



Proyectos Llave en mano

Desarrollamos proyectos llave en mano, ofreciendo así un servicio completo y adaptado a sus necesidades.

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



Tecnología 4.0

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

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



Designed by bakers
for **bakers**

*we
make it
easier*



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



www.beor.net



**BAKERY
LINES**



**PIZZA & PINSA
LINES**



**PASTRY
LINES**



SCORING





Gaudí & Gaudí Plus

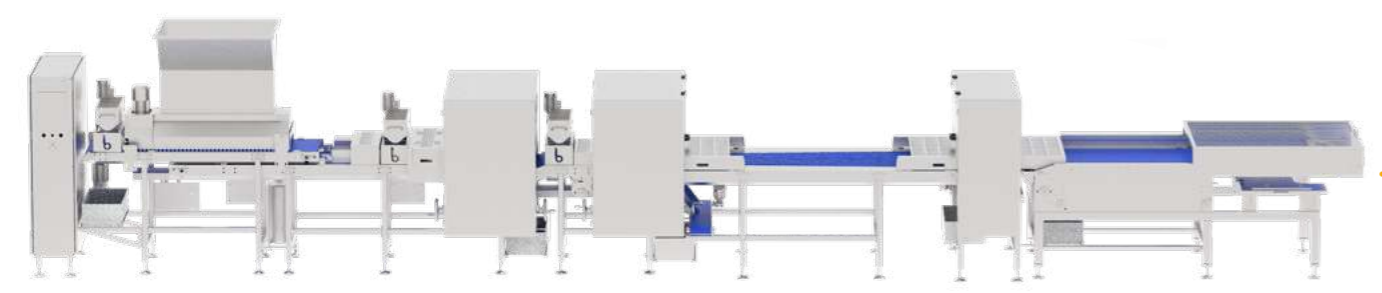


Líneas Multiproducto de laminación

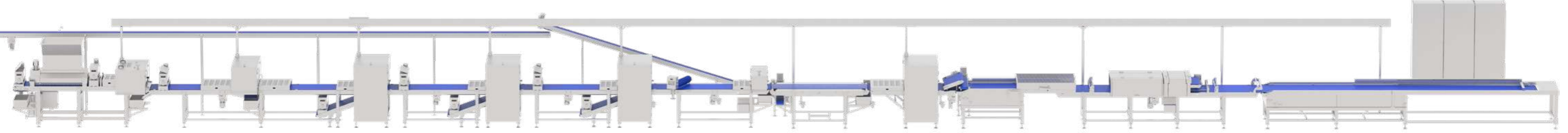
Aptas para masas **GLUTEN FREE**



Modelo Gaudí



Modelo Gaudí Plus



Gaudí

Especialmente diseñada para trabajar con **masas altamente hidratadas**, esta línea permite una producción versátil de panes con niveles de hidratación **del 50% al 100%**, adaptándose a distintas harinas y recetas.

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES**
- Capacidad de producción: **hasta 1.000 kg/h, dependiendo del producto.**
 - Hidratación de la masa: **hasta el 100%.**
 - Velocidad completamente ajustable.
 - Dimensiones: desde L: 10.800 mm x A: 1.650 mm x H: 1.700 mm, en función de las opciones deseadas.
 - Apta para masas **GLUTEN FREE.**

- BENEFICIOS DESTACADOS**
- Máxima calidad de producto final.
 - Augmento de productividad, versatilidad y eficiencia.
 - Adaptabilidad para diferentes tipos de masas.
 - Fácil limpieza y mantenimiento.
 - Protección anti-atrapamiento.
 - Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.

- OPCIONES Y ACCESORIOS**
- Módulo XL con semillas.
 - Sistema de Moldeado/Enrollado.
 - Sistema de Corte Pizza.
 - Laminador Transversal.

Gaudí Plus

Equipo de laminación completamente **modular, diseñada a medida** para adaptarse a una amplia variedad de **productos laminados, moldeados y enrollados**, incluyendo piezas de espesores mínimos con una calidad y alveolado óptimos.

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES**
- Capacidad de producción: **a partir de 800-1.000Kg/h en adelante.**
 - Hidratación de la masa: **hasta el 100%.**
 - Velocidad completamente ajustable.
 - Dimensiones: este equipo se diseña a medida de las necesidades de cada cliente.
 - Apta para masas **GLUTEN FREE.**

- BENEFICIOS DESTACADOS**
- Máxima calidad de producto final, productividad, versatilidad y eficiencia.
 - Diseño y personalización específicos para cada proyecto.
 - Fácil limpieza y mantenimiento.
 - Protección anti-atrapamiento.
 - Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.

- OPCIONES Y ACCESORIOS**
- Módulo de semillas.
 - Sistema para masas hidratadas.
 - Cámara de reposo en bola.
 - Sistema 'Quitadobles'.



MÓDULOS OPCIONALES



Laminador Transversal



Sistema de Corte Pizza

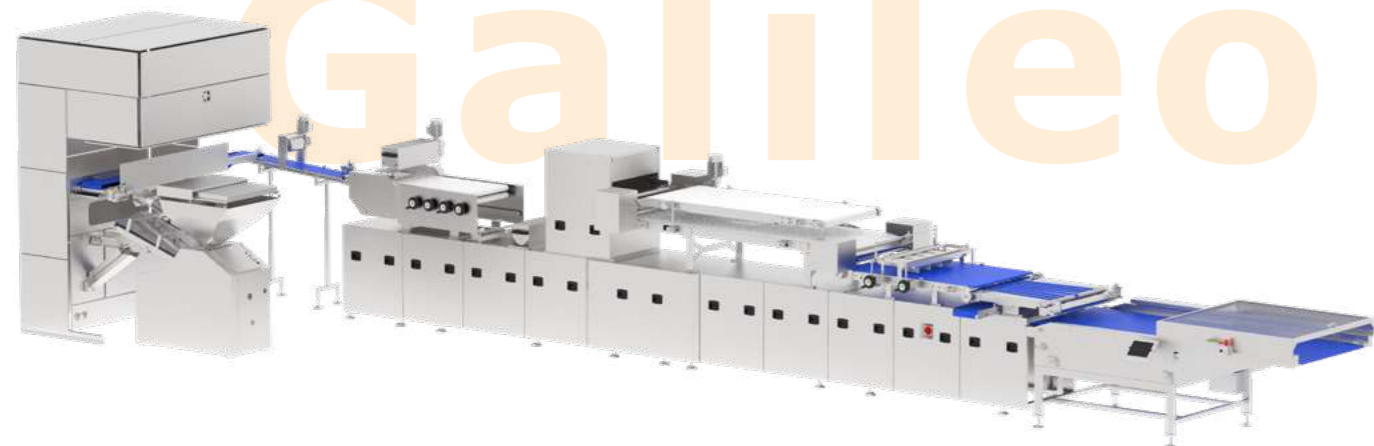


Sistema de Moldeado/Enrollado

- REQUISITOS DE INSTALACIÓN**
- Conexión eléctrica: 380v (3F+T+N)
 - Conexión neumática: 5 Bar / Consumo 13L/minuto
 - Conexión Ethernet: Cable ethernet para conexión remota

Aumenta tu beneficio
▲ Variedad de productos + ▲ % Alta hidratación = Mayor rentabilidad ▲ €





Galileo

Modelo

Galileo

Línea formadora de Baguette automática

Equipo de **formado de bolas** en varias etapas y con reposos para producir **Baguette de alta calidad** en todos los tamaños: frankfurt, hogaza, pan de molde, biscote...

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

- Capacidad de producción: **hasta 2.500 baguette/h, 5.000 medias baguette/h**, etc.
- Hidratación de la masa: **hasta el 75%**.
- Peso máximo: 1.000 g
- Formado ajustado automáticamente.
- Centrado automático de las piezas durante el formado y el entablado.
- Dimensiones: desde L: 11.600 mm x A: 1.650 mm x H: 2.000 mm.
- Apta para masas **GLUTEN FREE**.

BENEFICIOS DESTACADOS

- Máxima calidad de producto final.
- Augmento de productividad y eficiencia.
- Adaptabilidad para diferentes tipos de masas.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Protección anti-atrapamiento.
- Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.

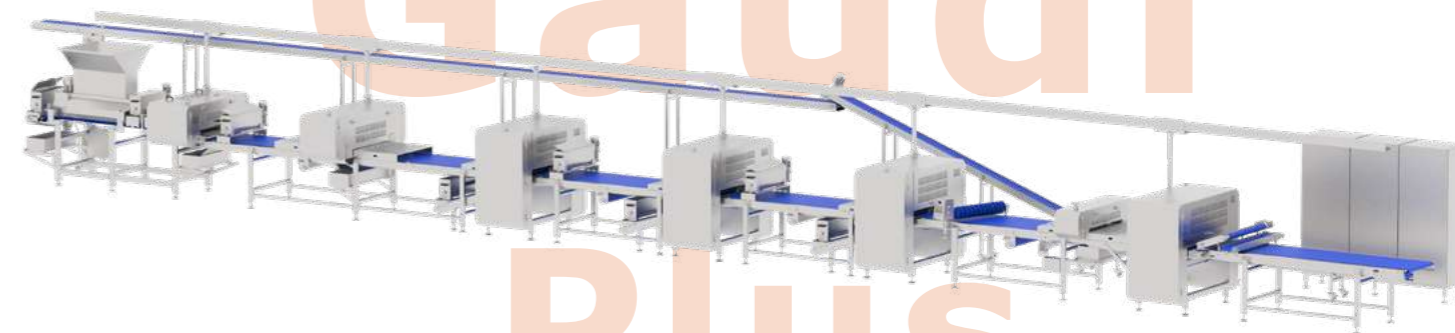
OPCIONES Y ACCESORIOS

- Módulo de semillas.
- Sistema para masas hidratadas.
- Cámara de reposo en bola.
- Sistema 'Quitadobles'.



REQUISITOS DE INSTALACIÓN

- Conexión eléctrica: 380v (3F+T+N)
- Conexión neumática: Conexión de aire comprimido 10mm a 5bar
- Conexión Ethernet: Cable ethernet para conexión remota



Gaudí Plus

Modelo

Gaudí Plus

Línea Multiproducto de laminación

Equipo de laminación completamente **modular**, diseñada para adaptarse a una amplia variedad de **productos laminados, moldeados y enrollados**, incluyendo piezas de espesores mínimos con una calidad y alveolado óptimos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

- Capacidad de producción: **a partir de 800-1.000Kg/h en adelante**.
- Hidratación de la masa: **hasta el 100%**.
- Velocidad completamente ajustable.
- Dimensiones: este equipo se diseña a medida de las necesidades de cada cliente.
- Apta para masas **GLUTEN FREE**.

BENEFICIOS DESTACADOS

- Máxima calidad de producto final, productividad, versatilidad y eficiencia.
- Diseño y personalización específicos para cada proyecto.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Protección anti-atrapamiento.
- Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Módulo de semillas.
- Sistema para masas hidratadas.
- Cámara de reposo en bola.
- Sistema 'Quitadobles'.



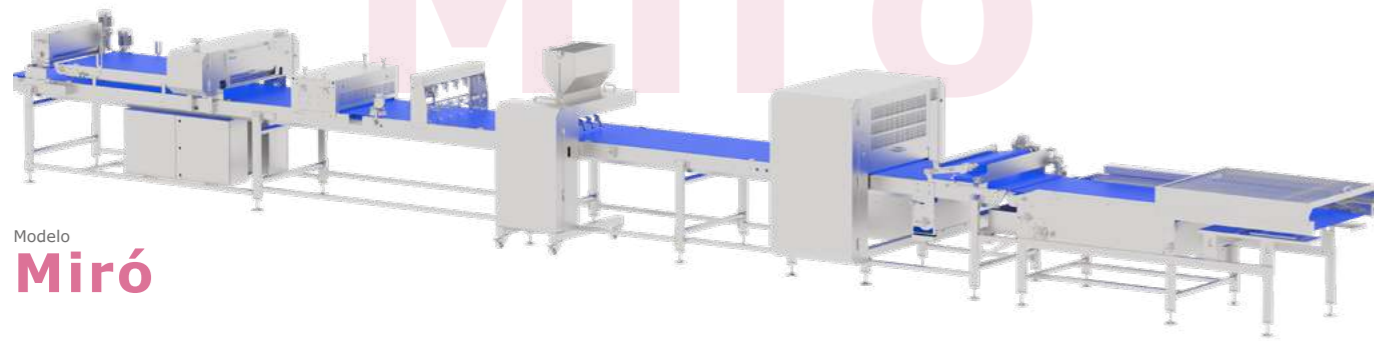
REQUISITOS DE INSTALACIÓN

- Conexión eléctrica: 380v (3F+T+N)
- Conexión neumática: 5 Bar / Consumo 13L/minuto
- Conexión Ethernet: Cable ethernet para conexión remota





Miró



Modelo **Miró**



Líneas para laminado y producción de pastones de hojaldre y bollería

Equipos modulares diseñados a medida en función del proceso, producto y producción de cada cliente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

- Producción y número de capas: **este equipo se diseña a medida** de las necesidades de cada cliente.
- Velocidad completamente ajustable.
- Dimensiones: este equipo se diseña a medida de las necesidades de cada cliente.
- Apta para masas **GLUTEN FREE**.

BENEFICIOS DESTACADOS

- Máxima regularidad de producto final.
- Aumento de productividad, versatilidad y eficiencia.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Protección anti-atrapamiento.
- Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Sistemas plegadores.
- Bomba de grasa.
- Humidificador.
- Dosificador de rellenos.
- Accesorios específicos para cada producto.



Modelo **Block Line**



REQUISITOS DE INSTALACIÓN

- Conexión eléctrica: 380v (3F+T+N)
- Conexión neumática: 5 Bar / Consumo 13L/minuto
- Conexión Ethernet: Cable ethernet para conexión remota



Equipos de corte por agua para el greñado del pan

Sistema de corte para **masas fermentadas** para mejorar la calidad del producto final, **aumentar la productividad, reducir los riesgos y facilitar el trabajo** de los operarios.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

- Producción: Equipos diseñados a medida.
- Dimensiones reducidas para no obstaculizar el obrador.
- Apta para masas **GLUTEN FREE**.

BENEFICIOS DESTACADOS

- Máxima regularidad de producto final.
- Aumento de productividad, versatilidad y eficiencia.
- Reducción de riesgos para el operario.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Protección anti-atrapamiento.
- Operación intuitiva gracias a la interfaz digital.
- Desaparición del riesgo de rotura de cuchilla (No hay riesgo de retorno de producto)

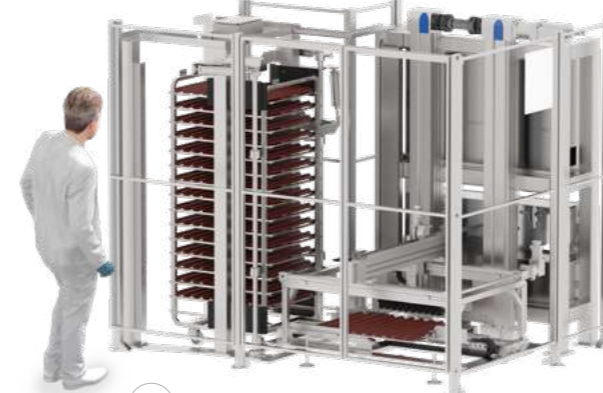
TIPOS DE CORTE



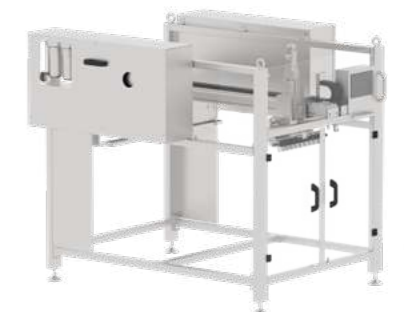
Modelo **CompactLeo**



Modelo **Viena**



Modelo **Bosnia**



Modelo **New Jersey**



REQUISITOS DE INSTALACIÓN

- Conexión eléctrica: 380v (3F+T+N)
- Conexión de agua: Rosca 1/2 " Presión entrada agua: min 2 Bar - Max 5,5 Bar
- Conexión Ethernet: Cable ethernet para conexión remota

