

Desde 2007
2000 máquinas vendidas
en el mundo



Hoteles y
restaurantes



Supermercados



Panaderías



Cadenas de
panaderías
y franquicias

¿Porque poner en marcha el **CONCEPTO BAKEPOD[®]**?

1

Ofrecer a sus clientes una amplia gama de pan fresco durante todo el día, en cada punto de venta, sin personal calificado.

2

Para una mejor gestión de sus ventas y su margen limitando las pérdidas y las rupturas de panes cada día.

3

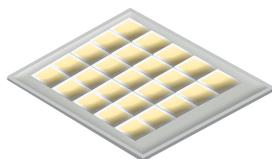
Para abrir nuevos puntos de venta más fácilmente limitando la inversión y el espacio.



Los bloques de masa se almacenan en frío. Es la tienda la que determina, en función de las ventas, el número de bloques que hay que sacar y los tipos de piezas que se deben producir. De esta forma, la tienda nunca se queda sin pan recién hecho y no sobra pan al final de la jornada.



El BakePod® Concept permite una organización del trabajo más flexible y menos exigente. Los bloques de masa se hacen generalmente el día antes para el día siguiente. Por lo tanto puede limitar o eliminar el trabajo nocturno de los panaderos.



A partir de los bloques de masa, es posible obtener piezas de cualquier peso y forma, tanto de ancho como de largo. Solo tiene que elegir el accesorio correspondiente a las dimensiones de las piezas deseadas. Las piezas se dividen y forman en una sola operación (ya no es necesario utilizar la formadora).



El sistema ofrece un ahorro de tiempo considerable y mayor capacidad de reacción en comparación con el método clásico. Puede poner las piezas directamente en el horno después de la división / formado. Eso permite acortar el tiempo de producción para satisfacer la demanda de los clientes.



Con BakePod® Concept, el amasado es la única etapa que requiere personal cualificado. Las operaciones de división y formado con Atoupains MERAND pueden estar realizadas por el personal de venta.



Las piezas se dividen y forman en el momento del horneado, lo que permite ofrecer a los clientes numerosos formatos de pan (panecillos, sandwiches, baguettes, pan de pueblo, pan grande, bastones, chapata..)



Los bloques de masa pueden conservarse en frío hasta 72 horas, lo que permite una mayor variedad de masas y más diversidad de panes sin arriesgar a pérdidas.



Gracias a la fermentación lenta (de 8 a 72 horas) de los bloques de masa en cámara fría (de 3 a 4°C), las piezas de masa tienen más gusto y una mejor textura de miga.



¡IDEA!

ALMACENAMIENTO DE LOS BLOQUES DE MASA EN CHAPAS 600 X 400 MM

Aumento de la capacidad de almacenamiento sin espacio adicional con una inversión limitada.

Por ejemplo, se pueden poner 40 bloques de masa en 40 chapas de 600 x 400 mm, por escala de 600 x 800 mm de 20 pisos. Esta configuración representa aproximadamente 160 kg de masa.

ORGANIZACIÓN



UNA NUEVA ORGANIZACIÓN QUE FACILITA LA APERTURA DE TIENDAS

Los bloques de masa se pueden producir en el taller principal y entregarse después en las distintas tiendas mediante dos procedimientos:

- Bloques de masa fría (3 - 4°C) entregados en camión refrigerado para alimentar las cámaras frías de las distintas tiendas ;
- Bloques de masa congelada entregados en los armarios congeladores de las tiendas.

Este sistema permite obtener en cada punto de venta una calidad idéntica, produciendo las piezas y cocinando el pan.

PUNTOS DE VENTA CON EL AMASADERO COMPACTO



PRODUCCIÓN Y USO DE BLOQUES DE MASA EN EL MISMO LUGAR

PRODUCCIÓN DE BLOQUES DE MASA EN EL TALLER CENTRAL Y USO EN PUNTOS DE VENTA

BLOQUES DE MASA FRESCA

BLOQUES DE MASA CONGELADA

TALLER CENTRAL



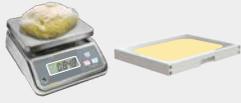
Amasado de la masa



Amasado de la masa



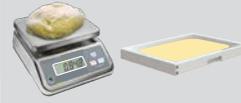
Amasado de la masa



Peso y formato de los bloques de masa con el BlockForm®



Peso y formato de los bloques de masa con el BlockForm®



Peso y formato de los bloques de masa con el BlockForm®



Fermentación de los bloques de masa en una cámara fría a +4°C (min 8 H - 72H máximo de fermentación)



Fermentación de los bloques de masa en una cámara fría a +4°C (min 8 H - 72H máximo de fermentación)



Congelación de -40°C



División y formado con la divisora-formadora y la rejilla elegida



Almacenamiento en cámara fría negativa a -18°C (hasta 3-4 semanas)



Cocción directa (sin reposo) en el horno ventilado o en el horno de suelo



Envío a puntos de venta en camiones, refrigeradas a +4°C



Envío a puntos de venta en camiones, refrigeradas a -18°C



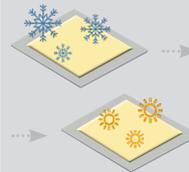
Almacenamiento de las piezas de masa en cámara fría positiva (+ 4 ° C) (hasta 72 h máximo total)



Almacenamiento en cámara fría negativa a -18°C (hasta 3-4 semanas)



División y formado con la divisora-formadora y la rejilla elegida



Deshielo y aumento de temperatura +4°C (véase MagicDo®)



Cocción directa (sin reposo) en el horno ventilado o en el horno de suelo



Almacenamiento de las piezas de masa en cámara fría positiva (+ 4 ° C) (hasta 72 h máximo total)



División y formado con la divisora-formadora y la rejilla elegidae



Cocción directa (sin reposo) en el horno ventilado o en el horno de suelo

PUNTOS DE VENTA

MODO DE FUNCIONAMIENTO



Amasado de la masa



Peso de los bloques de masa



Preparación de los bloques de masa usando el BlockForm®*



Reposo en cámara fría (de 8 a 72 horas)



El operario saca los bloques de masa de la cámara fría



Vuelca un bloque de masa en la cuba



Cierra la tapa para extender la masa sin eliminar el aire (gracias al sistema VarioPress®**)



Escogió la rejilla correspondiente en el formato del pan deseado y lanza la bandeja



* Plantilla calibración
** Regulador de presión

DIVISORA-FORMADORA



Esta máquina está diseñada más bien para las panaderías artesanales, supermercados y en general a los que van a trabajar no sólo con los bloques de masa. Combina 2 funciones:

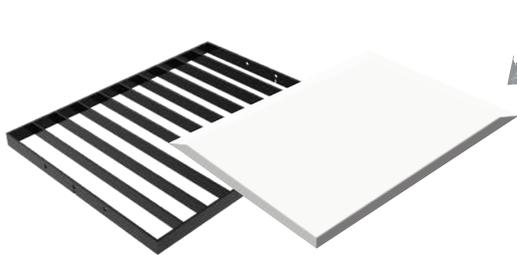
- ① Divisora hidráulica clásica 20 divisiones (para las piezas que deben estar boleadas o formadas).
- ② Formadora de piezas de masa usando el porte-rejillas y rejillas diferentes en nuestra gama (de los cuales uno de los dos sistemas para los baguettes, vea abajo).

PRENSA-FORMADORA



Esta máquina está diseñada para los puntos de venta que funcionarán sólo con bloques de masa (preparados en sitio o en un taller central). Funciona exactamente igual que la divisora-formadora, pero esta versión es más económica porque no tiene la función división hidráulica con los 20 cuchillos.

¿TAMBIÉN QUIERES PRODUCIR PALITOS BAGUETTES?



SISTEMA ESTÁNDAR DEL SISTEMA DIV'X CORTE RECTO

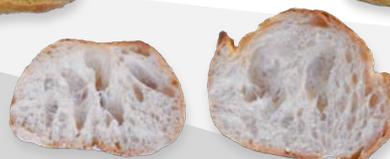
2 SISTEMAS



SISTEMA PATENTADO ALVÉOFORM®

- El perfil «corte recto» de la rejilla 10 baguettes corta la masa, lo que deja los lados abiertos.
- La bandeja es plana.

- El perfil en «V» pellizca la masa y la «cierra» como los manos del panadero.
- La bandeja Alveoform® da una forma doblada en la parte inferior de la baguette.
- Disponible en 8 y 10 baguettes.





MERAND

Dough processing expert



Gama Artesanos



EasyLine



AquaPan Line



Rolling Line



KraftLine



FlexiLine



RheoPan Line



www.merand.fr/es/



salesdpt@merand.fr



+33 (0)2 99 04 15 30



ZI de la Turbanière
Brécé, BP93329
35533 Noyal sur Vilaine, France