

LA EXCELENCIA DEL MOLDEADO

desde 1954

Nos aseguramos el respeto hacia su masa
y ofrecerle máquinas formadoras muy versátiles
para sus diferentes panes



Armor



Tregor

*Gracias a nuestra experiencia en todo el mundo,
dominamos el procesamiento de varios tipos de masa*



01

Al principio del formado mecánico, el objetivo era demostrar a los panaderos que esto no iba en detrimento de la calidad del pan. Por ello, nuestra formadora Sprint tenía un sistema de extensión sobre mesa fija, similar al de la mesa de panadería manual del panadero sobre su mesa de trabajo.

02

En los años 70, la masa empezó a evolucionar para convertirse en menos frágil, sobre todo la "blanca". Las cámaras frigoríficas y otras máquinas se hicieron más comunes en las panaderías, haciendo que el espacio disponible fuera cada vez menor. Se introdujeron las formadoras verticales, diseñadas, como la Tregor, para estirar masas más firmes en un espacio más compacto.

03

Desde la década de 1990, se ha producido un claro retorno a las masas y métodos más tradicionales. Es, naturalmente, que las formadoras horizontales, como la Armor, han vuelto a ser populares entre los panaderos, una vez más.

La Armor está especialmente indicada para las masas blandas y frágiles, con largos tiempos de fermentación y alta hidratación.



RESPECTO DE LA MASA

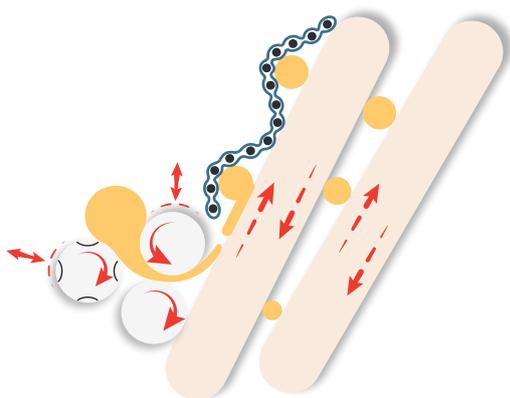
Nuestra fuerte presencia internacional nos ha llevado a adaptar nuestras máquinas formadoras para que puedan tratar tipos de masa muy diferentes. Desde los panes australianos para sándwiches, hasta las baguettes francesas, "Traditions" baguettes, desde los panes nórdicos, hasta las baguettes blancas africanas, nuestra experiencia le guiará hacia las máquinas y configuraciones que mejor reflejen sus conocimientos.

POLIVALENCIA

El espacio limitado en las panaderías y la creciente demanda de los consumidores de una amplia y variada gama de panes, han acentuado la necesidad de versatilidad de las máquinas. Gracias a sus múltiples accesorios (Pointop, Guía de panes cortos,...) y opciones (Alvéo+, PPR,...), las formadoras MERAND le permiten producir diferentes tipos y formas de pan. De este modo, puede ganar en eficacia, regularidad y tiempo, sin comprometer la calidad.

LARGA VIDA

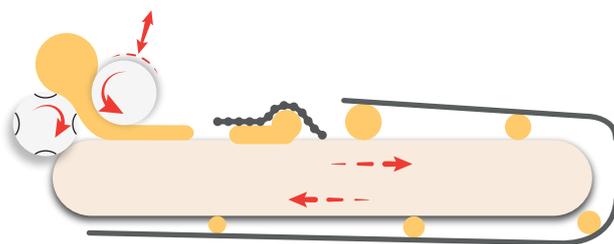
MERAND ha construido su reputación como experto en mecanización de la masa durante décadas, gracias a la robustez de sus máquinas. Las gruesas paredes laterales y la elección de los materiales garantizan la rigidez de la formadora y el necesario mantenimiento de los ajustes de fábrica. La facilidad de limpieza y mantenimiento le ayudará a dar a su formadora una vida útil óptima.



ESTIRAMIENTO ENTRE DOS CINTAS EN MOVIMIENTO INVERSO

This process ensures a good stretching and is particularly suitable for baguettes. The machine is very compact and therefore is a good solution for bakeries with limited space.

Formadora vertical



ESTIRAMIENTO ENTRE UNA CINTA MOTORIZADA Y UNA MESA FIJA

Esta conformación se llama "a la antigua" porque reproduce el movimiento de la mano de forma idéntica. Imita el moldeado manual del panadero en su mesa de trabajo y evita cualquier calentamiento de la masa.

Moldeadora horizontal

Solicite fichas técnicas detalladas en salesdpt@merand.fr

NUESTROS CLIENTES TESTIFICAN



“

Estábamos buscando una formadora que diera los resultados más parecidos al moldeado manual, con una calidad de pan lo más cercana posible a la artesanal. Por lo tanto, la formadora horizontal Armor. Es una máquina que ya ha demostrado su eficacia con el paso del tiempo y que ya se ha ganado su reputación. Permite obtener muy buenos resultados. Estamos 100% satisfechos con esta máquina y con la calidad de nuestro pan.

Nicolas BERNARD
panadería "Laurent boulanger par nature",
Francia

”

“

La formadora vertical Tregor, es una máquina muy buena que nos ha permitido ganar en productividad, resolver nuestros problemas de falta de personal cualificado, pero también mejorar la calidad de nuestro pan. Y todo esto, manteniendo el aspecto artesanal de nuestros productos.

Chef SHAHIDUL
Bakery "Huckleberry"
Kuala Lumpur, Malaysia

”



“

Lo que nos ha gustado de la formadora Armor desde el principio es su ergonomía, su sencillez de uso y su facilidad de mantenimiento. Su uso es muy intuitivo y apenas requiere formación del personal. Es una formadora muy respetuosa con la masa y permite obtener resultados muy cercanos al moldeado manual : productos muy bonitos con un alveolado perfecto. La formadora Armor es una máquina de muy alta calidad.

Bruno DINEL
panadería "Au Pain de mon Grand-Père"
Francia

”



“

Para mí, las formadoras MERAND son las mejores máquinas en cuanto a la forma. En ese momento ya trabajaba con equipos MERAND y sabía que eran equipos de calidad. Cuando llegó el momento de sustituir nuestra vieja formadora, de un competidor, no lo dudé y elegí la Tregor. Producimos unas 2.000 piezas al día, principalmente baguettes. El formado es rápido y regular, lo que es muy importante para nosotros.

Joël SCHWALBACH, Mejor Obrero de Francia 2015
Panadería "Ptit Jean", Francia

”

