



# Combi Press Oven

EXPERTISE IN MANUFACTURING  
BAKERY EQUIPMENT

*Since 1955*

## Combi Press Oven

This fully integrated compact unit is specially designed for the production of various types of Flat Bread, with an emphasis on showcasing a freshly baked loaf. It features a two-layer slat chain conveyor and a single-layer mesh wire conveyor, with ribbon burners installed on the first and second layers, and circular burners on the third layer to achieve the desired bread puffing effect. A pneumatic hot-press unit with precise temperature control ensures a consistently round and perfectly shaped loaf. Its space-saving design makes it ideal for small bakeries, restaurants, and catering services seeking a reliable solution for fresh, on-demand Flat Bread production.



## مكبس و فرن طبقات Combi

تم تصميم هذه الوحدة المتكاملة والمدمجة خصيصًا لإنتاج مختلف أنواع الخبز المسطح، مع إبراز الرغيف الطازج فور خروجه من خط الإنتاج. تجمع بين الأداء العالي والتصميم الذكي، حيث تضم في أول طبقتين ناقل جزير مبسط وفي الطبقة الثالثة ناقل شبك. مزود بشبكة مواسير غاز في الطبقتين الأولى والثانية، وحراقات دائرية في الطبقة الثالثة لضمان انتفاخ الرغيف بالشكل المثالي. كما تشمل الوحدة مكبسًا حراريًا يعمل بالهواء المضغوط، مع نظام تحكم دقيق في درجة الحرارة، ما يضمن الحصول على أرغفة مستديرة وموحدة الشكل في كل مرة. وبفضل تصميمها الموفر للمساحة، تُعد الخيار الأمثل للمخابز الصغيرة، والمطاعم، وشركات التموين التي تبحث عن حل موثوق وعملي لإنتاج الخبز الطازج عند الطلب.

### General Features

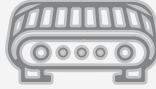
### المواصفات العامة

 <p><b>Bread Diameter</b> قطر الرغيف 15 up to 35 cm</p>	 <p><b>Dough Weight</b> وزن العجين 30 up to 110 gr</p>	 <p><b>Production Capacity</b> الطاقة الإنتاجية 800 up to 1,000 Pcs / Hr</p>	 <p><b>Ribbon Burners</b> شبكة مواسير غاز</p>	 <p><b>3 Ph / 380 V / 50Hz</b> <b>3 Ph / 208 V / 60Hz</b></p>	 <p><b>External Dimensions</b> المقاسات الخارجية 3000x1050x1660 mm</p>
--	---	---	--	--	---

## Technical Features:

## المواصفات التقنية:

### Conveyor System

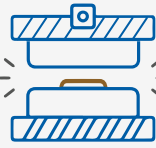


### سحاب النقل

- ▶ Heavy-duty steel slat chain conveyor
- ▶ Usable plate width: 35 cm
- ▶ Plates connected to a temperature-resistant roller chain for long-lasting performance.
- ▶ Operates silently due to its specialized noise-reduction mechanism.

- ▶ سحاب النقل مصنوع من الفولاذ.
- ▶ عرض المبسط ٣٥ سم.
- ▶ المبسطات متصلة بجنزير مقاوم للحرارة
- ▶ لبدء طويل الأمد.
- ▶ تشغيل فائق الهدوء بفضل تقنية مبتكرة لعزل الصوت.

### Pressing Unit



### المكبس

- ▶ 3 cm thick aluminum plates with integrated 2.1KW heater for each plate.
- ▶ Independent temperature control with sensors + controllers for each plate.
- ▶ Pressing actuated by powerful pneumatic cylinder.
- ▶ Fully adjustable pressing time and cycle duration.

- ▶ بلاطات مصنوعة من الألمنيوم بسماكة ٣ سم مزودة بسخانات بقوة ٢,١ كيلوواط
- ▶ تحكم مستقل في درجة الحرارة باستخدام حساسات ووحدات تحكم.
- ▶ تتم عملية الكبس بواسطة بستون هواء ذات قدرة عالية.
- ▶ إمكانية ضبط كامل لمدة الكبس ودورة التشغيل.

### Heating System



### نظام التسخين

- ▶ Three-zone individually controlled burners.
- ▶ Central gas console to adjust flame intensity and air/gas ratio.
- ▶ Ensures optimized heat distribution and precise baking control.
- ▶ Low-emissions combustion & fuel-efficient operation.

- ▶ تحكم بالحرارة مستقل لكل طبقة في الفرن.
- ▶ لوحة غاز مركزية لضبط قوة اللهب ونسبة الهواء إلى الغاز.
- ▶ يضمن توزيعاً مثالياً للحرارة وتحكماً دقيقاً في عملية الخبز.
- ▶ احتراق منخفض الانبعاثات وكفاءة عالية في استهلاك الوقود.

### Structure & Build



### الهيكل والبناء

- ▶ Chassis & frame made from heavy-duty steel beams.
- ▶ Insulated stainless steel side door with Rockwool core for minimal heat loss.

- ▶ الهيكل والإطار الخارجي مصنوعان من عوارض فولاذية قوية.
- ▶ غطاء جانبي من الستانلس ستيل مع عازل من الصوف الصخري لتقليل فقدان الحرارة إلى الحد الأدنى

## Baking Time Control



## التحكم في وقت الخبز

- ▶ Variable baking time via motor speed adjustment.
- ▶ Geared motor (2HP / 1.5KW) with Variable Frequency Drive (VFD).
- ▶ Easy control with potentiometer on the control panel.

- ▶ إمكانية تعديل وقت الخبز عبر التحكم في سرعة المحرك.
- ▶ محرك ٢ حصان ١,٥ كيلوواط مزود بجهاز تحكم بالسرعات (VFD).
- ▶ تحكم سهل عبر Potentiometer على لوحة التحكم.

## Mechanical Integrity



## السلامة الميكانيكية

- ▶ Bearing units are thermally shielded from heat sources.
- ▶ Ensures extended bearing life and smooth operation.

- ▶ الكوسينات والرولمانات محمية من الحرارة الزائدة.
- ▶ يضمن عمراً أطول للرولمانات مع أداء تشغيلي سلس.

## Control Panel



## لوحة التحكم

- ▶ User-friendly modern interface.
- ▶ Equipped with electro-mechanical switches.
- ▶ Controls for all machine elements.
- ▶ Includes motor speed potentiometers.
- ▶ Emergency stop button for full system shutdown.

- ▶ لوحة حديثة وسهلة الاستخدام.
- ▶ مزودة بمفاتيح كهربائية ميكانيكية.
- ▶ تحكم في جميع عناصر الماكينة.
- ▶ تحكم سهل بسرعة المحركات عبر Potentiometer.
- ▶ زر الطوارئ لإيقاف النظام بالكامل.

## Fume Extraction Hood



## داخون شفط الأبخرة

- ▶ Traps heat and combustion fumes generated during operation.
- ▶ Facilitates chimney installation.

- ▶ احتواء الحرارة ودخان الاحتراق.
- ▶ أثناء التشغيل
- ▶ يسهل تركيب المدخنة على الفرن.

## Lebanon Branch

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 ▲ Fax: +961 25 811573

Mobile: +961 3 977128

[info@bplus.com.lb](mailto:info@bplus.com.lb)

[www.bplus.com.lb](http://www.bplus.com.lb)

