

# AMASADORAS Y ELEVADORES

El amasado es una etapa esencial en la elaboración del pan, determinante para su estructura, su hidratación y su sabor. Para garantizar una masa bien oxigenada y sin calentamiento, MERAND ofrece una gama de amasadoras robustas, eficaces y adaptadas a todo tipo de masas.

Gracias a su doble velocidad (amasado y estirado), las amasadoras MERAND garantizan un desarrollo óptimo de la red glutinosa, una alveolación controlada y una temperatura ideal de la masa. Disponibles en varias capacidades (de 100 a 400 litros), se integran fácilmente en todos los entornos de producción.

Para mayor comodidad y eficacia, MERAND también ofrece elevadores hidráulicos de cubetas, perfectos para alimentar automáticamente sus divisoras volumétricas o transferir la masa a una mesa de reposo.



# PAXO - AMASADORA DE EJE OBLIGO CON CUBETA FIJA

La amasadora PAXO está diseñada para trabajar todo tipo de masas, incluidas las más hidratadas. Combina el respeto por el amasado tradicional, una construcción robusta y una gran comodidad de uso. Su punto de fuerza es su cubeta de acero inoxidable y sus dos temporizadores electrónicos de serie.

Hay tres modelos disponibles :

- **PAXO 30** : 30 L de capacidad / 80 kg de masa
- **PAXO 45** : 45 L de capacidad / 120 kg de masa
- **PAXO 60** : 60 L de capacidad / 160 kg de masa

## Principales ventajas:

- 2 temporizadores electrónicos con doble pantalla digital (hasta 20 min cada uno), con:
  - Recordatorio del tiempo programado,
  - Funcionamiento continuo e ilimitado,
  - Cambio automático de 1.ª a 2.ª velocidad en modo automático.
- Cabezal elevable de serie (en 2 posiciones) para facilitar el acceso y la limpieza.
- Tapa completa de acero inoxidable segura y que permite ahorrar espacio (en posición abierta, toda la cubeta queda libre, ya que la tapa se inclina hacia atrás).
- Cajón de almacenamiento integrado para los utensilios.



# PAXO MOUV - AMASADORA DE EJE OBLIGO CON CUBETA EXTRAÍBLE

Las amasadoras con cubeta extraíble sobre carro permiten transferir fácilmente la masa a un elevador y/o dejarla reposar directamente en la cubeta. Eso facilita la realización de amasados consecutivos sin interrupción.

Hay tres modelos disponibles :

- **PAXO MOUV 30** : 30 L de capacidad / 80 kg de masa
- **PAXO MOUV 45** : 45 L de capacidad / 120 kg de masa
- **PAXO MOUV 60** : 60 L de capacidad / 160 kg de masa

## Principales ventajas:

- Chasis monobloque de acero pintado con epoxi alimentario.
- Brazos de fundición de aluminio, elevables manualmente.
- Cubeta de acero inoxidable extraíble con bordes redondeados. Freno manual.
- Cabezal elevable de serie (pivote sobre 2 cojinetes).
- 2 temporizadores electrónicos con doble pantalla digital (hasta 20 min cada uno):
  - Recordatorio del tiempo programado,
  - Funcionamiento continuo e ilimitado,
  - Cambio automático de la 1.ª a la 2.ª velocidad en modo automático.
- Cuadro de mando estanco integrado en el chasis.
- Cubierta de acero inoxidable macizo con trampilla de carga y apertura trasera para un espacio mínimo.
- Cubierta basculante de acero inoxidable: acceso total a la cuba en posición abierta.
- Limpieza simplificada, sin acumulación de harina.

**Opción :** Depósito adicional para encadenar amasados sin tiempos de espera.

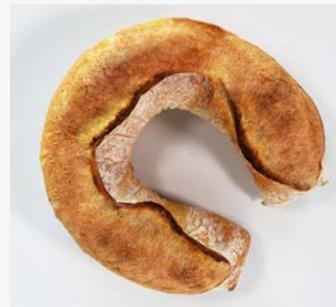


# PAXO LIFT - AMASADORA DE EJE OBLIGO CON CUBETA EXTRAÍBLE Y ELEVACIÓN HIDRÁULICA

Diseñada para satisfacer las exigencias de los panaderos que buscan un equipo fiable y eficaz, esta amasadora se adapta perfectamente a entornos de producción intensiva. Su diseño robusto y sus prestaciones técnicas la convierten en una aliada indispensable para el día a día.

## Principales ventajas:

- Chasis monobloque de acero pintado con epoxi alimentario para una higiene óptima y una gran durabilidad.
- Cuba de acero inoxidable extraíble, montada sobre un carro con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Equipada con frenos para una estabilidad perfecta.
- Dos temporizadores electrónicos con doble pantalla digital, programables hasta 20 minutos cada uno:
  - Función de recordatorio del tiempo programado.
  - Posibilidad de uso continuo con parada automática.,
  - Modo de funcionamiento ilimitado (ocultando los temporizadores).
- Brazos amasadores de fundición de aluminio con elevación hidráulica: su perfil y su sincronización con la forma de la cuba garantizan una excelente oxigenación y evitan que la masa suba.
- Cierre y bloqueo hidráulico de la cuba para mayor seguridad y practicidad.
- Cubierta completa de acero inoxidable segura, diseñada para un uso intensivo y seguro.



# SPIFIX - AMASADORAS DE ESPIRAL CON CUBETA FIJA

La amasadora de espiral SpiFix MERAND garantiza un amasado homogéneo, rápido y sin calentamiento. Su cubeta especialmente diseñada y su espiral única evitan que la masa suba y garantizan una oxigenación óptima. Resultado: una masa lisa, bien estructurada y regular.

Diseñada para adaptarse a todo tipo de masas, incluso las más exigentes (muy hidratadas (+75 %) o muy firmes (-50 %)), las SpiFix incorporan dos potentes motores, una transmisión directa y un eje recto con patas reforzadas. Este diseño garantiza un rendimiento constante, incluso en pequeñas cantidades, y limita el riesgo de sobrecalentamiento.

## Principales ventajas:

- Tapa transparente de la cuba en PMMA: visibilidad óptima, mayor seguridad, reducción de las emisiones de harina y de los riesgos respiratorios.
- Botón de impulso de la cuba: extracción facilitada, ahorro de tiempo y reducción del esfuerzo de manipulación.
- Tres modos de funcionamiento disponibles: manual, semiautomático o automático, para adaptarse a todos los métodos de trabajo.
- Panel de control electromecánico con dos temporizadores para un ajuste sencillo y preciso.



# SPIFIX - AMASADORAS DE ESPIRAL CON CUBETA FIJA



## Pantalla táctil TouchScreen

- Interfaz intuitiva que permite configurar hasta 25 recetas personalizadas.
- Programa fácilmente secuencias de amasado precisas, como: amasado de 5 minutos en primera velocidad, autólisis de 45 minutos (parada) y luego amasado de 8 minutos en segunda velocidad.
- Flexibilidad óptima para un amasado controlado.



## Sistema de medición de temperatura BakeTemp

- Permite controlar la temperatura de la masa en tiempo real gracias a una sonda infrarroja integrada.
- Control preciso y amasado óptimo.
- Higiene: sin contacto = sin contaminación.



## Sistema de pesaje AutoWeight

- Pesaje integrado de los ingredientes para un proceso de amasado preciso y sin errores.
- En combinación con la función de recetas, ofrece una guía paso a paso y garantiza una dosificación óptima. Calidad constante en todas sus panaderías y con todos sus empleados.

	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Capacidad* en masa (kg) Mín/Máx	4 / 60	5 / 80	8 / 120	10 / 160	10 / 200	12 / 250
Capacidad* en harina (kg)	36	50	75	100	125	150
Volumen del recipiente (L)	117	131	189	266	306	378
Diámetro del recipiente (mm)	670	670	750	850	910	1000
Rotaciones por minuto 1a / 2a velocidad	114 / 224	99 / 229	104 / 218	92 / 182	92 / 182	93 / 184
Rotaciones por minuto en la cuba	13	13	12	12.5	12.5	12.5

\*Capacidades indicativas, varios parámetros pueden influir en la capacidad, en particular el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, el apretado de la masa, el tiempo de reposo...

# SPIMOUV - AMASADORA ESPIRAL CON CUBETA EXTRAÍBLE

Versátil y eficaz, la amasadora SpiMouv satisface las necesidades de todas las panaderías, desde las artesanales hasta las semiindustriales. Está disponible en varios tamaños de cubeta, **de 154 a 413 litros**, y se adapta a una amplia gama de masas:

- **SpiMouv ST:** para masas blandas o semiblandas (hidratación > 55 %).
- **SpiMouv DT:** para masas duras (hidratación ≤ 45 %), gracias a su doble transmisión y su eje recto especial sin pie.

La doble velocidad de la espiral garantiza un amasado homogéneo, estructurado y bien oxigenado, independientemente de las condiciones de producción.

## Principales ventajas:

- Cabezal con elevación hidráulica: funcionamiento silencioso y seguro.
- Cubeta-carro manejable, incluso a plena carga.
- Posibilidad de trabajar con varias cubetas para una mayor flexibilidad.
- Cubierta de acero inoxidable anti salpicaduras: limita las emisiones de polvo y previene los riesgos respiratorios.
- Estructura de acero barnizado y curvas redondeadas: evita la acumulación de harina y facilita el mantenimiento.



# SPISWING - AMASADORA ESPIRAL AUTOINCLINABLE

Diseñado para todo tipo de masas, incluidas las más hidratadas (>64 %) o las más duras (>45 %), el SpiSwing garantiza un amasado homogéneo, sin calentamiento, gracias a su motor reforzado y su doble transmisión en espiral.

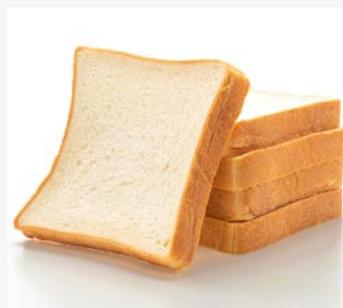
Compuesto por una amasadora de cubeta fija y un elevador hidráulico compacto, permite la transferencia automática de la masa, sin intervención manual, a una mesa de reposo o a una divisora. La amasadora, fijada a la parte móvil, se eleva para verter la masa con precisión.

Disponibile en varios modelos, la SpiSwing ofrece:

- 2 alturas de vertido: 1400 o 1900 mm,
- Capacidades de 75 a 150 kg de harina,
- Basculación a la izquierda o a la derecha, para una fácil integración en línea.

Equipada con un inversor de rotación de la cuba y un botón «rotación por impulsos», facilita la extracción y se adapta a un uso intensivo: hasta 3 ciclos/hora, 10-12 horas/día.

Opcionalmente, un panel de control electrónico permite memorizar hasta 90 recetas, para un trabajo preciso, reproducible y simplificado en el día a día.



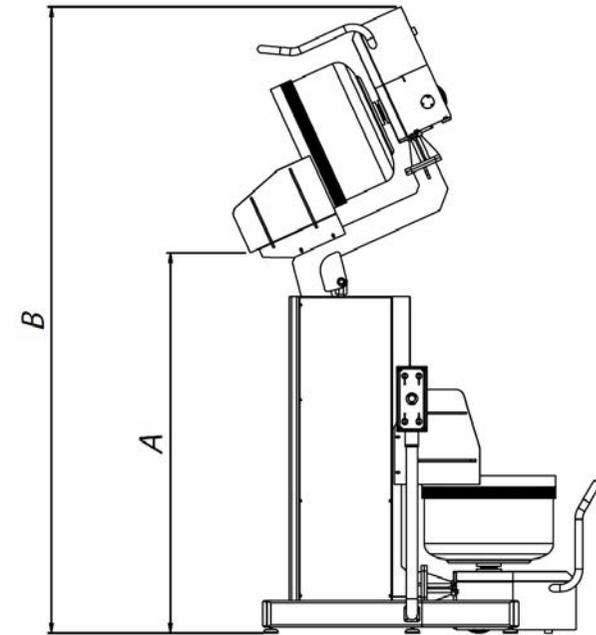
# EC-BACK - ELEVADOR DE CUBA

El EC-Back permite transferir automáticamente el contenido de un depósito extraíble a una mesa de descarga o a una divisora volumétrica, sin necesidad de manipulación manual.

Diseñado para un uso semiindustrial (2 turnos/día), el EC-Back mejora las condiciones de trabajo y reduce los riesgos relacionados con la manipulación de depósitos de masa de gran capacidad.

Gracias a su descarga trasera, el EC-Back es compatible con los depósitos con ruedas SpiMouv 80 / 120 / 160 / 200 / 280. Ofrece varias alturas de descarga estándar (1100 mm, 1400 mm, 1900 mm, 2500 mm), con posibilidad de alturas intermedias bajo pedido.

Su robusta estructura de acero pintado, sus patas de acero inoxidable anti-vibraciones y su fijación al suelo garantizan una estabilidad perfecta, así como una gran fiabilidad y durabilidad.



	EC-Back 1100	EC-Back 1400	EC-Back 1900	EC-Back 2500
	(mm)			
A Altura de descarga	1110	1540	2050	2500
B Altura máxima necesaria	2620	3000	3500	4000



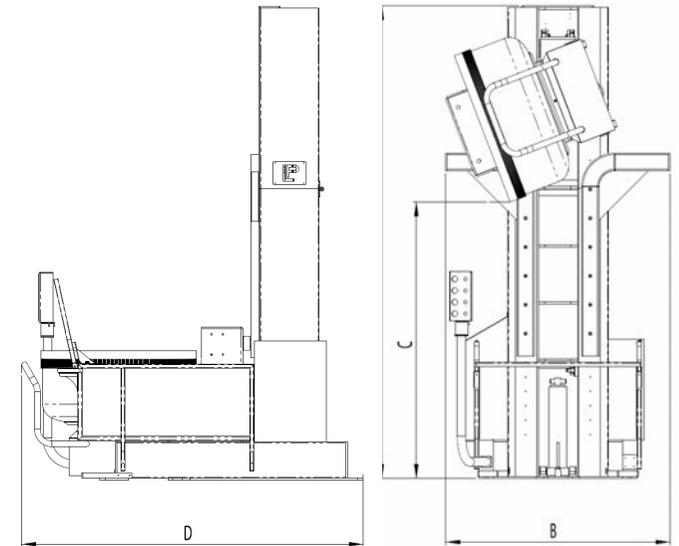
# EC-SIDE - ELEVADOR DE CUBA

Ergonómico y compacto, el elevador EC-Side facilita las tareas pesadas y repetitivas en el puesto de trabajo, transfiriendo automáticamente la masa amasada a una mesa de reposo o a una divisora volumétrica. Gracias al vertido lateral, el EC-Side es compatible con las cubas-carros SpiMouv de modelo: 80/120/160/200/280.

Existen 2 modelos de elevadores EC-Side: uno con vertido en un solo lado (EC-Side 1) y otro con vertido en ambos lados (EC-Side 2).

Hay dos alturas de descarga posibles: sobre una mesa a 1400 mm (modelo EC-B); en una tolva a una altura regulable de 1400 mm a 1900 mm (modelo EC-H). También se pueden realizar otras alturas de descarga a medida, bajo pedido.

Robusto y potente, el elevador EC-Side está diseñado para uso semiindustrial (2 turnos al día). El panel de control está situado en el lateral de la máquina para no obstaculizar el trabajo del elevador.



	EC-B	EC-H
A Altura máxima bajo techo	2 765 mm	3 280 mm
B Ancho máximo	1 560 mm	1 560 mm
C Altura de descarga	1 400 mm	1 900 mm
D Longitud máxima	2 400 mm	2 400 mm

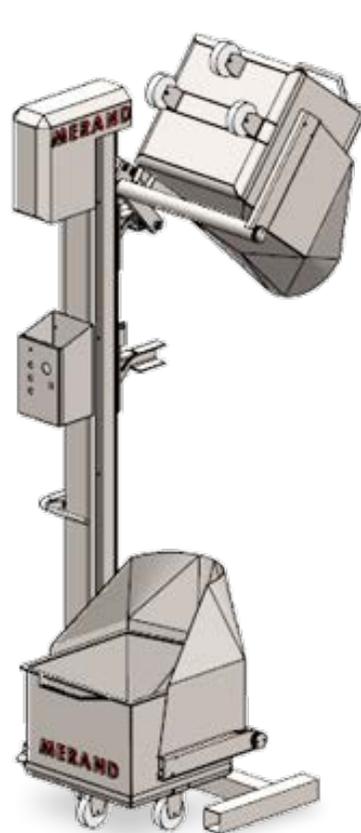


# SKYBAC - ELEVADOR DE CUBETAS DE PLÁSTICO O ACERO INOXIDABLE

El elevador de cubetas de plástico o acero inoxidable garantiza un suministro continuo de pasta fluida mediante cubetas rectangulares estándar (no incluidas).

## Principales ventajas:

- Compatibilidad con contenedores rectangulares estándar (por ej.: **60 × 40 × 35 cm**).
- Tipos de contenedores aceptados: contenedores solos o con ruedas (contenedores Europa, de plástico o acero inoxidable).
- Capacidad de elevación: **120 kg o 250 kg**, según el modelo.
- Altura máxima de elevación: **2 m o 3 m**, según la configuración.
- Montaje para elegir: sobre pie fijo o plataforma móvil.
- Variador de velocidad integrado para un control óptimo del ciclo de elevación.
- Opción de elevación automática disponible. La elevación de la bandeja se puede activar automáticamente tan pronto como el depósito esté vacío, para garantizar una alimentación continua. Importante: esta opción requiere la instalación de una jaula de seguridad integral alrededor del elevador, de acuerdo con los requisitos de seguridad vigentes.

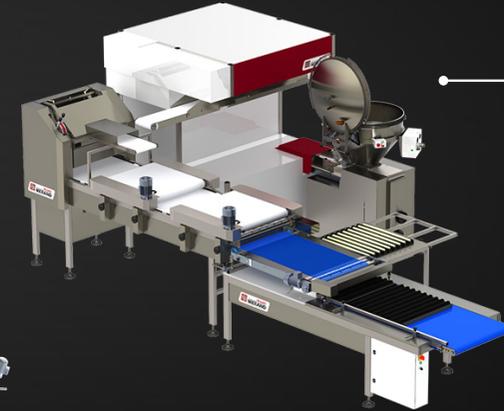


# GAMAS DE LÍNEA AUTOMÁTICAS MERAND

EasyLine



FlexiLine



AquaPan



RheoPan



KraftLine



Gama Artisan



Rolling Line



Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé  
+33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr  
[www.merand.fr/es/](http://www.merand.fr/es/)