

Les solutions de Merand Mécapâte



Depuis plus de 65 ans, le spécialiste de la mécanisation des pâtes, **MERAND Mécapâte**, accompagne le développement des boulangeries artisanales en offrant des solutions adaptées à leurs ambitions :

- amélioration de la productivité tout en gardant la qualité artisanale des produits finis;
- limitation des coûts de personnel;
- diversification de la gamme de pains tout en limitant les investissements;
- gain de temps, meilleure productivité;
- amélioration du confort pour le personnel et réduction des troubles musculo-squelettiques (TMS)...

La nouvelle diviseuse-formeuse automatique **Atoupains Cycl'Auto**® MERAND apporte de nombreux avantages aux boulangers-artisans. En quelques mots, elle permet non seulement de produire de belles baguettes bien rondes sans cicatrice sur les côtés (grâce au système **AlvéoForm**® composé d'une grille en V et d'un plateau ondulé), mais aussi de réduire considérablement les TMS car les opérateurs n'ont plus à manipuler la poignée de commande présente sur les diviseuses-formeuses dites classiques.

Pour tous ceux qui produisent une grande quantité de blocs de pâte pour leurs diviseuses-formeuses, MERAND a conçu une diviseuse de blocs de pâte. Il

s'agit des modèles **DivBloc**® Mono et Dual. Couplée à un élévateur de cuve, cette diviseuse de blocs apporte un gain de temps considérable et évite les TMS. Les opérateurs ne doivent plus prendre la pâte dans le pétrin et peser les blocs individuellement sur une balance. Par ailleurs, la DivBloc Dual, afin de la rendre polyvalente, permet également d'alimenter une balancelle à chargement automatique.

Pour une production entièrement automatisée et pour ceux qui ont la place limitée dans le fournil, MERAND propose la ligne automatique **EasyLine Tradition**. La ligne est composée d'une diviseuse volumétrique, une petite chambre de détente automatique **EasyRest**® et d'une façonneuse. La nouvelle mini-balancelle **EasyRest**® est beaucoup plus économique que les balancelles classiques et bien plus compacte. En outre, cette ligne est très polyvalente. En plus de très belles baguettes blanches ou Tradition, et en ajoutant quelques accessoires (**Pointop**®, **Guide pains courts** ou **RollsCoup**®), il est également possible de produire des baguettes à bouts pointus, demi-baguettes, petits pains, gros pains longs, et beaucoup d'autres, même avec de la pâte hydratée jusqu'à 74 %.

POUR PLUS D'INFORMATIONS sur les solutions MERAND destinées aux boulangeries artisanales, contactez-nous au salesdpt@merand.fr ou 02 99 04 15 30