



▶ **AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR FLAT BREAD  
CHAPATTI & TORTILLA BREAD**

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



## Automatic Production Line For Chapatti & Tortilla Bread

Based on the technological development in the field of production lines and with respect to several different types of bread, B Plus has always sought to climb the ladder of success by pursuing such progress and adopting the mechanization of tortilla and chapatti bread production to become a fully automated line.

This type of bread is now popular due to the growing demand for it in restaurants serving sandwiches, rolls and more.

This line for Chapatti & Tortilla bread – available in different models fulfills a production capacity varying in-between 1,000 and 10,000 units per hour with a diameter of 15-38cm, and requires a 16 x 8 meters area for proper installation.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز الشباتي والتورتيللا

إنطلاقاً من التطور التكنولوجي الحاصل في مجال خطوط إنتاج أنواع متعددة من الخبز، سعت بي بلس دائماً إلى إعتلاء سلم النجاحات من خلال متابعة هذا التطور، ساعية لتقديم كل ما يواكبه من خلال مكننة إنتاج خبز التورتيللا والشباتي، الذي يحتوي على الكثير من العناصر المتنوعة التي يحتاج إليها الجسم، ليصبح خط آلي كامل.

هذا النوع من الخبز بات رائجاً في الوقت الحالي نظراً للطلب المتزايد عليه في المطاعم التي تقدم السندويشات والفائف وغيرها.

يتوفر خط إنتاج خبز التورتيللا والشباتي في نماذج مختلفة، بحيث يحقق طاقة إنتاجية تتراوح بين 1000 و 10000 رغيف في الساعة بقطر 15-38 سم، ويتطلب مساحة 16 × 8 متر للتركيب المناسب.



LAYERED OVEN  
بيت نار نظام طبقات

DOUGH FLATTENER  
رقاقة عجين

PRIMARY PROOFER  
مخمر تقطيع أولى

DOUGH DIVIDER  
قطاعة عجين

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.

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 بمنتصف 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 الأنفريتر) 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.

Technical Data-المواصفات التقنية	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 الآلة من سيور متعددة الطبقات مصنوعة من الصوف الغذائي، بحيث توفر لكرات العجين الوقت الكافي للتخمير.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز الشباتي والتورتيللا

- 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 للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم.
- إنارة LED.

المواصفات التقنية- Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزدوجة الإنتاج	3xRows ثلاثية الإنتاج	4xRows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية(طول * عرض * إرتفاع)	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

## 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 90° 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 مزودة الإنتاج	3x Rows ثلاثية الإنتاج	4x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	230 x 100 x 195	260 x 110 x 195	300 x 140 x 195	320 x 150 x 195
الوزن- Weight	800 Kg	900 Kg	1000 Kg	1100 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 الآلات تحول بكل سهولة كرات العجين المخمرة إلى أرغفة دائرية مثالية. وبهذا الصدد، يتم تمرير العجين على مرحلتين من الرق بدقة لا مثيل لها، 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 و قطر الرغيف.
- مزودة بمرشبين طحين من مواد الستانلس ستيل ومكبس خاص لضغط كرات العجين لضمان و تنظيم عملية توزيع الطحين على الطبقة السفلية و العلوية من الرغيف.
- نظام إلكترو- 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 الأنفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

## مواصفات الخاصة

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



## General Description

Introducing the Layered Oven, a remarkable gas-fired, continuous multi-layer oven engineered to elevate the art of baking various types of flatbreads to new heights. With its consciously-crafted design, this oven guarantees superior heat distribution, ensuring that each piece of bread is uniformly baked to perfection.

## General Features

- ▲ Suitable thermal distribution and safe insulating layers with low emissions combustion process and relatively low fuel consumption.
- ▲ Rigid steel chassis equipped with two baking layers in addition to a third conveyor to transport the baked flat bread to the cooling conveyor.
- ▲ Multiple gas-fired pipe networks allowing control of heating capacity in two zones, which gives the necessary control of the baking process and heat distribution.
- ▲ External covers, finishing and wearable parts are in food grade stainless steel for hygiene and luxury appearance.
- ▲ 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

- ▲ Gas system controlled by multi-functional safety valves that ensure safe-operation of the system.



## مواصفات العامة

يعتبر فرن الطبقات تجربة فريدة ومتميزة في عالم الخبز، حيث يستخدم هذا الفرن خصيصاً لخبز عدة أنواع من الخبز المسطح بطريقة متقنة للغاية. انه مصمم بشكل مثالي لتوزيع الحرارة بشكل متساوي على الخبز، مما يجعله يتميز بأداء رائع.

## مواصفات العامة

- ▲ توزيع حراري متساوي بواسطة طبقات عازلة وآمنة مع إنبعثات ضئيلة وإستهلاك خفيف للوقود.
- ▲ الهيكل الداخلي مصنوع من دعائم وشرائح معدنية خاصة مع طبقتين للخبز والثالثة لنقل الثرغفة المخبوزة إلى سحاب التبريد.
- ▲ يعمل على الغاز بواسطة شبكات أنابيب غاز على طبقتين للخبز مما يعطي التحكم اللازم في عملية الخبز وتوزيع الحرارة.
- ▲ الأغطية الخارجية من الستانلس ستيل للحماية والأمان ولتسهيل عملية الصيانة والتنظيف مما يعطيه رونقا وجمالا، معزولة بالصوف الصخري بما يضمن الاحتفاظ بالحرارة ولتقليل الفاقد في إستهلاك الوقود.
- ▲ الكوسينات و الرولمانات محمية من الحرارة الزائدة.
- ▲ محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

## مواصفات الخاصة

- ▲ يتم التحكم في نظام الغاز بواسطة مفتاح للحماية متعددة الوظائف بحيث يضمن التشغيل السليم لنظام الغاز.

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)	385 x 175 x 215	385x 185 x 215	385 x 205 x 215	385 x 225 x 215
Weight- الوزن	2800 Kg	3000 Kg	3200 Kg	3400 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية-	1.5KW	1.5KW	2.2KW	2.2KW

## ▲ 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.

## ▲ سحب التبريد

### ▲ مواصفات العامة

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

### ▲ مواصفات العامة

- ▲ شاسي مستقيم من الألمنيوم و أنواع 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 باحتراف لضمان عملية سلسة وتخفيض الصوت عند تشغيلها.
- ▲ يمكن تثبيته في الأرض أو تعليقه بالسقف وفقاً للمساحة المتوفرة.
- ▲ لوحة تحكم كهربائية خارجية تتعلق على الحائط.

### ▲ مواصفات الخاصة

- ▲ شاسي الأنواع 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**

