



MERAND

Le maître d'oeuvre de la pâte



SOLUTIONS

pour les boulangeries industrielles

VOUS ÊTES **UNE BOULANGERIE INDUSTRIELLE** ET COMME LA PLUPART DE VOS COLLÈGUES VOUS ÊTES ATTACHÉS À OFFRIR À VOTRE CLIENTÈLE **UNE LARGE GAMME DE PAINS DE QUALITÉ À UN PRIX ATTRACTIF ?**

○ *A cause d'une concurrence accrue, votre entreprise doit faire face à des enjeux multiples, notamment :*

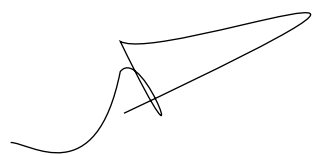
- Qualité et régularité des pains
- Gestion des ruptures de pains et limitation des invendus
- Besoin de matériel fiable, robuste, dimensionné mécaniquement pour accepter des volumes et cadences de production
- Besoin du matériel facile à nettoyer et facile à utiliser
- Gestion de la main d'œuvre et du temps, recrutement et formation du personnel qualifié
- Sécurité de travail, respect des conditions de travail des salariés, diminution des troubles musculo-squelettiques
- Gestion du contrôle de la consommation des matières premières
- Gestion de la traçabilité des matières premières
- Optimisation de votre développement (réduction des coûts, rentabilité, ...)
- Respect des normes de production, surface disponible, propreté des locaux

MERAND *spécialiste de la mise en forme de la pâte*



Yannick GERARD

Direction Générale
MERAND Mécapâte



Avec ses 60 ans d'expérience dans le domaine de la mécanisation de la pâte, MERAND équipe et accompagne le développement des boulangeries industrielles dans le monde entier.

Nous offrons des solutions clé-en-main qui répondent aux besoins particuliers des boulangeries industrielles, à savoir produire de grosses quantités, améliorer la productivité, élargir la gamme des pains tout en assurant une bonne qualité de pains.

Dans nos locaux qui se trouvent au cœur de la Bretagne, nous avons construit un Baking Lab à l'attention de l'ensemble de nos clients industriels qui souhaitent définir les lignes de production qui répondront à leurs besoins et attentes.

Des ingénieurs R&D spécialisés et les boulangers-conseils sont présents pour vous conseiller sur les machines et les lignes automatiques les mieux adaptées à vos contraintes et vous guideront à chaque étape de décision pour concevoir le projet le plus performant possible.

Au-delà de la qualité de construction, du choix des matériaux et de la fiabilité de nos machines, MERAND porte une attention toute particulière lors de la conception de nouvelles machines ou solutions à ces 3 critères, qui nous semblent fondamentaux pour les boulangeries industrielles :

1. RESPECT DES PÂTES

En tant que la boulangerie industrielle vous avez la volonté d'offrir une large gamme des pains de meilleure qualité à votre clientèle, ainsi que d'assurer des gros volumes et cadences de production.

Aujourd'hui vous devez également concilier réduction des coûts de production avec une augmentation de la qualité et régularité des pains qui n'ont rien à envier à la boulangerie artisanale.

C'est la raison pour laquelle, MERAND a développé de nombreux brevets et systèmes exclusifs, afin de pouvoir travailler des pâtes, même très hydratées et avec une longue fermentation, tout en conservant leur structure alvéolaire.

Il s'agit par exemple du MF2S® (Mise en Forme Sans Stress), de Alvéo+®, de VarioPress®, ØStress®...



2. POLYVALENCE DES MACHINES

Au-delà de la qualité de vos pains, vous devez également offrir une gamme assez large à votre clientèle. MERAND a toujours développé sur ses machines, des accessoires ou des solutions pour optimiser le nombre de produits différents que vous pourrez fabriquer. Il s'agit par exemple de Pointop®, RollsCoup®, le guide pour pains courts ou pains de mie, la RheoPan RotaBall By-Pass...

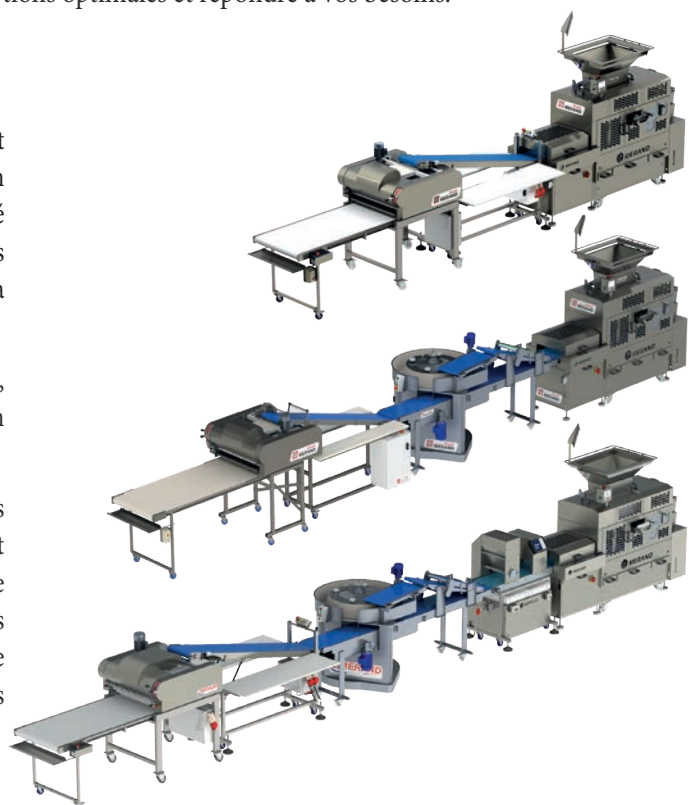
Malgré notre volonté de proposer des solutions offrant le plus de possibilités, nous devons prendre en compte la simplification d'utilisation par les différents opérateurs. C'est la raison pour laquelle, nos boulangers-conseils analysent attentivement votre gamme de production, ainsi que les volumes, pour vous proposer des solutions optimales et répondre à vos besoins.

3. EVOLUTIVITÉ MODULARITE DES MACHINES

La possibilité d'élargir l'offre des produits et par conséquent de satisfaire tous les besoins des clients est une préoccupation principale des boulangeries industrielles. De plus, le marché de boulangerie en constante évolution propose de plus en plus d'opportunités ce qui implique la nécessité d'être en mesure de s'adapter à de nouvelles tendances.

Afin d'accompagner la volonté d'expansion des boulangeries industrielles, MERAND conçoit ses solutions semi-automatiques et automatiques en prenant une attention toute particulière à les rendre évolutives.

Les investissements dans ce type de machines ont une durée de vie très longue. Dans le contexte actuel, il est très difficile de prévoir l'avenir et notamment l'évolution de vos volumes de production et même de la gamme de vos produits. Nos machines et lignes sont conçues pour être complétées au fur et à mesure de l'évolution de vos besoins. C'est pour vous la garantie de réaliser un investissement qui ne sera pas devenu obsolète après quelques années. Mais c'est aussi l'assurance de ne pas surinvestir prématurément.

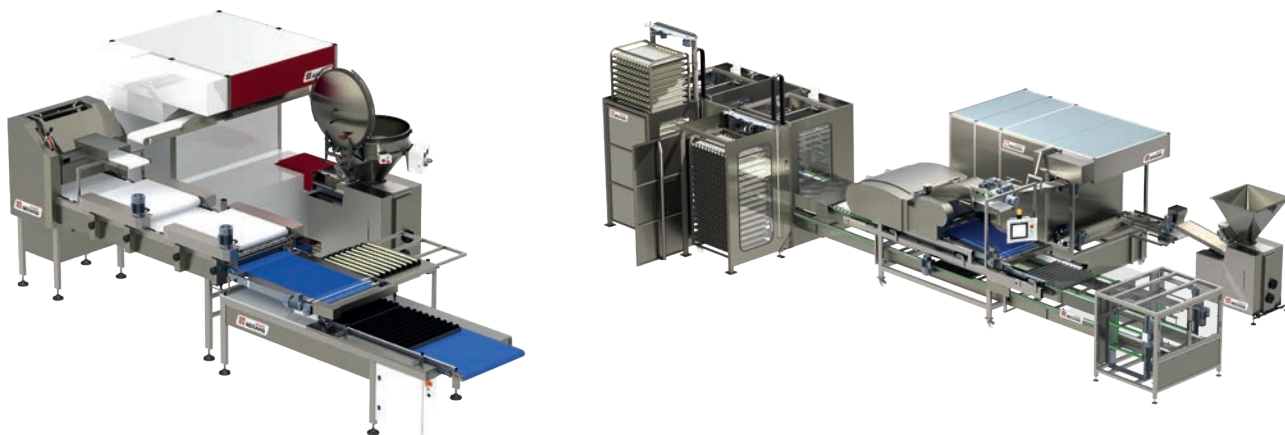


FlexiLine System

La gamme FlexiLine regroupe les machines et lignes automatiques principalement dédiées à la production des baguettes, parts de baguettes ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{6}$) pains blancs, bâtards. Il s'agit de diviseuses volumétriques, balancelles automatiques, de façonneuses semi industrielles et industrielles, et de déposes automatiques sur filets.

Le respect de la pâte reste toujours notre priorité. De ce fait nous proposons des solutions avec un allongement progressif des baguettes.

Il existe différentes lignes et configurations, dont voici quelques exemples :



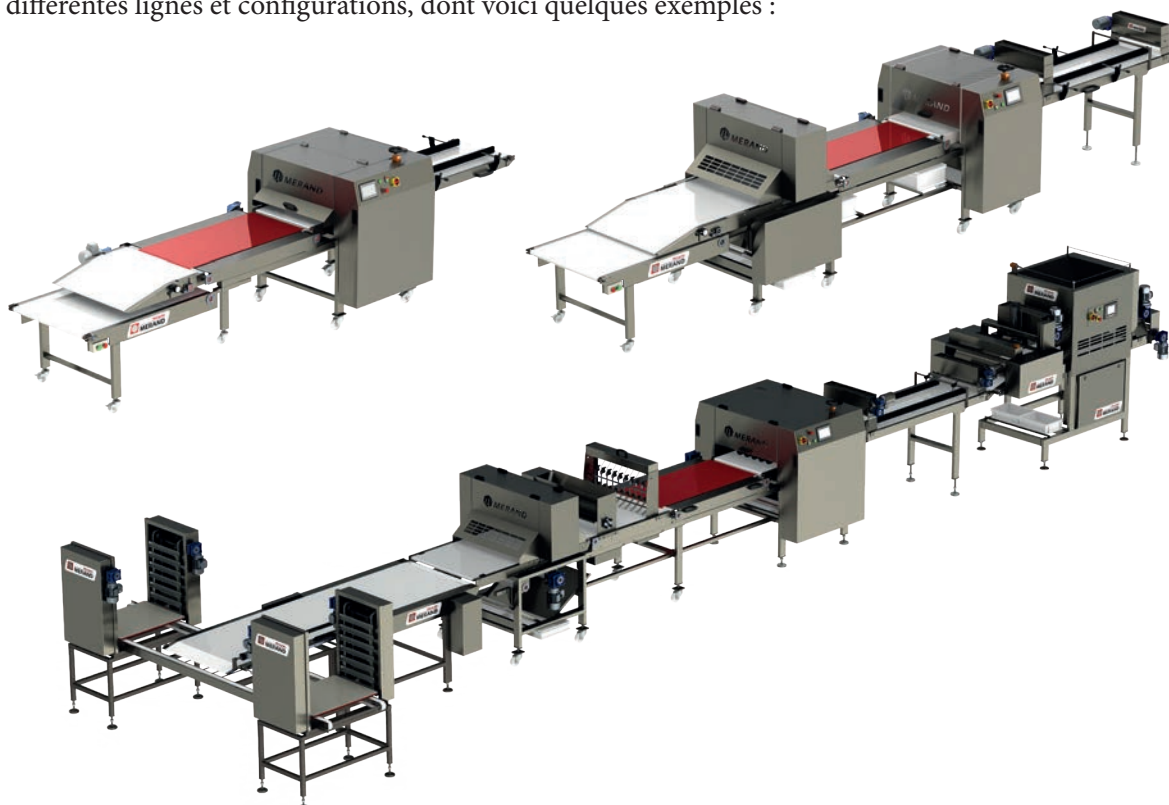
AquaPan System

Les machines qui composent la gamme AquaPan sont très bien adaptées pour les pâtes hydratées avec une longue fermentation en cuves. Grâce au satellite M.R.N.S.® (Multi rollers No Stress), elles peuvent travailler des pâtes jusqu'à 80%-90% d'eau selon les types de farine.

Ces lignes peuvent produire des produits tels que ciabatta, focacia, pavés rustiques, petits pains artisans... jusqu'à une tonne de pâte/heure selon les versions et modules.

Il n'y a pas de contrôle des poids sur cette gamme, par contre les dimensions (largeur, longueur) sont très bien respectées. Généralement les produits sont déposés sur des filets ou planches et ne sont pas façonnés ou boulés ultérieurement.

Il existe différentes lignes et configurations, dont voici quelques exemples :



RheoPan System

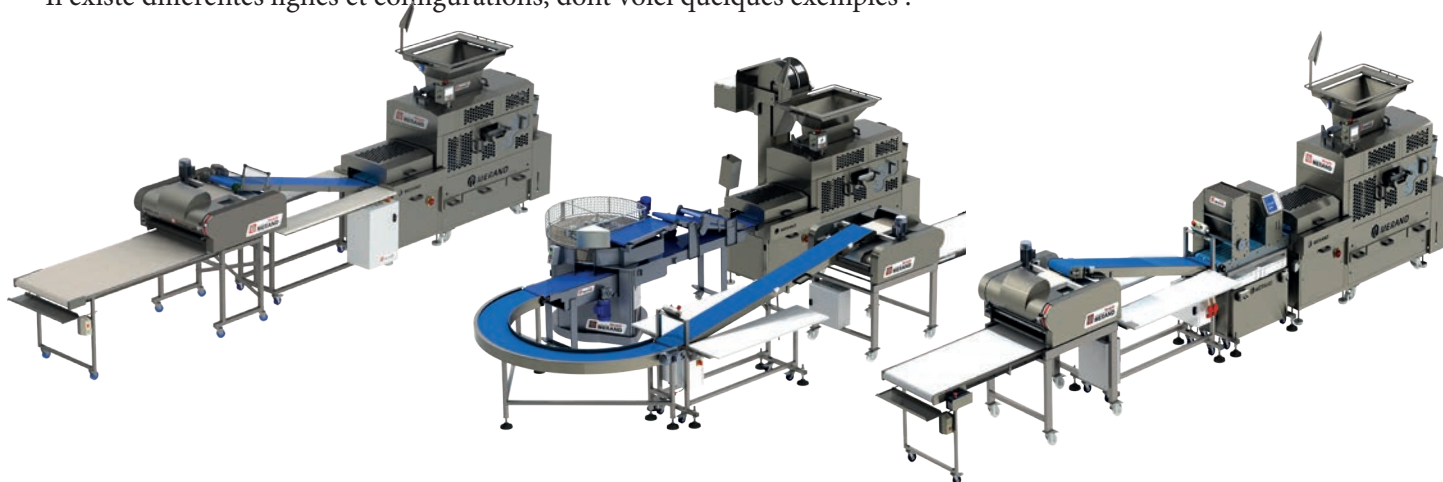
La gamme de machines qui compose le RheoPan System permet de produire une très grande variété de produits avec différents types de pâtes, sans aucun stress et avec une très bonne précision dans les poids, y compris pour les pâtes très fermentées et hydratées, grâce au double système de pesage et contrôle des poids.

Le RheoPan System est très modulaire et évolutif en fonction de vos besoins. En fonction des modules installés, vous pouvez produire aussi bien des :

- Pâtons rectangulaires ou carrés, de types ciabatta, pavés rustiques...
- Des petites boules (de 75gr à 250gr)
- Des grosses boules jusqu'à 3000gr
- Pains façonnés et allongés de types baguettes, baguettes à bouts pointus, petits pains, batards...

Le module TopSeeds, pour la pulvérisation d'eau et dépose automatique de graines peut être ajouté ultérieurement de même qu'une dépose automatique sur planches.

Il existe différentes lignes et configurations, dont voici quelques exemples :



Scoring Line System

La gamme Scoring Line regroupe toutes nos solutions de scarification automatique des pâtons avant l'enfournement.

Il est possible de couper en obliques les baguettes, pains, $\frac{1}{2}$ baguettes, $\frac{1}{3}$ baguettes, mais aussi en coupe droite, notamment pour les petits pains.

Très simple d'utilisation la scarification automatique apporte de nombreux avantages notamment la régularité et le gain de temps, tout en pouvant être réalisée par des opérateurs non qualifiés (voire sans opérateurs pour la version ScariCool).

Il existe différentes lignes et configurations, dont voici quelques exemples :



Rolling Line System

Les machines et lignes qui composent cette gamme sont destinées à la fabrication des petits pains (ronds, longs, plats, burgers, kebabs...).

Il existe différentes tailles de pistons pour s'adapter à des gammes de poids plus ou moins large. Il est même proposé des doubles-pistons pour encore plus de choix.

La version PolyCombi est très compacte. Elle travaille en 2 rangées pour une cadence maximale de 3000 pièces/heure. Avec sa station de façonnage, elle permet à un seul opérateur de réaliser la production grâce à une réception des produits au poste de chargement de la pâte en trémie.

Il est possible de coupler la tête de division-boulage à une façonneuse Amor HV avec un tapis de détente intermédiaire. Elle permet d'allonger plus les petits pains et de faire également des bouts pointus.

La précision dans les poids vous apportera une régularité certaine. De plus la possibilité d'un boulage en 2 temps grâce au variateur de vitesse vous permet d'avoir une excellente finition de vos boules.

La gamme Rolling Line compte également des diviseuses-bouleuses à 4-6-8 pistons pour augmenter la production horaire (jusqu'à 12000/heure). Elles sont le plus souvent connectées à des chambres de détente et des stations de façonnage avec dépose automatique sur plaque.



KraftLine System

La gamme de machines qui composent le KraftLine System est tout particulièrement adaptée pour la production de gros pâtons de forme ronde ou légèrement allongée mais plutôt courte. C'est notamment le cas pour la production de pains de mie, pains en moules, pains multi-grains, bâtards, bâtons...

Le proces le plus souvent utilisé après la division consiste à bouler les pâtons avant un repos en chambre de détente dynamique et une mise en forme allongée dans une façonneuse ou ronde dans une bouleuse excentrique.

Il existe différentes lignes et configurations, dont voici quelques exemples :





Expertise

Les boulangeries semi-industrielles et industrielles doivent à la fois gérer des volumes de production importants tout en offrant une gamme large de pains de qualité à leurs clientèle qui devient de plus en plus exigeante.

Les Responsables de Production doivent composer avec un turn-over important, du personnel pas toujours très qualifié et des pics de production importants à certaines périodes de l'année.

Ces raisons font qu'il est essentiel d'avoir une gamme composée de machines et lignes :

- Simples d'utilisation ;
- Faciles d'entretien ;
- Robustes ;
- Polyvalentes pour prendre en compte une gamme de pains de plus en plus importantes ;
- Respectueuses des différents types de pâtes car l'attente au niveau qualité est croissante chez les clients ;
- Evolutives pour s'adapter aux besoins de demain sans remettre en cause tout l'investissement ;
- Etudiées pour réduire et limiter les T.M.S, causes de nombreux arrêts de travail.

En sa qualité de spécialiste de la mécanisation des pâtes, MERAND œuvre sans cesse, notamment avec ses équipes en R&D et boulangers-conseils pour apporter des solutions prenant en compte ces impératifs.

NOS CLIENTS PARLENT DE NOUS...



Christophe TRICHEUR
OBONGOO

« C'est la demande croissante et le marché de boulangerie de plus en plus exigeant qui nous ont poussé à passer à une ligne industrielle de fabrication des pains qui nous aurait permis de satisfaire nos besoins au niveau de la quantité et la qualité des produits, d'obtenir une bonne régularité des pains tout en en préservant le côté artisanal de la production.

Aujourd'hui nous arrivons à fabriquer de 3000 à 5000 pièces (parts de baguettes) par heure ce qui n'a pas été possible auparavant.

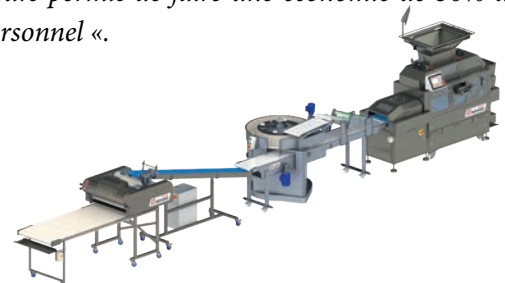
La ligne est très polyvalente, ce qui nous a permis d'élargir notre gamme de produits. Nous fabriquons des produits bio - baguettes, des petits pains, mais aussi les pains spéciaux ».



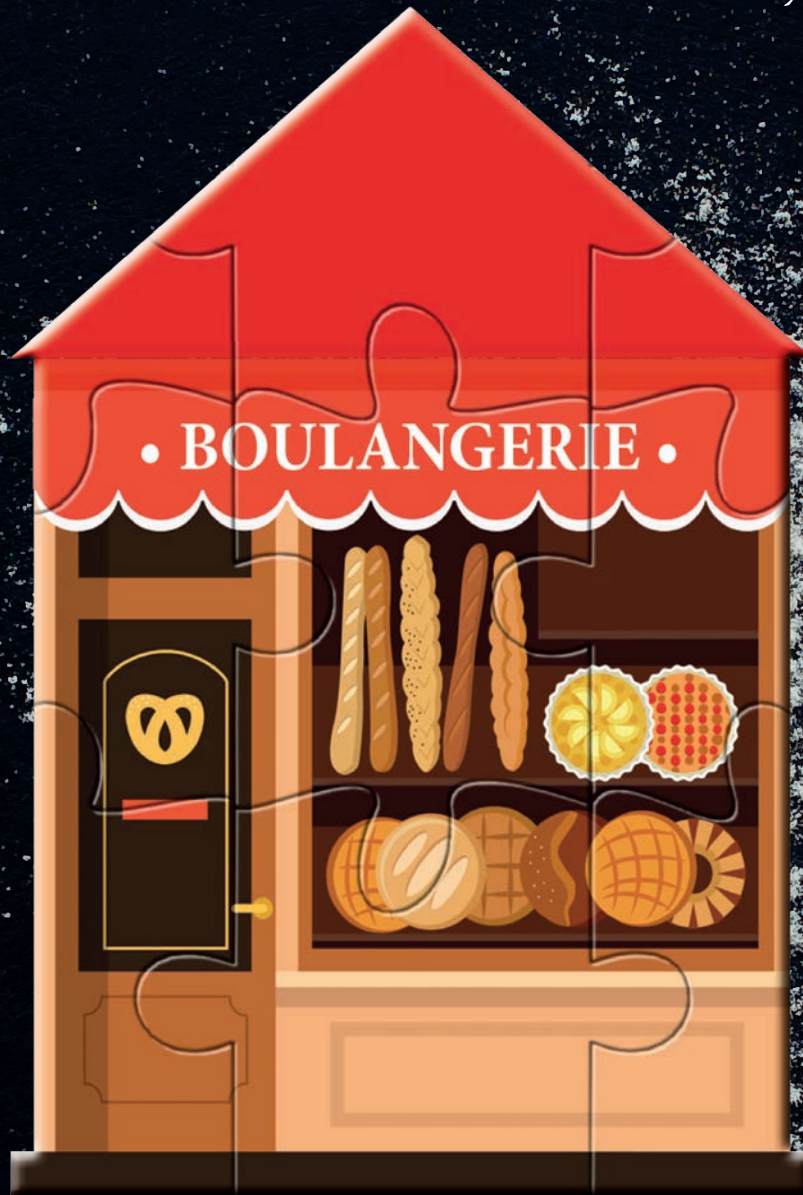
Vincent DELANOË
LE FOURNIL DE TRÉODET

« Afin d'assurer le développement de notre entreprise et de faire face à la demande croissante, il devenait nécessaire d'optimiser et de simplifier le processus de fabrication. Il était impératif pour nous de conserver la qualité artisanale des pains et d'améliorer les conditions de travail du personnel.

La production d'environ 6 000 baguettes et boules de campagne par jour se réalise à présent, dans de bonnes conditions de travail, tout en ayant conservé la qualité des pains et optimisé la régularité. La nouvelle ligne nous a par ailleurs permis de faire une économie de 50% des frais de personnel ».



« Le meilleur moyen de prévoir l'avenir,
c'est de le créer »
Peter Drucker



salesdpt@merand.fr
www.merand.fr

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

Tél : +33 (0)2 99 041 530 • Fax : +33 (0)2 29 041 531

