

B Plus SAL Ahmad Imad Bakri

Mobile +961 3 723656 • Tel +961 5 811572 • Fax +961 5 811573
E-mail info@bplus.com.lb • Website www.bplus.com.lb
Courier B Plus Bldg, Yahoudieh Street, Bchamoun, Lebanon
P.O.Box 14-5235 - Beirut, Lebanon



Visit our Website
www.bplus.com.lb



Visit our Facebook Page
<https://www.facebook.com/bplusbakeryequipment/>



Visit our Instagram Page
<https://www.instagram.com/bplusbakeryequipment/>



Visit our Youtube Page
<https://www.youtube.com/channel/UC5rT8md3plaFzC9WuazEO>



Visit our Google Page
<https://plus.google.com/100955365815853091722/posts>



COMPANY PROFILE

B Plus SAL Ahmad Imad Bakri

بي بلس شركة أحمد إمام بكري

— Bakery Equipment — معدات خباز



CE Compliance

ISO 9001:2015

Certificate of Registration

This is to certify that the Quality Management System of

AHMAD IMAD BAKRI "B PLUS" S. A. L.

P. O. Box: 14 - 5235, Beirut, Lebanon, Western Asia.

has been assessed and found to conform to the requirements of

ISO 9001:2015

For the following scope:
Manufacturing, sales and distribution of bakery equipment.

Certificate number: 23601

This certificate is valid from 02-March-2015 until 02-March-2018
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits
on 01-March-2016 and 01-March-2017.
Re-certification audit due on 02-March-2018.
Certification expiry on 01-March-2018.

David Wilmer

David Wilmer
Certification Manager

UNIVERSAL REGISTRARS

www.universalregistrars.com

This certificate can be verified at the above URL.
The certificate remains the property of Universal Registrars, to whom it
must be returned on request. Lack of fulfillment of certification terms
and conditions at all times, may render this certificate invalid.



ISO 2015 :9001

About Us

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. 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, Kingdom of Saudi Arabia as well as in the Arab Republic of Egypt. In addition to different agents and distributors among the Middle East, Gulf regions, and other worldwide countries, who 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 team to provide maintenance services. Finally, our sincere support to grant our customers best consultancy, solutions and expertise in the bakery field.

حول بي بلاس

امتداداً من العام 1955، 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 و تحديث منتجاتها وصولاً إلى النظام الآلي الكامل، ساعية لإنتاج رغيف الخبز العربي اللبناني المميز. تعتبر بي بلاس شركة رائدة و الأقدم في صناعة معدات المخابز مما قادنا لاختيار شعار " رغيفكم .. اختصاصنا .. "

منتجاتنا و خدماتنا

تهدف بي بلاس الى تصميم و صناعة معدات عديدة ومتنوعة وخطوط الإنتاج الآلية بالكامل للخبز العربي كما جميع أنواع الخبز المسطح. و تسعى أيضاً لتقديم آلات لإنتاج الخبز الأوروبي المتنوعة، والحلويات والباتيسري من العلامات التجارية المعروفة و المشهورة عالمياً.

استراتيجية الانتشار

الطلب المتنامي على منتجاتنا وخدماتنا استوجب منا انشاء مكتب تمثيلي وصالة عرض في الإمارات العربية المتحدة، المملكة العربية السعودية وكذلك الجمهورية العربية المصرية بالإضافة إلى موزعين وعملاء للشرق الأوسط والخليج كما باقي دول العالم، لتقديم خدماتنا و دعمنا التقني و الفني 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 ان فريقنا المدرب من المهندسين والخبراء التقنيين المتابعين للتطور والتكنولوجيا والتقدم العلمي والتقني ساعد في جودة الإنتاج للوصول الى المستوى الأرقى والأفضل. أما بالنسبة الى خدمات ما بعد البيع، فقطع الغيار الأصلية متوفرة في مستودعاتنا لكل آلات المخابز كما فريق الصيانة المدرب والجاهز لتقديم خدمات الصيانة و خدمات ما بعد البيع. أخيراً تقديمنا لأفضل الحلول والاستشارات للزبائن وتزويدهم بخبراتنا في مجال معدات المخابز.

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. We as B Plus, pledges that will never end fidelity and duty to adopt our customers' satisfaction and expectancy.



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 5 to 38 cm.

B Plus production lines can be manufactured in metal steel structure covered with appropriate colouring or in stainless steel version with distinct touching; also our lines can be in minimal standard features or with eminent features to be applied upon request.

For more clarification and models description, kindly refer to the below mentioned table.

Output عدد الإنتاج	Production Line width (cm) عرض خط آلي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الإنتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) (kw) (المجموع)	Min. Space Required حد أدنى للمساحة المطلوبة (m²)
Single Output مفرد الإنتاج	40	2200	14 - 38 cm	12	150
Single & Double Output مفرد و مزدوج الإنتاج	50	1 ~ 2200 / 2 ~ 3300	14 - 38 cm 14 - 23 cm	13	150
Double Output مزدوج الإنتاج	60	5500	14 - 28 cm	16	200
Double Output مزدوج الإنتاج	80	5500	14 - 38 cm	16	200
Double & Triple Output مزدوج و ثلاثي الإنتاج	80	2 ~ 3500 / 3 ~ 7000	14 - 38 cm 14 - 23 cm	16	200
Double & Quadruple Output مزدوج و رباعي الإنتاج	80	2 ~ 5500 / 4 ~ 8500	14 - 38 cm 14 - 18 cm	17	200
Triple Output ثلاثي الإنتاج	80	8000	14 - 23 cm	16	200
Triple Output ثلاثي الإنتاج	100	8000	14 - 30 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	60	12000	5 - 13 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	80	12000	14 - 18 cm	16	200
Quadruple Output رباعي الإنتاج	100	12000	14 - 23 cm	16	200

Any particular requirement can be designed and achieved

نستطيع تصميم وتنفيذ أي مواصفات و احتياجات خاصة

خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (اللبناني)

خطوط الخبز العربي من شركة بي بلس هي خطوط آلية بالكامل ميزتها إنها تتكيف مع أي تصميم لتلبية الحاجات والخيارات حسب المساحة المتوفرة ومراعاة الكلفة والميزانية. تتميز خطوط الإنتاج لدينا بتوفرها بالعديد من الموديلات وذلك لتلبية الطاقة الإنتاجية المطلوبة والتي تصل إلى 12000 رغيف بالساعة لقطر يتراوح من 5 إلى 38 سم.

خطوط إنتاج بي بلس تصنع حسب الطلب، إما من الحديد المطلي بالمواد المناسبة أو من الستانلس ستيل بالكامل. كما أن خطوط الإنتاج يمكن تصنيعها بالمواصفات العادية أو مواصفات وتقنيات عالية ومتطورة وكل ذلك حسب رغبة الزبون.

للمزيد من المعلومات والمواصفات الرجاء تصفح الجدول المرفق.



Output عدد الانتاج	Production Line width (cm) عرض خط الي (سم)	Avg. Production Capacity Per Hr. معدل الطاقة الانتاجية القصوى بالساعة	Loaf Diameter قطر الرغيف	Electric Power (Sum) (kw) (المجموع)	Min. Space Required (m ²) الحد ادنى للمساحة المطلوبة
Single Output مفرد الانتاج	40	1400	14 - 38 cm	12	75
Single & Double Output مفرد و مزدوج الانتاج	50	2800	14 - 23 cm	14	90

Any particular requirement can be designed and achieved.

نستطيع تصميم و تنفيذ اي مواصفات و احتياجات خاصة



خط آلي كامل لانتاج الخبز العربي (اللبناني) خط كومبكت

إن خط الكومبكت هو من اصغر خطوط لإنتاج الخبز العربي اللبناني، كما انه اقتصادي ولا يحتاج لمساحة كبيرة للتثبيت والتشغيل. هذا الجهاز مثالي ومطلوب خاصة للهايبرماركت، المطاعم الكبيرة، ومخابز البيع الصغيرة. بالإضافة إلى ذلك، 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 14 لغاية 38 سم لخط الكومبكت - مفرد الإنتاج ومن 1200 إلى 2800 رغيف بالساعة، بقطر 14 لغاية 23 سم لخط الكومبكت - مزدوج الإنتاج.

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

The Compact Line is one of 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 structure covered with appropriate colouring or in stainless steel version 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.



خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (miniLINE)

لقد ابتكرت شركة بي بلاس تصميماً خاصاً بها لخط mini Line؛ بحيث تجمع كل من القطاعة، المخمر الأولي والنهائي والرقاقة العجين في هيكل واحد، بالإضافة إلى بيت النار (النفق آلي) الذي يعمل بواسطة الديزل أو الغاز (حسب الطلب) وسحاب تبريد الخبز، ليُشع بمساحة لا تزيد عن 8x7 أمتار. إن هذا الخط الاقتصادي بامتياز مصمم بطريقة رائعة للمساحات الصغيرة وللمشاريع ذات الميزانية المحدودة؛ أيضاً يمكن تركيبه في الحاويات المتنقلة، سوبرماركت، المطاعم الكبيرة والمخابز الصغيرة.

علاوةً على ذلك، يمكن ضبط رقاقة الميني لاين لإنتاج مفرد / مزدوج لتصل الطاقة الانتاجية إلى ما يقارب 800 رغيف / بالساعة بقطر يتراوح من 15 لغاية 18 سم، و400 رغيف بالساعة بقطر يصل لغاية 40 سم.

يمكن تصنيع خط الميني لاين من الستانلس ستيل أو من معدن المطلي، بحيث يتم التحكم بخط الإنتاج كاملاً بواسطة شاشة HMI.



Automatic Production Line for Arabic Pita Bread (miniLINE)

B Plus SAL has innovated its own version of the miniLINE; combining the divider, proofers and flattener into a one bodied machine along with the diesel or gas burner operated Tunnel Oven and Cooling Conveyors to fit in a space of only 8 x 7 meters room.

This mega economical production line is magnificent for space saving and small budget projects; also greatly considered to be installed in portable containers, big restaurants hypermarkets, and small retail bakeries.

Moreover, the miniLINE Dough Flattener is upgraded with a single / double output mode to enable a production capacity up to 800 loaves per hour with a diameter range from 15 up to 18 cm and 400 loaves per hour with a diameter up to 40 cm.

miniLINE can be manufactured in either Stainless Steel Version or Coated Steel Version, whereas the operation of the complete line is via HMI touch panel.

ماكينة أوتوماتيك لتستيف الخبز العربي اللبناني

ماكينة أوتوماتيك لتستيف الخبز العربي اللبناني يمكن تصميمها لإنتاج مزدوج أو ثلاثي أو رباعي:

السيور علوي والسفلي من مادة PVC للضغط على الخبز وتفريخ الهواء من المنتج. إمكانية التحكم بوقت عملية تستيف وعدد الارغفة الخبز بواسطة محرك متعدد

السرعات، يتحكم به جهاز خاص لتعديل السرعات (نظام الانفيرتر).

درجة حرارة الغرفة: 10 - 40 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية للهواء لا تزيد عن 60 %.

مصنوع من الستانلس ستيل 304.

جميع أماكن الميكانيكية مغطاة بشكل جيد ومحمية لضمان سلامة المستخدم أثناء العمل.

لوحة تحكم للماكينة بواسطة شاشة HMI Touch Screen.



Automatic Stacker for Arabic Pita Bread

Automatic Stacker for Pita Bread can be Designed for Double, Triple and Quadruple Rows:

- Upper and lower P.V.C belts to press out the air from the product.
- Conveyors with different speed to separate and to speed up the product before stacking.
- Conveyor with guiding made by driven side belts to bring the stacked products to the center line.
- Room temperature: 10 – 40 degrees Celsius.
- Relative air humidity: not more than 60%.
- Made in Stainless Steel 304.
- All mechanical and moving parts are well protected to prevent any injuries for the user.
- Equipped with high-tech electric panel to control and monitor all the Operation via HMI touch screen.



خط آلي كامل لإنتاج خبز اللافاش و الشباتي والتورتيا.

من جديد، وكما عودت شركة بي بلس ش.م.ل دائما زبائننا الكرام بتقديم أفضل الابتكارات لتلبية احتياجاتهم، نفخر بتقديم أحدث ما توصلت إليه من حلول وتكنولوجيا لمعدات المخابز، الخط الأوتوماتيكي الكامل لإنتاج خبز الشباتي والتورتيا واللافاش.

هذا الخط متوفر في عدة مقاسات لتلبية احتياجاتكم من حيث الطاقة الإنتاجية التي تتراوح بين 1000 و 10000 رغيف بالساعة بقطر من 10 لغاية 40 سم.

الشرح العام

- ▶ قطر الرغيف يتراوح من 10 إلى 40 سم.
- ▶ يعمل على الغاز بواسطة أنابيب.
- ▶ المساحة المطلوبة للتركيب: 16 * 5 متر.



Full Automatic Production Line for Chapatti, Lavash and Tortilla Bread

Once again, as B Plus SAL always promised the valued customers to satisfy their needs and requirements; we have the honor to introduce the latest invention in baking solutions and technology; the Full Automatic Line for Flat Bread to produce the Chapatti, Tortilla and Lavash Bread.

This line is available in different models to fulfill the required production capacity that varies from 1000 to 10000 pieces of bread per hour with a diameter range from 10 to 40 cm.

General Description

- ▶ Loaf Diameter Range from 10 to 40 Cm.
- ▶ Operated by Gas Pies.
- ▶ Required Area for Installation 16 x 5 Meters.



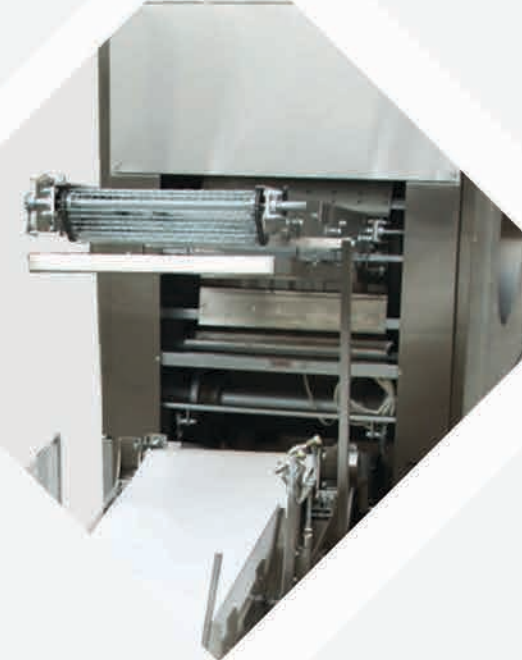


خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)

منذ القدم، كان خبز التنور الصحي هو الخبز المفضل في القرى ولم يكن معروفاً بكثرة في المدن لصعوبة طريقة إعداده وخبزه ، لكن بي بلاس كانت سباقة في إيجاد حلول جديدة وابتكار الخط الآلي الكامل لإنتاج خبز التنور. إن الطلب المتواصل والمتزايد على هذا الخبز الصحي فرض على كل مخبز إضافة هذا النوع إلى لائحة منتجاته . هذا الخط الحديث للإنتاج سوف يضمن الرضاء التام للزبائن، خصوصاً إذا كان المصنع هو شركة بي بلاس التي تبنت شعار "رغيفكم...اختصاصنا..."

الشرح العام

- ▶ الطاقة الإنتاجية من 2000 لغاية 2500 رغيف بالساعة.
- ▶ قطر الرغيف يتراوح من 15 إلى 60 سم .
- ▶ يعمل على الغاز والديزل.
- ▶ المساحة المطلوبة للتركيب: 12 * 5 متر.



Full Automatic Production Line for Tannour Bread (Your Healthy Loaf)

From many past years, the Healthy Tannour Bread was much preferred in villages and not in cities due to its unfriendly baking process. However, B Plus was the pioneer in finding new bakery solutions and invented the Full Automatic Production Line to Produce the Tannour Bread. Meantime, the nonstop demand on this healthy bread urged every bakery to introduce it to their list of products.

As B Plus adopted the slogan "Your Bread... Our Specialty..." we guarantee this modern production line will meet our customers' satisfaction.

General Description

- ▶ Production Capacity from 2000 to 2500 loafs Per Hour.
- ▶ Loaf Diameter Range from 15 to 60 Cm.
- ▶ Operated by Gas and Diesel.
- ▶ Required Area for Installation 12 x 5 Meters.





معدات البيتزا والفطائر

- عجانة نظم شوكي.
- عجانة نظام حلزوني.
- رقاقة عجین عربي.
- فرن المعجنات.
- بيت نار نفق آلي للمعجنات.
- رقاقة عجین أوتوماتيك.
- رقاقة العجين.
- فرن بيتزا يعمل على الغاز أو الكهرباء.
- فرن صاج يعمل على الغاز أو الكهرباء.
- قطاعة خضار و جبن.

أكسسوارات

- ملقط حديد.
- ملقط خشب.
- صندوق للعجين فيبر مقاس 40x60 سم.
- راحة خشب.
- صواني ألمنيوم مقاس 60x40 سم.
- مقطع عجین.

Pizza and Pies Equipment

- ▶ Dough Fork Mixer.
- ▶ Spiral Mixer.
- ▶ Arabic Dough Flattener.
- ▶ Manual Pies Oven.
- ▶ Semi - Automatic Pies Oven.
- ▶ Automatic Dough Flattener.
- ▶ Dough Flattener.
- ▶ Pizza Oven, Operated by Gas or Electricity.
- ▶ Saj Oven, Operated by Gas or Electricity.
- ▶ Vegetable & Cheese Chopper.

Accessories

- ▶ Metal Dough Carrier.
- ▶ Wooden Dough Carrier.
- ▶ Fiber Dough Container Size 40x60cm.
- ▶ Wooden Carrier (Shelves).
- ▶ Pastry Tray Size 60x40cm.
- ▶ Dough Cutter.

European Bread & Pastry Equipment



Fork Mixer
عجانة شوكية

Planetary Mixer
خفاقة حلويات



Fork & Spiral Mixer with Removale Bowl
عجانة شوكية و حلزونية
مع حلة متحرك



Spiral Mixer
عجانة حلزونية



خبز الافرنجي والحلويات

Dough Moulder
لفافة عجينة فرنجي



Baguettes Moulder
لفافة باغيت



Dough Divider & Rounder
قطاعة و كوباجة عجينة



Automatic Divider and Moulder (Winner)
قطاعة و لفافة أوتوماتيك



Pastry Sheeter
رقاقة عجينة كروسان





Electrical, Gas or Diesel Deck Oven
فرن طبقات يعمل على الغاز أو الكهرباء أو الديزل



**Convection Oven
Operated
by Gas or Electricity**
فرن كونفكشين يعمل
على الغاز أو الكهرباء



Rotary Oven
فرن دوار



Proving Chamber
غرفة تخمير

Climator Unit
جهاز بخار



**Automatic Encrusting and Forming Machine
for Maamoul and Kebeh**
ماكينة تشكيل وحشو المعمول والكبة



**Make Up Line for
Puffy Pastry & Croissant**
خط انتاج الكرواسان والفطيرة

Bread Stick (Kaak) Machine
ماكينة أوتوماتيكية لإنتاج كعك الأصابع



**Automatic Production Line
for Finger Roll Bread**
خط آلي كامل لإنتاج خبز الإفرنجي (صمون)





Flour Sifter
منخل طحين



Bread Grinder
مطحنة خبز



Confectionary Depositor
ماكينة لصب الكيك
والبيتي فور والبسكوت



**Motorized Sugar
Grinder**
مطحنة سكر أوتوماتيك



Dosing Filling Machine
ماكينة حقن أوتوماتيك



**Cutter For Chocolate,
Creams & Cakes**
مقطع لزوم شوكولا والكيك



Machine for Tartlets
ماكينة صب لقوالب التارت



Bread (Toast) Slicer
منشار الخبز سلايس



Donut Fryer
قلاية دونات



**Horizontal
Bread Slicer**
منشار للخبز

Gelatin Spraying Machines

ماكينة لرش الجل



Water Doser & Mixer
عداد و خلط للمياه



Water Cooler
براد للمياه



Trolleys
عربات



Aluminium & Silicon Baking Trays
صواني سيليكون و ألمنيوم

Toast Bread Moulds
قوالب للتوست



Packing & Cleaning Solution
ماكينة تعبئة و توضيب لأكياس الخبز



Trolley & Trays Washing Machine
ماكينة غسل عربات و صواني



Silo Storage System
جهاز لتخزين و وزن و نقل الطحين



Compact Hygiene Entrance Station
ماكينة للتعقيم

How to reach us



الوصول إلينا

