



# MERAND

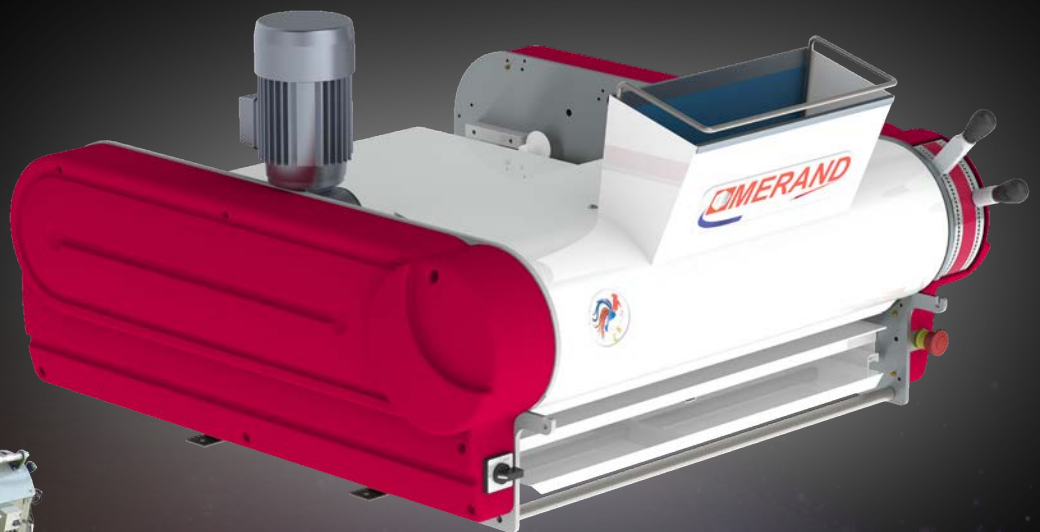
*Dough processing expert*

## FAÇONNEUSES

MOULDERS / WIRKMASCHINEN / FORMADORAS



*Façonneuse verticale Trégor / Vertical moulder Trégor  
Vertikale Wirkmaschinen Trégor / Formadora vertical Trégor*  
**2018**

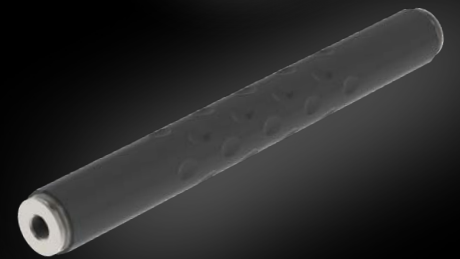
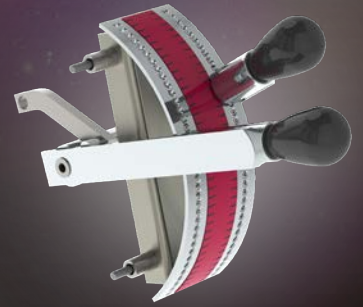
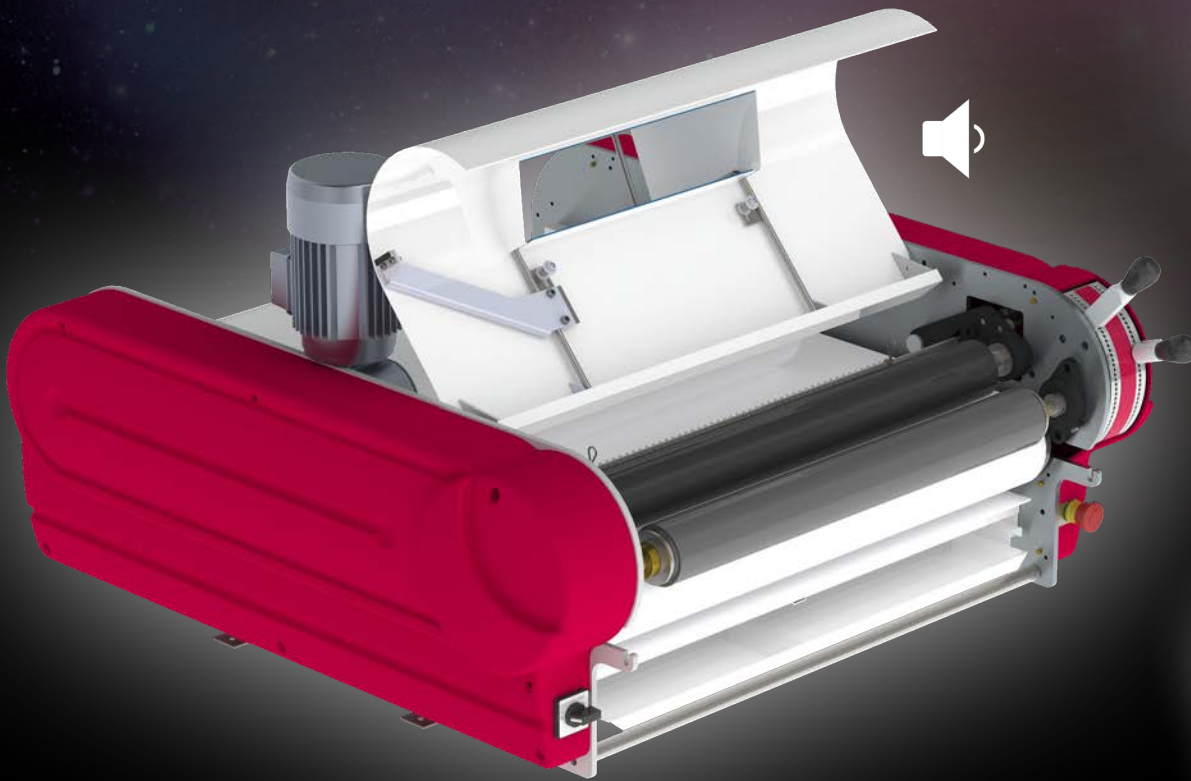


*Façonneuse horizontale Armor / Horizontal moulder Armor  
Horizontale Wirkmaschinen Armor / Formadora Horizontal Armor*  
**2018**



*Première façonneuse MERAND Sprint / First MERAND moulder Sprint  
Erster Wirkmaschinen MERAND Sprint / Primer Formadora MERAND Sprint*  
**1954**

# Armor & Trégor



## 2 sélecteurs à pointeaux

Une très grande précision et régularité dans les réglages pour les différents pains. De plus, ils offrent une très grande réactivité pour affiner les réglages et passer d'un type de pâtons à un autre.

## Flancs en aluminium

Les flancs en aluminium (jusqu'à 12 mm d'épaisseur) maintiennent le parallélisme entre les rouleaux et le bon alignement des tapis-courriers. Cela garantit une très bonne rigidité de la machine même après plusieurs années d'utilisation.

## Tapis en laine

Tapis coursier en laine de 7 mm d'épaisseur pour un meilleur façonnage et un meilleur aspect des pâtons. Un changement rapide des tapis (environ 30mn) vous garantit un gain de temps important lors de l'entretien.

## Facilité de l'entretien

La goulotte s'ouvre sans outils (sécurité) ce qui facilite l'accès à l'intérieur et le nettoyage quotidien des rouleaux et racleurs.

## 2 Needle selectors

Very accurate precision and regularity in the settings for the different kinds of bread. In addition, they are extremely responsive in the fine-tuning of the settings, and in switching from one type of dough to another.

## Aluminium sides

The aluminium sides (up to 12 mm thick) guarantee that the rollers are parallel and also the correct alignment of the conveyor belts. This ensures that the machine stays very rigid, even after several years of use.

## Wool-covered conveyor belt

7 mm thick wool belt for better shaping and better appearance of the pieces of dough. A quick change of the belts (about 30 minutes) guarantees you a big time saving during the maintenance.

## Ease of maintenance

The chute opens without having to use any tool (a safety feature) which facilitates access to the interior and daily cleaning of the rollers and scrapers.

## Zwei Nadel Wählschalte

Große Präzision und Regelmäßigkeit in den Einstellungen für verschiedene Brote. Eine große Reaktivität, um die Einstellungen zu verfeinern und von einer Teigart zur nächsten zu wechseln.

## Aluminium Flanken

Die 12 mm dick Aluminium Flanken halten die Parallelität zwischen den Walzen, dem Walzenspalt und dem Winkel, und zwischen den beiden Matten aufrecht.

## Wollteppiche

7 mm dicker Wollteppich für bessere Formgebung und besseres Aussehen der Teigstücke. Ein schneller Wechsel der Teppiche (ca. 30 Minuten) garantiert Ihnen eine große Zeitersparnis.

## Einfache Reinigung

Die Gerinne öffnet sich ohne Werkzeug, was den Zugang zum Innenraum und die tägliche Reinigung von Rollen und Schabern erleichtert.

## 2 selectores de aguja

Un grand précision y regularidad en los reglajes. Permite una grande capacidad de reacción para cambiar de un tipo de pan a otro.

## Flancos en aluminio

Los flancos en aluminio de 12 mm de espesor garantizan el mantenimiento del paralelismo entre los rodillos y el pellizco y ángulo entre las dos cintas. Esto garantiza una rigidez importante de la máquina, incluso con años de uso.

## Cinta de lana

Cinta móvil de lana tejida en trama sintética de 7 mm de espesor para tener una mejor forma y aspecto de las piezas de masa. Un cambio rápido de los cintas (más o menos 30min) le asegura un ahorro de tiempo.

## Facilidad de limpieza

La canaleta se abre sin herramientas lo que facilita el acceso al interior de la máquina, y la limpieza diaria de los rodillos y rascadores.

## Alvéo+®

Le système de laminage Alvéo+® permet de reproduire une pression «irrégulière» sur les surfaces des pâtons et d'obtenir des résultats identiques au façonnage manuel au niveau du respect de la structure alvéolaire.

## Pointop®

Le système Pointop® permet de produire de belles baguettes et de beaux petits pains à bouts pointus. Pas besoin de terminer les baguettes à la main ce qui représente un gain de temps important.

## Alvéo+®

The Alvéo+® rolling system allows you to simulate «irregular» pressure on dough surfaces, and to obtain the same results as manual kneading and obtaining a honeycomb structure.

## Pointop®

The Pointop® system produces beautiful baguettes and rolls with pointed ends. No need to finish the baguettes by hand, which also means a significant time saving.

## Alvéo+®

Das Alvéo+® Laminiersystem ermöglicht es, «unregelmäßigen» Druck auf Teigoberflächen zu reproduzieren und identische Ergebnisse hinsichtlich der Wabenstruktur zu erzielen.

## Pointop®

Das Pointop® System produziert wunderschöne Baguettes und Brötchen mit scharfen Enden. Es ist dann nicht mehr notwendig, die Baguetten mit der Hand zu beenden, was eine erhebliche Zeitersparnis bedeutet.

## Alvéo+®

El sistema de laminación Alvéo+® permite reproducir una presión «irregular» sobre las piezas de masa y obtener resultados idénticos al moldeado manual al nivel del respecto de la estructura alveolar.

## Pointop®

El sistema Pointop® permite producir bellas baguettes y también bellos pequeños panes con puntas. El ahorro de tiempo es importante puesto que no necesita terminar los panes a mano.

## Guide Pains de mie

Pour production de pains de mie et pains en moules, tout en contrôlant la longueur.

## Guide Pains Courts

Permet de contrôler l'allongement des pâtons et d'ajuster les pâtons au format des moules.

## Sandwich bread Guide

For production of sandwich bread and bread in moulds, giving complete control of the length.

## Short loaves Guide

Allows you to control the elongation of the dough pieces and to adjust the dough pieces to the shape of the moulds.

## Zubehör für Kastenbrot

Für die Herstellung von Kastenbrot.

## Zubehör für Kurzbrot

Macht es möglich, die Verlängerung der Teiglinge zu kontrollieren und die Teiglinge an das Format der Formen anzupassen.

## Guía para panes de molde

Para producir panes de molde.

## Guía para panes cortos

Permite controlar el alargamiento de las piezas y ajustarlas al formato de los moldes.

Caractéristiques communes / Common features  
Gemeinsame Merkmale / Características comunes


Options communes / Common options  
Gemeinsame Optionen / Opciones comunes

Accessoires / Accessories  
Zubehör / Accesorios


# Armor

 **Allongement entre un tapis motorisé et une table fixe**


Ce façonnage est dit «à l'ancienne» car reproduit à l'identique le mouvement de la main. Il se fait entre le tapis motorisé et une table fixe et permet d'éviter tout échauffement des pâtes. Il est tout particulièrement adapté à des pâtes douces et fragiles avec des longues fermentations et des hydratations élevées.

 **Lengthening between a motorized belt and a fixed table**

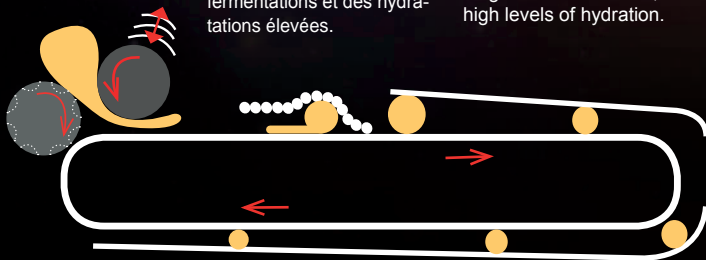
This shaping is said to be «old fashioned» because it copies hand movements in exactly the same way. It is done between the motorized belt and the fixed table and prevents any heating of the dough. It is particularly suitable for soft and fragile dough with a long fermentation time, and high levels of hydration.

 **Verlängerung zwischen ein motorisiert Matte und ein befestigt Platte**

Diese Formgebung reproduziert die Traditionelle Bewegung der Hand. Diese Dehnung wird zwischen dem motorisiertean Band und einem festen Tisch gemacht, um der Teig nicht zu erhitzen. Diese System is besonders geeignet für weiche und zerbrechliche Teig mit langen Fermentationen und hoher Hydratation.

 **Alargamiento entre una cinta motorizada y una mesa fija**

Este moldeado se llama «a la antigua» ya que reproduce al idéntico el movimiento de la mano. Se hace entre una cinta motorizada y una mesa fija. Evita el calentamiento de las masas. Está muy adecuado para las masas suaves y frágiles con larga fermentación e hidrataciones grandes.



 **APS®**

Le système APS® (Allonge Progressive Synchronisée) permet de synchroniser automatiquement les deux niveaux de l'allonge (supérieure et inférieure). Cela permet d'allonger la pâte progressivement sans la déchirer y compris dans le passage entre les 2 niveaux d'allonges.

 **APS®**

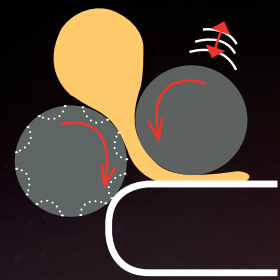
The APS® (Progressive Synchronized Lengthening) system automatically synchronizes the two levels of the dough elongation (upper and lower). This makes it possible to lengthen the dough gradually without tearing it, including in the passage between the two levels of elongation.


 **APS®**


Das APS®-System synchronisiert automatisch zwei verschiedene Dehnung (oben und unten). Dies ermöglicht den Teig zu verlängern, ohne es zu zerreißen, einschließlich in dem Durchgang zwischen den zwei Ebenen der Dehnung.


 **APS®**


El sistema APS® (Alargamiento progresivo sincronizado) permite sincronizar automáticamente los dos niveles del alargamiento (inferior y superior). Eso permite alargar la masa progresivamente sin desgarrarla, inclusive en el paso entre los dos niveles de alargamiento.





 Avec pré-laminage puis laminage entre 1 rouleau et le tapis


 Mit Vor-Laminierung und Laminierung zwischen ein Roller und die Matte.


 With pre-rolling, then rolling between 1 roller and the belt

 Con pre laminación y laminación entre un rodillo y una cinta.


 Avec pré-laminage Alvéo+®, puis laminage entre 1 rouleau et le tapis.

 Mit Alvéo+® Vor-Laminierung und Laminierung zwischen ein Roller und die Matte.


 With pre-roller, Alvéo+® first, then rolling between 1 roller and the belt.

 Con pre laminación Alvéo+® y laminación entre un rodillo y una cinta.


# Trégor

 **Allongement entre deux tapis en mouvement inversé**


Ce procédé assure un bon allongement et est particulièrement adapté pour les baguettes. De plus, la machine est très compacte, et est une bonne solution pour les boulangeries avec des espaces limités.

 **Elongation between two belts in an inverted motion**

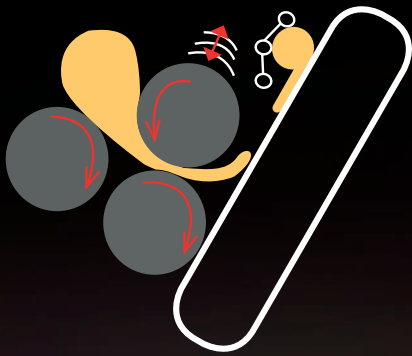
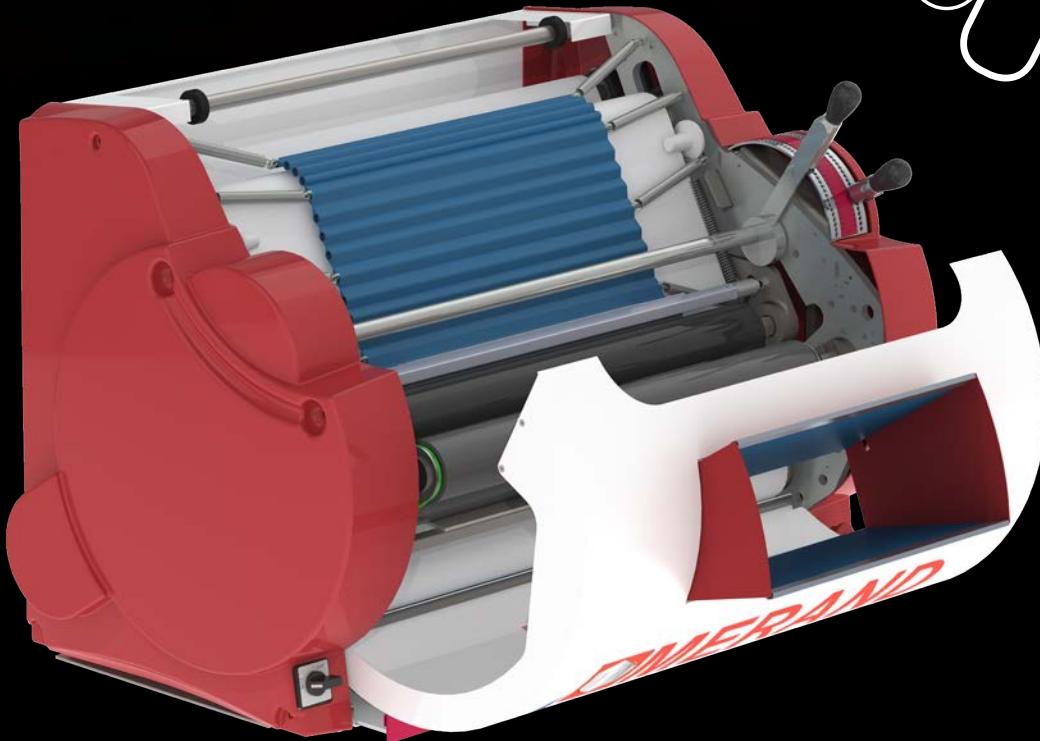
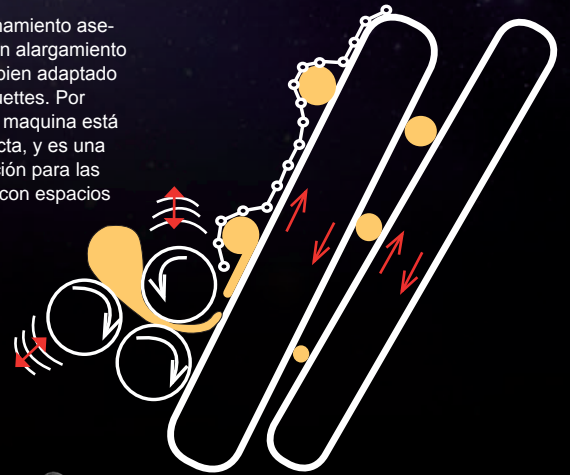
This method ensures the loaf is properly lengthened and is particularly suitable for baguettes. In addition, the machine is very compact, and solves the space problem for bakeries with space limitations.

 **Längerung zwischen zwei Matte mit umgekehrte Bewegung**

Diese Methode versichert eine gute Dehnung und ist besonders für Baguette geeignet. Außerdem ist die Maschine sehr kompakt und ist eine gute Lösung für Bäckereien mit begrenztem Platzangebot.

 **Alargamiento entre dos cintas que funcionan en sentidos contrarios**

Este funcionamiento asegura un buen alargamiento y está muy bien adaptado por los baguettes. Por otro lado, la maquina está muy compacta, y es una buena solución para las panaderías con espacios limitados.

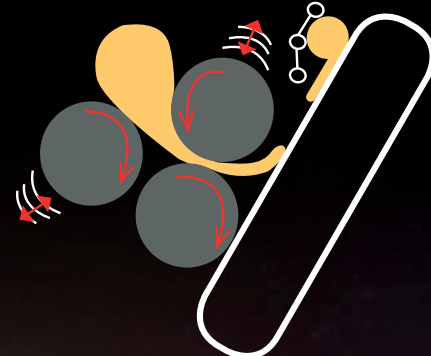


 **Système pré-laminage**

Un laminage progressif pour un meilleur façonnage.


 **Pre-rolling system**

Progressive kneading for better shaping.

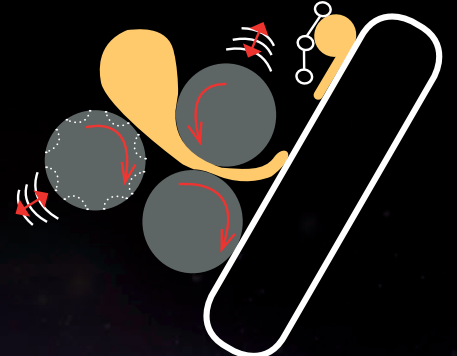



 **Système PPR**

Pré-laminage Progressif Réglable pour un meilleur respect des pâtes quelque soit le poids des pâtons.


 **PPR System**

Progressive Adjustable Pre-rolling for better treatment of the dough whatever the weight of the dough pieces.



 **Système PP avec Alvéo+**


Pour conserver la structure alvéolaire des pâtes hydratées et fermentées.

 **PPR & Alvéo+ System**


To preserve the honeycomb structure of hydrated and fermented dough.

 **Laminierung System**

Ein progressiver laminierung für eine bessere Formung.

 **Sistema de pre laminación**


Una laminación progresiva para un mejor moldeado.

 **PPR System**

Regelbare Vor-Längerung für einen besseren Respekt der Teigwaren, egal wie schwer die Teigstücke sind.

 **Sistema PPR**

Pre laminación Progresiva Regulable para un mejor respecto de las masas cualquiera que sea el peso de las piezas.

 **PPR & Alvéo+ System**

Um die zellförmigen Struktur auch bei feuchtigen Teig zu behalten.

 **Sistema PPR y Alvéo+**

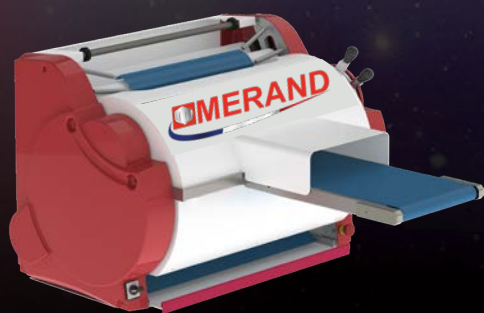
Para conservar la estructura alveolar de las masas hidratadas y fermentadas.

**Exemples de configurations Armor / Examples of Armor configurations  
Beispielkonfigurationen Armor / Ejemplos de configuraciones de Armor**

---



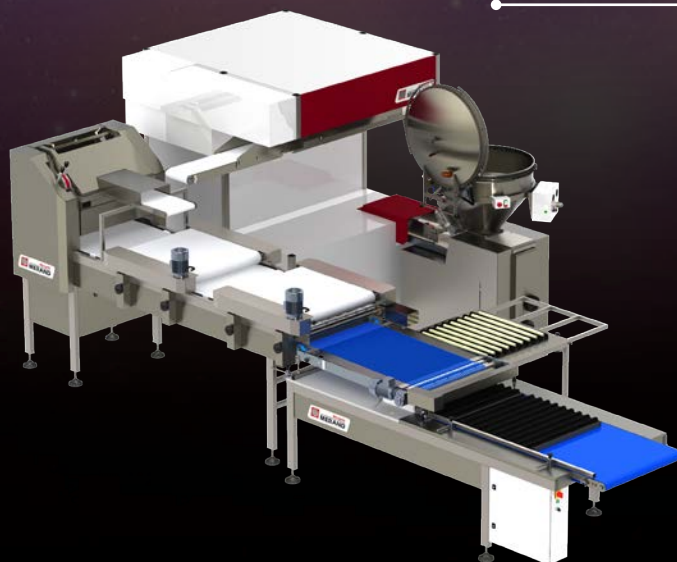
**Exemples de configurations Trégor / Examples of Trégor configurations  
Beispielkonfigurationen Trégor / Ejemplos de configuraciones de Trégor**



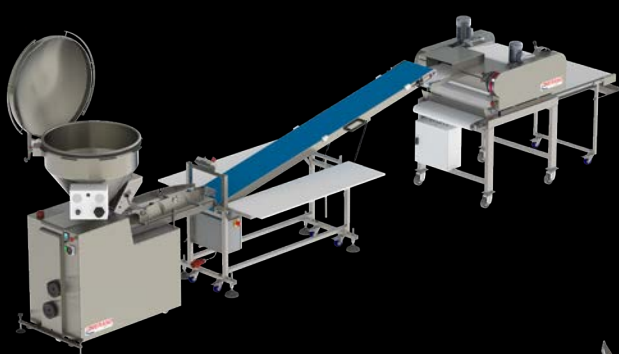
AquaPan Line



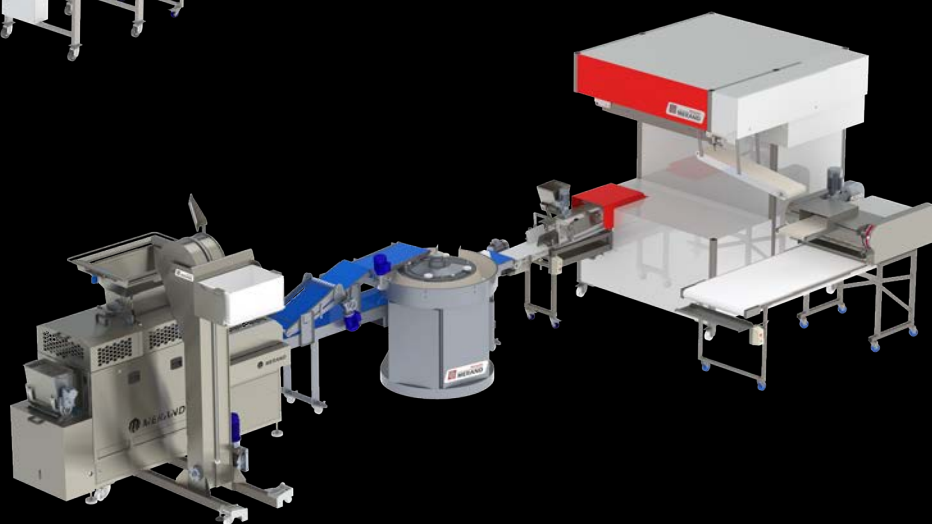
FlexiLine



EasyLine



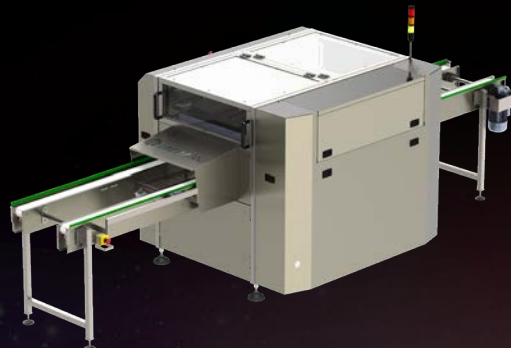
RheoPan Line



Rolling Line



Scoring Line



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