

## ▶ Pies & Pizza Equipment

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



## 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.

## 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.



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.

## Dough For Mixer

The Dough Fork Mixer is fabricated to mix flour and water with other ingredients to have different kinds of dough. It is manufactured from rigid structure parts with a free rotating stainless steel bowl.

## Specifications

- ▲ Warm and pinion gearbox - Double drive belts.
- ▲ Stainless steel bowl and arm.
- ▲ Dough capacity 30 kg .
- ▲ Made in Turkey.

المواصفات التقنية - Technical Data	HY.05.K
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	65x 96x 80
Weight-الوزن	106 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75 kw

## Dough Spiral Mixer

The spiral mixer is the ideal machine for pizzeria, bakery and domestic use.

## Specifications

- ▲ The bowl and spiral arm are made of stainless steel.
- ▲ The safety cover is made of stainless steel.
- ▲ Available in 1 & 2 speeds.
- ▲ Available in various sizes from 5 kg to 44 kg.
- ▲ Made in Italy.



## عجانة النظام الشوكي

صممت عجانة النظام الشوكي لخلط الدقيق مع الماء والمواد الأخرى لإنتاج عدة أنواع من العجين. العجانة مصنوعة من المواد الصلبة، تحتوي على حلة متحركة من الستانلس ستيل .

## المواصفات

- ▲ تعمل بنظام المسننات.
- ▲ الحلة والزند مصنوعتان من الستانلس ستيلز.
- ▲ سعة ٣٠ كلغ عجين.
- ▲ صناعة تركية.



## عجانة نظام حلزوني

عجانة نظام حلزوني هي ماكينة المثالية لمطعم البيتزا والمخابز والاستخدام المنزلي.

## المواصفات

- ▲ الحلة والحلزون مصنوعتان من مادة الستانلس ستيل.
- ▲ مجهزة بنظام حماية بغلاف من الستانلس ستيل.
- ▲ متوفرة بسرعة واحدة أو سرعتين.
- ▲ متوفرة بعدة مقاسات تتراوح من ٥ كلغ إلى ٤٤ كلغ عجين.
- ▲ صناعة إيطالية.

المواصفات التقنية - Technical Data	HY.05.K
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	84x 53x 77
Weight-الوزن	110 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75 kw

## Dough Divider

The Dough Divider is designed to cut various dough mixtures into equal weight dough balls, having a range from 30 to 200 grams.

## Specifications

- ▲ Stainless steel dough hopper and cutting blade.
- ▲ Special food grade quality PVC conveyor belts.
- ▲ Precise control of dough ball size using photo sensors, in addition to restriction rings.
- ▲ Special wheels to achieve maximum portability.
- ▲ Available in Electro-Mechanical and Electro-Pneumatic system.

المواصفات التقنية- Technical Data	B-DDEM	B-DDEM/TT
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	67x85x122	67x85x122
Weight-الوزن	90 Kg	90 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75 kw	0.75 kw



Electro-Pneumatic  
إلكترو هوائي

## قطاعة العجين

قطاعة العجين مصممة لإنتاج كرات العجين بقدرة ودقة عالية ، التحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين (30 لغاية 200 غرام) .

## المواصفات

- ▲ حلة العجين وشفرة التقطيع مصنوعتان من معدن الستانلس ستيل.
- ▲ شاشة صالحة للمواد الغذائية.
- ▲ تحكم دقيق بشكل ووزن كرات العجين من خلال استخدام العين السحرية وحلقات العجين.
- ▲ سهولة التحكم بنقل الماكينة من خلال استخدام دواليب عالية الجودة.
- ▲ متوفرة بنظام إلكترو ميكانيكي وإلكترو هوائي.



Electro-Mechanical  
إلكترو ميكانيكي



المواصفات التقنية- Technical Data	HY.05.K
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	67x100x122
Weight-الوزن	110 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75 kw

صمم فرن المعجنات لإنتاج جميع أنواع المنتجات الشرقية (مناقيش، بيتزا، معجنات، و خبز عربي).

## Manual Pies Oven

The Manual Pies Oven is manufactured to produce oriental pastry like (Manakish, Pizza, Pies and arabic pita bread.)

## Specifications

- ▲ External body made of metal steel.
- ▲ Interior is made of thermal bricks coated with thermal cement and stacked with layers of rockwool to guarantee perfect isolation.
- ▲ Specially designed to prevent temperature loss and minimize fuel consumption.
- ▲ Operated by Gas pipes.
- ▲ Size can be customized according to demand.

## المواصفات

- ▲ القسم الخارجي للفرن مصنوع من المعدن الصلب.
- ▲ البناء الداخلي للفرن مكون من القرميد الناري مغطى بالتربة النارية ومغزول بطبقة ألواح من الصوف الصخري.
- ▲ مصمم خصيصاً ليمنع تسرب أو فقدان الحرارة التي بدورها تؤدي إلى توفير الحد الأدنى من إستهلاك الوقود.
- ▲ يعمل بواسطة أنابيب الغاز.
- ▲ متوفرة بعدة مقاسات حسب الطلب.



▲ Stainless Steel Deecoration Without Cabinet & Shelf  
ديكور ستانلس ستيل بدون درف ورفوف



▲ Brick Decoration Without Cabinet & Shelf  
ديكور قرميد بدون درف ورفوف



▲ Stainless Steel Deecoration With Cabinet & Shelf  
ديكور ستانلس ستيل مع درف ورفوف



▲ Brick Decoration With Cabinet & Shelf  
ديكور قرميد مع درف ورفوف

## Manual Pies Oven (Operated By Diesel Burner)

The Manual Pies Oven is manufactured to produce oriental pastry like (Manakish, Pizza, Pies and arabic pita bread.)

### Specifications

- ▲ External body made of metal steel.
- ▲ Interior is made of thermal bricks coated with thermal cement and stacked with layers of Rockwool to guarantee perfect isolation.
- ▲ Specially designed to prevent temperature loss and minimize fuel consumption.
- ▲ Operated by Gas Diesel Burner.
- ▲ Size can be customized according to demand.



▲ Brick Decoration  
ديكور فرميد

## فرن يدوي للمعجنات (يعمل بواسطة حراق ديزل)

صمم فرن المعجنات لإنتاج جميع أنواع المنتجات الشرقية (مناقيش، بيتزا، معجنات، و خبز عربي).

### المواصفات

- ▲ القسم الخارجي للفرن مصنوع من المعدن الصلب.
- ▲ البناء الداخلي للفرن مكون من القرميد الناري مغطى بالترية النارية ومعزول بطبقة ألواح من الصوف الصخري.
- ▲ مصمم خصيصاً ليمنع تسرب أو فقدان الحرارة التي بدورها تؤدي إلى توفير الحد الأدنى من إستهلاك الوقود.
- ▲ يعمل بواسطة حراق الديزل.
- ▲ متوفرة بعدة مقاسات حسب الطلب.



▲ Stainless Steel Deecoration  
ديكور ستانلس ستيل

## Semi-Automatic Tunnel Oven

The Semi-Automatic Tunnel Oven is highly manufactured for baking all kinds of oriental pastry like Manakish, Pizza, Pies and Pita bread.

### Specifications

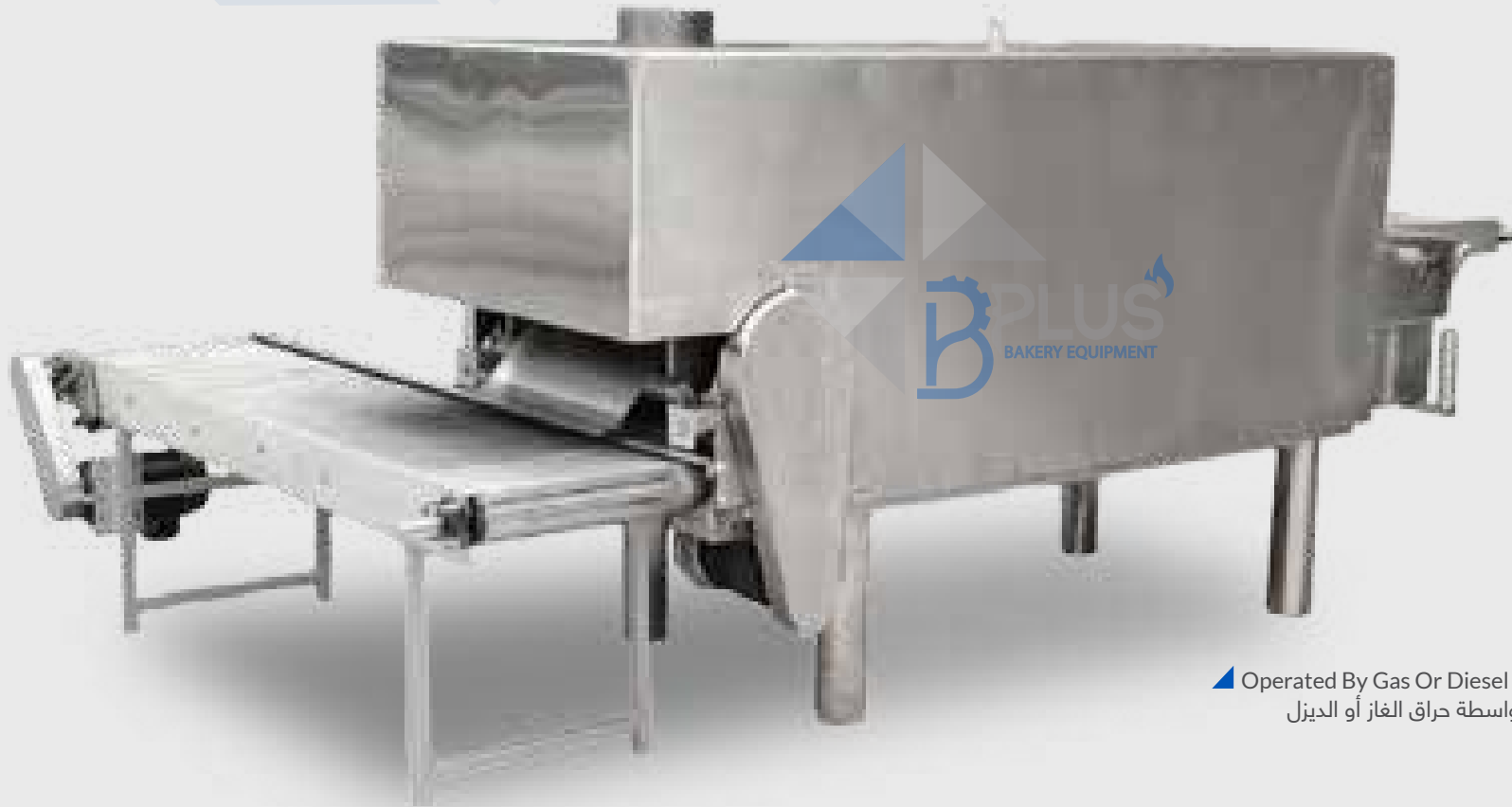
- ▲ Structure frame made of metal steel.
- ▲ Covers are made of Stainless steel.
- ▲ Specially designed to prevent temperature loss and minimize fuel consumption.
- ▲ Baking time is controlled via electrical geared motor driven by a variable frequency drive.

## بيت نار نفق آلي

إن بيت نار النفق الآلي للمعجنات مصنع بعناية لإنتاج جميع أنواع الفطائر الشرقية (مناقيش، بيتزا، معجنات والخبز العربي).

### المواصفات

- ▲ الهيكل مصنوع من المعدن الصلب.
- ▲ الأغطية مصنوعة من الستانلس ستيل.
- ▲ مصمم خصيصاً ليمنع تسرب أو فقدان الحرارة التي بدورها تؤدي إلى توفير الحد الأدنى من إستهلاك الوقود.
- ▲ محرك متعدد السرعات ، يتحكم به جهاز خاص لتعديل السرعات.



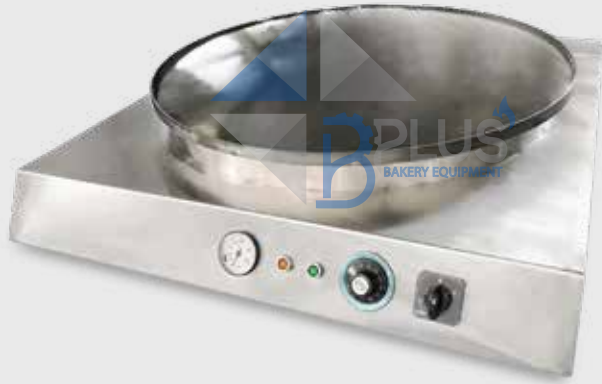
▲ Operated By Gas Or Diesel Burner  
يعمل بواسطة حراق الغاز أو الديزل

▲ Specifications

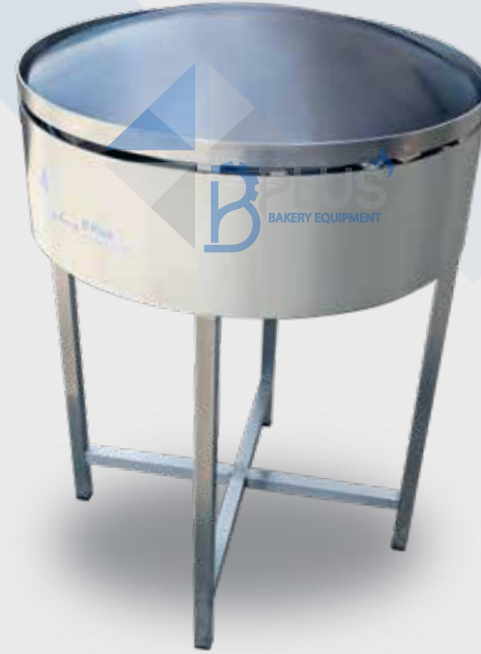
- ▲ Structure frame made from stainless steel.
- ▲ Baking surface made from metal steel, 70 cm in diameter.

▲ المواصفات

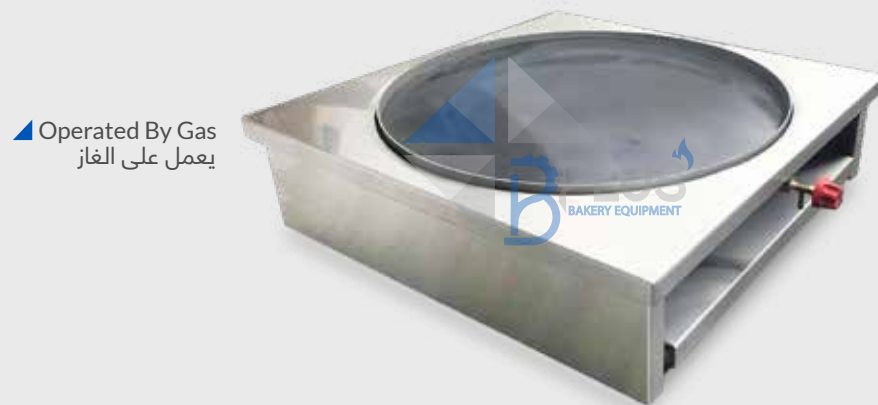
- ▲ الهيكل مصنوع من الستانليس ستيل.
- ▲ صاج الخبز مصنوع من فلز، قطر ٧٠



▲ Operated By Electricity  
يعمل على الكهرباء



▲ Operated By Gas With Stand  
يعمل على الغاز مع كرسي



▲ Operated By Gas  
يعمل على الغاز



▲ Operated By Gas With Stand & Wheels  
يعمل على الغاز مع كرسي و دوليب



## ▲ Dough Flattener

The Dough Flattener has the required technique and accuracy to transform the dough balls into circular loafs having the diameter range between 10 and 40 cm.

## ▲ Specifications

- ▲ Hard Chrome plated rolling cylinders for smooth roll.
- ▲ Special food grade quality PVC conveyer belt.
- ▲ Ability to adjust dough thickness.
- ▲ Present in several sizes and models.



▲ Electro-Pneumatic  
إلكترو هوائي



▲ Table Top Without P.V.C Belt  
بدون شاشة

## ▲ رقاقة العجين

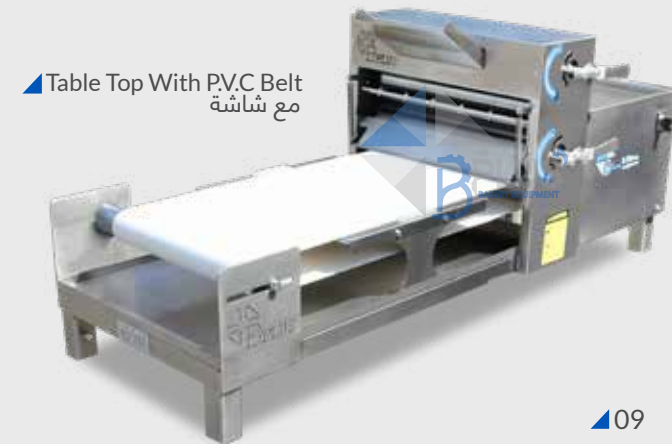
إن رقاقة العجين تتميز بالتقنية والدقة لتحويل العجين من كرات إلى أرغفة بقطر يتراوح بين ١٠ و ٤٠ سم.

## ▲ المواصفات

- ▲ السيلندرات مطلية بمادة الكروم الصلبة لعملية رق سلسة.
- ▲ شاشة P.V.C صالحة للمواد الغذائية.
- ▲ إمكانية التحكم بسمكة العجين.
- ▲ متوفرة بعدة مقاسات حسب الطلب.



▲ Mounted On Wheels  
مع دواليب



▲ Table Top With P.V.C Belt  
مع شاشة

## رقاقة العجين اليدوية

إن رقاقة العجين تتميز بالتقنية والدقة لتحويل العجين من كرات إلى أرغفة بقطر يتراوح بين ١٠ و ٤٠ سم.

### المواصفات

- الهيكل من الستانلس ستيل.
- إمكانية التحكم بسماعة العجين.
- صنع في تركيا.



## Manual Dough Flattener

The Dough Flattener has the required technique and accuracy to transform the dough balls into circular loafs having the diameter range between 10 and 40 cm.

### Specifications

- Stainless steel body.
- Adjustable dough thickness.
- Made in Turkey.



## قطاعة الخضار و الجبن

### المواصفات

- شفرات ستانلس ستيل.
- إمكانية إزالة الشفرات للتنظيف.
- الهيكل من الستانلس ستيل.
- صنع في تركيا.



## Vegetable & Cheese Chopper

### Specifications

- Stainless steel blades.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Stainless steel body.
- Made in Turkey.

## ▲ Pizza Oven, Operated By Gas Or Electricity

The Pizza Oven is highly manufactured for baking all kinds of oriental pastry like Manakish, Pizza, Pies and Pita bread.

### ▲ Specifications

- ▲ Thermostat control by the interior temperature indicator.
- ▲ Electronic burner ignition.
- ▲ Gas Oven Dimensions in cm:  
Lenght: 140cm - width: 125cm - height: 55cm.
- ▲ Electricity Oven Dimensions in cm:  
Lenght: 120 cm - width: 114cm - height: 44cm.
- ▲ Made in Turkey.



### ▲ Accessories

### ▲ Specifications

- ▲ Metal Dough Carrier.
- ▲ Wooden Dough Carrier.
- ▲ Fiber Dough Container.
- ▲ Wooden Carrier (Shelves).
- ▲ Aluminum baking tray.
- ▲ Fiber dough container.



## ▲ فرن بيتزا يعمل على الغاز أو الكهرباء

صمم فرن المعجنات لإنتاج جميع أنواع المنتجات الشرقية (مناقيش، بيتزا، معجنات والخبز العربي).

### ▲ المواصفات

- ▲ منظم للحرارة من خلال مؤشر درجة الحرارة الداخلية.
- ▲ يتم إشعال الحراق الكترونيا.
- ▲ مقاسات فرن الغاز:  
الطول: ١٤٠ سم - العرض: ١٢٥ سم - الارتفاع: ٥٥ سم.
- ▲ مقاسات فرن الكهرباء:  
الطول: ١٢٠ سم - العرض: ١١٤ سم - الارتفاع: ٤٤سم.
- ▲ صنع في تركيا.

### ▲ اكسسوارات

### ▲ المواصفات

- ▲ ملقط حديد.
- ▲ ملقط خشب.
- ▲ صندوق للعجين فيبر.
- ▲ راحة خشب.
- ▲ صواني ألومنيوم.
- ▲ حاوية عجين الألياف.

**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**

