



MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte

Stradivario

Vous en rêviez, nous l'avons fait !



Stradivario:

Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

De belles baguettes
à bouts ronds et sans rognures
grâce aux systèmes
AlvéoForm® et AutoTrad®



Stradivario:

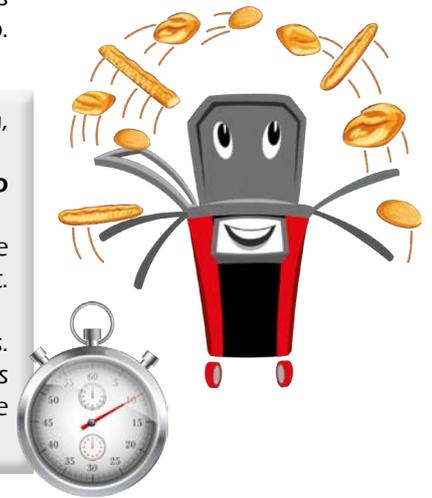
Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

MACHINE PRODUCTIVE ET RAPIDE

Grâce au système breveté **AutoTrad®**, tout(e) opérateur(trice) peut obtenir 10 belles baguettes, en moins de 10', après avoir tout simplement fermé le couvercle de la Stradivario. **C'est de loin, la machine, la plus rapide du marché.**

La Stradivario est livrée avec **2 plateaux AlvéoForm®** afin d'enchaîner la production, car elle travaille en temps masqué.

- ➔ Quand l'opérateur(trice) dépose les baguettes sur l'enfourneur, **la Stradivario forme automatiquement les 10 baguettes** suivantes.
- ➔ Pour les pavés, la productivité est également très importante. Le cycle de tassage des blocs, puis la division avec les matrices se lancent automatiquement. L'utilisateur(trice) n'a qu'à sélectionner la recette pour lancer le cycle.
- ➔ Les jours de forte production, il est également possible de travailler à 2 opérateurs. Le premier met les blocs dans la machine et dépose le plateau **AlvéoForm®** avec les pâtons formés sur la tablette **FlexiTable**, pendant que le second les dépose sur le tapis-enfourneur et gère la cuisson.



MACHINE FACILE À UTILISER

Tout le monde peut utiliser la Stradivario, même The Boss, si besoin !

Le système **EasyMatic®** a été conçu pour que les **utilisateurs(trices) ne puissent pas faire d'erreur.**

Tous les réglages disponibles sont mémorisés pour chaque produit sur l'écran tactile. Il suffit de sélectionner dans la liste la recette à fabriquer et la Stradivario fait le travail automatiquement dès que le couvercle est fermé.



Les réglages mémorisables par produits sont :

- **La pression de tassage** en fonction des types de pâte (très important lorsque la machine fait aussi diviseuse hydraulique classique, car les pâtes sont généralement plus fermes que les blocs de pâte fermentés)
- **Le temps de tassage de la pâte** avant la sortie des couteaux
- **La hauteur de remplissage de la cuve**, afin de s'adapter automatiquement aux différents poids des blocs de pâte ou des bacs pour division hydraulique (de 150gr à 1000gr par pâtons*)

Ces différents réglages mémorisés par produit grâce à **EasyMatic®**, permettent d'optimiser la régularité des pâtons, tout en préservant la structure alvéolaire.

MACHINE POLYVALENTE

La Stradivario permet de répondre à tous les besoins d'une boulangerie, y compris le travail selon une méthode classique, puisqu'elle intègre :



Stradivario®3F vs Stradivario®4F

3 Fonctions :

- 1. Formeuse Automatique 10 baguettes** grâce au système breveté **AutoTrad®**
- 2. Diviseuse Formeuse** pour les petits pains, pavés, mais aussi burgers, sandwiches en triangle... (environ une centaine de matrices disponibles)
- 3. Presse à Gras** pour préparer des plaques de beurre

4 Fonctions :

- 1. Formeuse Automatique 10 baguettes** grâce au système breveté **AutoTrad®**
- 2. Diviseuse Formeuse** pour les petits pains, pavés, mais aussi burgers, sandwiches en triangle... (environ une centaine de matrices disponibles)
- 3. Presse à Gras** pour préparer des plaques de beurre
- 4. Diviseuse Hydraulique 20 divisions** (pâtons de 150gr à 1000gr*) qui pourront être boulés ou façonnés par la suite

*selon la nature de la pâte et les conditions de température

Stradivario:

Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

MACHINE SOUS CONTRÔLE

Grâce au système **EasyTrack®**, même à distance, (même en vacances), le Boss peut contrôler la Stradivario.

EasyTrack® offre 4 bénéfices très importants, notamment pour ceux qui gèrent plusieurs boutiques :

- ➔ **Traçabilité et contrôle de la production de la machine.** En effet, à tout moment, depuis un smartphone ou en recevant un email*, ou en se connectant au port USB, il est possible de connaître les quantités produites, recette par recette. Cela permet d'effectuer des tableaux de suivi de la production pour valider la conformité avec les ventes.
- ➔ **Paramétrage des réglages par recette à distance**, par le manager, et envoi vers toutes les machines. Pas besoin de rentrer les paramètres machine par machine.
- ➔ **Gestion de la maintenance préventive** pour limiter les risques de panne inopinée. Le système **EasyTrack®** comptabilise tous les cycles réalisés par la Stradivario et peut alerter pour prévenir qu'il sera bientôt temps de changer telle ou telle pièce.
- ➔ **Alertes aux opérateurs sur le nettoyage** en fonction du nombre de cycles effectués. Le manager aura la possibilité de bloquer la machine (au bout de X alertes), si ces opérations de nettoyage ne sont pas faites comme demandé.

*connexion en wifi de la machine



MACHINE COMPACTE

La Stradivario est la machine automatique la plus compacte du marché.

D'autant plus qu'elle intègre 4 fonctions dans un si petit espace (cf § Machine polyvalente).



Elle ne prend que **0,93m²** au sol, y compris le système de farinage automatique **AutoFlour®**.

Cette très grande compacité facilite sa mise en place, même dans une boutique, à côté du four, devant les clients.

MACHINE TRÈS ERGONOMIQUE

La Stradivario a été particulièrement étudiée pour optimiser le confort des utilisateurs(trices), même en utilisation intensive.



- Le système de découpe des baguettes **AutoTrad®**, intégré au couvercle, **réduit de moitié les manipulations par rapport à une diviseuse-formeuse classique.**
- L'ensemble des opérations, y compris le fleurage, est regroupé sur un seul poste de travail, de hauteur adaptée à tout(e) opérateur(trice).

- Les verrous automatiques **AutoLock®** et **QuickLock** **réduisent les TMS en supprimant les rotations de poignets** pour fermer le couvercle et porte-grilles. De plus, le système assistés **AutoLock®** **supprime les efforts dorsaux** d'enclenchement pour bien plaquer le couvercle, sans risque de fuites de pâte.
- Nul besoin de porter de lourds bacs spécifiques, les plateaux **AlvéoForm®** allégés permettent une manipulation aisée vers le four. De plus, ces plateaux de transfert vers le four suppriment la double manipulation des baguettes par rapport aux machines qui ne peuvent pas travailler avec des plateaux dans la cuve.

Stradivario:

Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

AUTOTRAD® (10/10)

- Cycle automatique d'égalisation et formage de **10 baguettes en moins de 10 secondes chrono**
 - Ce système breveté de couteaux-formeurs intégrés dans le couvercle, fruit de l'innovation MERAND, apporte au-delà du **gain de temps, régularité et qualité de découpe**
 - En effet, le profil, tout particulièrement étudié de ces couteaux-formeurs permet de **bien souder* les baguettes, tout en supprimant la perte d'alvéolation latérale***
 - Associé au système **AlvéoForm®**, il permet d'obtenir de **très belles baguettes à bouts ronds et sans rognure** (comme des baguettes façonnées)
 - D'autre part, le **rétreint de la pâte est évité** puisque la découpe est immédiatement faite après l'égalisation, afin d'apporter une plus **grande régularité**
 - Couvercle assisté par un vérin à gaz (au lieu d'un ressort) amorti en fin de mouvement (pas de casse)
- *selon le type de pâte et process

QUICKLOCK (selon modèle)

(Système de Verrouillage autonome assisté du couvercle)

- Vous ne voulez **plus manoeuvrer de poignée**
- Vous ne voulez **pas forcer**
- Vous voulez que le **cycle se lance automatiquement**
- Le couvercle et le porte grille s'enclenchent **sans aucun effort ni manoeuvre**
- Le cycle de travail est lancé sans autre action. Une simple poussée sur la poignée suffit à rouvrir

AUTOLOCK® (selon modèle)

- **Mêmes avantages que QuickLock**
 - + Vous ne voulez **pas de fuites de pâte** qui laisse des barbillons sur vos baguettes
 - + **L'étanchéité du couvercle est garantie** grâce à un puissant système de blocage assisté. Il évite les ouvertures accidentelles pendant le cycle

EASYMATIC®

- **Mémorisation de tous les réglages recettes** sur l'écran tactile.
- **Aucun risque d'erreur** puisque le responsable mémorise tous les paramètres de chaque recette
- Les personnels de boulangerie ou de vente ont seulement à sélectionner les recettes sur l'écran tactile

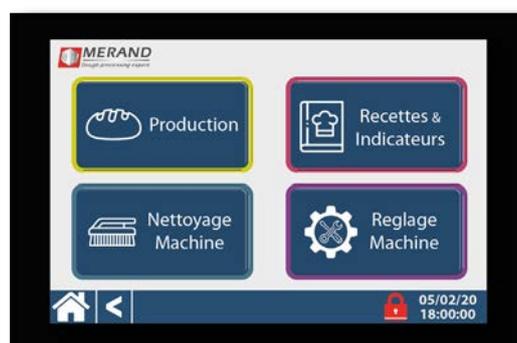
Réglages mémorisables :

- ➔ La pression de tassage en fonction des types de pâte
- ➔ Le temps de tassage du bloc de pâte avant la découpe
- ➔ La hauteur de remplissage de cuves (5 niveaux possibles)

} **Optimisation de la régularité des pâtons, tout en préservant la structure alvéolaire**

EASYTRACK®

- **Traçabilité et contrôle de la production, de l'entretien et de la maintenance**
- Vous avez à tout moment **accès à la liste et aux quantités de produits fabriqués**, même à distance
- Le système permet **d'alerter sur des opérations de nettoyage et d'entretien**. Il est même possible pour le responsable de bloquer la machine si les opérateurs ne respectent pas les consignes
- Récupération de ces informations, **par email (via wifi) ou par le port USB**



AUTOFLOUR®

- Système intégré de **fleurage automatique**
- **Farinage optimisé** de la cuve et du bloc de pâte, même dans les angles, en un seul aller pour le fond du cuve et un retour pour le dessus du bloc de pâte (moins de T.M.S)
- **Réglage précis** du débit pour ne fleurir que le strict nécessaire
- Le fleurage étant embarqué sur la machine, cela apporte un **gain d'espace important** dans le fournil ou la boutique

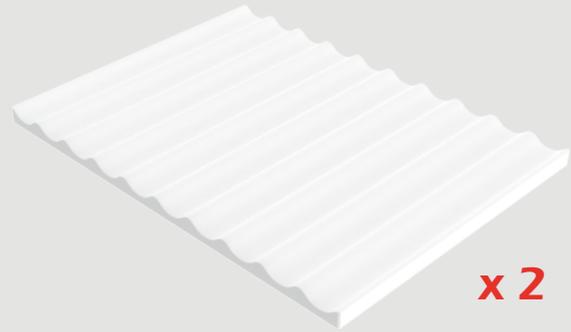


Stradivario:

Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

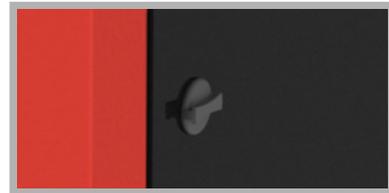
ALVEIFORM®

- De **belles baguettes, bien arrondies**
- Pour une **meilleure productivité**, jeu de 2 plateaux qui permet d'enfourner les pains y compris les baguettes, pendant que la machine divise le second bloc en temps masqué
- Sa forme galbée composée de 10 alvéoles garantit un **aspect bien arrondi aux baguettes rappelant un façonnage manuel**. Le côté plat du plateau sert quand à lui pour les autres produits **petits pains, pavé, ciabatta, burger...**



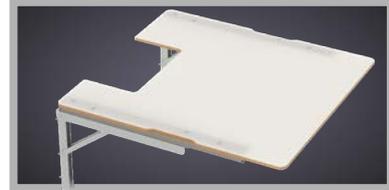
EASYDOOR®

- Ouverture des 2 portes latérales **sans outil ni clé**
- L'intérieur de la Stradivario est **facilement accessible** pour faciliter le nettoyage par les opérateurs
- **Plus grande longévité** de votre machine



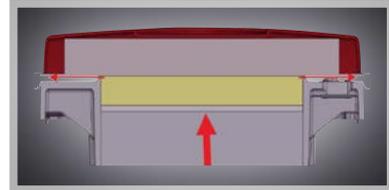
FLEXITABLE (option)

- Vous pouvez y poser vos bacs, transpâtes ou autres plaques. Elle est rabattable d'un clic pour **s'adapter aux besoins même dans les espaces exigus**.



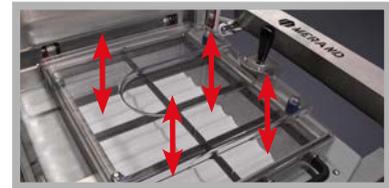
APF® (Anti-Projection Farine)

- **Canalise la farine** expulsée lors du tassage de la pâte vers les bacs-récupérateurs en inox
- Système soudé au couvercle, **inaltérable**, à la différence d'un joint



PERFECTCUT®

- Système de compensation mécanique qui garantit une parfaite découpe de pâtons sur toute la durée de vie de la machine

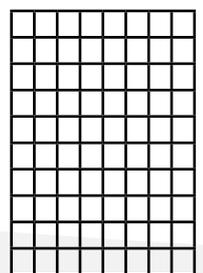
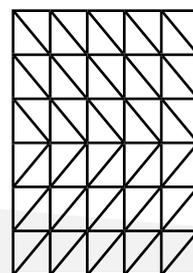
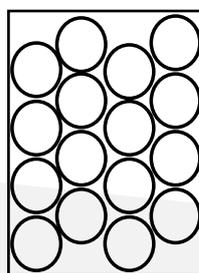
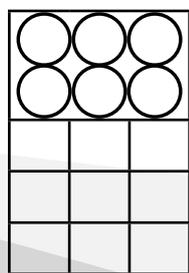
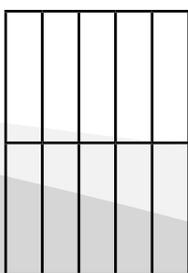
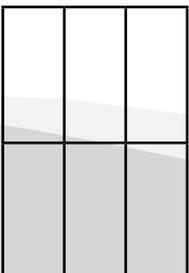


CLEANUP®

- **Remontée automatique des couteaux** pour le nettoyage sans avoir besoin de mettre des cales
- **Moins de risque de casse et meilleure longévité** de votre outil de travail



Exemples de matrices disponibles



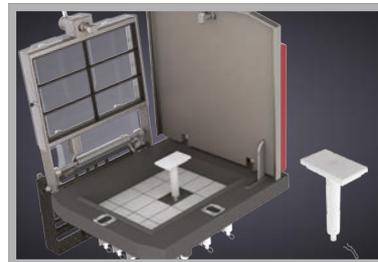
Une large gamme de matrices interchangeables en moins de 5 sec. Contactez-nous pour plus d'information.

Stradivario:

Le meilleur de tous les systèmes existants... et bien plus !

TOOLFREE®

- Démontage très rapide et sans outil des 20 taloches individuelles de la diviseuse par simple goupille
- Très facile à enlever les morceaux de pâte séchée entre les pieds de taloches
- Votre machine est toujours propre et opérationnelle pour fonctionner longtemps
- Taloches en MeraLyte®, plastique alimentaire haute dureté pour une durabilité garantie. Matériau anti-adhérent pleine masse utilisé dans l'industrie pharmaceutique



ENSEMBLE VÉRIN / TALOCHES / COUTEAUX SUSPENDU À LA CUVE

- Garantit une parfaite géométrie et une fiabilité de fonctionnement dans le temps quel que soit les sollicitations du châssis



PORTE-MATRICES

- Carter porte-matrices transparent (sécurité et visibilité de la pâte lors du travail)
- Porte-matrices rabattable permet le travail à droite d'un repose pâtons sans gêne
- Escamotage ultra rapide sans outil par verrou automatique
- Encombrement réduit en caisse pour le transport



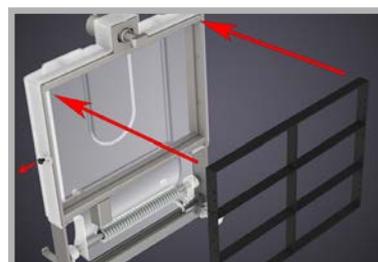
SUPPORT POUR LES MATRICES

- Le support permettant de ranger 3 matrices sans ajouter d'encombrement en largeur
- Les matrices sont à portée de main et ne gênent pas l'ouverture des portes



MATRICES EN INOX TÉFLONNÉES

- Matrices avec revêtement téflon pour éviter le colage
- Différentes divisions
- Matrice interchangeable par un verrou central



Autres machines du BakePod Concept
Consultez-nous pour plus d'information



Diviseuse-formeuse
Div'X



Diviseuse-formeuse
Atoupains

Pourquoi et comment avons-nous conçu cette nouvelle génération de machine ?

En vous écoutant, tout simplement !

Depuis la fin des années 2000, la **méthode de panification** appelée « **pointage retardé** » se développe fortement en France. Celle-ci va tout à fait dans le sens de la qualité du pain et de la Tradition boulangère. En effet, le recours à une fermentation lente contribue à apporter, saveur et arômes au pain.

Du fait de ces nombreux avantages, elle connaît un vif succès également à l'étranger.

Elle permet aux acteurs du marché de la Boulangerie, de faire face à de nombreux enjeux, qui ne cessent de prendre de l'importance :

- Gestion des ruptures de pains et limitation des invendus, gâchis...
- Difficultés croissantes à trouver du personnel qualifié et nécessité de proposer de bonnes conditions de travail
- Développement de l'activité, de la production et capacité à ouvrir facilement et à moindre coûts de nouvelles boutiques
- Nécessité d'offrir à une clientèle de plus en plus exigeante, une très large gamme de pains de qualité tout au long de la journée

Il existe sur le marché 2 types de machines pour travailler avec cette méthode :

- Une machine automatique, que nous appellerons la **P**
- Des diviseuses-formeuses conçues sur la base de diviseuses hydrauliques, que nous appellerons les **D-F**

Les avantages de la **P** (plus d'automatisation, moins de manipulations, travail en temps masqué) étaient contrebalancés par les avantages des **D-F** (moins encombrantes, plus rapides, plus polyvalentes, moins coûteuses).

La Stradivario offre en fait tous ces bénéfices :

- ➔ **Productivité et rapidité importantes** en réalisant 10 baguettes en moins de 10 secondes
- ➔ **50% de manipulations en moins** grâce au système **AutoTrad®** de découpe-formage des baguettes intégré au couvercle (plus besoin du porte-grilles)
- ➔ **Travail en temps masqué** pour faire face aux pics de production (on enfourne une première série de baguettes pendant que la Stradivario divise une autre série de 10 baguettes)
- ➔ **Très compacte** pour se loger facilement dans tous les fournils ou boutiques, tout en intégrant un système de fleurage automatique
- ➔ **Très polyvalente** car elle regroupe 4 fonctions dans une seule machine
- ➔ **Utilisable également par des opérateurs non qualifiés** car tout est automatique (aucun réglage à faire). Il suffit de sélectionner le pain à fabriquer dans une liste de recettes gérées par le Manager
- ➔ **Gérable à distance** via smartphone et email, par le Manager, pour récupérer toutes les données de production de chaque machine, quel que soit le nombre de points de vente



“ C'est en écoutant nos clients, notamment ceux qui ont des volumes de production importants et des besoins d'équiper plusieurs points de vente, avec peu d'espace et peu de personnel qualifié, que l'équipe technique et commerciale de MERAND a conçu cette nouvelle génération de machine. Elle fait la synthèse de tous les avantages tout en apportant une facilité d'utilisation et un contrôle de la production. ”