

KraftLine® System

La gamme de machines qui compose la KraftLine est tout particulièrement adaptée pour la production de gros pâtons de forme ronde ou allongée mais plutôt courte. C'est notamment le cas pour la fabrication de pains de mie, pains de seigle, pains en moule, pains multi-grains, bâtons...

Le process le plus souvent utilisé après la division consiste à pré-bouler les pâtons avant un repos en chambre de détente dynamique et en une mise en forme allongée dans une façonneuse ou en forme ronde dans une bouleuse excentrique.

Les capacités des lignes KraftLine MERAND sont de 1 000 à 2 400 pâtons/heure en fonction des modèles.



La diviseuse **Lofty**, grâce notamment à sa trémie fermée avec pression d'air, permet une division précise, sans stresser les pâtes, même les plus dures.

Au fur et à mesure que la trémie se vide de pâte, elle se remplit d'air afin qu'il y ait une pression constante sur la pâte, du début jusqu'à la fin de la division.

La pression est réglable en fonction du type de pâte.

Elle atteint une cadence de 2 400 pâtons/heure.

Différentes dimensions de pistons sont disponibles en fonction des poids mini et maxi souhaités.

Un système de doublage des pâtons peut aussi être ajouté.



Les bouleuses coniques permettent de mettre en forme les pâtons divisés avant leur introduction dans la balancelle et de donner de la force à la pâte afin d'obtenir un beau développement à la cuisson.

Les modèles **ConiBall F1** et **F2** sont équipés de canaux fixes (non réglables).

Leurs gammes de poids est pour la F1 de 100gr à 1000gr et pour la F2 de 200gr à 3000gr. Leurs cadences est de 1500 pâtons/heure.

Le modèle ConiBall Vario a des canaux réglables ce qui autorise une plus grande amplitude dans les poids des pâtons (de 50gr à 1 800gr).

L'ajustement centralisé du réglage des canaux offre plus de possibilités et facilite grandement le travail des opérateurs en limitant les risques d'erreurs.

La cadence maximale de la ConiBall Vario est de 3 000 pâtons/heure.



Les chambres de détente **DynaProof** permettent le repos des pâtons entre la division et le façonnage.

9 modèles composent la gamme DynaProof, en fonction du nombre de poches souhaité (de 150 à 621) et du poids maximal des pâtons par poche (jusqu'à 1 000gr en fonction des modèles).

Afin d'éviter le collage, notamment pour des pâtes à base de seigle, le chargeur dépose les pâtons un par un dans les poches et ceux-ci changent de poches plusieurs fois durant la détente, jusqu'à la sortie vers le tapis de vidage.

Il existe en option un tapis de transfert à double sens pour alimenter une machine de chaque côté de la balancelle (par exemple une façonneuse et une bouleuse excentrique).

Le temps de repos est ajustable en fonction des types de pâte.



La façonneuse **Trégor** est reconnue comme une des meilleures façonneuses du Monde.

Elle est très robuste grâce à ses 2 flancs en aluminium de 12mm d'épaisseur. Elle assure une excellente qualité de façonnage grâce à ses 3 rouleaux pour le laminage afin de faire un laminage progressif.

Ses 2 sélecteurs pour régler le laminage et l'allongement sont très précis et il est très facile et rapide de passer d'un réglage à un autre. La façonneuse est livrée avec des feutres en laine tissée et tramée de 7mm d'épaisseur donnant un excellent façonnage et une longue durée de vie au tapis

Spécialement conçue pour la production de gros volumes, la façonneuse horizontale **Armor I** permet de façonner des pâtons de 200 gr à 2 kg et peut aller jusqu'à 2 000 pâtons par heure (selon poids et type de pâte).

Cette façonneuse est très respectueuse de vos pâtes. Grâce au système de laminage progressif réglable (1 rouleau de pré-laminage Alvéo+ et 4 rouleaux de laminage), ainsi que l'allonge sur une table fixe, l'Armor I permet de conserver la structure alvéolaire de la pâte sans la dégazer, déchirer ou surchauffer.

Sa première allonge calibrée permet d'obtenir une excellente régularité de longueur sur les produits finis.



Les bouleuses excentriques sont très bien adaptées pour le boulage final des pâtons après la détente, contrairement aux bouleuses coniques qui sont plutôt réservées au pre-boulage avant la détente.

Le mouvement de ces bouleuses reprend les gestes du boulanger, ce qui autorise un très grand respect de la structure alvéolaire des pâtes, même très hydratées.

Elles existent en 2 diamètres : 78cm et 120cm. La plus grande dimension permet un serrage très progressif et une cadence un peu plus élevée :

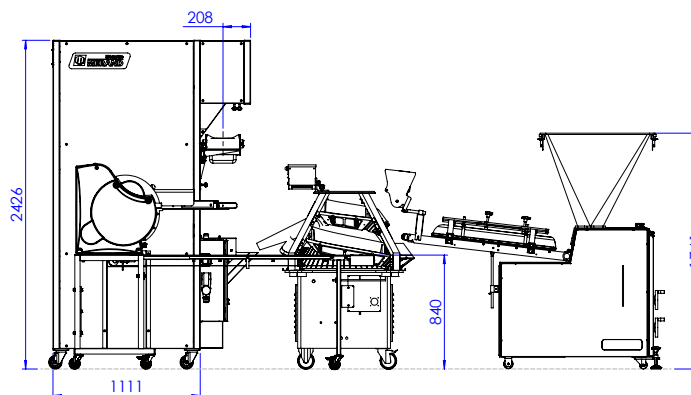
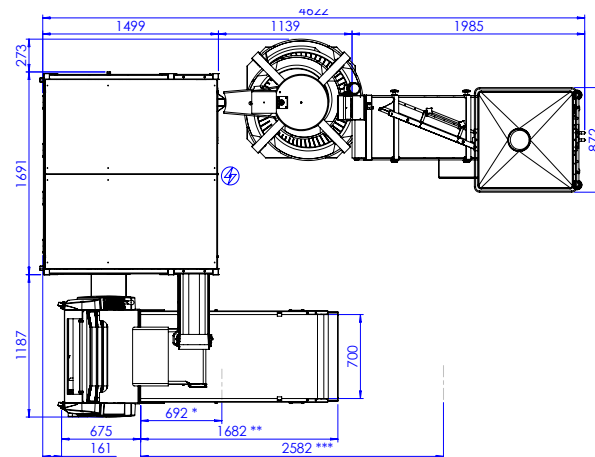
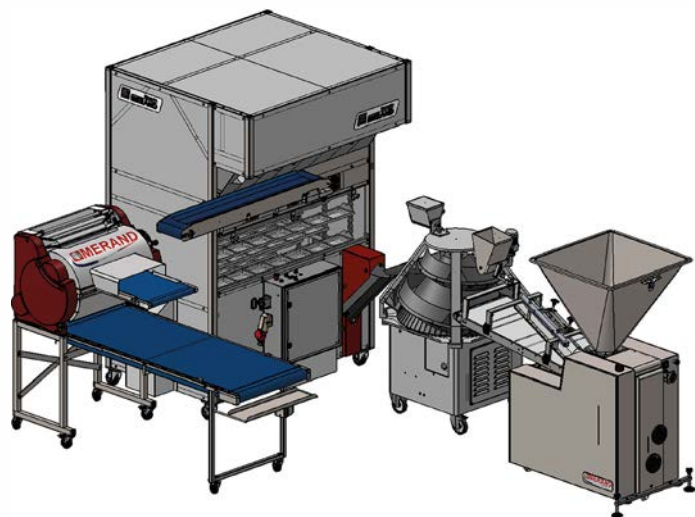
- RotaBall PM78 : 1 500 boules/heure
- RotaBall GM120 : 2 000 boules/heure

La version RollerDual reprend la « tête » des modèles RotaBall mais intègre en plus une façonneuse pour pains courts.

Après le boulage, il existe un by-pass qui permet de récupérer les pâtons juste après le boulage ou qui les fait passer ensuite dans la façonneuse.



Quelques configurations standards (autres besoins, nous consulter car nous pouvons étudier des accessoires pour répondre à vos demandes)



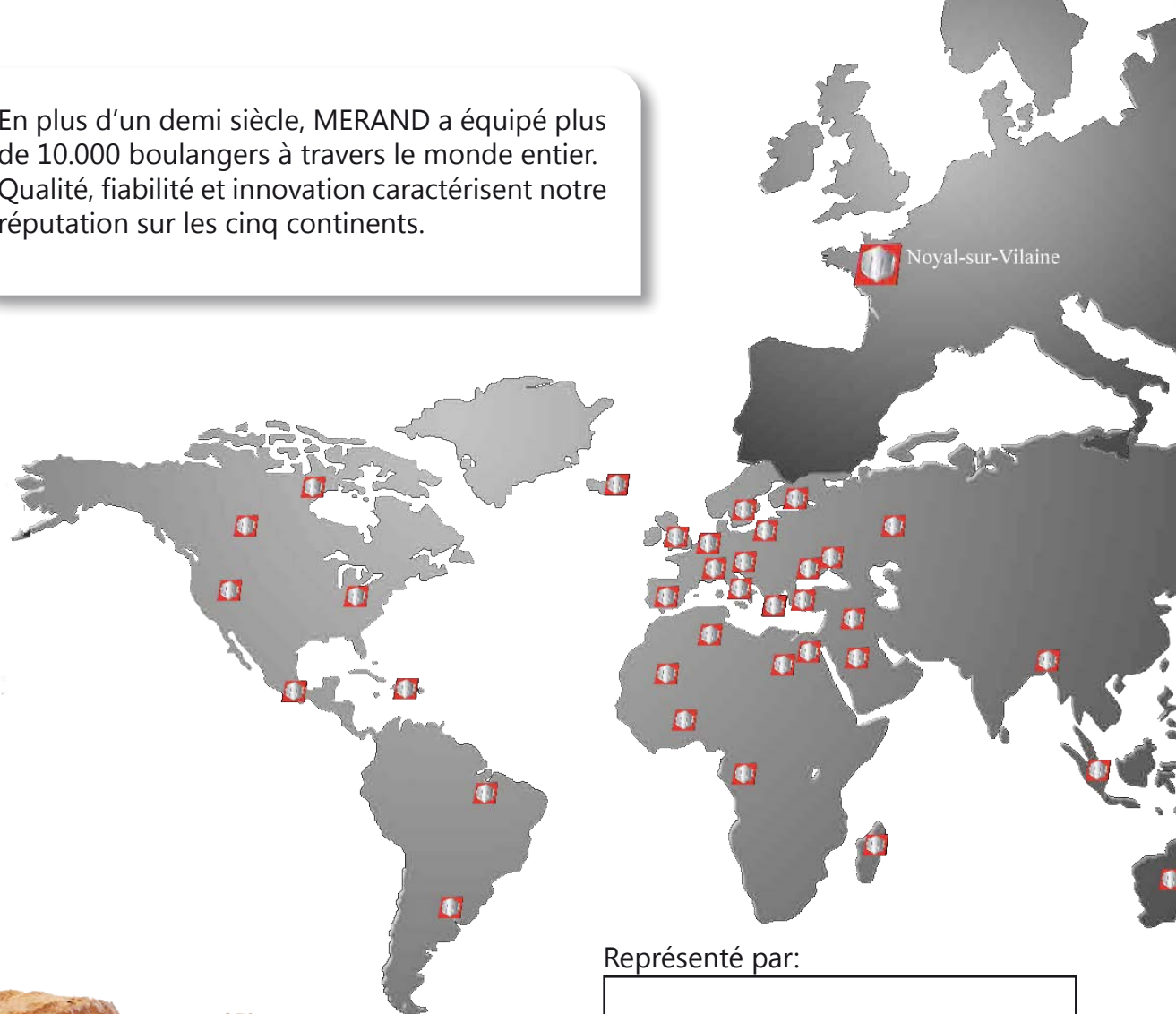


Z.I. La Turbanière
35530 - Brécé, FRANCE

Tel: +33 (0)299 041 530

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

