



▶ **AUTOMATIC PRODUCTION LINE FOR FLAT BREAD
LAVASH BREAD**

EXPERTISE IN MANUFACTURING BAKERY EQUIPMENT *Since 1955*



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 × 8 meters for proper installation.



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.

خط آلي كامل لإنتاج خبز الدفاش

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 نجاحا هائلا 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 × 8 متر للتركيب المناسب.

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.

General Description

The Dough Divider is an automatic extruder-type dough divider, designed for high-capacity/high accuracy dough balls production and is the first machine in the production line. It receives the prepared dough from the dough mixing stage into its integrated stainless steel dough hopper of the machine. The machine will automatically cut the dough into equal sized dough balls at a constant pace.

General Features

- Available in Single, Double, Triple and Quadruple 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	Single Row مفردة الإنتاج	Double Rows مزدوجة الإنتاج	Triple Rows ثلاثية الإنتاج	Quadruple Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	170 x 75 x 160	170 x 85 x 160	190 x 95 x 160	190 x 100 x 160
Weight- الوزن	2000 Kg	300 Kg	350 Kg	400 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	1.5KW	2.2KW	2.2KW	2.2KW
Air Consumption (Liter per Minute/ Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (لتر/دقيقة, قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min:9.6 CFM: 0.342	Liter/Min:19.3 CFM: 0.684	Liter/Min:29 CFM: 1.02	Liter/Min:38.6 CFM: 1.36

الشرح العام

قطاعة العجين مصممة لإنتاج كرات العجين بقدرة ودقة عالية، و هي أول ماكينة في خط الإنتاج، حيث يعين العجين المحضر من قسم العجانات في حلة ستانلس ستيل موجودة بالماكينة ليتم سحبه و تقطيعه بإحكام وبدقة.

مواصفات العامة

- متوفرة في إنتاج مفرد، مزدوج، ثلاثي أو رباعي القطع.
- حلة مصنوعة من الستانلس ستيل، سعة 75 كلف 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 الأنفريتر) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات اختيارية خاصة

- مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- حلة مضاعفة السعة لغاية 200 كلف.
- إضافة مرش طحين خلفي مصنوع من الستانلس ستيل .
- رفع مستوى نظام التحكم الأوتوماتيكي يتضمن شاشة تعطي معلومات الإنتاج.
- التحكم بوزن العجين بواسطة محرك.



Primary Proofer

General Description

The Primary Proofer is the second machine in the production line, main objective to secure ideal fermentation process for dough balls. It is composed of multi-layered conveyor felt top belts, which gives the dough balls enough time for smooth and perfect flattened loaf semblance.

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

المخمر الأولي هو ثاني ماكينة في خط الإنتاج، مخصص لعملية التخمير المثالي لكرات العجين بواسطة عدة طبقات مما يضمن عملية رق كرات العجين بانسياب و شكل ممتاز.

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 الأنفريتر).

مواصفات اختيارية خاصة

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

المواصفات التقنية - Technical Data	Single Row مفردة الإنتاج	Double Rows مزدوجة الإنتاج	Triple Rows ثلاثية الإنتاج	Quadruple Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	525 x 55 x 230	525 x 70 x 230	525 x 85 x 230	525 x 100 x 230
Weight- الوزن	600 Kg	700 Kg	800 Kg	900 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	0.75KW	0.75KW	0.75KW	0.75KW

حيث أن لرق العجين أهمية بالغة، رقاقة العجين مصممة لتحويل كرات العجين المخمرة لدرغفة دائرية مسطحة ومتساوية بواسطة مرحلتين دقيقتين من الرق مع أقل كمية من الطحين.

مواصفات العامة

- ▲ شاشات من اللباد ومادة P.V.C صالحة للمواد الغذائية.
- ▲ تحكم خاص بسماكة و قطر الرغيف.
- ▲ مزودة بمرشدين طحين من مواد الستانلس ستيل ومكبس خاص لضغط كرات العجين لضمان و تنظيم عملية توزيع الطحين على الطبقة السفلية و العلوية من الرغيف.
- ▲ نظام إلكترو- هوائي لينتقل 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 التثفيرتير) للتحكم بالطاقة الإنتاجية.

مواصفات الخاصة

- ▲ مصنعة بالكامل من الستانلس ستيل.
- ▲ نظام سلندرات سحب للأقطار الكبيرة.
- ▲ جهاز لتنقيش العجين.



Dough Flattener

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 loaves, 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 two pressing cylinder to ensure flour distribution on both sides of the dough sheets equally.
- ▲ The machine features a fully automated digital system containing PLC and premium sensors, which controls pneumatic 90 ° diversion pistons to stage shift from first to second stage (oval to circular shape).
- ▲ 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

Optional Special Features

- ▲ Fully manufactured in stainless steel.
- ▲ Pulling Cylinders Stage shift system for handling large diameter loaves.
- ▲ Dough Punching Unit.

Technical Data- المواصفات التقنية

المواصفات التقنية- Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزدوجة الإنتاج	3x Rows ثلاثية الإنتاج	4x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	360 x 310 x 210	360 x 320 x 210	360 x 350 x 210	360 x 370 x 210
Weight- الوزن	1000 Kg	1200 Kg	1400 Kg	1600 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	3 KW	3 KW	3 KW	3 W
Air Consumption (Liter per Minute/ Cubic Feet per Minute) استهلاك الهواء (لتر/ دقيقة, قدم مكعب / الدقيقة)	Liter/Min:5.89 CFM : 0.209	Liter/Min:11.78 CFM : 0.418	Liter/Min:17.67 CFM : 0.62	Liter/Min:23.56 CFM : 0.836

General Description

The layered oven is a gas-fired continuous multi-layer oven designed for baking several kinds of flat bread. It is specially designed for good heat distribution ensuring uniform baking of bread.

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.
- ▲ Additional safety and protection features



مواصفات العامة

بيت نار نظام طبقات مصنع بعناية لخبز عدة أنواع من الخبز المسطح (خبز التورتيللا والشباتي). إن هذا الفرن مصمم بطريقة مثالية لتوزيع الحرارة بشكل متساوي.

مواصفات العامة

- ▲ توزيع حراري متساوي بواسطة طبقات عازلة وآمنة مع إنبعثات ضئيلة وإستهلاك خفيف للوقود.
- ▲ الهيكل الداخلي مصنوع من دعائم وشرايح معدنية خاصة مع طبقتين للخبز والثالثة لنقل الأُرغفة المخبوزة إلى سحاب التبريد.
- ▲ يعمل على الغاز بواسطة شبكات أنابيب غاز على طبقتين للخبز مما يعطي التحكم اللدزم 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 وتقليل 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.
- ▲ ميزات إضافية للسلامة والحماية.

المواصفات التقنية- Technical Data	1 x Row مفردة الإنتاج	2 x Rows مزدوجة الإنتاج	3x Rows ثلاثية الإنتاج	4x Rows رباعية الإنتاج
General Dimensions (LxWxH) in cm المقاسات الإجمالية (طول * عرض * ارتفاع)	385 x 175 x 215	385x 185 x 215	385 x 205 x 215	385 x 225 x 215
Weight- الوزن	2800 Kg	3000 Kg	3200 Kg	3400 Kg
Total Power- الطاقة الكهربائية	1.5KW	1.5KW	2.2KW	2.2KW

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.

Optional Special Features

- ▲ Stainless steel curves chassis and stands.

مواصفات العامة

سحاب التبريد ينقل أرغفة الخبز الخارجة من بيت النار لتبريدها إلى نقطة التوضيب. إن طول سحاب التبريد يعتمد على المساحة المتوفرة 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 الأنفيرتير) لضبط سرعة التبريد.
- ▲ حصيرة فيبر شبك مصممة باحتراف لضمان عملية سلسة 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

