

Gama Artesanos

La gama MERAND para artesanos incluye divisoras hidráulicas, divisoras-formadoras, cámaras de reposo manuales, semiautomáticas y automáticas, así como grupos automáticos de panificación con divisoras volumétricas.

Desde 1954, el Departamento de Diseño de MERAND, en colaboración con los artesanos asociados, desarrolla máquinas de mecanización de masas.

Uno de los principios fundamentales de nuestros equipos es el respeto de la masa, la facilidad de mantenimiento y limpieza de las máquinas, así como la versatilidad de los accesorios para complementar las máquinas y permitir la producción de múltiples tipos de pan.

Las máquinas MERAND se venden en todo el mundo y la exportación representa más del 50 % de las ventas totales. Como fabricante especializado (solo máquinas de división, reposo y moldeado), MERAND dispone también de una gama de máquinas automáticas para grandes producciones. Nuestra vasta experiencia en este campo nos permite ofrecer soluciones semiautomáticas y automáticas altamente fiables para panaderías artesanales.



Una unidad compuesta por una divisora hidráulica (o divisora-formadora), un cámaras de reposo manuales y una formadora brinda mayor comodidad y ahorro de tiempo y espacio en comparación con una solución tradicional de reposo de masa sobre mesas o planchas.

Tras la división, el operario coloca manualmente las piezas de masa en el cámaras de reposo manuales (gama PAGE) para su reposo. Tras este periodo, el operario los vuelve a coger y los introduce en la formadora.

Los cámaras de reposo manuales de la gama MERAND PAGE optimizan la higiene gracias a los canales de nyltex y al paquete Higiene (lámparas UV + extractor de humedad).

Así, el operario ya no tiene que manipular las planchas y las piezas de masa quedan protegidos de las corrientes de aire.

Las formadoras verticales Trégor u horizontales Armor ABS se pueden colocar sobre los cámaras de reposo manuales MERAND PAGE.



Nuestras soluciones semiautomáticas incluyen una divisora hidráulica (o divisora-formadora), una cámara de reposo semiautomática y una formadora.

Como en el caso de los cámaras de reposo manuales, el operario coloca manualmente las piezas divididas en la cámara de reposo. Pero esta solución permite además ahorrar mucho tiempo, ya que no es necesario recoger manualmente las piezas y colocarlas en la formadora. Se introducen directamente a través de la cámara de reposo semiautomática en cuanto el operario lo decide.

La versión Compact PAGE permite ahorrar mucho espacio, ya que la formadora está dentro del cámara de reposo (solo si versión vertical).

En cambio, en la versión Leader PAGE, al estar la formadora (vertical u horizontal) en el exterior, pueden trabajar dos operarios a la vez.

Esto ofrece un considerable aumento de la productividad, ya que un operario divide las piezas de masa y las coloca en la cámara de reposo Leader PAGE, mientras que el otro recupera las piezas moldeadas y las coloca sobre las bandejas o capas.



La solución automática DynaProof está formada por una divisora volumétrica, una cámara de reposo de tipo "dinámico" con carga y descarga automáticas y una formadora y/o una boleadora.

El uso de una divisora volumétrica permite ahorrar mucho tiempo, ya que, en comparación con una divisora hidráulica, se eliminan las operaciones de pesaje y colocación de piezas, lo que supone un ahorro de unos 30' por amasado.

La divisora Lofty MERAND divide las piezas de masa una a una hasta alcanzar el peso deseado. A continuación, las piezas de masa son premoldeadas en la cinta de salida y se cargan automáticamente una a una en las bolsas de la cámara de reposo. Las piezas cambian de bolsa regularmente entre la carga y la descarga. El cargador de piezas tiene un diseño simple y reducido.

Tras el tiempo de reposo (variable en función del producto), las piezas de masa se colocan en una cinta transportadora que las conduce a la formadora y/o boleadora.

Esta solución se recomienda para las piezas de masa que no requieren un alargamiento excesivo.

Las bolsas son de material sintético y el cuerpo del cámara de reposo de acero inoxidable. Existen varias capacidades en función del número de bolsas necesarias y del peso máximo de las piezas.



Los grupos automáticos BMF Compact y Leader procesan piezas de masa premoldeadas en la divisora volumétrica, como el modelo DynaProof.

Solo cambia el tipo de cámara de reposo. A diferencia del PrimaDyna, que es un modelo "dinámico", los BMF son cámaras de reposo de tipo "estático". Esto significa que las piezas de masa permanecen en la misma bolsa entre la carga y la descarga. Así se optimiza el reposo de las piezas de masa y se favorece su alargamiento en la formadora. El cargador-cámara de reposo de piezas de masa permite colocarlas en las bolsas.

Bastidor muy sólido gracias a la estructura mecosoldada de tubos de acero inoxidable de 50x50 mm. El revestimiento con paneles DIBON facilita la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

En el caso del modelo BMF Compact, la formadora va dentro del cámara de reposo. En el caso del BMF Leader, la formadora se encuentra en el exterior y se puede colocar sobre una cinta recepción larga.

Existe la opción de poner una doble cinta de transferencia para alimentar 2 máquinas tras la descarga (una formadora y una boleadora excéntrica).

Las bolsas de nyltex ofrecen una mejor higiene y una limpieza más fácil de la máquina. Existen varias versiones en función del número de bolsas necesarias y del peso máximo de las piezas.

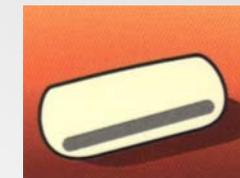


La principal diferencia entre los modelos BMF Compact Leader y BMF Mecaform reside en el cargador de piezas de masa y el sistema de moldeado en la divisora volumétrica. La divisora volumétrica Lofty está equipada con el sistema M.F.2.S. (formación de piezas sin estrés), que permite prealargar las piezas de masa en vez de prebolearlas. Un proceso que imita los gestos de los panaderos cuando dan forma manualmente a las piezas. El alargamiento de la red glutinosa facilita un buen alargamiento en la formadora manteniendo una óptima estructura alveolar.

El cargador-cámara de reposo se diferencia de los otros modelos porque, debido a la forma alargada de las piezas de masa, es necesario colocarlas con cuidado en las bolsas para que lleguen bien centradas a la formadora. Por lo demás, la construcción es idéntica a la del resto de modelos BMF y las distintas opciones y variantes.

La versión Mecaform conviene en particular para las baguettes largas, las baguettes tradicionales y todos los panes para los que la estructura alveolar es decisiva.

La opción de tolva a presión cerrada permite dividir las piezas con una larga fermentación, una buena regularidad de la masa y manteniendo su estructura alveolar.



Para producciones mayores (hasta 1800 piezas de masa/hora), los modelos Armor HV o Armor A+ pueden sustituir a los modelos Trégor o Armor ABS.

La versión Armor HV viene de serie con cuerpo de acero inoxidable y transmisión reforzada.

El modelo Armor A+ incluye además una cinta de extensión superior motorizada. Esto permite alargar más la masa y una forma más uniforme para las baguettes.

El sistema RollsCoup' se puede añadir opcionalmente para la producción ocasional de panecillos. Colocado dentro de la formadora, corta la baguette en pequeños panes.

Opcionalmente, se puede utilizar una cinta de descarga con 2 salidas para alimentar 2 máquinas (por ejemplo, una formadora y una boleadora excéntrica).

La cinta de recepción de las piezas de masa se puede sustituir por un sistema de colocación automática en las bandejas.

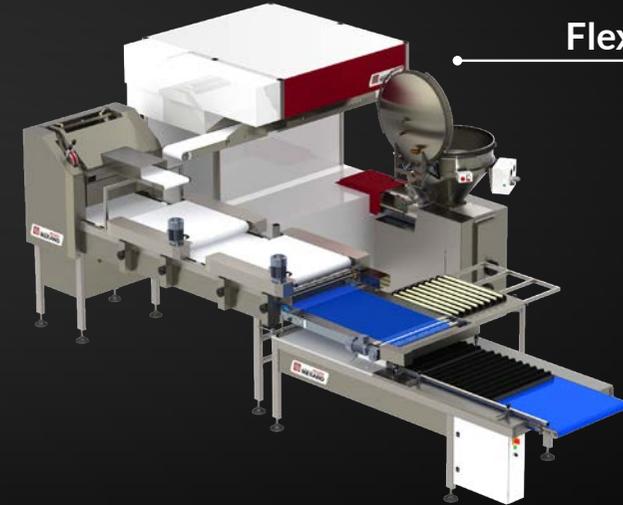


GAMAS DE LÍNEA AUTOMÁTICAS MERAND

EasyLine



FlexiLine



RheoPan



Scoring Line



Kraft Line



Gamme Artisan



Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé - Francia
+33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr/es/