



Designed by bakers  
for bakers



BAKERY  
LINES



PIZZA & PINSA  
LINES



PASTRY  
LINES



SCORING



**Beor** es una empresa fundada por tres personas vinculadas desde hace mucho tiempo en el **mundo de la panadería**.

- **Xavier Beorlegui:**

- Ingeniero involucrado en el **mundo del pan desde 1968** trabajando en P.Prat.
- Fuente de **experiencia** y **sabiduría** para la compañía.

- **Pedro Valero:**

- Técnico panadero con más de **35 años de experiencia** y **reconocido prestigio**.
- Ha realizado **numerosas instalaciones** de equipos en **todo el mundo**, convirtiéndose en un referente en **procesos industriales**.

- **Eugeni Beorlegui:**

- Ha ejercido como **panadero** y **técnico comercial**, realizando infinidad de viajes por todo el mundo.
- Líder de la compañía, **guiando el equipo** con **cercanía** y **experiencia**.

Sumando todas las **experiencias vividas** por los **fundadores**, hace que Beor tenga numerosos amigos alrededor de todo el mundo. De estas experiencias sale nuestro slogan:

**Designed by bakers for bakers.**



**Equipo de formado de bolas** en varias etapas para producir **Baguette** de alta calidad en **todos los tamaños**: 1/2 baguette, 1/4 baguette, Frankfurt, hogaza, pan de molde, biscote...

- Hasta **2.500 Baguette/h** (ej: 5.000u 1/2 Baguette/h).
- Masas con **hidrataciones de hasta 75%**.
- Apta para masas **Gluten Free.** 
- **Centrado y ajuste automático** de las piezas.
- **Máxima calidad** producto final.
- **Protección anti-atrapamiento** según normativa.

## Galileo



# Multiproduct Lines



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

- **Capacidad** de producción de hasta **1.000 kg/hora**.
- **Velocidad totalmente regulable**.
- Apta para masas **sin gluten**. 
- **Adaptabilidad** a diferentes tipos de masa (**chapata, pizza, pinsa...**)
- Funcionamiento intuitivo gracias a la **interfaz digital**
- Aumento de la **productividad, versatilidad y eficiencia**

## Gaudí

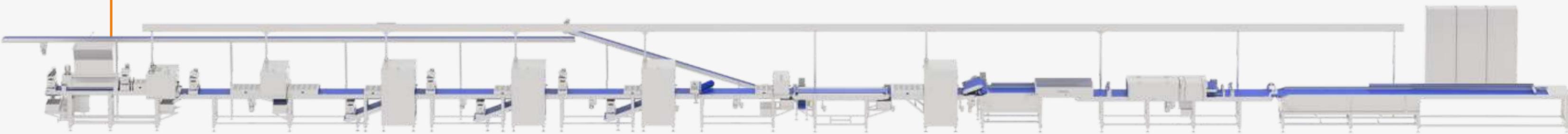


## Multiproduct Lines



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**.

### Gaudí Plus



- Este equipo se **diseña a medida según las necesidades** del cliente.
- Capacidad de producción **a partir de 800-1000 Kg/h.**
- **Hidratación** de la masa **hasta el 100%.**
- Apta para masas **Gluten Free.** 
- **Diseño y personalización** específicos **por proyecto.**
- **Máxima calidad** del **producto final.**
- Fácil **limpieza y mantenimiento.**

Equipos **modulares diseñados a medida** en función del proceso, producto y producción de **cada cliente**. Estas soluciones garantizan **flexibilidad y eficiencia**, incorporando **tecnología avanzada** para **optimizar** cada etapa del proceso productivo.

## Miró Block Line



- **Diseño a medida** según las **necesidades de cada cliente**.
- Velocidad **completamente ajustable**.
- Apta para masas **Gluten Free**. 
- Máxima **regularidad de producto final**.
- Posibilidad de añadir (entre otros):
  - Bomba de grasa.
  - Dosificador de rellenos.



## Miró Pastry line

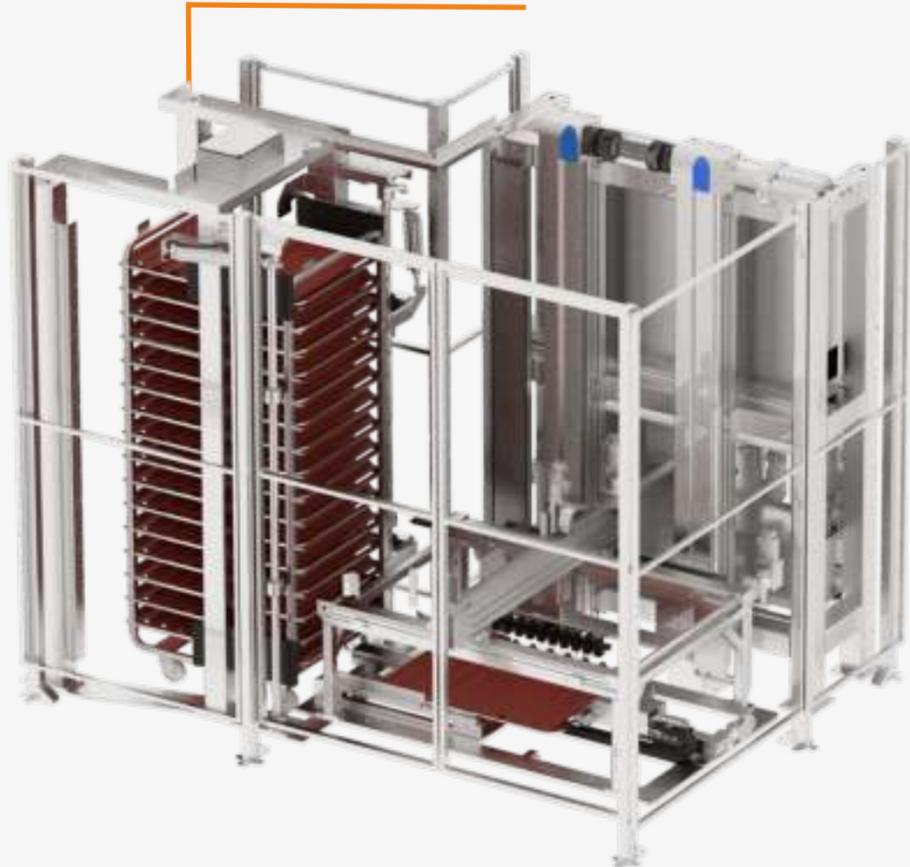




Sistema de **corte para masas fermentadas**, para **mejorar la calidad del producto final**, reducir los **riesgos laborales** y facilitar el **trabajo de los operarios**.

- Dimensiones **reducidas para no obstaculizar el paso**.
- Equipos **diseñados a medida**.
- Apta para masas **Gluten Free**. 
- **Reducción del riesgo de rotura de cuchillas** en la masa.

## Viena



## Compact Leo

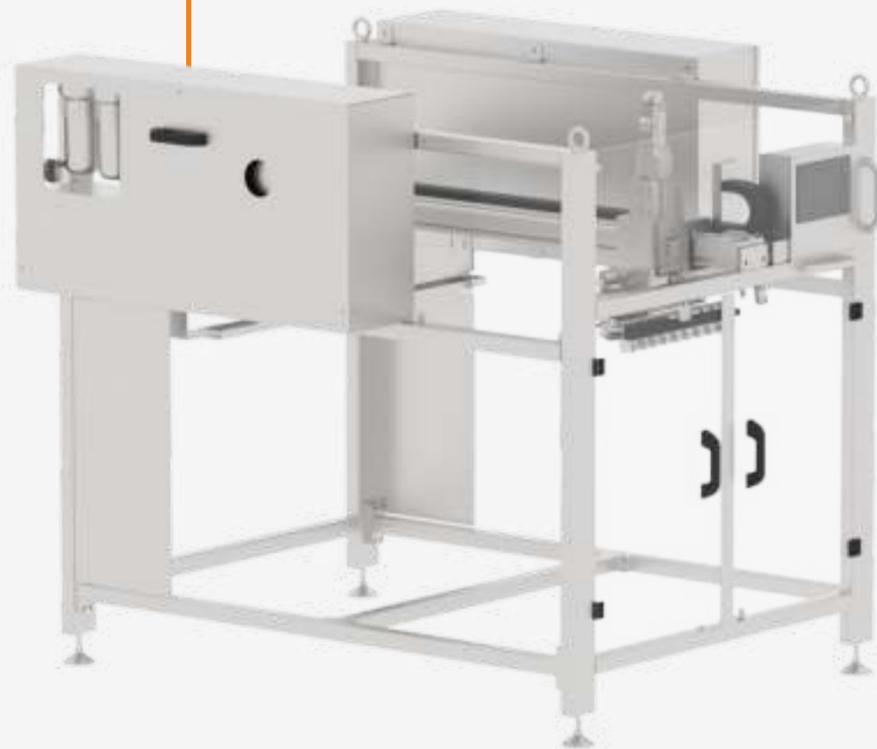




Sistema de **corte para masas fermentadas**, para **mejorar la calidad del producto final**, reducir los **riesgos laborales** y facilitar el **trabajo de los operarios**.

- Máxima **regularidad del producto final** durante las horas productivas.
- Augmento de **versatilidad y eficiencia**.
- Apta para masas **Gluten Free**. 
- **Reducción del riesgo de rotura de cuchillas** en la masa.

## Bosnia



## New Jersey





### 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.



### Proyectos Llave en mano

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.



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

[www.beor.net](http://www.beor.net)

