



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

بجي بلاس ش.م.ل. شركة أحمد عماد بكري

معدات مخابز Bakery Equipment



Bakery equipment

Pita bread

pastories

Since the year 1955, Ahmad Imad Bakri's Company started with the field of manufacturing bakery equipment. Over many successive decades of experience and the ever increasing modern manufacturing demands, 'B Plus' began developing and enhancing to reach the Full Automatic System aiming at producing the special Lebanese loaf of bread in addition to providing equipment for confectioneries and pastries. Therefore, B Plus was the pioneer and the older in the industry of Automatic Lines, which drove it to adopt the slogan of "Your Bread... Our Specialty..."

In fact, all this can justify the continuous demand on our products, mainly the Full Automatic Production Line for the Lebanese Arabic Pita Bread. For that reason, B Plus has established a representative office and showroom in United Arab Emirates in addition to different agents and distributors among the Middle East and Gulf regions to provide its services and to fulfill the customer needs.

Our Missions:

1. To provide Full Automatic Production Lines for Arabic Bread, Pies and Pizza Equipment besides to world wide brands machinery for French Bread as well as Pastry in most excellent prices and quality.
2. Our professional specialized teams will provide maintenance services and consultancy.
3. We keep in our stock genuine spare parts for all varieties of bakery machines.
4. To support you with our professional consultancy and expertise in the BAKERY field.
5. To give a competitive price with a 1st class Equipments and after sale services.

Our Objectives:

"B Plus" company's objectives and targets are diverse and numerous in addition that our most essential one is to offer 1st class fulfillment meant for our customers requests and services.

امتدادا من عام ١٩٥٥ بدأت شركة احمد عماد بكري في مجال صناعة معدات المخابز، وعلى مدار عدة عقود متتالية من الخبرة عملت شركة **بي بلاس** على التطوير والتحسين للوصول الى نظام اوتوماتيكي كامل ساعية لانتاج رغيف الخبز اللبناني المميز اضافة لتأمين كافة معدات صناعة الحلويات والباستري. كما ان **بي بلاس** كانت الرائدة والاقدم في صناعة خطوط الانتاج الاوتوماتيكية، التي قادت لاختيار شعار «رغيفكم... اختصاصنا».

في الحقيقة كل هذا يفسر استمرارية الطلب على منتجاتنا، وخصوصا خطوط الانتاج الاوتوماتيكية الكاملة للخبز العربي البيتا. لهذا **بي بلاس** اسست مكتب تمثيلي وصالة عرض في الامارات العربية المتحدة اضافة للعديد من الوكالات والموزعين في الشرق الاوسط ومناطق الخليج لتأمين خدماتها وتلبية حاجات الزبائن.

رسالتنا

١. تأمين خطوط انتاج اوتوماتيكية كاملة للخبز العربي، معدات الفطائر والبيتزا الى جانب آلات ذات علامات تجارية عالمية للخبز الافرنجي والباستري بافضل الاسعار والنوعيات.
٢. فريق عمل مختص لتأمين خدمات الصيانة والاستشارات.
٣. نحفظ بمستودعاتنا جميع قطع الغيار الأصلية لمختلف معدات المخابز.
٤. ندعمكم بالاستشاريين المتخصصين وذوي الخبرات في مجال المخابز.
٥. نقدم أفضل المعدات بأسعار منافسة وخدمات ما بعد البيع

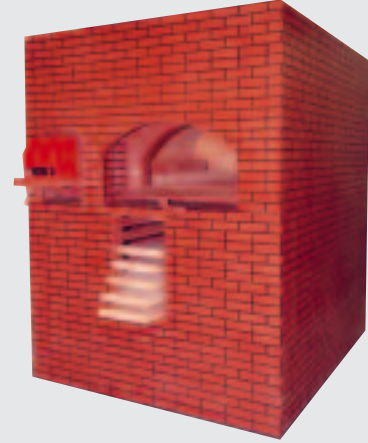
اهدافنا

اهداف شركة **بي بلاس** متنوعة ومتعددة اضافة الى هدف جوهرى وهو تقديم افضل العروض لتلبية حاجات الزبائن وطلباتهم وخدمتهم بافضل طريقة.

Manual Pies Oven فرن معجنات

This oven is specially manufactured to produce Manakich (Kind of Lebanese Pastries), all kinds of pies, pizza and small bread. The external body of the oven is made of solid metal, while the interior part consists of refractory bricks and tiles. It is isolated by a layer of rock wool then by plates of cement, thus preventing any temperature loss and minimizing the quantity of fuel consumption. It is operated by gas or diesel and available in various sizes according to the demand.

إن هذا الفرن هو خاص بإنتاج المناقيش وجميع أنواع المعجنات والبيتزا والخبز الصغير. إن الجسم الخارجي للفرن مصنوع من المعدن الصلب. ويتم بناء الفرن من الداخل بحجر ناري (قرميد). وهو معزول بطبقة من الصوف الصخري ثم بألواح عازلة حيث يمنع أي تسرب أو فقدان للحرارة والتي من شأنها توفير الحد الأدنى من استهلاك الوقود. يعمل على الغاز أو الديزل، ومتوفر بعدة مقاسات حسب الطلب.



Semi Automatic Pies Oven بيت نار نفق آلي للمعجنات



- Equipped with a gas pipes.
- Cooling conveyor 3 meter length and 50 cm width.
- Finger tip use with a control panel to operate the oven and the cooling conveyor.
- Three Phase variable speed motor (2Hp/1.5Kw) for the tunnel oven monitored by a variable frequency drive (inverter system).
- Three phase constant speed motor (0.5Hp/0.37Kw) for the cooling conveyor.
- Dimensions: 210x90x155 cm.

- يعمل على الغاز
- سحاب تبريد طول 3 متر عرض 50 سم
- لوحة تحكم لتشغيل بيت النار وسحاب التبريد
- موتور متعدد السرعات (3 فاز / 2 حصان / 1.5 كيلوواط) لبيت النار
- نفق آلي يتحكم به جهاز خاص بتعدد السرعات (نظام الانفيرتير).
- موتور سرعة ثابتة لسحاب التبريد (3 فاز / 1/2 حصان - 0.37 كيلوواط)
- المقاسات: 155x90x210 سم



Dough Divider قطاعة معجنات



This machine is designed to divide Arabic and Pies dough. It is equipped with a special compressor (Spiral) to push the dough. It cuts the dough in sizes varying between 40 to 200 grams. The body is made of solid metal and covered with stainless steel sheets.

إن هذه الماكينة صممت لتقطع العجين العربي. مجهزة بضغط للعجين (نظام حلزوني) خاص لدفع العجين. إنها تقطع بوزن يتراوح بين 40 لغاية 200 غرام. مصنوعة من المعدن الصلب، ومغلقة بأغطية من معدن الستانلس ستيل.

Dough Mixer عجانة



This machine is fabricated to produce different kinds of dough used in the production of Arabic bread and pies. The bowl is made of stainless steel or a rust resistant aluminum. Available in various sizes according to the demand.

إن هذه الماكينة تنتج أنواع مختلفة من العجينة التي تستعمل بإنتاج الخبز العربي والمعجنات. إن الحلة مصنوعة من ستانلس ستيل أو من الألمنيوم الخاص الذي لا يصدأ. متوفرة في عدة مقاسات حسب الطلب.

Dough Flattener رقاقة معجنات



This machine has the required high technique and the accuracy to turn the dough balls into circular loafs having a diameter between 10 and 40 Cm. The external layer is made of stainless steel. Available in various sizes according to the demand.

إن هذه الماكينة تحول كرات العجين إلى أرغفة مستديرة، بقطر يتراوح ما بين 10 و40 سم. كما أن الغلاف الخارجي هو من معدن الستانلس ستيل. متوفرة في عدة مقاسات حسب الطلب.

*Your Bread...
Our Specialty...*



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

بي بلاس ش.م.ل. شركة احمد عماد بكري

Bakery Equipment مصنعات مخابز

Lebanon - Head Office/ Factory
Bplus SAL Ahmad Imad Bakri Co.
Courier :Khaldi - Lebanon
Mail : P.O Box 14-5235 - beirut,lebanon
Mobile: +961-3-723656
Tel:+961-5-811572
Fax:+961-5-811573
Website: www.bplus.com.lb
E-mail: info@bplus.com.lb

UAE
Ahmad Bakri for Bakery Eqpt TR LLC
Courier : Al Khan Street - UAE
Mail : P.O Box 70212- Sharjah,UAE
Mobile: +971-50-2006616
Tel:+971-6-5541411
Fax:+971-6- 5541511
Website: www.bimaticplus.ae
E-mail: info@bimaticplus.ae