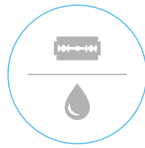




beor®
bakery equipment



BREAD LINES



SCORING



AUTOMATION



we make it easier



BREAD LINES

Model

Galileo



- ↗ L: 11.600 mm
- W: 1.600 mm
- ↓ H: 2.000 mm

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.

Línea de Baguette Automática.

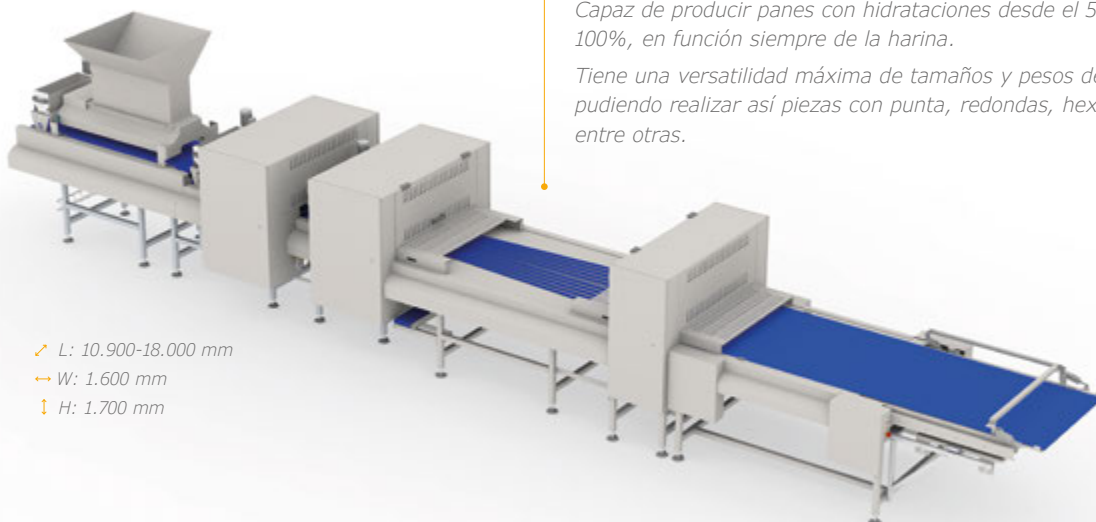
Capaz de producir desde 1.800 hasta 2.400 baguette/hora con un peso máximo de 700g con hidrataciones de hasta el 75%.

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.



Model

Gaudí



- ↗ L: 10.900-18.000 mm
- W: 1.600 mm
- ↓ H: 1.700 mm

High Hydration Processing Line.

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

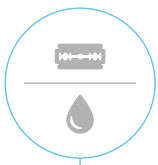
It has tremendous versatility of sizes and weights of pieces. So, "Gaudí" can produce tipped bread, round, hexagonal and more.

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.





SCORING Semi-Automatic

Model

Madrid



↗ L: 1.200 mm
↔ W: 1.250 mm
↓ H: 1.600 mm

Water Scoring System by a Collaborative Robot.

It can score a 16 floor rack in less than 2 minutes and a half.

It can make a variety of cut types adapting to all kind of products and memorize them using very simple and intuitive recipes to make.

Sistema de Corte por Agua mediante Robot Colaborativo.

Puede cortar un carro de 16 pisos en menos de 2 minutos y medio.

Puede realizar una gran variedad de tipos de corte adaptándose a todo tipo de productos y memorizarlos mediante recetas muy sencillas e intuitivas de hacer.

Model

CompactLeo



↗ L: 1.870 mm
↔ W: 1.390 mm
↓ H: 1.900 mm

Water Scoring System.

It can score a 16 floor rack in 2 minutes and a half. Blade cutting option.

It can make a great variety of scoring types adapting to all kind of products and trays/boards (up to 1000 x 1000 mm) and memorize them using very simple and intuitive recipes to make.

Sistema de Corte por Agua.

Puede cortar un carro de 16 pisos en 2 minutos y medio. Opción de corte mediante cuchilla.

Puede realizar una gran variedad de tipos de corte adaptándose a todo tipo de productos y bandejas/tableros (de hasta 1.000 mm x 1.000 mm) y memorizarlos mediante recetas muy sencillas e intuitivas de hacer.

Model

Viena



↗ L: 1.750 mm
↔ W: 2.250 mm
↓ H: 2.750 mm

Water Scoring System by a Collaborative Robot.

It can score a 16 floor rack in less than 2 minutes and a half.

It can make a variety of cut types adapting to all kind of products and memorize them using very simple and intuitive recipes to make.

Sistema de Corte por Agua mediante Robot Colaborativo.

Puede cortar un carro de 16 pisos en menos de 2 minutos y medio.

Puede realizar una gran variedad de tipos de corte adaptándose a todo tipo de productos y memorizarlos mediante recetas muy sencillas e intuitivas de hacer.



AUTOMATION

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.

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.

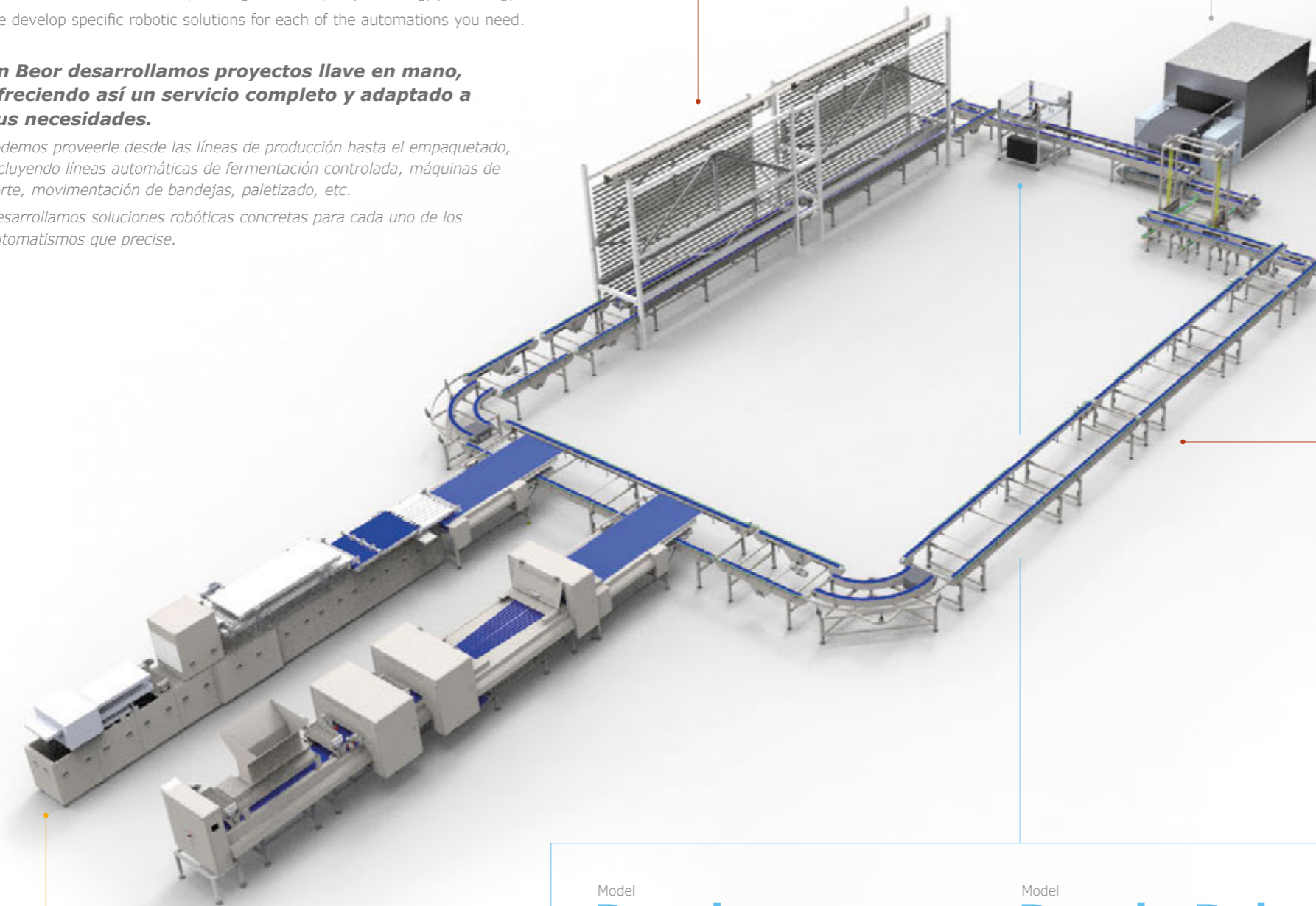
Desarrollamos soluciones robóticas concretas para cada uno de los automatismos que precise.

**Controlled Proofer
"Pater noster"**
**Cámara de Fermentación
"Pater noster"**

**Your Oven
Tu Horno**

Spiral Conveyor
Proofer / Cooling / Freezer
Cintas Transportadoras Espiral
Fermentación / Abatimiento / Congelación

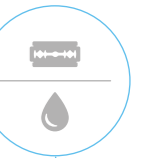
Conveyor Belt
Cintas Transportadoras



Galileo

Gaudí

SCORING Automatic



Water Scoring System.

It could be adapted over all kind of automatic lines and realize any type of score through servomotors or collaborative robot. Always adapted to your needs.

Sistema de Corte por Agua.

Puede adaptarse en cualquier línea automática y realizar todo tipo de corte mediante servomotor o robot colaborativo. Adaptado siempre a las necesidades que precise.

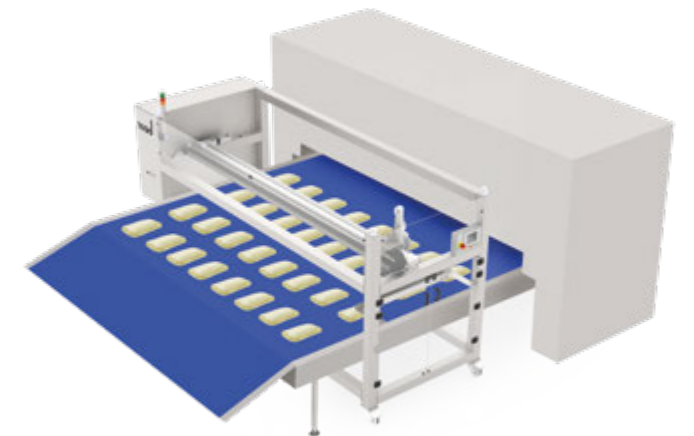
Model
Bosnia



Model
Bosnia Robot



Model
New Jersey





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.

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.



C/ Roís de Corella, 9C
08205 Sabadell (Barcelona)
T. (+34) 93 710 07 37

www.beor.net

