



**Sabor y
eficiencia
en cada
horneado**

ber oven

heimsall group

INNOVACIÓN Y PRECISIÓN PARA UN HORNEADO PERFECTO

En **Beroven** combinamos la pasión artesanal con la más avanzada tecnología en hornos industriales.

Diseñamos y fabricamos equipos de alto rendimiento y soluciones completas que optimizan los procesos de producción, garantizando eficiencia, uniformidad y fiabilidad.

Desde el diseño y la fabricación hasta la instalación, la puesta en marcha y el soporte continuo, trabajamos junto a su equipo para impulsar la productividad y la calidad.



Nuestro contenido:

3	Soluciones de horneado
6	Línea automática
8	Soluciones por productos
10	Servicios Beroven

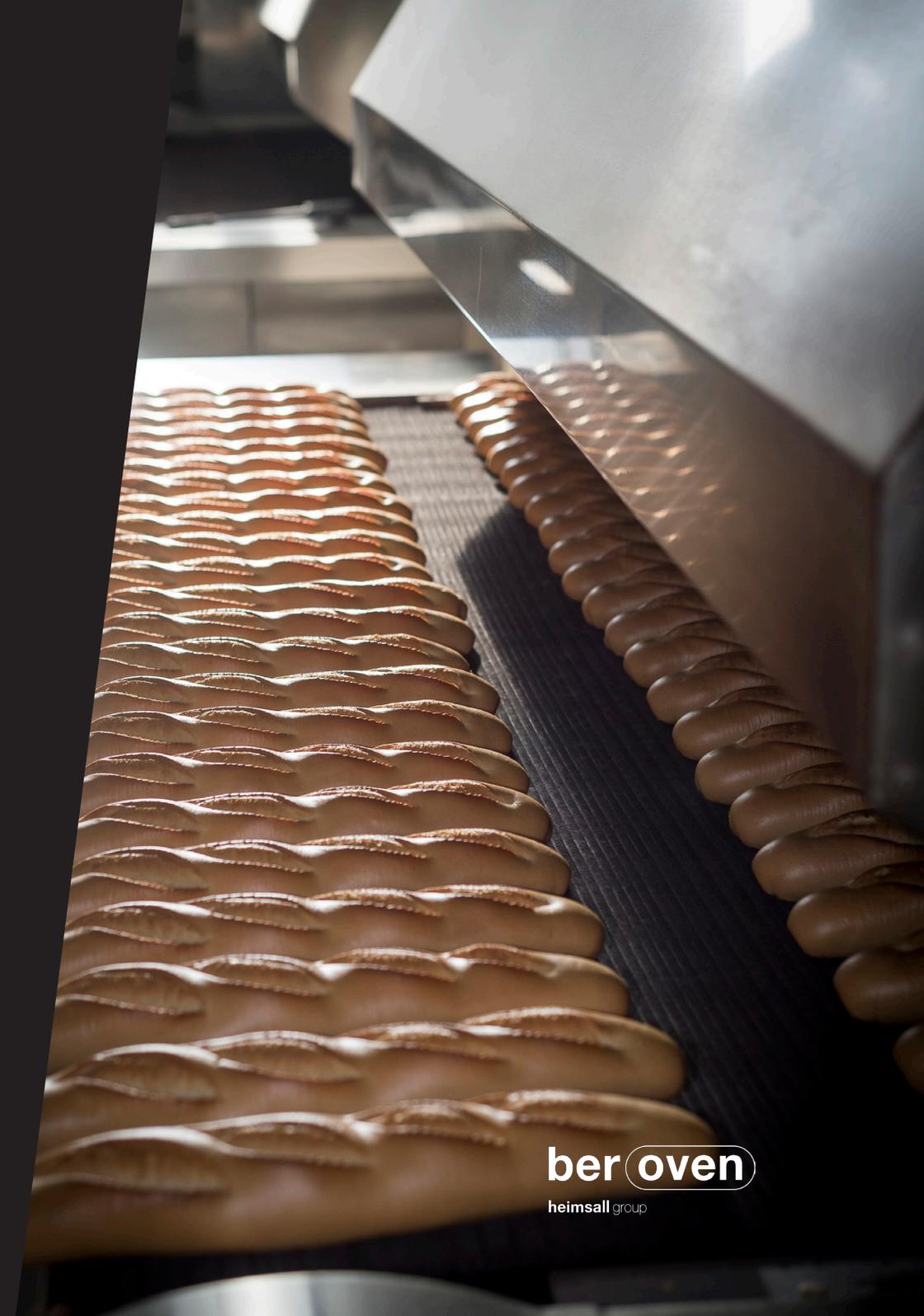
SOLUCIONES DE HORNEADO

En **Beroven**, entendemos que cada producto horneado tiene sus propias necesidades y que la elección del horno adecuado marca la diferencia en la calidad, eficiencia y rentabilidad de la producción. Por eso, ofrecemos soluciones de horneado industrial diseñadas para medianos y grandes fabricantes, combinando tecnología de vanguardia con la experiencia de años en la industria panadera y pastelera.

Sabemos que no hay un único camino para lograr un horneado perfecto. Cada tipo de pan, bollería o galleta requiere un tratamiento específico, y por eso en Beroven desarrollamos diferentes tecnologías de horneado, adaptadas a las exigencias de cada cliente.

Desde hornos de pisos, que garantizan la calidad artesanal en producciones de gran escala, hasta hornos de túnel con distintas configuraciones para lograr la máxima eficiencia en procesos continuos, nuestro catálogo cubre todas las necesidades de la industria.

ber oven
heimsall group



HORNOS TÚNEL

Nuestros hornos túnel garantizan un rendimiento industrial optimizado, con una cocción precisa y uniforme en grandes volúmenes de producción. Diseñados para adaptarse a distintas necesidades, con sistemas de calefacción ciclotérmica, convección o fuego directo. Disponibles en diferentes anchos y longitudes, con controles automáticos para garantizar eficiencia y ahorro energético.



HORNOS CICLOTÉRMICOS

Especialmente diseñados para la producción continua de bollería, snacks y panadería liviana, garantizan una cocción homogénea, estable y energéticamente eficiente. Su sistema de calentamiento indirecto no mezcla los gases de combustión con el producto, logrando una distribución uniforme del calor y permitiendo un control preciso de la temperatura en distintas zonas del horno. Podemos encontrarlos de dos tipos:

- 1. Cinta Red:** Perfectos para la producción en bandejas o moldes, optimizando tiempos y eficiencia.
- 2. Granito:** Ideales para productos que requieren una base crujiente y un horneado tradicional, como panes rústicos. Su solera de piedra refractaria acumula y libera el calor de manera progresiva, garantizando una cocción uniforme y una textura óptima en cada pieza.

HORNOS PARA PIZZA Y FLATBREAD

La combinación de cocción sobre piedra y fuego directo permite alcanzar el equilibrio perfecto entre la textura, aroma y sabor artesanal con la eficiencia y estandarización industrial. Ideal para la producción de pizzas y múltiples variedades de panes rústicos (pita, lavash, naam, etc).

HORNOS GALLETEROS

Hornos continuos diseñados para la fabricación industrial de galletas, crackers y productos horneados de larga conservación. Incorporan distintas opciones de transmisión de calor combinando zonas de fuego directo, radiación y convección de forma que se alcance una cocción perfecta.

HORNOS DE PISOS



Diseñados para quienes buscan cocciones uniformes y de alta calidad. Su sistema de solera refractaria y vaporización independiente por cámara permite obtener una corteza perfecta y una cocción homogénea en todo tipo de productos. Disponibles en versiones a gas, gasoil o eléctricas, con controles digitales intuitivos y carga adaptable a cada producción.



SISTEMAS DE CARGA Y DESCARGA

Para optimizar la eficiencia operativa, estos hornos pueden integrarse con sistemas de carga y descarga automáticos o semiautomáticos, diseñados para reducir tiempos de manipulación y mejorar el flujo de trabajo. Desde carros de carga hasta plataformas mecanizadas, cada opción se adapta a la capacidad productiva del cliente, asegurando una operación ágil y segura.



LÍNEA AUTOMÁTICA

Desde la conceptualización inicial por parte del cliente, desarrollamos conjuntamente el proyecto completo para convertirlo en una solución eficiente.

Construimos proyectos adaptados a las restricciones de tu espacio.

Completamos las fases de diseño, fabricación, subcontratación, montaje y puesta en marcha para entregar **líneas completas llave en mano**, con la máxima calidad y profesionalidad, para que solo tengas que concentrarte en lo que mejor sabes hacer: **crear productos excepcionales**.

ber oven
heimsall group



LÍNEA AUTOMÁTICA COMPLETA

beroven
heimsall group



1. ALMACENAMIENTO Y DOSIFICACIÓN

Nuestros sistemas automatizados garantizan exactitud en cada dosificación mientras optimizan el espacio de almacenamiento y mantienen la integridad de sus materias primas. Tecnología que reduce errores, minimiza desperdicios y asegura consistencia en cada lote, permitiendo trazabilidad completa desde el silo hasta la producción final.

2. MEZCLA Y FORMA DE LA MASA

Desde mezcladoras que garantizan una hidratación uniforme y óptimo desarrollo del gluten hasta sistemas de división, reposo, boleado y moldeado personalizados para cada producto. Nuestras divisoras y moldeadoras preservan la estructura de la masa mientras los sistemas de laminación, deposición y decoración aseguran consistencia excepcional, máxima eficiencia y mínimo desperdicio en cada etapa del proceso.

3. FERMENTACIÓN

Nuestros sistemas de fermentación aseguran unas condiciones óptimas para el desarrollo del producto, manteniendo el control exacto de temperatura, humedad y los factores críticos para lograr sabor, textura y volúmenes ideales.

4. HORNEADO EN TÚNEL

Nuestros hornos de túnel ofrecen cocción uniforme y controlada para cada producto, garantizando resultados consistentes a gran escala. Tecnología de vanguardia que optimiza el consumo energético mientras asegura el punto perfecto de cocción, color y textura. La solución definitiva para panaderías industriales que buscan eficiencia sin sacrificar calidad.

5. ENFRIAMIENTO Y TRANSPORTE

Soluciones flexibles de enfriamiento que controlan con precisión la temperatura del producto, adaptándose a diversas necesidades desde enfriamiento gradual hasta congelación rápida junto con transportadores modulares que facilitan el manejo de productos y bandejas, minimizando contacto manual y mejorando la consistencia del proceso desde el horno hasta el empaquetado.

6. EMPAQUETADO Y POST EMPAQUETADO

Soluciones de empaquetado de alto rendimiento que preservan la frescura y presentación del producto. Sistemas de rebanado, embolsado y empaque a granel que combinan velocidad con precisión para maximizar la eficiencia productiva.

SOLUCIONES POR PRODUCTOS

En Beroven, entendemos que cada producto de panificación y pastelería tiene necesidades específicas de cocción. Por eso, desarrollamos hornos industriales adaptados a cada tipo de producción, garantizando eficiencia, uniformidad y calidad en cada horneada.

Desde el **pan precocido** que requiere precisión térmica, hasta el **pan artesano** que demanda cortezas crujientes y migas alveoladas. Desde **panes secos y pan de molde** con texturas perfectas hasta la flexibilidad que exige el flatbread.

También ofrecemos soluciones para la repostería, **bollería y galletas**, asegurando productos con el volumen, la esponjosidad y la textura ideales.

Sea cual sea tu producto, en Beroven tenemos la tecnología que potencia tu producción.

ber oven

heimsall group



SOLUCIONES POR PRODUCTOS



1. PAN PRECOCIDO

Descubre la revolución del pan fresco a demanda. La tecnología Beroven captura el aroma y textura del pan artesanal en cada pieza precocida, permitiendo servir pan recién horneado en minutos. Una solución que combina tradición, frescura y conveniencia para satisfacer al consumidor moderno.

2. PAN ARTESANO

Nuestros sistemas preservan la autenticidad del pan artesanal mientras optimizan tu producción. Cortezas crujientes, migas alveoladas y sabores profundos que capturan la esencia del pan tradicional con la eficiencia que tu negocio necesita.



3. PANES SECOS

Nuestras líneas para biscotes, tostas, colines y picos garantizan productos con crujido perfecto y sabor intenso que conquistarán a tus clientes. Durabilidad y consistencia que mantienen la calidad desde la producción hasta el consumidor final.

4. PAN DE MOLDE Y PANES SUAVES

Nuestros sistemas para panes de molde, hamburguesa y hotdog ofrecen una miga uniforme y textura inigualable que permanece fresca por más tiempo. La combinación perfecta de tecnología e innovación para los básicos que nunca pasan de moda.



5. FLATBREAD

Viaja al mundo de las posibilidades planas. Desde pizzas crujientes hasta pitas esponjosas, nuestras soluciones para flatbreads abren un universo de opciones versátiles para su negocio. Sistemas que respetan la autenticidad de cada tradición mientras maximizan su productividad.

6. REPOSTERÍA

El arte de la laminación llevado a su máxima expresión. Nuestros equipos para croissants, palmeras y masas laminadas crean capas perfectas que se transforman en un hojaldre dorado e irresistible. Precisión y delicadeza que se traducen en productos que enamoran a primera vista.

7. BOLLERÍA

Los sistemas Beroven para bizcochos, magdalenas, muffins y pasteles garantizan una esponjosidad inigualable y uniformidad en cada pieza. Tecnología que permite crear pequeñas obras maestras de la bollería a escala industrial.

8. GALLETAS Y DULCES HORNEADOS

Nuestras soluciones para galletas, mantecados y rosquillas combinan precisión y versatilidad para crear productos que mantienen su calidad excepcional lote tras lote. Sistemas diseñados para productos pequeños con gran impacto en sus consumidores.

SERVICIOS BEROVEN

En Beroven, no solo diseñamos y fabricamos hornos industriales de alto rendimiento, sino que también te ofrecemos un **servicio integral para maximizar la eficiencia y rentabilidad de tu producción.**

Analizamos tus necesidades, optimizamos la integración de tecnologías y aseguramos que tu línea de producción opere de manera continua y eficiente, reduciendo costos operativos y tiempos de inactividad. Con un servicio técnico especializado y repuestos originales, garantizamos el máximo rendimiento y la mayor vida útil de tus equipos.

Con Beroven, **tu producción siempre estará en marcha.**

ber oven
heimsall group



SERVICIOS BEROVEN



1. ASESORAMIENTO Y DISEÑO PERSONALIZADO

Analizamos tus necesidades, diseñamos equipos adaptados y te ayudamos a integrar las mejores tecnologías para maximizar eficiencia y rentabilidad.

- Análisis de producción con datos reales: Utilizamos tecnología predictiva para mejorar la eficiencia operativa en tiempo real.
- Diseño personalizado: Adaptamos hornos, sistemas de transporte, fermentación y enfriamiento según tu producto y equipos existentes.



2. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Garantizamos una implementación eficiente para que tu producción comience sin contratiempos. Nuestro equipo técnico se encarga de todo el proceso, asegurando la integración perfecta con tu infraestructura existente.

- Instalación sin interrupciones: Montamos y configuramos cada equipo con precisión para garantizar un arranque óptimo desde el primer día.
- Pruebas y validación de rendimiento: Optimizamos parámetros de producción y realizamos ajustes para reducir consumo energético y maximizar calidad.
- Capacitación técnica: Formamos a tu equipo para operar y mantener los equipos con total autonomía.



3. MANTENIMIENTO Y SOPORTE TÉCNICO

Maximiza la vida útil y el rendimiento de tus equipos con nuestro servicio especializado de mantenimiento preventivo y correctivo.

- Mantenimiento preventivo: Revisiones programadas, ajustes de parámetros y diagnóstico de posibles fallos antes de que afecten la producción.
- Mantenimiento correctivo y reacondicionamiento: Respuesta rápida ante averías con repuestos originales en stock para minimizar tiempos de inactividad.
- Planes de mantenimiento personalizados: Desde inspecciones básicas hasta mantenimiento integral con asistencia prioritaria y supervisión completa.

beroven

heimsall group



www.beroven.es
comercial@beroven.es

Más fácil,
más eficiente,
más rentable

