

# Merand présente la Stradivario

## Comment concilier tradition et avenir ?

Afin de proposer une solution qui allie tous les bénéfices des diviseuses-formeuses et de la version tout automatique aux artisans, Merand a lancé la Stradivario au Sirha 2019.

**D**epuis une dizaine d'années, la méthode de panification appelée pointage en bac froid se développe en France. Celle-ci va dans le sens de la qualité du pain et du respect de la tradition boulangère. Pour travailler avec cette méthode, il existe pour le moment sur le marché une machine tout automatique et des diviseuses-formeuses conçues sur la base de diviseuses hydrauliques. Ces dernières offrent de très nombreux avantages par rapport à la solution concurrente tout automatique : la polyvalence, car elles sont à la fois diviseuses-formeuses et diviseuses hydrauliques classiques, le prix, la rapidité et le gain de place. Mais elles présentent éga-

lement quelques inconvénients : beaucoup de manipulations qui peuvent entraîner des troubles musculo squelettiques (TMS) lorsque l'on utilise beaucoup ce genre de machines. La qualité des baguettes est insuffisante pour la majorité de ces machines. C'est d'ailleurs pour éviter cet inconvénient que Merand a sorti il y a plus de dix ans la diviseuse Atoupains avec son système breveté AlvéoForm.

### La Stradivario est née

Le projet a été mené en partenariat avec des artisans boulangers utilisateurs. Les objectifs étaient de conserver les bénéfices du système AlvéoForm de l'Atoupains Merand, de réduire le nombre de manipulations

pour soulager les opérateurs, de limiter les risques de TMS et de permettre le travail en temps masqué de la machine, pour que le boulanger puisse, par exemple, enfourner ses pains pendant que la machine travaille seule pour diviser et former les dix baguettes suivantes. À la suite de son lancement au Sirha, la Stradivario devrait connaître un vif succès dans toute la France. Aussi bien auprès des boulangeries déjà équipées de solutions basiques, qu'auprès de celles qui n'ont pas encore sauté le cap, freinées jusque-là, soit par le prix de la version concurrente tout automatique, soit par le nombre trop important de manipulations avec les diviseuses-formeuses de base...

## La Stradivario

### Gain de temps

10 baguettes en moins de 10 sec grâce au système breveté **AutoTrad®**

### EasyMatic®

Cycle automatique

### Compacte

Moins de 0,7m<sup>2</sup> au sol

### Facile d'utilisation

Mémorisation de tous les réglages des recettes

Taloches individuelles

en **MeraLyte®**

### EasyTrack®

Outil de gestion pour les responsables production et maintenance



### Polyvalente

Peut également servir de diviseuse hydraulique 20 divisions classique

### AutoFlour®

Farinage automatique en un seul aller-retour

### ToolFree®

Démontage des taloches sans outils en 2' pour faciliter le nettoyage

### AlvéoForm®

Belle finition des produits

### EasyDoor®

Ouverture des portes sans outils

### CleanUp®

Nettoyage des couteaux sans outils