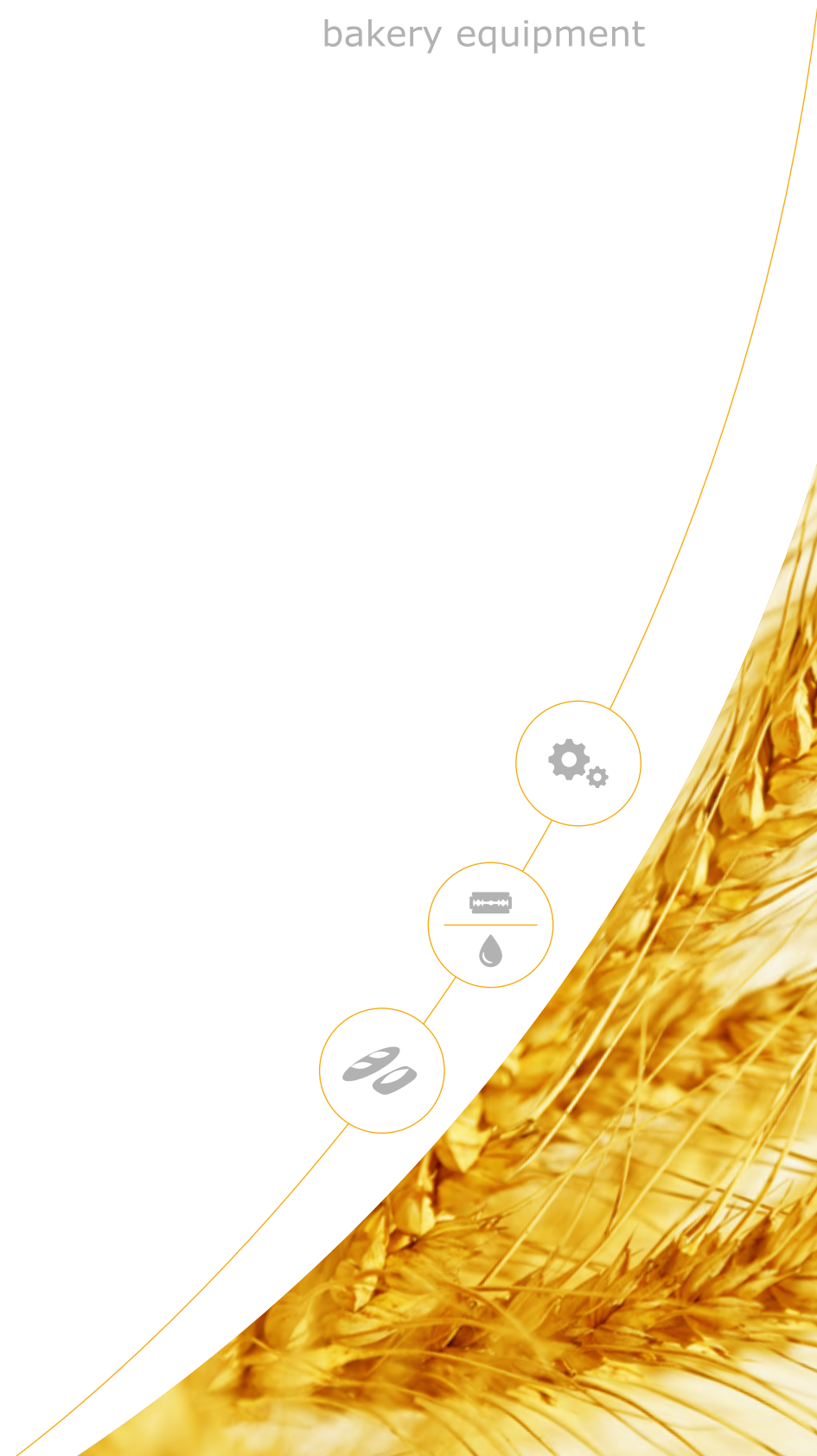


we make it easier

PROCESSING + SCORING + AUTOMATION





PROCESSING

Galileo

ES

Línea de Baguette Automática.

Capaz de producir desde 1.800 hasta 2.400 baguette/hora con un peso máximo de 700g con hidrataciones de hasta el 75%.

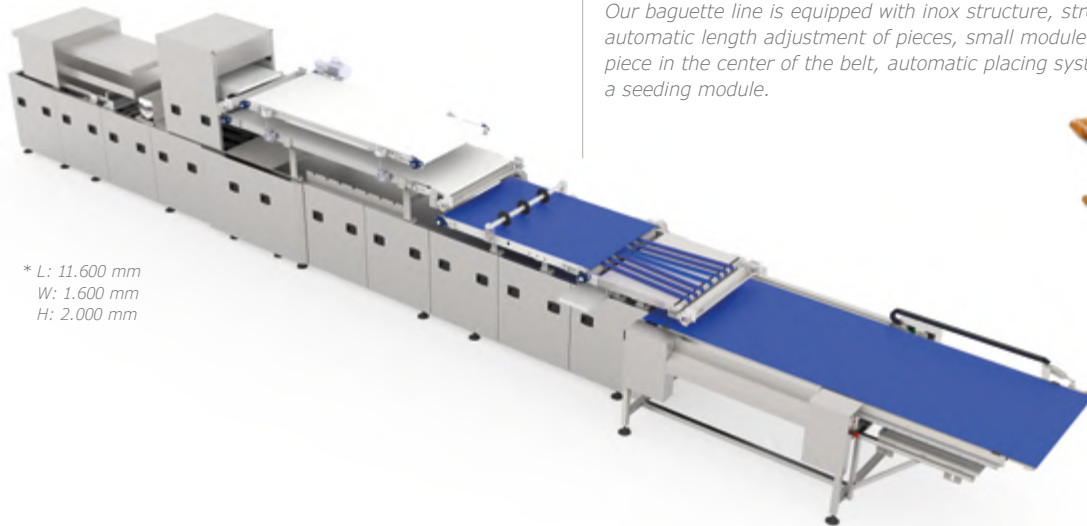
Cuenta con estructura de inoxidable, patín de estirado con ajuste automático de la longitud de la pieza, centradores automáticos, sistema de entablado retráctil y módulo de semillas opcional.

EN

Automatic Baguette Line.

It can produce from 1.800 to 2.400 baguette per hour with a maximum weight of 700g with 75% maximum hydration.

Our baguette line is equipped with inox structure, stretching module with automatic length adjustment of pieces, small module which centers each piece in the center of the belt, automatic placing system and the option of a seeding module.



* L: 11.600 mm
W: 1.600 mm
H: 2.000 mm



Gaudi

ES

Línea de Masas Hidratadas.

Capaz de producir panes con hidrataciones desde el 50% hasta el 100%, en función siempre de la harina.

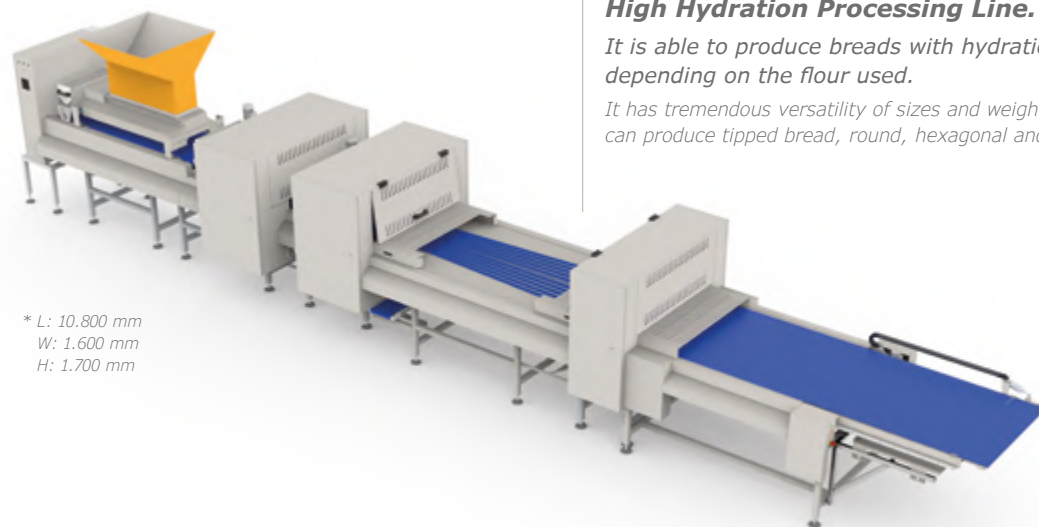
Tiene una versatilidad máxima de tamaños y pesos de las piezas, pudiendo realizar así piezas con punta, redondas, hexagonales, entre otras.

EN

High Hydration Processing Line.

It is able to produce breads with hydration from 50% to 100%, depending on the flour used.

It has tremendous versatility of sizes and weights of pieces. So, "Gaudi" can produce tipped bread, round, hexagonal and more.



* L: 10.800 mm
W: 1.600 mm
H: 1.700 mm





SCORING



* L: 1.200 mm
W: 1.250 mm
H: 1.600 mm

CompactLeo

ES

Línea de Cortadores por Agua.

Dispone de una variación de entre 6 y 24 bares de presión pudiendo ajustar así, junto con altura y velocidad, el corte deseado.

EN

Line of Water Scoring Machines.

It can score with between 6 and 24 bar of pressure. Different product height, placement and line speed can be accommodated. "CompactLeo" sees each dough piece so that the final cut can be adjusted perfectly.



* L: 1.870 mm
W: 1.390 mm
H: 1.900 mm

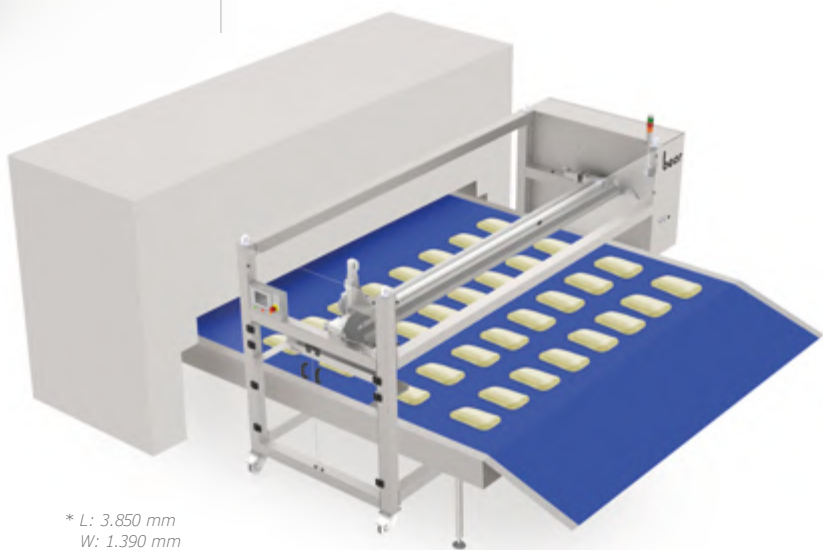
CompactLeo Automatic

ES

La tecnología de corte por agua se puede adaptar a líneas automáticas o en la parte frontal de un horno túnel.

EN

The water scoring technology can be adapted to fully automatic lines or in front of tunnel ovens.



* L: 3.850 mm
W: 1.390 mm
H: 1.900 mm



AUTOMATION



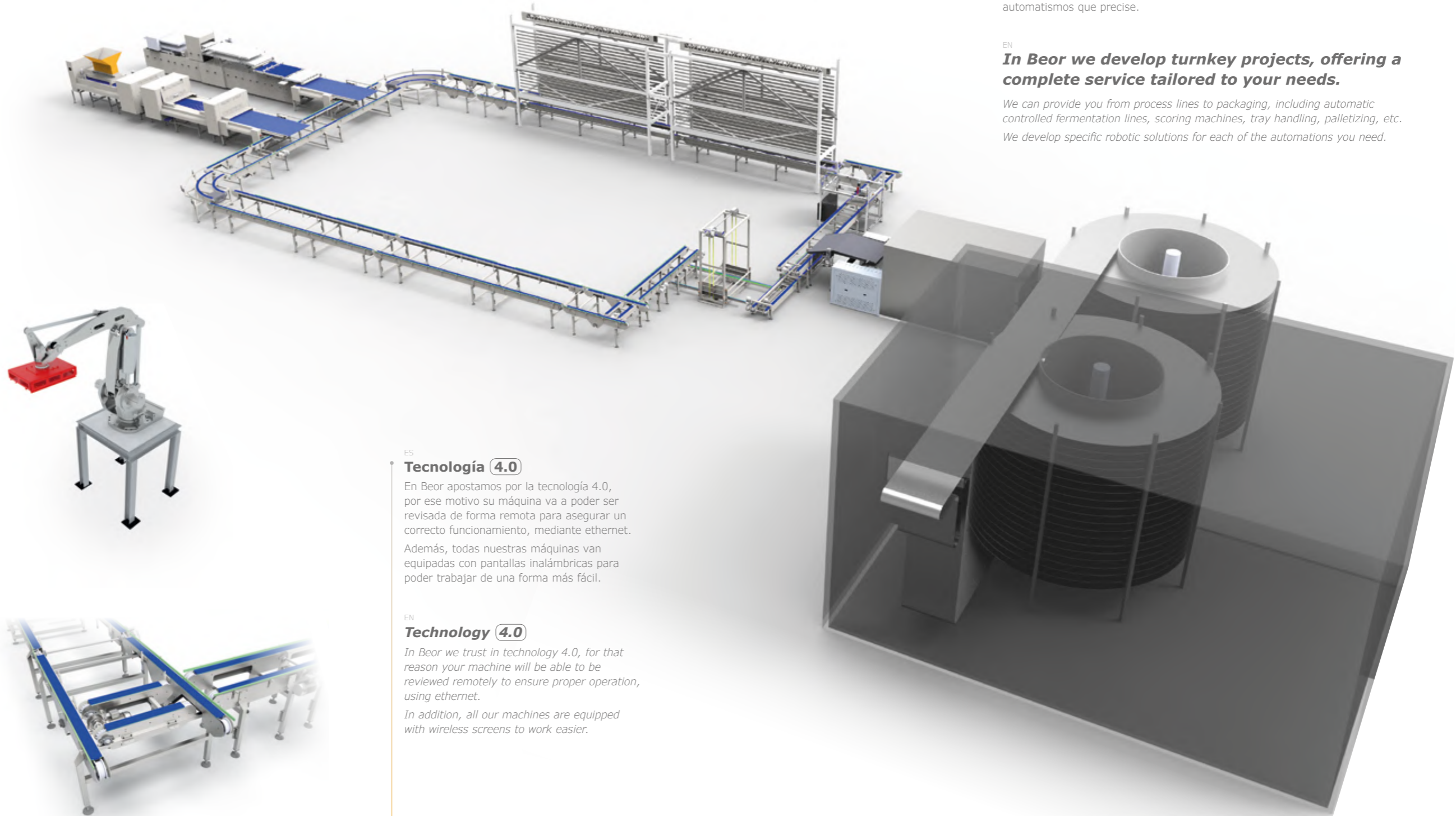
ES
En Beor desarrollamos proyectos llave en mano, ofreciendo así un servicio completo y adaptado a sus necesidades.

Podemos proveerle desde las líneas de producción hasta el empaquetado, incluyendo líneas automáticas de fermentación controlada, máquinas de corte, movimentación de bandejas, paletizado, etc.

Desarrollamos soluciones robóticas concretas para cada uno de los automatismos que precise.

EN
In Beor we develop turnkey projects, offering a complete service tailored to your needs.

We can provide you from process lines to packaging, including automatic controlled fermentation lines, scoring machines, tray handling, palletizing, etc. We develop specific robotic solutions for each of the automations you need.



Palletizing



Conveyor



ES
Tecnología 4.0

En Beor apostamos por la tecnología 4.0, por ese motivo su máquina va a poder ser revisada de forma remota para asegurar un correcto funcionamiento, mediante ethernet.

Además, todas nuestras máquinas van equipadas con pantallas inalámbricas para poder trabajar de una forma más fácil.

EN
Technology 4.0

In Beor we trust in technology 4.0, for that reason your machine will be able to be reviewed remotely to ensure proper operation, using ethernet.

In addition, all our machines are equipped with wireless screens to work easier.

