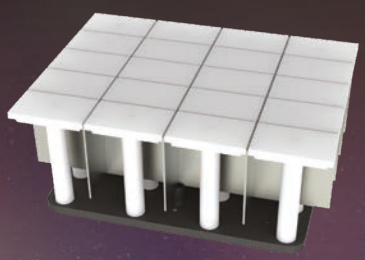
MERAND

Dough processing expert

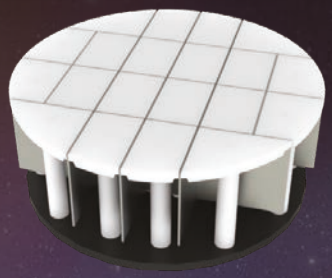
DIVISEUSES

DIVIDER / TEIGTEILER / DIVISORA

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

Diviseuse hydraulique / Hydraulic divider / Hydraulische Teiler / Divisora Hidráulica

Couvercle

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

❷ • 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.

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

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

Lid

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

❷ • « 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.

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

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

Deckel

❶ • Griff zum Schließen des Deckels mit untersetzter Bewegung zum perfekten, mühelosen Abschließen des Deckels.

❷ • «T»-Nocken starken Querschnitts aus gehärtetem Stahl garantiert seine Festigkeit und Haltbarkeit

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

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

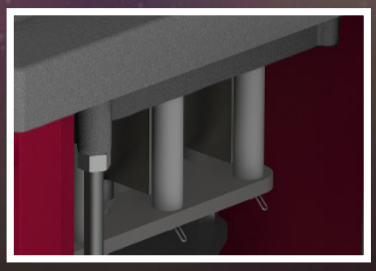
Tapa

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

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

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

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



Ensemble vérin / taloches / couteaux suspendu à la cuve

Garantit une parfaite géométrie et une fiabilité de fonctionnement dans le temps quelque soit les sollicitations du châssis.

Cylinder / floats / blades set suspended on the tank

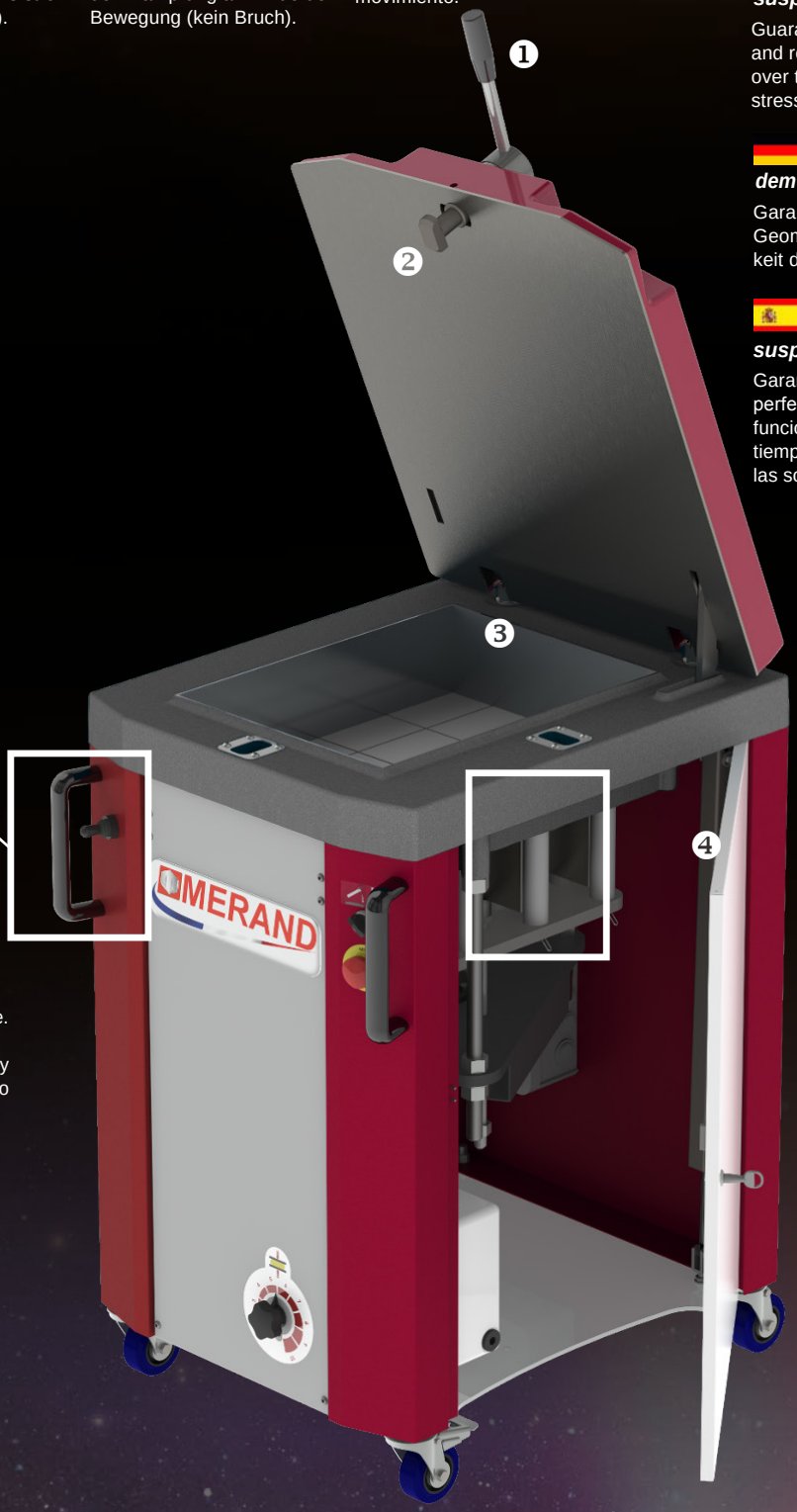
Guarantees perfect geometry and reliability of operation over time regardless of the stress of the frame.

Verbindung Zylinder / Kelle / Messer in dem Tank suspendiert

Garantiert eine perfekte Geometrie und Zuverlässigkeit der Operation über Zeit.

Conjunto gato / llanas / cuchillas suspendido a la cub

Garantiza una geometría perfecta y una fiabilidad de funcionamiento a lo largo del tiempo cualesquiera que sean las solicitaciones del chasis.



Joystick

• Commande par joystick à position latérale pour une meilleure ergonomie de travail.
• Protection du joystick par la poignée.
• Fonction *clean up* automatique: sortie des couteaux pour nettoyage sans cales.
• Joystick robuste assurant sa longévité.

Joystick

• Divider 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)
• Robust joystick for long life.

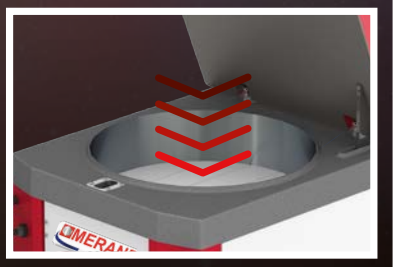
Joystick

• 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 Langelebigkeit.

Joystick

• Mando de divisora dirigida 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.

Diviseuse hydraulique / Hydraulic divider / Hydraulische Teiler / Divisora Hidráulica



Gagner du temps et de l'énergie

• Descente rapide des taloches en 2 secondes chrono.

• The individual blocks dividing goes down in 2 seconds flat.

• Senken der Glättscheiben in 2 Sekunden.

• Bajada de las llanas en dos segundos cronometrados.

• 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 Teilungsphase in Betrieb)
• Energieeinsparung
• Verringerung der Schalle-missionen.

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

Caractéristiques

• Châssis et habillages ro-bustes en tôle acier laqué.
• Portes articulées sur pivot (résistance garantie sans charnière).
• Ouverture simple et rapide.
• Portes sécurisées par clé de verrouillage.

Structure

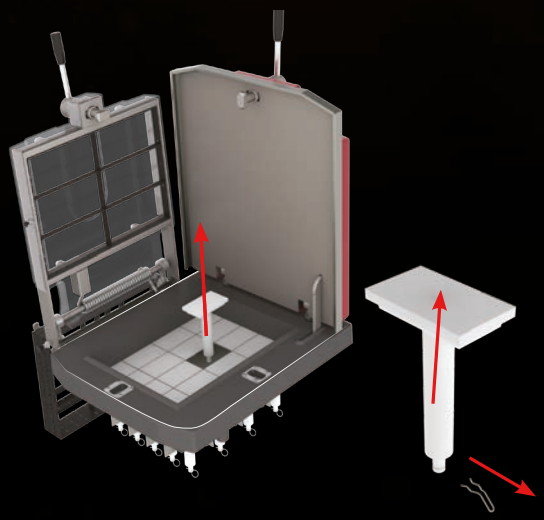
• Robust structure and ca-sing in glossy sheet metal
• Doors are articulated on pivot (no need for hinges)
• Easy and quick opening
• Doors are secure thanks to a lock key.

Allgemeines

• Gestell und Verkleidung robust aus lackiertem Stahl.
• Türen auf Drehzapfen ge-lagert (garantierte Festigkeit ohne Scharnier).
• Einfaches und schnelles Öffnen.
• Türen über Absperrschlüs-sel gesichert.

Caracteristicas

• Chasis y tapas robustas en chapa de acero lacado.
• Puertas articuladas sobre pivote.
• Apertura rápida y sencilla.
• Puertas aseguradas con llave.



Taloches

• Taloches démontables par simple goupille pour un nettoyage aisé 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 dismant-led 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.

Glättscheiben

• Über einen einfachen Stift abnehmbare Glättscheiben zum leichten Reinigen der Maschine
• Glättscheiben aus Kunst qualität zur garantierten Haltbarkeit
• Nicht haftende Ober-fläche zum Beschränken des Mehlens.

Llanas

• Llanas desmontables para una sencilla alfiler para una limpieza fácil de la máquina.
• Llanas de plástico ali-mentario de alta dureza para una longevidad garantizada.
• Superficie antiadhe-rente para limitar el uso de harina.

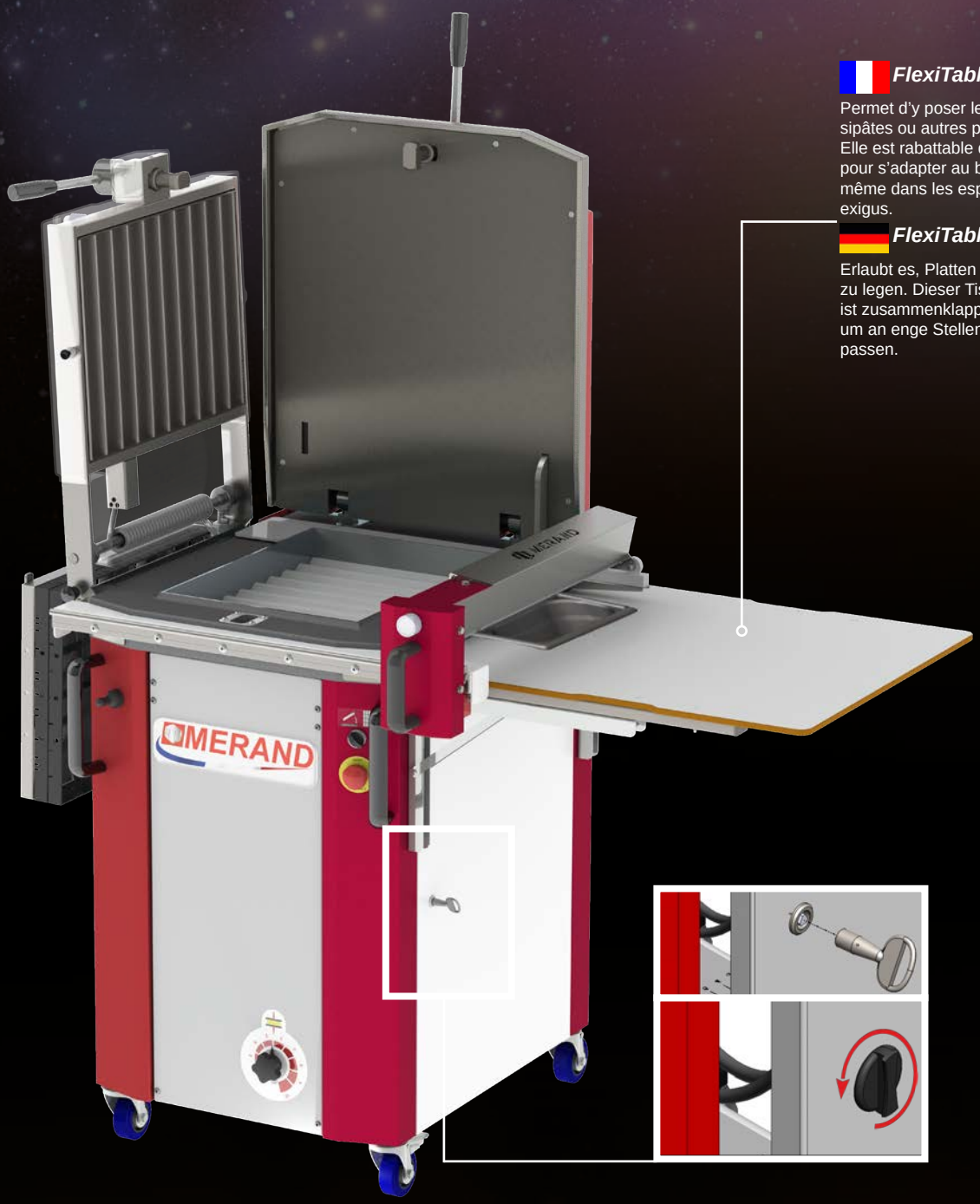
Position de travail ergonomique grâce à :
• Zone centrale dégagée pour être au plus près de la cuve.
• Poignée de préhension sur le couvercle à portée de main.
• Joystick de commande latéral pour un travail à deux mains.
• Hauteur de cuve parfaitement adaptée.
• Garde au sol importante pour le passage des pieds
• Efforts de travail réduits

Ergonomische Arbeitshaltung dank:
• freiem mittlerem Bereich, um näher am Behälter zu sein.
• dem Greifergriff am Deckel in Reichweite.
• dem seitlichen Steuer-Joystick für Arbeit mit beiden Händen.
• perfekt angepasster Höhe des Behälters.
• großer Bodenfreiheit zum Abstallen der Füße.
• Verringerter Arbeitsaufwand

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 working with 2 hands
• The height of the tank is 100% adapted to the body height
• The height from floor to machine is good enough to allow the feet to go underneath
• Less efforts for the operator

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

Options / Options / Optionen / Opciones



FlexiTable®

Permet d'y poser les transipâtes ou autres plaques. Elle est rabattable d'un clic pour s'adapter au besoins même dans les espaces exigus.

FlexiTable®

Allows putting transitory dough or other plates on it. It is foldable with one click to fit the needs even in tight spaces.

FlexiTable®

Erlaubt es, Platten darauf zu legen. Dieser Tisch ist zusammenklappbar, um an enge Stellen zu passen.

FlexiTable®

Permite poner la masa o placas. Se puede doblar con fácilmente para adaptarse a los necesidades.

EasyDoor®

Fermeture des portes sans clé amovible pour une sécurité optimum. Beaucoup plus facile pour les opérateurs de nettoyer
la machine et pour des raisons de sécurité, la machine se coupe dès ouverture.

EasyDoor®

Doors closing without removable key for optimum safety. It is much easier for the operators to clean the machine and, for safety reasons, the machine switches off when opened.

EasyDoor®

Türen ohne Schlüssel schließen. Für optimale Sicherheit: Die Öffnung stoppt automatisch die Maschine.

EasyDoor®

Cerrado de las puertas sin llave amovible para una seguridad máxima (máquina se para automáticamente con la apertura de la puerta)

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.

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.

Options / Options / Optionen / Opciones

Farinage

APF®
Anti-Projection de Farine

• L'anti-projection, emprisonne la farine expulsée lors du tassage de la pâte.

APF®
Flour Anti-Projection

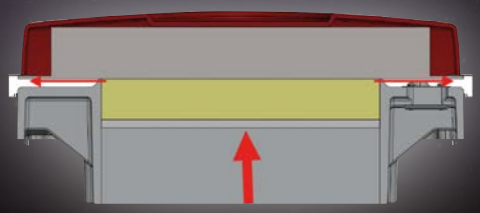
• The non spatter system keeps the overflow of flour outside the dough press.

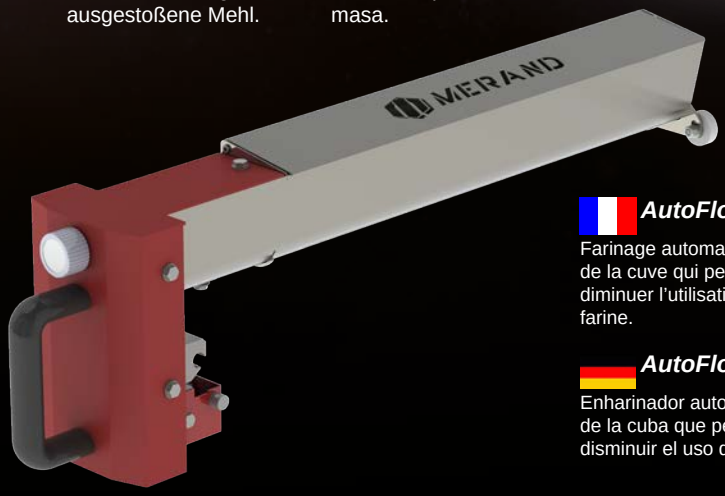
APF®
Antiprojektion von Mehl

• Der Spritzschutz umschließt das beim Pressen des Teigs ausgestoßene Mehl.

APF®
Anti-proyección de harina

• El antiproyección retiene la harina expulsada durante la presión de la masa.





AutoFlour®
Farinage automatique de la cuve qui permet de diminuer l'utilisation de la farine.

AutoFlour®
Automatic tank flouring that helps to reduce the flour use.

AutoFlour®
Enharinador automático de la cuba que permite disminuir el uso de harina.

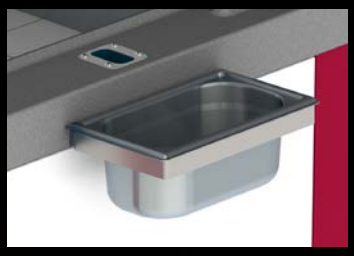
AutoFlour®
Automatische Mehl Dispersion in den Tank.

FlourBox®
• FlourBox, bac de fleurage amovible en inox, pratique et très accessible.

FlourBox®
• FlourBox is the removable flour box in stainless steel, practical and easy access.

FlourBox®
• FlourBox, abnehmbare Mehlschale aus Edelstahl, praktisch und gut zugänglich.

FlourBox®
• FlourBox, recipiente de harina movil en acero inoxidable, práctico y muy accesible.



BlockForm®
Permet de calibrer les blocs de pâte au format de la cuve pour faciliter la préparation.

BlockForm®
Allows adjusting the dough blocks to the shape of the tank to facilitate the process.

BlockForm®
Erlaubt die Teigblöcke auf die Größe des Tanks zu kalibrieren, um die Vorbereitung zu erleichtern.

BlockForm®
Permite calibrar los bloques de masa al formato de la cuba para facilitar la preparación.

PressPlat®
Cette plaque adaptable permet d'utiliser la diviseuse carrée comme une presse à plateau lisse.

PressPlat®
This adaptable plate makes it possible to use the square divider as a smoth tray press.

PressPlat®
Diese Platte ermöglicht die Maschine wie eine Presse zu nutzen.

PressPlat®
Esta placa les permite usar la divisora cuadrada como una prensa.

Diviseuse-formeuse / Divider-shaper / Teil- & Wirkmaschinen / Divisora-formadora

Grilles en inox téflonnées

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

Edelstahlgitter mit Teflonüberzug

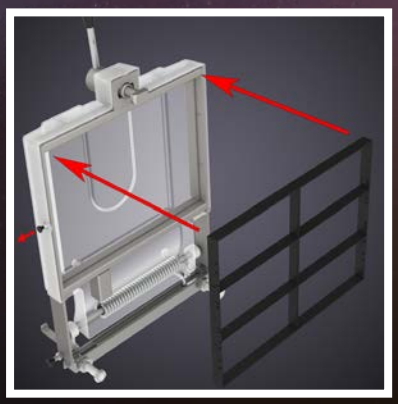
•Gitter mit Teflonüberzug zum Vermeiden von Kleben.
•Mehr als 20 verschiedene Gitter.
•Gitter in weniger als 10' austauschbar dank einem einzigen zentralen Riegel.

Teflon coated stainless steel grids

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

Rejilla de acero inoxidable con revestimiento teflón

•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.



Grilles sur 4 ressorts

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

Teilungsgitter auf 4 Federn

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

Division drids

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

Rejilla de divisiones

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

Carter porte-grilles

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

Gitterträgergehäuse

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

See through side panel

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

Carter soporte rejillas

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

Porte-grilles rabattable

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

Gitterträger abklappbar

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

Foldable grid holder

•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.

Soporte rejillas replegable

• 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 para el transporte.

Support grilles

Le support permettant de ranger 3 grilles sans ajouter d'encombrement en largeur. Les grilles sont à portée de main et ne gènent pas l'ouverture des portes.

Special grid holder

Special holder allows storing 3 grids without adding space in width. The grids are at hand and do not interfere with the opening of the doors.

Lagerungshaken für 3 Gitter

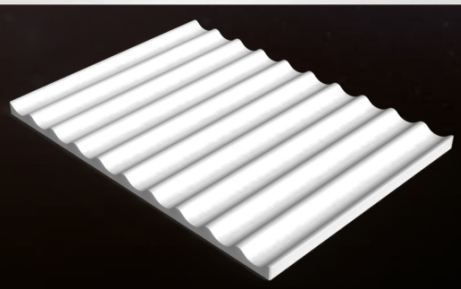
Träger für drei Gitter, ohne die Maschine breiter zu machen. Die Gitter sind griffbereit und stören das Öffnen der Türen nicht.

Soporte para rejillas

El soporte permite colocar a 3 rejillas sin aumentar la anchura de la máquina. Las rejillas están más a mano y no molestan el abierto de las puertas.

Diviseuse-formeuse / Divider-shaper / Teil- & Wirkmaschinen / Divisora-formadora

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

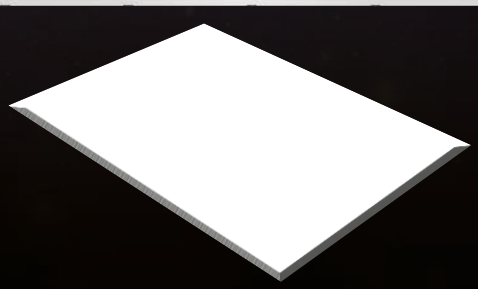
Patentiertes System Alvéoform®

- 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 »

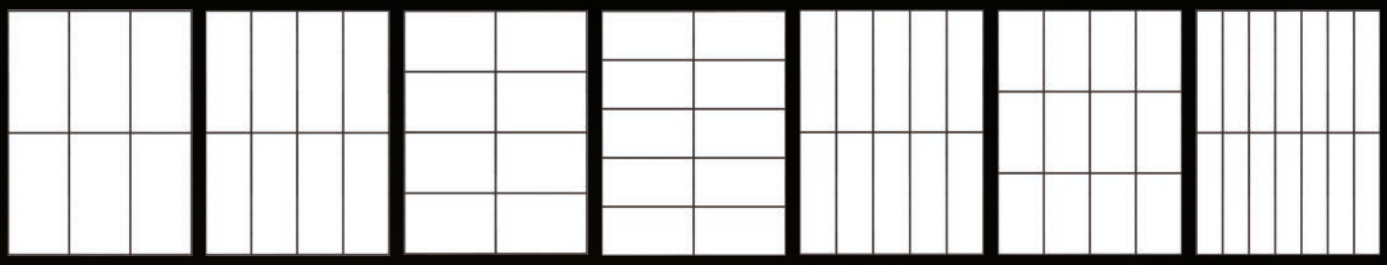
- The « straight cut » system slices the dough, which leaves open sides.
- The tray is flat.

System Div'x «gerader Schnitt»

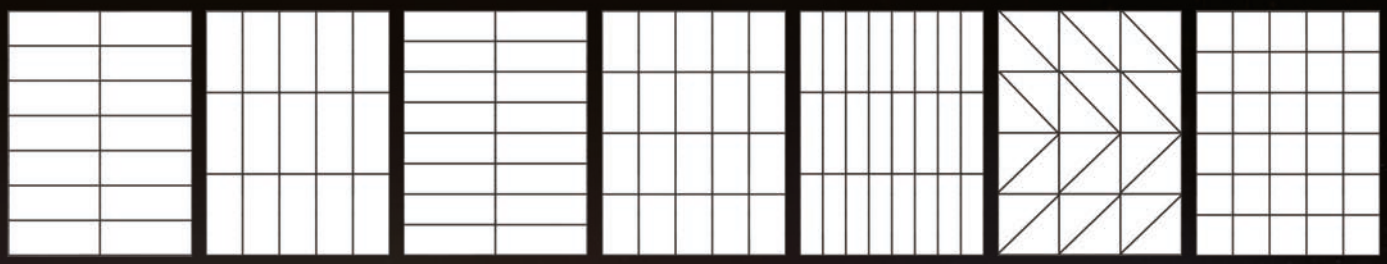
- Das Profil «gerader Schnitt» schneidet den Teig, was die Seiten offen lässt.
- Das platte ist flach.

Sistema Div'x « corte recto »

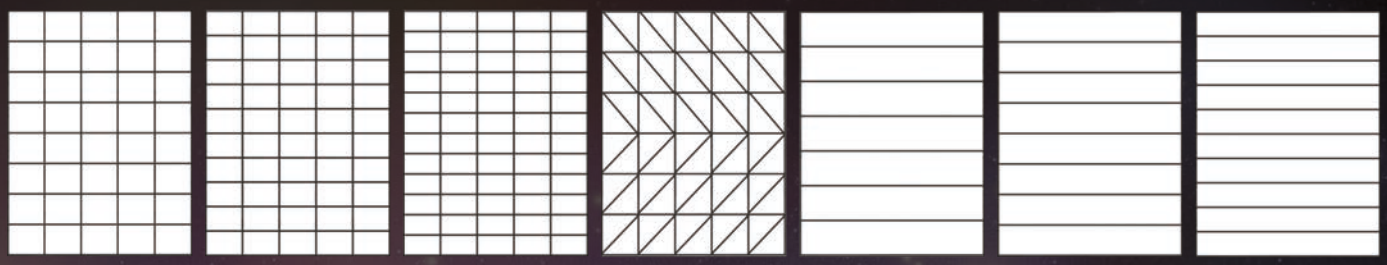
- El perfil corte recto corta la masa lo que deja los latos abiertos.
- La bandeja està llana.



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

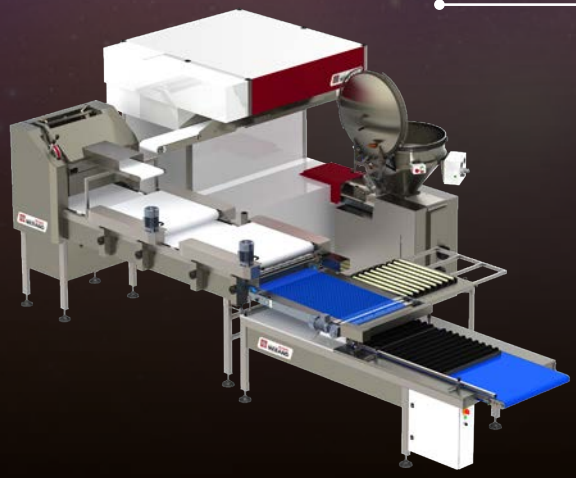


40 divisions • 6x7cm réf:DI-GR-DX-8x5 | 50 divisions • 5x7cm réf:DI-GR-DX-10x5 | 60 divisions • 5.7x18cm réf:DI-GR-DX-12x2 | 60 divisions • 7.2x7.2cm réf:DI-GR-DX-6x5-TR | 7 divisions • 6.6x36cm réf:DI-GR-DX-7x1 | 8 divisions • 5.7x36cm réf:DI-GR-DX-8x1 | 10 divisions • 4.8x36cm réf:DI-GR-DX-10x1

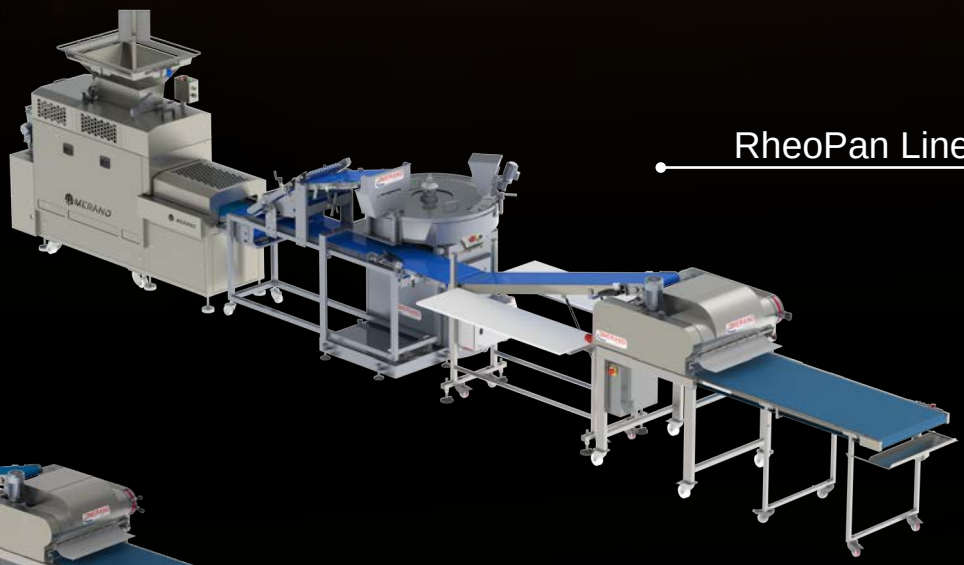
Gammes de produits / Product range / Produktlinien / Línea de productos

Scoring Line

FlexiLine



RheoPan Line



EasyLine

Rolling Line

AquaPan Line

facebook

MERAND
Dough processing expert

Z.I. de la Turbanière • 35530 Brécé
Tél. +33 (0)2 99 04 15 30 • salesdpt@merand.fr
www.merand.fr