

Gamme Artisans

La gamme MERAND pour artisans comprend des diviseuses hydrauliques, diviseuses-formeuses, repose-pâtons, balancelles semi automatiques, automatiques et aussi des groupes automatiques de panification avec diviseuses-peseuses volumétriques.

Depuis 1954, le Bureau d'Etudes de MERAND, en collaboration avec des artisans partenaires met au point des machines de mécanisation des pâtes. Depuis l'origine, l'accent est mis sur le respect des pâtes, la facilité d'entretien et de nettoyage mais aussi la polyvalence en développant au fil des années des accessoires pour compléter les machines et permettre de produire de nombreux types de pains.

Les machines MERAND sont vendues dans le Monde entier puisque le C.A à l'export représente plus de 60% des ventes. En tant que fabricant spécialiste (uniquement des machines pour la division-détente-façonnage), MERAND a également une gamme de machines automatiques pour de grosses productions. Cette expertise dans ce domaine permet d'apporter une grande fiabilité pour les solutions semi-automatiques et automatiques à destination des boulangeries artisanales.



Un ensemble composé d'une diviseuse hydraulique (ou diviseuse-formeuse), d'un repose-pâtons et d'une façonneuse apporte un meilleur confort, un gain de temps et de place par rapport à une solution traditionnelle de détente des pâtons sur des tables ou planches.

En effet, après la division, les pâtons sont déposés manuellement dans le repose-pâtons (Gamme PAGE) par l'opérateur pour la détente. Après celle-ci (durée au choix de l'opérateur), il les reprend pour les introduire dans la façonneuse.

Les repose-pâtons de la gamme MERAND PAGE optimisent l'hygiène grâce aux gouttières en Nyltex et le pack Hygiène (lampes UV + extracteur d'humidité).

L'opérateur n'a plus à manipuler les planches et les pâtons sont à l'abri des courants d'air.

Les façonneuses verticales Trégor ou horizontales Armor ABS peuvent être placées sur les repose-pâtons MERAND PAGE.



Les solutions semi-automatiques sont composées d'une diviseuse hydraulique (ou diviseuse-formeuse), d'une balancelle semi-automatique et d'une façonneuse.

Comme avec un repose-pâtons, l'opérateur dépose manuellement les pâtons divisés dans la chambre de détente. Par contre, cette solution offre un gain de temps important puisqu'il n'est plus nécessaire de les reprendre manuellement pour les mettre dans la façonneuse. Ils sont introduits directement par la chambre de repos semi-automatique dès que l'opérateur le décide.

La version Compact PAGE est très peu encombrante puisque la façonneuse est à l'intérieur de la balancelle (façonneuse verticale seulement).

Par contre, en version Leader PAGE, comme la façonneuse (verticale ou horizontale) est à l'extérieur, alors 2 opérateurs peuvent travailler en même temps.

Cela offre un gain de productivité considérable car pendant qu'un opérateur divise les pâtons et les dépose dans la chambre de repos Leader PAGE, l'autre récupère les pâtons façonnés et les dépose sur les filets ou couches.



La solution automatique DynaProof est composée d'une diviseuse-peseuse volumétrique, d'une balancelle à chargement et vidage automatique de type « dynamique » et d'une façonneuse ou (et) d'une bouleuse.

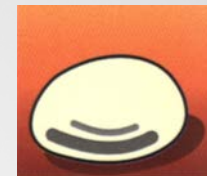
L'utilisation d'une diviseuse-peseuse apporte un gain de temps très important car par rapport à l'utilisation d'une diviseuse hydraulique, les opérations de pesée et mise en bacs sont supprimées. Cela représente environ un gain de 30' par pétrissée.

La diviseuse Softy MERAND divise les pâtons un par un au poids souhaité. Ils sont ensuite pré-boulés sur le tapis de sortie puis chargés automatiquement un à un dans les poches de la balancelle. Les pâtons changent de poche régulièrement entre le chargement et le vidage. Le chargeur de pâtons est réduit à sa plus simple expression.

Après le temps de détente (variable en fonction des produits), les pâtons sont vidés sur un tapis de transfert pour alimenter une façonneuse ou (et) une bouleuse.

Cette solution est recommandée pour les pâtons qui ne nécessitent pas une allonge très importante.

Les poches sont en feutre synthétique et la carrosserie de la balancelle est en inox. Plusieurs capacités en fonction du nombre de poches souhaitées et des poids maxi des pâtons.



Les groupes automatiques BMF Compact et Leader traitent des pâtons pré-boulés sur la diviseuse-peseuse, comme dans le cas du groupe DynaProof.

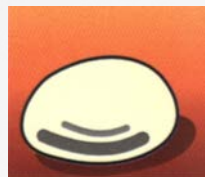
La seule différence tient dans le type de balancelle. Contrairement au modèle DynaProof, dit « dynamique », les modèles BMF sont des balancelles de type « statique ». Cela signifie que les pâtons restent dans la même poche entre le chargement et le vidage. Cela optimise la détente des pâtons et favorise l'allongement dans la façonneuse. Il y a un chargeur-répartiteur de pâtons pour déposer les pâtons dans les poches.

La structure mécano-soudée en tubes INOX 50x50mm assure une grande rigidité au châssis. L'habillage est en panneaux DIBON pour faciliter le nettoyage et l'entretien de la machine.

Dans le cas de la BMF Compact, la façonneuse est à l'intérieur de la balancelle. Dans le cas de la balancelle BMF Leader, la façonneuse est à l'extérieur et peut être placée sur un long tapis de réception.

Il est possible de mettre en option un double tapis de transfert pour alimenter 2 machines après le vidage (une façonneuse et une bouleuse excentrique).

Les poches sont en Nyltex pour une meilleure hygiène et faciliter le nettoyage. Plusieurs versions sont disponibles en fonction du nombre de poches souhaitées et des poids maxi des pâtons.

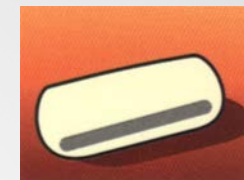


La différence majeure entre les modèles BMF Compact Leader et BMF Mecaform réside dans le chargeur de pâtons et le système de mise en forme sur la diviseuse-peseuse. La peseuse Softy est équipée du système M.F.2.S. (Mise en Forme Sans Stress) afin de pré-allonger les pâtons au lieu de les pré-bouler. Cela reprend les gestes que font les boulangers lorsqu'ils façonnent à la main. La mise en forme allongée du réseau glutineux facilite un bon allongement dans la façonneuse tout en conservant la structure alvéolaire.

Le chargeur-répartiteur est différent des autres modèles car compte tenu de la forme allongée des pâtons, il est nécessaire de les déposer délicatement dans les poches pour qu'ils arrivent bien centrés dans la façonneuse. En dehors de ces points, la construction est identique aux autres modèles BMF ainsi que les options ou variantes possibles.

La version Mecaform est tout particulièrement recommandée pour les longues baguettes, les baguettes Tradition et tous les pains pour lesquels le respect de la structure alvéolaire est important.

L'option trémie fermée à pression permet de diviser des pâtes avec un long pointage en cuve, avec une bonne régularité tout en conservant la structure alvéolaire.



Pour les productions plus importantes (jusqu'à 1800 pâtons/heure), les modèles de façonneuse Armor ABS HV, ou Armor ABS Allonge+ peuvent remplacer les modèles de façonneuses Trégor ou Armor ABS.

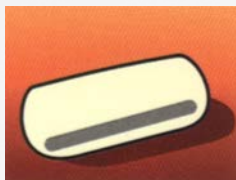
La version Armor ABS HV bénéficie en série d'une carrosserie inox et d'une transmission renforcée.

Quant au modèle Armor ABS Allonge+ il est équipé, en plus, d'un tapis d'allonge supérieure motorisé. Cela permet d'obtenir une allonge supérieure pour les pâtons mais également une forme plus régulière pour les baguettes.

Le système RollsCoup' peut être ajouté en option pour une production ponctuelle de petits pains. Placé à l'intérieur de la façonneuse, il découpe la baguette en petits pains.

En option, un tapis de vidage avec 2 sorties permet d'alimenter 2 machines (par exemple, une façonneuse et une bouleuse excentrique).

Le tapis de réception des pâtons façonnés peut être remplacé par une dépose automatique sur filets.

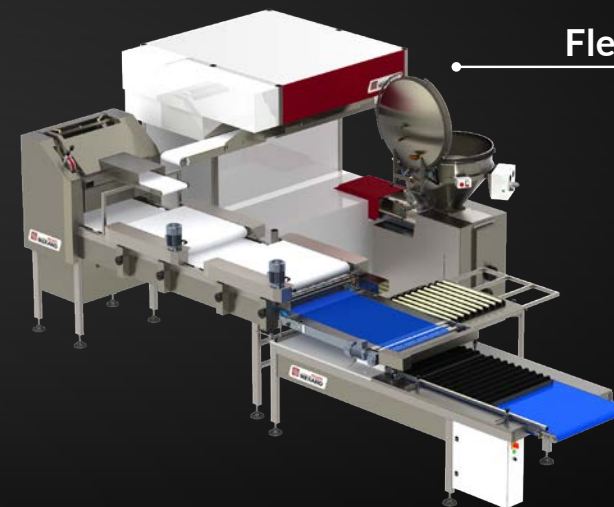


GAMMES DE LIGNES AUTOMATIQUES MERAND

EasyLine



FlexiLine



RheoPan



Scoring Line



Kraft Line



Gamme Artisan



Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé - France
02 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr