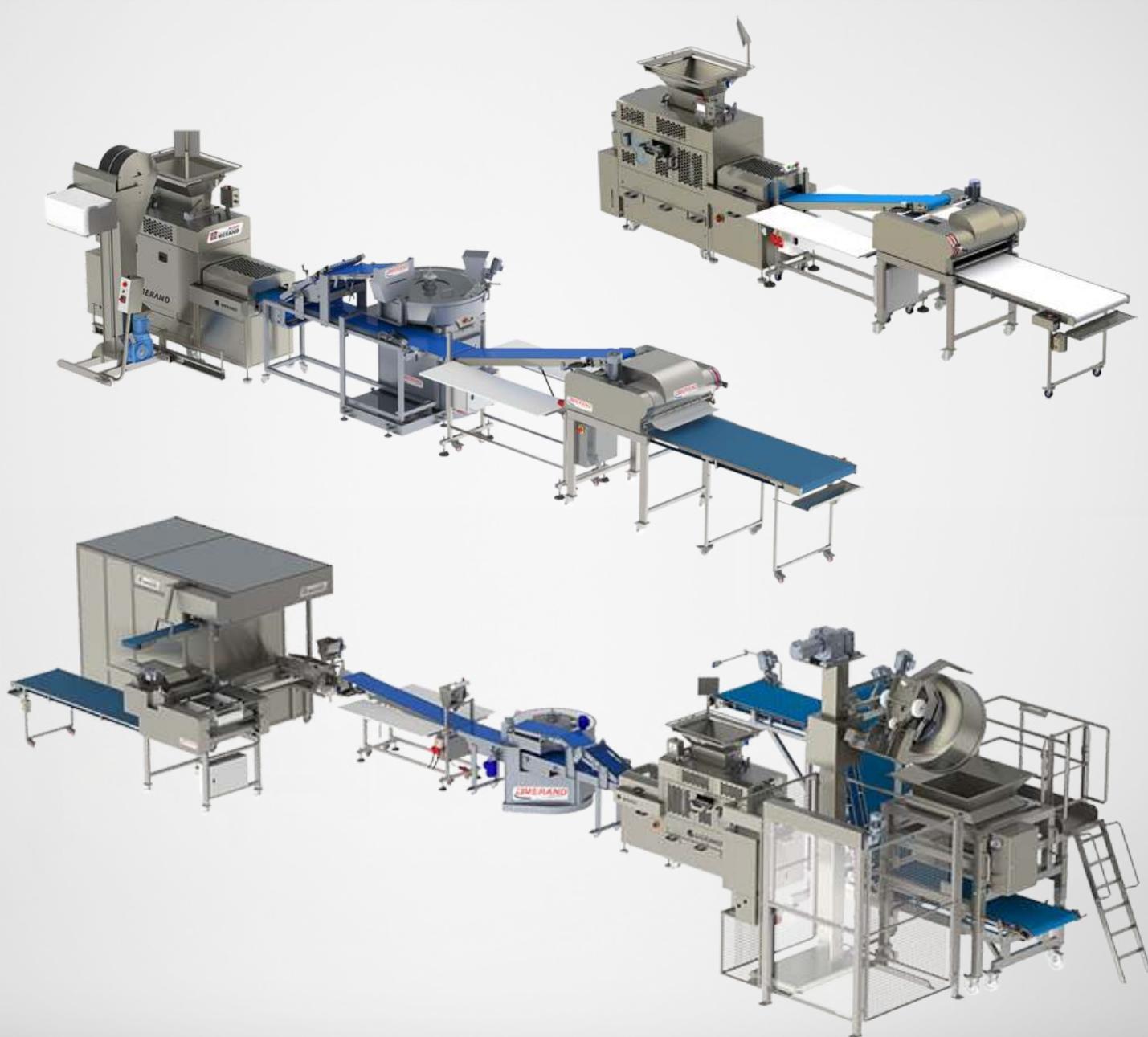


RHEOPAN

La gamme de machines, qui composent la ligne RheoPan®, permet de produire une très grande variété de produits avec différents types de pâte. Cela se fait sans stresser la pâte et avec une très bonne précision dans les poids notamment grâce à son système de pesée des pâtons avec contrôle des poids et réajustement automatique des paramètres en continu.

La ligne RheoPan® permet, en fonction des modules installés, de produire :

- Pâtons rectangulaires (de type ciabatta, focaccia, ou autre)
- Boules (grosses ou petites, pâtes fermes ou très hydratées, fermentées ou non,...)
- Pains façonnés et allongés (de type baguettes, baguettes à bouts pointus, petits pains, gros pains courts ou autre).



DIVISEUSE RHEOPAN PRÉCISION



Tapis-peseur



Division en 1 bande



Division en 2 bandes

Son système de double pesée en continu offre une excellente régularité dans les poids, même sur des pâtes fermentées. Chaque poids de pâton est contrôlé automatiquement sur un tapis-peseur. En cas d'écart de poids, la machine s'ajuste automatiquement pour la découpe des prochains pâtons.

La diviseuse RheoPan Précision peut travailler en 1 ou 2 bandes, en fonction des pâtons que l'on souhaite produire.

3 modèles sont disponibles selon la gamme de poids souhaités, et la cadence demandée.



Modèle	Nb. de bandes	Poids mini*	Poids maxi*	Production max (kg/pâte/h)*	Capacité de la trémie (litres)
RheoPan Précision 65	1	100 g	1 300 g	470	65
	2	50 g	650 g		
RheoPan Précision 85	1	150 g	2 050 g	740	85
	2	75 g	1 025 g		
RheoPan Précision 145	1	200 g	2 400 g	865	145
	2	100 g	1 200 g		

* Données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment : le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage des pâtons, le temps de pointage...



BOULEUSE RHEOPAN ROTABALL BY PASS



Farineur automatique



Panneau de contrôle



Bandes synthétiques anti-adhérentes

Si la production de boules de pains est importante, il est possible de compléter la ligne RheoPan® en ajoutant le module de boulage RheoPan® RotaBall By Pass.

Le mouvement excentrique de cette bouleuse et les réglages disponibles pour ajuster la force du serrage ou la vitesse de boulage permettent de bouler les pâtons sans aucun stress pour la pâte, tout particulièrement pour des pâtes très fragiles.

La RheoPan® RotaBall s'intègre parfaitement dans la ligne RheoPan®, grâce à un by-pass qui permet d'aller directement de la diviseuse RheoPan® Précision vers la façonneuse pour les pâtons qui ne doivent pas être boulés (type baguettes, par exemple).

Il est également possible de combiner un boulage léger puis un façonnage pour certains produits (gros pains courts) grâce au rouleau-écraseur FlatRoll®.



RotaBall By Pass

Il est possible de choisir la double bouleuse RotaBall By Pass pour augmenter la production.

Poids des pâtons : de 75 à 4 000 gr*
Cadence horaire jusqu'à ≈ 1500 pâtons/h*

*Données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment : le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage des pâtons, le temps de pointage...



Double RotaBall By Pass



FAÇONNEUSE HORIZONTALE ARMOR HV

L'expérience de MERAND depuis plus d'un demi-siècle dans le façonnage des pâtons a permis la conception d'une façonneuse particulièrement efficace notamment lorsqu'elle est couplée à la diviseuse sans stress RheoPan® Precision.

Cette façonneuse horizontale va allonger le pâton sur une table fixe, comme un boulanger le ferait à la main sur une table de travail. Elle assure un respect optimal des pâtes.

L'Armor HV possède un rouleau de laminage Alvéo+® qui permet de ne pas dégazer les pâtes, et a un allongement en 2 temps réglable, l'APS® (Allongement Progressif Synchronisé), qui va éviter de déchirer la pâte. Ses pignons renforcés lui permettent d'assurer des volumes de production plus élevés qu'une façonneuse classique.

Elle est bien évidemment très bien adaptée pour façonner de belles baguettes, mais pas seulement.

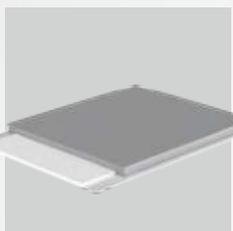
Plusieurs accessoires disponibles en option rendent la façonneuse RheoPan® Armor HV très polyvalente :

- **PoinTop®** (façonnage de pains et baguettes à bouts pointus)
- **RollsCoup®** (découpe automatique des petits pains blancs)
- **Guides pains courts** (pour façonner les produits aux longueurs souhaitées)

En fonction de vos besoins, il est possible de remplacer la RheoPan® Armor HV par une autre façonneuse de la gamme MERAND.

Poids des pâtons : de 50 à 2 000 gr*
Cadence horaire jusqu'à ≈ 1 800 pâtons/h*

*Données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment : le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage des pâtons, le temps de pointage...



PoinTop® (option)



RollsCoup® 4 (option)



Guide pains courts (option)



FAÇONNEUSE HORIZONTALE ARMOR I

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.

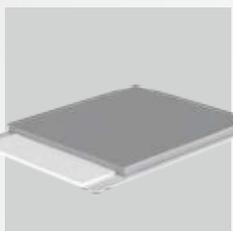
Elle permet de fabriquer de belles baguettes bien alvéolées, mais aussi des baguettes et pains à bouts pointus grâce à l'accessoire **PoinTop®** (option).

Avec le système de découpe de petits pains réglable **RollsCoup®** (option), il est possible d'allonger vos baguettes et les découper par la suite en 2, 3, 4,... seulement si couplée à une balancelle MERAND (pour pains blancs).

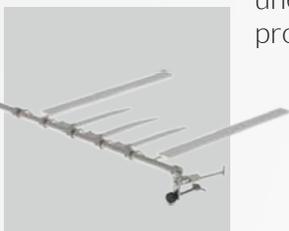
L'option **C2A** (Contrôle Assisté de l'Allongement) pourra vous apporter plus de polyvalence grâce à son tapis inférieur motorisé permettant de stopper, limiter ou augmenter la 2^{ème} allonge.

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

*Données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment : le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage des pâtons, le temps de pointage...



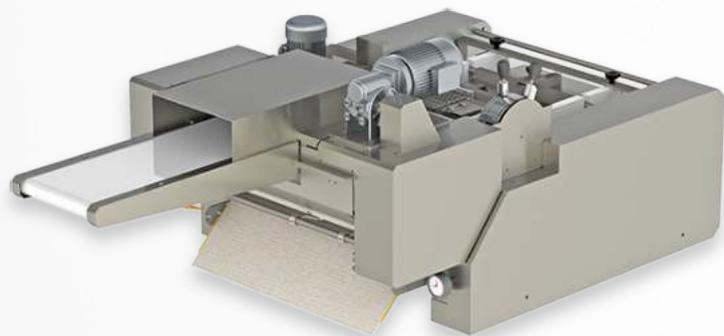
PoinTop® (option)



RollsCoup® 4 (option)



RollsCoup® 3 (option)



TAPIS-CONVOYEUR WORKBELT

Plusieurs modèles de tapis-convoyeur WorkBelt® sont disponibles selon la configuration de la ligne.

Inclinables, ils vont pouvoir acheminer les pâtons vers d'autres modules, ou bien permettre de travailler les pâtons manuellement grâce aux 2 tablettes latérales de travail.

Certains modèles peuvent avoir une hauteur de chargement réglable, afin d'être plus polyvalents en cas de modification de configuration.



CHAMBRES DE REPOS AUTOMATIQUES



Poches en Nyltex®

Même si la plupart des clients utilisent la ligne RheoPan sans balancelle, certains souhaitent ajouter une étape de détente, notamment pour la production de leurs pains blancs (baguettes, notamment), ou pour accroître encore plus la régularité des produits façonnés.

MERAND possède plusieurs types de balancelles, comme l'**EasyRest®** pour un repos plus court (de 2 à 5 minutes), la **BMF Mécaform**, ou encore la **Mécaform Industrie** assurant des cadences plus élevées.

MERAND associe à ces chambres de repos statiques une mise en forme des pâtons avant le chargement dans les poches. Il s'agit du système **MF2S®** (Mise en Forme Sans Stress). Les pâtons sont pré-allongés, exactement comme lors d'un façonnage manuel.

Cette opération permet de mettre le réseau glutineux des pâtons dans le bon sens pour l'allongement en façonneuse, et ainsi apporter une plus grande régularité, tout en évitant le déchirement des pâtes.

Les poches de nos balancelles sont en **Nyltex®**, un matériau spécialement conçu pour éviter le collage des pâtons et pour limiter le farinage. Pour une hygiène maximale et une limitation des risques de collage, nos balancelles sont équipées de lampes germicides, et en option d'un système de ventilation/extracteur d'humidité pour sécher les poches et d'un farineur central.

Ces balancelles sont tout particulièrement recommandées pour les longues baguettes ou les baguettes de tradition et pour faire ensuite de la découpe en petits pains.



MF2S®



Ventilateur-extracteur d'humidité



EasyRest®



BMF Mecaform



Mecaform Industrie



ÉLÉVATEUR ET TRÉMIE INTERMÉDIAIRE

L'Élévateur de bacs plastiques permet une alimentation en continu de la diviseuse RheoPan Précision via des bacs rectangulaires (non fournis).

Une option permet même de déclencher le levage du bac lorsqu'il n'y a plus beaucoup de pâte dans la trémie.



Élévateur de bacs
plastiques

Élévateur de cuve et trémie intermédiaire
Pour transvaser directement la pâte du pétrin vers la diviseuse RheoPan, 2 modules sont nécessaires :

- **Une trémie intermédiaire** au dessus de la diviseuse RheoPan Précision afin de remplir petit à petit la trémie de la diviseuse et ainsi conserver une bonne régularité de poids divisés.
- **Un élévateur de cuve** pouvant monter assez haut pour remplir la trémie intermédiaire.



Élévateur de cuve

Ces modules vous permettent de limiter les manipulations des opérateurs (transvasement du pétrin vers bacs plastiques), et donc de gagner du temps sur votre production, éviter les T.M.S. (Troubles Musculo-Squelettiques), et avoir un volume de production plus élevé.



Trémie
intermédiaire



DÉPOSE ATOMATIQUE DE GRAINES TOPSEEDS



Module d'eau

Dépose automatique de graines pour pâtons rectangulaires sortant de la RheoPan Précision (pavés graines, ciabattas graines,...).

Le module de pulvérisation d'eau est raccordé au réseau d'eau à l'aide d'un embout de raccordement rapide. Le débit d'eau pulvérisé réglable en fréquence et en durée d'impulsion permet une bonne accroche de la graine sur les pâtons.



Module de graines



Bac récupérateur d'eau et de graines

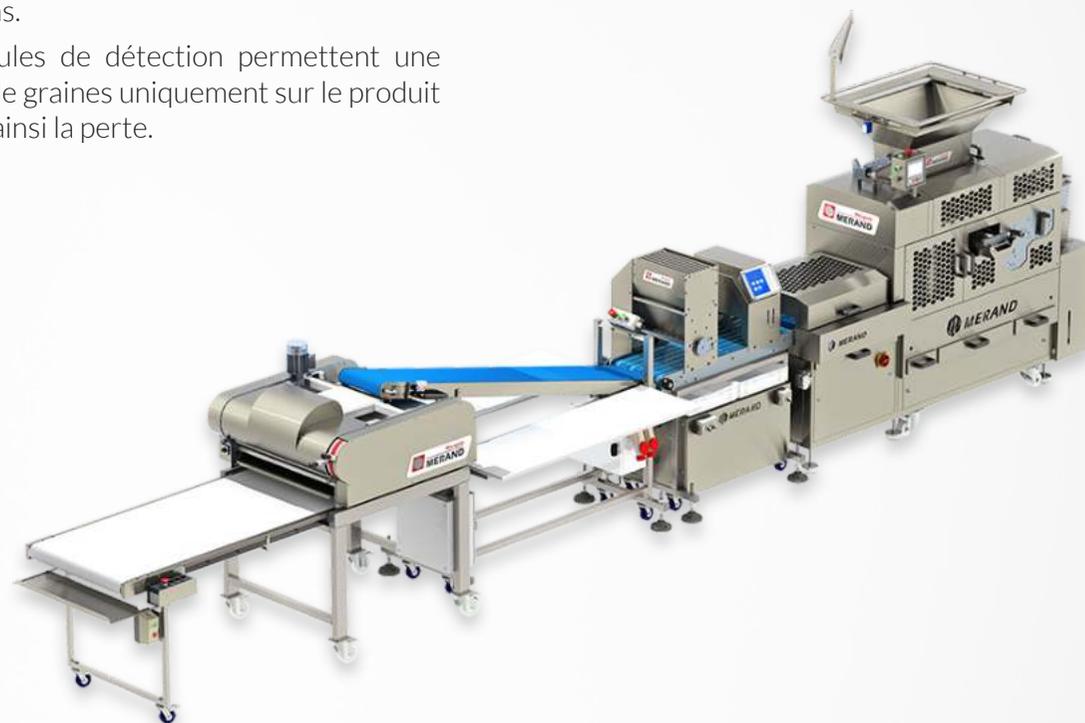


Le module de graines dépose la graine de manière homogène sur les pâtons.

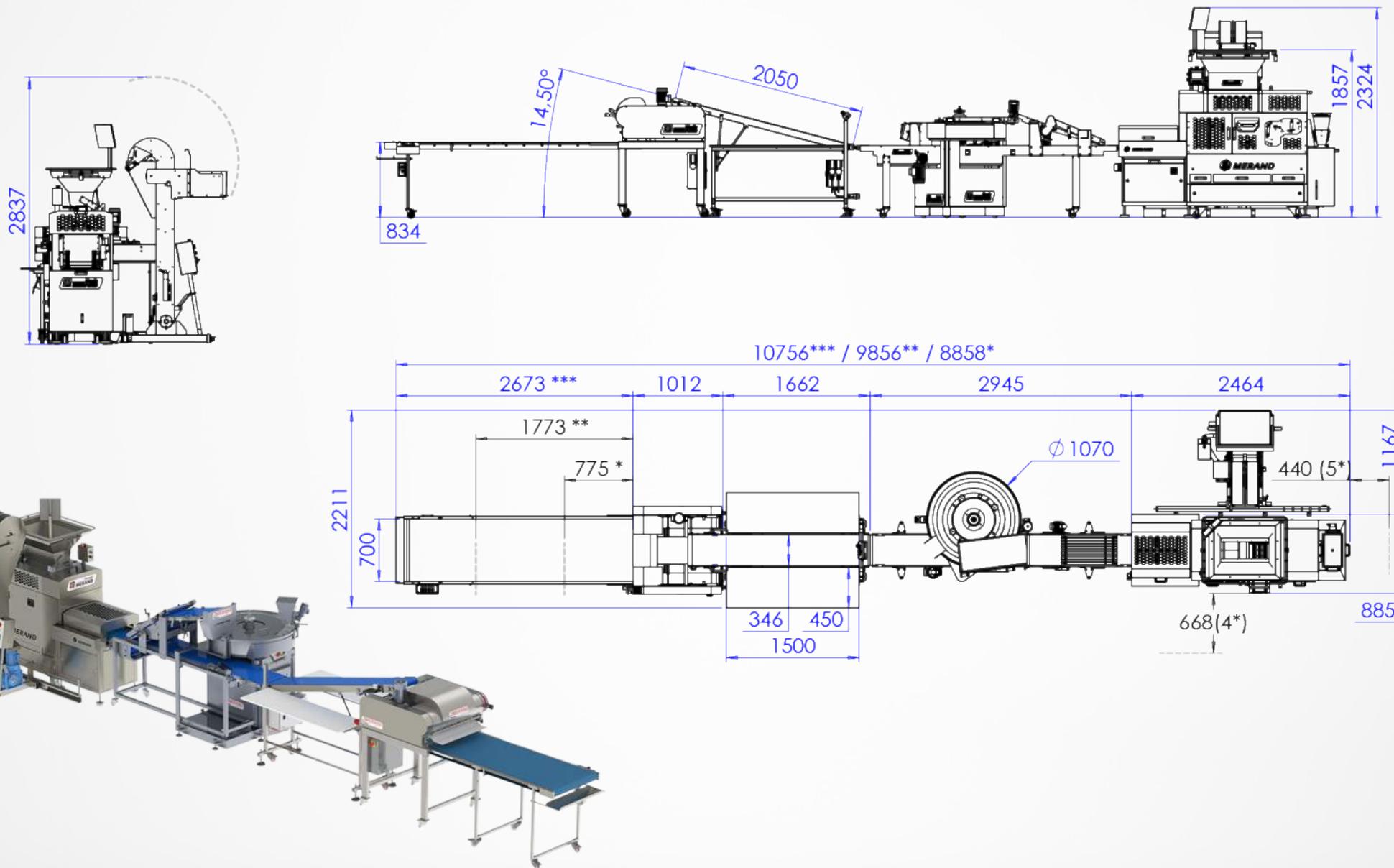
Le débit de graines est réglable pour une dépose de graines plus ou moins dense sur les pâtons.

Des cellules de détection permettent une dépose de graines uniquement sur le produit limitant ainsi la perte.

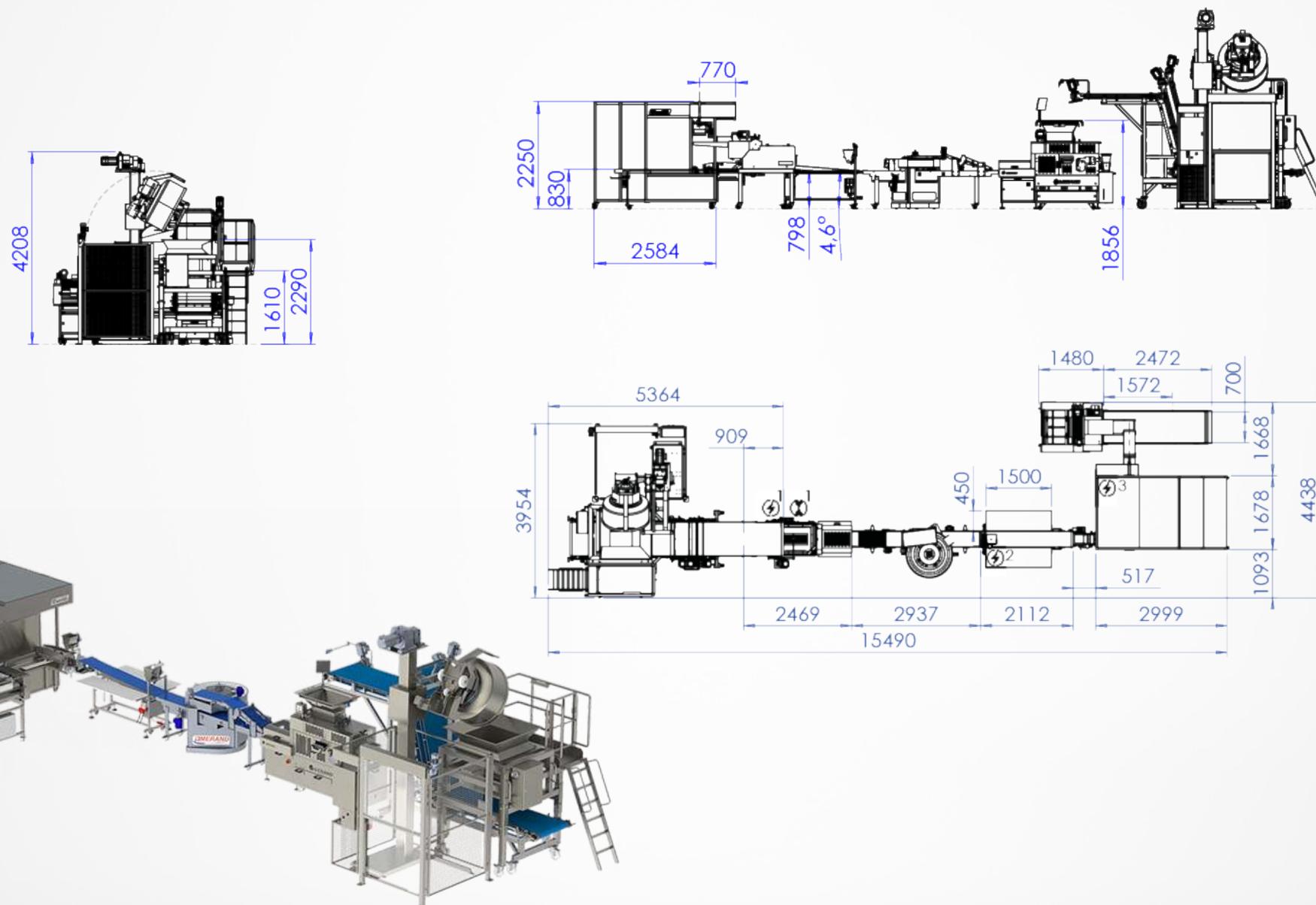
L'ensemble est également muni de bacs récupérateurs d'eau et de graines, limitant le gaspillage et facilitant la propreté autour de la machine.



Cette configuration standard confère une bonne polyvalence à la ligne grâce à la bouleuse avec by-pass. Elle assurera une production diversifiée avec une qualité artisanale.



La configuration de cette ligne permet d'avoir un volume de production plus élevé, et d'améliorer la régularité et la qualité des pains finaux. La ligne peut également gérer la découpe de petits pains et une production de baguettes blanches de haute qualité pour encore plus de diversité dans la production.

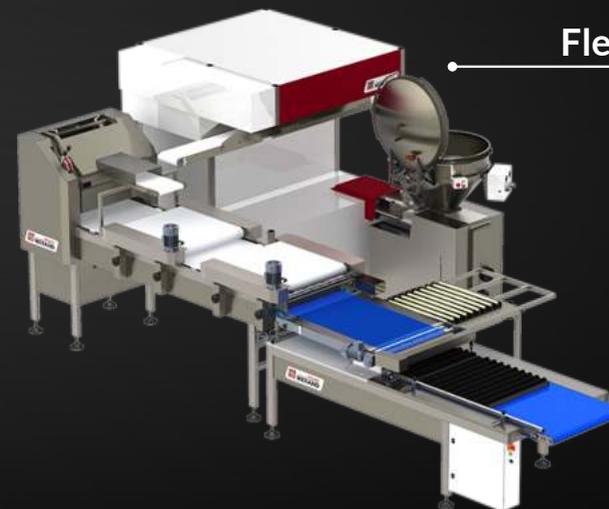


GAMMES DE LIGNES AUTOMATIQUES MERAND

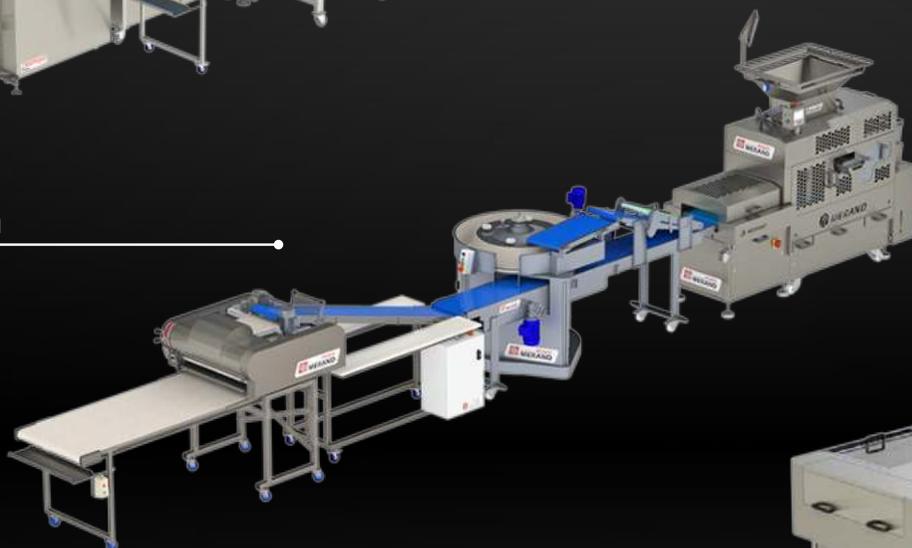
EasyLine



FlexiLine



RheoPan



Scoring Line



Rolling Line



Gamme Artisan



Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé
02 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr