

TARIF SPECIAL CNBPF / DYNABUY 2026



PRIX HT DÉPART USINE REMISÉS 15%





Dans le cadre de vos avantages Dynabuy, en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, nous sommes heureux de vous offrir une remise de 15 %.

Depuis 70 ans, MERAND fabrique des machines adaptées aux boulangers artisans. Notre savoir-faire nous permet de proposer les meilleures machines du marché, conçues par des boulangers pour des boulangers.

Nos machines sont exclusivement produites sur notre site de Brécé, près de Rennes. Nous sommes fiers de faire partie des derniers fabricants à produire nos machines sur le territoire français.

Le tarif ci-dessous inclut une remise de 15 % et comprend l'installation et la maintenance, réalisées par votre revendeur habituel ou par un revendeur de notre marque.





Être appelé
par un conseiller

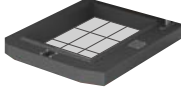
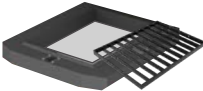
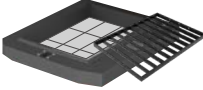
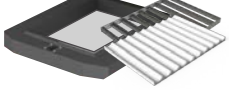


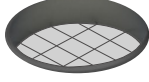
Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 200 € HT net revendeur
L'installation sera assurée par un revendeur de votre choix ou par un partenaire recommandé par MERAND

PRESSE • DIVISEUSE • FORMEUSE • HYDRAULIQUE



PACK AVANTAGES

STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
Sans options	• VarioPress® • APF®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor® • Cycl'Auto®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor® • Cycl'Auto® • AutoFlour® • Caisse bois
Référence		380V, 50Hz		

	Diviseuse Carrée 20 divisions	DIV-20C	7 870 € 6 689 €	8 950 € 7 607 €	9 155 € 7 781 €	11 410 € 9 698 €	12 895 € 10 960 €
	Presse-Formeuse Div'X® Presse + Porte-grilles + Grille Standard	PF-DIVX	8 715 € 7 407 €	9 790 € 8 321 €	9 995 € 8 495 €	12 250 € 10 412 €	13 735 € 11 674 €
	Diviseuse-Formeuse Div'X® 20 divisions + Porte-grilles + Grille Standard	DF-DIVX	9 430 € 8 015 €	10 505 € 8 929 €	10 710 € 9 103 €	12 965 € 11 020 €	14 450 € 12 282 €
	Presse-Formeuse Atoupains® Presse + Porte-grilles + Système AlvéoForm®10	PF-ATP	10 740 € 9 129 €	11 820 € 10 047 €	12 025 € 10 221 €	14 280 € 12 138 €	15 765 € 13 400 €
	Diviseuse-Formeuse Atoupains® 20 divisions + Porte-grilles + Système AlvéoForm®10	DF-ATP	11 460 € 9 741 €	12 535 € 10 654 €	12 740 € 10 829 €	14 995 € 12 745 €	16 480 € 14 008 €
	Presse Carrée	PRESS	7 155 € 6 081 €	8 135 € 6 914 €	8 340 € 7 089 €	10 595 € 9 005 €	12 080 € 10 268 €
	Diviseuse Ronde 20 divisions	DIV-20R	8 025 € 6 821 €	9 100 € 7 735 €	9 305 € 7 909 €	11 560 € 9 826 €	-

Système Div'X®



- Le profilé « coupe droite » tranche la pâte, ce qui laisse les côtés ouverts.

Système Atoupains®



- ✓ Permet **une bonne soudure** sur le côté de la baguette
 - **Pas de marques de tranchage** latéral
 - Permet **une bonne évacuation du gaz** par le haut
 - Grigne plus ouverte et plus régulière
 - Baguette avec plus de volume
 - Évite les éclatements sur les côtés
- ✓ Baguettes à bouts carrés OU **bouts ronds** (sans rognures)
- + Complété par un système hydraulique innovant
- + Moins de manipulations car découpe sur plateau transportable
- + Possibilité de travailler à 2 opérateurs en rajoutant un plateau



Être appelé
par un conseiller

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - Stradivario : 200 € HT, grilles : 60 € HT net revendeur
L'installation sera assurée par un revendeur de votre choix ou par un partenaire recommandé par MERAND

DIVISEUSE-FORMEUSE AUTOMATIQUE CONNECTÉE STRADIVARIO



Stradivario



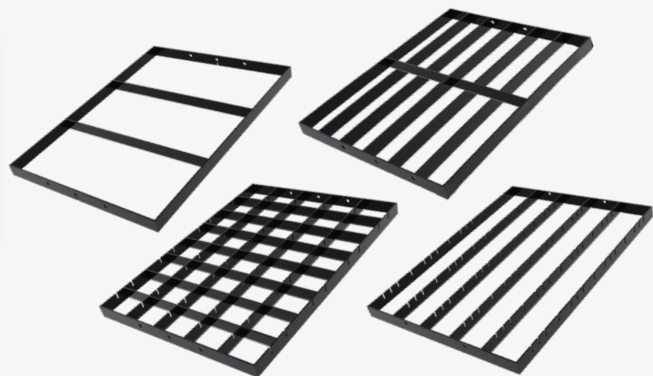
Stradivario 4F



	Stradivario	Stradivario Atoupains	Stradivario 4F
	DST-20C-HP-DX-380	DST-20C-HP-AP-380	DST-20C-HP-AL-380
Diviseuse hydraulique 20 divisions	✓	✓	✓
EasyDoor® : ouverture des portes sans outils	✓	✓	✓
APF® : Anti-Projection de Farine	✓	✓	✓
VarioPress® : réglage de pression	✓	✓	✓
EasyMatic® : mémorisation de tous les réglages de recettes	✓	✓	✓
EasyTrack® : système de traçabilité et contrôle de la production	✓	✓	✓
Emballage caisse bois	✓	✓	✓
Porte-grilles	✓	✓	✓
	+ 1 grille standard	+ 1 grille en V	
Plateaux	2 plateaux PressPlat	2 plateaux AlvéoForm® 10 baguettes	2 plateaux AlvéoForm® 10 baguettes
AutoTrad® : système breveté de couteaux-formeurs intégrés dans le couvercle, 10 baguettes	-	-	✓
AutoLock® : verrouillage automatique du couvercle. Evite les fuites de pâte	-	-	✓
	19 475 €	21 010 €	25 625 €
	16 553 €	17 858 €	21 781 €

GRILLES EN INOX TÉFLONNÉES

Scannez le QR code pour accéder au tarif complet de nos grilles.
Découvrez près de 100 modèles disponibles !



SYSTÈME ALVÉOFORM

	Référence	Divisions sur la longueur	Taille des plains en cm	Référence	Prix HT en €
	Grille en V Seule 10 divisions	10	5x36	DI-GR-AT-10x1	1 225 € 1 041 €
	Grille en V Seule 8 divisions	8	6x36	DI-GR-AT-8x1	1 440 € 1 224 €
	Plateau AlvéoForm® Seul 10 divisions	10	5x36	DI-ACS-PA10	2 050 € 1 742 €
	Plateau AlvéoForm® Seul 8 divisions	8	6x36	DI-ACS-PA8	2 265 € 1 925 €



Être appelé
par un conseiller

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - façonneuses : 200 € HT, RP : 280 € HT net revendeur
L'installation sera assurée par un revendeur de votre choix ou par un partenaire recommandé par MERAND



FAÇONNEUSE TREGOR

	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
380V, 50Hz	Pack Avantages Sans options	• PPR®	• PPR® • Alvéo+®	Pack Tradition : • PPR® • Alvéo+® • PoinTop	• PPR® • Alvéo+® • PoinTop® • Chariot Inox standard
FTR	7 070 € 6 009 €	7 920 € 6 732 €	8 220 € 6 987 €	8 860 € 7 531 €	9 265 € 7 875 €



FAÇONNEUSE ARMOR

	STANDARD	SILVER	GOLD	PLATINUM
380V, 50Hz	Pack Avantages Sans options	• Alvéo+®	Pack Tradition : • Alvéo+® • PoinTop®	• Alvéo+® • PoinTop® • Chariot Inox • Caisse bois
FAA	10 150 € 8 627 €	11 020 € 9 367 €	11 990 € 10 191 €	13 315 € 11 317 €



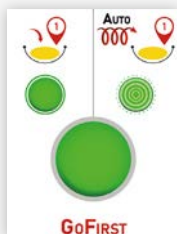
REPOSE-PÂTONS

Référence	Nombre d'armatures	Largeur d'armatures* (en cm)	Capacités** en					Largeur utile (en cm)	380V, 50Hz	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD
			Baguettes (330g)	Pains (550g)	Gros pains (900g)	Profondeur (en cm)	Largeur (en cm)			Pack Avantages Sans options	• Kit hygiène • GoFirst®	• Kit hygiène • GoFirst® • Tablette	• Kit hygiène • GoFirst® • Tablette • Pédale de commande
PAGE-26/170	26	17	234	208	156	118	167	138	6 765 € 5 750 €	7 525 € 6 396 €	8 015 € 6 812 €	8 325 € 7 076 €	
PAGE-32/170	32	17	288	256	192	137	167	138	7 380 € 6 273 €	8 140 € 6 919 €	8 580 € 7 293 €	8 885 € 7 552 €	
PAGE-33/140	33	14	297	264	-	118	167	138	7 175 € 6 098 €	7 935 € 6 744 €	8 385 € 7 127 €	8 700 € 7 395 €	
PAGE-40/140	40	14	360	320	-	137	167	138	7 790 € 6 621 €	8 550 € 7 267 €	8 950 € 7 607 €	9 265 € 7 875 €	
PAGE-MINI-20/170	20	17	140	120	80	98	127	98	6 355 € 5 401 €	7 115 € 6 047 €	7 635 € 6 489 €	7 945 € 6 753 €	
PAGE-MINI-26/170	26	17	182	156	104	118	127	98	6 765 € 5 750 €	7 525 € 6 396 €	8 015 € 6 812 €	8 325 € 7 076 €	
PAGE-MINI-26/140	26	14	182	156	-	98	127	98	6 765 € 5 750 €	7 525 € 6 396 €	8 015 € 6 812 €	8 325 € 7 076 €	
PAGE-MINI-33/140	33	14	231	198	-	118	127	98	7 175 € 6 098 €	7 935 € 6 744 €	8 385 € 7 127 €	8 700 € 7 395 €	

NOUVEAUTÉ

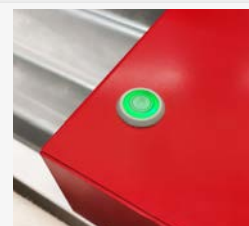
GoFirst Choix et Recherche de 1^{ère} armature

Permet de définir à n'importe quel moment une balancelle témoin parmi toutes celles du repose-pâtons, et de programmer un retour automatique à cette balancelle, sans appui bouton prolongé.



- ✓ Pas de temps mort à appuyer sur un bouton pour attendre la 1^{ère} auge
- ✓ Pas de temps d'attente de retour à la 1^{ère} balancelle entre 2 productions
- ✓ L'usure quotidienne est répartie sur les différentes balancelles

Deux boutons de commande tactile



- ✓ Remplacent les boutons poussoirs et offrent un confort d'utilisation supplémentaire
- ✓ Moins de risques de chocs qu'un bouton



Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 350 € HT net revendeur
L'installation sera assurée par un revendeur de votre choix ou par un partenaire recommandé par MERAND

Être appelé
par un conseiller

BALANCELLE SEMI-AUTOMATIQUE

Compact PAGE



Leader PAGE



Balancelles débrayables : Capacité augmentée !

	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD
PACK AVANTAGES	Sans options	• Kit hygiène • GoFirst®	• Kit hygiène • GoFirst® • Tablette	• Kit hygiène • GoFirst® • Tablette • Pédale de commande

Référence	Nombre d'armatures utiles*	Largeur d'armatures** (en cm)	Capacités*** en				Largeur (en cm)	Largeur utile (en cm)	380V, 50Hz			
			Baguettes (330g)	Pains (550g)	Gros pains (900g)	Profondeur (en cm)			18 965 €	19 990 €	20 445 €	20 730 €
PAGE-COM-56/43	43	17	387	344	258	154	167	138	18 965 €	19 990 €	20 445 €	20 730 €
									16 120 €	16 991 €	17 378 €	17 620 €
PAGE-COM-70/54	54	14	486	432	-	154	167	138	19 375 €	20 400 €	20 855 €	21 140 €
									16 468 €	17 340 €	17 726 €	17 969 €
PAGE-LEA-56/43	43	17	387	344	258	154	167	138	18 965 €	19 990 €	20 445 €	20 730 €
									16 120 €	16 991 €	17 378 €	17 620 €
PAGE-LEA-70/54	54	14	486	432	-	154	167	138	19 375 €	20 400 €	20 855 €	21 140 €
									16 468 €	17 340 €	17 726 €	17 969 €
PAGE-MINI-COM-56/43	43	17	301	258	172	154	127	98	18 965 €	19 990 €	20 445 €	20 730 €
									16 120 €	16 991 €	17 378 €	17 620 €
PAGE-MINI-COM-70/54	54	14	378	324	-	154	127	98	19 375 €	20 400 €	20 855 €	21 140 €
									16 468 €	17 340 €	17 726 €	17 969 €
PAGE-MINI-LEA-56/43	43	17	301	258	172	154	127	98	18 965 €	19 990 €	20 445 €	20 730 €
									16 120 €	16 991 €	17 378 €	17 620 €
PAGE-MINI-LEA-70/54	54	14	378	324	-	154	127	98	19 375 €	20 400 €	20 855 €	21 140 €
									16 468 €	17 340 €	17 726 €	17 969 €

Balancelles automatiques disponibles sur demande



BMF



EasyRest®



DynaProof®

* Les armatures situées entre le point de chargement et le point de déchargement sont toujours vides, et donc considérées comme «inutiles».

** Largeur armature 17cm - recommandé pour baguettes, pains et gros pains jusqu'à 1kg
Largeur armature 14cm - recommandé pour baguettes et pains jusqu'à 550g

*** Capacités 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...

GAMME DE LIGNES AUTOMATIQUES

EasyLine

Baguettes Tradition, baguettes blanches...



FlexiLine

Baguettes, parts de baguettes, petits pains...



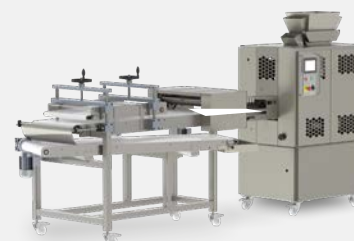
Scoring Line

*Scarification de pâtons : coupe droite et oblique.
Jusqu'à 1 000 coups de lame / minute*



KraftLine

Gros pâtons de forme allongée mais courte : pains de mie, pains en moule, pains de seigle, bâtons, bâlard...



Rolling Line

Petits pains ronds ou longs, burgers, hot-dog, pizza, kebab, pita...



RheoPan Line

Pâtes hydratées et fermentées, baguettes Tradition, baguettes blanches, grosses et petites boules, petits pains carés et ronds, panettones, brioches, pâte à pizza, Pinsa Romana, ...



AquaPan Line

Pâtes très hydratées (jusqu'à 90% d'hydratation) : ciabatta, focaccia, pains rustiques, pains de tradition, ...

CONTACT

Service commercial

Téléphone : +33 (0) 2 99 04 15 30

Email : salesdpt@merand.fr

Service SAV

Téléphone : +33 (0) 2 99 04 15 40

Email : sav@merand.fr



Site Web



LinkedIn



Facebook



Youtube



Vimeo



Instagram

