



COMPANY PROFILE

EXPERTISE IN MANUFACTURING
BAKERY EQUIPMENT

Since 1955



► Our DNA

Launching back in 1955, Ahmad Imad Bakri "B Plus" S.A.L unveiled the introduction of its bakery equipment manufacturing business. While boasting decades worth of experience and direct involvement in the industry, the organization has witnessed tremendous growth ever since its establishment – an expansion that focused on establishing and uplifting production protocols into advanced automated systems of bread assembly lines, to become the leading source for several different types of Pita and Flat bread.

"We bake it happen" is not merely a slogan, as it is within our culture, one that is led by an unrivalled work ethic centered around perseverance, diligence, mutual trust and understanding among all stakeholders involved. Our workforce sincerely believes in our mission, as they shape the building blocks of this company and are the lifeblood of its success, stability and unremitting progression.

◀ عن شركة بي بلس

امتداداً من عام ١٩٥٥، انطلقت شركة أحمد عماد بكري "بي بلس" ش.م.ل. بأعمالها في مجال تصنيع معدات المخابز. في حين أنها تفتخر بعقود من الخبرة والمشاركة المباشرة في هذا المجال، فقد شهدت نمواً هائلاً منذ تاريخ افتتاحها، من خلال التوسع الذي ركز على إنشاء بروتوكولات الإنتاج وتطويرها إلى أنظمة آلية متقدمة لخطوط انتاج الخبز، لتصبح الشركة الرائدة في تصنيع عدة أنواع من خطوط انتاج الخبز العربي والخبز المسطح.

اكتسابنا لشعار "We Bake it Happen" ليس مجرد شعار، بل هي ثقافتنا، التي تتمثل بأخلاقيات العمل المتمحورة حول المثابرة والاجتهاد، الثقة المتبادلة والتفاهم بين جميع الأفراد والفرقاء المعنيين. تؤمن القوى العاملة لدينا إيماناً صادقاً بمهمتنا، لأنها تشكل حجر الأساس والركيزة لهذه الشركة وهي شريان الحياة لنجاحها واستقرارها وتقدمها المستمر.

► Top-Tier Solutions

Utilizing cutting-edge gearing coupled with the latest in sustainable technologies, B Plus designs and manufactures a wide range of machinery within its scope of work, covering Pita Bread, Tannour Bread, Tortilla Bread, Lavash Bread, and Chapatti Bread, among others, in addition to Pies and Pizza Equipment, all in compliance with international standards and norms in accordance with food safety and quality management systems. Henceforth, the company has obtained a series of highly esteemed certifications including but not limited to EAC, ISO, CE, UL and CSA.

Furthermore, B Plus distinguishes itself by providing optimal solutions for the production of European bread as well as Arab and Western sweets, through garnering top-of-the-line equipment from high-level international companies with illustrious brands.

► A Panoramic Expansion Archetype

With baked goods recently emerging as one of the top developing global food trends, B Plus has taken the lead as well as the liberty of establishing representative offices and showrooms in several Arab countries; in addition to contracting with multiple different agents and distributors across the world, so as to cater to the increasing market demand.

◀ حلول من الدرجة الأولى

باستخدام أجود أنواع المواد الأولية التي تتوافق مع أحدث التقنيات المستدامة، تقوم شركة بي بلس بتصميم وتصنيع مجموعة واسعة من خطوط إنتاج الخبز العربي، خبز التنور، خبز التورتيللا، خبز اللافاش، خبز الشباتي، وغيرها، بالإضافة إلى معدات لإنتاج المعجنات والبيتزا، مطابقة للمواصفات العالمية ومعايير الصحة والسلامة الغذائية ونظام إدارة الجودة الواجب تنفيذها في كل من الدول الأوروبية، أمريكا، كندا، وغيرها من البلدان، من خلال حيازتها لشهادات الـ EAC, ISO, CE, UL, CSA, وغيرها.

فضلاً عن ذلك، تتميز شركة بي بلس بتقديم أفضل الحلول والامكانيات المتطورة لإنتاج الخبز الأوروبي والحلويات العربية والغربية بتأمين المعدات من شركات عالمية رفيعة المستوى وذات علامات تجارية معروفة ومميزة.

◀ استراتيجية التوسع والانتشار البانورامي

مع توجه عدد كبير من المستثمرين مؤخرًا نحو إنتاج السلع المخبوزة كواحدة من أفضل الاتجاهات الغذائية العالمية النامية، أخذت شركة بي بلس زمام المبادرة بإنشاء مكاتب تمثيلية وصالات عرض في عدة دول عربية، بالإضافة إلى التعاقد مع العديد من الوكلاء والموزعين في معظم الدول العالمية لتلبية حاجات السوق المتزايدة.



► A Distinctive & Unique Value Proposition

Not only does B Plus offer the finest in raw materials with respect to bakery equipment and their manufacturing aspect, yet the company is always one step ahead of the curve, with engineers and technical experts frontrunning technological innovation, constantly evolving and upgrading gears bearing in mind today's highly dynamic and competitive landscape in terms of quality and efficiency.

Furthermore, a key component of B Plus' ever-growing success is the dedication of both the maintenance and after-sales service team that adopt the highest standards of accuracy, professionalism and responsiveness, as well as a group of technicians deployed nearly all over the globe, always ready to provide maintenance and spare parts services around the clock.

◀ مميزات وسمات بي بلس

لا تقدم شركة بي بلس أفضل المواد الأولية لصناعة معدات المخابز والأفران والتي تتوافق مع المعايير الدولية والعالمية للجودة الغذائية فحسب، بل انها دائماً ما تكون متقدمة وسباقه في مجال عملها، حيث يقود فريق من المهندسين والخبراء الفنيين الابتكار التكنولوجي، ويعملون على تطوير مهاراتهم وخبراتهم مع الأخذ بعين الاعتبار المشهد الديناميكي والتنافسي بين الأقطاب من ناحية الجودة والنوعية.

بالإضافة الى ذلك، إن أحد المكونات الرئيسية لنجاح شركة بي بلس المتنامي باستمرار يعتمد بشكل كبير على تفاني كل من فريق الصيانة وخدمة ما بعد البيع اللذين يعتمدان أعلى معايير الدقة الخبرة والاستجابة، فضلاً عن مجموعة من الفنيين المتواجدين في معظم أنحاء العالم، على استعداد دائم لتقديم خدمات الصيانة وقطع التبديل على مدار الساعة.

► Letter of gratitude

Special thanks and gratitude to B Plus team, both management and personnel, for all the dedication and hard work over the years. Each member represents the face of this company and is a vital pillar in its awe-inspiring success and continuous growth. Our value-system embraces customers as heroes, whereas mutual trust and understanding ensure both superior satisfaction and retention rates.

◀ رسالة شكر

شكر خاص وامتنان لفريق بي بلس ادارةً وأفراداً على كل التفاني والعمل الجاد والدؤوب على مر السنين، حيث يمثل كل فرد فيها وجه هذه الشركة وعمودها وهو ركن أساسي ساعد في نجاحها المذهل ونموها المستمر. كما واننا شاكرين لعملائنا الذين وضعوا ثقتهم في كفاءتنا، ساعين دوماً الى البقاء عند حسن توقعاتهم.

Automatic Production Line for Pita Bread (INDUSTRIAL VERSION)

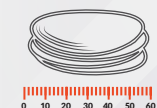
Pita Bread Production Lines offered are Fully Automatic, whereas they're configured with respect to the customer's available site area and budget. Production Lines are manufactured mainly according to client requirements imposed in each country.



خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي (INDUSTRIAL VERSION)

تعمل خطوط إنتاج الخبز العربي بصورة أوتوماتيكية مميزة، بحيث تصمم بطرق مختلفة لتتكيف مع خيارات العملاء والمساحة المتاحة مع مراعاة الميزانية. يعتمد تصنيع خطوط الإنتاج والمواصفات التابعة لها بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة، وذلك بتقنيات عالية ومتطورة حسب رغبة العميل.

General Features



Bread Diameter
قطر الرغيف
5 up to 38 cm



Dough Weight
وزن العجين
20 up to 170 gr



Production Capacity
الطاقة الإنتاجية
400 up to 12,000 Pcs / Hr



Burner Fuel: Gas or Diesel
حراق: غاز أو ديزل



3 Ph / 380 V / 50Hz
3 Ph / 208 V / 60Hz



Required Space
المساحة المطلوبة
60 up to 200 m²

Automatic Production Line for Pita Bread

(COMAPCT VERSION)

خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي

The Compact version of the Pita Bread line is one that saves up on space, as it requires a small area on site for installation, with production capacities nearing 3,000 loaves per hour and a diameter ranging in-between 14 and 38 centimeters. This particular format is especially sought after by supermarkets, large restaurants and small bakeries. Production lines are manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country. The Compact model comes in either Single or Double row configuration.

ان خط الكومبكت هو تصميم اقتصادي بامتياز، بحيث يتطلب مساحة صغيرة للتركيب، كما يوفر قدرة إنتاجية تصل لغاية ٣٠٠٠ رغيف في الساعة لقطر يتراوح بين ١٤ و ٣٨ سم. هذا الخط المثالي ذو الشكل المميز مطلوب بشكل خاص من قبل الهايبرماركت، والمطاعم الكبيرة والمخابز الصغيرة. بناء على طلب العملاء، يمكن تصنيع خطوط الإنتاج بمواصفات تعتمد بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة. تأتي خطوط الكومبكت بتصميمين مميزين، بحيث تكون اما بانتاج مفرد أو انتاج مزدوج.



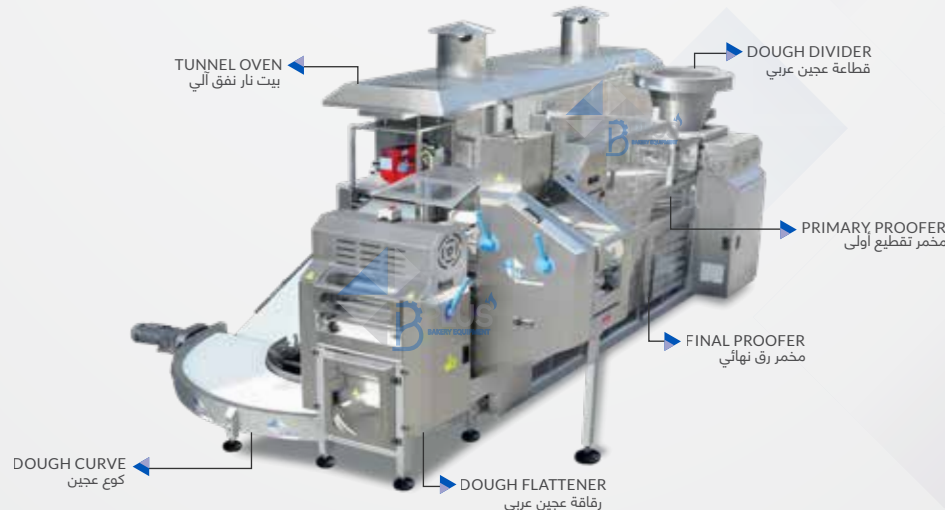
Automatic Production Line for Pita Bread

(miniLine VERSION)

خط آلي كامل لإنتاج الخبز العربي

By means of combining the divider, primary proofer, flattener and final proofer into a single chassis machine, B Plus has created its own distinct version of the miniLine, a front-runner that saves space and which works best for budget-friendly projects such as portable containers, supermarkets, large restaurants and small bakeries. The miniLine, together with the tunnel oven and cooling conveyors, could fit in an area of only 8x7 meters including dough curve; and the flattener can be operated in either single or double operating modes so as to reach a production capacity of 800 loaves per hour with a diameter of 15-18cm. Conversely, the output can also mount to 400 loaves per hour, yet with a diameter of 38cm. miniLine is manufactured mainly according to client requirements and conditions imposed in each country. Also, it runs on the basis of an easy-to-use HMI touchscreen which displays the production mode and operation parameters.

من خلال الجمع بين القطاعة، المخمر التقطيع، الرقاقة ومخمر الرق في هيكل واحد، ابتكرت بي بلس نسختها المميزة الخاص من خط، حيث ان هذا الخط الاقتصادي مصمم بطريقة مدروسة لتوفير المساحة، ويعمل بشكل أفضل للمشايخ الصديقة للميزانية مثل الحاويات المحمولة و الهايبرماركت والمطاعم الكبيرة والمخابز الصغيرة. يتسع خط miniLine إلى جانب بيت النار النفق آلي وسحابات التبريد، في مساحة ٨ × ٧ متر فقط، شاملة كوع العجين؛ ويمكن ضبط الرقاقة للتشغيل المفرد أو المزدوج لتصل الطاقة الإنتاجية إلى ما يقارب ٨٠٠ رغيف في الساعة بقطر يتراوح من ١٥ لغاية ١٨ سم. علوة على ذلك، يمكن أيضا ضبط الإنتاج ليصبح ٤٠٠ رغيف في الساعة، بقطر ٣٨ سم. يصنع خط miniLine بمواصفات تعتمد بشكل أساسي على طلب العملاء والشروط المفروضة في كل دولة. يتم تشغيله بواسطة شاشة HMI تعمل باللمس سهلة الاستخدام، والتي تعرض وضع الإنتاج والإعدادات المختلفة.



Automatic Production Line for Tortilla Bread (THERMAL PRESS SYSTEM)

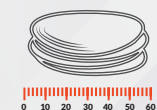
As B Plus has always claimed first mover status for all things new, the company has designed a complete Automated Line for the Production of Tortilla Bread using a thermal press to produce high-quality round Wheat Tortilla loaves, unlike the traditional dough flattener.



خط آلي كامل لإنتاج خبز التورتيللا (مكبس حراري)

كما عودتنا على تقديم كل ما هو جديد، أقدمت شركة بي بلس على تصميم خط آلي كامل لإنتاج خبز التورتيللا، مستخدمة المكبس الحراري لإنتاج أرغفة تورتيللا مستديرة عالية الجودة، فضلا عن رقاقة العجين التقليدية.

General Features



Bread Diameter
قطر الرغيف
15 up to 40 cm



Dough Weight
وزن العجين
25 up to 125 gr



Production Capacity
الطاقة الإنتاجية
2,000 up to 10,000 Pcs / Hr



Gas: Ribbon Burner
غاز: مواسير



3 Ph / 380 V / 50Hz
3 Ph / 208 V / 60Hz



Required Space
المساحة المطلوبة
150 m²

Automatic Production Line for Chapatti & Tortilla Bread

Based on the technological development in the field of production lines and with respect to several different types of bread, B Plus has always sought to climb the ladder of success by pursuing such progress and adopting the mechanization of Tortilla and Chapatti Bread Production to become a Fully Automated Line. This type of bread is now popular due to the growing demand for it in restaurants serving sandwiches, rolls and more. This line for Chapatti & Tortilla Bread – available in different models fulfills a production capacity varying in-between 1,000 and 10,000 units per hour with a diameter of 15-38cm, and requires a 16 x 8 meters area for proper installation.



Automatic Production Line for Lavash Bread

Bread is generally considered one of the most important foods that a person eats in his various meals, because of the high nutritional value it provides to the human body. Having seen great success, Lavash Bread is a kind of soft and Flat Bread that can be easily folded and which is available in several models. This line achieves a production capacity of 1,000 to 10,000 loaves per hour at a diameter of 15-38 cm, it is baked in a circular or oval form, and requires an area of 16 x 8 meters for proper installation.

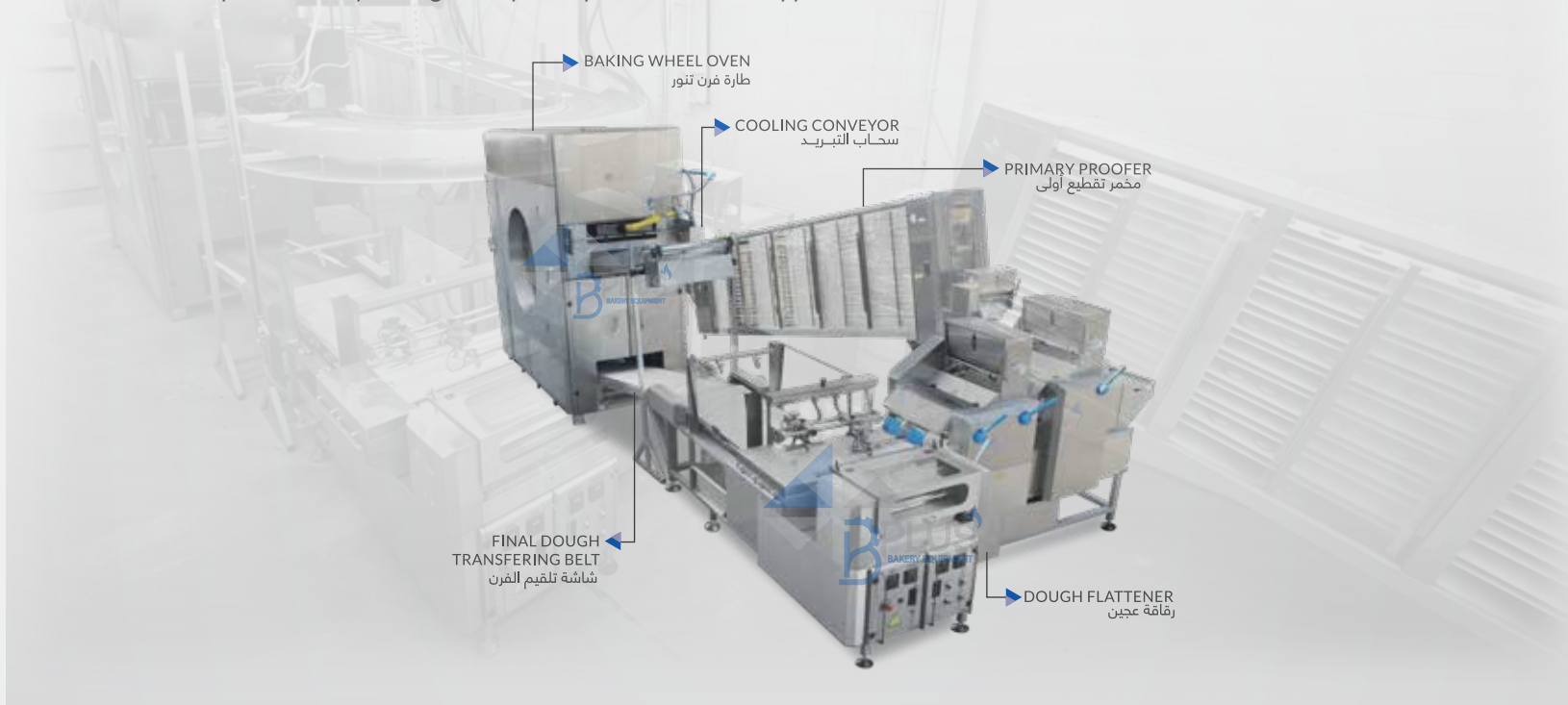


خط آلي كامل لإنتاج خبز اللافاش

يعتبر الخبز عموماً من أهم الأغذية التي يتناولها الإنسان في مختلف وجباته، وذلك بسبب القيمة الغذائية العالية التي يمدّها للجسم. بذلك، اشتهر خبز اللافاش بتحقيق نجاحاً هائلاً بين الكثيرين. هو نوع من الخبز الناعم والمسطح الذي يمكن طيه بسهولة، وهو متوفر في عدة نماذج. يحقق هذا الخط طاقة إنتاجية تتراوح من 1000 إلى 10000 رغيف في الساعة بقطر 15-38 سم، بحيث يخبز على شكل دائري أو بيضاوي، ويتطلب مساحة 16 x 8 متر للتركيب المناسب.

Automatic Production Line for Tannour Bread (YOUR HEALTHY LOAF)

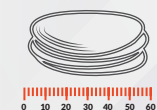
Mostly popular amongst village people, the healthy Tannour Bread is a traditional and healthy Flat Bread known in the Middle-Eastern region, and is one of the most authentic bread types on the market with demand for it continuously getting higher. Its not-so-friendly baking process propelled B Plus to take a proactive stance and be a first mover in inventing a Fully Automatic Production Line responsible for yielding solely this particular loaf type.



خط آلي كامل لإنتاج خبز التنور (رغيفكم الصحي)

يحظى خبز التنور الصحي بشعبية كبيرة بين سكان القرية، وهو خبز مسطح تقليدي وصحي وواحد من أكثر أنواع الخبز أصالة والأكثر انتشاراً في منطقة الشرق الأوسط. ان عملية الخبز الغير تقليدية لهذا النوع من الخبز دفعت بي بلاس إلى اتخاذ خطوة استباقية لتكون أول من ابتكر خط إنتاج أوتوماتيكي بالكامل مسؤول عن إنتاج هذا النوع من الخبز.

General Features



Bread Diameter
قطر الرغيف
15 up to 40 cm



Dough Weight
وزن العجين
35 up to 170 gr



Production Capacity
الطاقة الإنتاجية
1,000 up to 2,500 Pcs / Hr



Burner Fuel: Gas & Diesel
حراق: غاز و ديزل



3 Ph / 380 V / 50Hz
3 Ph / 208 V / 60Hz



Required Space
المساحة المطلوبة
125 m²

Automatic Production Line for TANDOORI BREAD

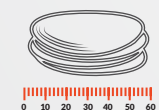
Available in different models, the Automatic Production Line for Tandoori Bread has been a huge success amongst many bakeries seeking both automation and greater quality. In fact, it is a key factor in satisfying the needs of a large segment of the population.



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.

General Features



Bread Diameter
قطر الرغيف
15 up to 38 cm



Dough Weight
وزن العجين
35 up to 200 gr



Production Capacity
الطاقة الإنتاجية
1,000 up to 6,000 Pcs / Hr



Infrared Gas Burners
حارقات غاز ألياف معدنية



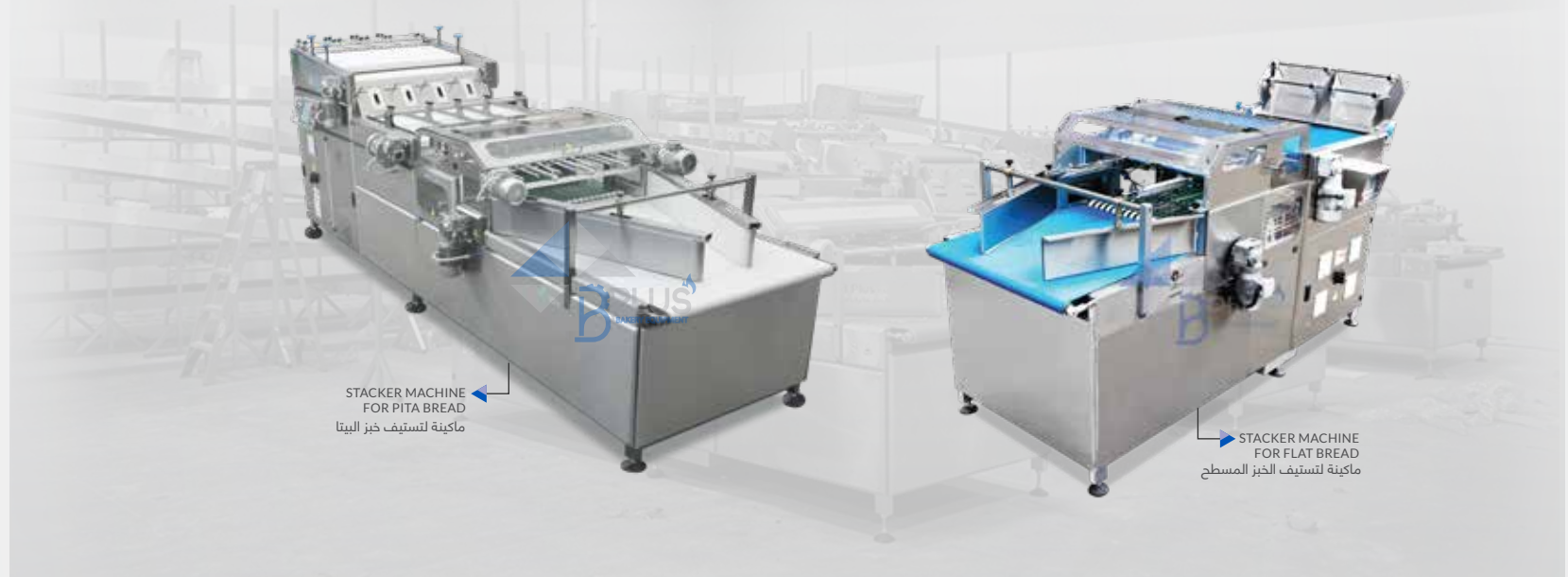
3 Ph / 380 V / 50Hz
3 Ph / 208 V / 60Hz



Required Space
المساحة المطلوبة
130 m²

Automatic Bread Stacking Machine

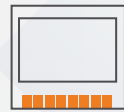
The Automatic Stacker machine has a design capacity to uphold one, two, three or four rows, acting automatically to stack both Flat and Pita Bread types, and is multiprogrammable to receive, uniformly flip and stack bread loaves as needed. Furthermore, the flipping unit comes with an integrated bread deflation routine comprised of two belts that are responsible for pressing the air out from the bread.



ماكينة تستيف أوتوماتيكية للخبز

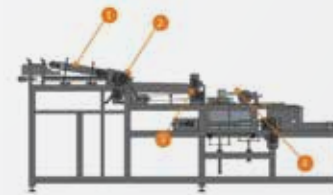
تتمتع آلة التستيف الأوتوماتيكية بقدرة تصميمية على تكديس مفرد، مزدوج، ثلاثي أو رباعي، لعدة أنواع من الخبز المسطح أو خبز البيتزا، وهي متعددة البرمجة لتلقي أرغفة الخبز وقلبها بشكل موحد وتكديسها حسب الحاجة، كما تسهل من عملية التعبئة والتوضيب وتقلل عدد العاملين بها. علاوة على ذلك، يأتي نظام القلب بمشهد روتيني متكامل يتمثل بانكماش الخبز ويتكون من حزامين مسؤولين عن ضغط الهواء من الأرغفة.

General Features



Main Control Panel HMI
لوحة التحكم الرئيسية شاشة HMI

- ▶ Channel stack counter.
- ▶ Shows and controls the number of loaves per stack.
- ▶ Shows and controls the number of flipped loaves per stack.
- ▶ Controls the speed of each motor of the machines.
- ▶ Shows the number of stacks per minute and hour.
- ▶ Shows the number of bread loaves per minute and hour.
- ▶ Control all the parameters of the machine



Stacking Stations
مراحل التسيف

1. Pressing station.
2. Flipping station.
3. Stacking station.
4. Collision avoidance centering station.

Bread Cutter Machine

The Bread Cutter Machine for Pita Chips & Markouk will be a significant enhancement to your operations, designed with efficiency and precision to slice breads vertically and horizontally into uniform pieces, this machine is set to revolutionize the way you prepare Pita Chips & Markouk .

ماكينة لتقطيع الخبز

ان آلة تقطيع خبز البيتزا والمرقوق الى رقائق ستكون اضافة مهمة لعملياتكم، حيث تم تصميمها بكفاءة ودقة لتقطيع الخبز عمودياً وأفقيًا إلى قطع متساوية. هذه الآلة ستحقق نقلة نوعية في طريقة تحضير رقائق الخبز العربي والمرقوق .



Pies & Pizza Equipment

B Plus seeks to meet the needs of the market by providing traditional handmade bread ovens as well as semi-automatic dough dividers and flatteners so as to produce all kinds of fresh Oriental Pies also known as Manakish and Pizza, serving them hot to all bakeries, pastry shops, restaurants, hypermarkets and supermarkets.

معدات لإنتاج المعجنات والبيتزا

تسعى شركة بي بلس الى تلبية احتياجات السوق عن طريق توفير أفران الخبز اليدوية التقليدية بالإضافة الى قطاعات ورقاقات العجين النصف آلية، وذلك لإنتاج جميع أنواع الفطائر الشرقية الطازجة المعروفة أيضا باسم المناقيش والبيتزا وتقديمها ساخنة لجميع المخابز ومحلات الحلويات والمطاعم والهايبر ماركت ومحلات السوبر ماركت.



Our Certificates

► ISO 9001: 2015 Certification: Demonstrating Quality Assurance

This prestigious accreditation signifies our unwavering dedication to maintaining exceptional quality standards throughout our manufacturing processes. By adhering to this comprehensive quality management system, we ensure that every machine leaving our facility meets and exceeds the highest industry benchmarks.

► CE Certificates: Compliant with European Standards

As part of our international expansion plan, we have diligently applied the necessary norms and regulations for European markets. Our products hold the esteemed CE (Conformity European) certificates, indicating full compliance with European safety, health, and environmental protection requirements. With this certification, we offer our European customers the confidence that our bakery equipment meets the stringent standards set by the European Union.

► UL & CSA Certificates: Ensuring Safety in North America

In our pursuit of providing top-notch equipment to our North American clientele, we have gone the extra mile to obtain both UL and CSA certifications. These certificates ensure that our products conform to the safety standards mandated for the region. With this comprehensive approach to safety, we prioritize the well-being of your employees and patrons, offering you peace of mind while using our bakery equipment.

► EAC Certificate: Commitment to the Eurasian Economic Union (EAEU)

In line with our vision of expanding our global reach, we have secured the EAC certificate for the Eurasian Economic Union (EAEU). This certification is a testament to our dedication to meeting the rigorous standards required by this influential economic bloc. By complying with the EAC regulations, we reaffirm our commitment to providing reliable and safe bakery equipment to businesses operating within this region.

We are both humbled and delighted to continue serving you as your trusted bakery equipment manufacturing partner, offering cutting-edge solutions and unparalleled support to meet your business needs. Please don't hesitate to reach out to our dedicated team if you have any questions or require further information.



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 ▲ Fax: +961 25 811573

Mobile: +961 3 977128

info@bplus.com.lb

www.bplus.com.lb

