MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

TARIF SPECIAL CNBPF / DYNABUY 2024-2025

PRIX HT DÉPART USINE remisés 15%

MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

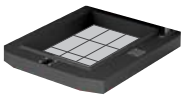
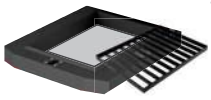
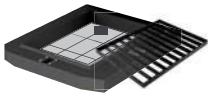
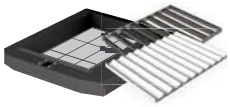
Dans le cadre de vos avantages Dynabuy, en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, nous sommes heureux de vous offrir une remise de 15%.

Depuis 70 ans, MERAND fabrique des machines adaptées aux boulangers artisanaux. Notre savoir-faire nous permet de proposer les meilleures machines du marché, créées par des boulangers pour des boulangers.
Nos machines sont exclusivement produites sur notre site de Brécé, près de Rennes. Nous sommes fiers d'être parmi les 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 par votre revendeur habituel ou un revendeur de notre marque.

Être appelé par un conseiller

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 150 € HT net
L'installation sera systématiquement par un revendeur de votre choix ou proposé par Merand

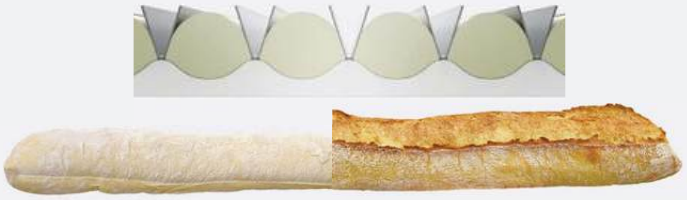
PRESSE • DIVISEUSE • FORMEUSE • HYDRAULIQUE

		Référence	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
	PACK AVANTAGES		Sans options	• VarioPress® • APF®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor® • Cycl'Auto®	• VarioPress® • APF® • EasyDoor® • Cycl'Auto® • AutoFlour® •Caisse bois
					380V, 50Hz		
	Diviseuse Carrée 20 divisions	DIV-20C	~~7 680€~~ 6 528 €	~~8 730 €~~ 7 420 €	~~8 730 €~~ 7 590 €	~~11 130 €~~ 9460 €	~~12 580 €~~ 10 393 €
	Presse-Formeuse Div'X® Presse + Porte-grilles + Grille Standard	PF-DIVX	~~8 500€~~ 7 225 €	~~9 550 €~~ 8 117 €	~~9 750 €~~ 8 287 €	~~11 950 €~~ 10 157 €	~~13 400 €~~ 11 390 €
	Diviseuse-Formeuse Div'X® 20 divisions + Porte-grilles + Grille Standard	DF-DIVX	~~9 200 €~~ 7 820 €	~~10 250 €~~ 8 712 €	~~10 450 €~~ 8 882 €	~~12 650 €~~ 10 752 €	~~14 100 €~~ 11 985 €
	Presse-Formeuse Atoupains® Presse + Porte-grilles + Système AlvéoForm®10	PF-ATP	~~10 480 €~~ 8 908 €	~~11 530 €~~ 9 800 €	~~11 730 €~~ 9 970 €	~~13 930 €~~ 11 840 €	~~15 380 €~~ 13 073 €
	Diviseuse-Formeuse Atoupains® 20 divisions + Porte-grilles + Système AlvéoForm®10	DF-ATP	~~11 480 €~~ 9 504 €	~~12 230 €~~ 10 395 €	~~12 430 €~~ 10 565 €	~~14 630 €~~ 12 435 €	~~16 080 €~~ 13 668 €
	Presse Carrée	PRESS	~~6 980 €~~ 5 833 €	~~7 935 €~~ 6 744 €	~~8 135 €~~ 6 914 €	~~10 335 €~~ 8 784 €	~~11 785 €~~ 10 017 €
	Diviseuse Ronde 20 divisions	DIV-20R	~~7 830 €~~ 6 655 €	~~8 880 €~~ 7 548 €	~~9 080 €~~ 7 718 €	~~11 280 €~~ 9 588 €	-

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
- Permet **une bonne évacuation du gaz** par le haut Grigne plus ouverte et plus régulière
  - Baguette avec plus de volume
  - Evite 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

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 150 € HT net
L'installation sera systématiquement par un revendeur de votre choix ou proposé par Merand

Stradivario

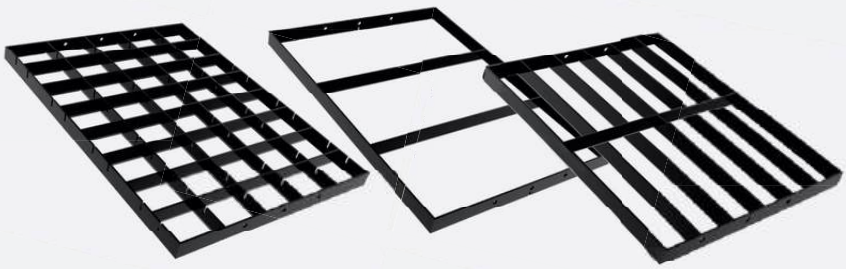
Stradivario

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	-	-	✓
	~~19 000 €~~ 16 150 €	~~20 500 €~~ 17 425 €	~~25 000 €~~ 21 250 €

GRILLES EN INOX TÉFLONNÉES POUR DIVISEUSE FORMEUSE

Contactez-nous pour obtenir le tarif complet de nos grilles
(près de 150 modèles de grilles 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	~~1 195 €~~ 1 0 15 €
	Grille en V Seule 8 divisions	8	6x36	DI-GR-AT-8x1	~~1 405€~~ 1 194 €
	Plateau AlvéoForm® Seul 10 divisions	10	5x36	DI-ACS-PA10	~~2 000 €~~ 1 700 €
	Plateau AlvéoForm® Seul 8 divisions	8	6x36	DI-ACS-PA8	~~2 210 €~~ 1 878 €

Les tarifs peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. Une vérification de prix devra toujours être préalablement faite avant de passer la commande.

Être appelé par un conseiller

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 150 € HT net
L'installation sera systématiquement par un revendeur de votre choix ou proposé par Merand

FAÇONNEUSE TREGOR

	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
380V, 50Hz	Sans options ~~6 900 €~~	•PPR ~~7 725 €~~	•PPR • Alvéo+ ~~8 020 €~~	Pack Tradition : •PPR • Alvéo+ • PoinTop ~~8 645 €~~	•PPR • Alvéo+ • PoinTop •Chariot Inox ~~9 280 €~~
FTR	5 865 €	6 566 €	6 817 €	7 348 €	7 888 €

FAÇONNEUSE ARMOR

	STANDARD	SILVER	GOLD	PLATINUM
380V, 50Hz	Sans options ~~9 900 €~~	• Alvéo+® ~~10 750 €~~	Pack Tradition : • Alvéo+® • PoinTop® ~~11 700 €~~	• Alvéo+® • PoinTop® •Chariot Inox •Caisse bois ~~12 990 €~~
	8 415 €	9 137 €	9 945 €	11 041 €

REPOSE-PATONS

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

Référence	Nombre d'armatures	Largeur d'armatures* (en cm)	Capacités** en Baguettes (330g)	Pains (550g)	Gros pains (900g)	Profondeur (en cm)	Largeur (en cm)	380V, 50Hz			
PAGE 26/170	26	17	260	208	182	118	167	~~6 600 €~~ 5 610 €	~~7 340 €~~ 6 239 €	~~8 040 €~~ 6 834 €	~~8 275 €~~ 7 034 €
PAGE 32/170	32	17	320	256	224	137	167	~~7 200 €~~ 6 120 €	~~7 940 €~~ 6 749 €	~~8 640 €~~ 7 344 €	~~8 875 €~~ 7 544 €
PAGE 33/140	33	14	330	264	-	118	167	~~7 000 €~~ 5 950 €	~~7 740 €~~ 6 579 €	~~8 440 €~~ 7 174 €	~~8 675 €~~ 7 374 €
PAGE 40/140	40	14	400	320	-	137	167	~~7 600 €~~ 6 460 €	~~8 340 €~~ 7 089 €	~~9 040 €~~ 7 684 €	~~9 275 €~~ 7 884 €
MINI PAGE 20/170	20	17	142	114	100	98	127	~~6 200€~~ 5 270 €	~~6 940 €~~ 5 899 €	~~7 640 €~~ 6 494 €	~~7 875 €~~ 6 694 €
MINI PAGE 26/170	26	17	185	148	130	118	127	~~6 600 €~~ 5 610 €	~~7 340 €~~ 6 239 €	~~8 040 €~~ 6 834€	~~8 275 €~~ 7 034 €
MINI PAGE 26/140	26	14	185	148	-	98	127	~~6 600 €~~ 5 610 €	~~7 340 €~~ 6 239 €	~~8 040 €~~ 6 834 €	~~8 275 €~~ 7 034 €
MINI PAGE 33/140	33	14	234	188	-	118	127	~~7 000 €~~ 5 950 €	~~7 740 €~~ 6 579 €	~~8 440 €~~ 7 174 €	~~8 675 €~~ 7 374 €

NOUVEAUTÉ

Go First
Choix et Recherche de 1ière 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 1ière auge
- Pas de temps d'attente de retour à la 1ière 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

Être appelé par un conseiller

Prix départ usine - Forfait transport France Métropolitaine - 150 € HT net
L'installation sera systématiquement par un revendeur de votre choix ou proposé par Merand

Compact PAGE

Leader PAGE

BALANCELLE SEMI-AUTOMATIQUE

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

Référence	Nombre d'armatures total	Nombre d'armatures utlies	Largeur d'armatures* (en cm)	Capacités** en Baguettes (330g) Total	Baguettes (330g) Utile	Pains (550g) Total	Pains (550g) Utile	Gros pains (900g) Total	Gros pains (900g) Utile	Profondeur (en cm)	Largeur (en cm)				
PAGE-COM-56/43	56	43	17	495	387	440	344	330	258	154	167	~~18 500 €~~ 15 725 €	~~19 500~~ 16 575 €	~~19 945 €~~ 16 953 €	~~20 225 €~~ 17 191 €
PAGE-COM-70/54	70	54	17	552	432	483	378	-	-	154	167	~~18 900 €~~ 16 830 €	~~19 900 €~~ 16 815 €	~~20 345 €~~ 17 293 €	~~20 625 €~~ 17 531 €
PAGE-LEA 56/43	56	43	17	495	387	440	344	330	258	154	167	~~18 500 €~~ 15 725 €	~~19 500 €~~ 16 575 €	~~19 945 €~~ 16 953 €	~~20 225 €~~ 17 191 €
PAGE-LEA-70/54	70	54	14	552	432	483	378	-	-	154	167	~~18 900 €~~ 16 830 €	~~19 900 €~~ 16 815 €	~~20 345 €~~ 17 293 €	~~20 625 €~~ 17 531 €
MINI PAGE-COM-56/43	56	43	17	352	270	312	240	234	180	154	127	~~18 500 €~~ 15 725 €	~~19 500 €~~ 16 575 €	~~19 945 €~~ 16 953 €	~~20 225 €~~ 17 191 €
MINI PAGE-COM-70/54	70	54	17	392	302	345	365	-	-	154	127	~~18 900 €~~ 16 830 €	~~19 900 €~~ 16 815 €	~~20 345 €~~ 17 293 €	~~20 625 €~~ 17 531 €
MINI PAGE-LEA 56/43	56	43	14	352		312	240	234	180	154	127	~~18 500 €~~ 15 725 €	~~19 500 €~~ 16 575 €	~~19 945 €~~ 16 953 €	~~20 225 €~~ 17 191 €
MINI PAGE-LEA-70/54	70	54	14	392	302	345	365	-	-	154	127	~~18 900 €~~ 16 830 €	~~19 900 €~~ 16 815 €	~~20 345 €~~ 17 293 €	~~20 625 €~~ 17 531 €

Balancelles automatiques disponibles sur demande - nous consulter

BMF

EasyRest

Mécaform Industrie

* 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 influer la capacité, notamment : le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage des pâtons, le temps de pointage...

Les tarifs peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. Une vérification de prix devra toujours être préalablement faite avant de passer la commande.

GAMME DE LIGNES AUTOMATIQUES

EasyLine

Baguettes Tradition, baguettes blanches, pizza...

AquaPan Line

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

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, ...

Scoring Line

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

FlexiLine

Baguettes, parts de baguettes, petits pains...

Artisan Line

Baguettes, pains bâtards, pains spéciaux, baguettes Tradition, pavés rustiques, petits pains...

KraftLine

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

Rolling Line

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

MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

ZI La Turbanière, 35350 Brécé, France
02 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr