

EasyLine

Depuis plus de 60 ans, MERAND est un fabricant spécialiste des machines et lignes automatiques pour la division et la mise en forme des pâtons.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de laisser certains temps de détente des pâtons entre la division et le façonnage, notamment pour les produits longs comme les baguettes. Cependant dans certaines situations, il n'est pas possible d'utiliser une balancelle pour la détente des pâtons :

- Température trop élevée dans le fournil (risques importants de collage) ;
- Pâtes ayant déjà eu une longue pre-fermentation
- Place disponible dans le local insuffisante
- Budget trop limité

Pour ces différentes raisons, MERAND a conçu la gamme de lignes automatiques EasyLine.

Sur ces lignes, la balancelle automatique est remplacée par le tapis de transfert WorkBelt® avec variateur de vitesse, ou la toute petite balancelle « EasyRest »

Compte tenu que le temps de détente des pâtons entre la division et le façonnage est réduit au minimum pour éviter le collage, il est impératif de respecter un certain nombre de points pour obtenir des pains réguliers de qualité.

Il est notamment essentiel de favoriser l'allongement progressif pour ne pas casser la structure alvéolaire des pâtons ou les déchirer.



Toutes les lignes automatiques EasyLine sont composées en tête de ligne d'une diviseuse automatique à piston Softy.

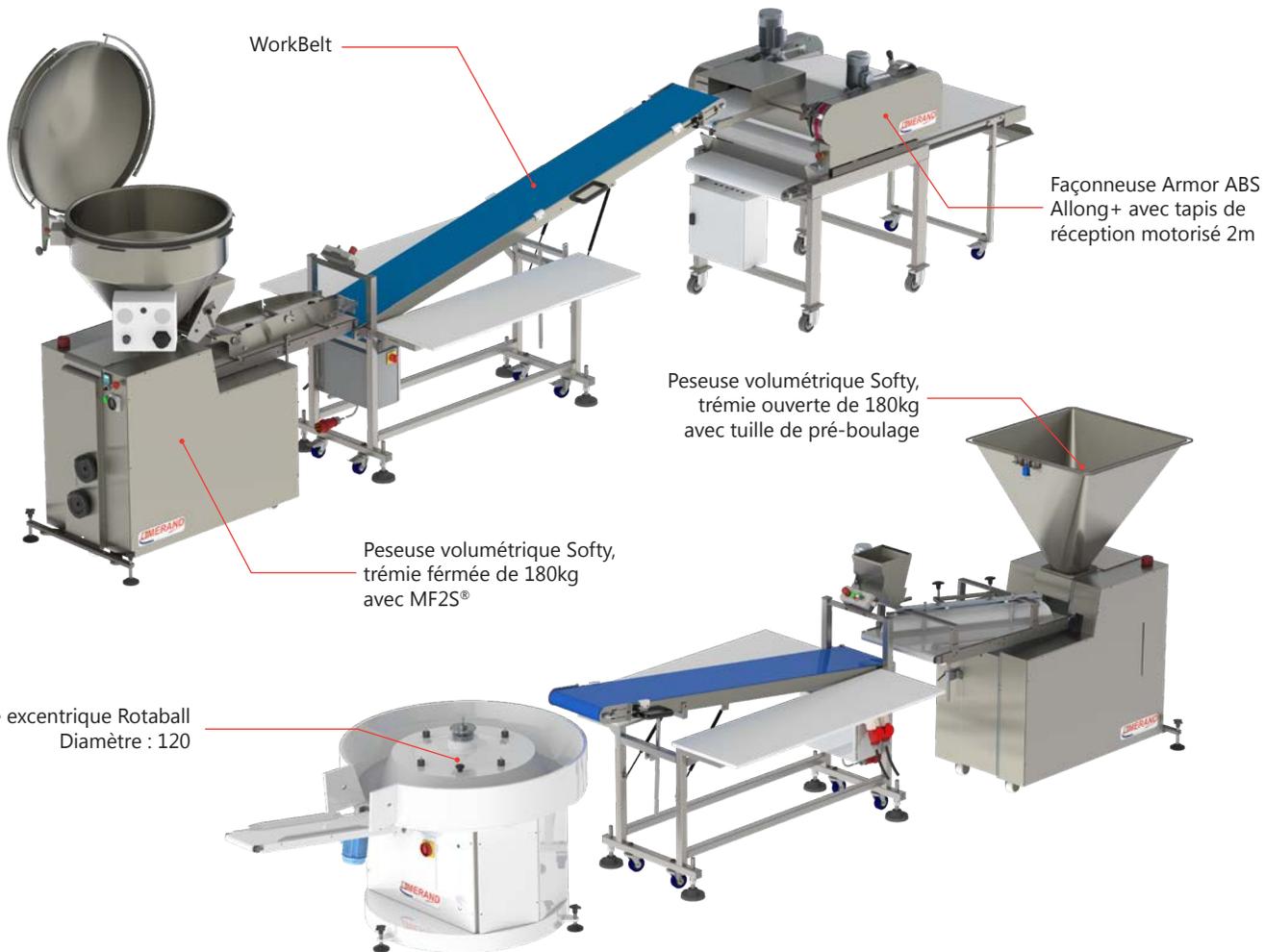
Elle peut atteindre une cadence supérieure à 2500 pâtons/heure et diviser des pâtons jusqu'à 1600gr – en fonction de la taille de piston choisie.

La cadence réelle de la ligne sera donnée par les autres machines (façonneuse, bouleuse) connectées à la diviseuse automatique Softy.

Il existe différentes façonneuses, capables d'atteindre des cadences maximales allant de 1500 à 2500 baguettes/heure selon les modèles.

Pour des productions importantes de boules il existe également une configuration avec la bouleuse excentrique RotaBall qui produit des boules de 75gr à 2000gr.

Généralement au-delà d'une cadence de 800 pâtons/heure, un seul opérateur n'est plus suffisant pour récupérer les baguettes et les mettre dans les filets. C'est la raison pour laquelle nous avons en option des déposes automatiques sur filets pour compléter certains modèles d'EasyLine.



WorkBelt

Façonneuse Armor ABS Allong+ avec tapis de réception motorisé 2m

Peseuse volumétrique Softy, trémie ouverte de 180kg avec tuille de pré-boulage

Peseuse volumétrique Softy, trémie fermée de 180kg avec MF2S®

Bouleuse excentrique Rotaball
Diamètre : 120



Afin de produire une large gamme de pains avec une ligne automatique EasyLine, il est possible de combiner une bouleuse excentrique RotaBall (avec By-Pass) et une façonneuse Armor Allonge Plus.

Cette configuration permet de produire à la fois des boules et des baguettes. Avec l'ajout de certains accessoires, comme le Guide Pains Courts, le système de retournement des pâtons, et le système Pointop, il est possible de produire facilement des pains de mie, batards, baguettes à bouts pointus... et de nombreux autres types de pains, comme les pains plats, par exemple.

Pour ceux qui souhaitent une petite détente en balancelle, nous avons conçu, la chambre de détente automatique « EasyRest ». Elle facilite certaines configurations, tout en laissant un peu plus de temps de relâchement aux pâtons.

Armor ABS Allonge+ avec le tapis de réception motorisé

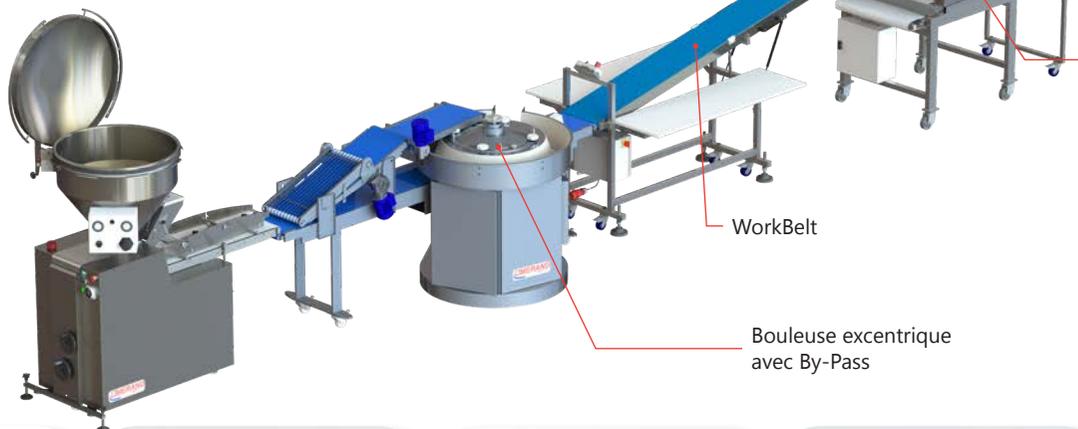
Peseuse volumétrique Softy, trémie fermée de 180kg avec MF2S®

Chambre de détente automatique EasyRest

Façonneuse Armor ABS Allong+ avec tapis de réception motorisé 2m

WorkBelt

Bouleuse excentrique avec By-Pass

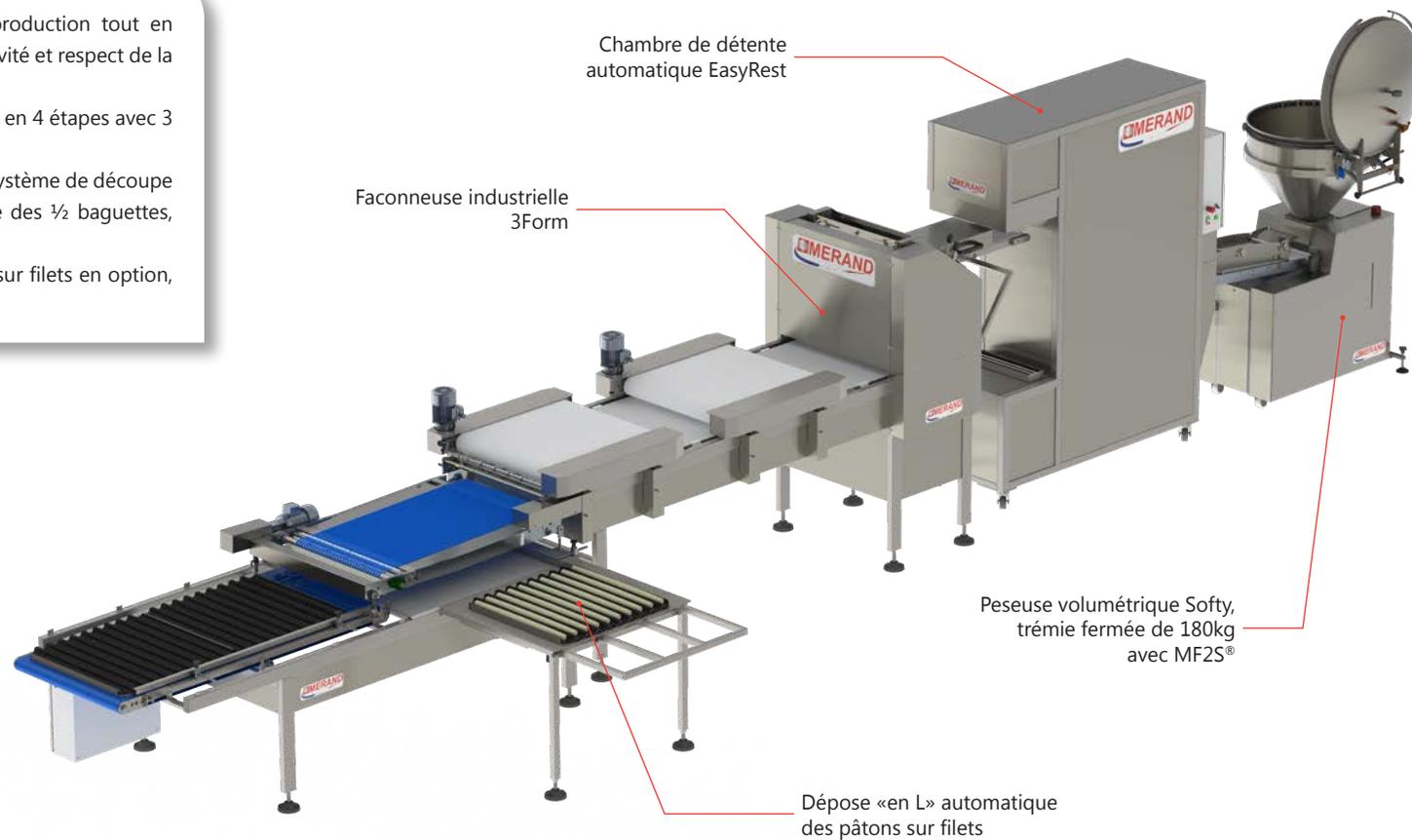


Cette version offre de nombreuses possibilités de production tout en offrant le meilleur compromis entre simplicité, productivité et respect de la pâte, notamment pour la production de baguettes

En effet, l'ensemble intègre un allongement des pâtons en 4 étapes avec 3 phases de détente-relâchement des pâtons.

Elle peut produire jusqu'à 1800 pains/heure. Grâce au système de découpe automatique RollsCoup', elle peut également produire des 1/2 baguettes, 1/3, 1/4, 1/5.

Avec l'écarteur de petits pains découpés et la dépose sur filets en option, un seul opérateur peut faire fonctionner l'EasyLine 1.8.



Principe de fonctionnement :

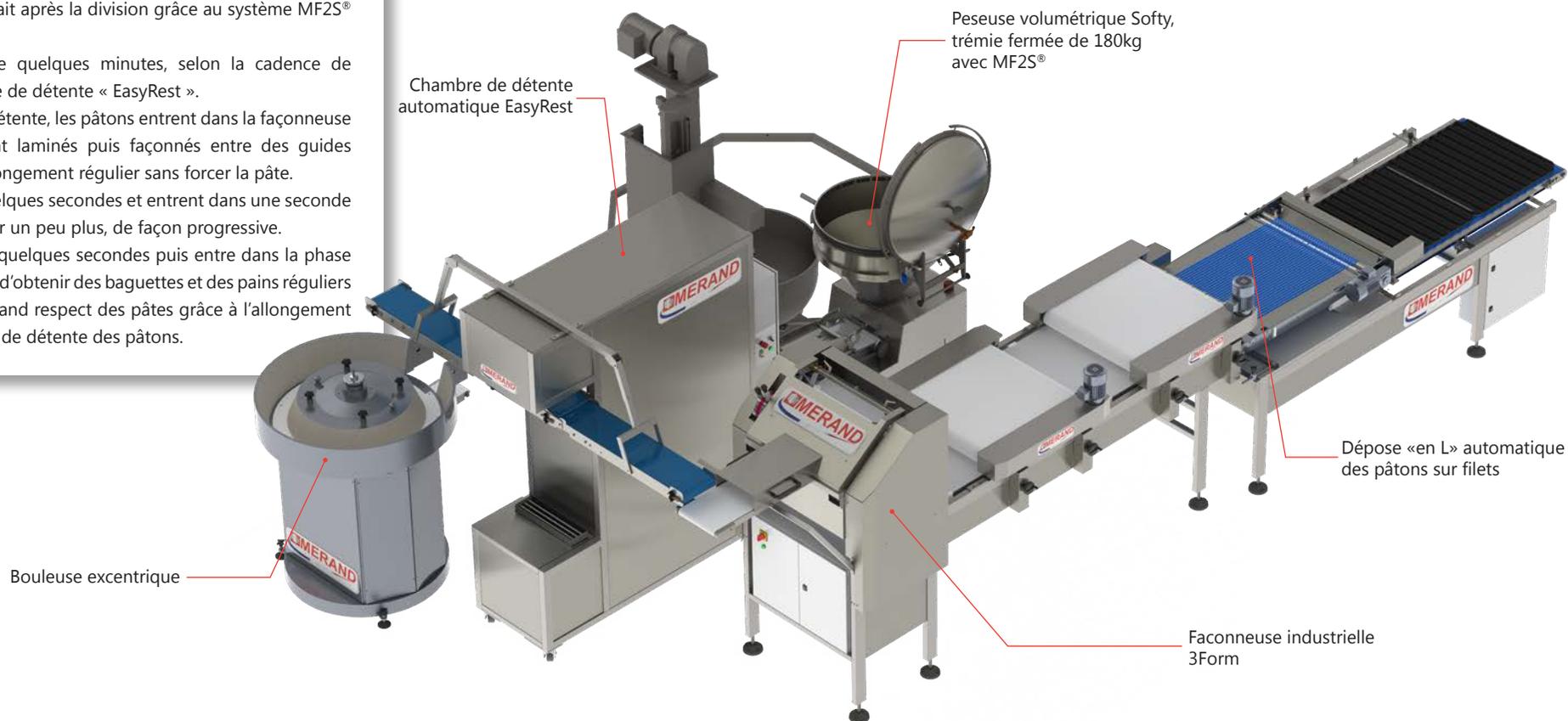
Le 1er pré-allongement se fait après la division grâce au système MF2S® (Mise en Forme Sans Stress)

Ensuite il y a un repos de quelques minutes, selon la cadence de production, dans la chambre de détente « EasyRest ».

A l'issue de cette première détente, les pâtons entrent dans la façonneuse 3Form et sont délicatement laminés puis façonnés entre des guides latéraux pour obtenir un allongement régulier sans forcer la pâte.

Les pâtons sont relâchés quelques secondes et entrent dans une seconde façonneuse pour les allonger un peu plus, de façon progressive.

Ils sont relâchés à nouveau quelques secondes puis entrent dans la phase d'allonge finale. Ceci permet d'obtenir des baguettes et des pains réguliers tout en apportant le plus grand respect des pâtes grâce à l'allongement en 4 étapes et à 3 moments de détente des pâtons.



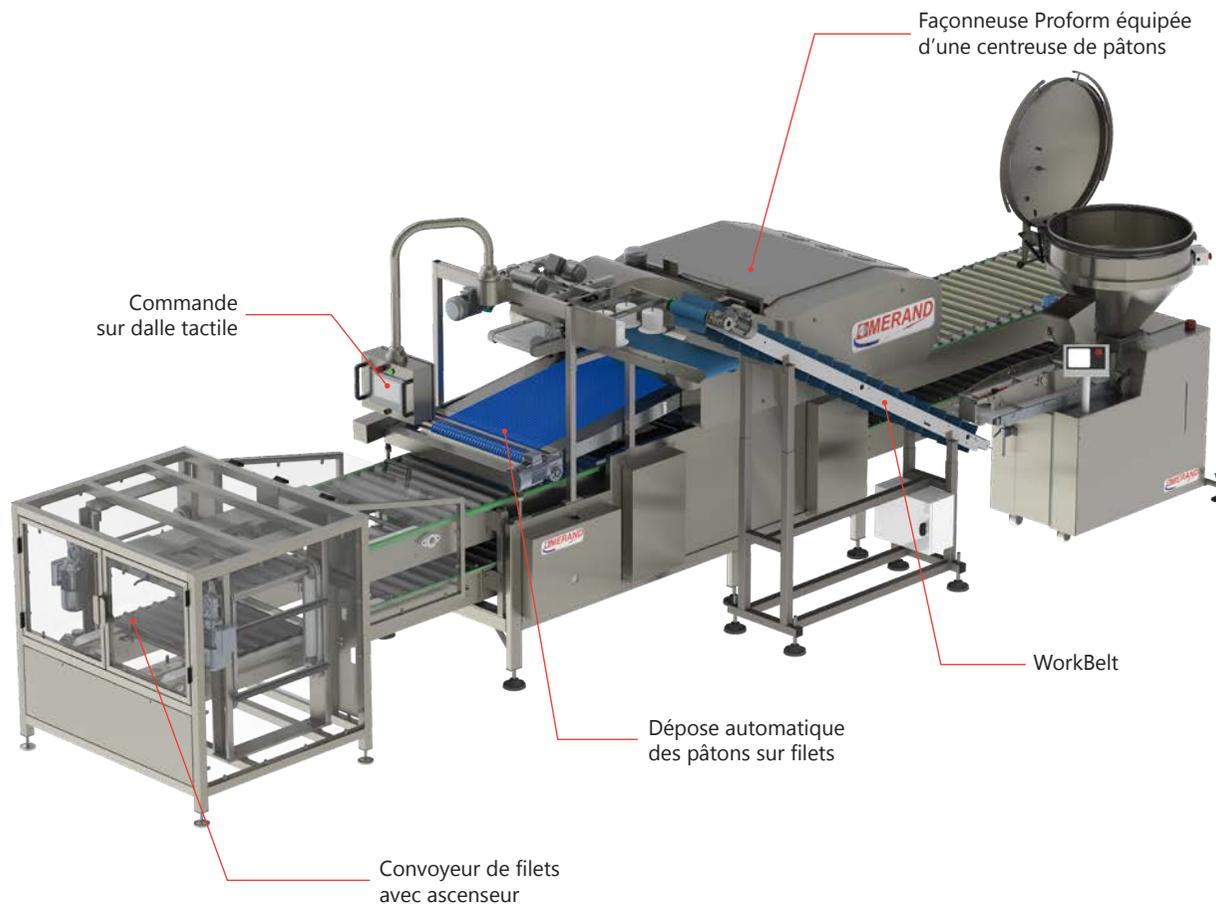
Cette ligne industrielle peut produire jusqu'à 2 500 baguettes ou pains/ heure et travailler en 3x8 avec 1 ou 2 opérateurs selon les versions.

Elle intègre de série la découpe des petits pains et la dépose automatique sur filets

Il existe plusieurs versions de dépose-automatique, en fonction de la place disponible et du nombre d'opérateurs souhaités.

La façonneuse industrielle Proform est équipée des systèmes suivants :

- Centreuse de pâtons pre-allongés avant introduction en façonneuse
- Tête de laminage composée de 5 rouleaux pour un laminage progressif
- Fleurage des pâtons, avec débit variable, mémorisable par recette
- 1^{ère} allonge calibrée pour une meilleure régularité en longueur et diamètre
- 2^{ème} allonge avec le système C2A® (Contrôle assisté de l'Allongement)
- Réglage du sens de rotation et vitesse du tapis de façonnage en fonction des recettes, (mémorisable sur la dalle tactile)
- Découpe des petits pains par le système RollsCoup® (½ baguette, ⅓, ¼, ⅕...) sans rognures
- Vé de réalignement de dépose et cadencement
- Différents types de déposes automatiques sur filets ou dépose sur convoyeur
- Dalle tactile pour mémorisation de tous les réglages en fonction de chaque recette (mode opérateur et mode Responsable Production).



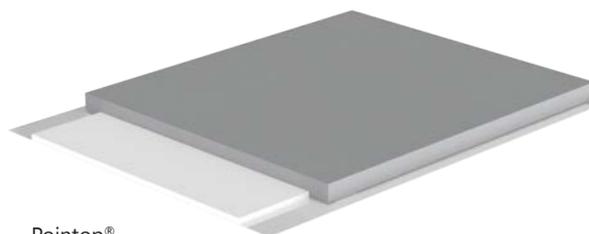
Le système RollsCoup® peut être ajouté pour une production ponctuelle de petits pains. Placé à l'intérieur de la façonneuse, il découpe la baguette en 2, 3 ou 4 selon le modèle choisi. Le pré-allongement MF2S® sur la peseuse vous permet d'obtenir une bonne régularité dans vos petits pains lors de cette étape de découpe.

Le Guide Pains courts peut équiper la façonneuse pour la production de gros pains courts, type pains de mie, pains bâtards, pains carrés,... Ses guides en plastique alimentaire haute densité vont limiter l'allongement dans la façonneuse. La hauteur des guides varie selon le sens dans lequel les guides sont placés (30mm ou 40mm).

Le système Pointop® permet, quant à lui, de faire de belles baguettes à bouts pointus. Cet accessoire s'introduit directement dans la façonneuse pour former la baguette en pointe lors de l'allongement.



Guide Pains Courts



Pointop®



Rollscoup®



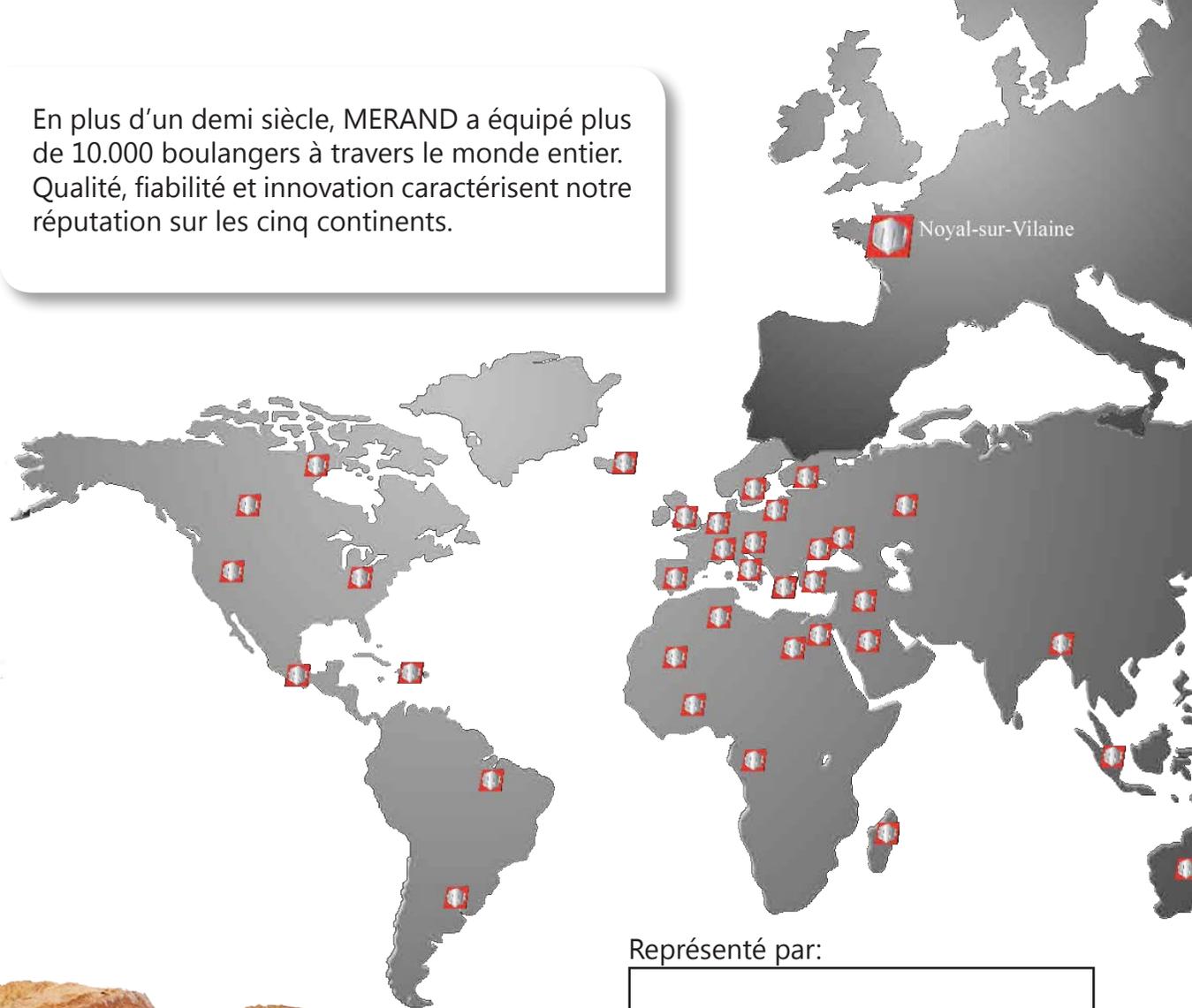


Z.I. de la Turbanière
Brécé - BP 93329
35533 Noyal sur Vilaine
FRANCE

Tel: +33 (0)299 041 530
Fax: +33 (0)229 041 531

salesdpt@merand.fr
www.merand.fr

En plus d'un demi siècle, MERAND a équipé plus de 10.000 boulangers à travers le monde entier. Qualité, fiabilité et innovation caractérisent notre réputation sur les cinq continents.



Représenté par:



Retrouvez-nous sur www.merand.fr

