



**B Plus** S.A.L Ahmad Imad Bakri Co.

بجي بلاس ش.م.ل. شركة أحمد عماد بكرى

Bakery Equipment مصدات مخابز



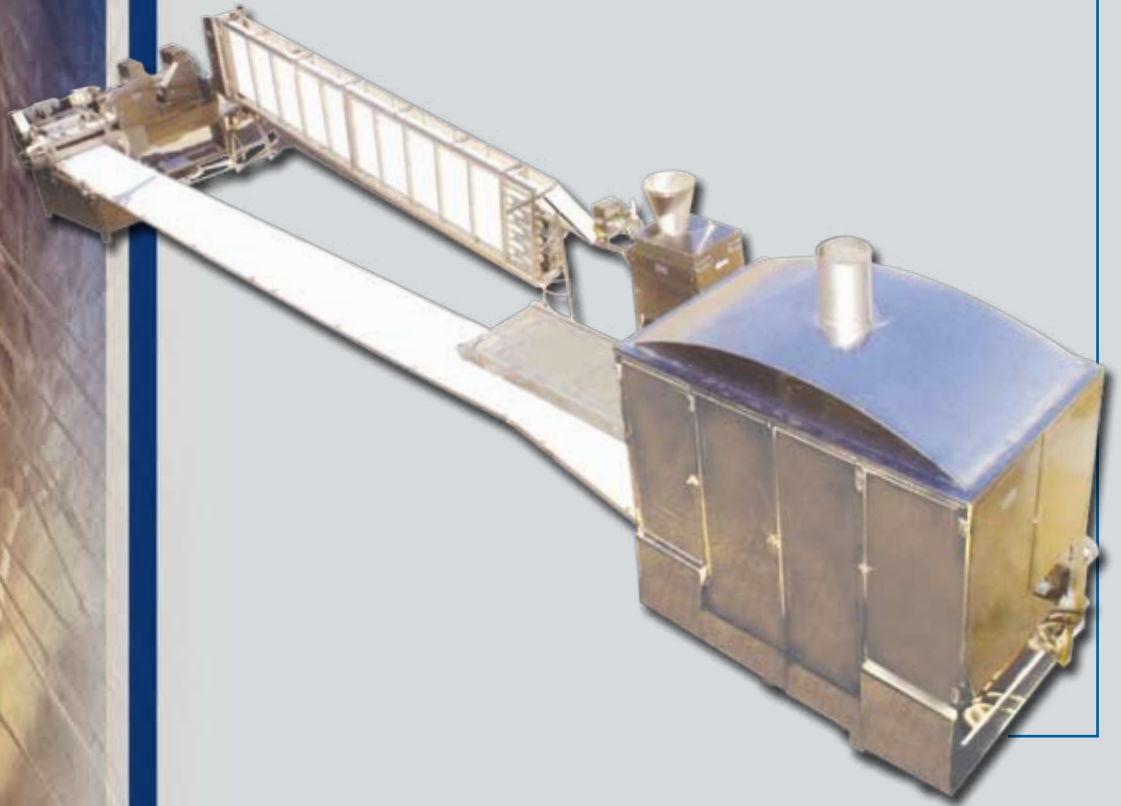
Tannour Bread

Your Healthy Loaf

# B Plus

## Full Automatic Production Line for Tannour Bread (Your Healthy Loaf)

خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)



For many past years, the Healthy Tannour Bread was much preferred in villages and not in cities due to its unfriendly baking process. However, B Plus was the pioneer in finding new bakery solutions and invented the Full Automatic Production Line to Produce the Tannour Bread. Meantime, the nonstop demand on this healthy bread urged every bakery to introduce it to their list of products. As B Plus adopted the slogan "Your Bread... Our Specialty..." we guarantee this modern production line will meet our customers' satisfaction.

منذ القدم كان خبز التنور الصحي هو الخبز المفضل في القرى ولم يكن معروف بكثرة في المدن لصعوبة طريقة إعداده وخبزه ، لكن بي بلاس كانت سباقة في إيجاد حلول جديدة وابتكار الخط الآلي الكامل لإنتاج خبز التنور ، كذلك إن الطلب المتواصل والمتزايد على هذا الخبز الصحي، فرض على كل مخبز إضافة هذا النوع إلى لائحة منتجاته .

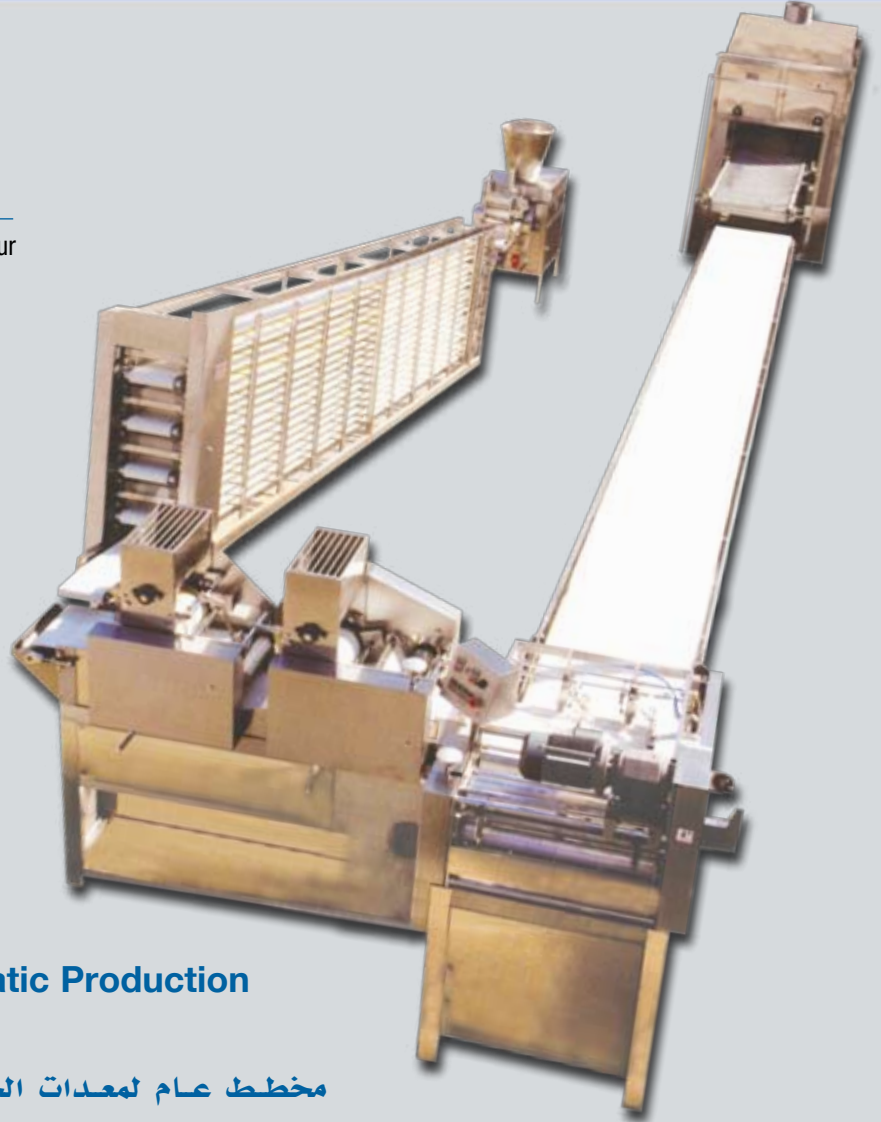
وباختيار بي بلاس شعار رغيفكم... اختصاصنا ... نضمن ان خط الانتاج الحديث سوف يلبي رغبات زبائننا الكرام .

### General Description:

- Production Capacity from 2000 to 3000 loafs Per Hour
- Loaf Diameter Range from 15 till 60 Cm
- Operated by Gas and Diesel
- Required Area for Installation 11.50 x 5 Meters

### مواصفات العامة :

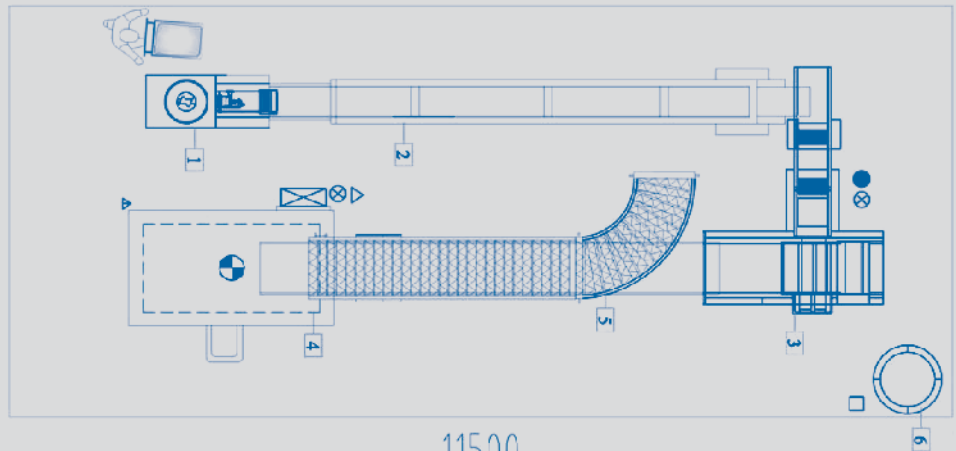
- الطاقة الإنتاجية: من 2000 لغاية 3000 رغيف بالساعة
- قطر الرغيف يتراوح من 15 سم لغاية 60 سم
- يعمل على الغاز والديزل
- المساحة المطلوبة للتركيب: 11.50x5 متر



### General Layout for the Automatic Production Line for Tannour Bread

مخطط عام لمعدات الخط الآلي الكامل لإنتاج خبز التتور

TABLE OF CONTENTS	
# ITEM	DESCRIPTION
1	Dough Divider (1.6Kw)
2	Primary Proofer (1.6Kw)
3	Dough Flattener (4 Kw)
4	Baking Wheel (3Kw)
5	Cooling Conveyor (3Kw)
6	Water Tank
△	Gas Supply
□	Water Supply Pipe 1 Inch
△	Diesel Supply
⊗	Power Supply
●	Air Pipe 0.5 Inch
⊕	Smoke Exhaust (1300mm)
△	Gas Supply



11500

5000

# Your Bread... Our Specialty...



**B Plus** S.A.L Ahmad Imad Bakri Co.

بجي بلاس ش.م.ل. شركة احمد عماد بكري

Bakery Equipment مصنعات مخايز

Lebanon - Head Office/ Factory  
Bplus SAL Ahmad Imad Bakri Co.  
Courier :Khalidi - Lebanon  
Mail : P.O Box 14-5235 - Beirut,Lebanon  
Mobile: +961-3-723656  
Tel:+961-5-811572  
Fax:+961-5-811573  
Website: [www.bplus.com.lb](http://www.bplus.com.lb)  
E-mail: [info@bplus.com.lb](mailto:info@bplus.com.lb)

UAE  
Ahmad Bakri for Bakery Eqpt TR LLC  
Courier : Al Khan Street - UAE  
Mail : P.O Box 70212- Sharjah,UAE  
Mobile: +971-50-2006616  
Tel:+971-6-5541411  
Fax:+971-6- 5541511  
Website: [www.bimaticplus.ae](http://www.bimaticplus.ae)  
E-mail: [info@bimaticplus.ae](mailto:info@bimaticplus.ae)