

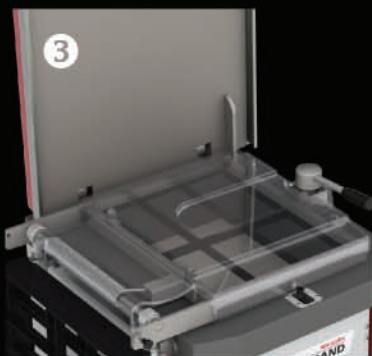
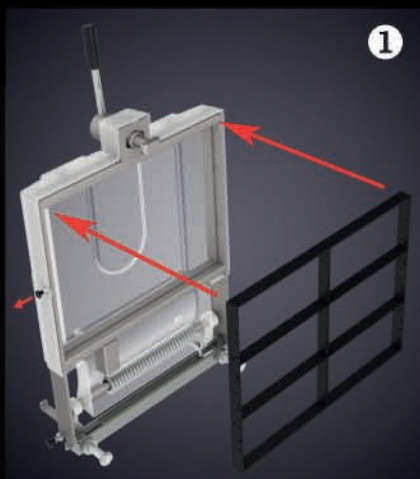


MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte

DIVISEUSE FORMEUSE

DIVIDER SHAPER / TEIGTEILLER FORMER / DIVISORA FORMADORA



1 • Grille avec revêtement téflon pour éviter le collage.
 • Différentes divisions
 • Grille interchangeable par un verrou central en moins de 10 sec.

2 • Grille de divisions montées sur 4 ressorts pour assurer une coupe parfaite des pâtons.

3 • Carter porte-grille transparent (sécurité et visibilité de la pâte lors du travail).

4 • Porte-grille rabattable permet le travail à droite d'un repose pâtons sans gêne.
 • Escamotage ultra rapide sans outil par verrou automatique.
 • Encombrement réduit en caisse.

5 • Support pour ranger 3 grilles.



1 • Teflon coated grid to avoid flouring.
 • More than 20 different sizes of grids available
 • Grids can be changed in less than 10 seconds thanks to a central bolt.

2 • Division grids are mounted on 4 springs to ensure perfect cut of the dough pieces.

3 • See through side panels of the grid holder (safety and visibility of the dough during work)

4 • The grid holder is foldable to allow work on the right hand side of the a manual proofer.
 • Super fast action without any tool by automatic bolt.
 • Space saving in crate for air/sea shipment.

5 • Special holder to store 3 grids.



1 • Gitter mit Teflonüberzug zum Vermeiden von Kleben
 • Mehr als 20 verschiedene Gitter.
 • Gitter in weniger als 10' austauschbar dank einem einzigen zentralen Riegel

2 • Teilungsgitter auf 4 Federn montiert, um einen perfekten Schnitt der Teiglinge

3 • Transparentes Gitterträgergehäuse (Sicherheit und Sichtbarkeit des Teigs bei der Arbeit)

4 • Gitterträger abklappbar, um die Arbeit rechts von einer Teigling-Ablage zu ermöglichen
 • Besonders schnelles Versenken ohne Werkzeug durch automatischen Riegel
 • Verringerter Platzbedarf im Kasten.

5 • Lagerungshaken für 3 Gitter.



1 • Rejilla con revestimiento teflón para evitar que se pegue.
 • Más de 20 rejillas diferentes.
 • Rejillas intercambiables en menos de 10 segundos gracias a una cerradura central.

2 • Rejilla de divisiones montada sobre 4 muelles para asegurar un corte perfecto de la masa.

3 • Carter soporte rejillas transparente (seguridad y visibilidad de la masa durante el trabajo).

4 • Soporte rejillas replegable para permitir trabajar a la derecha de una cámara de reposo.
 • Plegado muy rápido sin utensilio mediante una cerradura automática.
 • Espacio reducido en la caja.

5 • Soporte para colocar 3 rejillas.

Atoupains



Système breveté Alvéoform®

- Le profilé en V pince la pâte et la soude comme ferait la main du boulanger.
- Le plateau Alvéoform® donne une forme galbée au dessous de la baguette.
- Existe en 8 et 10 baguettes.



Patented Alvéoform® system

- The « V » shape system pinches the dough in the same way a baker would shape by hand.
- The Alvéoform® tray gives a nice curved shape underneath the baguette.
- Available in 8 or 10 divisions



Patentiertes System Alvéoform®

- Das «V»-Profil presst den Teig und treibt ihn zusammen, wie es die Hand des Bäckers täte.
- Die Alvéoform®-Platte gibt der Unterseite des Baguettes eine gerundete Form.



Sistema patentado Alvéoform®

- El perfil en « V » pellizca la masa y la suelda como la mano del panadero.
- La bandeja Alvéoform® da una forma redondeada encima de la baguette.
- Existe en 8 y 10 baguettes.

Div-X



Système Div'x «coupe droite»

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



Div'x system with « straight cut »

- The « straight cut » system slices the dough, which leaves open sides.
- The tray is flat.



System Div'x «gerader Schnitt»

- Das Profil «gerader Schnitt» schneidet den Teig, was die Seiten offen lässt.
- Das platte ist flach.



Sistema Div'x « corte recto »

- El perfil corte recto corta la masa lo que deja los lados abiertos.
- La bandeja está llana.

6 divisions • 24x12cm réf:DI-GR-DX-2x3	8 divisions • 24x9cm réf:DI-GR-DX-2x4	8 divisions • 12x18cm réf:DI-GR-DX-4x2	10 divisions • 9.5x18cm réf:DI-GR-DX-5x2	10 divisions • 24x7cm réf:DI-GR-DX-2x5	12 divisions • 16x9cm réf:DI-GR-DX-3x4	14 divisions • 24x5cm réf:DI-GR-DX-2x7
14 divisions • 7x18cm réf:DI-GR-DX-7x2	15 divisions • 16x7cm réf:DI-GR-DX-3x5	16 divisions • 6x18cm réf:DI-GR-DX-8x2	20 divisions • 12x7cm réf:DI-GR-DX-4x5	24 divisions • 16x4.5cm réf:DI-GR-DX-3x8	24 divisions • 12x12cm réf:DI-GR-DX-4x3-TR	30 divisions • 8x7cm réf:DI-GR-DX-6x5
40 divisions • 6x7cm réf:DI-GR-DX-8x5	50 divisions • 5x7cm réf:DI-GR-DX-10x5	60 divisions • 5.7x18cm réf:DI-GR-DX-12x2	60 divisions • 7.2x7.2cm réf:DI-GR-DX-6x5-TR	7 divisions • 6.6x36cm réf:DI-GR-DX-7x1	8 divisions • 5.7x36cm réf:DI-GR-DX-8x1	10 divisions • 4.8x36cm réf:DI-GR-DX-10x1