MERAND

Dough processing expert

Since 1954

www.merand.fr

Dough processing expert

Spécialiste en machines et matériels de boulangerie depuis 1954, nous concevons et fabriquons des machines modernes, évolutives, fonctionnelles et faciles d'entretien pour tout type de boulangerie (artisanale, multi-boutique, semi-/industrielle, GMS). Nous avons développé une gamme très complète de façonneuses, diviseuses, bouleuses, repose-pâtons, balancelles et lignes automatiques afin de satisfaire tous les besoins de nos clients.

Specialist in bakery machinery and equipment since 1954, we have been designing and manufacturing modern, evolutive, scalable, functional and easy to clean machinery and equipment for all types of bakeries (craft, with multiple shops, semi-industrial, supermarkets). We have developed a complete range of moulders, dividers, manual and automatic intermediate proofers, rounders and automatic lines in order to meet all needs of our clients.

De la recherche des partenaires pour les autres composants de la ligne, jusqu'à la coordination du projet, la mise en place, ainsi que la formation du personnel, nous sommes vos véritables partenaires.

From the research of partners for any other components of the line till the coordination of the project, the set up and the training of the operators, we are your ideal partner.

Baking Center

Dans nos locaux qui se trouvent au coeur de la Bretagne, nous avons construit un Baking Center à l'attention de l'ensemble de nos clients qui souhaitent définir les machines ou lignes de production qui répondront à leurs besoins et attentes. Le Baking Center MERAND est un outil précieux pour confirmer la faisabilité de telle ou telle fabrication avec l'une de nos machines.

In our premises in the heart of Brittany, we have built a Baking Center for all of our clients who want to discover the production machines and lines that will meet their needs and expectations. Our Baking Center is a precious tool to confirm feasibility of your project.

De nombreux brevets et inventions témoignent de l'innovation MERAND. Quotidiennement, nos Ingénieurs travaillent en partenariat avec des boulangers pour créer de nouveaux produits adaptés à l'évolution de leurs besoins. Notre travail a plusieurs fois été récompensé en remportant à plusieurs reprises les « Trophées de l'Innovation » lors de différentes éditions du salon Europain (en 1994, 2005, 2008, 2016).

Merand's innovation has been demonstrated with numerous patents and inventions. Daily, our engineers are working with bakers to conceive new equipment and to adapt the existing machines to the evolving bakers' needs. Our work has been rewarded many times with the "Trophées de l'Innovation" at Europain (in 1994, 2005, 2008, 2016).

Gamme Artisans

La gamme MERAND pour artisans comprend des diviseuses hydrauliques, diviseuses-formeuses, repose-pâtons, balancelles semi-automatiques et automatiques, mais aussi des groupes automatiques de panification avec diviseuses volumétriques.
Les machines de cette ligne se caractérisent par le respect des pâtes, la facilité d'entretien et de nettoyage mais aussi la polyvalence en développant au fil des années des accessoires pour compléter les machines et permettre de produire de nombreux types de pains.

The MERAND range for artisan bakers consists of hydraulic dividers, divider-shapers, manual proofers, semi automatic and automatic proofers, as well as automatic groups with volumetric divider.
The machines of this line are characterised by the respect of the dough, easy cleaning and maintenance but also on versatility by developing throughout the years accessories to complete the machines and be able to produce various types of breads.

AVANTAGES
ADVANTAGES

Atoupains
•Explorer le concept BakePod®
•Explore BakePod® Concept

Armor ABS Tradition
•Grand respect de la pâte, pas d'échauffement des pâtes
•Dough respect, no dough warm-up

Trégor Tradition
•2 systèmes brevetés : Alvéo+ et Pointop
•2 patented systems: Alvéo+ and Pointop

FlexiLine

60-70%

1 000 - 2 500 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne FlexiLine est tout particulièrement recommandée pour la production de pains tels que les baguettes (sans abîmer la pâte) et pour la découpe en petits pains grâce aux différents systèmes exclusifs qui les composent, notamment :

• Pré-allongement après la division grâce au MF2S® (Mise en Forme Sans Stress)
• Pré-façonnage calibré pour une meilleure régularité et une découpe sans rognure
• Finition de façonnage en plusieurs étapes

The FlexiLine machine range is especially recommended for producing baguettes (without damaging the dough) and for cutting up rolls thanks to their exclusive proprietary systems, including:

• Pre-elongation after division with the MF2S® (Stressless Shaping)
• Calibrated pre-moulding to increase regularity and trim-free cutting
• Moulding finishing in several stages

MF2S®

•Pré-allongement des pâtons sans stress
•Dough pieces elongation witout stress

Dépose en L / L-loading system

•Travail assuré par un seul opérateur
• Work performed by a single operator

Balancelle statique / Static proofer

•Détente optimale des pâtons
•Optimum dough pieces resting

AVANTAGES
ADVANTAGES

AquaPan Line

80-90%

1 000 - 9 000 pcs / h

Les machines qui composent la ligne AquaPan sont très bien adaptées pour les pâtes très hydratées (jusqu'à 80%-90% d'eau selon les farines) et avec une très longue fermentation en cuves. Elles peuvent produire des produits tels que ciabatta, focacia, pavés rustiques, pains artisans, petits pains... à raison de 50kg à 1 tonne de pâte/heure, en fonction des modèles et options.

The machines making up the Aqua-Pan system are very well adapted for very hydrated doughs (up to 90% water content) with long fermentation in bowls. They can produce products like ciabatta, focacia, rustic breads, artisan breads, small breads from 50 up to 1000kg of dough hourly, depending on models and options.

AVANTAGES
ADVANTAGES

M.R.N.S.
Multi Roller No Stress

•Conservation de la structure alvéolaire de la pâte

•Conservation of the dough honeycomb structure

TopSeeds

•Dépose automatique des graines sur les pâtons

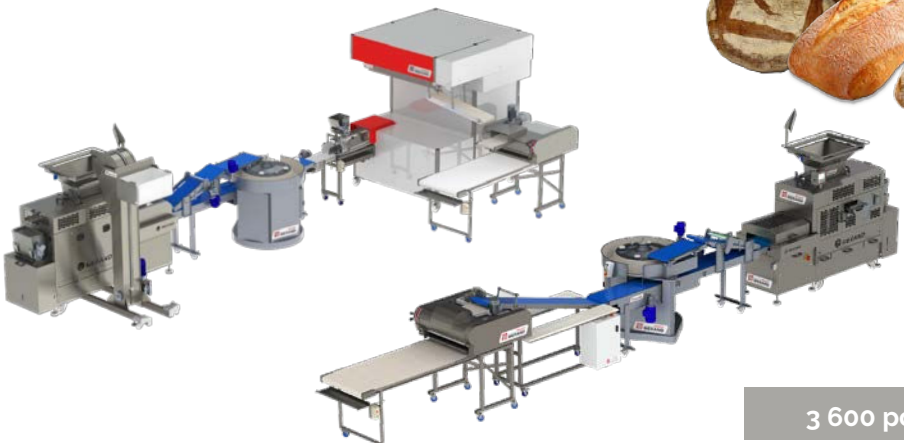
• Automatical seeds put on the dough pieces

TopDrop

•Meilleure productivité grâce au système d'accumulation

•Better productivity thanks to accumulation system

RheoPan Line



70-80%

3 600 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne RheoPan® permet de produire une très grande variété de produits avec différents types de pâte sans aucun stress et avec une très bonne précision dans les poids.
La ligne permet de fabriquer : pâtons rectangulaires (ciabatta, focaccia), petites boules (75gr -250gr), grosses boules (200gr - 3000gr), pains façonnés et allongés (baguettes, baguettes à bouts pointus, petits pains, gros pains courts ou autre).

The machine range that is part of the RheoPan® Line allows producing a wide variery of products with different types of doughs, without stress, and with a very good precision in weights.
The line allows producing: square and rectangular dough balls (ciabatta, focaccia), small balls (75g - 250g), big loaves (200g- 3000g), moulded or long breads (baguettes, pointy ended baguettes, small or short breads, etc).

RheoPan Precision
- Très grande précision des poids
- High weight precision

Armor HV
- Façonnage en limitant le stress
- Moulding with limited stress

RotaBall
- Boulage des pâtes très hydratées en limitant le stress
- Very hydrated dough rounding with limited stress

AVANTAGES
ADVANTAGES

KraftLine

55-65%

1 000 - 1 800 pcs / h

La gamme de machines qui composent la ligne KraftLine est tout particulièrement adaptée pour la production de gros pâtons de forme ronde ou allongée mais plutôt courte. C'est notamment le cas pour la fabrication de pains de mie, pains de seigle, pains en moule, pains multi-grains, bâtons...
Différentes configurations existent et permettent de produire de 1000 à 1800 pâtons/heure en fonction des modèles.

The KraftLine system is composed of a range of machines that is particularly adapted for the production of big loaves, whether round or elongated but rather short. It is the case for loaf bread, tin bread, multigrain bread, sticks, etc.
We have developped different configurations of this line allowing to produce from 1000 to 1800 dough balls/hour depending on the model chosen.

AVANTAGES
ADVANTAGES

Trémie à pression
Pressure hopper

•Division précise sans stresser la pâte
•Precise division, witout stressing the dough

Bouleuse / Rounder

•Mise en forme des pâtons divisés avant la balancelle
•Divided pieces shaping before the proofer

Ballancelle dynamique
Dynamic proofer

•Pour éviter le collage et donner de la force aux pâtons
•To avoid sticking and give strength the dough pieces

Rolling Line

Modèle Model	Poids Weight
RL 2/1	20gr-60gr 35gr-100gr 40gr-130gr 100gr-200gr 150gr-280gr
RL 2/2	20gr-110gr 30gr-150gr 40gr-200gr 80gr-280gr

60-70%

3 000 - 12 000 pcs / h

La gamme Rolling Line est composée de machines destinées à diviser, puis bouler des pâtons allant de 20 à 280 grammes. La Rolling Line a été conçue pour produire des petits pains ronds, longs, plats, des hamburgers, kebabs, rolls, pizza,... Le haut niveau de précision des poids et la qualité de boulage font partie des principaux atouts de cette ligne.

The Rolling Line range includes machinery for dividing and rolling dough pieces ranging from 20 to 280 grams. The Rolling Line has been designed to produce round, long and flat rolls, as used in hamburgers, kebabs, hot-dog rolls and pizzas... The high level of precision of the weights and the quality of rounding process are among the main advantages of this line.

PolyCombi avec tapis de retour / PolyCombi with return belt

- Travail assuré par un seul opérateur
- Only one operator needed

2-8 pistons

- Versions jusqu'à 8 sorties = 12 000pcs/h
- Versions up to 8 pistons = 12 000pcs/h

Armor HV

- Permet d'allonger des petits pains et de façonner automatiquement les bouts pointus
- Allows allongating small breads and moulding pointed ends

AVANTAGES ADVANTAGES

EasyLine

1 800 pcs / h

Pour certaines raisons (température trop élevée dans le fournil, pâtes ayant déjà eu une longue pre-fermentation, place disponible dans le local insuffisante), il n'est pas possible d'utiliser une balancelle pour la détente des pâtons. Pour ces différentes raisons, MERAND a conçu la gamme de lignes automatiques EasyLine, qui permet de favoriser l'allongement progressif de la pâte pour ne pas casser la structure alvéolaire des pâtons ou les déchirer.

For certain reasons (temperature is too high in the bake house and the dough might stick to the sides; dough has already had a long pre-fermentation; no available space nearby; ...) it is not possible to use a tray for the dough to rest in. For all these reasons, MERAND has designed the EasyLine range of automatic production machinery. This line allows lengthening the dough pieces in a gradual process, so as not to break the honeycomb structure of the dough pieces or to tear them apart.

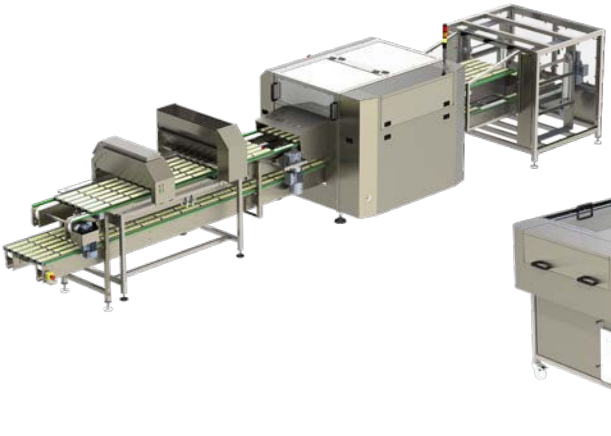
AVANTAGES
ADVANTAGES

EasyRest
•Détente optimale des pâtons + petit encombrement
•Optimal dough pieces resting + small dimensions

Armor ABS Allonge+
•Allongement plus efficace des pâtons
•More effective dough pieces elongation

3Form
•Façonnage progressif en 3 étapes
•Progressive moulding in 3 steps

Scoring Line



1 000 coupes /min

Très simple d'utilisation, la scarification automatique apporte différents avantages :

• Régularité du travail et donc un bel aspect des pains ;

• Gain de temps car la machine à scarifier Grigne Pains peut donner jusqu'à 1000 coups de lames par minute avec une très grande régularité.

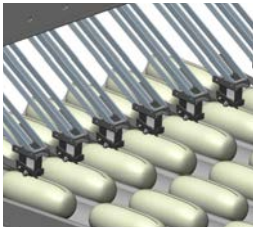
• La scarification peut être réalisée par des opérateurs non qualifiés puisque la seule opération consiste à introduire les filets avec les pâtons à scarifier dans le Grigne Pains ou sur un convoyeur.

The machine is very easy to use and automatic scoring has many advantages, including:

• Regular scoring, for perfect bread finishes;

• Time-saving as the Grigne Pains scorer can consistently perform up to 1,000 blade strokes per minute.

• Machine requires no skilled operators, as the only operation involves placing the dough trays in the Grigne Pains machine or on a conveyor belt.



Coupe des pâtons
Pieces scoring

•Coupe droite et oblique

•Straight and diagonal scoring

TMS / MSD

•Suppression pour les opérateurs des TMS

•Elimination of musculo-skeletal disorders

TopSeeds

•Application automatique des graines

•Automatic seeds application

AVANTAGES
ADVANTAGES

+200 distributors worldwide

+100 countries

+30 000 machines sold wordwide

International presence

Turnkey solutions

R&D

*Les informations contenues dans cette brochure peuvent faire l'objet de modifications. Elles ne sont données qu'à titre indicatif et ne présentent aucun caractère contractuel.
*The information in this brochure may be subject to changes. It is given for information only and is not contractual by nature.

MERAND
Dough processing expert

Z.I. de la Turbanière • Brécé • BP93329
35533 Noyal-sur-Vilaine, France
Tél. +33 (0)2 99 04 15 30 • Fax +33 (0)2 99 04 15 31
salesdpt@merand.fr
www.merand.fr