



MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte

DIVISEUSES HYDRAULIQUES

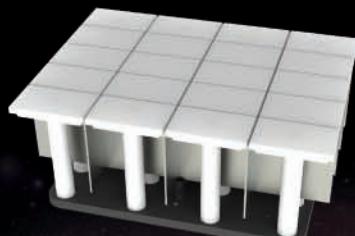
HYDRAULIC DIVIDER / HYDRAULISCHE TEIGTEILER / DIVISORA HIDRAULICA



20 divisions • Cuve carré
20 divisions • Square tank
20 Einteilungen • Viereckiger Behälter
20 divisiones • Cuba cuadrada

20 divisions • Cuve ronde
20 divisions • Round tank
20 Einteilungen • Runder Behälter
20 divisiones • Cuba redonda

Presse à gras
Fat dough press
Presse in fettem
Presadora grasa



Joystick

- Commande par joystick à position latérale pour une meilleure ergonomie de travail.
- Protection joystick par la poignée.
- Fonction clean up automatique: sortie des couteaux pour nettoyage sans cales.
- Joystick robuste assurant sa longévité.
- Robust joystick for long life.
- Joystick is controlled by a joystick situated on the side of the machine for better work level.
- Joystick is protected from damage by a strong handle.
- Automatic clean up function. (Blades lift up for easy cleaning, without having to manually use wedges)
- Robuster Joystick sorgt für Langzeitigkeit.



Joystick

- Steuerung des Teilers über seitlich angeordneten Joystick zur besseren Arbeitsergonomie.
- Schutz des Joysticks durch den Griff.
- Automatische Reinigungsfunktion. (Ausfahren der Messer zum Reinigen, ohne Zwischenstücke).
- Robuster Joystick sorgt für Langzeitigkeit.
- Mando de divisor dirigido con joystick en posición lateral para una mejor ergonomía de trabajo.
- Protección del joystick por el asa.
- Función de limpieza automática. (salida de las cuchillas sin calzas).
- Joystick robusto para asegurar su longevidad.

Joystick

- Mando de divisor dirigido con joystick en posición lateral para una mejor ergonomía de trabajo.
- Protección del joystick por el asa.
- Función de limpieza automática. (salida de las cuchillas sin calzas).
- Joystick robusto para asegurar su longevidad.



1

VarioPress®

- Option régulateur de pression, VarioPress® permet de travailler les pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine.
- Graduations pour mémoriser votre réglage selon vos recettes
- Pressure changing regulator called VarioPress® which enables to work on very soft doughs as well as hard doughs or butter with the same machine.
- Numbered increments to memorize your settings according to your recipes.

VarioPress®

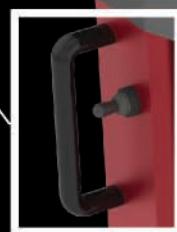
- Pressure changing regulator called VarioPress® which enables to work on very soft doughs as well as hard doughs or butter with the same machine.
- Numbered increments to memorize your settings according to your recipes.

VarioPress®

- Option Druckeinstellung VarioPress® ermöglicht Bearbeiten sehr weicher Teige sowie harter Teige oder von Butter mit derselben Maschine.
- Einteilung zum Merken Ihrer Einstellung gemäß Ihren Rezepturen.

VarioPress®

- Opción regulador de presión, VarioPress®. Permite trabajar las masas suaves así como las masas duras o la mantequilla con la misma máquina.
- Graduaciones para memorizar vuestros ajustes según las recetas.



MERAND

Diva



2

3



Couvercle

1 • Poignée de fermeture du couvercle à mouvement démultiplié pour un placage parfait du couvercle sans effort.

2 • Came en « T » forte section acier trempé garantissant sa résistance et sa durabilité.
• Centrage automatique de la poignée pour une fermeture sans risques de choc sur la cuve.

3 • Charnières couvercle et porte grille réglables pour une bonne étanchéité, pas de fuite de la pâte.

4 • Assistance ouverture du couvercle par vérin à gaz au lieu d'un ressort amorti en fin de mouvement (pas de casse)

Lid

1 • Closing knob of the lid with multiple move for a perfect close of the lid without any effort.

2 « T » cam with high in tempered steel for high resistance and durability.
• The handle is automatically centred to avoid any risk of shock while closing the lid.

3 • Hinges of the lid and grid holder are adjustable for better air proofing, without any risk of dough overflow.

4 • Lid can be opened thanks to a gas strut instead of a spring (gas strut is stronger system to spring)

Deckel

1 • Griff zum Schließen des Deckels mit unterstützter Bewegung zum perfekten, mühelosen Abschließen des Deckels

2 «T»-Nocken starken Querschnitte aus gehärtetem Stahl garantieren seine Festigkeit und Haltbarkeit

3 • Automatische Zentrierung des Griffs zum Schließen ohne Gefahr eines Stoßes an das Gefäß.

4 • Unterstützung des Öffnens des Deckels über Gasdruckfeder statt einer Feder. Dämpfung am Ende der Bewegung (kein Bruch)

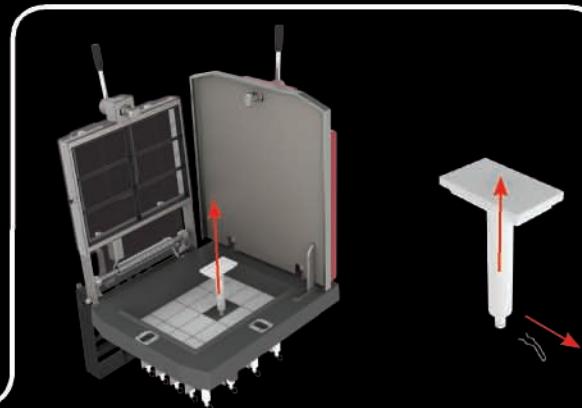
Tapa

1 • El asa que cierra la tapa tiene un movimiento desmultiplicado para un cierre perfecto de la tapa sin esfuerzo.

2 • Leva de acero endurecido en forma de « T » garantizando su resistencia y su durabilidad.

3 • Centrado automático del asa para cerrar sin riesgo de choques sobre la cuba.

4 • Assistencia para abrir la tapa por medio de un resorte a gas en lugar de un muelle que amortigua el final del movimiento.



Taloches

- Taloches démontables par simple goupille pour un nettoyage aisément de la machine
- Taloches en plastique alimentaire haute dureté pour une durabilité garantie
- Surface anti adhérente pour limiter le fleurage

Dividing blocks

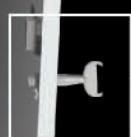
- The individual dividing blocks can be dismantled one by one thanks to a simple pin for easy access during cleaning
- The individual dividing blocks are made of long life food safe plastic for guaranteed durability.
- Non stick surface to reduce flouring.

Glättsscheiben

- Über einen einfachen Stift abnehmbare Glättsscheiben zum leichten Reinigen der Maschine
- Glättsscheiben aus Kunstqualität zur garantierten Haltbarkeit
- Nicht haftende Oberfläche zum Beschränken des Mehls

Llanas

- Llanas desmontables para una sencilla afilar para una limpieza fácil de la máquina.
- Llanas de plástico alimentario de alta dureza para una longevidad garantizada.
- Superficie antiadherente para limitar el uso de harina.



Option Easydoor

Caractéristiques

- Châssis et habillages robustes en tôle acier laqué.
- Portes articulées sur pivot (résistance garantie sans charnière).
- Ouverture simple et rapide.
- Portes sécurisées par clé de verrouillage.
- Option Easydoor: fermeture sans clé pour une sécurité maximum (l'ouverture de la porte provoque l'arrêt de la machine).

Structure

- Robust structure and casing in glossy sheet metal
- Doors are articulated on pivot (no need for hinges)
- Easy and quick opening
- Doors are secure thanks to a lock key.
- Easydoor option for closing for maximum safety without the use of a key. (machine is stopped automatically when the doors open).

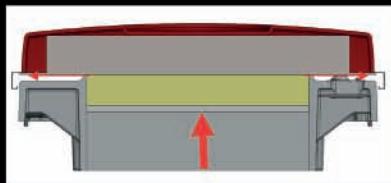
Allgemeines

- Gestell und Verkleidung robust aus lackiertem Stahl.
- Türen auf Drehzapfen gelagert (garantierte Festigkeit ohne Scharnier).
- Einfaches und schnelles Öffnen.
- Türen über Absperrschlüssel gesichert.
- Option Schließen Easydoor zur maximalen Sicherheit ohne Schlüssel (Maschine automatisch durch Öffnen der Tür angehalten).

Características

- Chasis y tapas robustas en chapa de acero lacado.
- Puertas articuladas sobre pivote.
- Apertura rápida y sencilla.
- Puertas aseguradas con llave.
- Opción cerrado Easydoor para una seguridad máxima sin llave (máquina se para automáticamente con la apertura de la puerta).

Option APF: Anti-Projection de Farine



- L'anti-projection, emprisonne la farine expulsée lors du tassage de la pâte.
- The non spatter system keeps the overflow of flour outside the dough press.
- Der Spritzschutz umschließt das beim Pressen des Teigs ausgestoßene Mehl.
- El antiproyección retiene la harina expulsada durante la presión de la masa.

Option FlourBox® bac à farine

- FlourBox, bac de fleurage amovible en inox, pratique et très accessible.
• N'empêche pas l'ouverture de la porte
- FlourBox is the removable flour box in stainless steel, practical and easy access.
• Does not prevent easy door opening
- FlourBox, abnehmbare Mehlschale aus Edelstahl, praktisch und gut zugänglich.
• Behindert nicht das Öffnen der Tür.
- FlourBox, recipiente de harina móvil en acero inoxidable, práctico y muy accesible.
• No impide abrir la puerta.



Gagner du temps et de l'énergie



• Descente rapide des taloches en 2 secondes chrono pour une réduction des temps morts du boulanger

• The individual dividing blocks can go down in 2 seconds flat for quick turnaround.

• Senken der Glättsscheiben in 2 Sekunden zum schnellen Betrieb

• Bajada de las llanas en dos segundos cronometrados para una rapidez de funcionamiento.

- Système Eco-Start (pompe en fonctionnement qu'en phase de presse ou division)
- Economie d'énergie
- Réduction des émissions sonores

- Eco-Start system (pump in use only during press or division)
- Energy saving
- Less noise

- System Eco-Start (Pumpe sowohl in der Press- als auch der Teiglungsphase in Betrieb)
- Energieeinsparung
- Verringerung der Schallemissionen

- Sistema Eco-Start (bomba en funcionamiento solo en fase de prensado o división).
- Economía de energía.
- Reducción de las emisiones de ruidos.



- Position de travail ergonomique grâce :
• Zone centrale dégagée pour être au plus près de la cuve.
- Poignée de préhension sur le couvercle à portée de main.
- Joystick de commande latéral pour un travail à deux mains.
- Hauteur de cuve parfaitement adaptée.
- Garde au sol importante pour le passage des pieds
- Efforts de travail réduits:
- Couvercle et porte grille se manipulent sans effort.
- Joystick confortable à utiliser.



173

- Ergonomische Arbeitshaltung dank:
• freiem mittlerem Bereich, um näher am Behälter zu sein.
- dem Greifergriß am Deckel in Reichweite.
- dem seitlichen Steuer-Joystick für Arbeit mit beiden Händen.
- perfekt angepasster Höhe des Behälters.
- großer Bodenfreiheit zum Abstellen der Füße.
- Verringriger Arbeitsaufwand:
- Der Deckel und die Gitterhalter sind mühelos zu betätigen.
- Der Joystick ist bequem zu benutzen.

- Ergonomic way of working thanks to :
The front is open to be as close as possible to the tank
- The handle on the lid is easy to reach
- The side operating joystick allows work with 2 hands
- The height of the tank which is 100% adapted to the body height
- The height from floor to machine which is good enough to allow the feet to go underneath
- Less efforts for the operator :
The joystick is easy and comfortable to use

- Posición de trabajo ergonómico gracias a :
• La zona central despejada para estar más cerca de la cuba
- El punto de sujeción de la tapa en el lado de la mano
- El joystick del mando lateral para trabajar con las dos manos
- Altura de la cuba perfectamente adaptado
- Altura al suelo más grande para pasar los pies
- Esfuerzos de trabajo reducidos :
- La tapa y el soporte rejillas se utilizan sin esfuerzos
- El joystick es cómodo de utilizar

MERAND
Dough processing expert

Z.I. de la Turbanière • Brécé • B.P. 93329
35533 Noyal-sur-Vilaine
Tél. 02 99 04 15 30 • Fax. 02 99 04 15 31
salesdpt@merand.fr
www.merand.fr