

# PÉTRINS ET ÉLÉVATEURS

Le pétrissage est une étape essentielle de la panification, déterminante pour la structure, l'hydratation et le goût du pain. Pour garantir une pâte bien oxygénée, sans échauffement, MERAND propose une gamme de pétrins robustes, performants et adaptés à tous types de pâtes.

Grâce à leur double vitesse (frasage puis étirage), les pétrins MERAND assurent un développement optimal du réseau glutineux, un alvéolage maîtrisé et une température de pâte idéale. Disponibles en plusieurs capacités (de 100L à 400L), ils s'intègrent facilement dans tous les environnements de production.

Pour plus de confort et d'efficacité, MERAND propose également des élévateurs hydrauliques de cuve, parfaits pour alimenter automatiquement vos diviseuses volumétriques ou transférer la pâte vers une table d'affalage.



# PAXO - PÉTRIN À AXE OBLIQUE À CUVE FIXE

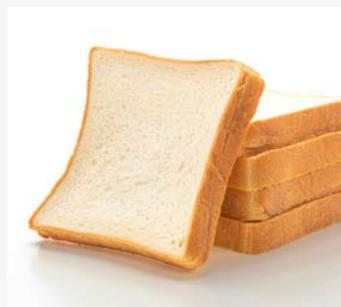
Le pétrin PAXO est conçu pour travailler tous types de pâtes, y compris les plus hydratées. Il allie le respect du pétrissage traditionnel, une construction robuste et un grand confort d'utilisation, grâce à sa cuve inox et ses deux minuteriers électroniques de série.

Trois modèles disponibles :

- **PAXO 30** : 30 L de coulage / 80 kg de pâte
- **PAXO 45** : 45 L de coulage / 120 kg de pâte
- **PAXO 60** : 60 L de coulage / 160 kg de pâte

Principaux avantages :

- 2 minuteriers électroniques à double affichage digital (jusqu'à 20 min chacune), avec :
  - Rappel du temps programmé,
  - Fonctionnement en continu et illimité,
  - Passage automatique 1<sup>ère</sup>/2<sup>e</sup> vitesse en mode auto.
- Tête relevable de série (sur 2 paliers) pour un accès et un nettoyage facilités.
- Capot plein sécurisé en inox offrant un gain de place (en position ouverte, toute la cuve est dégagée puisque le capot bascule vers l'arrière).
- Bac de rangement intégré pour les ustensiles.



# PAXO MOUV - PÉTRIN À AXE OBLIQUE À CUVE AMOVIBLE

Les pétrins à cuve amovible sur chariot permettent un transfert facile vers un élévateur et/ou le repos en masse de la pâte directement dans la cuve, en facilitant l'enchaînement des pétrissages sans interruption.

Trois modèles disponibles :

- **PAXO MOUV 30** : 30 L de coulage / 80 kg de pâte
- **PAXO MOUV 45** : 45 L de coulage / 120 kg de pâte
- **PAXO MOUV 60** : 60 L de coulage / 160 kg de pâte

## Principaux avantages :

- Châssis monobloc en acier peint Epoxy alimentaire.
- Bras en fonte d'aluminium, relevable manuellement.
- Cuve inox amovible à bords arrondis, freinée manuellement.
- Tête relevable de série (pivot sur 2 paliers).
- 2 minuteries électroniques à double affichage digital (jusqu'à 20 min chacune) :
  - Rappel du temps programmé,
  - Fonctionnement continu et illimité,
  - Passage automatique de la 1<sup>ère</sup> à la 2<sup>e</sup> vitesse en mode auto.
- Tableau de commande étanche intégré au châssis.
- Capot inox plein sécurisé avec trappe d'ajout et ouverture arrière pour un encombrement minimal.
- Capot basculant inox : accès total à la cuve en position ouverte.
- Nettoyage simplifié, aucune accumulation de farine.

## Option :

- Cuve supplémentaire pour enchaîner les pétrissages sans attente.



# PAXO LIFT - PÉTRIN À AXE OBLIQUE À CUVE AMOVIBLE RELEVAGE HYDRAULIQUE

Conçu pour répondre aux exigences des boulangers à la recherche d'un matériel fiable et performant, ce pétrin s'adapte parfaitement aux environnements de production intensifs. Sa conception robuste et ses fonctionnalités techniques en font un allié indispensable au quotidien.

## Principaux avantages :

- Châssis monobloc en acier peint Epoxy alimentaire pour une hygiène optimale et une grande longévité.
- Cuve inox sortante, montée sur chariot avec bords arrondis pour un nettoyage facile et équipée de freins pour une parfaite stabilité.
- Deux minuteries électroniques à double affichage digital, programmables jusqu'à 20 minutes chacune :
  - Fonction de rappel du temps programmé,
  - Utilisation possible en continu avec arrêt automatique,
  - Mode de fonctionnement illimité en occultant les minuteries.
- Bras de pétrissage en fonte d'aluminium à relevage hydraulique : son profil et sa synchronisation avec la forme de la cuve assurent une excellente oxygénation et empêchent les remontées de pâte.
- Fermeture et blocage hydraulique de la cuve pour plus de sécurité et de praticité.
- Capot plein inox sécurisé, conçu pour une utilisation intensive et sûre.



# SPIFIX - PÉTRIN À SPIRALE À CUVE FIXE

Le pétrin à spirale SpiFix MERAND garantit un pétrissage homogène, rapide et sans échauffement. Sa cuve spécialement dessinée et sa spirale unique évitent les remontées de pâte et assurent une oxygénation optimale. Résultat : une pâte lisse, bien structurée et régulière.

Conçu pour s'adapter à tous types de pâtes, même les plus exigeantes - très hydratées (+75%) ou très fermes (-50%) - le SpiFix intègre deux moteurs puissants, une transmission directe et un axe droit avec pieds renforcé. Cette conception garantit des performances constantes, y compris en petites quantités, et limite les risques de surchauffe.

## Principaux avantages :

- Capot de cuve transparent en PMMA : visibilité optimale, meilleure sécurité, réduction des émissions de farine et des risques respiratoires.
- Bouton d'impulsion de cuve : extraction facilitée, gain de temps et réduction des efforts de manutention.
- Trois modes de fonctionnement disponibles : manuel, semi-automatique ou automatique, pour s'adapter à toutes les méthodes de travail.
- Tableau de bord électromécanique avec deux minuteries pour un réglage simple et précis.



# SPIFIX - PÉTRIN À SPIRALE À CUVE FIXE



## Écran tactile TouchScreen

- Interface intuitive qui permet de configurer jusqu'à 25 recettes personnalisées.
- Programmez facilement des séquences de pétrissage précises, comme : frasage de 5min en 1<sup>ère</sup> vitesse, autolyse de 45min (arrêt), puis pétrissage de 8min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Une flexibilité optimale pour un pétrissage maîtrisé.



## Système de mesure de température BakeTemp

- Permet de surveiller la température de la pâte en temps réel grâce à une sonde infrarouge intégrée.
- Contrôle précis et un pétrissage optimal.
- Hygiène : pas de contact = pas de contamination.



## Système de pesée AutoWeight

- Pesée intégrée des ingrédients pour un processus de pétrissage précis et sans erreur.
- Associé à la fonction de recettage, il offre un guidage pas à pas et garantit un dosage optimal et une qualité constante dans toutes vos boulangeries, avec l'ensemble de vos employés.

	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Capacité* en pâte (kg) Mini / Maxi	4 / 60	5 / 80	8 / 120	10 / 160	10 / 200	12 / 250
Capacité* en farine (kg)	36	50	75	100	125	150
Volume de la cuve (L)	117	131	189	266	306	378
Diamètre de la cuve (mm)	670	670	750	850	910	1 000
Rotations par minute 1 <sup>ière</sup> / 2 <sup>ième</sup> vitesse	114 / 224	99 / 229	104 / 218	92 / 182	92 / 182	93 / 184
Rotations par minute sur la cuve	13	13	12	12.5	12.5	12.5

\*Capacités données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage de la pâte, le temps de pointage...

# SPIMOUV - PÉTRIN À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

Polyvalent et performant, le pétrin SpiMouv répond aux exigences de toutes les boulangeries, de l'artisanat aux structures semi-industrielles. Il est disponible en plusieurs capacités de cuve, **de 154 à 413L**, et s'adapte à une large gamme de pâtes :

- **SpiMouv ST** : pour pâtes tendres ou bâtardes (hydratation > 55 %).
- **SpiMouv DT** : pour pâtes dures (hydratation ≤ 45 %), grâce à sa double transmission et son axe droit spécial sans pied.

La double vitesse de spirale assure un pétrissage homogène, structuré et bien oxygéné, quelles que soient les conditions de production.

## Principaux avantages :

- Tête à soulèvement hydraulique : fonctionnement silencieux et sécurisé.
- Cuve-chariot maniable, même à pleine charge.
- Possibilité de travail en multi-cuves pour plus de flexibilité.
- Capot inox anti-projection : limite les émissions de poussière et prévient les risques respiratoires.
- Structure en acier verni et courbes arrondies : évite l'accumulation de farine et facilite l'entretien.



# SPISWING - PÉTRIN À SPIRALE AUTO-BASCULANT

Conçu pour tous types de pâtes, y compris les plus hydratées (>64%) ou les plus dures (>45%), le SpiSwing assure un pétrissage homogène, sans échauffement, grâce à son moteur renforcé et sa double transmission spirale.

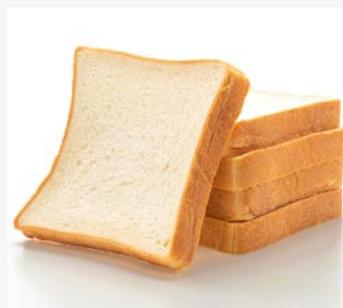
Composé d'un pétrin à cuve fixe et d'un élévateur hydraulique compact, il permet le transfert automatique de la pâte, sans intervention manuelle, vers une table d'affalage ou une diviseuse. Le pétrin, fixé à la partie mobile, se soulève pour déverser la pâte avec précision.

Disponible en plusieurs modèles, le SpiSwing offre :

- 2 hauteurs de déversement : 1400 ou 1900 mm,
- Capacités de 75 à 150 kg de farine,
- Basculement gauche ou droite, pour une intégration facile en ligne.

Équipé d'un inverseur de rotation de cuve et d'un bouton « rotation à impulsions », il facilite l'extraction et s'adapte à un usage intensif : jusqu'à 3 cycles/heure, 10-12 heures/jour.

En option, un tableau de commande électronique permet de mémoriser jusqu'à 90 recettes, pour un travail précis, reproductible et simplifié au quotidien.



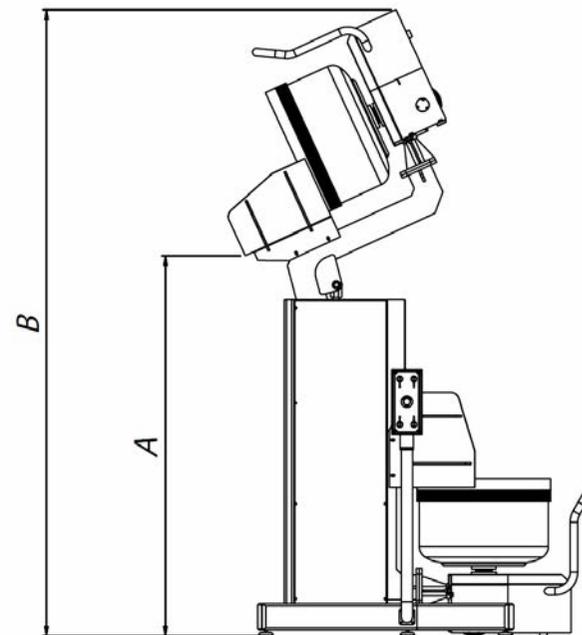
# EC-BACK - ÉLÉVATEUR DE CUVE

L'EC-Back permet de transférer automatiquement le contenu d'une cuve amovible vers une table d'affalage ou une diviseuse volumétrique, sans manipulation manuelle.

Conçu pour un usage semi-industriel (2 équipes/jour), il améliore les conditions de travail et réduit les risques liés à la manutention des cuves de grande capacité.

Grâce à son déversement arrière, il est compatible avec les cuves-chariots SpiMouv 80 / 120 / 160 / 200 / 280. Il offre plusieurs hauteurs de déversement standards (1100 mm, 1400 mm, 1900 mm, 2500 mm), avec possibilité de hauteurs intermédiaires sur demande.

Sa structure robuste en acier peint, ses pieds inox anti-vibrations et sa fixation au sol garantissent une stabilité parfaite, ainsi qu'une grande fiabilité et longévité.



	EC-Back 1100	EC-Back 1400	EC-Back 1900	EC-Back 2500
	(mm)			
A Hauteur de déchargement	1110	1540	2050	2500
B Hauteur maximale	2620	3000	3500	4000



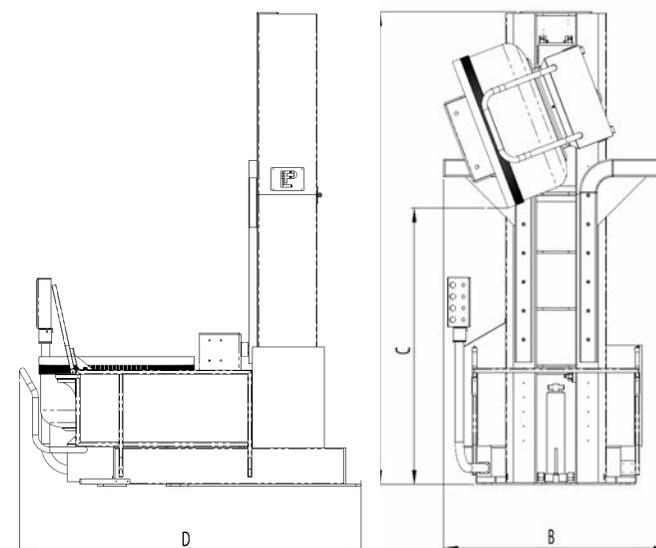
# EC-SIDE - ÉLÉVATEUR DE CUVE

Ergonomique et peu encombrant, l'élevateur EC-Side facilite les manipulations pénibles et répétitives au poste de travail, en transférant automatiquement la pâte pétrie sur une table d'affalage ou vers une diviseuse volumétrique. Avec le déversement latéral, il est compatible avec les cuves-chariots SpiMouv 80/120/160/200/280.

Il existe 2 modèles d'élevateurs EC-Side : avec le déversement sur un seul côté (EC-Side 1) et avec le déversement sur les deux côtés (EC-Side 2).

Deux hauteurs de déversement sont possibles : sur une table à 1400mm (modèle EC-B) ; dans une trémie à une hauteur réglable de 1400mm à 1900mm (modèle EC-H). D'autres hauteurs de déversement sur mesure sont également réalisables sur demande.

Robuste et puissant, l'élevateur EC-Side est conçu pour l'utilisation semi-industrielle (2 équipes par jour). Le tableau de commande est positionné sur le côté de la machine afin de ne pas gêner le travail de l'élevateur.



	EC-B	EC-H
A Hauteur max. sous plafond	2 765 mm	3 280 mm
B Largeur max	1 560 mm	1 560 mm
C Hauteur de déchargement	1 400 mm	1 900 mm
D Longueur max	2 400 mm	2 400 mm



# SKYBAC - ÉLÉVATEUR DE BACS PLASTIQUES OU INOX

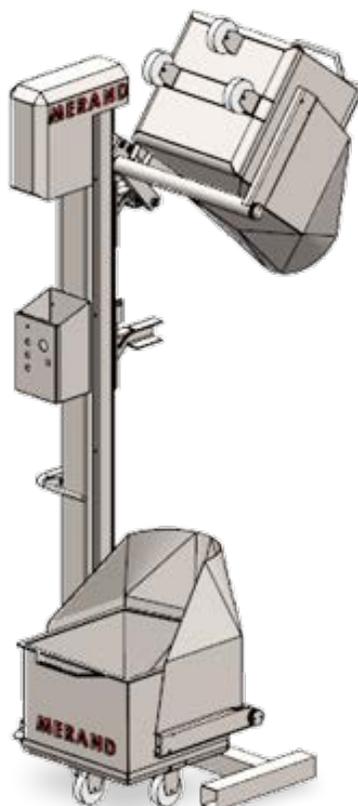
L'élévateur de bacs plastique ou inox assure une alimentation en pâte fluide et en continu, à l'aide de bacs rectangulaires standards (non fournis).

## Principaux avantages :

- Compatibilité avec des bacs rectangulaires standards (ex. : **60 × 40 × 35 cm**).
- Types de bacs acceptés : bacs seuls ou sur roulettes (bacs Europe, plastique ou inox).
- Capacité de levage : **120 kg ou 250 kg** selon le modèle.
- Hauteur de levage maximale : **2 m ou 3 m** selon configuration.
- Montage au choix : sur pied fixe ou plateforme mobile.
- Variateur de vitesse intégré pour un contrôle optimal du cycle de levage.
- Option de levage automatique disponible.

Le levage du bac peut être déclenché automatiquement dès que la cuve est vide, afin d'assurer une alimentation continue.

*Important* : cette option nécessite l'installation d'une cage de sécurité intégrale autour de l'élévateur, conformément aux exigences de sécurité en vigueur.



# GAMMES DE LIGNES AUTOMATIQUES MERAND

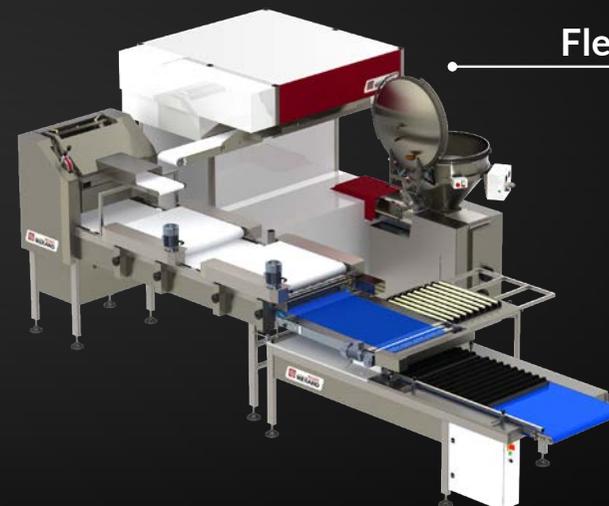
RheoPan



EasyLine



FlexiLine



Scoring Line



Kraft Line



Gamme Artisans



**MERAND**

*Le maître d'œuvre de la pâte*

Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé - France

02 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr

www.merand.fr