



**B Plus** S.A.L Ahmad Imad Bakri

بجي بلاس ش.م.ل. شركة احمد عماد بكري

Bakery Equipment مصدات مخايز

# Arabic Pita Bread Lines





### ◀ About B plus:

Since year 1955, **B Plus SAL** Ahmad Imad Bakri Company started with the field of manufacturing bakery equipment. Over many successive decades of experience and the evolution of modern manufacturing demands, **B Plus** began establishing and enhancing this industry to reach the Full Automatic System aiming at producing the Arabic (Lebanese) Pita Bread. Therefore, **B Plus** was the pioneer and the oldest in the industry of bakery equipment, which triggered the slogan of *“Your Bread... Our Specialty...”*

### ◀ Products and Services:

**B Plus** aims at designing and manufacturing a wide range of machines and production lines for Arabic Pita Bread and many different kinds of Flat bread. In addition, we also provide bakery equipment for the production of various European breads, confectioneries and pastries from well recognized and famous international brands.

### ◀ Growth Strategy:

Due to the continuous demand on our products and services, **B Plus** has established a representative office and a showroom in the United Arab Emirates as well as in the Kingdom of Saudi Arabia, In addition to different agents and distributors among the Middle East and Gulf regions and other worldwide countries, to provide our services and technical expertise to fulfill our customers' needs and comforts.

### ◀ Why B Plus?

What makes **B Plus** a competitive company, is the adequate choice of high quality raw materials that comply with international food grade standards. Apart from that, our prepared team of engineers and technical experts pursue the continuous modern technology for evolving and upgrading our machinery to compete at the highest level. As for the after sales services; we keep the genuine spare parts for all varieties of bakery machines in our warehouse as well as our ready and professional trained teams to provide maintenance services. Finally, our sincere support to grant our customers best consultancy, solutions and expertise in the bakery field.

### ◀ Letter of Gratitude:

We would like to thank our faithful and hardworking staff members for making **B Plus** one of the top companies in the field of manufacturing bakery equipment. Furthermore, we would like to salute and welcome our valuable customers that gave us their trust in our efficiency. In the end, we as **B Plus**, pledge our never ending fidelity and duty to adopt our customers' satisfaction and expectancy.







### ► حول بي بلاس:

امتداداً من العام ١٩٥٥، بدأت شركة بي بلاس ش.م.ل احمد عماد بكري في مجال تصنيع معدات المخابز. ولعقود متتالية من الخبرة والتطور في هذا المجال، سعت بي بلاس لتطوير وتحديث منتجاتها وصولاً إلى النظام الآلي الكامل ساعية لإنتاج رغيف الخبز العربي اللبناني المميز. حيث عرفت بي بلاس كالشركة الرائدة والأقدم في صناعة معدات المخابز مما قاد لاختيارنا شعار «رغيفكم... اختصاصنا...»

### ► منتجاتنا وخدماتنا:

تهدف بي بلاس إلى تصميم وصناعة معدات عديدة ومتنوعة وخطوط الإنتاج الآلية بالكامل للخبز العربي كما جميع أنواع الخبز المسطح. وأيضاً تسعى لتقديم آلات لإنتاج الخبز الأوروبي المتنوعة، والحلويات والباستري من العلامات التجارية المعروفة والمشهورة عالمياً.

### ► استراتيجية الانتشار:

إن الطلب المتنامي على منتجاتنا وخدماتنا استوجب منا إنشاء مكتب تمثيلي وصالة عرض في الإمارات العربية المتحدة وكذلك في المملكة العربية السعودية بالإضافة إلى موزعين وعملاء للشرق الأوسط والخليج كما باقي دول العالم، لتقديم خدماتنا ودعمنا التقني والفني لتلبية حاجات زبائننا الكرام.

### ► لماذا بي بلاس؟

إن ما يجعل بي بلاس شركة منافسة هو اختيار المواد الأولية العالية الجودة والتي تتناسب مع المقاييس العالمية الغذائية. بالمقابل إن فريقنا المدرب من المهندسين والخبراء التقنيين المتابعين للتطور والتكنولوجيا والتقدم العلمي والتقني ساعد في جودة الإنتاج للوصول إلى المستوى الأرقى والأفضل. أما بالنسبة إلى خدمات ما بعد البيع، فقطع الغيار الأصلية متوفرة في مستودعاتنا لكل آلات المخابز كما فريق الصيانة المدرب والجهاز لتقديم خدمات الصيانة وخدمات ما بعد البيع. أخيراً تقديمنا لأفضل الحلول والاستشارات للزبائن وتزويدهم بخبراتنا في مجال معدات المخابز.

### ► رسالة شكر:

نتوجه بالشكر لفريق العمل المخلص على الجهد الذي أوصل بي بلاس إلى نخبة الشركات في مجال صناعة معدات المخابز، كذلك نود أن نرحب بجميع زبائننا ونشكرهم على ثقتهم بجهودنا. وفي النهاية نحن بي بلاس نتعهد بكل ثقة أن نلتزم بتلبية حاجات زبائننا بكل إخلاص لنكن عند حسن ظنهم .

## Full Automatic Line For Arabic (Lebanese) Pita Bread

**B Plus** ARABIC PITA Bread Production Lines are fully automated industrial robust lines that can be designed and customized to satisfy any choice concerning available space layout and customers budget. Our production lines are available in different models to fulfil required production capacities that can reach up to 12000 loaves per hour with a diameter range from 14 to 38 cm.

**B Plus** production lines can be manufactured in metal steel chassis covered with appropriate colouring or in full stainless steel with distinct touching. In addition to that, our lines can be in minimal standard features or with eminent features to be applied upon request.



Output عدد الانتاج	Production Line Width (cm) عرض خط آلي (سم)	Max Production Capacity Per Hr. طاقة الانتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) الطاقة الكهربائية (المجموع) (kW)	Min. Space Required حد ادنى للمساحة المطلوبة (m <sup>2</sup> )
Single Output مفرد الانتاج	40	2200	14 – 38 cm	12	150
Single & Double Output مفرد و مزدوج الانتاج	50	1 ~ 2200 2 ~ 3300	14 – 38 cm 14 – 23 cm	13	150
Double Output مزدوج الانتاج	60	5500	14 – 28 cm	16	200
Double Output مزدوج الانتاج	80	5500	14 – 38 cm	16	200
Double & Quadruple Output مزدوج و رباعي الانتاج	80	2 ~ 5500 4 ~ 8500	14 – 38 cm 14 – 18 cm	17	200
Triple Output ثلاثي الانتاج	80	8000	14 – 23 cm	16	200
Triple Output ثلاثي الانتاج	100	8000	14 – 30 cm	16	250
Quadruple Output رباعي الانتاج	80	12000	14 – 18 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الانتاج	100	12000	14 – 23 cm	16	250

Any particular requirement can be designed and achieved.  
نستطيع تصميم وتنفيذ اي مواصفات واحتياجات خاصة

The picture excludes  
the cooling conveyors  
ان الصورة لا تشمل  
سحابت التبريد

### خط آلي كامل لانتاج الخبز العربي (اللبناني)

خطوط الخبز العربي من بي بلاس هي خطوط أوتوماتيكية الإنتاج يميزها تكيفها مع أي تصميم لتلبية الحاجات والخيارات حسب المساحة المتوفرة ومراعاة الكلفة والميزانية. تتوفر خطوط الإنتاج لدينا بعدد من الموديلات وذلك لتلبية الطاقة الإنتاجية المطلوبة والتي تصل إلى 12000 رغيف بالساعة بقطر يتراوح من 14 إلى 38 سم.

خطوط إنتاج بي بلاس تصنع حسب الطلب، اما من الحديد المطلي بالمواد المناسبة أو من الستانلس ستيل بالكامل، كما أن خطوط الإنتاج يمكن تصنيعها بالمواصفات العادية أو بمواصفات وتقنيات عالية ومتطورة وكل ذلك عند الطلب.

All the pictures used are indicative, **B Plus** has the right to modify any design and specs of any machine without prior notice  
ان الصور المستخدمة هي للعرض، تحتفظ شركة بي بلاس بحق تعديل التصميم والمواصفات دون اي اشعار مسبق.



### General Description

The Dough Divider is designed to cut the dough into equal dough balls at a constant pace, it receives the dough mixture into the stainless steel hopper, to be later driven out and cut precisely and consecutively

### General Features

- Stainless steel dough hopper, capacity of 200 Kg, which can be opened by a pneumatic lock system to facilitate cleaning and maintenance of the machine.
- Special food grade quality felt conveyor belt, with centering guides to keep the belt on its track and smooth operation wise.
- Auxiliary dough pulling cylinders with special spiral shafts to push out the dough and to prevent the development of air pockets.
- Precise and accurate control of dough-ball weight (40 to 200 grams) using photo sensors and interchangeable restriction rings using electro/pneumatic cutting system enabling accurate cutting response.
- Equipped with a stainless steel flour duster and flour collector drawer in addition to a well-maintained swing door for lateral cleaning and hygiene.
- Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system), equipped with a fingertip potentiometer to control the production rate.

### Special Unique Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Extended dough hopper up to a capacity of 300 Kg.
- Digital dough ball counter.
- Additional safety and protection features.

### الشرح العام

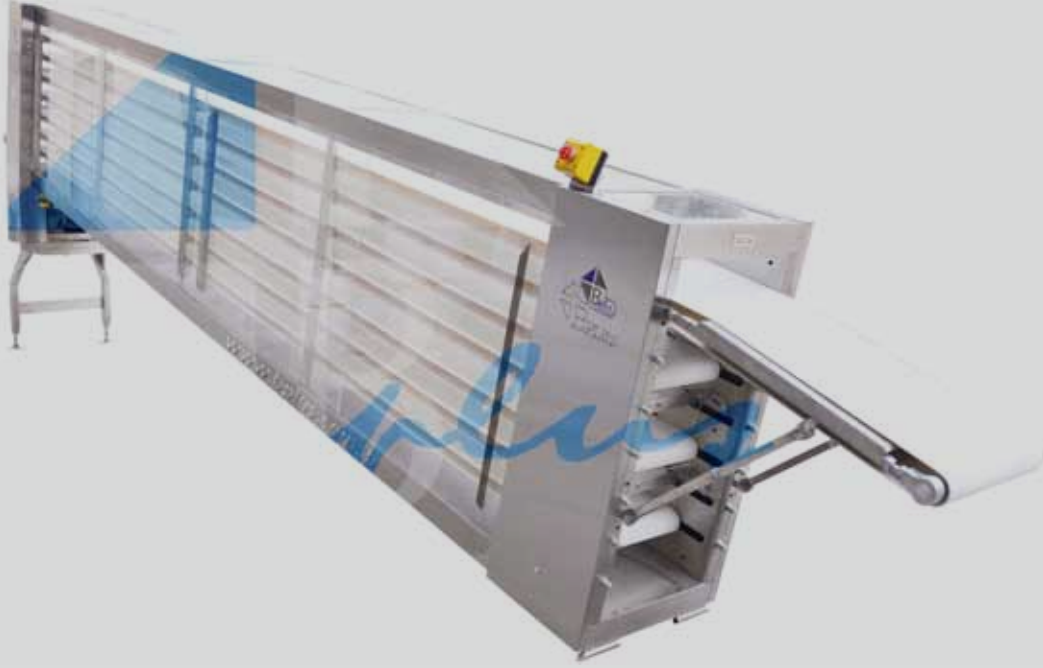
قطاعة العجين مصممة لقطع العجينة بأحجام متساوية وبمسافة منتظمة، تتلقى خليط العجين عبر حلة ستانلس ستيل ليتم سحب العجين وقطعه بإحكام وبدقة.

### المواصفات العامة

- حلة مصنوعة من الستانلس ستيل، سعة 200 كغ عجين، قابلة للفتح من الجهتين بنظام هوائي لتسهيل عملية التنظيف والصيانة.
- شاشة لباد صالحة للمواد الغذائية، مع بريم بمنتصف الشاشة ليحافظ على ثباتها و نعومة عملها.
- شوابك مساعدة لسحب العجين مع حلزون خاص لدفش العجين وتفريغه من الهواء.
- التحكم الدقيق بحجم ووزن كرات العجين (40 لغاية 200 غرام) باستخدام العين الساحرة مع حلقات متنوعة باستخدام نظام قطع الكترو/هوائي.
- مزودة بمرش طحين من مواد الستانلس ستيل ومستوعب لتجميع الطحين الزائد بالإضافة لغطاء قابل للفتح لتسهيل عملية التنظيف.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

### المواصفات الخاصة

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- حلة مضاعفة السعة لغاية 300 كغ.
- عداد لكرات العجين.
- مواصفات إضافية للحماية والأمان.



### General Description

The **Primary Proofer** main objective is to secure ideal fermentation process to the dough balls at several layers, in order to guarantee smooth and perfect flattened loaf semblance.

### General Features

- 7 fermentation layers with special food grade quality felt conveyor belts equipped with centering guides to keep 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.
- Fingertip, via a potentiometer control of fermentation time (3 to 15 minutes) from the Dough Divider's control panel.
- Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system).

### Special Unique Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Felt belt thickness of 4mm.
- Additional safety and protection features.

### الشرح العام

المخمر الأولي مخصص لعملية التخمير المثالي لكرات العجين عبر عدة طبقات مما يضمن عملية رق كرات العجين بانسياب وشكل ممتاز.

### المواصفات العامة

- 7 طبقات للتخمير بواسطة شاشات لباد صالحة للمواد الغذائية مع بریم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها ونعومة عملها.
- نوافذ شفافة من البلاستيك غير القابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التنظيف وللحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة، مع مستوعبات لتجميع الطحين.
- إمكانية التحكم بوقت عملية التخمير (3 لغاية 15 دقيقة) بواسطة لوحة التحكم المثبتة على القطاعة.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير).

### المواصفات الخاصة

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- شاشات لباد بسماكة 4 ملم.
- مواصفات إضافية للحماية والأمان.





### General Description

Given the importance and the precision of dough sheeting, the **Dough Flattener** is designed to transform the fermented dough balls into equal circular flat chips, undergoing two accurate sheeting stages with minimum amount of flour.

### 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.
- Accurate electro/pneumatic stage shift from oval to circular shape using a 90° diversion piston mounted with extreme precision.
- Constant speed motor to control the first phase of the flattening process with another variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system) to drive the second part of the dough flattener, equipped with a fingertip potentiometer to control the production rate.

### Special Unique Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Extra pressing cylinder for a smoother flattening process.
- Additional safety and protection features.

### الشرح العام

حيث أن لرق العجين أهمية بالغة، رقيقة العجين مصممة لتحويل كرات العجين المخمرة لرقائق دائرية مسطحة ومتساوية بواسطة مرحلتين دقيقتين من الرق مع اقل كمية من الطحين.

### المواصفات العامة

- شاشات من اللباد ومادة P.V.C صالحة للمواد الغذائية.
- تحكم خاص بالسماكة والقطر للريغيف.
- مزودة بمرششين طحين من مواد الستانلس ستيل ومكبس خاص لضغط كرات العجين لضمان وتنظيم عملية توزيع الطحين على الطبقة السفلية والعلوية من الريغيف.
- نظام الكترو- هوائي لانتقال 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 الانفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

### المواصفات الخاصة

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- مكبس طحين إضافي لتمهيد عملية الرق.
- مواصفات إضافية للحماية والأمان.



### General Description

The **Final Proofer** is the ultimate fermentation process for the flattened dough chips; driven forward consecutively by food grade quality belts at several layers to ensure best fermented texture.

### General Features

- 15 fermentation layers with special food grade quality P.V.C 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.
- Fingertip, via a potentiometer control of fermentation time (5 to 25 minutes) from the Dough Flattener control panel.
- Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system).

### Special Unique Features

- Fully manufactured in stainless steel.
- Ultraviolet light to ensure dough purification and fermentation.
- Additional safety and protection features.

### الشرح العام

إن **المخمر النهائي** هو المرحلة الأخيرة من عملية التخمير لرقائق العجين والتي تمر عبر عدة طبقات من الشاشات الخاصة والصالحة للاستعمال الغذائي للوصول إلى التخمير الأفضل والمثالي.

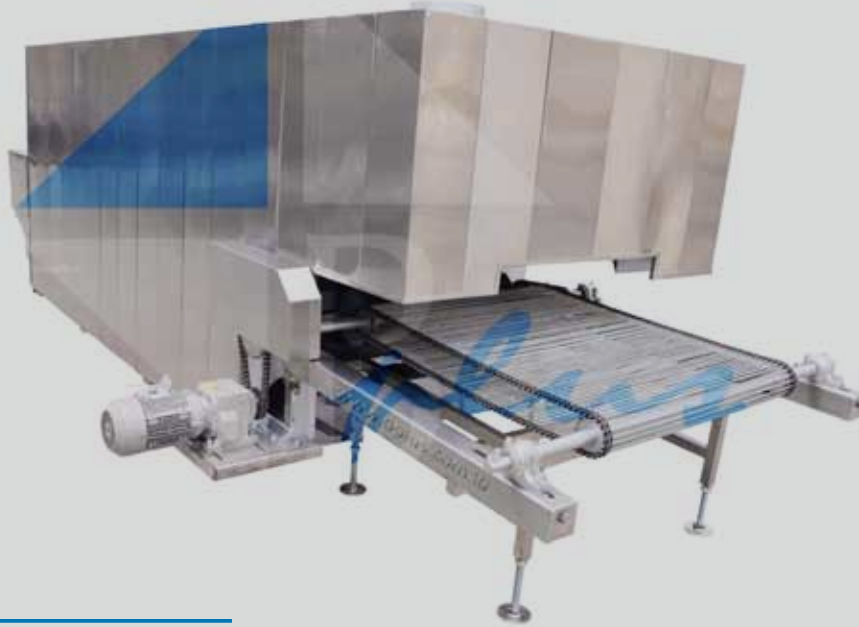
### المواصفات العامة

- 15 طبقة للتخمير بواسطة شاشات **P.V.C** صالحة للمواد الغذائية مع بريم في منتصف كل شاشة للحفاظ على ثباتها ونعومة عملها.
- نوافذ شفافة من البلاستيك غير القابل للكسر مثبتة على جوانب المخمر لتسهيل عملية التنظيف وللحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة، مع مستوعبات 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 الانفيرتير).

### المواصفات الخاصة

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





### General Description

The **Tunnel Oven** is a highly manufactured unit for baking dough chips at ideal temperature to establish appropriate Arabic Pita Bread; operated by diesel oil or natural gas.

### 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.
- Heat resistant out feed conveyor to receive and transfer the loaves from the tunnel oven to the cooling conveyors.
- Variable speed motor monitored by a variable frequency drive (inverter system), equipped with a fingertip potentiometer to control the production rate.

### Special Unique Features

- Extra burner at the bottom.
- Stainless steel out feed conveyor.
- Extra isolation.
- Additional safety and protection features.

### الشرح العام

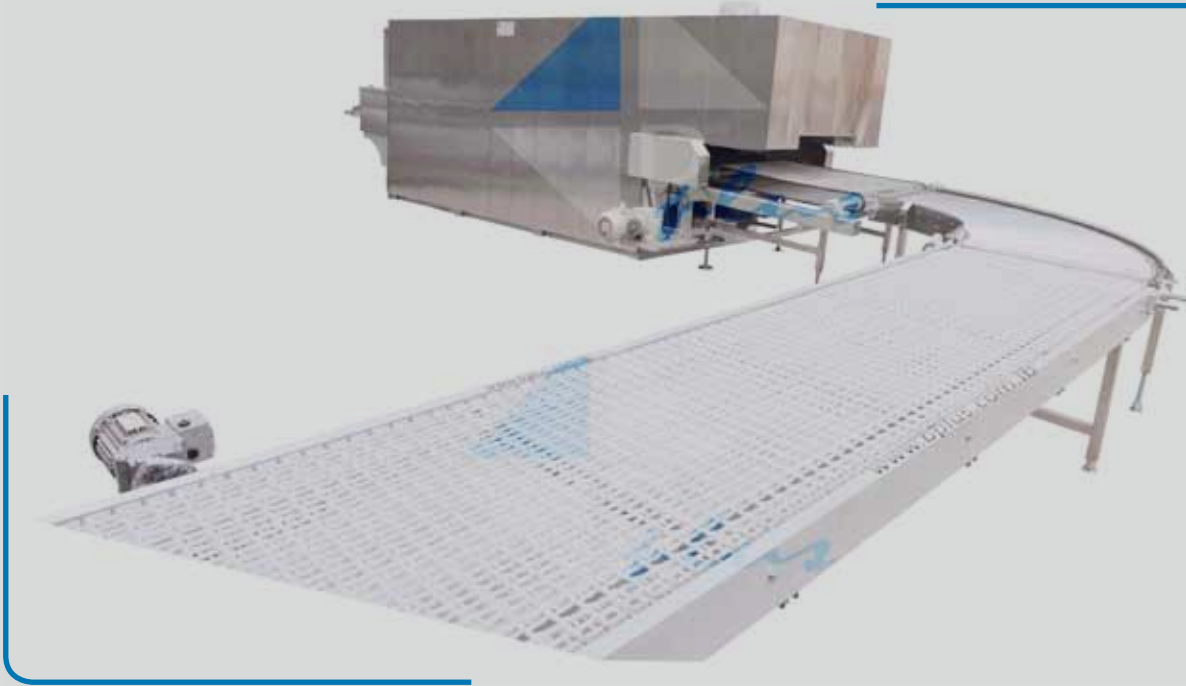
بيت النار مصنع بعناية لخبز رقائق العجين بحرارة مثالية للحصول على الخبز العربي المميز حيث يمكن تشغيله بالغاز أو الديزل.

### المواصفات العامة

- توزيع حراري متساوي بواسطة طبقات عازلة وأمنة (القرميد ومزيج من التراب النارية والفيبر سيراميك) مع انبعاثات ضئيلة واستهلاك خفيف للوقود.
- جنزير مصنوع من مواد الفولاذ الحراري الأسود ومثبت عليها مبسط حراري (سماكة 5 ملم).
- الأغشية الخارجية من مواد الستانلس ستيل.
- الكوسينات والرولمانات محمية من الحرارة المتزايدة.
- سحب تبريد مقاوم للحرارة مثبت عند مخرج بيت النار لنقل الرغيف الساخن من بيت النار إلى سحابات التبريد.
- محرك متعدد السرعات يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

### المواصفات الخاصة

- حراق سفلي إضافي.
- سحب تبريد بيت النار مصنوع من مواد الستانلس ستيل.
- حماية وعزل إضافي.
- مواصفات إضافية للحماية والأمان.



### General Description

The Cooling Conveyors carry off the baked loaves coming out of the oven for prompt cooling; dropping the bread off at the packaging point. Length of the conveyors can be extended based on the available space on site/layout.

### 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.

### Special Unique Features

- Stainless steel curves chassis and stands.

### الشرح العام

سحاب التبريد ينقل أرغفة الخبز الخارجة من بيت النار لتبريدها ناقلاً إيها إلى نقطة التوضيب. إن طول سحاب التبريد يعتمد على المساحة المتوفرة في الموقع .

### المواصفات العامة

- شاسي مستقيم من الألمنيوم و اكواع مطلية بالمواد المناسبة.
- محرك متعدد السرعات لكل سحبة و كوع يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير) لضبط سرعة التبريد.
- حصيرة فيبر شبك مصممة باحتراف لضمان عملية سلسلة وتخفيض الصوت عند تشغيلها.
- يمكن تثبيته في الأرض أو تعليقه بالسقف وفقاً للمساحة المتوفرة.
- لوحة كهرباء خارجية للتحكم تتعلق على الحائط.

### المواصفات الخاصة

- شاسي الاكواع ووقفات التبريد المثبت مصنوعة من مواد الستانلس ستيل.

## Technical Data & Specifications

## المعلومات التقنية والمواصفات

### Dough Divider

### قطاعة عجينة

Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-DD1	160	60	170	200	190-380	50-60	2	1.6-2.0
B-DD2	170	70	180	300	190-380	50-60	2	1.6-2.0
B-DD3	185	84	180	350	190-380	50-60	2	1.7-2.15
B-DD4	185	94	180	400	190-380	50-60	2	1.8-2.25

### Primary Proofer

### مخمر تقطيع أولي

Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-PP1	495	53	190	500	190-380	50-60	1	1.0-1.25
B-PP2	681	70	220	1000	190-380	50-60	2	1.6-2.0
B-PP3	681	86	220	1200	190-380	50-60	2	1.6-2.0
B-PP4	681	99	220	1400	190-380	50-60	2	1.6-2.0

### Dough Flattener

### رقاقة عجينة

Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-DF1	220	110	170	550	190-380	50-60	1+1	3.0-3.75
B-DF2	287	127	180	900	190-380	50-60	2+2	4.0-4.75
B-DF3	297	137	180	1000	190-380	50-60	2+2	4.5-5.62
B-DF4	307	147	180	1100	190-380	50-60	2+2	5.0-6.25

Any particular requirement can be designed and achieved.

نستطيع تصميم وتنفيذ اي مواصفات واحتياجات خاصة



## Technical Data & Specifications

## المعلومات التقنية والمواصفات

### Final Proofer

### مخمر رق نهائي

Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-FP1	430	81	190	950	190-380	50-60	2	1.6-2.00
B-FP2	823	121	230	1300	190-380	50-60	3	2.3-2.88
B-FP3	823	131	230	1600	190-380	50-60	3	2.3-2.88
B-FP4	823	141	230	1750	190-380	50-60	3	2.3-2.88

### Tunnel Oven

### بيت نارنفق آلي

Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-TO1	460	160	190	4000	190-380	50-60	2	2.0-2.50
B-TO2	575	217	190	6500	190-380	50-60	3	3.0-3.75
B-TO3	575	227	190	7000	190-380	50-60	3	3.0-3.75
B-TO4	575	237	190	7500	190-380	50-60	3	3.0-3.75

### Cooling Conveyor

### سحاب تبريد

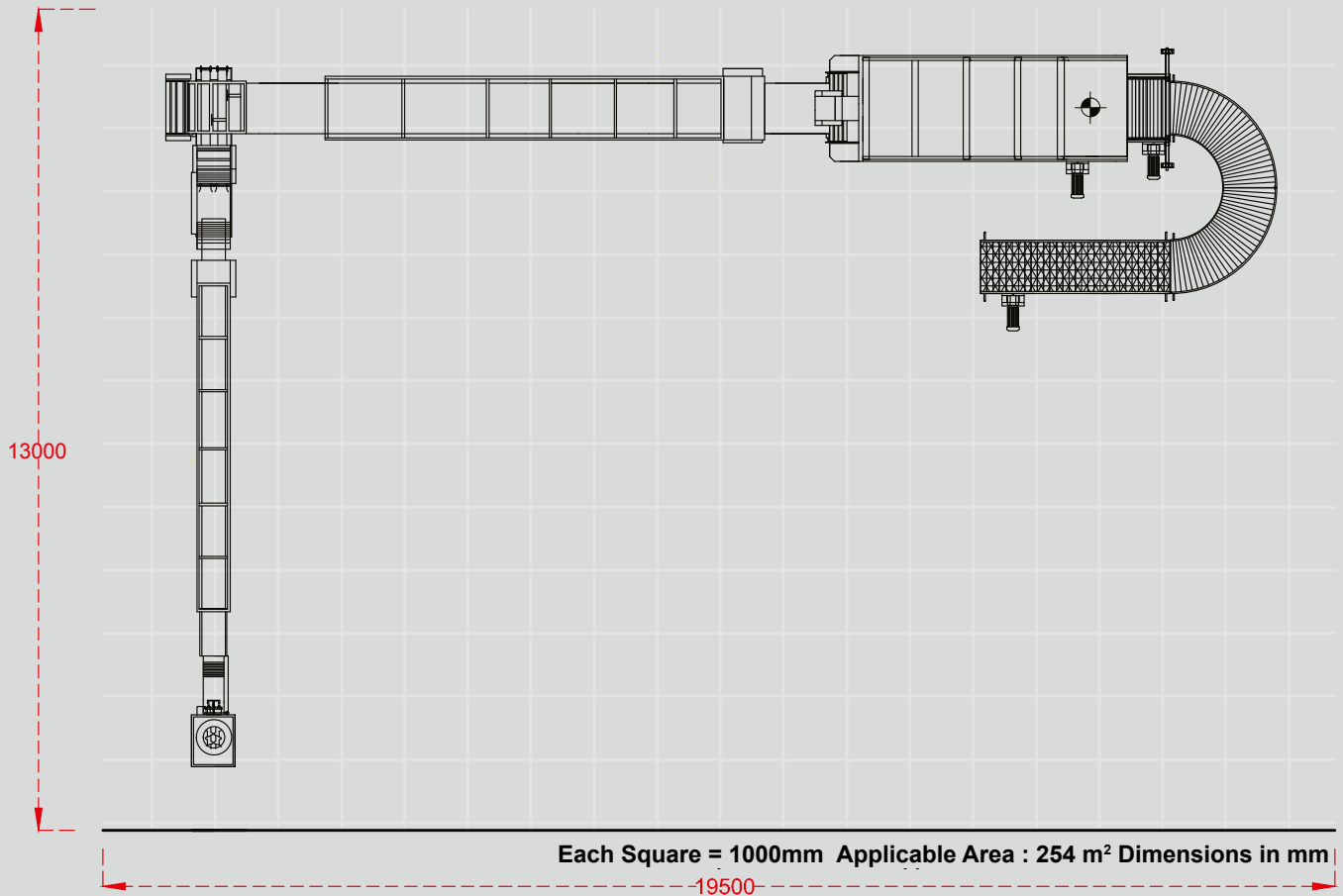
Model	Length (Cm)	Width (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Power Supply (Vac)	Cycle (Hz)	Motor (Hp)	Total Power Consumption (Kw-Kva)
B-CC50	-	50	-	-	190-380	50-60	5 * 0.5	2.5-3.15
B-CC60	-	60	-	-	190-380	50-60	6 * 0.5	3.0-3.75
B-CC80	-	80	-	-	190-380	50-60	7 * 0.5	3.5-4.38
B-CC100	-	100	-	-	190-380	50-60	7 * 0.5	3.5-4.38

Any particular requirement can be designed and achieved.

نستطيع تصميم وتنفيذ اي مواصفات واحتياجات خاصة

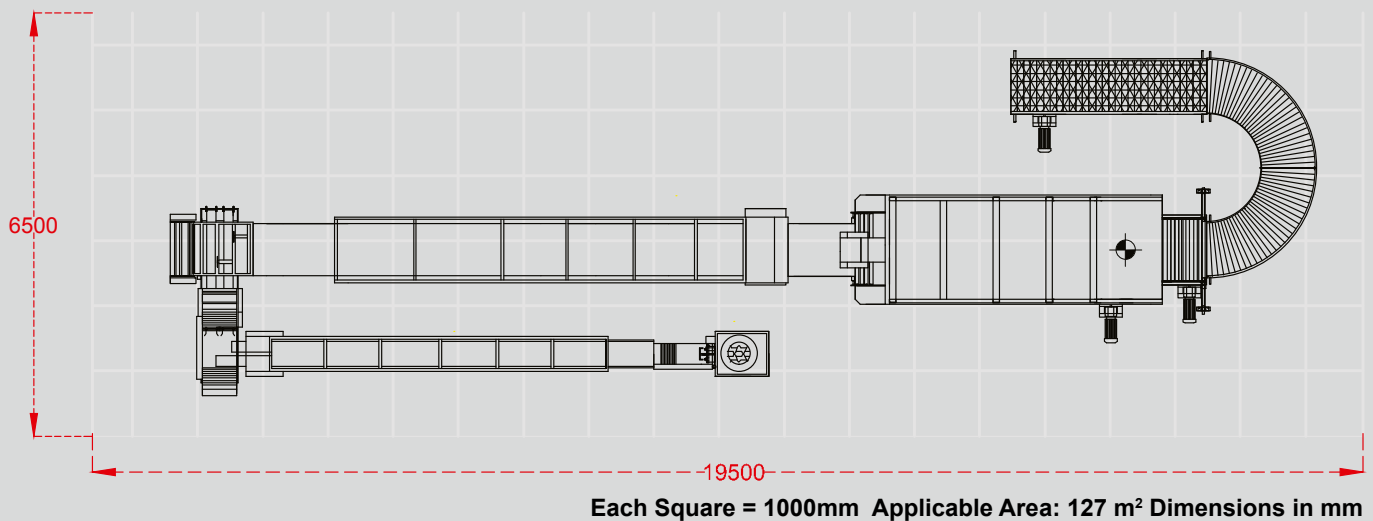
Layout Sample 1

النموذج الأول



Layout Sample 2

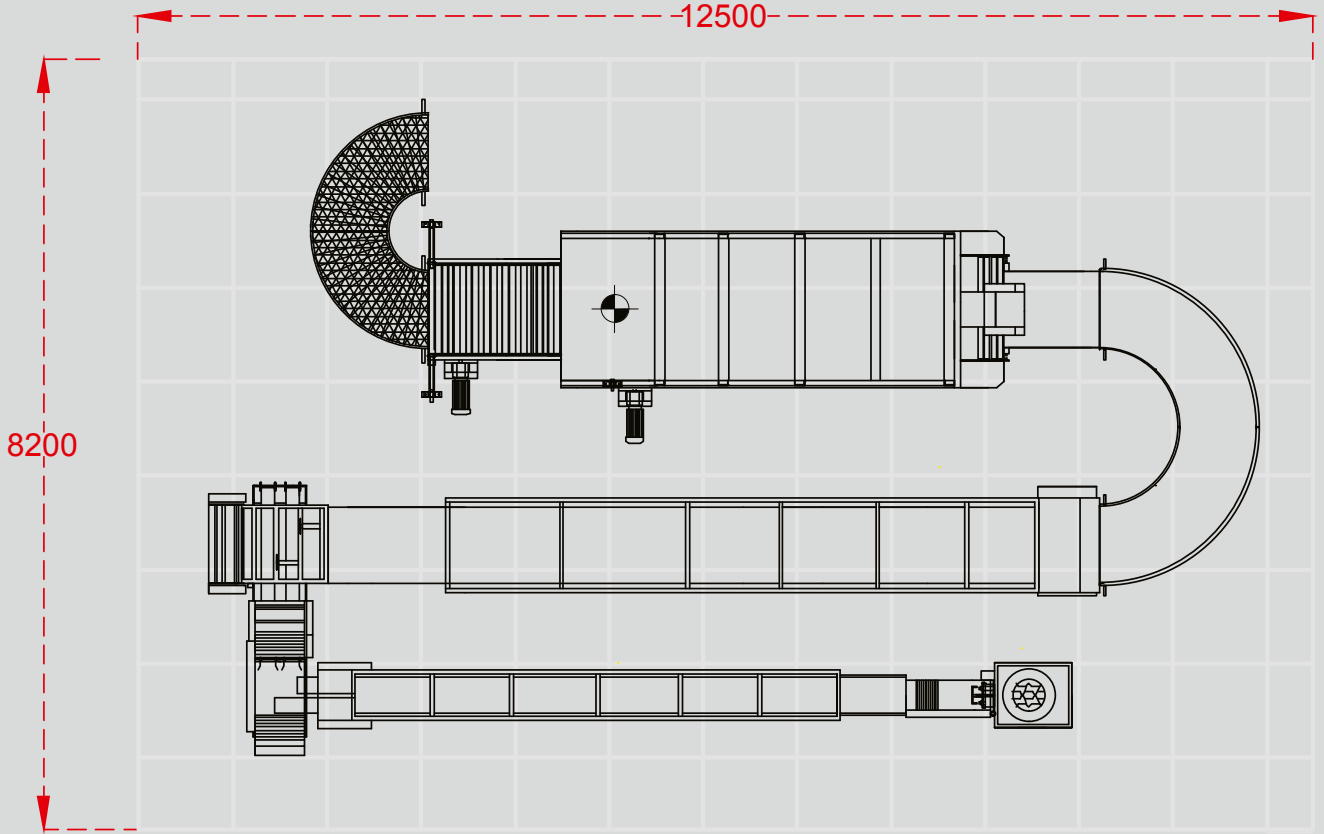
النموذج الثاني



The plot of the machines in the layout samples can be modified to fit in any required space.  
 The layout samples exclude the cooling conveyors, they can be designed and applied according to available space.  
 The above drawing consists of the standard double output line.

## Layout Sample 3

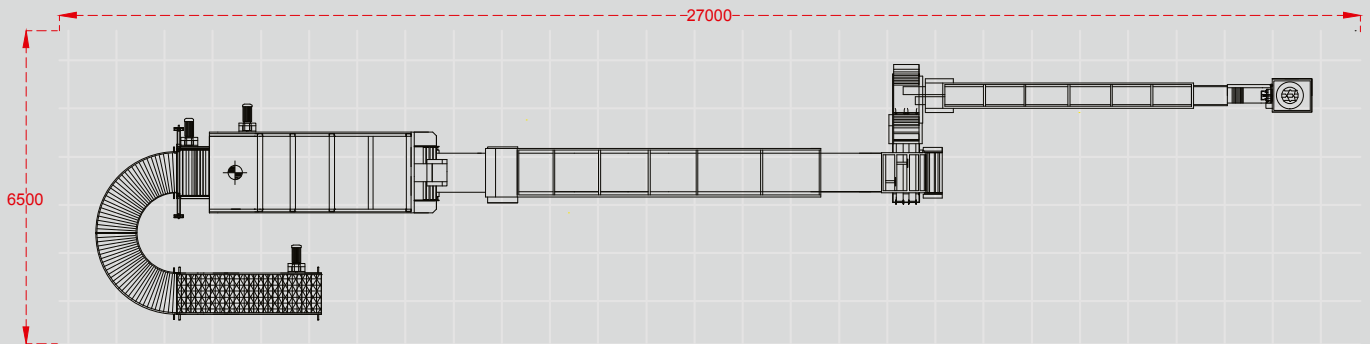
## النموذج الثالث



Each Square = 1000mm Applicable Area 103 : m<sup>2</sup> Dimensions in mm

## Layout Sample 4

## النموذج الرابع



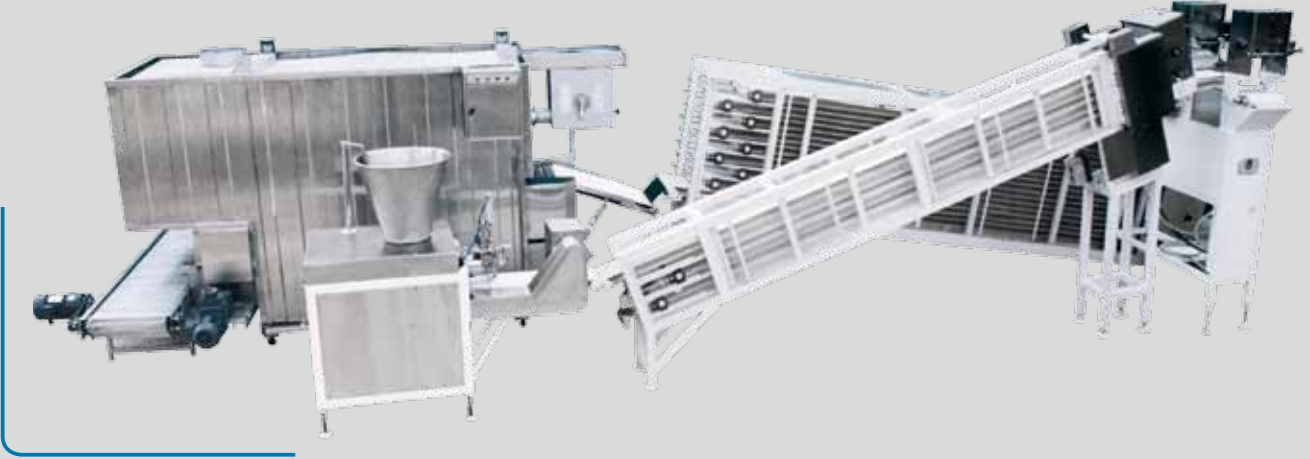
Each Square = 1000mm Applicable Area: 176 m<sup>2</sup> Dimensions in mm

ان توزيع الالات في المخطط يمكن تعديله ليتناسب مع اي مساحة متوفرة لديكم.  
ان عينات المخطط لا تشمل سحاب التبريد، ويمكن تصميمهم وتوزيعهم حسب المساحة المتوفرة لديكم.  
الرسم أعلاه يتضمن خط مزدوج الانتاج.



## Full Automatic Line For Arabic (Lebanese) Pita Bread Compact Line

## خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني) خط كومبكت



The Compact Line is the smallest Automatic Line to produce the Lebanese / Pita Bread. It is economical and does not require large spaces for operation. This device is efficient and is mostly adopted for hypermarkets, big restaurants and small retail bakeries. Moreover, the Compact Line can be manufactured in metal steel chassis covered with appropriate colouring or in full stainless steel with distinct touching for direct display of the merchandise.

As for the production capacity, it varies from 600 to 1400 loafs per hour, with a diameter range of 14 to 38 cm for the Single Compact Line and from 1200 to 2800 loafs per hour, with a diameter range of 14 to 23 cm for the Double Compact Line.

إن خط الكومبكت هو أصغر خط لإنتاج الخبز العربي اللبناي، كما انه اقتصادي ولا يحتاج لمساحة كبيرة للتركيب والتشغيل. هذا الجهاز مثالي ومطلوب خاصة للهايبرماركت، المطاعم الكبيرة، ومخابز البيع الصغيرة. بالإضافة إلى ذلك، إن خط الكومبكت ممكن أن يصنع من هيكل حديد مطلي باللون المناسب أو من الستانلس ستيل بالكامل لتلبية احتياجات ورغبات الزبائن الكرام.

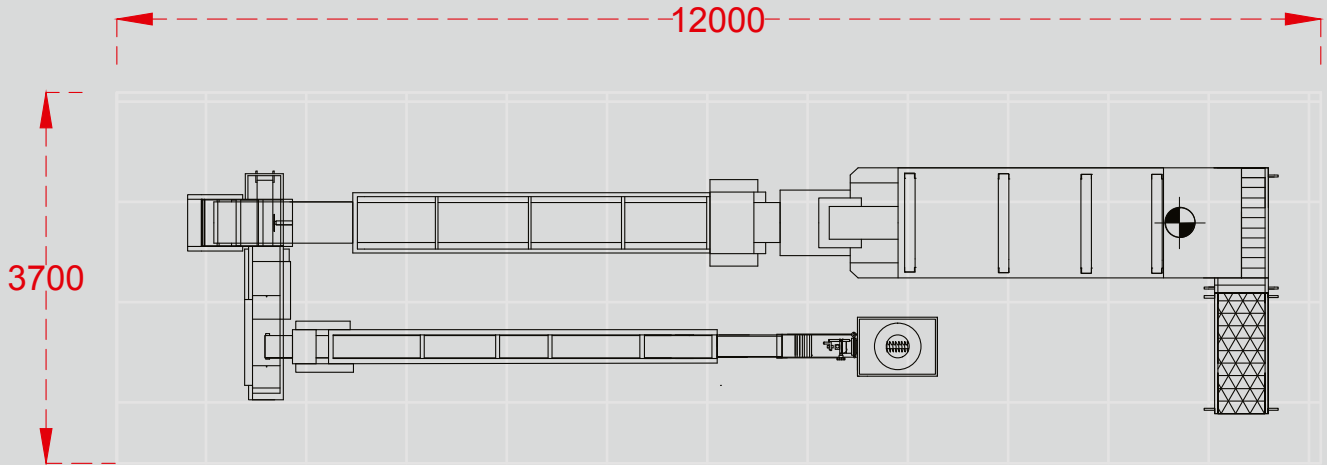
أما بالنسبة إلى الطاقة الإنتاجية، تتراوح بين 600 إلى 1400 رغيف بالساعة، بقطر من 14 لغاية 38 سم لخط الكومبكت - مفرد الإنتاج ومن 1200 إلى 2800 رغيف بالساعة، بقطر من 14 لغاية 23 سم لخط الكومبكت - مزدوج الإنتاج.

Output عدد الانتاج	Production Line Width (cm) عرض خط آلي (سم)	Max Production Capacity Per Hr. الطاقة الانتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) الطاقة الكهربائية (المجموع) (kW)	Min. Space Required حد ادنى للمساحة المطلوبة (m <sup>2</sup> )
Single Output مفرد الانتاج	40	1400	14 - 38 cm	12	75
Double Output مزدوج الانتاج	50	2800	14 - 23 cm	14	90

Any particular requirement can be designed and achieved.  
نستطيع تصميم وتنفيذ اي مواصفات واحتياجات خاصة

Layout Sample 1

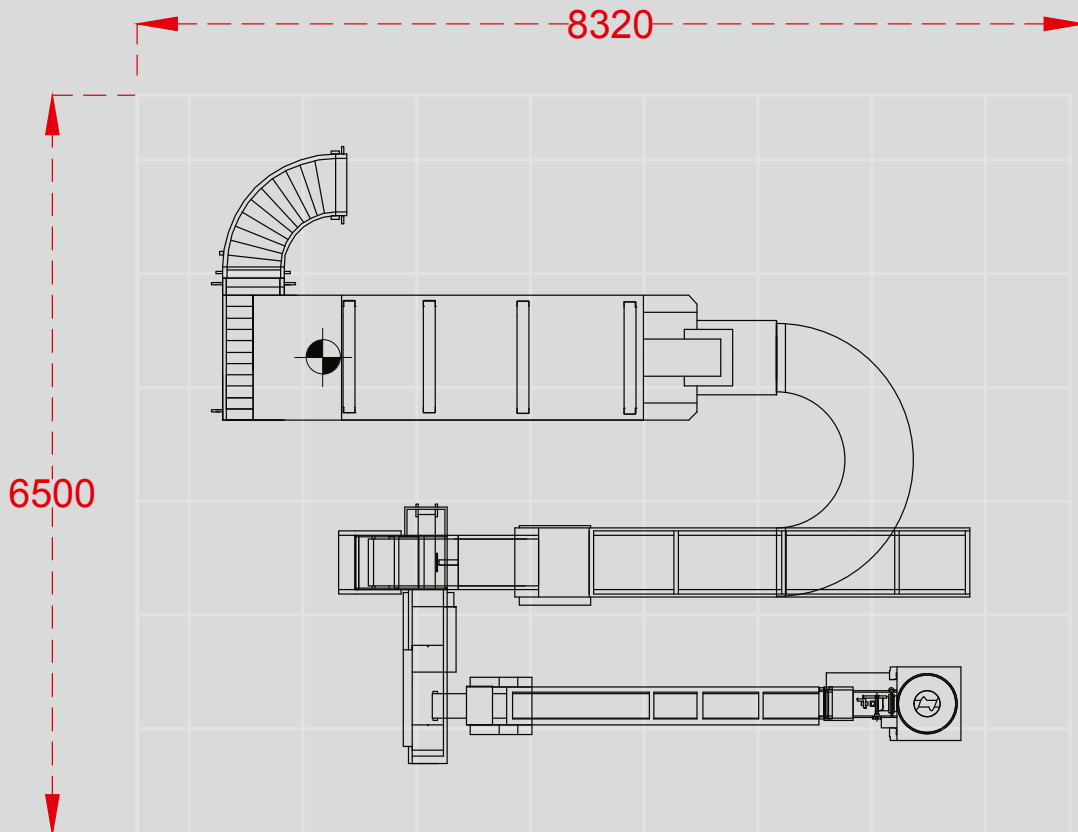
النموذج الأول



Each Square = 1000mm Applicable Area: 45 m<sup>2</sup> Dimensions in mm

Layout Sample 2

النموذج الثاني



Each Square = 1000mm Applicable Area: 59 m<sup>2</sup> Dimensions in mm

*Your Bread...*

*Our Specialty...*

**Lebanon - Head Office/ Factory**

**B Plus SAL Ahmad Imad Bakri Co.**  
**Courier : Bchamoun - Lebanon**  
**Mail : P.O Box 14-5235 - Beirut, Lebanon**  
**Mobile: +961 3 723656**  
**Tel: +961 5 811572 / +961 5 811672**  
**Fax: +961 5 811573**  
**E-mail: info@bplus.com.lb**



**Website : [www.bplus.com.lb](http://www.bplus.com.lb)**

