or whole grain nuts. More than one mold shape can be used.

عبارة عن تعمل ملقم قوالب + سخان قوالب + ناعورة الصب + رجاج القوالب
يتم صب القوالب عن طريق عجلة الناعورة يمكن صب شوكولا سادة أو بكسر
المكسرات أو المكسرات الحبة الكاملة ، يمكن تشغيل أكثر من شكل للقوالب

Mini One Shot Depostior

صبابة وان شوت مخبرية



120*70*160 (CM)

8 فورمة بالدقيقة

1.5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

الطاقة الإنتاجية

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It pours plain hospitality chocolate pieces or creamy fillings in one stroke
It is available with two operating systems (servo and air silencer) that can
be controlled via a PLC screen
The possibility of running many forms of
templates, so the template (map) is changed for each form

تعمل على صب قطع شوكولا الضيافة السادة أو الحشوات الكريمة
في ضربة واحدة متوفرة بنظامين تشغيل (سيرفو ، بساتم هواء)
يمكن التحكم عن طريق شاشة بنظام PLC إمكانية تشغيل العديد
من أشكال القوالب بذلك يتم تغيير أسطمة (خريطة) لكل شكل

One Shot Depostior

صبابة وان شوت



200*100*150 (CM)

10 : 15 فورمة بالدقيقة

7 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

الطاقة الإنتاجية

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It pours plain hospitality chocolate pieces or creamy fillings in one stroke
It is available with two operating systems (servo and air silencer) that can
be controlled via a PLC screenThe possibility of running many forms of
templates, so the template (map) is changed for each form

تعمل على صب قطع شوكولا الضيافة السادة أو الحشوات الكريمة
في ضربة واحدة متوفرة بنظامين تشغيل (سيرفو ، بساتم هواء)
يمكن التحكم عن طريق شاشة بنظام PLC إمكانية تشغيل العديد
من أشكال القوالب بذلك يتم تغيير أسطمة (خريطة) لكل شكل

خط صب شل



يستخدم هذا الخط لصنع جميع أشكال الشوكولا السادة أو المكسرات أو الحشوات الكريمة
يمكن صب أكثر من حشوة داخل الشوكولا لعمل أكثر من طبقة , يتم تصنيع هذا الخط وفقا للمنتجات المراد تصنيعها.

Chocolate Shell Molding Line



6 : 15 فورمة بالدقيقة

40 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الطاقة الإنتاجية



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



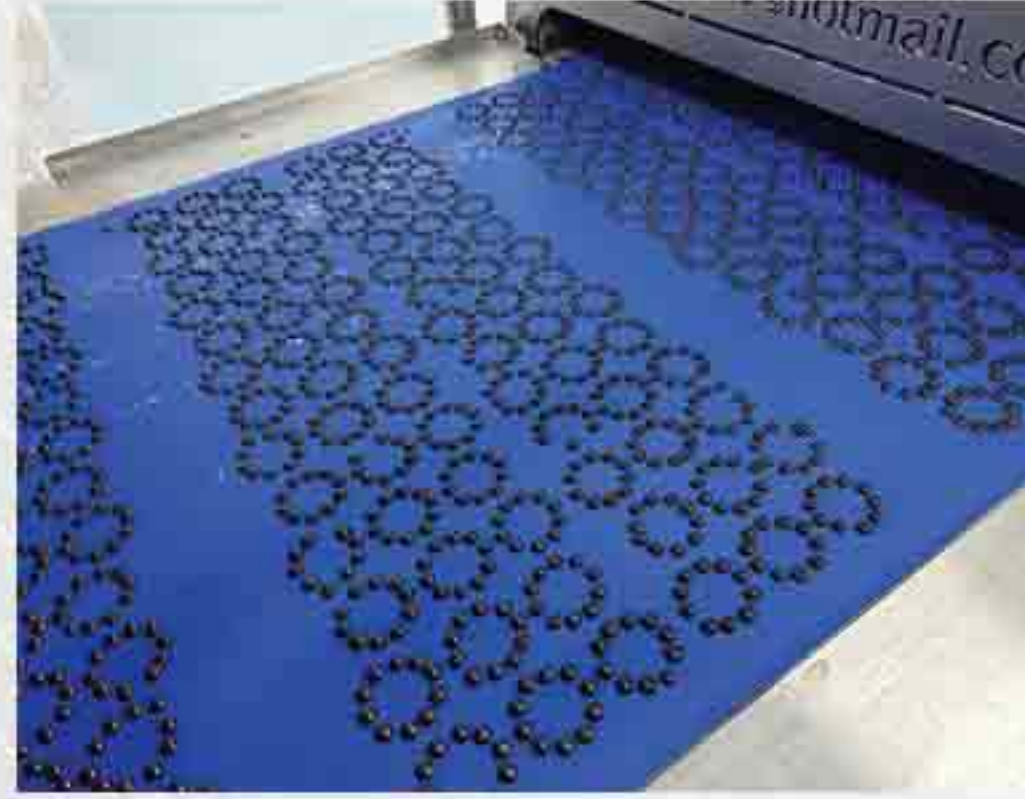
This line is used to make all shapes of plain chocolate, nuts or creamy fillings
More than one color of chocolate can be poured to make layers.

This line is manufactured according to the products to be manufactured.



Chocolate Drops Line

خط صب دروبس



1200*60*170 (CM)

150 KG/H

9 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد



الطاقة الإنتاجية (متوسط)



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



A machine for pouring chocolate (drops) in different sizes and weights, with a large production. Equipped with a cooling tunnel available with two operating systems (servo motors, air silencers), with PLC control screen. Drops are used in baked goods, cake molds, and decorations.

ماكينة صب شوكولا (دروبس) بمقاسات وأوزان مختلفة ، ذات إنتاج كبير مزودة بنفق تبريد ، متوفرة بنظامين للتشغيل (محركات سيرفو ، بساطم هواء) مزودة بشاشة تحكم PLC ، تستخدم حبات الدروبس في المخبوزات وقوالب الكيك والتزيين

Chocolate Wheel

ناعورة تغطيس شوكولا



300*80*100 (CM)

6 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



A waterwheel for dipping chocolate with a width of 30 cm. It is characterized by a small size suitable for small spaces. In the event that there is not enough space for the cooling tunnel, a belt with butter paper is added to receive the product through it

ناعورة تغطيس الشوكولا بمقاس عرض 30 سم تتميز بمقاس صغير مناسب للمساحات الصغيرة في حالة عدم وجود مساحة كافية لنفق التبريد يتم إضافة سير بورق الزبدة لإستلام المنتج من خلاله



Chocolate Enrober Line

خط تغطيس شوكولا



1100*75*200 (CM)

4 متر بالدقيقة

17.5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

الطاقة الإنتاجية

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



The chocolate dipping line is a dipping head available in several sizes, in addition to a cooling tunnel that fits the specified size of the dipping head. The possibility of immersion in multiple forms (full - bottom - half)

خط تغطيس الشوكولا هو عبارة عن رأسية تغطيس متوفرة بعدة مقاسات بالإضافة لنفق تبريد يناسب المقاس المحدد لرأسية التغطيس إمكانية التغطيس بأشكال متعددة (كامل - سفلي - نصفي)

Chocolate Enrober & Drawing

غطاسة شوكولا & رأسية رسم



W 100 cm L 200 cm H 150 cm

800 kg

3.75 KW

ستانلس غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد



وزن الآلة



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



Chocolate dipping machine in several forms, this machine is distinguished by that it contains a decorative head to draw chocolate decorating lines over the chocolate-covered pieces

ماكينة تغطيس الشوكولا بجميع أشكاله ، تتميز هذه الماكينة بأنها تحتوي على رأس ديكور لرسم خطوط تزيين الشوكولا فوق القطع المغطاة بالشوكولا

رش كريسبي وجوز هند

Sprinkle crispy & coconut



W 80 cm L 85 cm H 150 cm

0.37 KW

ستانلس غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It consists of a belt and a head for spraying many foodstuffs such as (coconut - crispy ... etc.) over the pieces covered with chocolate The dimensions of the machine are determined according to the existing plunger or to be connected to it

هو عبارة عن سير ورأس لرش العديد من المواد الغذائية مثل (جوز الهند - الكريسبي) فوق القطع المغطاة بالشوكولا يتم تحديد أبعاد الماكينة على حسب الغطاسة الموجودة أو المراد توصيله بها.

Coating Pan

طاسات تلبيس



طاسة مخبرية 5 كغ
Mini Coating Pan



80*80*100 (CM)

1.6 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء

هي عبارة عن حلة كروية الشكل تقوم بالدوران بعد وضع المنتج المراد تلبيسه بالشوكولا ، مزودة ببلور هواء لتبريد الشوكولا كي يتم التماسك على المنتج.

It is a spherical drum that rotates after placing the product to be coated with chocolate. It is equipped with an air crystal to cool the chocolate in order to achieve consistency on the product.



Flavor Pan

طاسة تبهير



0.75KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

القذرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It is a drum that rotates by means of a motor to stir the product inside to be uniformly stirred.

هي عبارة عن حلة تقوم بالدوران عن طريق محرك لتقليب المنتج داخلها ليتم تبهيره بشكل متناسق.

أنفاق تبريد

نفق دائري
Circulation Tunnel



نفق نصف دائري
Semicircle Tunnel



هناك العديد من أشكال ومقاسات أنفاق التبريد خاصتنا بما يناسب الماكينة أو المنتج المراد تبريده من خلال الأنفاق، إمكانية تفصيل نفق تبريد بمقاسات محددة على حسب المساحة الموجودة لديكم لإستغلال أقل مساحة ممكنة، أنفاق التبريد خاصتنا حصلت على تقييم عالي ومتميز في جودة التبريد ولمعان المنتج.

Cooling Tunnels

9 meter Tunnel



12 meter Tunnel



امكانية التفصيل حسب المكان

الأبعاد

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 V

تغذية الكهرباء



There are many shapes and sizes of our cooling tunnels to suit the machine or purpose to be cooled through the tunnels
The possibility of tailoring a cooling tunnel with specific sizes according to the space you have in order to use the least possible space
.Our cooling tunnels are highly rated for cooling quality and product brightness

Spiral cooling tunnel

نفق تبريد حلزوني



400*300*300 (CM)

24 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

القدرة (كيلو وات)

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



نفق التبريد الحلزوني حيث تم تصنيعه لتوفير المساحة وحصره بشكل حلزوني ، يستخدم لتبريد قوالب الصب وإعطاء المنتج لمعان مميز .
The Spiral cooling tunnel, after which space is saved and confined in a spiral shape, is used to cool the casting molds of the distinctive product



AL

E
B
D
A
A

LIKE NO OTHER

POWDER MIXER

خلاط بودرة



150*90*200 (CM)

500 KG/H

5.6 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

الطاقة الإنتاجية

القدرة (كيلو وات)

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



- يستخدم في إنتاج مساحيق البودرة المختلفة و خلط النكهات والمواد الناعمة و البهارات و التوابل ومساحيق العصائر.
- It is used in the production of various powders, mixtures for Flavors, spices, and juice powders.

Chocolate Crusher

كسارة شوكولا



130*150*70 (CM)

1 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد



القدرة (كيلو وات)



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



It is used to break chocolate bars into random pieces of different sizes, in addition to two sieves to filter each size separately.

تستخدم لتكسير الواح الشوكولا لقطع عشوائية الشكل بأحجام مختلفة بالإضافة لغربالين لتصفية كل مقاس على حدة.

Malban Cooker

طباخ ملبن



130*150*200 (CM)

4.5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It makes all kinds of malban or comfort and Turkish sweets, available in several capacities and several shapes with different details upon request

يقوم بعمل جميع أنواع الملبن أو الراحة والحلويات التركية ، متوفر بعدة ساعات وعدة أشكال بتفاصيل مختلفة حسب الطلب

مقطع ملبن

Malban Cutter



مقطع نصف آلي



مقطع آلي

نصف آلي

آلي

120*90*100 (CM)

100*200*70 (CM)

الأبعاد

2.2KW

3 KW

القدرة

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 V

2 Phase 220 V

تغذية الكهرباء

It cuts all kinds of milkshakes, nougat and Turkish sweets

Available (automatic - semi-automatic), the possibility of cutting the required sizes

يقوم بتقطيع جميع أنواع الملاين والنوجا والحلويات التركية
متوفر (الآلي - النصف آلي) ، إمكانية تقطيع المقاسات المطلوبة



Forming Machine

ماكينة تشكيل حشوات



W 80 cm L 85 cm H 150 cm

125 KG

0.75 كيلو وات

ستانلس غذائي 304

380 فولت

الأبعاد

وزن الآلة

القدرة (بالكيلو وات)

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء

It is used for dough and is capable of processing a variety of different lumps into shapes with a fibrous structure to aid the shaping process
Made of stainless steel, aluminum and Teflon

يتم استخدام هذه الآلة لجميع الحشوات ذات اللزوجة العالية ويمكنها تشكيل جميع الحشوات بالشكل المطلوب، متوفرة بعدة مقاسات ، يمكن عمل أكثر من شكل للمنتج عن طريق تغيير الإسطمية (القالب).



Caramel Depositor

رأس صب كراميل



W 80 cm L 85 cm H 150 cm

125 KG

0.75 كيلو وات

ستانلس غذائي 304

380 فولت

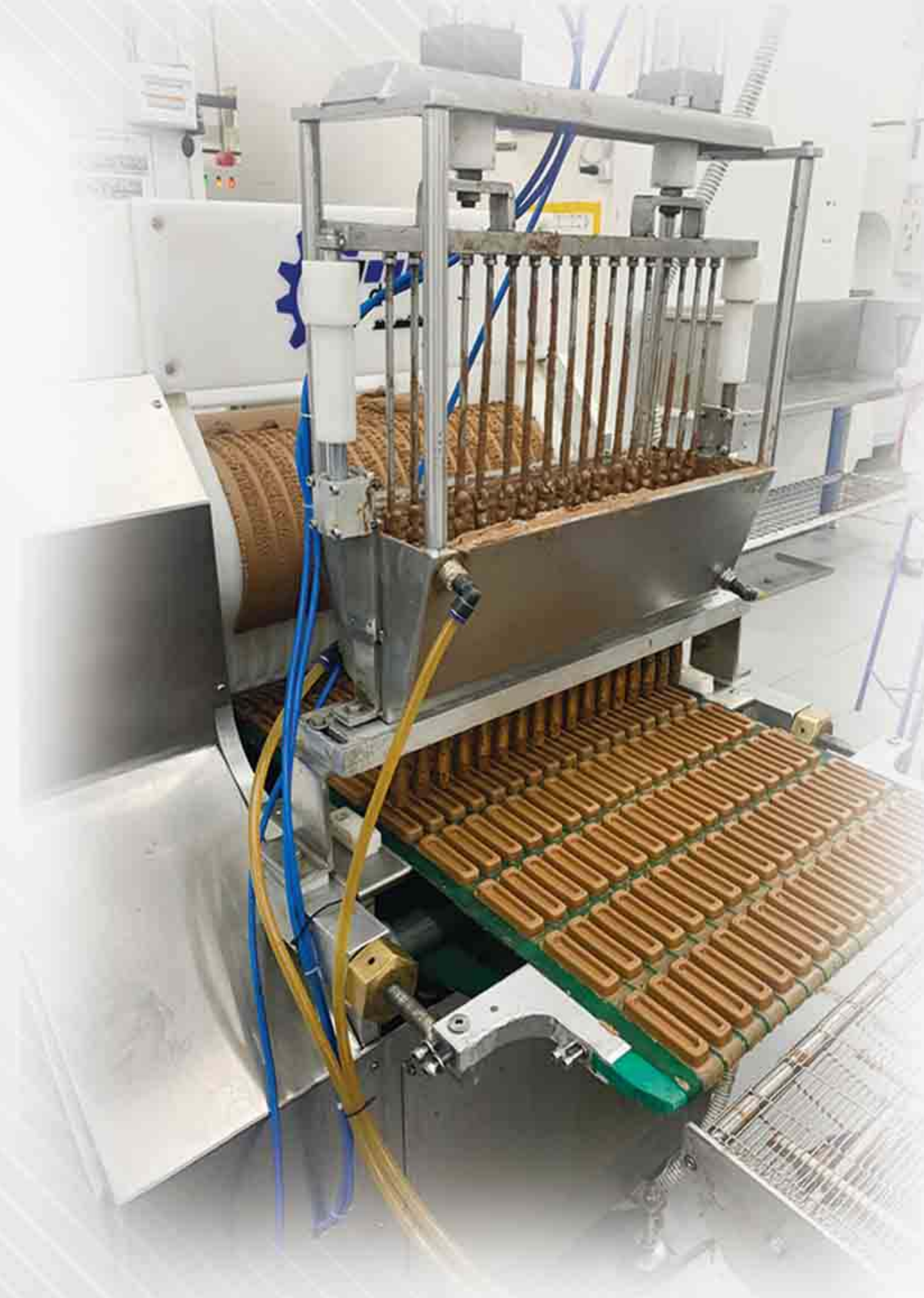
الأبعاد

وزن الآلة

القدرة (بالكيلو وات)

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



This vertical is added to the filling forming machine to pour caramel or any sticky substance into the formed pieces

Available in several sizes as required

يتم إضافة هذه الرأسية على ماكينة تشكيل الحشوات لتقوم بصب الكراميل أو أي مادة لزجة داخل القطع التي تم تشكيلها متوفرة بعدة مقاسات حسب المطلوب

Oil drying box

صندوق تجفيف زيت



130*150*200 (CM)

2.5KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



The product is discharged into it after frying in order to drain the oil from the product.

يتم تفريغ المنتج فيه بعد القلي لكي يتم تجفيف وتنشيف الزيت من المنتج.



Cri -cri frying pan

مقلاية كري كراك



130*150*200 (CM)

2 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

2 Phase 220 V

الأبعاد



القدرة



المعدن المستخدم



تغذية الكهرباء



هو حوض مليئ بالزيت المغلي يتم وضع حبات الفول السوداني أو أي نوع من المكسرات المغطى بالعجين لقلها .
It is a basin filled with boiling oil, in which peanuts or any kind of nuts covered with dough are placed to fry.

NUTS SIEVE

غربال مكسرات



70*130 (CM)

1 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



It is used to sort all kinds of nuts in the required sizes
يستخدم في فرز جميع أنواع المكسرات بالمقاسات المطلوبة

Roasting Machine

محمصة لب



5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

القدرة



المعدن المستخدم



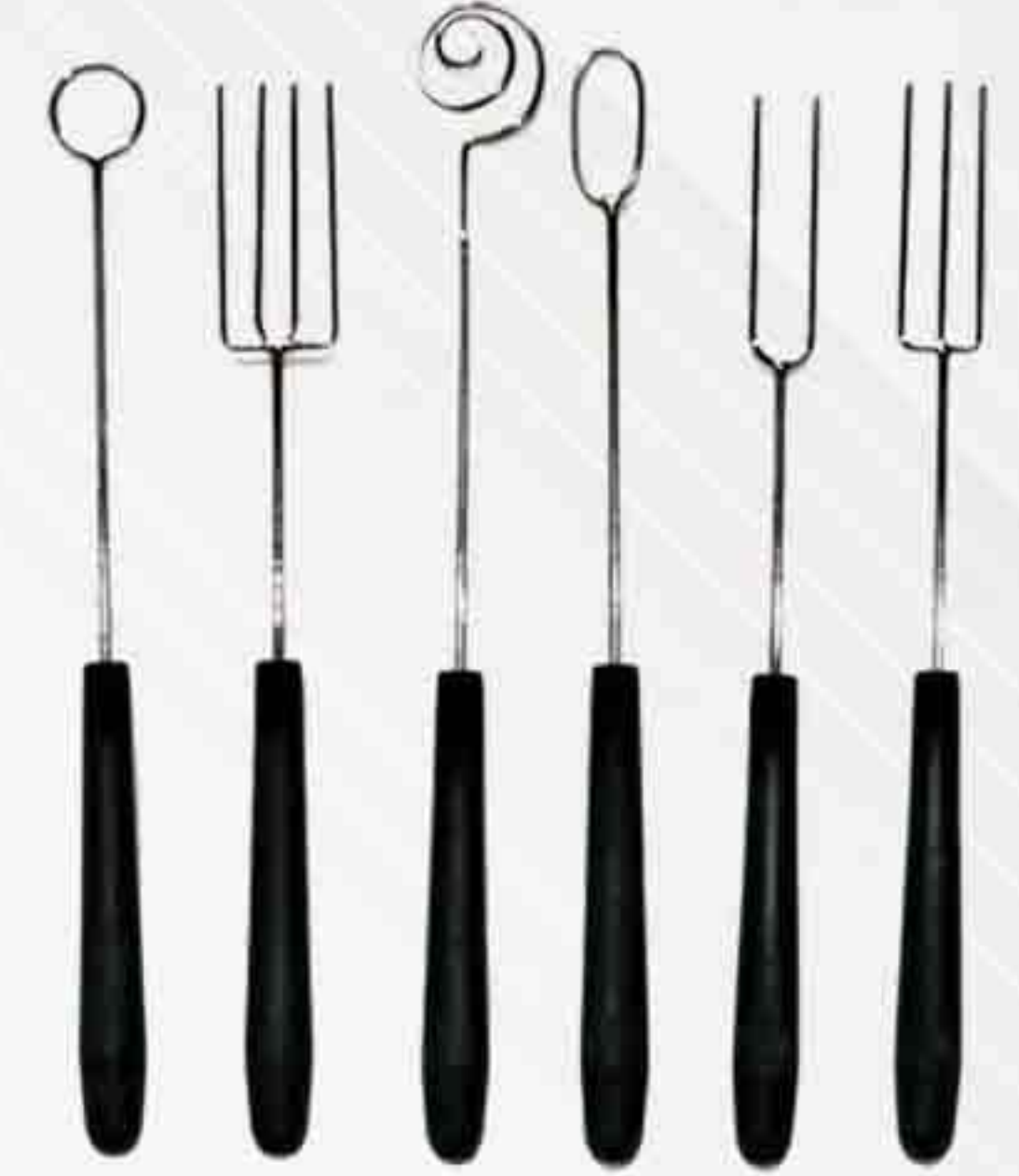
تغذية الكهرباء



It roasts pulp and nuts, available with a capacity of 60 kg Plus a vibrator to separate the salt from the product
تقوم بتحميص اللب والمكسرات ، متوفرة بسعة 60 كغ بالإضافة إلى هزاز لفرز الملح من المنتج

Supplies & equipment مستلزمات & معدات

“ مستلزمات تخص مصانع الشوكولا والحلويات ”



لدينا فريق متميز

في صيانة آلات الشوكولا والحلويات
لتلبية إحتياجاتك وتحسين أداء الآلات

خدمة الصيانة

صيانة وإعادة تأهيل لآلات الشوكولاتة والحلويات

لماذا تختارنا؟



أكثر من 40 ماكينة
بأشكال وأحجام مختلفة
في مجال صناعة الشوكولا والحلويات



خدمنا أكثر من 20 دولة
في جميع أنحاء العالم



خبرة 30 عاماً
في صناعة ماكينات الشوكولا

- يعد التفرد والخبرة في صناعة ماكينات الشوكولا والحلويات من العوامل الأساسية التي تجعلنا اختياراً موثقاً به.
- لدينا سنوات عديدة من الخبرة في هذا المجال وفريق متخصص يفهم تماماً احتياجات العملاء ويقدم الحلول المناسبة.
- نحن نقدم دعماً فنياً ممتازاً وخدمة ما بعد البيع لعملائنا لصيانة وإصلاح الماكينات، يمكنك الاعتماد علينا لتقديم الدعم اللازم.

سابقة أعمالنا

Our Customers

شكر للعملاء

تقدم شركة **الإبداع** بجميع العاملين بها
خالص الشكر والتقدير لعملائها بالتعاون للوصول للنجاح
ومنح الشركة الثقة في تقديم جميع الخدمات الممكنة
والشكر موصول لجميع الشركات والموردين الذين سبق التعامل معهم
ونتمنى أن تكون شركة **الإبداع** لصناعة ماكينات الشوكولا والحلويات
قد قدمت لكم ماكينات تلبي حاجتكم في تطوير إنتاج المصانع.
“ نأمل المزيد من النجاح والتطور لنا ولكم ”





AL EBDAA CHOCOLATE MACHINERY

 www.alebdaa.net

 [Ebdaa.chocolate](https://www.facebook.com/Ebdaa.chocolate)

 [Al ebda'a chocolate](https://www.linkedin.com/company/al-ebda-a-chocolate)

 [Alebdaa_machinery](https://www.instagram.com/Alebdaa_machinery)

 Info@alebdaa.net

 +2 0102 8333 775

 Egypt - Giza - 6th Of October City
Industrial Zone - Block 98

www.alebdaa.net