



▶ COMPANY  
PROFILE

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



# TABLE OF CONTENT

▲ 02	ABOUT US	عن شركة بي بلس
▲ 05	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR PITA BREAD (INDUSTRIAL VERSION)	خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (INDUSTRIAL VERSION)
▲ 08	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR PITA BREAD (COMPACT VERSION)	خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (COMPACT VERSION)
▲ 10	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR PITA BREAD (miniLine)	خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (miniLine)
▲ 12	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR TANNOUR BREAD (YOUR HEALTHY LOAF)	خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)
▲ 14	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR CHAPATTI & TORTILLA BREAD	خط آلي كامل لإنتاج خبز الشباتي والتورتيللا
▲ 15	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR TORTILLA BREAD (CONTINUOUS THERMAL PRESS SHEETER)	خط آلي كامل لإنتاج خبز التورتيللا (مكبس هيدروليكي)
▲ 16	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR TANDOORI BREAD	خط آلي كامل لإنتاج خبز التندوري
▲ 18	AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR LAVASH BREAD	خط آلي كامل لإنتاج خبز اللافاش
▲ 20	AUTOMATIC BREAD STACKING MACHINE	ماكينة تستيف أوتوماتيكية للخبز
▲ 22	PIZZA & PIES EQUIPMENT	معدات لإنتاج المعجنات و البيتزا
▲ 23	EUROPEAN BREAD & PASTRY EQUIPMENT	معدات لإنتاج الخبز الأوروبي و الحلويات
▲ 27	ARABIC SWEETS EQUIPMENT	معدات لإنتاج الحلويات العربية و الغربية

## عن شركة بي بلس

## Our DNA

Launching back in 1955, Ahmad Imad Bakri "B Plus" S.A.L unveiled the introduction of its bakery equipment manufacturing business. While boasting decades worth of experience and direct involvement in the industry, the organization has witnessed tremendous growth ever since its establishment – an expansion that focused on establishing and uplifting production protocols into advanced automated systems of bread assembly lines, to become the leading source for several different types of pita and flat bread.

"We bake it happen" is not merely a slogan, as it is within our culture, one that is led by an unrivalled work ethic centered around perseverance, diligence, and mutual trust and understanding among all stakeholders involved. Our workforce sincerely believes in our mission, as they shape the building blocks of this company and are the lifeblood of its success, stability and unremitting progression.

امتداداً من عام ١٩٥٥، انطلقت شركة أحمد عماد بكرى "بي بلس" ش.م.ل. بأعمالها في مجال تصنيع معدات المخابز. في حين أنها تفتخر بعقود من الخبرة والمشاركة المباشرة في هذا المجال، فقد شهدت نمواً هائلاً منذ تاريخ افتتاحها، من خلال التوسع الذي ركز على إنشاء بروتوكولات الإنتاج وتطويرها إلى أنظمة آلية متقدمة لخطوط إنتاج الخبز، لتصبح الشركة الرائدة في تصنيع عدة أنواع من خطوط إنتاج الخبز العربي والخبز المسطح.

اكتسابنا لشعار "We Bake it Happen" ليس مجرد شعار، بل هي فلسفتنا، التي تتمثل بأخلاقيات العمل المتمحورة حول المثابرة والجدتهاد والثقة المتبادلة والتفاهم بين جميع الأفراد والفرقاء المعنيين. تؤمن القوى العاملة لدينا إيماناً صادقاً بمهمتنا، لأنها تشكل حجر الأساس والركيزة لهذه الشركة وهي شريان الحياة لنجاحها واستقرارها وتقديمها المستمر.

## حلول من الدرجة الأولى

## Top-Tier Solutions

Utilizing cutting-edge gearing coupled with the latest in sustainable technologies, B Plus designs and manufactures a wide range of machinery within its scope of work, covering pita bread, tannour bread, tortilla bread, lavash bread, and chapatti bread, among others, in addition to pies and pizza equipment, all in compliance with international standards and norms in accordance with food safety and quality management systems. Henceforth, the company has obtained a series of highly esteemed certifications including but not limited to EAC, ISO, CE, UL and CSA. Furthermore, B Plus distinguishes itself by providing optimal solutions for the production of European bread as well as Arab and Western sweets, through garnering top-of-the-line equipment from high-level international companies with illustrious brands.

باستخدام أجود أنواع المواد الأولية التي تتوافق مع أحدث التقنيات المستدامة، تقوم شركة بي بلس بتصميم وتصنيع مجموعة واسعة من خطوط إنتاج الخبز العربي، خبز التنور، خبز التورتيل، خبز اللافاش، خبز الشباتي، وغيرها، بالإضافة إلى معدات لإنتاج المعجنات والبيتزا، مطابقة للمواصفات العالمية ومعايير الصحة والسلامة الغذائية ونظام إدارة الجودة الواجب تنفيذها في كل من الدول الأوروبية، أمريكا، كندا، وغيرها من البلدان، من خلال حيازتها لشهادات ال EAC, ISO, CE, UL, CSA, وغيرها. فضلاً عن ذلك، تتميز شركة بي بلس بتقديم أفضل الحلول واللمكانيات المتطورة لإنتاج الخبز الدوروي والحلويات العربية والغربية بتأمين المعدات من شركات عالمية رفيعة المستوى وذات علامات تجارية معروفة ومميزة.

## ▲ A Panoramic Expansion Archetype

With baked goods recently emerging as one of the top developing global food trends, B Plus has taken the lead as well as the liberty of establishing representative offices and showrooms in several Arab countries; in addition to contracting with multiple different agents and distributors across the world, so as to cater to the increasing market demand.

## ▲ استراتيجية التوسع والانتشار البانورامي

مع توجه عدد كبير من المستثمرين مؤخرًا نحو إنتاج السلع المخبوزة كواحدة من أفضل الاتجاهات الغذائية العالمية النامية، أخذت شركة بي بلس زمام المبادرة بإنشاء مكاتب تمثيلية وصلات عرض في عدة دول عربية، بالإضافة إلى التعاقد مع العديد من الوكلاء والموزعين في معظم الدول العالمية لتلبية حاجات السوق المتزايدة.





## ▲ A Distinctive & Unique Value Proposition

Not only does B Plus offer the finest in raw materials with respect to bakery equipment and their manufacturing aspect, yet the company is always one step ahead of the curve, with engineers and technical experts frontrunning technological innovation, constantly evolving and upgrading gears bearing in mind today's highly dynamic and competitive landscape in terms of quality and efficiency.

Furthermore, a key component of B Plus' ever-growing success is the dedication of both the maintenance and after-sales service team that adopt the highest standards of accuracy, professionalism and responsiveness, as well as a group of technicians deployed nearly all over the globe, always ready to provide maintenance and spare parts services around the clock.

## ▲ مميزات وسمات بي بلاس

لا تقدم شركة بي بلاس أفضل المواد الأولية لصناعة معدات المخابز والأفران والتي تتوافق مع المعايير الدولية والعالمية للجودة الغذائية فحسب، بل انها دائماً ما تكون متقدمة وسباقه في مجال عملها، حيث يقود فريق من المهندسين والخبراء الفنيين الابتكار التكنولوجي، ويعملون على تطوير مهاراتهم وخبراتهم مع الأخذ بعين الاعتبار المشهد الديناميكي والتنافسي بين الأقطاب من ناحية الجودة والتنوعية.

بالإضافة الى ذلك، إن أحد المكونات الرئيسية لنجاح شركة بي بلاس المتنامي باستمرار يعتمد بشكل كبير على تفاني كل من فريق الصيانة وخدمة ما بعد البيع اللذين يعتمدان أعلى معايير الدقة الخبرة والاستجابة، فضلاً عن مجموعة من الفنيين المتواجدين في معظم أنحاء العالم، على استعداد دائم لتقديم خدمات الصيانة وقطع التبديل على مدار الساعة.



## ▲ Letter of gratitude

Special thanks and gratitude to B Plus team, both management and personnel, for all the dedication and hard work over the years. Each member represents the face of this company and is a vital pillar in its awe-inspiring success and continuous growth. Our value-system embraces customers as heroes, whereas mutual trust and understanding ensure both superior satisfaction and retention rates.

## ▲ رسالة شكر

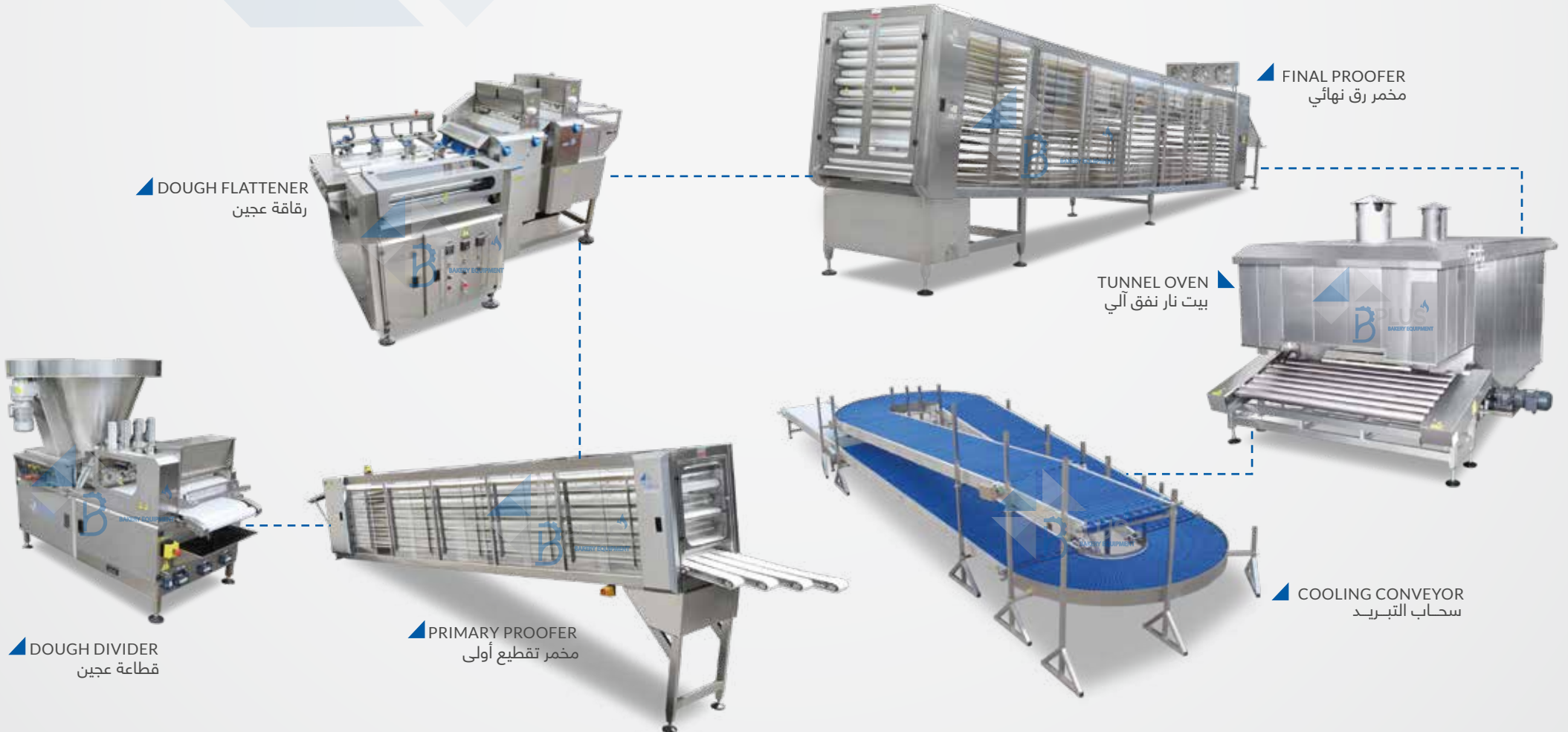
شكر خاص وامتنان لفريق بي بلاس ادارةً وأفراداً على كل التفاني والعمل الجاد والدؤوب على مر السنين، حيث يمثل كل فرد فيها وجه هذه الشركة وعمودها وهو ركن أساسي ساعد في نجاحها المذهل ونموها المستمر. كما واننا شاكرين لعملائنا الذين وضعوا ثقتهم في كفاءتنا، ساعين دوماً الى البقاء عند حسن توقعاتهم.

## 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 والمواصفات 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.



Production Lines Guide Table:

The below table assists you to determine the specifications regarding the production capacity, loaf diameter, and space requirement.

الجدول أدناه يساعدك على تحديد المواصفات فيما يتعلق بمعدل الطاقة الإنتاجية، قطر الرغيف، وحد أدنى للمساحة المطلوبة.

Output عدد الإنتاج	Production Line Width (Cm) عرض خط آلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية القصوى 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





## Automatic Production Line for Pita Bread (COMPACT VERSION)

The compact version of the Pita Bread line is one that saves up on space, as it requires a small area on site for installation, with production capacities nearing 3,000 loaves per hour and a diameter ranging in-between 14 and 38 centimeters. This particular format is especially sought after by supermarkets, large restaurants and small bakeries. Production lines are manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country. The compact model comes in either single or double row configuration.

## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (COMPACT VERSION)

ان خط الكومبكت هو تصميم اقتصادي بامتياز، بحيث يتطلب مساحة صغيرة للتركيب، كما يوفر قدرة إنتاجية تصل لغاية ٣٠٠٠ رغيف في الساعة لقطر يتراوح بين ١٤ و ٣٨ سم. هذا الخط المثالي ذو الشكل المميز مطلوب بشكل خاص من قبل الهايبرماركت، والمطاعم الكبيرة والمخابز الصغيرة. بناء على طلب العملاء، يمكن تصنيع خطوط الإنتاج بمواصفات تعتمد بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة. تأتي خطوط الكومبكت بتصميمين مميزين، بحيث تكون اما بانتاج مفرد أو انتاج مزدوج.



## Automatic Production Line for Pita Bread (COMPACT VERSION)

## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (COMPACT VERSION)

Output عدد الإنتاج	Production Line Width (Cm) عرض خط آلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electrical Power (Sum) الطاقة الكهربائية (المجموع)	Min. Space Required (m2) حد أدنى للمساحة المطلوبة
Single Output مفرد الإنتاج	40	600 - 1,400	14 - 38 cm	12	75
Single & Double Output مفرد ومزدوج الإنتاج	50	1,000 - 1,800	14 - 23 cm	14	90
Double output مزدوج الإنتاج	60	2,000 - 3,000	14 - 28 cm	14	90



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 والمواصفات دون أي إشعار مسبق.

## Automatic Production Line for Pita Bread (miniLine)

By means of combining the divider, primary proofer, flattener and final proofer into a single chassis machine, B Plus has created its own distinct version of the miniLine, a front-runner that saves space and which works best for budget-friendly projects such as portable containers, supermarkets, large restaurants and small bakeries.

The miniLine, together with the tunnel oven and cooling conveyors, could fit in an area of only 8x7 meters including dough curve; and the flattener can be operated in either single or double operating modes so as to reach a production capacity of 800 loaves per hour with a diameter of 15-18cm. Conversely, the output can also mount to 400 loaves per hour, yet with a diameter of 38cm.

miniLine is manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country. Also, it runs on the basis of an easy-to-use HMI touchscreen which displays the production mode and operation parameters.



## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (miniLine)

من خلال الجمع بين القطاعة، مخمرالتقطيع، الرقاقة ومخمر الرق في هيكل واحد، ابتكرت بي بلس نسختها المميزة الخاص من خط miniLine، حيث ان هذا الخط الاقتصادي مصمم بطريقة مدروسة لتوفير المساحة، ويعمل بشكل أفضل للمشاريع الصديقة للميزانية مثل الحاويات المحمولة و الهايبرماركت والمطاعم الكبيرة والمخابز الصغيرة.

يتسع خط miniLine إلى جانب بيت النار النفق آلي وسحابات التبريد، في مساحة 7 × 8 متر فقط، شاملة كوع العجين؛ ويمكن ضبط الرقاقة للتشغيل المفرد أو المزدوج لتصل الطاقة الإنتاجية إلى ما يقارب 800 رغيف في الساعة بقطر يتراوح من 10 لغاية 18 سم. علوة على ذلك، يمكن أيضا ضبط الانتاج ليصبح 400 رغيف في الساعة، بقطر 38 سم.

يصنّع خط miniLine بمواصفات تعتمد بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة. يتم تشغيله بواسطة شاشة HMI تعمل باللمس سهلة الاستخدام، والتي تعرض وضع الإنتاج والإعدادات المختلفة.

## Automatic Production Line for Pita Bread (miniLine)

## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (miniLine)

Output عدد الإنتاج	Production Line Width (Cm) عرض خط آلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electrical Power (Sum) الطاقة الكهربائية (المجموع)	Min. Space Required حد أدنى للمساحة المطلوبة (m2)
Single & Double Output مفرد ومزدوج الإنتاج	40	400 - 800	14 - 38 cm	12	50 - 75



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

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

Any particular requirement can be designed and achieved.

نستطيع تصميم وتنفيذ أي مواصفات وإحتياجات خاصة.



## Automatic Production Line For Tannour Bread (YOUR HEALTHY LOAF)

Mostly popular amongst village people, the healthy Tannour bread is a traditional and healthy flat bread known in the Middle-Eastern region, and is one of the most authentic bread types on the market with demand for it continuously getting higher. Its not-so-friendly baking process propelled B Plus to take a proactive stance and be a first mover in inventing a fully automatic production line responsible for yielding solely this particular loaf type. Some of the characteristics of the Tannour bread consist of:

- ▲ A production capacity of 2,000-2,500 loaves per hour.
- ▲ A loaf diameter of 15-40cm.
- ▲ Operational by means of gas and diesel.
- ▲ A 15x7 meters area for installation is required.



## خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)

يحظى خبز التنور الصحي بشعبية كبيرة بين سكان القرية، وهو خبز مسطح تقليدي وصحي وواحد من أكثر أنواع الخبز أصالة والأكثر انتشاراً في منطقة الشرق الأوسط. ان عملية الخبز الغير تقليدية لهذا النوع من الخبز دفعت بي بلاس إلى اتخاذ خطوة استباقية لتكون أول من ابتكر خط إنتاج أوتوماتيكي بالكامل مسؤول عن إنتاج هذا النوع من الخبز. تتكون خصائص خبز التنور من:

- ▲ طاقة إنتاجية تتراوح بين ٢٠٠٠ و ٢٥٠٠ رغيف في الساعة.
- ▲ قطر الرغيف ١٥-٤٠ سم.
- ▲ يعمل بواسطة الغاز والديزل.
- ▲ المساحة المطلوبة للتركيب ٧ × ١٥ متر.



BAKING WHEEL OVEN  
طارة فرن تنور

COOLING CONVEYOR  
سحاب التبريد

PRIMARY PROOFER  
مخمر تقطيع أولى

FINAL DOUGH  
TRANSFERING BELT  
شاشة تلقيم الفرن

DOUGH FLATTENER  
رقاقة عجين

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

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

Any particular requirement can be designed and achieved.  
نستطيع تصميم وتنفيذ أي مواصفات وإحتياجات خاصة.

## 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

انطلاقاً من التطور التكنولوجي الحاصل في مجال خطوط إنتاج أنواع متعددة من الخبز، سعت بي بلس دائماً إلى اعتلاء سلم النجاحات من خلال متابعة هذا التطور، سعياً إلى تقديم 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 واللفائف 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.



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.

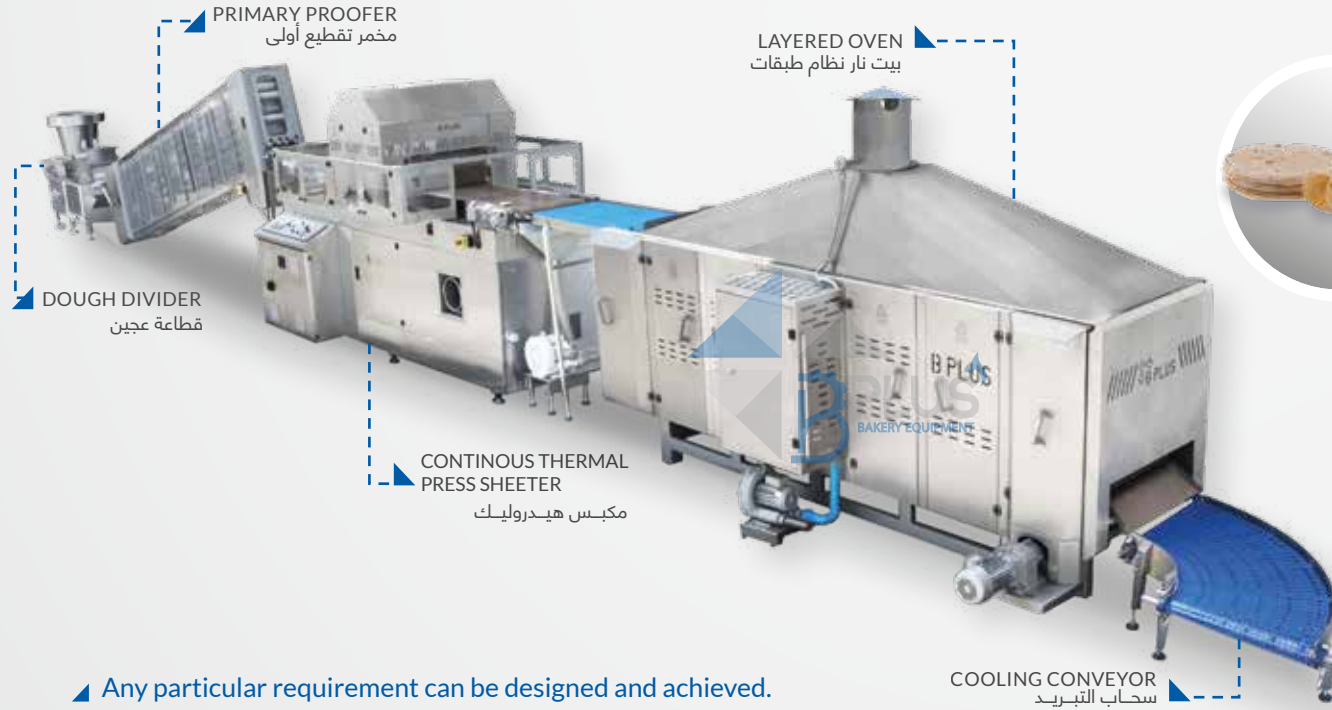
إن الصورة المستخدمة هي للعرض، تحتفظ شركة بي بلس بحق تعديل التصميم، و المواصفات دون أي إشعار مسبق.



## Automatic Production Line For Tortilla Bread (CONTINUOUS THERMAL PRESS SHEETER)

As B Plus has always claimed first mover status for all things new, the company has designed a complete automated line for the production of tortilla bread using a thermal hydraulic piston to produce high-quality round tortilla loaves, unlike the traditional dough flattener. The characteristics of this line include:

- ▲ A production capacity of 3,000-4,000 loaves per hour.
- ▲ A loaf diameter of 15-32cm.
- ▲ Operational by means of gas tube furnace.
- ▲ A 20x7 meters area for installation is required.



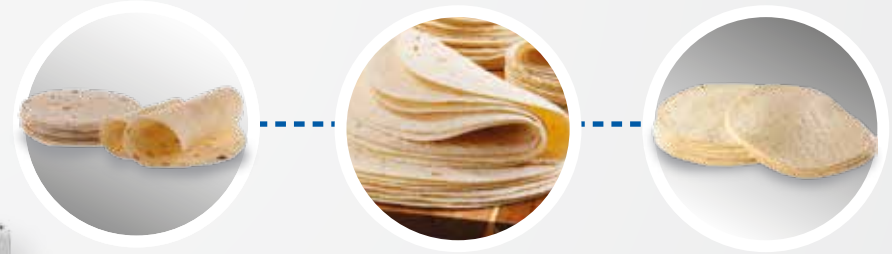
▲ Any particular requirement can be designed and achieved.

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

## خط آلي كامل لإنتاج خبز التورتيللا (مكبس هيدروليكي)

كما عودتنا على تقديم كل ما هو جديد، أقدمت شركة بي بلس على تصميم خط آلي كامل لإنتاج خبز التورتيللا، مستخدمة المكبس الهيدروليكي الحراري لإنتاج أرغفة تورتيللا مستديرة عالية الجودة، فضلا عن رقاقة العجين التقليدية. تتضمن خصائص هذا الخط ما يلي:

- ▲ طاقة إنتاجية تتراوح بين ٣٠٠٠ و ٤٠٠٠ رغيف في الساعة.
- ▲ قطر الرغيف ١٥-٣٢ سم.
- ▲ يعمل الفرن بواسطة أنابيب الغاز.
- ▲ المساحة المطلوبة للتثبيت ٢٠ × ٧ متر.



▲ 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.



## Automatic Production Line for Tandoori Bread

Available in different models, the automatic line of tandoori bread production has been a huge success amongst many bakeries seeking both automation and greater quality.

In fact, it is a key factor in satisfying the needs of a large segment of the population. This line achieves a production capacity of 1,000 to 10,000 loaves per hour at a diameter of 15-38 cm, and requires an area of 16 × 8 meters for proper installation.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز التندوري

متوفر في نماذج مختلفة، شهد الخط الأوتوماتيكي لإنتاج خبز التندوري نجاحاً هائلاً وسط العديد من المخابز التي تسعى لإنتاج هذا النوع من الخبز أوتوماتيكياً وبجودة عالية.

إذ إنه يشكل عاملاً رئيسياً في إرضاء شريحة كبيرة من الناس التي تعتبره عاملاً أساسياً في قوتها اليومي. يحقق هذا الخط طاقة إنتاجية تتراوح من 1000 إلى 10000 رغيف في الساعة بقطر 15-38 سم، ويتطلب مساحة 16 × 8 متر للتركيب المناسب.





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.

## Automatic Production Line for Lavash Bread

Bread is generally considered one of the most important foods that a person eats in his various meals, because of the high nutritional value it provides to the human body.

Having seen great success, lavash bread is a kind of soft and flat bread that can be easily folded and which is available in several models. This line achieves a production capacity of 1,000 to 10,000 loaves per hour at a diameter of 15-38 cm, it is baked in a circular or oval form, and requires an area of 16 × 8 meters for proper installation.

## خط آلي كامل لإنتاج خبز اللافاش

يعتبر الخبز عموماً من أهم الأغذية التي يتناولها الإنسان في مختلف وجباته، وذلك بسبب القيمة الغذائية العالية التي يمدّها للجسم.

بذلك، اشتهر خبز اللافاش بتحقيق نجاحا هائلا بين الكثيرين. هو نوع من الخبز الناعم والمسطح الذي يمكن طيه بسهولة، وهو متوفر في عدة نماذج. يحقق هذا الخط طاقة إنتاجية تتراوح من 1000 إلى 10000 رغيف في الساعة بقطر 15-38 سم، بحيث يخبز على شكل دائري أو بيضاوي، ويتطلب مساحة 16 × 8 متر للتركيب المناسب.







PRIMARY PROOFER  
مخمر تقطيع أولي

DOUGH DIVIDER  
قطاعة عجين

LAYERED OVEN  
بيت نار نظام طبقات

DOUGH FLATTENER  
رقاقة 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.



## Automatic Bread Stacking Machine

The automatic stacker machine has a design capacity to uphold one, two, three or four rows, acting automatically to stack both flat and pita bread types, and is multiprogrammable to receive, uniformly flip and stack bread loaves as needed.

Furthermore, the flipping unit comes with an integrated bread deflation routine comprised of two belts that are responsible for pressing the air out from the bread.

The fully automated piece of equipment is highly reliable, convenient and user-friendly due to the HMI touchscreen displaying all sorts of operating parameters and settings, such as the number of units within a stack or the number of flipped-over loaves, as it is manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country.

## ماكينة تستيف أوتوماتيكية للخبز

تتمتع آلة التستيف الأوتوماتيكية بقدرة تصميمية على تكديس مفرد، مزدوج، ثلاثي أو رباعي، لعدة أنواع من الخبز المسطح أو الخبز العربي، وهي متعددة البرمجة لتلقي أرغفة الخبز وقلبها بشكل موحد وتكديسها حسب الحاجة، كما تسهل من عملية التعبئة والتوضيب وتقلل عدد العاملين بها.

علوة على ذلك، يأتي نظام القلب بمشهد روتيني متكامل يتمثل بانكماش الخبز ويتكون من حزامين مسؤولين عن ضغط الهواء من الأرغفة.

تتميز ماكينة التستيف الأوتوماتيكية بأنها موثوقة للغاية ومريحة وسهلة الاستخدام بواسطة شاشة HMI التي تعمل باللمس، بحيث تعرض جميع إعدادات التشغيل، مثل عدد الأرغفة في الستفة الواحدة أو عدد الأرغفة المقلوبة، و تصنع بمواصفات تعتمد بشكل أساسي على طلب العملاء، والشروط المفروضة في كل دولة.



STACKER MACHINE  
FOR FLAT BREAD  
ماكينة لتستيف الخبز المسطح



STACKER MACHINE  
FOR PITA BREAD  
ماكينة لتستيف الخبز العربي

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.

## Pies & Pizza Equipment

B Plus seeks to meet the needs of the market by providing traditional handmade bread ovens as well as semi-automatic dough dividers and flatteners so as to produce all kinds of fresh oriental Pies – also known as manakish – and pizza, serving them hot to all bakeries, pastry shops, restaurants, hypermarkets and supermarkets.



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.

## معدات لإنتاج المعجنات والبيتزا

تسعى شركة بي بلس الى تلبية احتياجات السوق عن طريق توفير أفران الخبز اليدوية التقليدية بالإضافة الى قطاعات ورقاقات العجين النصف آلية، وذلك لإنتاج جميع أنواع الفطائر الشرقية الطازجة - المعروفة أيضا باسم المناقيش - والبيتزا وتقديمها ساخنة لجميع المخازن ومحلات الحلويات والمطاعم والهايبر ماركت ومحلات السوبر ماركت.

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.



## European Bread & Pastry Equipment

In addition to its extensive line of machinery, B Plus also offers several different kinds of European baking equipment so as to produce French bread, pastry, and both western and oriental sweets, through importing equipment from high-level international companies with distinguished brands.

## Dough Preparation Equipment

### معدات تحضير العجين



▲ FORK MIXER  
عجانة شوكية



▲ SPIRAL MIXER  
عجانة حلزونية



▲ PLANETARY MIXER  
خفاقة حلويات



▲ FORK & SPIRAL MIXER WITH  
REMOVABLE BOWL  
عجانة شوكية و حلزونية مع حلة متحرك



▲ BAGUETTES MOULDER  
لفافة باغيت



▲ DOUGH MOULDER  
لفافة عجين فرنجي

## معدات لإنتاج الخبز الأوروبي و الحلويات

فضلا عن مسار عملها المتمثل بخطوط انتاج انواع مختلفة من الخبز، تقدم شركة بي بلاس ايضا عدة أنواع من المعدات لإنتاج الخبز الفرنسي والمعجنات والحلويات الغربية والشرقية، من خلال استيرادها لهذه المعدات من شركات عالمية رفيعة المستوى وذات علامات تجارية معروفة ومميزة.

## Dough Make Up

### معدات تشكيل العجين



▲ DOUGH DIVIDER  
& ROUNDER  
قطاعة و كوابجة عجين



▲ AUTOMATIC DIVIDER  
AND MOULDER  
قطاعة و لفافة أوتوماتيك



▲ PASTRY SHEETER  
رقافة عجين كروسان



## Baking and Proofing Equipment

## معدات الخبز و التخمير

AUTOMATIC ENCRUSTING AND FORMING MACHINE FOR MAAMOUL AND KEBEH  
ماكينة تشكيل وحشو المعمول والكبة



AUTOMATIC LINE FOR BUN BURGER, FINGER ROLLS AND BAGUETTE BREAD  
خط آلي لإنتاج خبز البرغر، فنكر رولز وخبز الباغيت

BREAD STICK (KAAK) MACHINE  
ماكينة لإنتاج أصابع الكعك



ROTARY OVEN OPERATED BY GAS OR DIESEL OR ELECTRICITY  
فرن دوار يعمل على الغاز أو الكهرباء أو الديزل



CLIMATOR UNIT  
جهاز بخار



DECK OVEN OPERATED BY GAS OR DIESEL OR ELECTRICITY  
فرن طبقات يعمل على الغاز أو الكهرباء أو الديزل



PROVING CHAMBER  
غرفة تخمير





FLOUR SIFTER  
منخل طحين



BREAD GRINDER  
مطحنة خبز



MOTORIZED SUGAR  
GRINDER  
مطحنة سكر أوتوماتيك



DOUGHNUT FRYER  
قلابة دونات



BREAD (TOAST) SLICER  
منشار لخبز السلايس



CUTTER FOR CHOCOLATE,  
CREAMS & CAKES  
مقطع لزوم الشوكولا والكيك



CONFECTIONARY DEPOSITOR  
ماكينة لصب الكيك والبيتي فور والبسكوت

MACHINE FOR TARTLETS  
ماكينة صب لقوالب التارت



AUTOMATIC DOSING  
FILLING MACHINE  
ماكينة حقن أوتوماتيك



HORIZONTAL  
BREAD SLICER  
منشار أفقي للخبز

GELATIN SPRAYING MACHINES  
ماكينة لرش الجل



▲ WATER COOLER  
براد للمياه



▲ WATER DOSER & MIXER  
عداد و خلط للمياه



▲ Trays & Trolleys



▲ TROLLEYS  
عربات

▲ صواني وعربات

▲ ALUMINIUM & SILICON  
BAKING TRAYS  
صواني سيليكون و ألمنيوم



▲ CLEANING & HYGIENE SOLUTION

▲ طول الغسيل والتعقيم



▲ COMPACT HYGIENE  
ENTRANCE STATION  
ماكينة تعقيم

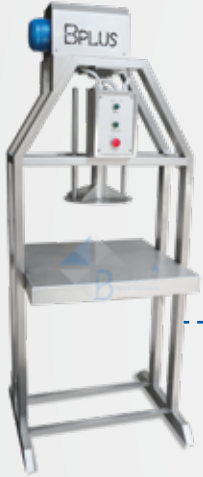


▲ TROLLEY & TRAYS  
WASHING MACHINE  
ماكينة غسل  
العربات و الصواني

▲ SILO STORAGE SYSTEM  
جهاز لتخزين و نقل الطحين







MOTORIZED TRAY PRESS  
مكبس بلورية



NUTS GRINDER  
كسارة وجراشة قلوبات



SEMI - AUTOMATIC SHEETER FOR BAKLAVA  
رقاقة عجينة بقلوة نصف اوتوماتيك



AUTOMATIC SHEETER FOR BAKLAVA  
رقاقة عجينة بقلوة اوتوماتيك



AUTOMATIC KUNAFI MACHINE  
مرش عجينة الكنافة اوتوماتيك



ROTARY GAS BURNER  
فرن دائري لزوم الكنافة



SIEVING MACHINE  
منخل وفراكة كنافة



AUTOMATIC KATAYEF MACHINE  
ماكينة قطايف اوتوماتيك





▲ SEMI-AUTOMATIC BAGGER MACHINE  
ماكينة نصف أوتوماتيك للتعبئة و التغليف



▲ FLOW PACKING MACHINE  
ماكينة التعبئة والتغليف



▲ AUTOMATIC BAGGER MACHINE  
ماكينة أوتوماتيك للتعبئة و التغليف

**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**

