



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

**بي بلس ش.م.ل. شركة أحمد عmad بكري**

**Bakery Equipment معدات مخابز**



Bakery equipment

Pita bread Pasteries



Since the year 1955, Ahmad Imad Bakri's Company started with the field of manufacturing bakery equipment. Over many successive decades of experience and the ever increasing modern manufacturing demands, 'B Plus' began developing and enhancing to reach the Full Automatic System aiming at producing the special Lebanese loaf of bread in addition to providing equipment for confectioneries and pastries. Therefore, B Plus was the pioneer and the older in the industry of Automatic Lines, which drove it to adopt the slogan of "Your Bread... Our Specialty..."

In fact, all this can justify the continuous demand on our products, mainly the Full Automatic Production Line for the Lebanese Arabic Pita Bread. For that reason, B Plus has established a representative office and showroom in United Arab Emirates in addition to different agents and distributers among the Middle East and Gulf regions to provide its services and to fulfill the customer needs.

#### Our Missions:

1. To provide Full Automatic Production Lines for Arabic Bread, Pies and Pizza Equipment besides to world wide brands machinery for French Bread as well as Pastry in most excellent prices and quality.
2. Our professional specialized teams will provide maintenance services and consultancy.
3. We keep in our stock genuine spare parts for all varieties of bakery machines.
4. To support you with our professional consultancy and expertise in the BAKERY field.
5. To give a competitive price with a 1st class Equipments and after sale services.

#### Our Objectives:

"B Plus" company's objectives and targets are diverse and numerous in addition that our most essential one is to offer 1st class fulfillment meant for our customers requests and services.

امتدادا من عام ١٩٥٥ بدأت شركة احمد عmad بكري في مجال صناعة معدات المخابز، وعلى مدار عدة عقود متتالية من الخبرة عملت شركة بي بلس على التطوير والتحسين للوصول الى نظام اوتوماتيكي كامل ساعية لانتاج رغيف الخبز اللبناني المميز اضافة لتأمين كافة معدات صناعة الحلويات والباتسيري. كما ان بي بلس كانت الرائدة والاقدم في صناعة خطوط الانتاج الافتوماتيكية، التي قادت لاختيار شعار «رغيفكم... اختصاصنا».

في الحقيقة كل هذا يفسر استمرارية الطلب على منتوجاتها، وخصوصا خطوط الانتاج الافتوماتيكية الكاملة للخبز العربي البيتا. لهذا بي بلس اسست مكتب تمثيلي وصاله عرض في الامارات العربية المتحدة اضافة للعديد من الوكالات والموزعين في الشرق الاوسط ومناطق الخليج لتأمين خدماتها ولتلبية حاجات الزبائن.

#### رسالتنا

١. تأمين خطوط انتاج اوتوماتيكية كاملة للخبز العربي، معدات الفطائر والبيتزا الى جانب آلات ذات علامات تجارية عالمية للخبز الافرنجي والباتسيري بافضل الاسعار والتوعيات.
٢. فريق عمل مختص لتأمين خدمات الصيانة والاستشارات.
٣. نحتفظ بمستودعاتنا جميع قطع الغيار الأصلية لمختلف معدات المخابز.
٤. ندعكم بالاستشاريين المتخصصين وذوي الخبرات في مجال المخابز.
٥. نقدم أفضل المعدات بأسعار منافسة وخدمات ما بعد البيع

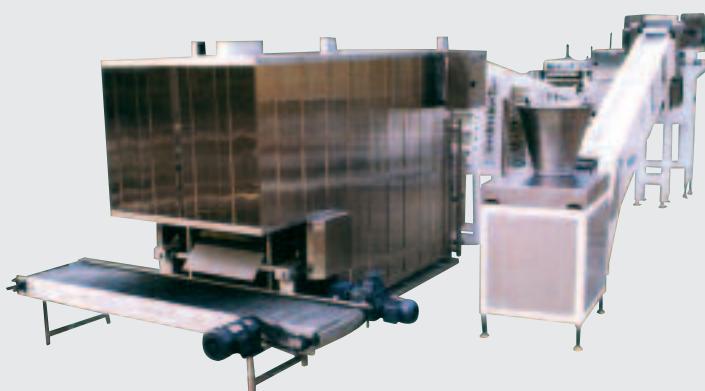
#### اهدافنا

اهداف شركة بي بلس متعددة اضافة الى هدف جوهري وهو تقديم افضل العروض لتلبية حاجات الزبائن وطلباتهم وخدمتهم بافضل طريقة.



## Full Automatic Production Line for Arabic (Lebanese) / Pita Bread

### خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني)



This line can be a single, double, triple, and quartet output to satisfy any customer's need concerning both production capacity and size. It can produce a range between 500 up to 12000 loaves per hour with a diameter between 15 to 40 cm.

هذا الجهاز يمكن ان يتوفّر بطاقة انتاجية متعددة، حسب الطلب والمساحة المتوفرة. تترواح الطاقة الإنتاجية من 500 الى 12000 رغيف في الساعة وبقطر من 15 الى 40 سم.

## Dough Divider (B-DD2) – Double Output قطاعة عجين - مزدوجة الإنتاج

- Stainless steel dough hopper (Capacity: from 75 Kg to 200Kg), flour hopper and cutting blade.
- Special food grade quality felt conveyor belts, with centering guides to keep the belt on track.
- Double discharge stainless steel head and special constricting helical axle to prevent air gaps formation in the dough balls.
- Precise control of dough-ball size (40 to 250 grams) using photo sensors, in addition to the restriction rings.

• نظام الكترو-هوائي للقطع.

• إمكانية التحكم بالطاقة الإنتاجية (من 3000 لغاية 6000 رغيف في الساعة).

• موتور متعدد السرعات (3 فاز / 2 حصان / 1.5 كيلواط) يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير).

• المقاسات: 170x80x155 سم

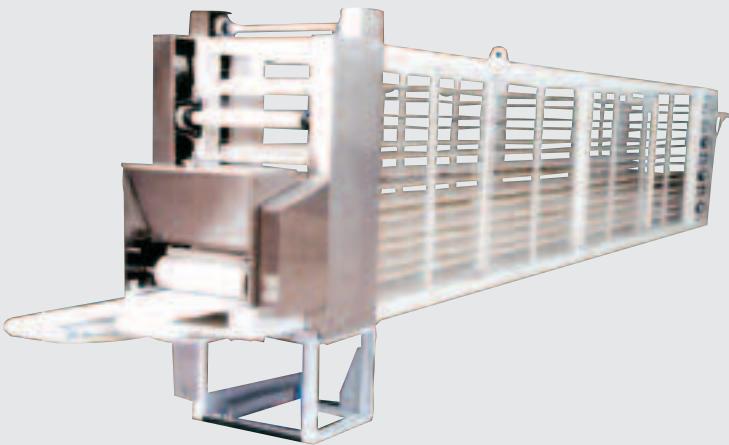
- Electro/Pneumatic cutting.
- Finger tip, via a potentiometer control of the production rate (3000 to 6000 loaves per hour).
- 3 Phase variable speed motor (2Hp/1.5Kw) monitored by a variable frequency drive (inverter system).
- Dimensions in centimeters: 155x80x170 cm

- حلة من الستانلس ستيل (سعة من 75 كلغ لغاية 200 كلغ عجين)، بالإضافة إلى حلة الطحين وشفرة قطع.
- شاشة صوف صالحة للمواد الغذائية، مع بريم بمتصف الشاشة ليحافظ على ثباتها.
- رأس ستانلس ستيل مزدوج مع حلزون خاص لتفريغ كرات العجين من الهواء.
- التحكم الدقيق بحجم كرات العجين (40 لغاية 250 غرام) باستخدام العين الساحرة مع حلقات مثبتة.





## Primary Proofer (B-PP2). مخمر تقطيع أولي



7 fermentation layers with special food grade quality felt conveyor belts (width of 37cm) equipped with centering guides to keep the belts on track.

- Transparent plexi glass sliding side walls to facilitate cleaning process.
- Stainless steel flour collection drawers.
- Finger tip, via a potentiometer control of fermentation time (3 to 15 minutes) from the Dough Divider's control panel.
- 3 Phase variable speed motor (2Hp/1.5Kw) monitored by a variable frequency drive (inverter system).
- Dimensions in centimeters: 675x71x220

- 7 طبقات للتخمير بواسطة شاشات من صوف صالح للمواد الغذائية (عرض 37 سم ) مع بريم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها.
- نوافذ شفافة من البلاستيك الغير قابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التقطيف.
- جوارير من الستانلس ستيل لتجمیع الطحين.
- إمكانية التحكم بوقت عملية التخمیر (3 لغاية 15 دقيقة) بواسطة لوحة التحكم المثبتة على القطاع.
- موتور متعدد السرعات (3 فاز / 2 حصان / 1.5 كيلواط) يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير).
- المقاسات: 220x71x675 سم

- Stainless steel dough hoppers and flour collection drawers.
- Special food grade quality felt and P.V.C conveyor belts.
- Double-stage flattening with special thickness regulator for the flattened dough.
- Finger tip, via a potentiometer control of production rate and precise control of dough diameter (3000 to 6000 loaves per hour, with a diameter ranging from 15 to 40 cm).
- Electro/Pneumatic stage shift from oval to circular shape.
- 3 Phase variable speed motor (2Hp/1.5Kw) to control the first phase of the flattening process. In addition to another variable speed motor (3Hp/2.5Kw) monitored by a variable frequency drive (inverter system) to drive the second part of the Dough Flattener
- Dimensions in centimeters: 285x118x188

- مرش طحين من الستانلس ستيل مع جوارير لتجمیع الطحين.
- شاشات من الصوف ومادة PVC صالحة للمواد الغذائية.
- مرحليتين من رق العجين مع تحكم خاص بالسمك المطلوب.
- التحكم بسرعة الإنتاج وبقطير الرغيف ( 3000 لغاية 6000 رغيف بالساعة، قطر يتراوح ما بين 15 سم لغاية 40 سم ).
- نظام الكترو-هوائي للانتقال من شكل البيضاوي الى الشكل الدائري.
- موتور متعدد السرعات (3 فاز / 2 حصان / 1.5 كيلواط) للسيطرة على التحكم بأول عملية من الرق، بالإضافة إلى محرك آخر متعدد السرعات للقسم الثاني من الرقاقة (3 فاز / 3 حصان / 5.2 كيلواط) يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير).
- المقاسات: 188x118x285 سم

## Dough Flattener (B-DF2) – Double Output رقاقة عجين - مزدوجة الإنتاج



## Final Proofer (B-FP2)

### مخمر رق نهائى

- 15 fermentation layers with special food grade quality P.V.C conveyor belts (width of 80cm) equipped by centering guides to keep the belts on track.

- Transparent plexi glass sliding side walls to facilitate the cleaning process.

- Stainless steel flour collection drawers

- Finger tip, via a potentiometer control of fermentation time (5 to 25 minutes) from the Dough Flattener control panel.

- Conveyor belts are driven by a 3 phase motor (3Hp/2.2Kw)

- Dimensions in centimeters: 820x117x240

- 15 طبقة للتخمير بواسطة شاشات PVC صالحة للمواد الغذائية (عرض 80 سم ) مع بريم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها.

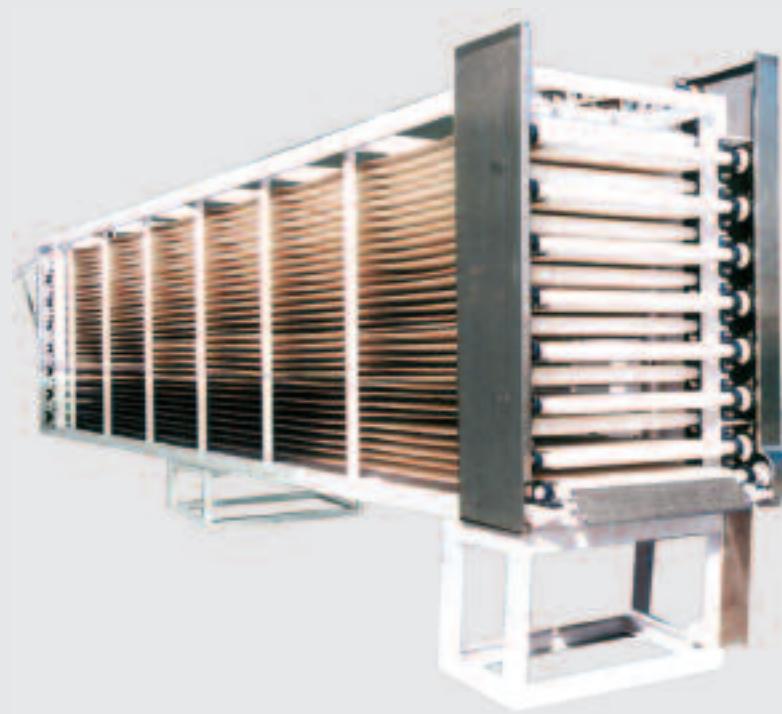
- نوافذ شفافة من البلاستيك الفير قابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التنظيف.

- جوارير من الستانلس ستيل لتجمیع الطحين.

- إمكانية التحكم بوقت عملية التخمیر ( 5 لغاية 25 دقيقة ) بواسطة لوحة التحكم المثبتة على الرفقة.

- موتور متعدد السرعات (3 فاز / 3 حصان / 2.2 كيلواط) يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات(نظام الانفيرتير).

- المقاسات: 240x117x820 سم



## Tunnel Oven (B-TO2) – 80 Cm Plates Width

### بيت نار نفق آلي - عرض المسطّات ٨٠ سـم



- Safe insulating layers (4 different layers of bricks, cement and salt mixture, fiber ceramic and a final stainless steel covers).

- Heat resistant steel chain conveyor plates (thickness of 5mm).

- Finger tip, via a potentiometer control of baking time (3000 to 6000 loaves per hour, with a diameter ranging from 15 to 40 cm).

- 3 Phase variable speed motor (3Hp/2.2Kw) monitored by a variable frequency drive (inverter system).

- Low emissions combustion process and relatively low fuel consumption (30 liters per hour).

- Dimensions in centimeters: 540x200x185

- طبقات عازلة وآمنة من القرميد ومزيج من التربة النارية والملح وفيبر سيراميك وأخيراً أغطية من الستانلس ستيل .

- مبسط حراري ( سماكة 5 ملم ).

- إمكانية التحكم بسرعة الخبز ( 3000 لغاية 6000 رغيف بالساعة، قطر يتراوح ما بين 15 سم لغاية 40 سم ) .

- موتور متعدد السرعات (3 فاز / 3 حصان / 2.2 كيلواط) يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات(نظام الانفيرتير).

- انبعاثات ضئيلة واستهلاك خفيف للوقود. (30 ليتر بالساعة).

- المقاسات: 185x200x540 سم



## Cooling Conveyor (B-CC) – 45 Meters – 80 Cm Width

سحاب تبريد - ٤٥ متر عرض - ٨٠ سـم

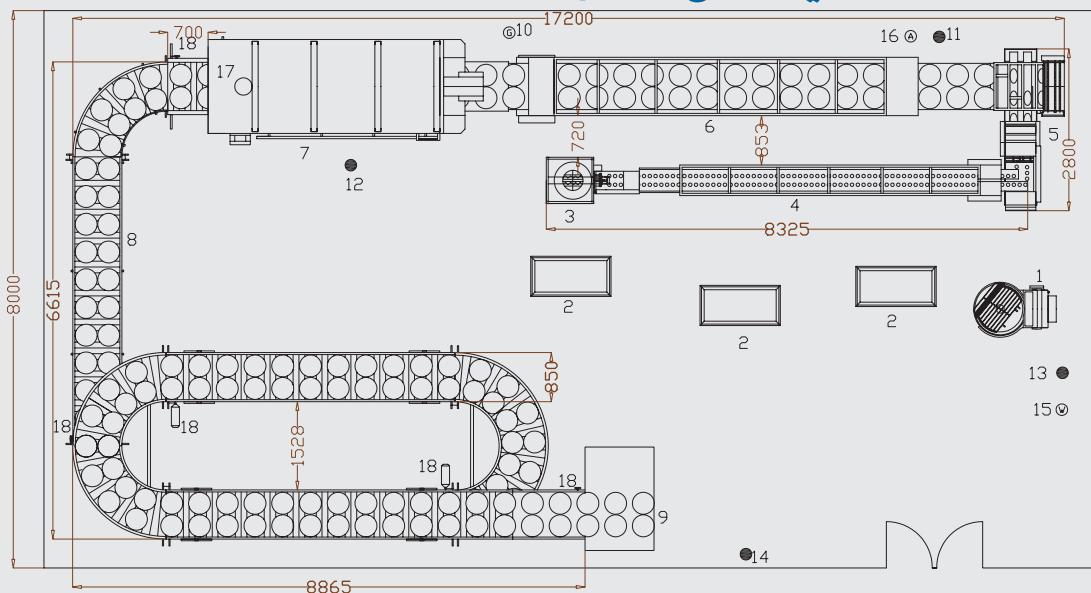
- Aluminum straight conveyor's chassis.
- 3 Phase constant speed motor for each Straight and Curved section (0.5Hp/0.37Kw).
- Fiber conveying belts.
- Fixation could be either on ground in a spiral form, or at the ceiling according to the surface available.
- Dimensions in centimeters: 15X80X4500

- شاسي مستقيم من المنيوم.
- موتور ٣ فاز سرعة ثابتة لكل سحاب
- مستقيم وكوع (2/1 حصان- 0,37 كيلواط)
- حصيرة فيبر شبك
- يمكن تثبيته في الأرض أو تعليقه بالسقف وفقاً لمساحة المتوفّرة.
- المقاسات: 4500X80X15 سم



## General Layout for the Automatic Production Line - Double Output

مخطط عام  
معدات الخط الآلي المزدوج



### TABLE OF CONTENTS

ITEM #	DESCRIPTION
1	Dough Fork Mixer
2	Dough Collection Trolleys
3	Dough Divider/Rounder
4	Primary Proofer
5	Dough Flattener
6	Final Proofer
7	Tunnel Oven
8	Cooling Conveyor (80cm)
9	Packing & Packaging Table
10	Gas or Diesel Connection
11	Power Supply (7.3kW)
12	Power Supply (4.5kW)
13	Power Supply (2.5kW)
14	Power Supply (4.2kW)
15	Water Pipe (1inch)
16	Air Pipe (0.5inch)
17	Exhaust (d 300mm)
18	Electric Motor

# *Your Bread... Our Specialty...*



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

بى بلاس ش.م.ل. شركة احمد عمامد بكري

Bakery Equipment مخابز و مصانع

**Lebanon - Head Office/ Factory**  
**Bplus SAL Ahmad Imad Bakri Co.**  
Courier :Khaldi - 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)