

RHEOPAN

La gama de máquinas que componen la línea RheoPan permite la producción de un amplia variedad de productos con diferentes tipos de masa. Esto se hace sin estresar el masa y con muy buena precisión en los pesos, en particular gracias a su pesaje de piezas de masa con control de peso y su reajustamiento continuo y automático de los parámetros.

La línea RheoPan permite, según los módulos instalados, producir :

- Piezas rectangulares (ciabatta, focaccia u otros).
- Bolas (grandes o pequeñas, de masa firme o muy hidratada, fermentadas o no, etc.)
- Panes alargados (como baguettes, baguettes con extremos puntiagudos, panes grandes y cortos u otros, panecillos).



DIVISORA RHEOPAN PRECISION



Cinta-Pesadora



1 Banda



2 Bandas

Su sistema de pesaje doble continuo ofrece una excelente regularidad en los pesos, incluso con masas fermentadas. Cada peso está controlado automáticamente en una segunda cinta de pesaje. En el caso de una desviación de peso, la máquina se ajusta automáticamente para cortar las siguientes piezas de masa.

La divisora RheoPan Precision puede funcionar en 1 o 2 tiras, según las piezas de masa que queremos producir.

Hay 3 modelos disponibles según la gama de peso deseada y la cadencia de producción.



Modelo	Cant. de banda	Anchura de banda	Peso mínimo*	Peso máximo*	Producción máx (kg/masa/h)*	Capacidad de la tolva (litros)
RheoPan Précision 65	1	10 cm	100 g	1 300 g	470	65
	2		50 g	650 g		
RheoPan Précision 85	1	13 cm	150 g	2 050 g	740	85
	2		75 g	1 025 g		
RheoPan Précision 145	1	16 cm	200 g	2 400 g	865	145
	2		100 g	1 200 g		
RheoPan Précision 225	1	19 cm	450 g	3 450 g	1 440	225
	2		225 g	1 725 g		

* Datos a título indicativo, varios parámetros pueden influir en ellos, en particular: el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, el tiempo de fermentación ...



BOLEADORA RHEOPAN ROTABALL BY PASS



Enharinador automático



Panel de control



Bandas sintéticas no pegajosas

Si la producción de piezas redondas es importante, es posible completar la línea agregando el módulo de boleado RheoPan RotaBall by Pass.

El excéntrico movimiento de la boleadora y los ajustes disponibles para ajustar la fuerza de sujeción o la velocidad de boleado permiten bolear las piezas de masa sin ningún estrés por la masa, todo especialmente para masas muy frágiles.

El RheoPan RotaBall encaja perfectamente en la línea RheoPan, gracias a un bypass que le permite ir directamente desde la Divisora RheoPan Precisión para moldear para piezas de masa que no deben ser boleadas (como baguettes).

También es posible combinar un boleado ligero y luego formar para algunos productos (panes grandes y cortos) gracias a la opción FlatRoll.



RotaBall By Pass

Para producciones más grandes, un segundo módulo RheoPan RotaBall puede ser agregado.

Peso de las piezas de masa : de 75 a 4 000 g*
Tasa horaria hasta ≈ 1500 piezas de masa/h*

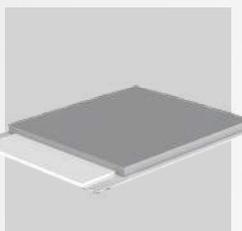
* Datos a título indicativo, varios parámetros pueden influir en ellos, en particular: el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, el tiempo de fermentación ...



Doble RotaBall By Pass



FORMADORA HORIZONTAL ARMOR HV



PoinTop (opción)

Desde hace más de medio siglo, MERAND es especialista en el moldeado de masa y gracias a su experiencia ha desarrollado una formadora de alta eficiencia, especialmente cuando se combina con la divisora RheoPan Precision.

Esta formadora horizontal alarga la masa sobre una mesa fija, como lo haría un panadero a mano sobre una mesa de trabajo. Garantiza un respeto óptimo de la masa.



RollsCoup 4 (opción)



Guía de pan corto (opción)

La formadora horizontal está equipada con el sistema de laminación **Alvéo+** para evitar que el gas se escape de la masa, y un proceso de alargamiento ajustable en 2 pasos, **A.P.S** (Alargamiento Progresivo Sincronizado), que evita que se rompa la masa. Sus engranajes reforzados le permiten asegurar más volúmenes de producción que un Armor ABS clásica.

Obviamente, es muy adecuado para dar forma a hermosas baguettes, pero no solo.



Varios accesorios opcionales hacen del RheoPan Armor HV una formadora muy versátil:

- **Pointop** (modelado de panes y baguettes con puntas)
- **RollsCoup** (corte automático en rollos, medias baguettes, etc.)
- **Guías de pan cortas** (para dar forma a los productos a las longitudes deseadas)

Dependiendo de sus necesidades, es posible reemplazar el RheoPan Armor HV por otra formadora MERAND.

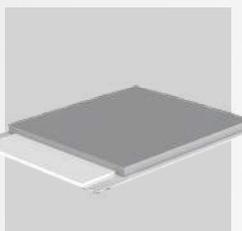
Peso de las piezas de masa de 50 a 2000 g*

Tasa horaria hasta ≈ 1 800 piezas de masa/h*

* Datos a título indicativo, varios parámetros pueden influir en ellos, en particular: el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, el tiempo de fermentación ...



FORMADORA HORIZONTAL ARMOR I



PoinTop (opción)

Esta formadora es muy respetuosa con su masa. Gracias al sistema de laminación progresiva y ajustable (1 rollo de prelamación Alvéo + y 4 rollos de laminación), y gracias al alargamiento sobre una mesa fija, la Armor I permite conservar la estructura alveolar de la masa sin desgasificar, desgarrar o sobrecalentar.

Su primer alargamiento calibrado permite obtener una excelente regularidad de longitud sobre los productos terminados.



RollsCoup 4 (opción)

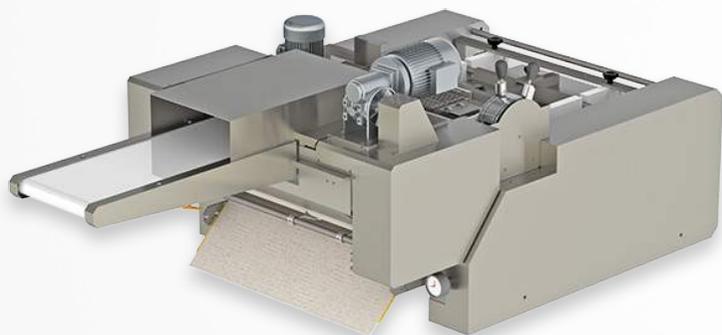


RollsCoup 3 (opción)

Te permite hacer bonitas baguettes con una estructura interior perfecta, pero también baguettes y panes con puntas gracias al accesorio **PoinTop** (opcional).

Con el sistema de corte **RollsCoup** (opcional), es posible formar sus baguettes y cortarlas automáticamente en la formadora en 2, 3, 4,... solo si se combina con una cámara de reposo MERAND.

La opción **C2A** (Control de Alargamiento Asistido) puede brindarle más versatilidad gracias a su cinta inferior motorizada que le permite detener, limitar o aumentar el segundo alargamiento.



Especialmente diseñada para la producción de grandes volúmenes, la formadora horizontal Armor I se puede utilizar para dar forma a piezas de masa de **200 a 2 000 g** y puede llegar hasta **≈ 2 000 piezas de masa/h** (según peso y tipo de masa).

* Datos a título indicativo, varios parámetros pueden influir en ellos, en particular: el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, el tiempo de fermentación ...



CINTAS TRANSPORTADORAS WORKBELT

Varios modelos de cintas transportadoras WorkBelt están disponibles según configuración de línea.



Reclinables, podrán transportar piezas de masa a otros módulos, o dejar trabajar las piezas de masa manualmente gracias a las 2 repisas de trabajo laterales.



Algunos modelos pueden tener una altura de carga (y salida) ajustable, para ser más versátil en caso de cambio de configuración.



CÁMARAS DE REPOSO AUTOMÁTICAS



Bolsillos en Nyltex

Aunque la mayoría de los clientes utilizan la línea RheoPan sin cámara de reposo, algunos desean agregar una etapa de descanso, especialmente para la fabricación de sus panes blancos (baguettes en particular), o para incrementar aún más la regularidad y calidad de los productos finales.

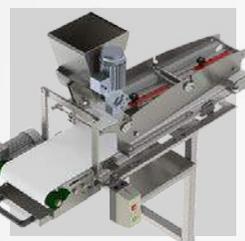
MERAND dispone de varios tipos de cámaras de reposo, como la **EasyRest** para un breve descanso (de 2 a 5 minutos), la **BMF Mécaform** o la **Mécaform Industria** que garantizan volúmenes más elevadas.

MERAND asocia con estas cámaras estáticas un preformado de las piezas de masa antes de cargarlas en los bolsillos. Este es el sistema **M.F.2.S** (preformado sin estrés). Las piezas de masa están pre-alargadas, al igual que con el moldeado manual.

Esta operación permite poner la red glutinosa en la forma correcta para un mejor alargamiento en la formadora, y así traer una mayor regularidad, evitando el desgarro de la masa.

Los bolsillos de nuestras cámaras de reposo son de Nyltex, un material especialmente diseñado para evitar que las piezas de masa se peguen y limitar el uso de harina. Para una máxima higiene y limitación de los riesgos de pegado, nuestras cámaras están equipadas con lámparas germicidas, y un sistema opcional de ventiladores/extractores de humedad para secar los bolsillos y un enharinador central.

Estas cámaras de reposo están especialmente recomendadas para baguettes largas o baguettes tradicionales y para luego realizar cortes automáticos en rollos.



MF2S

Ventilador/
extractor de humedad

EasyRest



BMF Mécaform



Mécaform Industria



ELEVADOR Y TOLVA INTERMEDIARIA

El **elevador de cajas de plástico** permite una alimentación continua de la tolva de la divisora RheoPan Precision a través de cajas de plástico rectangulares (no incluidas). Existe una opción para activar la elevación cuando no hay mucha masa en la tolva.



Elevador de cajas de plástico

El elevador de cubas y la tolva intermedia son para transferir la masa directamente desde la amasadora a la divisora RheoPan. Son necesarios 2 módulos :

- **Una tolva intermedia** encima de la divisora Rheopan Precision para llenar poco a poco la tolva de la divisora y así mantener una buena regularidad de pesos divididos.
- **Un elevador de cubas** capaz de elevarse lo suficiente para llenar la tolva intermedia.



Elevador de cubas

Estos módulos limitan las manipulaciones del operador y, por lo tanto, ahorran tiempo en su producción, evitan los trastornos musculoesqueléticos y le brindan un mayor volumen de producción.



Tolva intermedia



DEPOSITADORA AUTOMÁTICA DE SEMILLAS



Módulo de agua

Depósito automático de semillas para piezas de masa que salen del RheoPan Precision (panes cuadrados o ciabattas con semillas,...).

El módulo de rociado de agua está conectado a la red de agua. El caudal de agua pulverizada ajustable en frecuencia y en duración del pulso permite un buen agarre de la semilla en las piezas de masa.



Módulo de semillas



Cajones recolectores de agua y semillas

El dosificador puso semillas de forma homogénea sobre las piezas de masa.

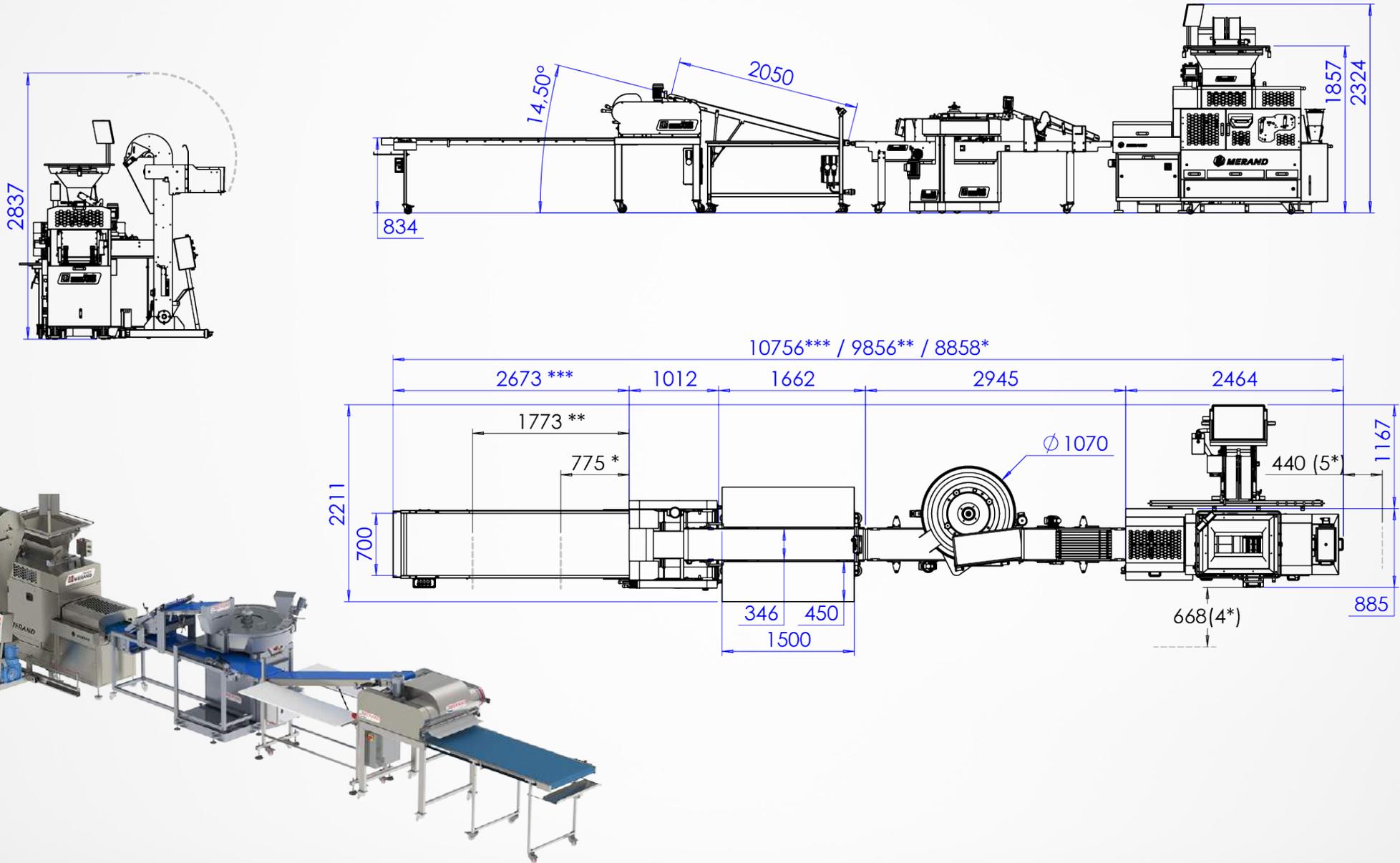
La tasa de semillas es ajustable para poner más o menos densidad de semillas en la masa.

Las celdas de detección permiten que las semillas están depositadas solo en el producto, lo que limita la pérdida.

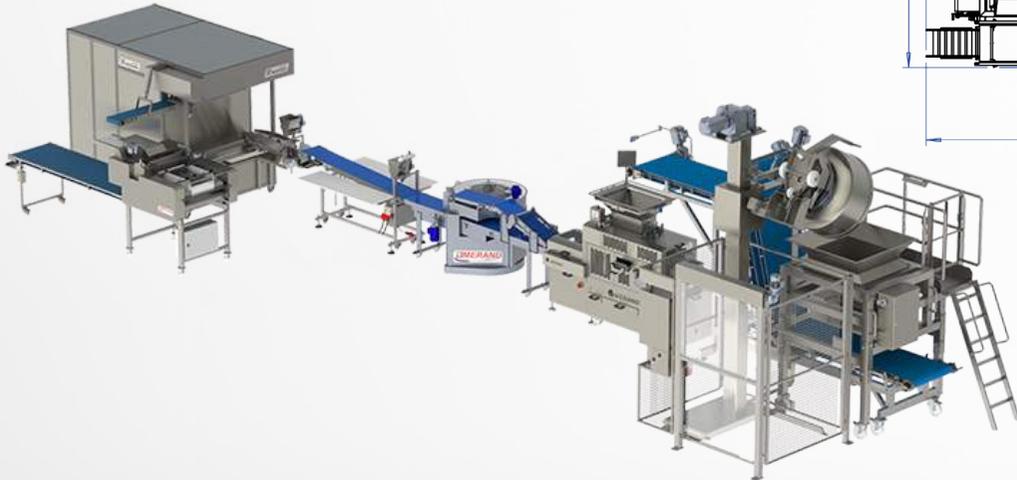
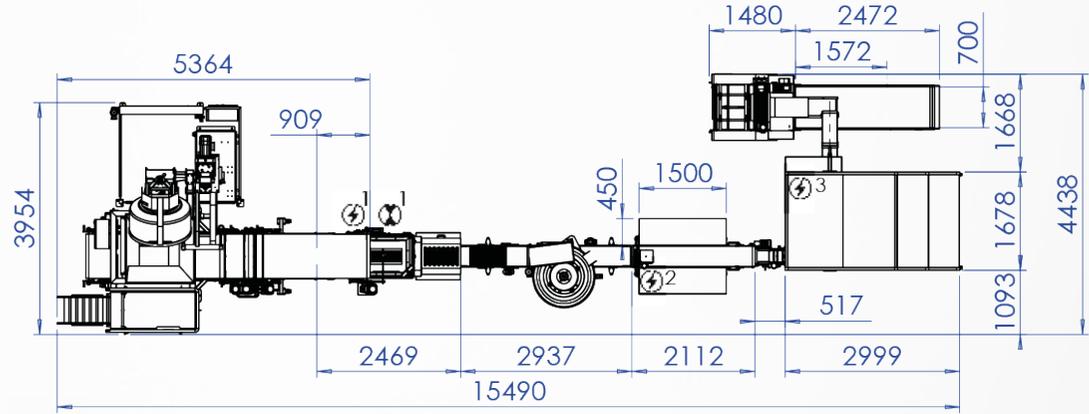
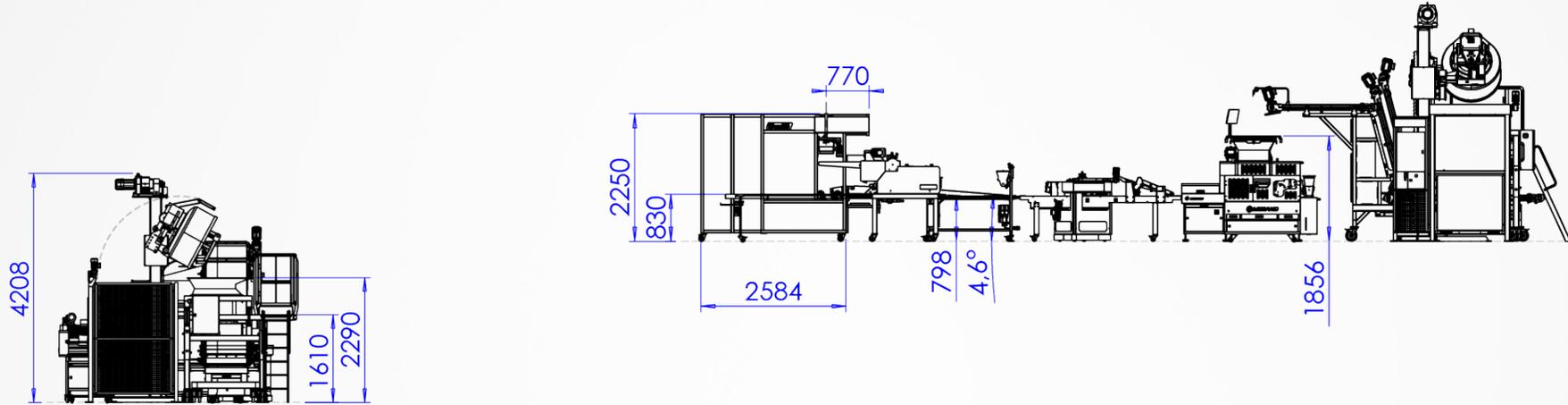
El conjunto también está equipado con cajones recolectores de agua y semillas, lo que limita el desperdicio y facilita la limpieza alrededor de la máquina.



Esta configuración estándar le da una buena versatilidad a la línea gracias a la boleadora con bypass. Asegura una producción diversificada con calidad artesanal.



La configuración de esta línea permite tener un mayor volumen de producción, y mejorar la regularidad y la calidad de los panes finales. La línea también puede manejar el corte de rollos y la producción de baguettes blancas de alta calidad para una mayor diversidad en la producción.

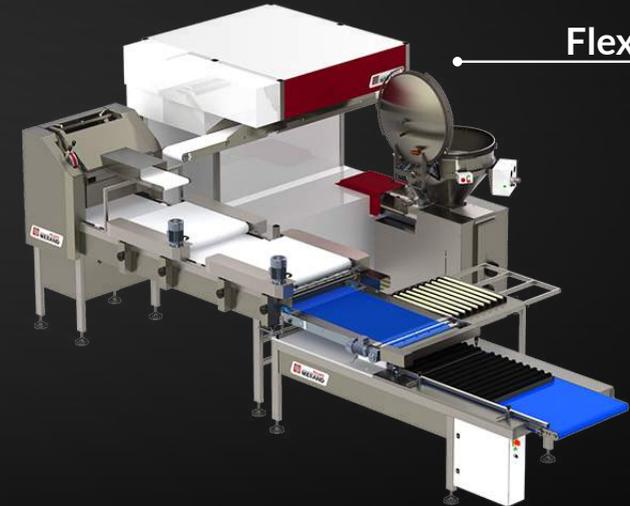


GAMAS DE LÍNEA AUTOMÁTICAS MERAND

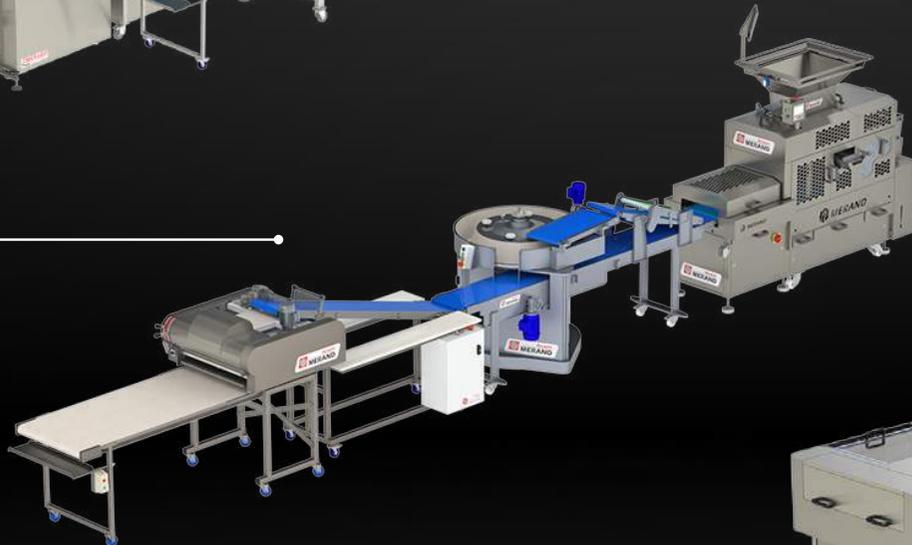
EasyLine



FlexiLine



RheoPan



Scoring Line



Rolling Line



Gama Artisan



Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé
+33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr/es/