

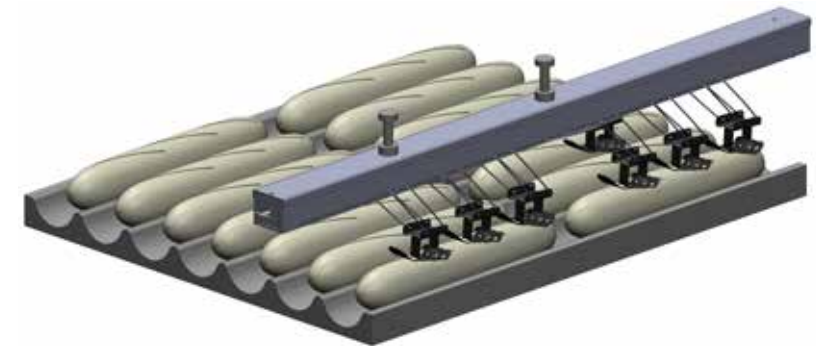
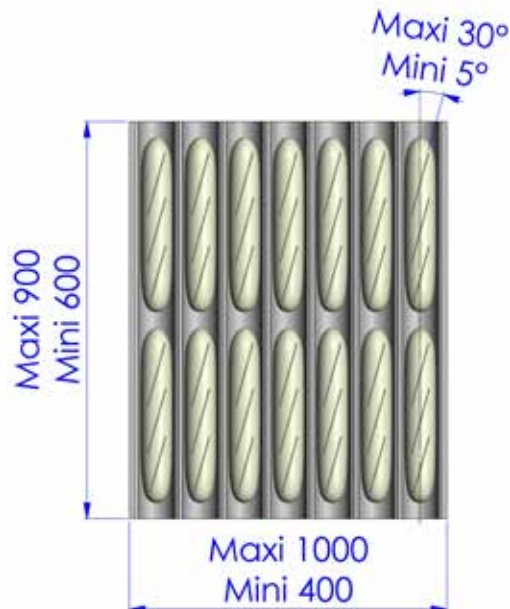
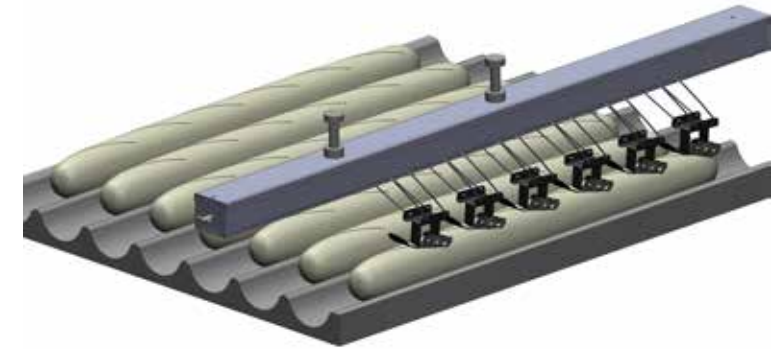
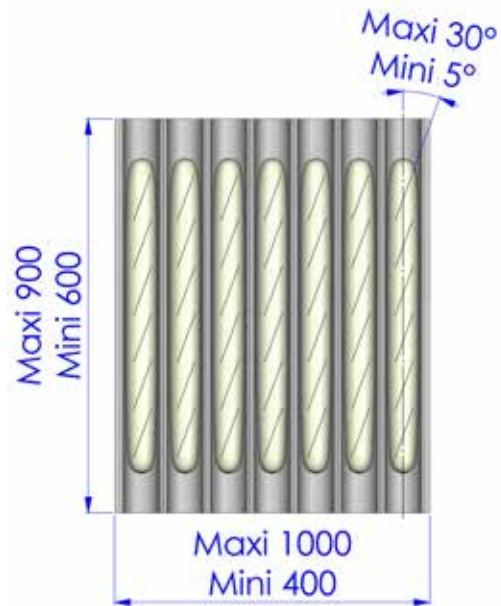
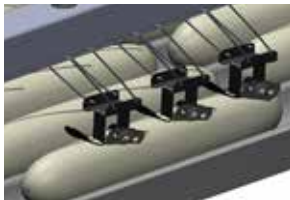
Scoring Line®

- En 2000, MERAND a repris les activités de la société Pan'Eiffel qui produisait le scarificateur automatique Grigne Pains®
- Depuis, elle n'a eu cesse d'enrichir son offre dans ce domaine pour créer la gamme Scoring Line®
- La gamme Scoring Line® regroupe toutes nos solutions pour la scarification automatique des pâtons avant l'enfournement
- Chaque machine est spécifiquement adaptée aux besoins, dimensions des filets et nombre de coups de lames par produits.
- Le scarificateur permet aussi bien la coupe oblique sur des baguettes, 1/2 baguettes ou 1/3 de baguettes, mais aussi la coupe droite sur les petits pains.
- Très simple d'utilisation, la scarification automatique apporte de nombreux avantages, notamment
 - Régularité du travail et donc un bel aspect des pains.
 - gain de temps car la machine à scarifier Grigne Pains peut donner jusqu'à 1000 coups de lames par minute avec une très grande régularité.
- Autre avantage, la scarification peut être réalisée par des opérateurs non qualifiés puisque la seule opération consiste à introduire les filets avec les pâtons à scarifier dans le Grigne Pains ou sur un convoyeur.



La coupe oblique est l'opération qui demande le plus de maîtrise manuellement et qui prend le plus de temps. En effet sur les baguettes, il est fréquent de donner 6-7 coups de lame par pâtons. Pour donner un bel aspect aux pains, la régularité de cette grigne est très importante.

Dans la gamme Scoring Line®, les coupes obliques peuvent se faire avec des lames de rasoirs standard. Il y a autant de patins avec des lames qu'il y a de coups de lames à donner par produits, et ce pour chaque alvéole des filets. C'est pour cette raison que la scarification se fait très rapidement. Les patins glissent sur la pâte afin de bien scarifier malgré les quelques irrégularités des pâtons. La coupe oblique est adaptée pour les baguettes, 1/2 baguettes et 1/3 de baguettes.

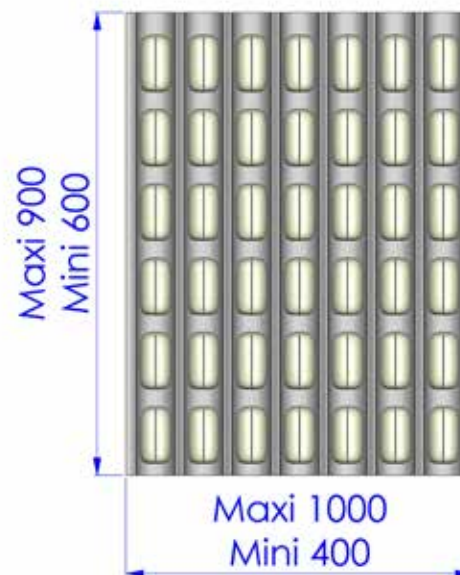
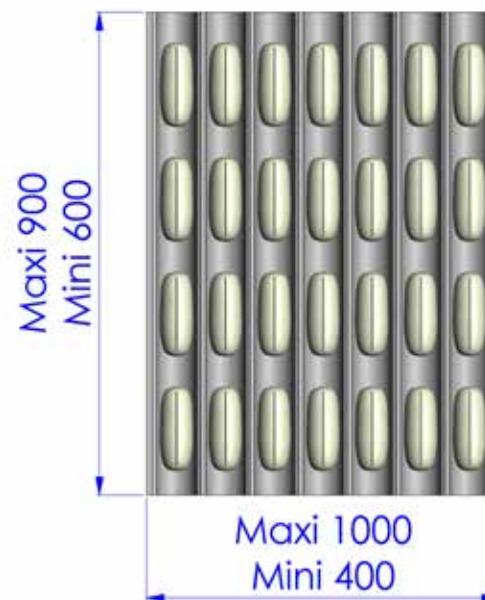
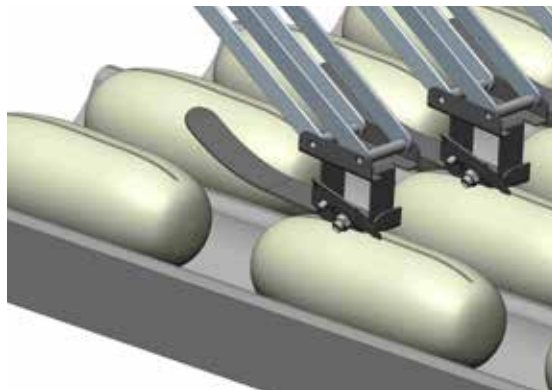


La coupe droite est adaptée pour les petits pains (1/4 de baguettes ou plus petits)

Il y a un porte lame pour chaque alvéole de filet

L'introduction du filet déclenche la scarification

La coupe droite est également possible sur les autres types de pains.



Le Grigne Pains® standard est une machine toute en inox, montée sur des roulettes (avec freins) pour faciliter son éventuel déplacement au moment de l'utilisation

L'utilisation est très simple, puisque l'opérateur prend chaque filet dans le chariot après la fermentation pour les introduire un par un dans l'étage supérieur du Grigne Pains®.

Ensuite les patins glissent sur les pôtions pour les scarifier et le filet descend automatiquement à l'étage inférieur pour être repris par l'opérateur.

L'utilisation du Grigne pains® supprime pour les opérateurs les T.M.S (Traumatismes Musculo Squelettiques) notamment ceux liés au canal carpien (car lors de la grigne manuelle, le poignet est courbé en permanence)

Il est possible de personnaliser la grigne d'une machine à l'autre car on peut régler facilement :

- La profondeur de la grigne.
- L'angle de la grigne.



La cadence est d'environ +/- 5 secondes par filets (en fonction de la rapidité de l'opérateur à introduire les filets et les remettre dans le chariot. (soit jusqu'à 1000 coups de lame en une minute)

La sélection coupe droite ou coupe oblique est très rapide comme sur tous les modèles

Il est possible d'avoir en option une planification de nettoyage des têtes de coupe qui arrête la machine au bout de X coupes, jusqu'à ce que l'opérateur introduise le bac de mousse pour le nettoyage des lames.

La machine doit être raccordée sur le réseau d'air comprimé.

Slant cut setting acces panel
Porte accès réglage coupe oblique

Cutting head acces panel
porte accès têtes de coupe

Straight cut system
Système de coupe droite

Retractable step
Marche pied escamotable

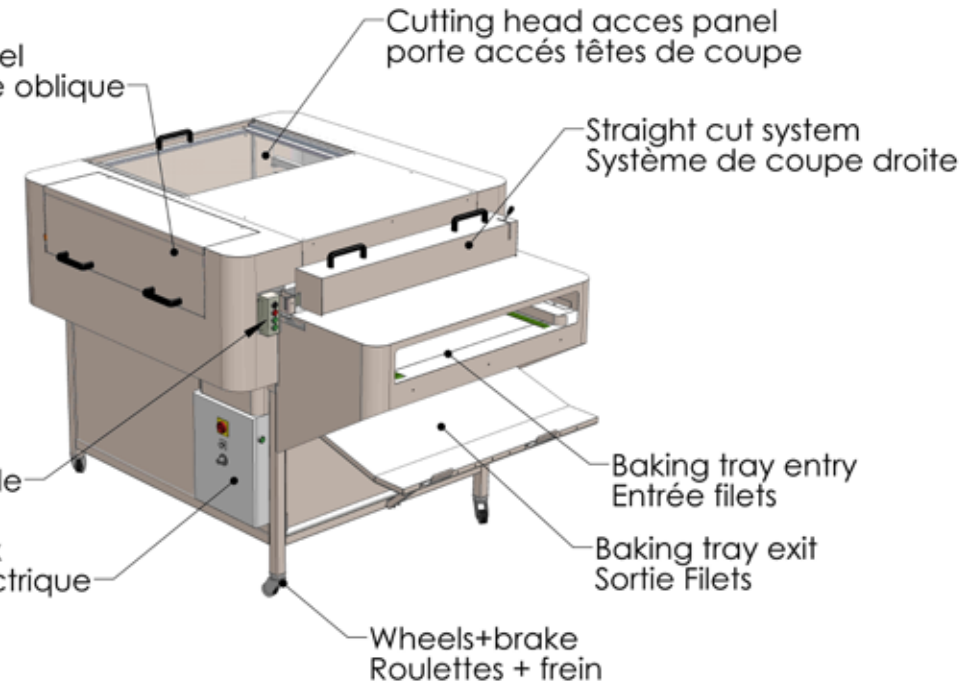
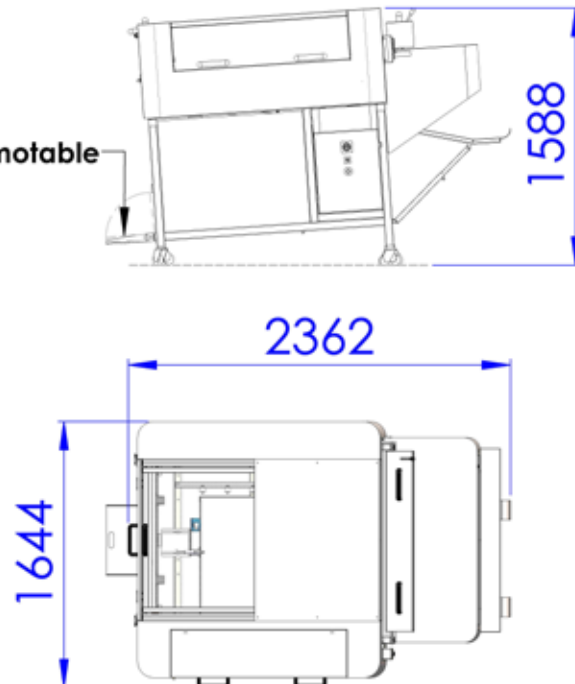
Controls
Commande

Electric box
Coffret électrique

Baking tray entry
Entrée filets

Baking tray exit
Sortie Filets

Wheels+brake
Roulettes + frein



La configuration du Grigne Pains® sur un convoyeur fonctionne de la même façon au niveau de la scarification que le Grigne Pains® standard. La différence se situe seulement au niveau des flux.

Dans ce cas-là, un opérateur prend les filets du chariot et les dépose à la queue leu leu sur le convoyeur, tandis qu'un autre opérateur les récupère à l'autre bout du convoyeur après la scarification.

La longueur du convoyeur peut être adaptée en fonction des besoins, notamment pour approcher les filets vers la salle de cuisson.



Le scarificateur sur convoyeur avec TopSeeds® est la configuration idéale lorsqu'on souhaite appliquer des céréales sur les pâtons avant la cuisson.

Le fonctionnement est le même que la version sur convoyeur mais le système TopSeeds® est ajouté en amont, pour déposer automatiquement les graines.

Il y a tout d'abord un système d'humidification des pâtons avec des buses, puis les graines sont déposées (débit réglable) sur les pâtons dans les filets.

Ensuite les filets passent sous la tête de scarification et vont être scarifiés de la même façon que dans les autres configurations. Ils sont ensuite repris par un opérateur au bout du convoyeur.

Le système de grainage TopSeeds® est débrayable pour ne pas appliquer de céréales sur tous les filets.

Le système TopSeeds® pourraient être remplacé (ou compléter) par un système d'application de dorure sur les pâtons.

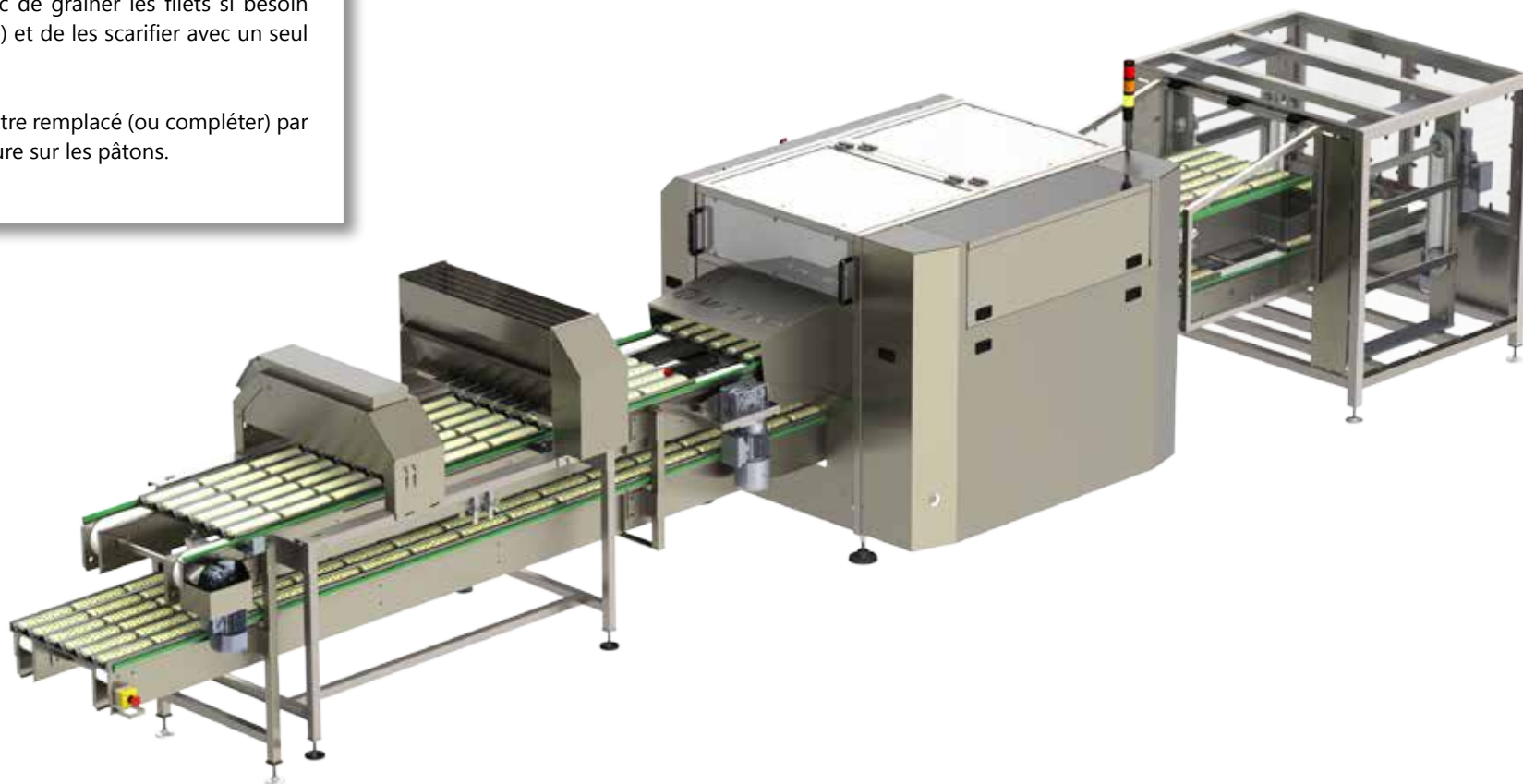


Cette configuration est la même que la précédente, mais au lieu d'être utilisable pour 2 opérateurs, celle-ci est utilisable par un seul opérateur.

En effet, le convoyeur est équipé d'un ascenseur à l'arrière et d'un second convoyeur sous le premier afin de faire revenir les filets grainés et scarifiés auprès de l'opérateur.

Cette configuration permet donc de grainer les filets si besoin (système TopSeeds® débrayable) et de les scarifier avec un seul opérateur.

Le système TopSeed pourraient être remplacé (ou compléter) par un système d'application de dorure sur les pâtons.



Le ScariCool® est la solution de scarification automatique qui supprime les T.M.S (Troubles Musculo Squelettiques)

En effet, il n'y a plus besoin d'opérateur pour introduire les filets du chariot dans le Grigne Pains® et les reprendre pour les remettre ensuite dans le chariot.

Le ScariCool® effectue la scarification en temps masqué. L'opérateur arrime le chariot à la machine et il s'en va.

Une fois que l'intégralité du chariot (environ 2' pour un chariot) est scarifiée, un signal prévient l'opérateur qu'il peut venir retirer le chariot et l'emmener au four.

TROPHÉE
EUROPAIN
INNOVATION

2016



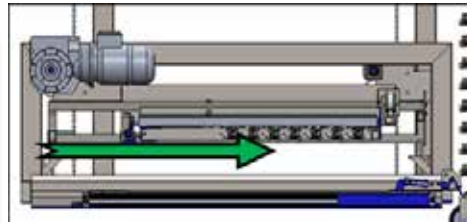
Un bras vient chercher un par un les filets dans le chariot pour les glisser sous la tête de scarification Grigne Pains® qui fonctionne comme dans la machine standard

Ensuite le bras remet le filet dans le chariot et va en chercher un autre
La tête de scarification monte d'un étage et ainsi de suite jusqu'à la fin du chariot.

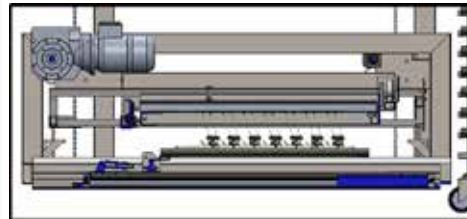
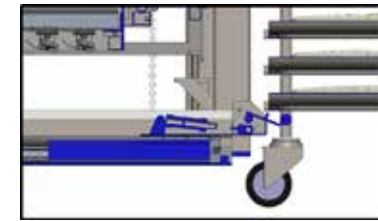
Le ScariCool utilise les mêmes têtes de coupes que la version Grigne Pains® classique et ne nécessite pas de robot.

Le temps de cycle est beaucoup plus rapide qu'un robot (environ 2' pour un chariot) car il y a une tête de coupe par alvéole, elle-même équipée d'autant de lames qu'il faut donner sur les baguettes.

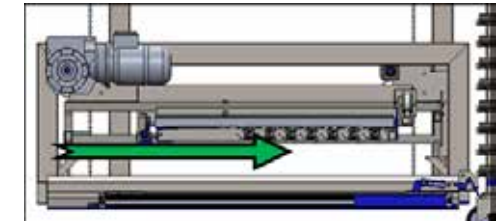
Par exemple un ScariCool pour des chariots avec des filets de 12 alvéoles et 7 coups de lames par baguette, sera équipé de 84 porte-lames



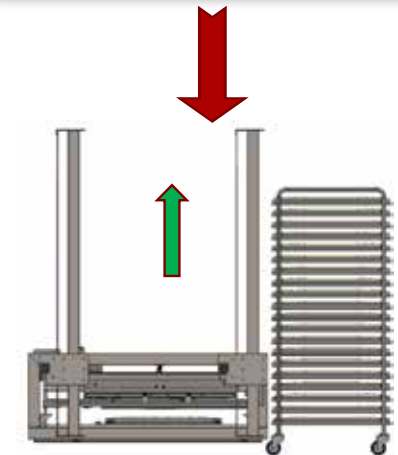
La machine va venir prendre le filet.



La machine va venir mettre le nombre de coup lames désirés sur les pâtons.



La machine va remettre le filet en place.



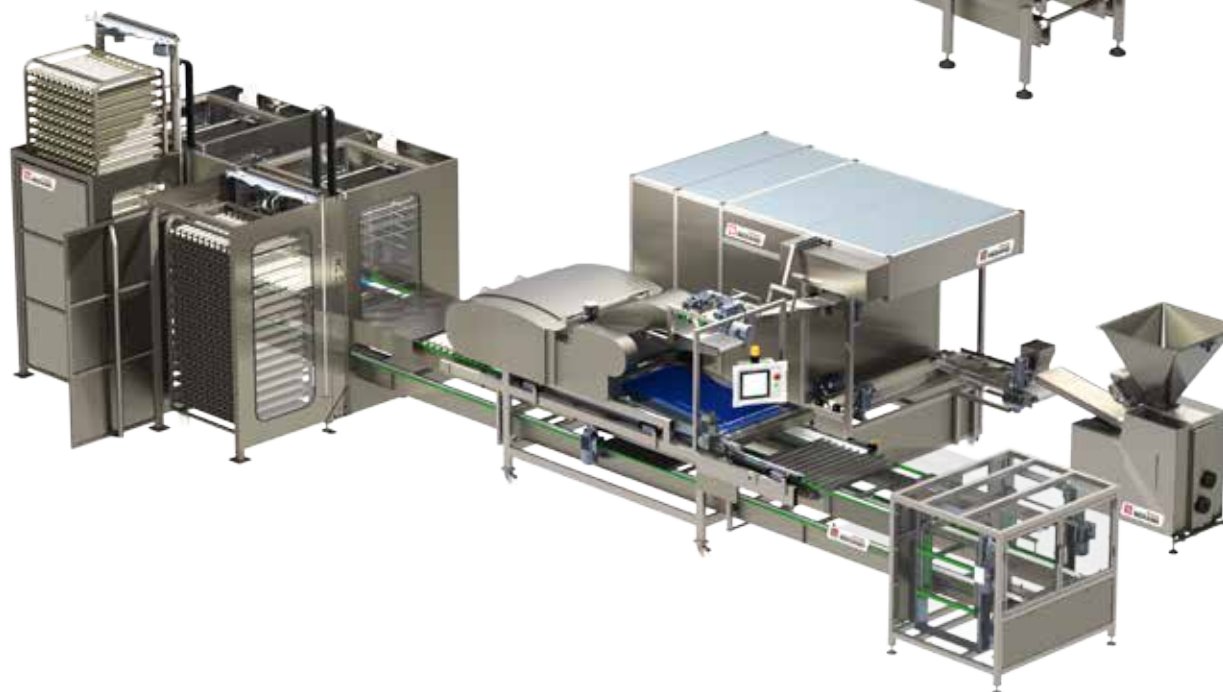
L'opération va se répéter jusqu'en haut du chariot.

Les scarificateurs automatiques, de la gamme Scoring line sont principalement adaptées pour des pains longs tels que les baguettes et des portions de baguettes (1/2 ;1/3 ;1/4...) dans des filets de cuisson.

A titre d'information vous trouverez quelques modèles de lignes pour la production de baguettes et petits pains, de notre gamme FlexiLine.

Ces lignes FlexiLine 1.8 et FlexiLine 2.5 permettent une production de baguettes à des cadences élevées tout en respectant la tradition boulangère et la qualité de vos pâtes.

N'hésitez pas à nous demander la documentation sur ces lignes.



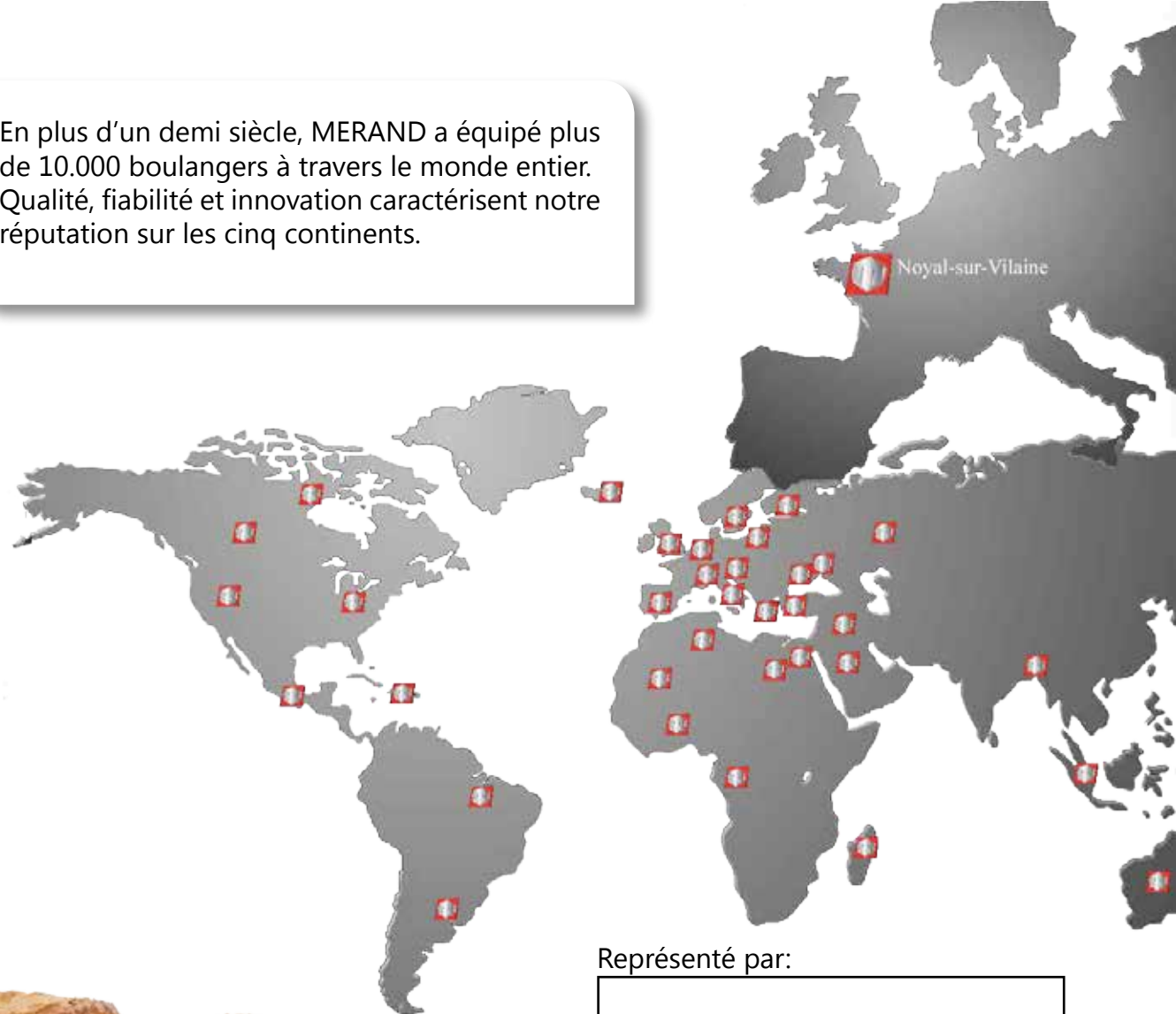


Z.I. de la Turbanière
Brécé - BP 93329
35533 Noyal sur Vilaine
FRANCE

Tel: +33 (0)299 041 530
Fax: +33 (0)229 041 531

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