

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

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



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 hypermarkets, 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)

إن خط الكومبكت هو تصميم إقتصادي 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 إما بإنتاج مفرد أو إنتاج مزدوج.



FINAL PROOFER
مخمر رق نهائي

TUNNEL OVEN
بيت نار نفق آلي

DOUGH DIVIDER
قطاعة عجين

PRIMARY PROOFER
مخمر تقطيع أولى

DOUGH FLATTENER
رقاقة عجين

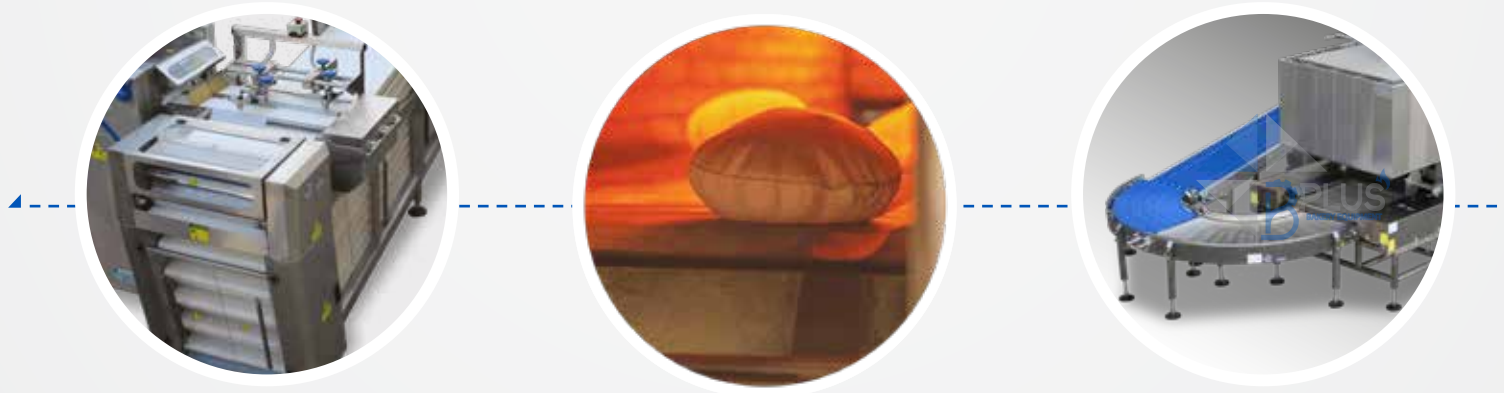
Any particular requirement can be designed and achieved.

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.

Output عدد الإنتاج	Production Line Width (Cm) عرض الخط التلي (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	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، و المواصفات دون أي إشعار مسبق.

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 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	Single Row مفردة الإنتاج	Double Rows مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	170 x 75 x 160	170 x 85 x 160
Weight- الوزن	400 Kg	450 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	1.5KW	2.2KW
Air Consumption (Liter per Minute /Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (لتر/ دقيقة، قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min:9.6 CFM: 0.342	Liter/Min:19.3 CFM: 0.684

الشرح العام

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.

مواصفات العامة

- متوفرة في إنتاج مفرد، مزدوج 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 ونوعية عملها.
- مزودة بمرش طحين مصنوع من الستانلس ستيل و مستوعب لتجميع الطحين الزائد.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيرتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات اختيارية خاصة

- 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.



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

- ▲ 5-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 بضمنان 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

- ▲ 5 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 التنفيرتير).

مواصفات اختيارية خاصة

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

Technical Data- المواصفات التقنية	Single Row مفردة الإنتاج	Double Rows مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * إرتفاع)	400 x 55 x 220	400 x 70 x 220
Weight-الوزن	500 Kg	600 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	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 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	مفردة الإنتاج Single Row	مزدوجة الإنتاج Double Rows
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	260 x 100 x 195	280 x 110 x 195
الوزن-Weight	800 Kg	1000 Kg
الطاقة الكهربائية- Total Power	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

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 بالسماكة و القطر للرغيف.
- ▲ مزودة بمرشحين 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 لينتقال 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 الأنفريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

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



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

- ▲ 11-fermentation layers with special food grade high quality PVC 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.
- ▲ Additional safety and protection features.



مواصفات العامة

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.

مواصفات العامة

- ▲ 11 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 الحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة، مع مستويات 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 الأنفريتر).

مواصفات الخاصة

- ▲ مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- ▲ أشعة فوق البنفسجية لضمان تنقية العجين والتخمير.
- ▲ مواصفات إضافية للحماية والأمان.

Technical Data- المواصفات التقنية	Single Row - 40 cm مفردة الإنتاج	Double Rows- 60 cm مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	835 x 75 x 235	835 x 95 x 235
Weight- الوزن	900 Kg	1100 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	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	Single Row-50cm مفردة الإنتاج	Double Rows-60cm مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	355 x 130 x 205Kg	355 x 140 x 205
الوزن-Weight	5000 Kg	6000 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	1.5KW	1.5KW

مواصفات العامة

صمم بيت النار بعناية كبيرة لخبز أرغفة العجين بدرجة مثالية. يعمل هذا الفرن الأتوماتيكي بواسطة حرق يعمل على الغاز أو الديزل، والذي يضمن مصدراً أساسياً 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 والفيلير سيراميك) مع إنبعاثات 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 الأنفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

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



Out Feed 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 chains are mounted on interchangeable bearing units far from the excessive heat generated by the tunnel oven.
- ▲ Steel 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.



حصيرة أمام بيت النار

مواصفات العامة

حصيرة مقاوم 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.
- ▲ جنزير مثبت 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.

سحاب التبريد

مواصفات العامة

يعتبر سحاب التبريد نقطة أساسية في خط الانتاج بحيث يؤدي وظيفة حيوية تتمثل في نقل الأزرعة 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 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 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

