



▶ **AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR PITA BREAD**
INDUSTRIAL VERSION

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



Automatic Production Line for Pita Bread (INDUSTRIAL VERSION)

Pita Bread production lines offered are fully automatic, whereas they're configured with respect to the customer's available site area and budget. B Plus offers several different models and designs that have the capacity to produce up to 12,000 loaves per hour, with a diameter varying between 5 and 38 centimeters per loaf. Production lines are manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country.

خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (INDUSTRIAL VERSION)

تعمل خطوط إنتاج الخبز العربي بصورة أوتوماتيكية مميزة، بحيث تصمم بطرق مختلفة لتتكيف مع خيارات العملاء والمساحة المتاحة مع مراعاة الميزانية. تقدم شركة بي بلس العديد من النماذج والتصاميم ذات قدرات إنتاجية مختلفة تصل لغاية ١٢٠٠٠ رغيف في الساعة، لقطر رغيف يتراوح بين ٥ و ٣٨ سم. يعتمد تصنيع خطوط الإنتاج والمواسفات التابعة لها بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة، وذلك بتقنيات عالية ومتطورة حسب رغبة العميل.



Any particular requirement can be designed and achieved.

ALL THE PICTURES USED ARE INDICATIVE, B PLUS HAS THE RIGHT TO MODIFY ANY DESIGN & SPECS OF ANY MACHINE WITHOUT PRIOR NOTICE.

نستطيع تصميم وتنفيذ أي مواصفات وإحتياجات خاصة.

إن الصورة المستخدمة هي للعرض، تحتفظ شركة بي بلس بحق تعديل التصميم، و المواصفات دون أي إشعار مسبق.

Output عدد الإنتاج	Production Line Width (Cm) عرض الخط الآلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electrical Power (Sum) الطاقة الكهربائية (المجموع)	Min. Space Required حد أدنى للمساحة المطلوبة (m2)
Single Output مفرد الإنتاج	40	1,700 - 2,700	14 - 38 cm	12	200
Single & Double Output مفرد ومزدوج الإنتاج	50	1,700 - 3,500	14 - 38 cm 14 - 23 cm	13	200
Double Output مزدوج الإنتاج	60	4,500 - 5,500	14 - 28 cm	16	200
Double Output مزدوج الإنتاج	80	3,500 - 5,500	14 - 38 cm	16	200
Double & Quadruple Output مزدوج ورباعي الإنتاج	80	3,500 - 5,500 - 7,500	14 - 18 cm	16	200
Triple & Double Output ثلاثي و مزدوج الإنتاج	80	3,500 - 7,500 - 9,000	14 - 23-38 cm	16	200
Triple Output ثلاثي الإنتاج	100	6,000 - 9,000	14 - 30 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	60	12,000	5 - 13 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	80	12,000	14 - 18 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	100	10,000 - 12,000	14 - 23 cm	16	200



قطاعة العجين الأوتوماتيكية هي آلة متفوقة تضمن إنتاجًا عاليًا ومتسقًا ودقيقًا لكرات العجين. كأول ماكينة في خط الإنتاج، تتلقى خليط العجين مباشرة إلى حلة القطاعة المصنوعة من الستانلس ستيل. بفضل التكنولوجيا المتقدمة، تقطع العجين إلى كرات متساوية الحجم بوزن ثابت، مما يضمن الفعالية والدقة المثالية.

- متوفرة في إنتاج مفرد، مزدوج، ثلاثي أو رباعي القطع.
- حلة مصنوعة من الستانلس ستيل، سعة 75 كلف عجين.
- التحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين (40 لغاية 200 غرام).
- شاشة لباد صالحة للمواد الغذائية، مع بريم بمنصف الشاشة ليحافظ على ثباتها و نعومة عملها.
- مزودة بمرش طحين مصنوع من الستانلس ستيل و مستوعب لتجميع الطحين الزائد.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- حلة مضاعفة السعة لغاية 200 كلف.
- إضافة مرش طحين خلفي مصنوع من الستانلس ستيل.
- رفع مستوى نظام التحكم الأوتوماتيكي يتضمن شاشة تعطي معلومات الإنتاج.
- التحكم بوزن العجين بواسطة محرك.

Dough Divider

General Description

The automatic extruder-type Dough Divider is a superior machine that ensures consistent and accurate production of high-capacity dough balls. As the first machine in the production line, it receives the dough mixture right into the integrated stainless steel dough hopper. With its advanced technology, the machine expertly divides the dough into equal-sized balls at a constant weight, guaranteeing optimal efficiency and precision.

General Features

- Available in Single, Double, Triple and Quadruple dividing output.
- Stainless steel dough hopper, capacity of 75 Kg.
- Precise and accurate control of dough-ball weight (40 to 200 grams).
- Special food grade high quality felt-top conveyor belt, with centering guides to keep it in track and smooth operation.
- Equipped with a stainless steel flour duster and flour collector drawer.
- Variable speed gear-motor operated by a variable frequency drive (inverter system), which controls the production rate.

Optional Special Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Extended dough hopper capacity of 200 Kg.
- Additional Stainless steel Rear Duster.
- Upgraded Automation system featuring HMI Screen to monitor Production data.
- Motorized Weight Adjustment.

المواصفات التقنية- Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزدوجة الإنتاج	3 x Rows ثلاثية الإنتاج	4 x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	170 x 75 x 160	170 x 85 x 160	190 x 95 x 160	190 x 100 x 160
Weight-الوزن	350 Kg	400 Kg	450 Kg	500 Kg
Total Power-الطاقة الكهربائية	1.5KW	2.2KW	2.2KW	2.2KW
Air Consumption (Liter per Minute/ Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (ليتر/ دقيقة، قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min:9.6 CFM: 0.342	Liter/Min:19.3 CFM: 0.684	Liter/Min:29 CFM: 1.02	Liter/Min:38.6 CFM: 1.36



Primary Proofer

General Description

Moving from the Dough Divider, the Primary Proofer will receive the freshly-cut dough balls to start a guaranteed optimal fermentation process. Comprised of multi-layered conveyor felt top belts and following the highest standards of excellence, this machine affords the dough balls ample time to rest.

General Features

- ▲ 7-fermentation layers with special food grade quality felt conveyor belts with integrated centering guides to keep the belts on track and smooth operation.
- ▲ Transparent plexi-glass sliding side windows on both sides to facilitate cleaning and to keep ideal dough temperature, the machine is also equipped with flour collection drawers.
- ▲ The proofing time is adjusted by changing the speed of the driving motor with a range of 3 to 15 minutes adjustment range.
- ▲ Variable speed motor operated by a variable frequency drive (inverter system).

Optional Special Features

- ▲ Fully manufactured in stainless steel.
- ▲ Ultra-Violet light for disinfection.
- ▲ LED lights for illumination.



الشرح العام

بعد الانتقال من مرحلة التقطيع، يتميز المخمر الأولي بضمان عملية التخمير المثالية لكرات العجين. تتألف هذه التلة من سيور متعددة الطبقات مصنوعة من الصوف الغذائي، بحيث توفر لكرات العجين الوقت الكافي للتخمير.

مواصفات العامة

- ▲ 7 طبقات للتخمير بواسطة شاشات لباد صالحة للمواد الغذائية مع بريم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها.
- ▲ نوافذ شفافة من البلاستيك الغير قابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التنظيف و للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة، مع مستوعبات لتجميع الطحين.
- ▲ التحكم بوقت عملية التخمير عبر تغيير سرعة محرك الماكينة من 3 لغاية 15 دقيقة.
- ▲ محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفريتر).

مواصفات اختيارية خاصة

- ▲ مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- ▲ إضاءة لأشعة فوق البنفسجية للتعقيم.
- ▲ إنارة LED.

المواصفات التقنية - Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزدوجة الإنتاج	3x Rows ثلاثية الإنتاج	4x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	525 x 55 x 230	525 x 70 x 230	525 x 85 x 230	525 x 100 x 230
Weight-الوزن	600 Kg	700 Kg	800 Kg	900 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75KW	0.75KW	0.75KW	0.75KW

Dough Flattener

General Description

The art of dough flattening requires utmost precision and attention to detail. With this in mind, we have designed the Dough Flattener – an innovative piece of machinery that effortlessly transforms fermented dough balls into circular loaves. This ingenious gearing undergoes two stages of sheeting with unparalleled accuracy, all while using a minimal amount of flour. Its advanced engineering and cutting-edge technology make it a vital key for attaining a flawlessly smooth and perfectly circular loaf.

General Features

- ▲ Special food grade quality felt and P.V.C conveyor belts.
- ▲ Special calibrating regulator for controlling the flattened dough thickness and diameter.
- ▲ Equipped with two stainless steel flour dusters with a pressing cylinder to ensure flour distribution on both sides of the dough sheets equally.
- ▲ The machine features a fully automated digital system containing PLC and premium sensors, which controls pneumatic 90o diversion pistons to stage shift from first to second stage (oval to circular shape).
- ▲ Variable speed motors to control the two stages of the flattening giving control to the operator to make all necessary adjustments. Variable frequency drives (inverter system) controls the motors.

Optional Special Features

- ▲ Fully manufactured in stainless steel.
- ▲ Extra pressing cylinder for a smoother flattening process.
- ▲ Pulling Cylinders Stage shift system for handling large diameter loaves.

المواصفات التقنية - Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزوجة الإنتاج	3 x Rows ثلاثية الإنتاج	4 x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	260 x 100 x 220	300 x 110 x 220	320 x 140 x 220	350 x 150 x 220
Weight-الوزن	900 Kg	1000 Kg	1100 Kg	1200 Kg
Total Power-الطاقة الكهربائية	1.5KW	2.2KW	2.2KW	2.2KW
Air Consumption (Liter per Minute/Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (ليتر / دقيقة, قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min:5.89 CFM:0.209	Liter/Min:11.78 CFM:0.418	Liter/Min:17.67 CFM:0.62	Liter/Min:23.56 CFM:0.836

الشرح العام

تتطلب عملية رق العجين أقصى درجات الدقة والاهتمام للتفاصيل. وفقاً لذلك، صممنا رقاقة العجين، وهي قطعة مبتكرة من التلات تحول بكل سهولة كرات العجين المخمرة إلى أرغفة دائرية مثالية. وبهذا الصدد، يتم تمرير العجين على مرحلتين من الرق بدقة له، وذلك باستخدام أقل كمية من الطحين. يعتبر تصميم هذه الرقاقة المتقدم بتقنية متطورة، مفتاحاً للحصول على رغيف مسطح بشكل دائري ومثالي.

مواصفات العامة

- ▲ شاشات من اللباد ومادة P.V.C صالحة للمواد الغذائية.
- ▲ تحكم خاص بسماكة وقطر الرغيف.
- ▲ مزودة بمرشدين طحين من مواد الستانلس ستيل ومكبس خاص لضغط كرات العجين لضمان و تنظيم عملية توزيع الطحين على الطبقة السفلية و العلوية من الرغيف.
- ▲ نظام إلكتروني هوائي لإنتقال العجين بدقة من الشكل البيضاوي إلى الشكل الدائري بواسطة بستون هوائي.
- ▲ محرك منفصل للسيطرة على التحكم بأول عملية من الرق بالإضافة إلى محرك آخر متعدد السرعات للقسم الثاني من الرقاقة يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

- ▲ مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- ▲ مكبس طحين إضافي لتمهيد عملية الرق.
- ▲ نظام سلندرات سحب للأقطار الكبيرة.



يعتمد المخمر النهائي في مرحلة التخمير الأخيرة لرقائق العجين، وهي الأكثر أهمية قبل دخولها لبيت النار للخبز؛ حيث يمر العجين بعدة طبقات من سيور ال PVC العالية الجودة وصالحة للاستخدام الغذائي بهدف الحصول على التخمير الأفضل والأكثر تميزاً. باستخدام المخمر النهائي، ستصل إلى مستويات إنتاج خبز لا مثيل له، دقة وبراعة.

- 15 طبقة للتخمير بواسطة شاشات P.V.C صالحة للمواد الغذائية مع بريم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها و نعومة عملها.
- نوافذ شفافة من البلاستيك الغير قابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التنظيف و للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة، مع مستوعبات لتجميع الطحين.
- إمكانية التحكم بوقت عملية التخمير (5 لغاية 25 دقيقة) بواسطة لوحة التحكم المثبتة على الرقاقة.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيرتير).

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- أشعة فوق البنفسجية لضمان تنقية العجين والتخمير.

Final Proofer

General Description

The Final Proofer represents the last and most significant stage of fermentation for flattened dough. This extraordinary device features a multi-layered conveyor system comprised of premium-quality, food-grade PVC belts that guarantee the finest and most exquisitely fermented texture possible. Every element of the Final Proofer has been crafted to exacting standards, from the top-of-the-line materials used in its construction to the meticulous engineering behind its seamless functionality.

General Features

- 15-fermentation layers with special food grade high quality P.V.C conveyor belts equipped by centering guides to keep the belts on track and smooth operation wise.
- Transparent plexi-glass sliding side windows on both sides to facilitate cleaning process and to keep ideal dough temperature, with flour collection drawers.
- The Proofing time is adjusted by changing the speed of the driving motor, the fermentation time can be adjusted from 5 to 25 minutes.
- Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system).

Optional Special Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Ultraviolet light to ensure dough purification and fermentation.



المواصفات التقنية- Technical Data	1 x Row - 40 cm مفردة الإنتاج	2 x Rows- 60 cm مزدوجة الإنتاج	3x Rows-80cm ثلاثية الإنتاج	4x Rows-100cm رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	800 x 75 x 235	800 x 95 x 235	800 x 115 x 235	800 x 135 x 235
Weight-الوزن	900 Kg	1100 Kg	1350 Kg	1550 Kg
Total Power-الطاقة الكهربائية	1.5KW	1.5KW	1.5KW	1.5KW

Tunnel Oven

General Description

The Tunnel Oven is an extraordinary piece of equipment, thoughtfully designed to bake flattened fermented dough to perfection at the precise temperatures required for creating exquisite Pita Bread. Its unparalleled performance is due to the use of gas or diesel burners, which ensure a consistent and reliable source of heat, bearing in mind the optimal construction method using premium materials with ideal insulation tools. If you use the Tunnel Oven, your Pita Bread will come out perfectly baked every time.

General Features

- ▲ Suitable thermal distribution and safe insulating layers (3 different layers of bricks, cement and fiber ceramic) with low emissions combustion process and relatively low fuel consumption.
- ▲ Chains are made of a special high quality black thermal steel material attached to a heat resistant steel conveyor plates (thickness of 5mm).
- ▲ External body is covered in stainless steel.
- ▲ Bearings and housings are well protected from excessive heat.
- ▲ Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system), to control the production rate.

Optional Special Features

- ▲ Lower burner.
- ▲ Extra isolation.
- ▲ Scrubbing mechanism to clean baking plates.

المواصفات التقنية - Technical Data	1 x Row-50cm مفردة الإنتاج	2 x Rows-60cm مزدوجة الإنتاج	3 x Rows-80 cm ثلاثية الإنتاج	4 x Rows-100 cm رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول*عرض*ارتفاع)	485 x 140 x 200	485 x 150 x 200	485 x 170 x 200	485 x 190 x 200
الوزن-Weight	6000 Kg	6500 Kg	7000 Kg	75000 Kg
الطاقة الكهربائية-Total Power	1.5KW	1.5KW	2.2KW	2.2KW

مواصفات العامة

صمم بيت النار بعناية كبيرة لخبز أرغفة العجين بحرارة مثالية. يعمل هذا الفرن الأتوماتيكي بواسطة حراق يعمل على الغاز أو الديزل، والذي يضمن مصدرا أساسيا للحرارة، علماً أن طريقة التصميم الأفضل تتطلب استخدام مواد أولية ممتازة مع أدوات عزل عالية الدقة.

مواصفات العامة

- ▲ توزيع حراري متساوي بواسطة طبقات عازلة وآمنة (القرميد ومزيج من التراب النارية والفيبر سيراميك) مع إنبعثات ضئيلة وإستهلاك خفيف للوقود.
- ▲ جنزير مصنوع من مواد الفولاذ الحراري الأسود ومثبت عليها مبسط حراري (سماكة 5 ملم).
- ▲ أغطية الخارجية من مواد الستانلس ستيل.
- ▲ الكوسينات و الرولمانات محمية من الحرارة المتزايدة.
- ▲ محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

- ▲ حراق سفلي.
- ▲ عزل إضافي.
- ▲ مجلخ سفلي لتنظيف المبسطات.



Outfeed conveyor unit

General Description

Heat resistant out feed conveyor to receive and to transfer the baked bread from the tunnel oven to the cooling conveyors.

General Features

- ▲ This machine is well designed to prevent the flow of baked bread coming outside of the tunnel oven from flipping over upside down.
- ▲ The cylinders are mounted on interchangeable bearing units far from the excessive heat generated by the tunnel oven.
- ▲ Rigid construction to withstand high temperatures along with safety covers to protect the operator from the rotating mechanical parts.
- ▲ The operation of this unit is synchronized with the tunnel oven motion via a set of steel chain and sprockets.

Optional Special Features

- ▲ Fully manufactured in stainless steel.

مواصفات العامة

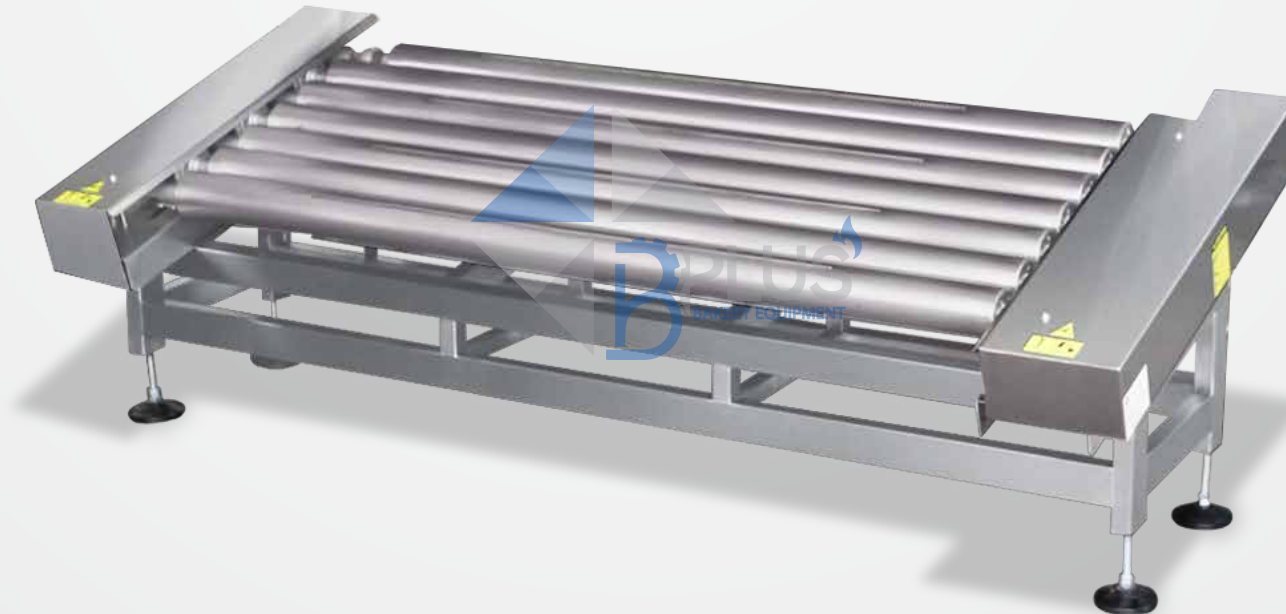
حصيرة سيلندرات مقاومة للحرارة مثبتة عند مخرج بيت النار لنقل أرغفة الخبز الساخنة من بيت النار إلى سحابات التبريد.

مواصفات العامة

- ▲ تم تصميمها بدقة لمنع إنقلاب أرغفة الخبز لدى خروجها من بيت النار.
- ▲ السيلندرات مثبتة بواسطة كوسينات و رولمانات بعيدة عن حرارة بيت النار الزائدة.
- ▲ تصميم دقيق لتحمل درجات الحرارة العالية مع أغطية حماية لحماية يدين المستخدم من الوصول إلى الحركة الميكانيكية.
- ▲ تتم مزامنة تشغيل هذه الوحدة مع حركة الفرن عبر مجموعة من جنازير الفولاذ والفراشات.

مواصفات الخاصة

- ▲ مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.



Cooling Conveyors

General Description

The Cooling Conveyors perform a vital function of carrying freshly baked loaves from the oven to be promptly cooled down, ensuring their optimal quality and texture. These conveyors have the added flexibility of being customizable in length to best suit the space available on-site. Once cooled, the bread is ready to be packaged and delivered to customers, perfectly preserved in its deliciousness.

General Features

- ▲ Aluminum straight conveyor's chassis and coated steel curve conveyor's chassis.
- ▲ Variable speed motor for each straight and curved section in addition to a variable frequency drive (inverter system) to adjust the cooling conveyor's speed.
- ▲ Fiber web conveying belts designed in a professional way to maintain chain tension and minimize chain stretching guaranteeing smooth and noiseless operation.
- ▲ Fixation could be either on ground, in a spiral form, or hanged to the ceiling according to the surface available.
- ▲ External electric control panel, to be mounted on wall.

Optional Special Features

- ▲ Stainless steel curves chassis and stands.

مواصفات العامة

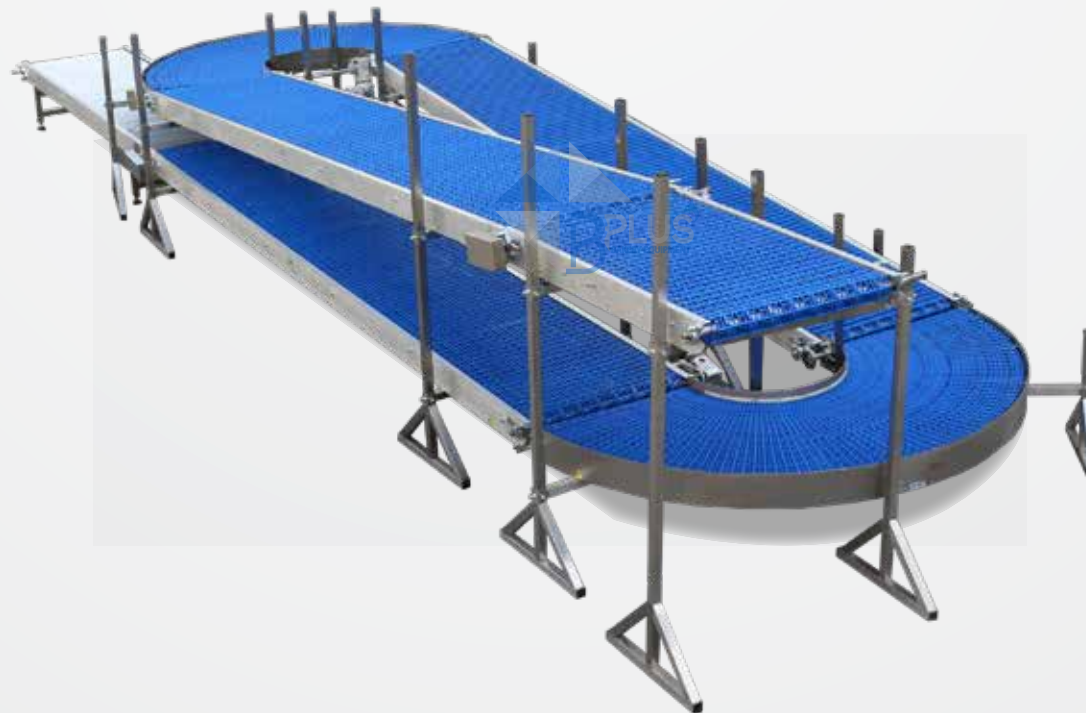
يعتبر سحاب التبريد نقطة أساسية في خط الإنتاج بحيث يؤدي وظيفة حيوية تتمثل في نقل الأُرغفة الخارجة من بيت النار لتبريدها وتسليمها لنقطة التعبئة والتغليف. يتمتع سحاب التبريد بمرونة تتمثل في كونه قابل للتصميم ليتناسب مع المساحة المتاحة في الموقع.

مواصفات العامة

- ▲ شاسي مستقيم من الألمنيوم و أكواع مطلية بالمواد المناسبة.
- ▲ محرك متعدد السرعات لكل سحبة و كوع يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيرتير) لضبط سرعة التبريد.
- ▲ حصيرة فيبر شبك مصممة بإحتراف لضمان عملية سلسلة وتخفيض الصوت عند تشغيلها.
- ▲ يمكن تثبيته في الأرض أو تعليقه بالسقف وفقاً للمساحة المتوفرة.
- ▲ لوحة تحكم كهربائية خارجية تتعلق على الحائط.

مواصفات الخاصة

- ▲ شاسي الأكواع و وقافات التبريد المثبت مصنوعة من مواد الستانلس ستيل.



Ahmad Imad Bakri "B Plus" S.A.L

B Plus Bldg. Yahoudieh Street

Bchamoun ▲ Lebanon

P.O Box: 14-5235 ▲ Beirut ▲ Lebanon

Tel: +961 25 811572

Mobile: +961 3 977128

Fax: +961 25 811573

info@bplus.com.lb

www.bplus.com.lb

