

# Stradivario

¡Su sueño hecho realidad!



# Stradivario:

La mejor máquina... ¡y mucho más!

Baguettes perfectas con  
puntas redondas y sin recortes  
gracias a AlvéoForm®  
y AutoTrad®



# Stradivario:

## La mejor máquina... ¡y mucho más!

### MÁQUINA PRODUCTIVA Y RÁPIDA

Gracias al sistema patentado **AutoTrad®**, cualquier operario puede obtener 10 baguettes perfectas en menos de 10 minutos simplemente cerrando la tapa. **¡Es la máquina más rápida del mercado!**

La Stradivario se entrega con **2 bandejas AlvéoForm®** para encadenar la producción, ya que trabaja en segundo plano.

➔ Cuando el operario coloca las baguettes en la cinta de alimentación del horno, **la Stradivario forma automáticamente las 10 baguettes siguientes.**

➔ La productividad también es fundamental para los panes cuadrados. El ciclo de aplanamiento de los bloques y la división con los rejillas se inician automáticamente. El operario solo tiene que seleccionar la receta para iniciar el ciclo

➔ En los días de más producción, también se puede trabajar con 2 operarios. El primero introduce los bloques en la máquina y coloca la bandeja **AlvéoForm®** con las piezas de masa formadas en la **FlexiTable**, mientras que el segundo las coloca en el alimentador y controla la cocción.



### MÁQUINA FÁCIL DE USAR

Cualquiera puede usar la Stradivario, ¡hasta el jefe si es necesario!

El sistema **EasyMatic®** ha sido diseñado para que **los usuarios no puedan cometer errores.**

Todos los ajustes disponibles se guardan para cada producto en la pantalla táctil. Solo hay que seleccionar la receta de la lista y la Stradivario realiza el trabajo automáticamente nada más cerrar la tapa.



**Los ajustes que se pueden memorizar por producto son:**

- **La presión de aplanamiento** según el tipo de masa (muy importante cuando la máquina es también una divisora hidráulica clásica, ya que las masas suelen ser más firmes que los bloques de masa fermentados)
- **El tiempo que se tarda en compactar la masa** antes de que salgan las cuchillas
- **La altura de llenado de la cuba** para adaptarse automáticamente a los diferentes pesos de los bloques de masa o de la bandeja de la divisora hidráulica (de 150 a 1000 g por pieza de masa\*)

\*Estos diferentes ajustes, memorizados para cada producto gracias a EasyMatic®,

### MÁQUINA POLIVALENTE

El modelo Stradivario puede satisfacer todas las necesidades de una panadería. Está disponible en diferentes modelos y con la posibilidad de trabajar con el método clásico:



#### Stradivario®3F vs Stradivario®4F

**3 funciones:**

- 1. Formadora automática** 10 baguettes gracias al sistema patentado **AutoTrad®**
- 2. Divisora-formadora** para panecillos, panes cuadrados, pan de hamburguesa, triángulos... (un centenar de rejillas disponibles)
- 3. Prensa de mantequilla** para preparar placas de mantequilla

**4 funciones:**

- 1. Formadora automática** 10 baguettes gracias al sistema patentado **AutoTrad®**
- 2. Divisora-formadora** para panecillos, panes cuadrados, pan de hamburguesa, triángulos... (un centenar de rejillas disponibles)
- 3. Prensa de mantequilla** para preparar placas de mantequilla
- 4. Divisora hidráulica 20 divisiones** (piezas de 150 a 1000 g\*) para bolear o moldear

\*según la naturaleza de la masa y de las condiciones de temperatura

# Stradivario:

## La mejor máquina... ¡y mucho más!

### MÁQUINA SIEMPRE CONTROLADA

El sistema **EasyTrack®** permite controlar la Stradivario incluso a distancia (y en vacaciones) **EasyTrack®** ofrece 4 ventajas claves, en particular para quienes tienen varias tiendas:



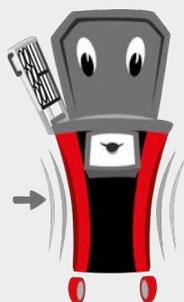
- ➔ **Trazabilidad y control de la producción de la máquina.** En cualquier momento, desde un smartphone, a través de un correo electrónico\* o mediante el puerto USB se pueden conocer las cantidades producidas, receta por receta. Así se pueden elaborar plantillas de seguimiento de la producción para controlar las ventas.
- ➔ **Configuración remota de los ajustes por receta** por parte del responsable y envío a todas las máquinas. No es necesario introducir los parámetros máquina por máquina.
- ➔ **Gestión del mantenimiento preventivo** para limitar el riesgo de averías imprevistas. **EasyTrack®** lleva un registro de todos los ciclos realizados por Stradivario y puede avisar del mantenimiento necesario de la máquina.
- ➔ **Avisa a los operarios sobre la limpieza** en función del número de ciclos realizados. El responsable puede bloquear la máquina (después de X avisos) si estas operaciones de limpieza no se realizan oportunamente.

\*conexión wifi de la máquina

### MÁQUINA COMPACTA

**Stradivario es la máquina automática más compacta del mercado.**

Incluye hasta 4 funciones en un espacio muy reducido (ver apartado Máquina polivalente).



Solo ocupa **0,93m<sup>2</sup>** de superficie en suelo, incluido el sistema de enharinado automático **AutoFlour®**

Esta compactidad facilita su instalación, incluso en una tienda, junto al horno, frente a los clientes.

### MÁQUINA MUY ERGONÓMICA

La Stradivario se ha diseñado especialmente para optimizar el confort del usuario, incluso en caso de uso intensivo.



- El sistema de corte de baguettes **AutoTrad®**, incluido en la tapa, **reduce la manipulación a la mitad respecto a una Divisora-formadora convencional.**
- Todas las operaciones, incluido el enharinado, se agrupan en un mismo puesto y a una altura adecuada para cualquier operario.
- Los cierres automáticos **AutoLock®** y **QuickLock** **reducen el riesgo de TMS al eliminar la necesidad de girar las muñecas** para cerrar la tapa y el portarrejillas. Además, el sistema asistido **AutoLock®** **elimina la necesidad de forzar la espalda** para asegurar bien la tapa, sin riesgo de que gotee la masa.
- No es necesario cargar con pesados recipientes especiales, puesto que las ligeras bandejas **AlvéoForm®** permiten una fácil manipulación de las piezas hasta el horno. Además, estas bandejas eliminan la necesidad de una doble manipulación de las baguettes en comparación con las máquinas que no pueden trabajar con bandejas en la cuba.

# Stradivario:

## La mejor máquina... ¡y mucho más!

### AUTOTRAD® (10/10)

- Ciclo automático de aplanamiento y formación de **10 baguettes en menos de 10 segundos**
- Este sistema patentado de cuchillas Formadoras integradas en la tapa, fruto de la innovación de MERAND, aporta no solo un **ahorro de tiempo considerable, sino también regularidad y calidad de corte**
- El perfil especialmente diseñado de estas cuchillas formadoras permite **fixar\* bien las baguettes eliminando la pérdida de gas lateral\***
- En combinación con el sistema **AlvéoForm®**, permite obtener **baguettes perfectas con puntas redondas y sin recortes**
- Asimismo, **se evita el encogimiento de la masa**, ya que el corte se realiza inmediatamente después de la aplanamiento con el fin de proporcionar una **mayor regularidad**
- Tapa movida por un cilindro de gas (en vez de un muelle) amortiguado al final del movimiento (sin rotura)

\*según el tipo de masa y el proceso

### QUICKLOCK (según modelo)

(Sistema de cierre autónomo asistido de la tapa)

- Para **no manipular con manivela**
- Para **no forzar**
- Para que **el ciclo se inicie automáticamente**
- La tapa y el portarrejillas se colocan **sin esfuerzo ni maniobra específica**
- El ciclo de trabajo se inicia automáticamente. Para volver a abrir la tapa basta con empujar suavemente la manivela

### AUTOLOCK® (según modelo)

- **Mismas ventajas que QuickLock**
  - + **Evita que la masa gotee** y deja las baguettes bien lisas
  - + **La estanqueidad de la tapa está garantizada** gracias a un potente sistema de cierre asistido que evita asimismo la apertura accidental de la máquina durante el ciclo

### EASYMATIC®

- **Almacenamiento de todos los ajustes de las recetas** en la pantalla táctil
- **Cero riesgo de error**, ya que el responsable memoriza todos los parámetros de cada receta
- El personal de panadería o de ventas solo tiene que seleccionar las recetas en la pantalla táctil

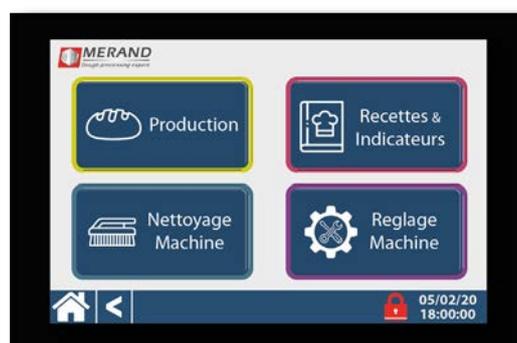
#### Ajustes memorizables:

- Presión de aplanamiento según el tipo de masa
- Tiempo de aplanamiento del bloque de masa antes del corte
- Altura de llenado de las cubas (5 niveles posibles)

} Optimización de la regularidad de las piezas de masa, conservando su estructura alveolar

### EASYTRACK®

- **Trazabilidad y control de la producción, de la limpieza y del mantenimiento**
- **Acceso en todo momento a la lista y las cantidades de productos fabricados**, incluso a distancia
- El sistema permite **alertar sobre las operaciones de limpieza y mantenimiento**. El responsable puede incluso bloquear la máquina si los operarios no respetan las instrucciones
- Recuperación de esta información **por correo electrónico (vía wifi) o a través del puerto USB**



### AUTOFLOUR®

- Sistema integrado de **enharinado automático**
- **Enharinado optimizado** de la cuba y del bloque de masa, incluso en las esquinas: 1 ida para el fondo de la cuba y 1 vuelta para la parte superior del bloque de masa (menos problemas musculoesqueléticos)
- **Ajuste preciso** del caudal para enharinar solo la cantidad necesaria
- El sistema de enharinado va integrado en la máquina, lo que permite **ahorrar mucho espacio** en la panadería o la tienda

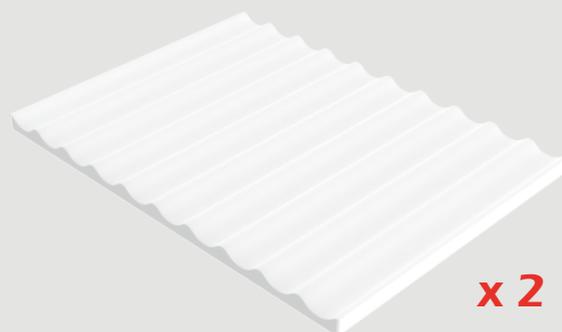


# Stradivario:

## La mejor máquina... ¡y mucho más!

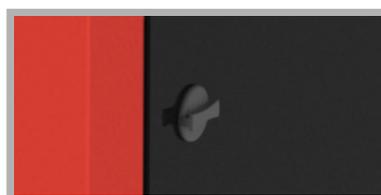
### ALVEOFORM®

- **Baguettes perfectas con puntas redondas**
- Para **una mejor productividad**, 2 bandejas que permite poner panes y baguettes en el horno mientras la máquina divide el segundo bloque en segundo plano
- Su forma curvada con 10 compartimentos garantiza un **aspecto bien redondeado de las baguettes que recuerda el formado manual**. El lado plano de la bandeja se utiliza para otros productos como **panecillos, panes cuadrados, chapatas, panes de hamburguesa...**



### EASYDOOR®

- Apertura de las 2 puertas laterales **sin herramientas ni llave**
- El interior de la Stradivario es **fácilmente accesible** para facilitar la limpieza a los operarios
- **Mayor vida útil** de la máquina



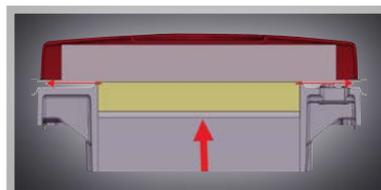
### FLEXITABLE (optional)

- Puede colocar bandejas, portamasas u otras placas. Se puede plegar con un clic para **adaptarse a los espacios más reducidos**



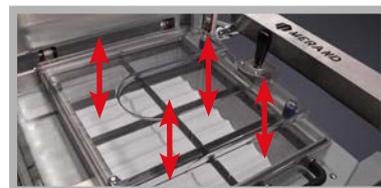
### APF® (Sistema Antiproyección de Harina)

- **Canaliza la harina** expulsada durante el aplanamiento de la masa hacia los recipientes de acero inoxidable.
- Sistema soldado a la tapa, **inalterable**, a diferencia de una junta



### PERFECTCUT®

- Sistema de compensación mecánica que garantiza un corte perfecto de la pieza de masa durante toda la vida útil de la máquina

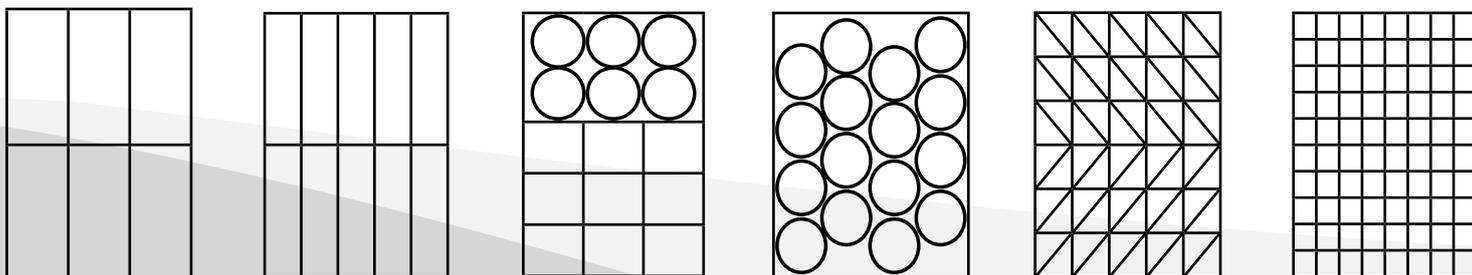


### CLEANUP®

- **Repliegue automático de las cuchillas** para la limpieza sin necesidad de cuñas
- **Menos riesgo de rotura y mayor vida útil** de la máquina



### Ejemplos de rejillas disponibles



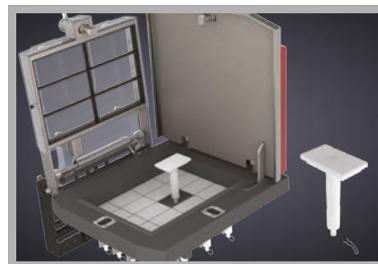
Una amplia gama de rejillas intercambiables en menos de 5 segundos. Para más información, póngase en contacto con nosotros.

# Stradivario:

## La mejor máquina... ¡y mucho más!

### TOOLFREE®

- **Desmontaje muy rápido y sin herramientas** de las 20 bloques de división individuales mediante un simple pasador
- **Muy fácil de quitar los trozos de masa seca** entre las patas de las cazuelas
- Máquina siempre **limpia y lista para funcionar** durante mucho tiempo
- Cazuelas de **MeraLyte®**, un plástico de uso alimentario muy resistente para una **durabilidad garantizada**. Material antiadherente de cuerpo entero utilizado en la industria farmacéutica



### CONJUNTO CILINDRO / BLOQUES DE DIVISIÓN / CUCHILLAS SUSPENDIDO EN LA CUBA

- Garantiza una geometría perfecta y un funcionamiento fiable a lo largo del tiempo y en todo momento
- Fácil de limpiar



### PORTAREJILLAS

- Portarejillas transparente (seguridad y visibilidad de la masa durante el trabajo)
- Portarejillas plegable para trabajar en el lado derecho de un reposamasas **sin obstáculos**
- Repliegue muy rápido y sin herramientas mediante un cierre automático
- Mayor compactación para facilitar el transporte



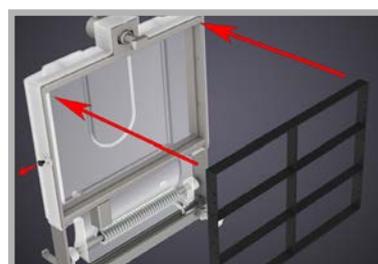
### SOPORTE PARA REJILLAS

- Soporte para **guardar 3 rejillas sin añadir anchura**
- Rejillas **al alcance de la mano**



### REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE CON REVESTIMIENTO DE TEFLÓN

- Rejillas con revestimiento de teflón para evitar que se pegue la masa
- Diferentes divisiones
- Molde intercambiable con cierre centralizado



**Otras máquinas BakePod Concept**  
Para más información,  
póngase en contacto con nosotros



Divisora-formadora  
Div'X



Divisora-formadora  
Atoupains

# ¿Por qué y cómo diseñamos esta nueva generación de máquinas?

## ¡Escuchando a nuestros clientes!

Desde finales de los años 2000, el **método de panificación conocido como fermentación lenta** se ha desarrollado con fuerza en Francia. Un proceso en consonancia con la mejor tradición panadera y que garantiza una óptima calidad del pan, mejorando su aroma y su sabor.

Todas estas ventajas explican el gran éxito que ha cosechado en todo el mundo.

## Permite a los actores del mercado de la panadería afrontar múltiples y cada vez mayores desafíos:

- Gestión de la ruptura de stocks y limitación de mercancías no vendidas, desperdicio...
- Crecientes dificultades para encontrar personal cualificado y necesidad de ofrecer buenas condiciones de trabajo
- Desarrollo de la actividad, la producción y la capacidad de abrir nuevas tiendas de forma fácil y económica
- Necesidad de ofrecer a una clientela cada vez más exigente una gama muy amplia de panes de calidad durante todo el día

## Dos tipos de máquinas en el mercado permiten trabajar con este método:

- Una máquina automática, que llamaremos **P**
- Divisora-formadoras diseñado sobre la base de divisoras hidráulicas, que llamaremos **D-F**

Las ventajas de la **P** (más automatización, menos manipulación, trabajo en segundo plano) fueron superadas por las ventajas de las **D-F** (más compactas, más rápidas, más versátiles, menos caras).

## La Stradivario reúne todas estas ventajas:

- ➔ **Alta productividad y velocidad:** 10 barras en menos de 10 segundos
- ➔ **50 % menos de manipulación** gracias al sistema **AutoTrad®** de corte y formado de las baguettes integrado en la tapa (sin necesidad de portarrejillas)
- ➔ **Trabajo en segundo plano** para gestionar los picos de producción (se carga un primer lote de baguettes mientras que la Stradivario divide otro lote de 10 baguettes)
- ➔ **Muy compacta:** cabe fácilmente en cualquier panadería o tienda e integra un sistema de enharinado automático
- ➔ **Muy polivalente:** 4 funciones en una sola máquina
- ➔ **Utilizable por operarios no cualificados**, ya que todo es automático (no hay que realizar ajustes). Basta con seleccionar el pan que se va a elaborar de una lista de recetas gestionada por el responsable
- ➔ **Controlable a distancia** a través del smartphone y del correo electrónico por el responsable, para recuperar todos los datos de producción de cada máquina, independientemente del número de puntos de venta



Escuchando a nuestros clientes, especialmente a los que tienen grandes volúmenes de producción y la necesidad de equipar varios puntos de venta, con espacio reducido y poco personal cualificado, el equipo técnico y comercial de MERAND ha diseñado esta nueva generación de máquinas, que agrupa todas las ventajas y brinda una gran facilidad de uso y el control absoluto de la producción.