

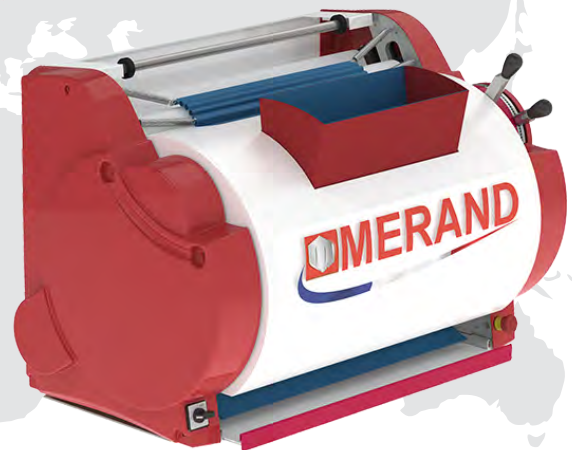
L'EXCELLENCE DU FAÇONNAGE

depuis 1954

Nous vous assurons le respect de vos pâtes
et vous offrons des façonneuses très polyvalentes
pour vos différents pains



Armor



Tregor

*Grâce à notre expérience dans le monde entier,
nous maîtrisons le façonnage de différents types de pâte*



01

Au début du façonnage mécanique l'objectif était de prouver aux boulangers que cela ne se faisait pas au détriment de la qualité des pains. C'est pourquoi notre façonneuse Sprint possédait un système d'allonge sur table fixe, se rapprochant du façonnage manuel du boulanger sur sa table de travail.

02

Dans les années 1970, les pâtes ont commencé à évoluer pour devenir moins fragiles, majoritairement «blanches». Les chambres froides et autres machines se sont démocratisées dans les fournils, rendant l'espace disponible toujours plus petit. Les façonneuses verticales, conçues comme la Tregor pour allonger des pâtes plus fermes sur un espace plus compact, ont donc fait leur apparition.

03

Depuis les années 90, on constate un net retour vers des pâtes et des méthodes plus traditionnelles. C'est tout naturellement que les façonneuses horizontales, comme l'Armor, sont donc redevenues très prisées des boulangers. L'Armor est tout particulièrement adaptée pour des pâtes douces et fragiles, avec des longues fermentations et des hydratations élevées.



RESPECT DES PÂTES

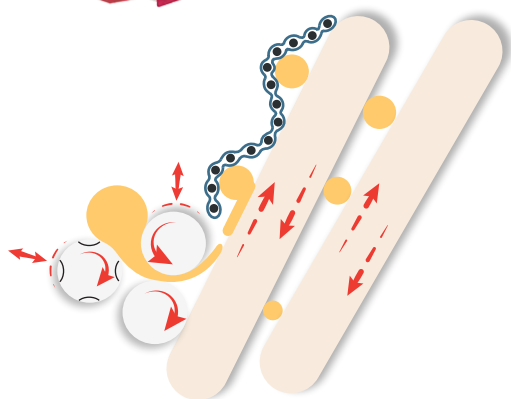
Notre forte présence dans le monde entier nous a amené à adapter nos façonneuses pour qu'elles puissent respecter des types de pâtes très différents. Des pains de mie australiens aux baguettes Traditions françaises, des pains Nordiques aux baguettes blanches africaines, notre expertise vous guidera vers les machines et configurations qui traduiront le mieux votre savoir-faire.

POLYVALENCE

L'espace restreint des fournils et la demande de plus en plus croissante des consommateurs pour une offre de pains large et variée ont accentué le besoin de polyvalence des machines. Grâce à leurs multiples accessoires (Pointop, Guide pains courts, ...) et options (Alvéo+, PPR,...), les façonneuses MERAND vous permettent de produire différents types et formes de pains. Vous pourrez ainsi gagner en efficacité, en régularité et en temps, sans compromis sur la qualité.

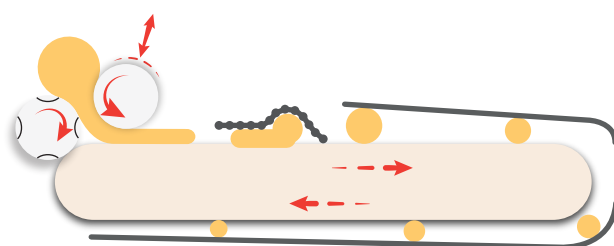
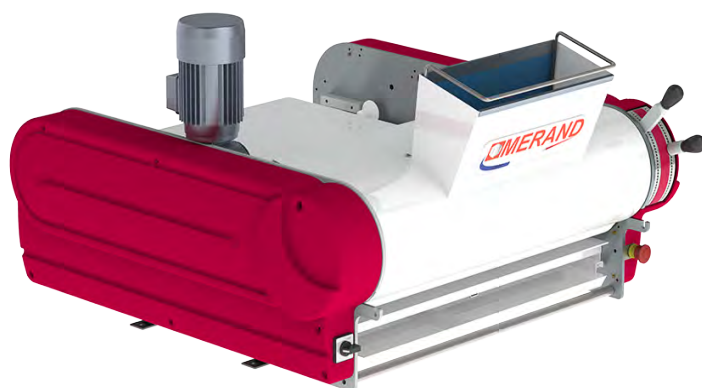
LONGÉVITÉ

MERAND a bâti sa réputation d'expert en mécanisation de la pâte à travers les décennies, grâce à la robustesse de ses machines. Les flancs épais et les choix des matériaux garantissent une rigidité de la façonneuse et un maintien indispensable des réglages usines. La facilité de nettoyage et de maintenance vous aideront à offrir à votre façonneuse une durée de vie optimale.



ALLONGEMENT ENTRE DEUX TAPIS EN MOUVEMENT INVERSÉ
Ce procédé assure un bon allongement et est particulièrement adapté pour les baguettes. De plus, la machine est très compacte, et est une bonne solution pour les boulangerie avec des espaces limités.

Façonneuse verticale



ALLONGEMENT ENTRE UN TAPIS MOTORISÉ ET UNE TABLE FIXE
Ce façonnage est dit «à l'ancienne» car reproduit à l'identique le mouvement de la main. Il imite le façonnage manuel du boulanger sur sa table de travail et permet d'éviter tout échauffement des pâtes.

Façonneuse horizontale

Demandez les fiches techniques détaillées à salesdpt@merand.fr

NOS CLIENTS TÉMOIGNENT



“

Nous cherchions une façonneuse qui donne les résultats les plus proches du façonnage manuel avec une qualité des pains qui s'approche au maximum de la qualité artisanale. Nous nous sommes donc portés sur la façonneuse horizontale Armor. C'est une machine qui a déjà fait ses preuves dans le temps, elle a déjà sa réputation. Elle permet d'obtenir de très bons résultats. Nous sommes à 100% satisfaits de cette machine et de la qualité de nos pains.

Nicolas BERNARD
boulangerie « Laurent boulanger par nature » (74),
France

”



“

La façonneuse verticale Tregor est une très bonne machine qui nous a permis de gagner en productivité, de résoudre nos problèmes de manque du personnel qualifié mais aussi d'améliorer la qualité de nos pains. Et cela, tout en gardant l'aspect artisanal de nos produits.

Chef SHAHIDUL
boulangerie « Huckleberry »
Kuala Lumpur, Malaisie

”



“

Pour moi les façonneuses MERAND sont les meilleures machines en termes de façonnage. Je travaillais déjà à l'époque avec du matériel MERAND et je savais que c'était du matériel de qualité. Quand il a fallu remplacer notre ancienne façonneuse d'une marque concurrente je n'ai pas hésité et j'ai choisi la Tregor. On produit environ 2 000 pièces par jour, principalement des baguettes. Le façonnage est rapide et régulier ce qui est très important pour nous.

Joël SCHWALBACH, Meilleur Ouvrier de France 2015
boulangerie « Ptit Jean » (57), France

”

“

Ce qui nous a plu dès le début dans la façonneuse Armor c'est son ergonomie, sa simplicité d'utilisation et sa facilité d'entretien. Son utilisation est très intuitive et ne demande pratiquement pas de formation du personnel. Et bien sûr l'excellente qualité et la régularité des produits finis sont au rendez-vous. C'est une façonneuse qui est très respectueuse des pâtes et permet d'obtenir des résultats très proches du façonnage manuel : de très beaux produits avec un bel alvéolage. La façonneuse Armor est une machine de très haute qualité.

Bruno DINEL
boulangerie « Au Pain de mon Grand-Père »,
France

”

