

AquaPan® System

Les machines qui composent l'AquaPan System sont très bien adaptées pour les pâtes très hydratées (jusqu'à 80% - 90% d'eau selon les farines) et avec une très longue fermentation en cuves.

Elles peuvent produire des produits tels que ciabatta, focacia, pavés rustiques, pains artisans, petits pains... à raison de 50kg à 1 tonne de pâte/heure, en fonction des modèles et options.

Le principe consiste à étaler la pâte délicatement (conservation de la structure alvéolaire) pour en faire une bande régulière, puis ensuite à la découper aux dimensions souhaitées grâce à des disques de découpe et une guillotine.

L'étape majeure consiste à aplatir la pâte sans la dégazer.

Le staellite **M.R.N.S** (Multi Rollers No Stress) composé de 6 à 8 rouleaux effectue cette opération très délicatement contrairement à d'autres solutions qui consistent à faire passer la pâte à travers une série de rouleau de laminage. C'est la raison pour laquelle, les machines AquaPan peuvent accepter de très hauts niveaux d'hydratation. La vitesse de rotation du satellite **M.R.N.S** ainsi que sa hauteur sont réglables en fonction des recettes.

Les disques d découpe ont été étudiés pour bien découper la pâte en bandes, tout en renfermant les côtés et éviter des marques sur chaque côté des pâtons.



3 modèles AquaPan (1000/2000/3000) composent la gamme de machines avec chargement manuel de la pâte et reprise manuelle des pâtons par l'opérateur pour les déposer sur les supports (filets, plaques...).

La pâte après le pétrissage est mise dans des bacs plastiques (de 5 à 15kg) et après un certain temps de pointage (selon les recettes, pour développer la structure alvéolaire), l'opérateur dépose les bacs un par un sur le tapis d'alimentation (largeur de 400 à 600mm)

Toutes les machines AquaPan, y compris celles d'entrée de gamme bénéficient du satellite **M.R.N.S** (Multi Rollers No Stress).

Une dalle tactile (pour modèles 2000/3000 et suivants) permet de mémoriser tous les réglages pour chaque recette (vitesse d'avancement des tapis, vitesse de rotation du satellite **M.R.N.S**, longueur de découpe des pâtons par la guillotine...). Les réglages sont manuels et non mémorisables sur le modèle AquaPan 1000.

Tous les modèles de la gamme AquaPan sont équipés d'une guillotine pour une coupe droite et d'une guillotine pour coupe en biais (pointes).



AquaPan 1000



AquaPan 2000



AquaPan 3000



Les modèles AquaPan 5000 et 6000 sont également alimentés manuellement par l'opérateur mais après la découpe, les pâtons sont déposés automatiquement sur les filets ou plaques.

L'avantage principal de la dépose automatique, au-delà du gain de temps et d'une plus grande productivité, est que les pâtons ne sont ni déformés, ni dégazés par l'opérateur. Les 2 modèles sont équipés, d'un système d'écarteurs des pâtons après la découpe par disques. Dans le cas du modèle 6000, la guillotine se situe après l'écarteur, ce qui favorise une dépose bien en ligne des pâtons sur les filets, surtout pour les petits pains.

D'autre part, il y a sur le modèle 6000, une gestion automatique des rognures de pâtes qui tombent dans des bacs plastiques situés de chaque côté de la machine (idem pour les modèles suivants).

Sur les modèles 5000 et 6000 (et suivants), le satellite **M.R.N.S** (Multi Rollers No Stress) est composé de 8 rouleaux au lieu de 6.



AquaPan 5000

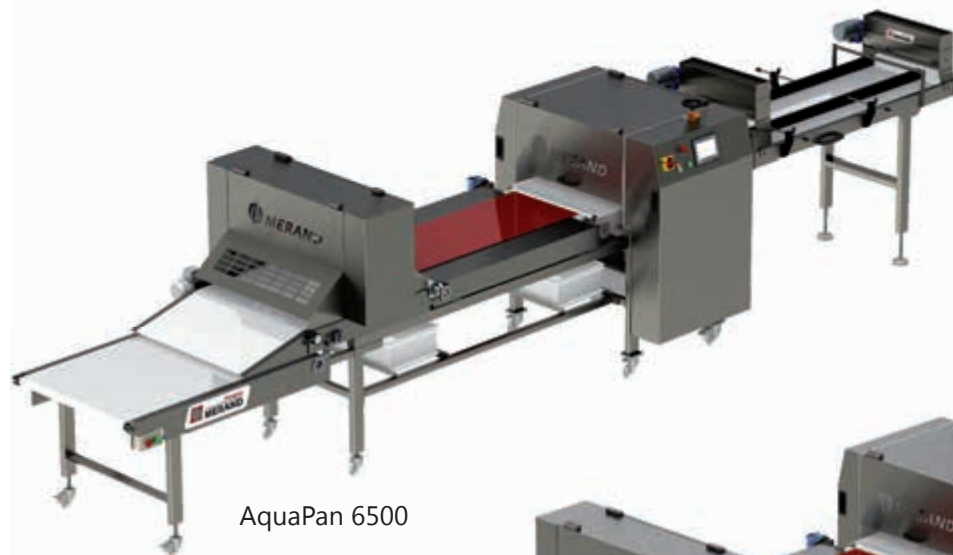


AquaPan 6000



Les modèles 6500 et 7500 sont particulièrement évolutifs. En effets différents modules peuvent compléter ces machines (dès le démarrage ou ultérieurement), tels que l'alimentation automatique, les bras oscillants, le distributeur de graines et céréales, le laminage transversal, un tapis rétractable...

Le long tapis d'alimentation (2400mm) permet d'ajouter le système d'alimentation automatique et les bras oscillants et d'économiser ainsi un poste, tout en évitant les risques d'un dégazage de la pâte. Couplé au système de laminage transversal, les modèles 6500 et 7500 permettent la formation d'une bande de pâte très régulière.



AquaPan 6500



AquaPan 7500



L'AquaPan 9000 est construite pour des cadences industrielles. Elle peut produire jusqu'à 1 tonne de pâte par heure en 3x8. Le choix des composants et le dimensionnement des organes mécaniques permettent une utilisation intensive.

Le plus souvent proposée en série avec le système d'alimentation automatique, les bras oscillants et le système de laminage transversal, elle permet des cadences élevées avec un seul opérateur.

Le distributeur de céréales TopSeeds ou le système de découpe de pâtons ronds (pita, pizza...) RoundCut peuvent compléter la ligne 9000 afin de la rendre très polyvalente. Le tapis rétractable TopDrop apporte une très grande précision dans la dépose automatique des pâtons sur les filets ou plaques, notamment pour les très petits pâtons.



AquaPan 9000



- La pâte grâce à un élévateur de bacs est chargée dans le système d'alimentation en continu **AutoFeed**. Il découpe des blocs de pâte (de 10 à 20kg) et les dépose avec une grande régularité sur le tapis d'entrée, sans dégazer la pâte. Il intègre une lubrification automatique pour éviter le collage. Pour une régularité optimisée du poids des pâtons, le système de bras oscillants **SwingArms** vient en complément. Ils ramènent la pâte des côtés vers le centre du tapis.

- Le système de laminage transversal **CrossRoll** optimise la régularité de la bande de pâte puisqu'il complète le satellite **M.R.N.S** (Multi Rollers No Stress). La bande de pâte est égalisée grâce à un laminage croisé.

- Le système de distribution de céréales **TopSeeds** permet de déposer automatiquement des graines sur le dessus des pâtons. Les pâtons sont légèrement humidifiés par un goutte à goutte et ensuite les graines sont déposées. Le réglage du débit permet de contrôler les quantités et un tapis maille avec bacs récupérateurs permettent de récupérer l'excédent de céréales pour le réutiliser.



AutoFeed



CrossRoll



TopSeeds



- Le tapis rétractable **TopDrop** optimise la dépose des pâtons dans les filets ou sur des plaques, notamment pour les petits pains car la dépose est parfaitement contrôlée. Il permet d'améliorer de façon très importante la productivité car grâce à son système d'accumulation, la ligne ne s'arrête pas au moment de la dépose.

- Le système de stockage des filets ou plaques **StoreTrays** offre une très grande autonomie à l'opérateur. En effet, ils peuvent stocker une dizaine de filets vides et autant de filets pleins. Le destockeur alimente automatiquement la ligne avec les filets vides et les filets pleins viennent se charger dans le stockeur.

- Le système **RoundCut**, peut être installé, en complément des disques et guillotine qui découpent la bande de pâte en carrés ou rectangles (ou en formes pointues), afin de la couper en forme de ronds. Différentes matrices sont possibles en fonction des diamètres de pâtons souhaités.

- La diviseuse de blocs **DivBox** permet de faciliter grandement le travail des opérateurs dans le cadre d'une ligne AquaPan avec alimentation manuelle. En effet, la pâte est mise du pétrin dans la **DivBox** (avec ou sans élévateur) et ensuite des blocs de pâte de 5 à 15kg tombent automatiquement dans des bacs en plastique d'un simple appui sur un bouton par l'opérateur. Terminé la corvée de préparation des bacs pour alimenter la machine. Moins de manipulations et moins de risques de dégazage de la pâte.



DivBox



StoreTrays



TopDrop





Z.I. de la Turbanière
Brécé - BP 93329
35533 Noyal sur Vilaine
FRANCE

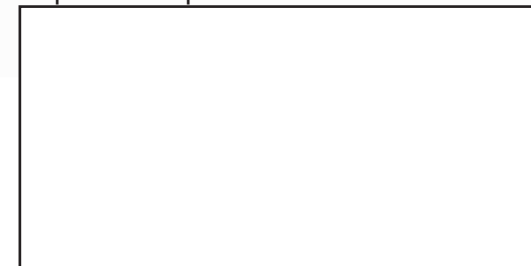
Tel: +33 (0)299 041 530
Fax: +33 (0)229 041 531

salesdpt@merand.fr
www.merand.fr

En plus d'un demi siècle, MERAND a équipé plus de 10.000 boulangers à travers le monde entier. Qualité, fiabilité et innovation caractérisent notre réputation sur les cinq continents.



Représenté par:



Retrouvez-nous sur www.merand.fr