

法國的梅朗公司 (MERAND) 在2006年10月3日至9日在慕尼黑召開的IBA展覽會上，將推出以 Grigne Pains為商標的新一代自動麵包劃痕機。

Grigne Pains牌的麵包劃痕機可以代替人工，完成自古以來由麵包師完成的動作，在烤製棍式麵包的發酵和烤製工序之間，在麵包上面用刀畫出一道道的刀痕。可以採用不同的劃痕。劃痕的長度，深度和角度都可以調整。而且可以劃成直痕和斜痕。

劃痕的規律性和速度令人驚異。比如，用不到兩分鐘的時間，可以為兩百根棍式麵包劃好所需要的痕跡，每個麵包上劃出七道痕跡。

劃痕機有多種安裝類型。可以裝在發酵爐和烤爐之間，與自動生產線成為一體；也可以安裝在傳送帶上，與MecaRack系統安裝在一起(MecaRack系統是一套機械裝置，在烤製盤上安放需要烤製的麵團，兼取下烤製好的麵包)，以避免人工作業麵包原料，使劃痕工序達到連續性及一致性。標準的劃痕機也可以由一名工作人員操作。

現在很難找到高水準的，有能力的技術人員，梅朗公司的Grigne Pains劃痕機，即使連續工作幾小時之後，仍然可以在麵包上劃出漂亮的刀痕，刀法不會改變。所以，購置Grigne Pains劃痕機，是一種高效益的投資。

IBA展覽會期間，梅朗公司將在第四展廳第N° 435號展臺上演示Grigne Pains劃痕機的運轉。

梅朗公司的網站 www.merand.fr 上有劃痕機的運轉錄影。

Bureau de presse	Hong Kong	Date de parution	03/08/2006
Nom de la Société	MERAND MECAPATE		
Titre de la parution	MERAND lance une nouvelle génération de scarificateurs de pains		
Nom du support	Factiva, Dow Jones & Reuters		
Secteur technique	SERVICES INDUSTRIELS	Type de média	agence
Tirage		Périodicité	NC
Date de la diffusion	28/07/2006	N° Action	PC1793H
		N° ACTIM	057S07/06