



▶ **AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR FLAT BREAD
TANDOORI BREAD**

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*

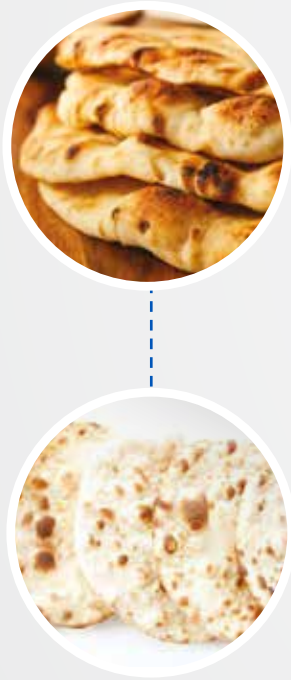


Automatic Production Line For Tandoori Bread

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.

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.

قطاع العجين الأوتوماتيكية هي آلة متفوقة تضمن إنتاجاً عالياً ومتسقاً ودقيقاً 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، 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.

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 ليتضمن شاشة تعطي معلومات الإنتاج.
- التحكم بوزن العجين بواسطة محرك.

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)	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 (لتر / 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 التلة من سيور متعددة الطبقات مصنوعة من الصوف الغذائي، بحيث توفر لكرات العجين الوقت الكافي للتخمير.

مواصفات العامة

- 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 الانفيرتر).

مواصفات اختيارية خاصة

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

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 * 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

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 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.

الشرح العام

تتطلب عملية رق العجين أقصى درجات الدقة والاهتمام للتفاصيل. وفقاً لذلك، صممنا رقاقة العجين، وهي قطعة مبتكرة من التلات تحوّل 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 اللياد ومادة P.V.C صالحة للمواد الغذائية.
- تحكم خاص بالسماكة والقطر للرغيف.
- مزودة بمرشّين طحين من مواد الستانلس ستيل ومكبس خاص لضغط كرات العجين لضمان و تنظيم عملية توزيع الطحين على الطبقة السفلية والعلوية من الرغيف.
- نظام إلكتروني- هوائي لانتقال العجين بدقة من الشكل البيضاوي إلى الشكل الدائري بواسطة بستون هوائي.
- محرك 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 للقطار الكبيرة.

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)	230 x 100 x 195	260 x 110 x 195	300 x 140 x 195	320 x 150 x 195
Weight- الوزن	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 (لتر/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



Tunnel Oven

General Description

Tandoori Bread Tunnel Oven is an exceptional gas-fired, continuous, one-layer oven designed to bring to life a variety of delectable flat breads. Our meticulously crafted oven has been engineered with a keen focus on heat distribution, guaranteeing a uniform bake that will leave your breads perfectly golden. The Tunnel Oven has a smooth and easy-to-use design that will enhance your baking experience, and guarantees perfectly cooked bread every time.

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.
- ▲ 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.
- ▲ Additional safety and protection features



مواصفات العامة

يتميز بيت النار النفق آلي ذو الطبقة الواحدة، بتصميمه المبتكر الذي يتيح إنتاج أنواع متعددة من الخبز المسطح بجودة عالية. تم تصميم هذا الفرن الحديث بدقة عالية لتوزيع مثالي للحرارة، إذ يتيح للمستخدمين التحكم الكامل خلال عملية الخبز، كما يتفوق بتصميم سلس وسهل الاستخدام لضمان خبزًا مثاليًا كل مرة.

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 الأربعة المخبوزة إلى سحاب التبريد.
- ▲ يعمل على الغاز بواسطة شبكات أنابيب غاز على طبقتين للخبز مما يعطي التحكم اللازم في عملية الخبز وتوزيع الحرارة.
- ▲ التغطية الخارجية من ستانلس ستيل للحماية والأمان ولتسهيل عملية الصيانة والتنظيف مما يعطيه رونقا وجمالا، معزولة بالصوف الصخري بما يضمن الإحتفاظ بالحرارة وتقليل الفاقد في إستهلاك الوقود.
- ▲ محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الأنفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

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

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)	505 x 145 x 205	505 x 155x 190	505 x 175 x 190	505 x 195 x 195
Weight-الوزن	2800 Kg	3000 Kg	3200 Kg	3400 Kg
Total Power-الطاقة الكهربائية-	1.5KW	1.5KW	2.2KW	2.2KW

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

- ▲ شاسي مستقيم من الألمنيوم و أكواع مطلية بالمواد المناسبة.
- ▲ محرك متعدد السرعات لكل سحبة و كوع يتحكم به جهاز خاص متعدد 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.

- ▲ شاسي الأكواع و وقافات التبريد المثبت مصنوعة من مواد الستانلس ستيل.

Cooling Conveyors

General Description

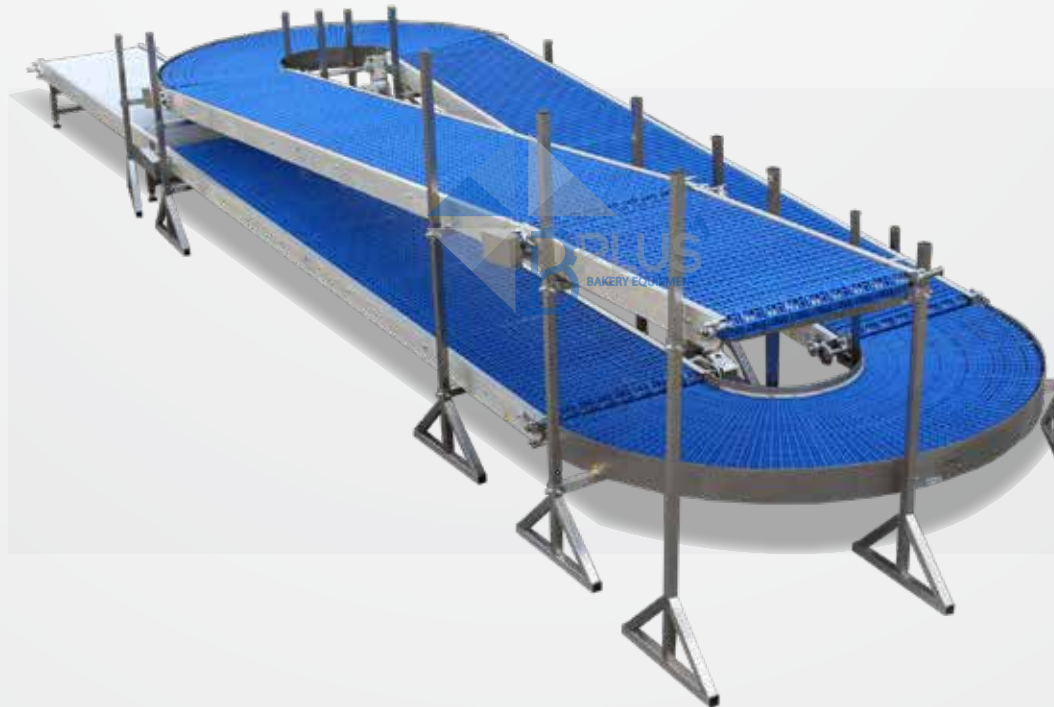
The Cooling Conveyors perform a vital function of carrying freshly baked loaves from the oven to be promptly cooled down, ensuring their optimal quality and texture. These conveyors have the added flexibility of being customizable in length to best suit the space available on-site. Once cooled, the bread 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.



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

