

Depuis 2007  
2000 machines vendues  
dans le monde



Hôtels et  
restaurants



Supermarchés



Boulangeries  
artisanales



Chaînes  
de boulangerie  
et franchises

## Pourquoi mettre en place le **BAKEPOD**<sup>®</sup> **CONCEPT** ?

1

Pour proposer à vos clients une large gamme de pains frais toute la journée, dans chaque point de vente, sans personnel qualifié.

2

Pour une meilleure gestion de vos ventes et de votre marge en limitant les invendus et les ruptures de pains chaque journée.

3

Pour ouvrir plus facilement de nouveaux points de vente en limitant l'investissement et l'espace nécessaires.



Les blocs de pâte sont stockés au froid. Les boutiques déterminent en fonction des ventes, le nombre de blocs qu'il faut sortir, et les types de pâtons à produire. Ainsi le magasin ne manque jamais de pains frais et en fin de journée il n'y a pas de pains à jeter.



Le BakePod® concept permet une organisation du travail plus flexible et moins contraignante. Les blocs de pâte sont généralement fabriqués la veille pour le lendemain. Vous pouvez donc limiter ou supprimer le travail de nuit pour les boulangers.



A partir de blocs de pâte, tous les poids et toutes les formes de pâtons sont possibles, en largeur et en longueur. Il s'agit tout simplement de choisir la grille adaptée aux dimensions de pâtons souhaités. Les pâtons sont divisés et formés en une seule opération (plus besoin de façonneuse).



Gain de temps très important par rapport à une méthode classique tout en offrant une plus grande réactivité puisque les pâtons peuvent être enfournés directement après la division / mise en forme. Cela vous permet de raccourcir les délais de fabrication pour mieux répondre à la demande de vos clients.



Avec le BakePod® Concept, seules les opérations de pétrissage et de préparation des blocs de pâte nécessitent du personnel qualifié. Les opérations de division / mise en forme avec l'Atoupains MERAND peuvent être réalisées par le personnel des points de vente.



Les pâtons ne sont divisés et formés qu'au moment de les enfourner. Cela permet d'offrir à la clientèle de nombreux formats de pains (petits pains, sandwiches, baguettes, pavés rustiques, gros pains, bâtards...).



Les blocs de pâte peuvent être conservés au froid jusqu'à 72H. Cela permet d'avoir une grande variété de recettes de blocs de pâtes et ainsi d'offrir un large choix à vos clients sans risques de perte.



La fermentation lente (de 8H à 72H) des blocs de pâte en chambre froide (3-4°C) contribue à donner aux pâtons un bel alvéolage et du goût.



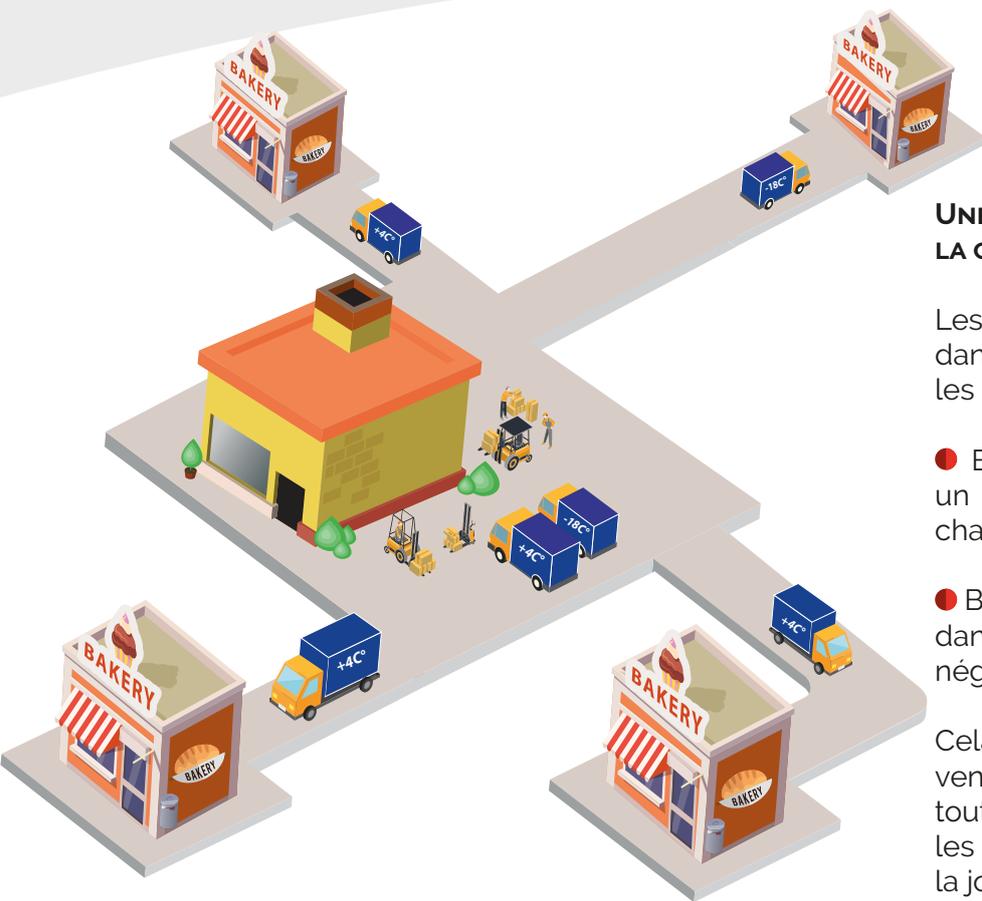
### IDEE !

#### STOCKAGE DES BLOCS SUR DES PLAQUES 600X400MM

La possibilité de stocker les blocs de pâte sur des plaques (au lieu de bacs) augmente votre capacité de stockage sans espace supplémentaire tout en limitant l'investissement.

Par exemple, on peut mettre 40 blocs de pâte sur 40 plaques 600 x 400mm, par échelle 600 x 800mm de 20 étages. Cela représente environ 160kg de pâte.

## ORGANISATION



### UNE NOUVELLE ORGANISATION QUI FACILITE LA CREATION DES BOUTIQUES

Les blocs de pâte peuvent être produits dans le fournil principal, puis être livrés dans les différentes boutiques, selon 2 procédés :

- Blocs de pâtes froids (3°C) livrés dans un camion réfrigéré pour alimenter les chambres froides des différents magasins ;
- Blocs de pâtes congelés (-18°C) expédiés dans les armoires de stockage en froid négatif des magasins.

Cela permet d'avoir dans chaque point de vente, une qualité identique des produits, tout en produisant les pâtons et en cuisant les pains devant les clients, tout au long de la journée.

### POINTS DE VENTE AVEC LE FOURNIL PEU ENCOMBRANT



# PRODUCTION ET UTILISATION DE BLOCS DE PÂTE DANS LE MÊME ENDROIT

# PRODUCTION DE BLOCS DE PÂTE DANS L'ATELIER CENTRAL ET UTILISATION DANS LES POINTS DE VENTE

## BLOCS DE PÂTE FRAIS

## BLOCS DE PÂTE SURGELÉS



Pétrissage de la pâte



Pétrissage de la pâte



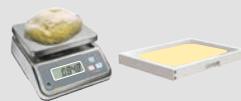
Pétrissage de la pâte



Pesage et mise en forme des blocs de pâte avec BlockForm®



Pesage et mise en forme des blocs de pâte avec le BlockForm®



Pesage et mise en forme des blocs de pâte avec BlockForm®



Fermentation des blocs de pâte en chambre froide à +4°C (min 8H - max 72H de fermentation)



Fermentation des blocs de pâte en chambre froide à +4°C (min 8H - max 72H de fermentation)



Surgélation en -40°C



Division et mise en forme des pâtons avec la diviseuse-formeuse et la grille sélectionnée



Stockage en chambre froide négative à -18°C (jusqu'à 3-4 semaines)



Cuisson directe (sans attente) dans le four ventilé ou le four à sole



Expédition vers les points de vente dans les camions réfrigérés à +4°C



Expédition vers les points de vente dans les camions réfrigérés à -18°C



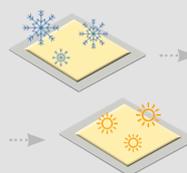
Stockage des pâtons en chambre froide positive (+4°C) (jusqu'à 72H au total maximum)



Stockage en chambre froide négative à -18°C (jusqu'à 3-4 semaines)



Division et mise en forme des pâtons avec la diviseuse-formeuse et la grille sélectionnée



Décongélation et remontée en température +4°C (c.f. MagicDo®)



Cuisson directe (sans attente) dans le four ventilé ou le four à sole



Stockage en chambre froide positive +4°C (jusqu'à 72h max au total)



Division et mise en forme des pâtons avec la diviseuse-formeuse et la grille sélectionnée



Cuisson directe (sans attente) dans le four ventilé ou le four à sole

# MODE DE FONCTIONNEMENT



Pétrissage  
de la pâte



Pesage  
des blocs de pâte



Préparation  
des blocs de pâte à l'aide de pâte en chambre froide  
du BlockForm®\*



Stockage de blocs  
de pâte en chambre froide  
(de 8H à 72H)



L'opérateur sort les blocs  
de pâte de la chambre  
froide



Il renverse un bloc  
de pâte dans la cuve



Il ferme le couvercle  
pour étaler la pâte sans  
la dégrazer grâce  
au VarioPress®\*\*



Il choisit la grille  
correspondante au  
format de pains  
souhaité et lève  
le plateau



\* Gabarit de calibrage  
\*\* Régulateur de pression

**DIVISEUSE-FORMEUSE**



Cette machine est plutôt destinée aux boulangeries artisanales, supermarchés et de façon plus générale à ceux qui **ne travailleront pas seulement avec des blocs de pâte**.

Elle combine 2 fonctions :

- ① Diviseuse hydraulique classique 20 divisions (pour tous les pâtons à bouler ou à façonner).
- ② Formeuse de pâtons en utilisant le porte-grilles et les différentes grilles de notre gamme (dont un des deux systèmes pour baguettes, voir ci-dessous).

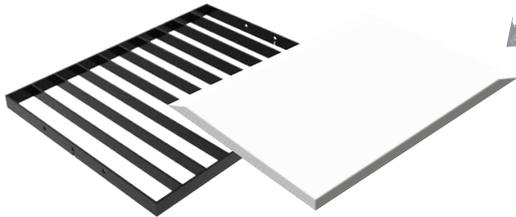
**PRESSE-FORMEUSE**



Cette machine est destinée aux points de vente qui **ne travailleront qu'à partir des blocs de pâte** (préparés sur place ou dans un atelier central). Elle fonctionne exactement comme la version Formeuse de pâtons de l'autre version. Cette version est donc plus économique puisqu'elle n'a pas la fonction division hydraulique à couteaux 20 divisions.

**VOULEZ-VOUS ÉGALEMENT PRODUIRE DES BAGUETTES ?**

**2 SYSTÈMES**



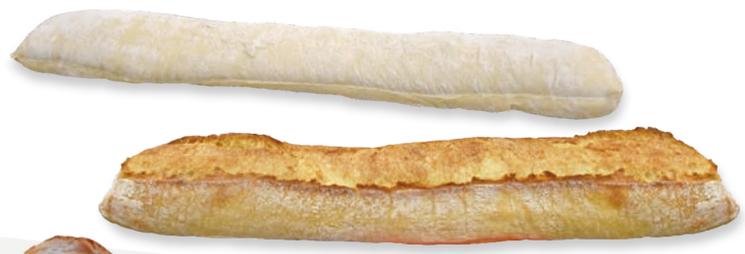
**SYSTÈME STANDARD DIV-X COUPE DROITE**

- Le profilé « coupe droite » de la grille 10 baguettes tranche la pâte, ce qui laisse les côtés ouverts.
- Le plateau est plat.



**SYSTÈME BREVETÉ ALVÉOFORM®**

- Le profilé en V pince la pâte et la «soud» comme le ferait la main du boulanger.
- Le plateau Alvéoform® donne une forme galbée au dessous de la baguette.
- Existe en 8 et 10 baguettes.





# MERAND

*Dough processing expert*



**Gamme Artisans**



**EasyLine**



**AquaPan Line**



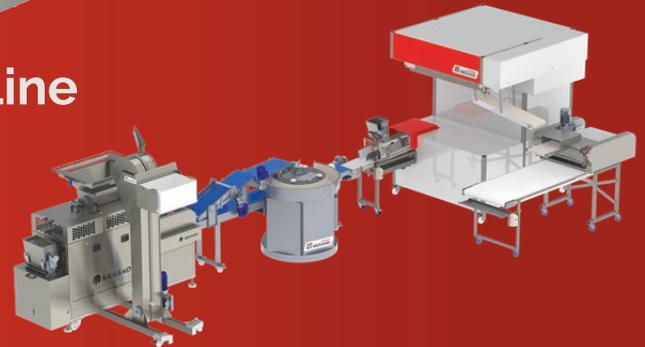
**Rolling Line**



**KraftLine**



**FlexiLine**



**RheoPan Line**



[www.merand.fr](http://www.merand.fr)



[salesdpt@merand.fr](mailto:salesdpt@merand.fr)



+33 (0)2 99 04 15 30



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