



JAMALEDDINE SARL
TRADING & MANUFACTURING

**SUMMER
OUTDOOR
APPLIANCES**

JABAL EL SHEIKH

ABOUT JAMALEDDINE

بدأت شركة جمال الدين ابو ابراهيم للتجارة والصناعة ش.م.م. عام 1946 في مشغل بسيط لصناعة المدافئ في سوق راشيا الوادي الأثري، و هي منطقة تتميز بشتائها القارس والمثلج، فكانت محاولة لتلبية الحاجة الملحة لأهالي المنطقة، و منذ ذلك الحين راكم القيّمون عليها خبرات غنيّة في هذا المجال من الصناعة

و بتوفيق الله تعالى و عبر الاستثمار في مواكبة الحداثة في برامج التصميم والرسم الهندسي، واستخدام آلات القص بالليزر وعبر الحرص على متابعة آخر الابتكارات، تمكّنت الشركة من توسيع نطاق الصناعات المعدنية لتشمل صناعات الحديد المطعّج، عربايات الزراعة والإنشاءات، شبك السياج المجلفن العالي الجودة كما الملبّس بمادة الـ بي في سي، كذلك اصبحت من الشركات الرائدة في إنتاج معدات الشواء والأفران على مختلف أنواعها وأحجامها

و عندما اجتمعت الخبرة و الابتكار والطموح والآلات الحديثة على اختلافها، ارتفعت القدرة الانتاجية للشركة بشكل غير مسبوق، فأصبحت من أبرز المزوّدين لمختلف نقاط البيع على مساحة الوطن، ونفّذت العديد من المشاريع مع الجهات الدولية للاستجابة للكوارث الطبيعية وتلك الناتجة عن الحروب، فأنجزت المطلوب على أكمل وجه و بشهادة الجهات المذكورة، مقدمة بذلك للعالم الصناعة اللبنانية بأفضل صورة

تلتزم الشركة بما تمليه المسؤولية تجاه المجتمع، عبر توفير عشرات فرص العمل والتدريب المهني لموظفيها لتطوير قدراتهم و تحسين ظروفهم، كما قدمت العديد من المبادرات عبر رعاية الأنشطة الرياضية و البيئية والسياحية الداعمة للصناعات التراثية الريفية، وهذا التزام لا رجوع عنه، فظروف مجتمعاتنا لا تقل صعوبة عن شتاء جبال لبنان، لذلك وُجدت شركة جمال الدين ابو ابراهيم، و لتلك ستستمر و تتطوّر بإذن الله

Ovens intro

تُعتبر المعجنات المخبوزة في الفرن من الوجبات الأكثر شعبية وسهولة في التحضير، و حتى الأمس القريب كان من الصعوبة بمكان أن تُصنع في البيوت نظرًا لعدم توفر الافران الا في المخازن، فبرزت الحاجة الى افران للاستخدام المنزلي، لكن المستورد منها كان باهظ الثمن و منها ما يعمل بالكهرباء فلم يتمكن الجميع من اقتنائها

عندما توفرت الامكانيات اللازمة، بدأت شركة جمال الدين ابو ابراهيم بتجارها لانتاج فرن ذي جودة استثنائية و فعالية عالية ان كان لجهة الخبز او لجهة الاستهلاك وكلفة التشغيل، فتوصلت الى انتاج خط كامل من الافران العاملة على الغاز و على الغاز والحطب بنفس الوقت، باحجام مختلفة لتلبي مختلف متطلبات الزبائن، وتم مراعاة تفاوت القدرة الشرائية بين شخص وآخر، فتم ايلاء هذا الجانب الاهتمام اللازم مع الحفاظ على الجودة كشرط اساسي لأي من منتجاتها

لم يتوقف العمل عند انتاج الافران بالمواصفات والقدرات الأساسية، بل حرصت الشركة على التطوير المستمر و في مختلف النواحي، ان كان من ناحية الاداء عبر تحسين طبقة العزل و اضافة الحجر الناري من ضمن الخيارات، كذلك عبر تحسين اداء الحراقات وزيادة عددها حسب الحاجة، او لناحية الامان وتسهيل الاستخدام عبر اضافة ساعة قياس الحرارة و الشعالة ورف مخصص لتثبيت قارورة الغاز و غيرها، و لم تهمل الناحية الجمالية فكان حرص كبير على تقديم المنتج بالحد الاقصى من الاتقان في التفصيل و التلحيم و بألوان متعددة ومميّزة باستعمال أفضل انواع الدهان الحراري

للعائلة و الضيوف، او للعمل، استعملوا افران جبل الشيخ، و استمتعوا بتجربة مميّزة



GAS & WOOD OVEN “75”

OUTER DIMENSIONS الأبعاد الخارجية

WIDTH العرض	75
DEPTH العمق	75
HEIGHT الارتفاع	43

BAKING CHAMBER غرفة الخبز

WIDTH العرض	68
DEPTH العمق	74
52 العرض 24 الارتفاع	فتحة الباب

Accessories

- Pipe and cap
- Pizza Baking Tools
- One Wood Basket

المكملات

- أنبوب مدخنة مع غطاء
- أدوات لخبز البيتزا
- سلة للحطب

- Insulation from top and bottom which makes it heat up in 20 minutes to 350 degrees

● كامل العزل

مما يجعله يسخن في 20 دقيقة إلى درجة 350

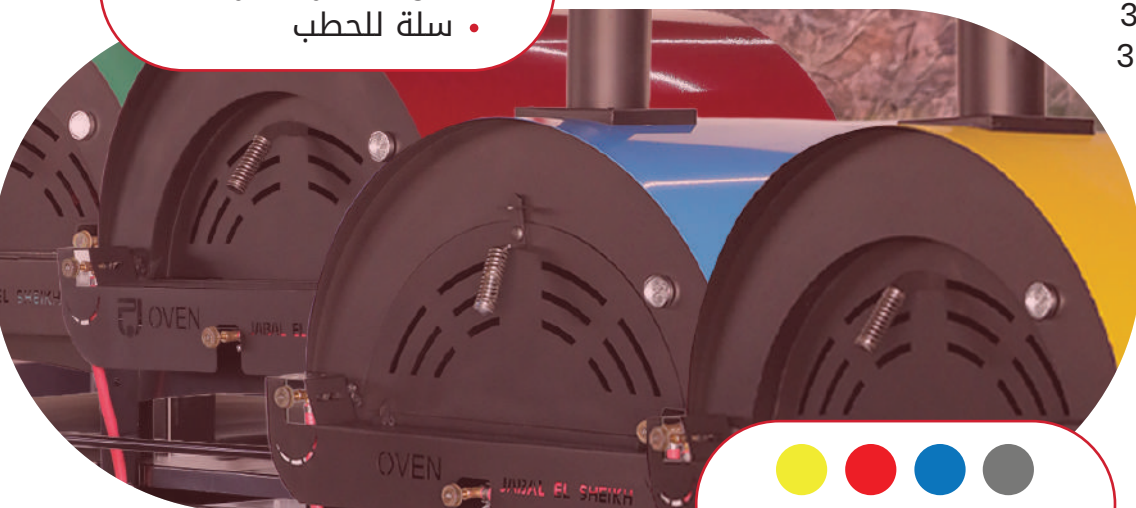
- Three gas burners on left and right sides
- Thermometer gauge up to 500 degrees
- 100 cm height base with wheels and side racks with lower shelf to fit the gas jar

- ثلاثة مواقد غاز على الجانبين و في الوسط
- ساعة حرارة 500 درجة
- قاعدة ارتفاع 100 سم بعجلات و رفوف على الجوانب مع رف سفلي لتناسب أسطوانة الغاز
- رف للتسخين تحت الماسورة الوسطى

- Hidden gas pipes to suit the design

- أنابيب غاز مخفية لتناسب مع التصميم

- ستاند كامل : 375\$
- ستاند قصير : 350\$



متوفر بأرض حجر

GAS OVEN "60"

OUTER DIMENSIONS الأبعاد الخارجية

WIDTH العرض 60

DEPTH العمق 60

HEIGHT الارتفاع 35

BAKING CHAMBER غرفة الخبز

WIDTH العرض 54

DEPTH العمق 59

فتحة الباب العرض 41
الارتفاع 19

Accessories

- Pipe and cap
- Pizza Baking Tools

المكملات

- أنبوب مدخنة مع غطاء
- أدوات لخبز البيتزا

- **Insulation from top and bottom** which makes it heat up in 20 minutes to 350 degrees

● كامل العزل

مما يجعله يسخن في 20 دقيقة إلى درجة 350

- Three gas burners on left and right sides
- Thermometer gauge up to 500 degrees
- 100 cm height base with wheels and side racks with lower shelf to fit the gas jar

- ثلاثة مواشير غاز على الجانبين و في الوسط
- ساعة حرارة 500 درجة
- قاعدة ارتفاع 100 سم بعجلات و رفوف على الجوانب مع رف سفلي لتناسب أسطوانة الغاز

- رف للتسخين تحت الماسورة الوسطى

- Hidden gas pipes to suit the design

- أنابيب غاز مخفية لتناسب مع التصميم

- ستاند كامل : 275\$

- ستاند قصير : 250\$



متوفر بأرض حجر

Barbecue intro

شوايات الفحم يتم انتاجها بعدد لا حصر له من التصاميم و مستويات الجودة والفعالية، ومن انجح منتجات شركة جمال الدين ابو ابراهيم هي الشواية JABAL EL SHEIKH GRILL ذات الشكل الاسطواناني حيث تتميز بسهولة استعمالها، فهي مثبتة على قاعدة مزودة بدواليب تسهل نقلها، ومن ميزاتها سعتها الكبيرة وتعدد مستويات الرفوف داخلها لشواء مختلف انواع واحجام اللحوم والخضار و يمكن مراقبة الحرارة عبر ساعة القياس المثبتة بالغطاء و التحكم بها عبر فتحات ادخال الهواء، و يمكن تنظيفها و افراغ الرماد بسهولة عبر جارور مخصص لذلك

تم تصميم هذه الشواية بمواصفات عالية من المتانة و الشكل الخارجي و بسعر مميّز، مما يجعل اقتناءها خطوة ذكية ومتاحة للجميع





OUTDOOR GRILLS

BARBECUE GRILL

OUTER DIMENSIONS

WIDTH	80
DIAMETER	40
HEIGHT	105

GRILL AREA DIMENSIONS

WIDTH	78
DEPTH	38

Smoker intro

يُعدّ شواء اللحم في المدخن تقنية مميزة تُضفي نكهةً فريدةً ونكهةً غنيةً على مختلف أنواع اللحوم، وتتميز هذه الطريقة عن طرق الشواء الأخرى بالعديد من المزايا، تبدأ بنكهة دخان الحطب المميّزة، ولا تنتهي بالنضج الكامل مع الحفاظ على القوام الطري، فهذه العملية تتميز بالبطء و إمكانية التحكم الكامل بها بكل مراحلها، حيث يمكن اضافة التتبيلات العديدة للحوم و اضافة انواع الخشب المتنوعة للحصول على مختلف النكهات، و النتيجة ستكون طعمًا رائعًا غنيًا بالعصارة و قوامًا طريًا سهل التفتيف

يمكنكم الحصول على هذه التجربة الرائعة باستعمال JABAL EL SHEIKH SMOKER من انتاج شركة جمال الدين ابو ابراهيم، فبالاضافة الى المتانة و اتقان التصميم الخارجي وسهولة نقله، يتميز هذا المنتج بسعته الكبيرة و تنوّع استعمالاته لمختلف انواع اللحوم والخضار والأجبان، وإمكانية المراقبة والتحكم الكامل خلال كافة مراحل الطهي



OUTDOOR GRILLS

BARBECUE GRILL WITH SMOKER

OUTER DIMENSIONS

WIDTH 80

DIAMETER 40

HEIGHT 105

GRILL AREA DIMENSIONS

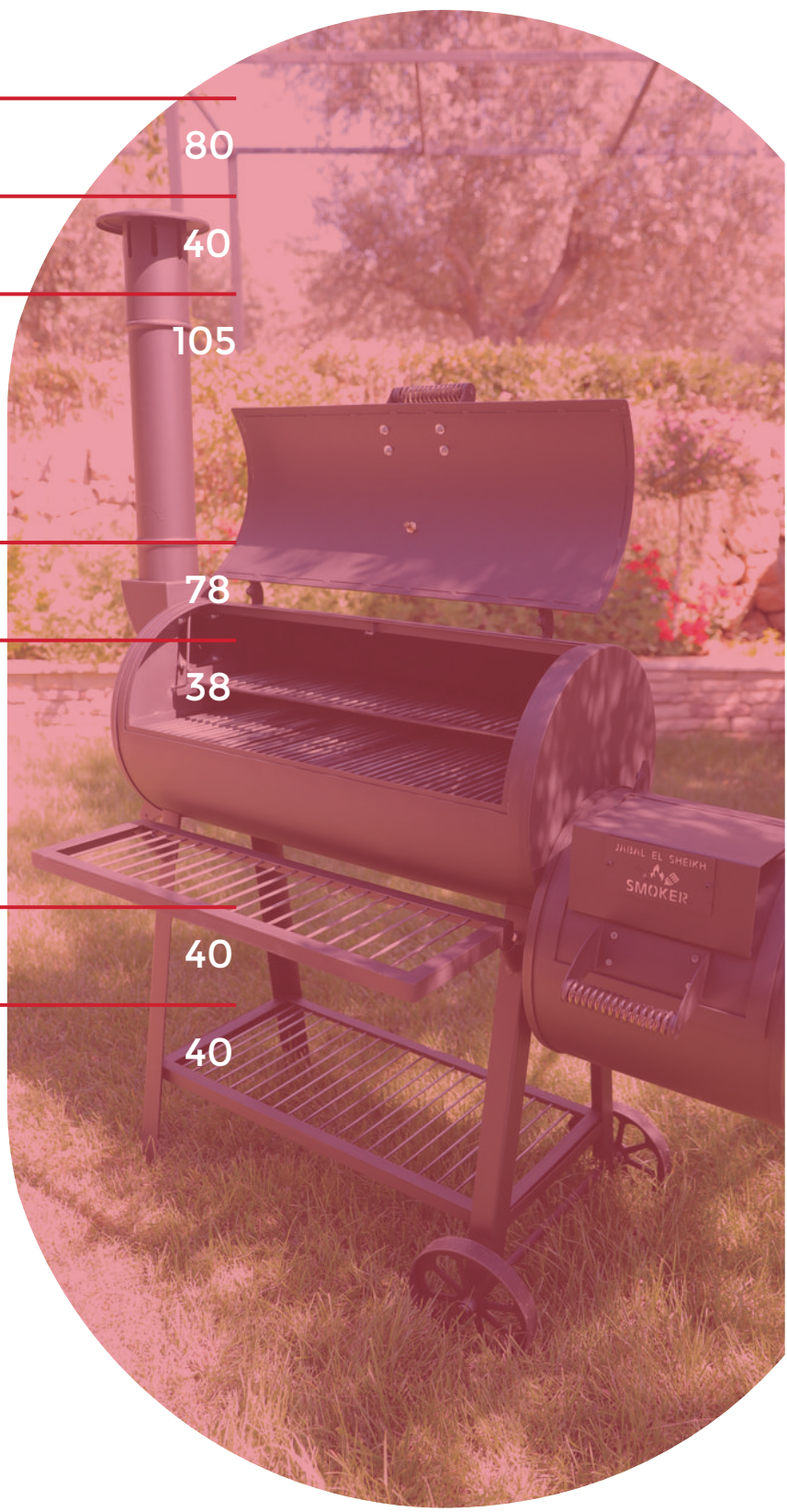
WIDTH 78

DEPTH 38

SMOKE CHAMBER

WIDTH 40

DEPTH 40



TRIANGLE GRILL INTRO

لاستضافة حفلات شواء لا مثيل لها مع العائلة والاصدقاء، تقدم شركة جمال الدين ابو ابراهيم

JABAL EL SHEIKH TRIANGLE GRILL

ذات التصميم المميّز، بسطح شواء واسع و سميك سيوفّر توزيعًا متساويًا للحرارة للوصول الى طهي مثالي وللتحكّم التام بالحرارة وللحماية من النار، يتميّز المنتج بفتحات جانبية للتغذية بالحطب بدون التعرّض مباشرةً للهب، و تتم تغطيتها لمنع انبعاث الشرارات و الدخان منها بتصميمها الجميل و ادائها المميّز، ستشكل هذه الشواية اضافة رائعة لمساحة الشواء والطهي والحدائق



OUTDOOR GRILLS

CHARCOAL TRIANGLE GRIDDLE GRILL

OUTER DIMENSIONS

WIDTH	80	100
DIAMETER	80	100
HEIGHT	103	103

GRILL AREA DIMENSIONS

WIDTH	80	100
DEPTH	80	100



Firepit intro

حوّل حديقةك او فناء منزلك الى مكان مريح وجذاب واستمتع بالاجواء الدافئة مع العائلة و الاصدقاء حول JABAL EL SHEIKH FIREPIT 360 تصميم رائع و متانة استثنائية مع امكانية الدوران 360 درجة، ليتمكن جميع من حولها من الوصول الى الوجبات التي يتم شواؤها

مع هذا المنتج اصبح بإمكانكم تجربة جلسة نار المخيم في حديقةكم، و قد تم تصميمها لاحتواء النار و حصرها في المكان المخصص للاشتعال دون القلق من التسبب بالحرائق او ايذاء من حولها، و قد تم اضافة مخزن للحطب ليتكامل التصميم الانيق والمتين مع سهولة الاستخدام

