



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 baguettes 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.

Linea Baguette.

Capace di produrre dai 1.800 ai 2.500 pezzi/ora con un peso massimo di 700g e con idratazione fino al 75%.

È composta da una struttura in acciaio inossidabile, un nastro contrapposto con regolazione automatica per ottenere la lunghezza desiderata delle baguette, centratori automatici per allineare i prodotti nel nastro, sistema di integriamento retrattile e modulo per semi opzionale.

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.

Linea per Impasti Idratati.

Capace di lavorare impasti con idratazione dal 50% al 100%, sempre in base al tipo di farina impiegata.

Permette una massima versatilità di grandezza e peso del pane che consente così la realizzazione di formati con punte, tondi, esagonali e ecc.



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 di Incisione ad Acqua con Robot Collaborativo.

Puó tagliare un carrello di 16 teglie in meno di 2 minuti e mezzo.

Permette una grande varietà di incisioni che si possono adattare a tutti i tipi di prodotti. Le ricette possono essere memorizzate in maniera molto semplice e intuitiva.

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.

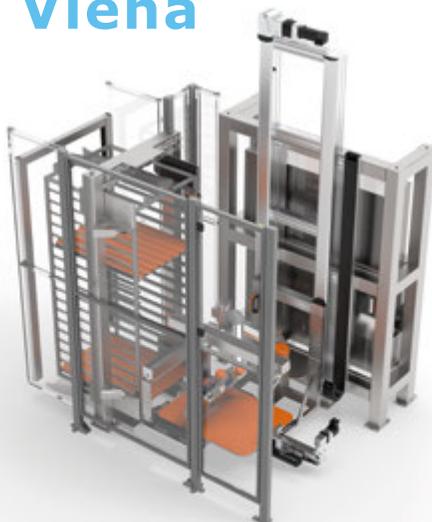
Sistema di Incisione ad Acqua.

Puó sempre tagliare un carrello di 16 teglie in meno di 2 minuti e mezzo ma utilizzando un sistema di servomotori.

Permette una grande varietà di incisioni che si possono adattare a tutti i tipi di prodotti. Le ricette possono essere memorizzate in maniera molto semplice e intuitiva.

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 di Incisione ad Acqua con Robot per Carrelli.

Questa macchina permette di tagliare un carrello di 16 teglie sempre in 2 minuti e mezzo ma in maniera automatica con un carrello per volta.

Per le incisioni si utilizza un robot collaborativo.



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.

In Beor sviluppiamo progetti chiave in mano, offrendo così un servizio completo e adatto alle vostre esigenze.

Possiamo fornirvi dalle linee di produzione al packaging, includendo linee automatiche di lievitazione controllata, sistemi di taglio, sistemi di movimentazione teglie e pallets.

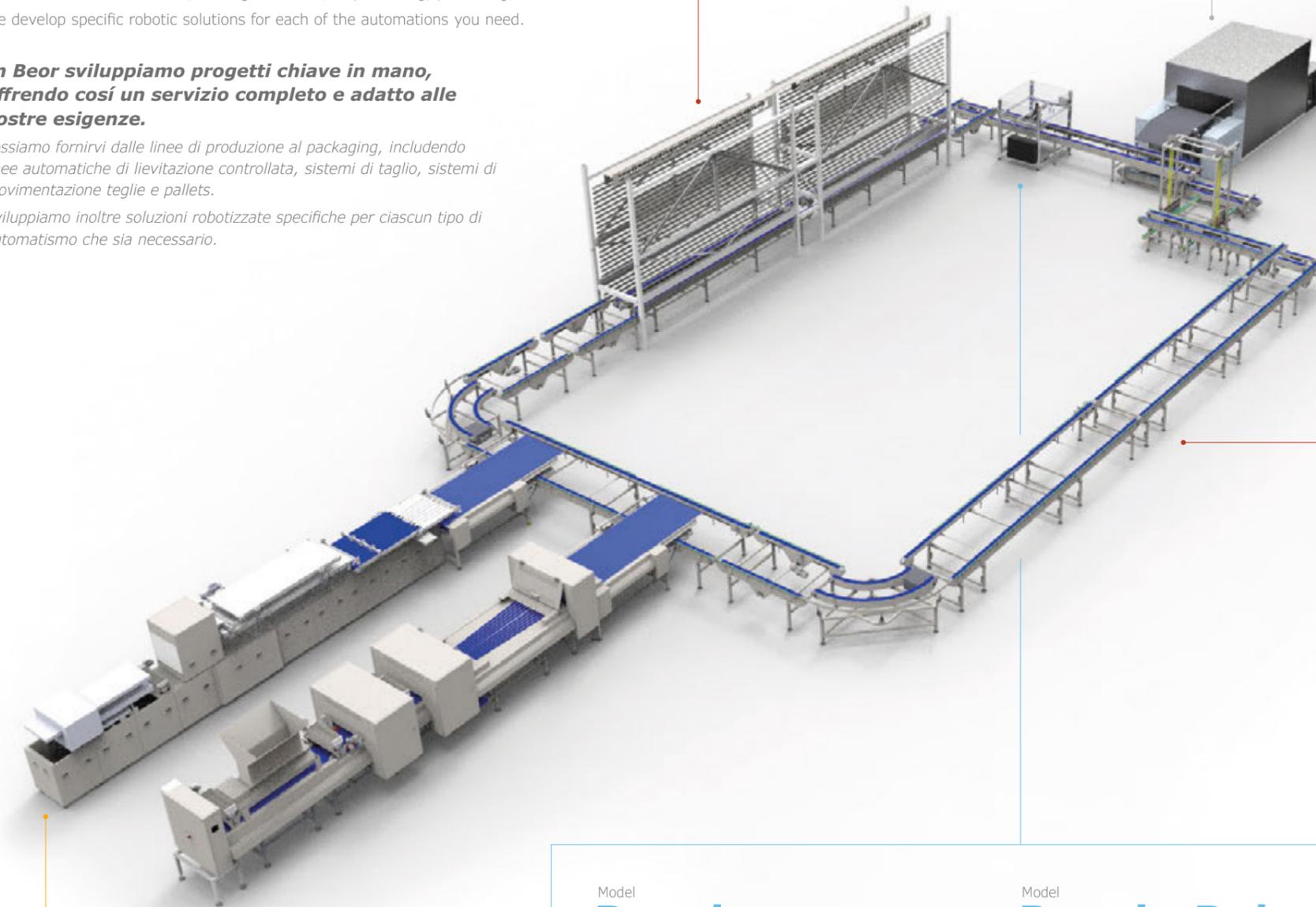
Sviluppiamo inoltre soluzioni robotizzate specifiche per ciascun tipo di automatismo che sia necessario.

**Controlled Proofer
"Pater noster"
Cella di Lievitazione
"Pater noster"**

**Your Oven
Il Tuo Forno**

Spiral Conveyor
Proofer / Cooling / Freezer
Nastri Trasportatori a Spirale
Lievitazione / Raffreddamento / Surgelazione

Conveyor Belt
Nastri Trasportatori



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 di Taglio ad Acqua.

Può essere installato su ogni tipo di linea automatica e può eseguire ogni tipo di taglio per mezzo dei servomotori o del robot collaborativo. Sempre adattato alle tue necessità.

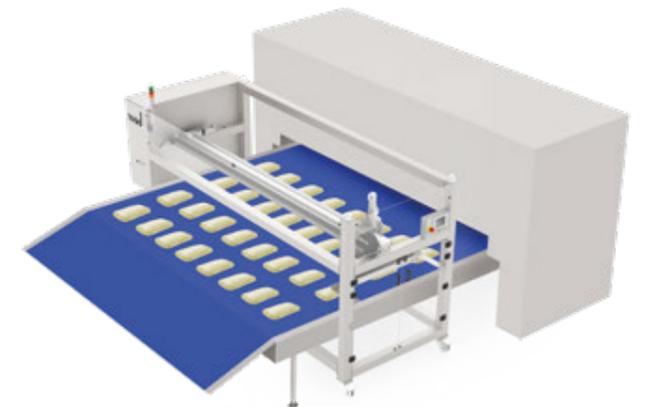
Model
Bosnia



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.

Tecnologia 4.0

In Beor crediamo nella tecnologia 4.0 e per questo motivo la vostra macchina può essere controllata in maniera remota attraverso ethernet per un corretto funzionamento.

Inoltre, tutte le nostre macchine montano schermi wireless per facilitare il lavoro.



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

www.beor.net

