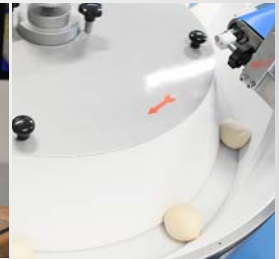




MERAND

Dough processing expert



Dough processing expert



Spécialiste en machines et matériels de boulangerie depuis 1954, nous concevons et fabriquons des machines modernes, évolutives, fonctionnelles et faciles d'entretien pour tout type de boulangerie (artisanale, multi-boutique, semi-/industrielle, GMS). Nous avons développé une gamme très complète de façonneuses, diviseuses, bouleuses, reposes-pâtons, balancelles et lignes automatiques afin de satisfaire tous les besoins de nos clients.

Specialist in bakery machinery and equipment since 1954, we have been designing and manufacturing modern, evolutive, scalable, functional and easy to clean machinery and equipment for all types of bakeries (craft, with multiple shops, semi-industrial, supermarkets). We have developed a complete range of moulders, dividers, manual and automatic intermediate proofers, rounders and automatic bread lines in order to meet all needs of our clients.



De la recherche des partenaires pour les autres composants de la ligne, jusqu'à la coordination du projet, la mise en place, ainsi que la formation du personnel, nous sommes vos véritables partenaires.

From the research of partners for any other components of the bread line till the coordination of the project, the set up and the training of the operators, we are your ideal partner.

Baking Lab



Dans nos locaux qui se trouvent au coeur de la Bretagne, nous avons construit un Baking Lab à l'attention de l'ensemble de nos clients qui souhaitent définir les machines ou lignes de production qui répondront à leurs besoins et attentes. Le Baking Lab MERAND est un outil précieux pour confirmer la faisabilité de telle ou telle fabrication avec l'une de nos machines.

In our premises in the heart of Brittany, we have built a Baking Lab for all of our clients who want to discover the production machines and lines that will meet their needs and expectations. Our Baking Lab is a precious tool to confirm feasibility of your project.

De nombreux brevets et inventions témoignent de l'innovation MERAND. Quotidiennement, nos Ingénieurs travaillent en partenariat avec des boulangers pour créer de nouveaux produits adaptés à l'évolution de leurs besoins. Notre travail a plusieurs fois été récompensé en remportant à plusieurs reprises les « Trophées de l'Innovation » lors de différentes éditions du salon Européen (en 1994, 2005, 2008, 2016).



MERAND's innovation has been demonstrated with numerous patents and inventions. Daily, our engineers are working with bakers to conceive new equipment and to adapt the existing machines to the evolving bakers' needs. Our work has been rewarded many times with the "Trophées de l'Innovation" at European trade show (in 1994, 2005, 2008, 2016).

Gamme Artisans



Notre gamme pour artisans comprend des diviseuses hydrauliques, diviseuses-formeuses, reposes-pâtons, balancelles semi-automatiques et automatiques, mais aussi des groupes automatiques de panification avec diviseuses volumétriques. Les machines de cette ligne se caractérisent par le respect des pâtes, la facilité d'entretien et de nettoyage mais aussi la polyvalence en développant au fil des années des accessoires pour compléter les machines et permettre de produire de nombreux types de pains.

Our range for artisan bakers consists of hydraulic dividers, divider-shapers, manual proofers, semi automatic and automatic proofers, as well as automatic groups with volumetric divider.

The machines of this line are characterised by the respect of the dough, easy cleaning and maintenance but also by versatility by developing throughout the years accessories to complete the machines and be able to produce various types of breads.

AVANTAGES ADVANTAGES



Atoupains

Explorer le concept
BakePod®
Explore BakePod Concept



Armor ABS Tradition

Grand respect de la pâte,
pas d'échauffement des
pâtes
Dough respect, no dough
warm-up

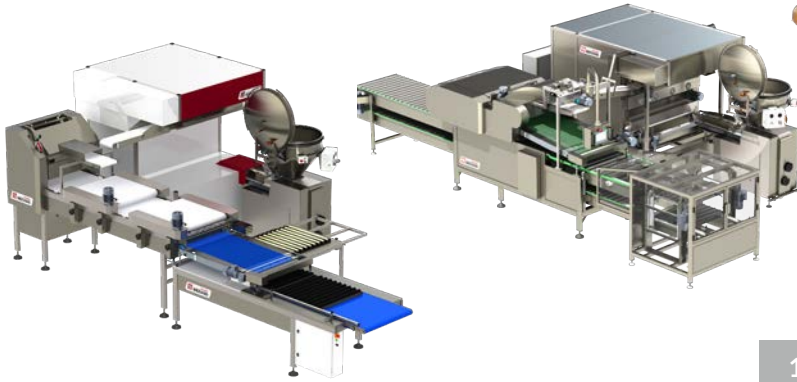


Trégor Tradition

2 systèmes brevetés :
Alvéo+ et Pointop
2 patented systems:
Alvéo+ and Pointop



60-70%



1 000 - 2 500 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne FlexiLine est tout particulièrement recommandée pour la production de pains tels que les baguettes (sans abîmer la pâte) et pour la découpe en petits pains grâce aux différents systèmes exclusifs qui les composent, notamment :

- Pré-allongement après la division grâce au MF2S (Mise en Forme Sans Stress)
- Pré-façonnage calibré pour une meilleure régularité et une découpe sans rognure
- Finition de façonnage en plusieurs étapes

The FlexiLine machine range is especially recommended for producing baguettes (without damaging the dough) and for cutting up rolls thanks to their various exclusive systems, including:

- Pre-elongation after division with the MF2S (Stressless Shaping)
- Calibrated pre-moulding to increase regularity and trim-free cutting
- Moulding finishing in several stages



MF2S

Pré-allongement des pâtons sans stress

Dough pieces elongation without stress



Dépose en L L-loading system

Travail assuré par un seul opérateur

Work performed by a single operator



Balancelle statique Static proofer

Détente optimale des pâtons

Optimum dough pieces resting

AVANTAGES
ADVANTAGES



AquaPan Line



80-90%



1 000 - 9 000 pcs / h

Les machines qui composent la ligne AquaPan sont très bien adaptées pour les pâtes très hydratées (jusqu'à 80-90% d'eau selon les farines) et avec une très longue fermentation en cuves. Elles peuvent produire des produits tels que ciabatta, focaccia, pavés rustiques, pains artisans, petits pains... à raison de 50kg à 1 tonne de pâte/heure, en fonction des modèles et options.

The machines making up the AquaPan system are very well adapted for very hydrated doughs (up to 90% water content) with long fermentation in bowls. They can produce products like ciabatta, focaccia, rustic breads, artisan breads, buns... from 50kg up to 1000kg of dough hourly, depending on models and options.

AVANTAGES ADVANTAGES



M.R.N.S. - Multi Roller No Stress

Conservation de la structure alvéolaire de la pâte

Conservation of the dough honeycomb structure



TopSeeds

Dépose automatique des graines sur les pâtons

Automatic seeds put on the dough pieces



TopDrop

Meilleure productivité grâce au système d'accumulation

Better productivity thanks to accumulation system

RheoPan Line



70-80%



3 600 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne RheoPan® permet de produire une très grande variété de produits avec différents types de pâte sans aucun stress et avec une très bonne précision dans les poids.

La ligne permet de fabriquer : pâtons rectangulaires (ciabatta, focaccia), petites boules (75gr - 250gr), grosses boules (200gr - 3000gr), pains façonnés et allongés (baguettes, baguettes à bouts pointus, petits pains, gros pains courts ou autre).

The machine range that is part of the RheoPan Line allows producing a wide variety of products with different types of doughs, without stress, and with a very good precision in weights.

The line allows producing: square and rectangular dough balls (ciabatta, focaccia), buns (75g - 250g), big loaves (200g - 3000g), moulded or long breads (baguettes, pointy ended baguettes, small or short breads, etc).



RheoPan Precision

Très grande précision des poids
High weight precision



Armor HV

Façonnage en limitant le stress
Moulding with limited stress



RotaBall by-pass

Boulage des pâtes très hydratées en limitant le stress
Very hydrated dough rounding with limited stress

AVANTAGES
ADVANTAGES





55-65%



1 000 - 1 800 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne KraftLine est tout particulièrement adaptée pour la production de gros pâtons de forme ronde ou allongée mais plutôt courte. C'est notamment le cas pour la fabrication de pains de mie, pains de seigle, pains en moule, pains multigrains, bâtons... Différentes configurations existent et permettent de produire de 1000 à 1800 pâtons/heure en fonction des modèles.

The KraftLine system is composed of a range of machines that is particularly adapted for the production of big loaves, whether round or elongated but rather short. It is the case for loaf bread, tin bread, multigrain bread, miches longues...

We have developed different configurations of this line allowing to produce from 1000 to 1800 dough balls/hour depending on the model chosen.

AVANTAGES ADVANTAGES



Trémie à pression Pressure hopper

Division précise sans stresser la pâte
Precise division, without stressing the dough



Bouleuse / Rounder

Mise en forme des pâtons divisés avant la ballancelle
Divided pieces shaping before the proofer



Ballancelle dynamique Dynamic proofer

Pour éviter le collage et donner de la force aux pâtons
To avoid sticking and give strength the dough pieces

Rolling Line



Modèle Model	Poids Weight
RL 2/1	20gr-60gr 35gr-100gr 40gr-130gr 100gr-200gr 150gr-280gr
RL 2/2	20gr-110gr 30gr-150gr 40gr-200gr 80gr-280gr



3 000 - 12 000 pcs / h

La gamme Rolling Line est composée de machines destinées à diviser, puis bouler des pâtons allant de 20 à 280 grammes. La Rolling Line a été conçue pour produire des petits pains ronds, longs, plats, des hamburgers, kebabs, rolls, pizza,... Le haut niveau de précision des poids et la qualité de boulage font partie des principaux atouts de cette ligne.

The Rolling Line range includes machinery for dividing and rolling dough pieces ranging from 20 to 280 grams. The Rolling Line has been designed to produce round, long and flat rolls, as used in hamburgers, kebabs, hot-dog rolls and pizzas... The high level of precision of the weights and the quality of rounding process are among the main advantages of this line.



PolyCombi avec tapis de retour PolyCombi with return belt

Travail assuré par un seul opérateur
Only one operator needed



2-8 pistons

Versions jusqu'à 8 sorties = 12 000pcs/h
Versions up to 8 pistons = 12 000pcs/h



Armor HV

Permet d'allonger des petits pains et de façonner automatiquement les bouts pointus
Allows allongating small breads and moulding pointed ends

AVANTAGES
ADVANTAGES





1 800 pcs / h



Pour certaines raisons (température trop élevée dans le fournil, pâtes ayant déjà eu une longue pre-fermentation, place disponible dans le local insuffisante), il n'est pas possible d'utiliser une balancelle pour la détente des pâtons. Pour ces différentes raisons, MERAND a conçu la gamme de lignes automatiques EasyLine, qui permet de favoriser l'allongement progressif de la pâte pour ne pas casser la structure alvéolaire des pâtons ou les déchirer.

For certain reasons (temperature too high in the bake house so the dough might stick to the sides; dough has already had a long pre-fermentation; no available space nearby) it is not possible to use a proofer for the dough to rest in. For all these reasons, we have designed the EasyLine range of automatic production machinery. This line allows lengthening the dough pieces in a gradual process, so as not to break the honeycomb structure of the dough pieces or to tear them apart.

AVANTAGES ADVANTAGES



EasyRest

Détente optimale des pâtons + petit encombrement
Optimal dough pieces resting + small dimensions



Armor ABS Allonge+

Allongement plus efficace des pâtons
More effective dough pieces elongation



3Form

Façonnage progressif en 3 étapes
Progressive moulding in 3 steps

Scoring Line



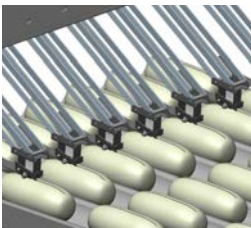
1 000 coupes /min

Très simple d'utilisation, la scarification automatique apporte différents avantages :

- Régularité du travail et donc un bel aspect des pains ;
- Gain de temps car la machine à scarifier Grigne Pains peut donner jusqu'à 1000 coups de lames par minute avec une très grande régularité.
- La scarification peut être réalisée par des opérateurs non qualifiés puisque la seule opération consiste à introduire les filets avec les pâtons à scarifier dans le Grigne Pains ou sur un convoyeur.

The machine is very easy to use and automatic scoring has many advantages, including:

- *Regular scoring, for perfect bread aspect;*
- *Time-saving as the Grigne Pains scorer can consistently perform up to 1,000 blade strokes per minute.*
- *Machine requires no skilled operators, as the only operation involves placing the dough trays in the Grigne Pains machine or on a conveyor belt.*



Coupe des pâtons
Pieces scoring

Coupe droite et oblique
Straight and diagonal scoring



TMS / MSD

Suppression des troubles musculo-squelettiques
Elimination of musculo-skeletal disorders



TopSeeds

Application automatique des graines
Automatic seeds application

AVANTAGES
ADVANTAGES



+200
distributors
worldwide

+30 000
machines
sold worldwide

+100
countries

*Les informations contenues dans cette brochure peuvent faire l'objet de modifications. Elles ne sont données qu'à titre indicatif et ne présentent aucun caractère contractuel.
*The information in this brochure may be subject to changes. It is given for information only and is not contractual by nature.



International
presence



Turnkey solutions



R&D



MERAND

Dough processing expert

Z.I. de la Turbanière • 35530 Brécé • France
+33 (0)2 99 04 15 30 • salesdpt@merand.fr

www.merand.fr