



▶ **AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR FLAT BREAD**
TORTILLA BREAD: CONTINUOUS THERMAL PRESS SHEETER

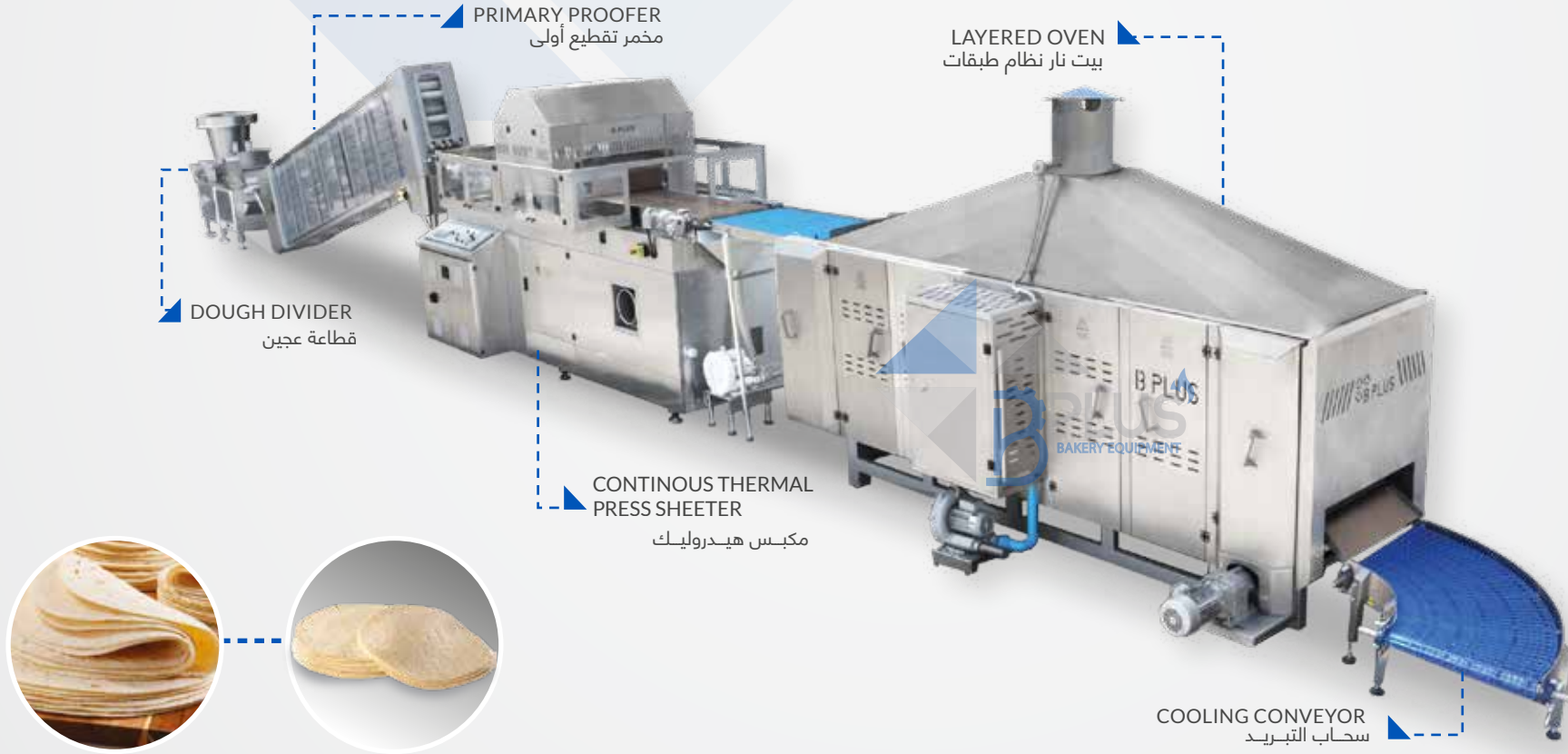
EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



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.



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 للتركيب ٧ × ٢٠ متر.

▲ 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.

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.

- متوفرة في إنتاج مزدوج القطع فقط.
- حلة مصنوعة من الستانلس ستيل، سعة 75 كغ عجين.
- التحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين (40 لغاية 200 غرام).
- شاشة لباد صالحة للمواد الغذائية، مع بريم بمنصف 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 الأنفريتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- حلة مضاعفة السعة لغاية 200 كغ.
- إضافة مرش طحين خلفي مصنوع من الستانلس ستيل .
- رفع مستوى نظام التحكم الأوتوماتيكي ليتضمن شاشة تعطي معلومات الإنتاج.
- محرك لتغيير وزن العجين.

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 only in 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	2 x Rows مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	170 x 85 x 160
Weight- الوزن	400 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	2.2KW
Air Consumption (Liter per Minute / Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (ليتر / دقيقة، قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min: 19.3 CFM: 0.684



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 الآلة 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 الأنفيرتر).

مواصفات اختيارية خاصة

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

المواصفات التقنية - Technical Data	2 x Rows مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * إرتفاع)	680 x 70 x 230
Weight- الوزن	800 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75KW

تم تصميم المكبس الحراري الهيدروليكي لتحويل كرات العجين المخمرة بسهولة إلى أرغفة دائرية بشكل منتظم وبدقة استثنائية، مما ينتج عنه أرغفة عجين التورتيللا الرائعة. تعتبر هذه الآلة شهادة على المعايير العالية للدقة والأداء.

- تعمل بشكل متواصل، الضغط يتحرك بشكل متزامن مع كرات العجين.
- شاشة حرارية من مادة التفلون صالحة للمواد الغذائية.
- مجهز بسخان حراري علوي و سفلي بواسطة لوجين من الألمنيوم .
- 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 الأنفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

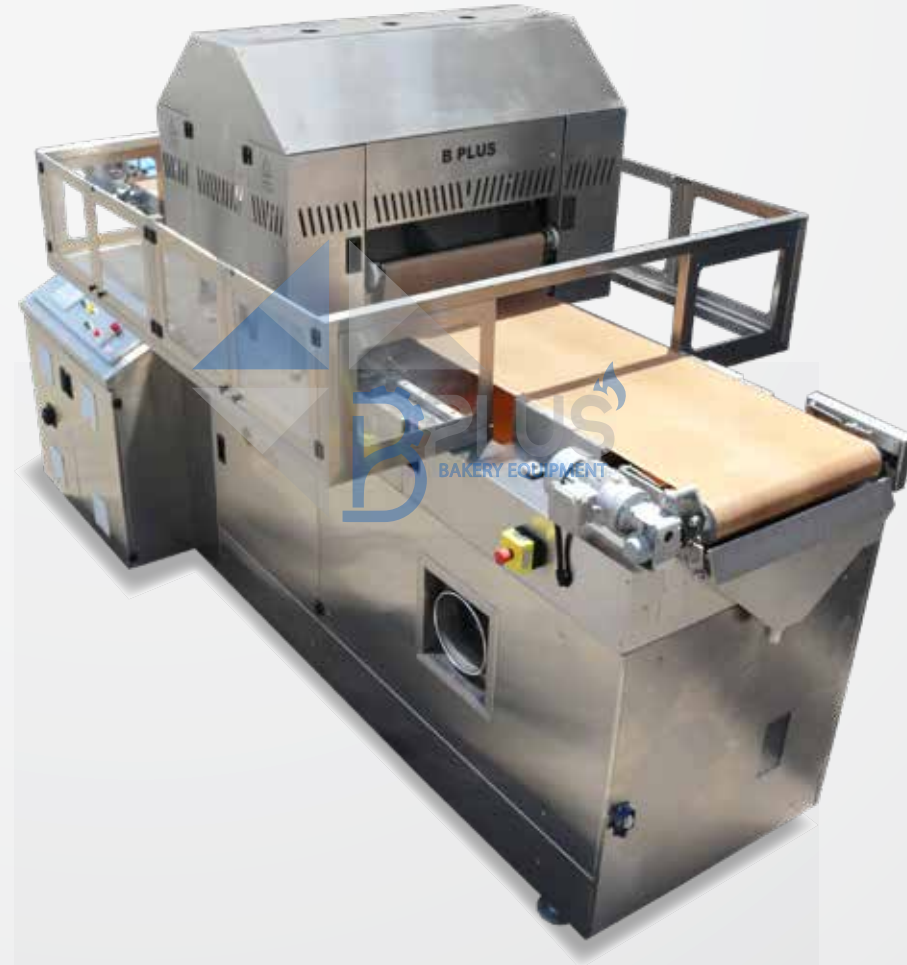
Thermal Press Sheeter

General Description

The Continuous Thermal Press Sheeter has been designed to effortlessly transform fermented dough balls into uniformly round loaves with exceptional accuracy, by passing them through two heated plates with no flour usage, resulting in exquisite Tortilla dough loaves. This engineering marvel is a testament to the high standards of precision and performance.

General Features

- Continuous operation, Pressing assembly move synchronously with the dough balls.
- Special food grade Thermal conveyor belt.
- Equipped with upper and lower electrical heating elements through aluminum plates.
- 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.



المواصفات التقنية- Technical Data	Double Rows مزدوجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	330 x 170 x 220
Weight- الوزن	3500Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	48 KW

General Description

Introducing the Layered Oven, a remarkable gas-fired, continuous multi-layer oven engineered to elevate the art of baking various types of flatbreads to new heights. With its consciously-crafted design, this oven guarantees superior heat distribution, ensuring that each piece of bread is uniformly baked to perfection.

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.
- ▲ 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

- ▲ Gas system controlled by multi-functional safety valves that ensure safe-operation of the system.



مواصفات العامة

يعتبر فرن الطبقات تجربة فريدة ومتميزة في عالم الخبز، حيث يستخدم هذا الفرن خصيصا لخبز عدة أنواع من الخبز المسطح بطريقة متقنة للغاية. انه مصمم بشكل مثالي لتوزيع الحرارة بشكل متساوي على الخبز، مما يجعله يتميز بأداء رائع.

مواصفات العامة

- ▲ توزيع حراري متساوي بواسطة طبقات عازلة وآمنة مع انبعاثات ضئيلة واستهلاك خفيف للوقود.
- ▲ الهيكل الداخلي مصنوع من دعائم وشرايح 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.
- ▲ الأغطية الخارجية من الستانلس ستيل للحماية والأمان ولتسهيل عملية الصيانة والتنظيف مما يعطيه رونقا وجمالا، معزولة بالصوف الصخري بما يضمن الاحتفاظ بالحرارة ولتقليل الفاقد في إستهلاك الوقود.
- ▲ الكوسينات و الرولمانات محمية من الحرارة الزائدة.
- ▲ 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.

المواصفات التقنية-Technical Data	2 x Rows - 60 cm مزودجة الإنتاج	2 x Rows - 80 cm مزودجة الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	385 x 185 x 215	385x 205 x 215
Weight-الوزن	2800 Kg	3000 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	1.5KW	1.5KW

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.

مواصفات العامة

يعتبر سحاب التبريد نقطة أساسية في خط الإنتاج 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.

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 التَّنْفِيرْتِير) لضبط سرعة التبريد.
- ▲ حصيرة فيبر شبك مصممة بإحتراف لضمان عملية سليمة 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

