



Designed by bakers  
for bakers



BAKERY  
LINES



PIZZA & PINSA  
LINES



PASTRY  
LINES



SCORING



**Beor** è un'azienda fondata da tre persone legate da molto tempo **alla panificazione**.

- **Xavier Beorlegui:**

- Ingegnere coinvolto nel **mondo del pane dal 1968**, lavorando presso P.Prat.
- Fonte di **esperienza** e **saggezza** per tutti.

- **Pedro Valero:**

- Tecnico panettiere con oltre **35 anni di esperienza** e **ricosciuto prestigio**.
- Ha realizzato **numeroso installazioni**, diventando un punto di riferimento nei **processi industriali**.

- **Eugeni Beorlegui:**

- Ha lavorato come **panettiere** e **tecnico commerciale**, effettuando innumerevoli viaggi in tutto il mondo.
- Leader dell'azienda, **guida il team** con **vicinanza** ed **esperienza**.

Sommando tutte le **esperienze vissute** dai **fondatori**, il nostro slogan non può altro che essere **“Designed by bakers for bakers”**





**Linea per la formatura delle palline** in più fasi per produrre **pane filonato** di alta qualità in **tutte le dimensioni** come baguette, demi baguette, pagnotte, pane in cassetta e ecc.

- Capacità produttiva fino a **2.500 baguette/ora** (o 5.000 demi baguette/ora).
- Impasti con **idratazioni fino al 75%**. 
- Adatta per impasti **senza glutine**.
- **Centratura e regolazione automatica** dei pezzi.
- **Massima qualità** del prodotto finale.
- **Protezioni di sicurezza** conformi alle normative.

## Galileo



# Multiproduct Lines



Progettata appositamente per lavorare con **impasti altamente idratati**, questa linea consente una **produzione versatile** di pani con livelli di **idratazione fino al 100%**, adattandosi a diverse farine e ricette.

- **Capacità** di produzione fino a **1.000 kg/ora**.
- **Configurazione linea modulare**.
- Adatta per impasti **senza glutine**. 
- **Adattabilità** a diversi tipi di impasti e prodotti (**ciabatta, focaccia, pizza e ecc.**).
- Gestione intuitiva grazie all'**interfaccia digitale**.
- Ottima **produttività, versatilità ed efficienza**.

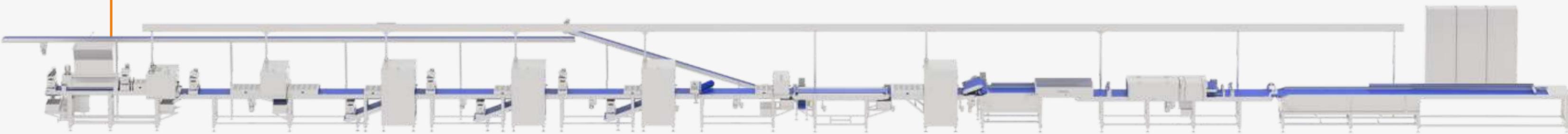
## Gaudí





Linea altamente industriale **completamente modulare**, progettata per adattarsi a una vasta gamma di **prodotti laminati inclusi la pinsa**, garantendo una **qualità, regolarità di peso** e una **struttura alveolata ottimali**.

## Gaudí Plus



- Ogni linea è **studiata su misura in base alle esigenze del cliente**.
- Capacità di produzione **fino a da 2000-3000 kg/ora**.
- **Idratazione** dell'impasto **fino al 100%**.
- Adatta per impasti **senza glutine**. 
- **Massima qualità del prodotto finale**.
- Facile **pulizia e manutenzione**.

Impianti **modulari progettati su misura** in base alle necessità di **ciascun cliente**. Queste soluzioni garantiscono **flessibilità ed efficienza**, incorporando **tecnologie avanzate** per **ottimizzare** ogni fase del processo produttivo.

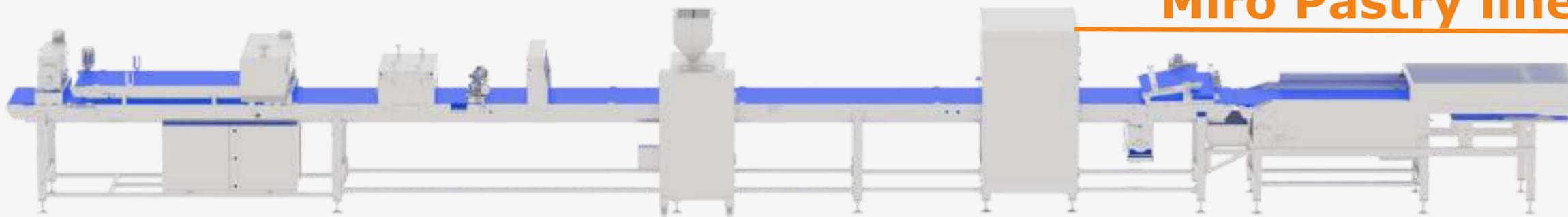
## Miró Block Line



- **Progettazione su misura** in base al prodotto e processo richiesto.
- Velocità **completamente regolabile**.
- Adatta per impasti **senza glutine**. 
- Massima **uniformità del prodotto finale**.
- Possibilità di aggiungere opzioni:
  - Pompe per margarina e burro.
  - Dosatrici per ripieni.



## Miró Pastry line

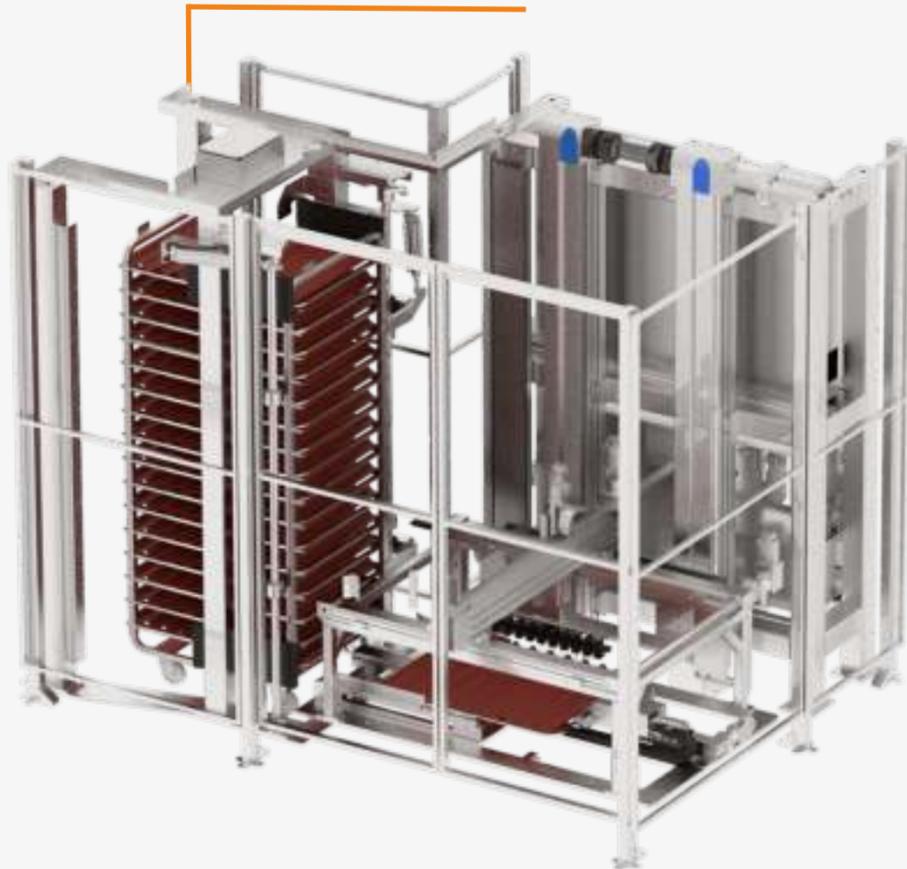




Sistemi di **taglio a getto d'acqua** per **impasti lievitati**, studiati per **migliorare la qualità del prodotto finale**, **ridurre i rischi lavorativi** e **ridurre i tempi** di lavoro degli operatori.

- Dimensioni **compatte**.
- Macchinari **progettati su misura**.
- Adatti agli impasti **senza glutine**. 
- **Regolazione delle pressione dell'acqua** per ottenere la massima **flessibilità di taglio**.

## Viena



## Compact Leo





Sistemi di **taglio a getto d'acqua** per **impasti lievitati**, studiati per **migliorare la qualità del prodotto finale**, ridurre i rischi lavorativi e ridurre i tempi di lavoro degli operatori.

- Massima **uniformità del prodotto finale** durante le ore di produzione.
- Aumento della **versatilità e dell'efficienza**.
- Adatta per impasti **senza glutine**. 
- **Regolazione delle pressione dell'acqua** per ottenere la massima **flessibilità di taglio**.

## Bosnia



## New Jersey





### **Tecnologia 4.0**

In Beor, crediamo nella tecnologia 4.0. Per questo motivo, la vostra macchina potrà essere monitorata da remoto tramite Ethernet per garantirne il corretto funzionamento.

Inoltre, tutti i nostri impianti sono dotati di schermi wireless per facilitare il lavoro.



### **Progetti chiavi in mano**

Sviluppiamo progetti chiavi in mano, offrendo un servizio completo su misura per le vostre esigenze.

Possiamo quindi fornire dal mixing al packaging, includendo ad esempio linee di lievitazione automatizzata e controllata, macchine di taglio, movimentazione delle teglie, pallettizzazione e molto altro.



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

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

