



Ligne **MECAFLEX**

Gardez une longueur d'avance
avec plus de flexibilité





L'agilité ne se décrète pas ; c'est une attitude ; c'est une volonté. Et si l'agilité semble simple, elle est en fait le résultat d'un travail considérable dans toute votre entreprise, du patron jusqu'à l'opérateur.

C'est en vous voyant développer cette agilité, que nous avons développé notre **MECAFLEX** : une ligne de cuisson qui vous permette de répondre rapidement aux attentes fluctuantes du marché, qui réduit considérablement les « quantités minimum de production », qui limite drastiquement les coûts de changement de production.

Depuis la -ou les têtes de lignes- jusqu'à l'introduction dans les lignes d'emballage, vous pouvez régler les paramètres de production de chaque étape, vous pouvez choisir les supports de cuisson, vous pouvez adapter les circuits...d'une seule commande. Sans jamais aucun compromis sur la qualité produit.



Olivier Sergent
Président de MECATHERM



Comment

l'agilité est-elle devenue
un facteur clé de réussite



Les tendances et les attentes des consommateurs conduisent plus que jamais les grands acteurs du secteur à redéfinir leur stratégie. La clé est de toucher les consommateurs où qu'ils se trouvent, en leur offrant **une expérience unique** pour répondre à leurs attentes du moment.



Expérimentez PLUS

- Variété de produits
- Renouvellement des gammes
- Personnalisation



Innovez MIEUX

- Pionnier sur le marché
- Versatilité industrielle
- Agilité de pilotage

Le saviez-vous ?

Un marché "multi-niches"
+60%

de nouveaux produits lancés en
boulangerie et pâtisserie ces 5
dernières années*

TENDANCES CLÉS

Expérience sensorielle

Des produits authentiques aux goûts naturels ou innovants

Sur le pouce

Des produits de snacking pratiques et variés aux formats attrayants

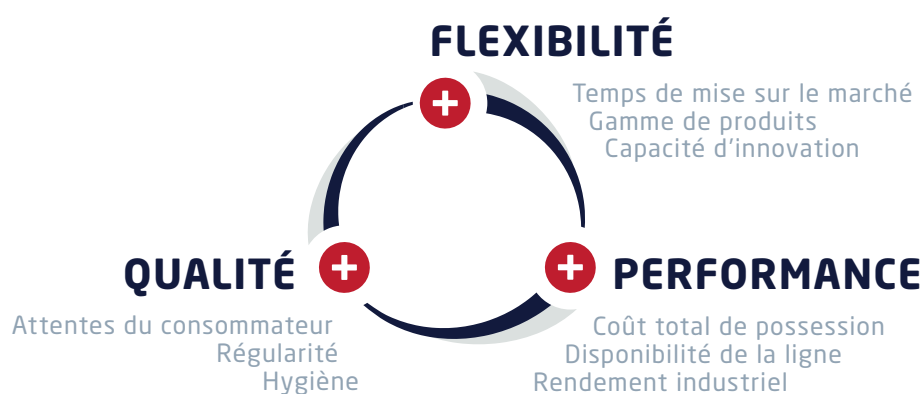
Bon pour la santé

Produits « sans », naturels, sains



Comment relever les défis industriels ?

Avec des niches en perpétuel renouvellement et des clients de plus en plus exigeants, les industriels sont amenés à se développer dans un **marché en constante évolution** leur imposant trois grands défis :



La VOIX de l'expert

Chez MECATHERM, nous pensons que la flexibilité est l'une des clés du succès, et ce, de plusieurs façons : non seulement elle vous aidera à innover plus facilement, mais elle vous permettra également d'investir sereinement, en sachant que votre outil industriel s'adaptera aux produits phares de demain.

François Retailleau
Chef de produits lignes chez MECATHERM

Ligne **MECAFLEX**

Gardez une longueur d'avance
avec plus de flexibilité

Avec plus de 50 ans d'expérience dans la conception et la mise en oeuvre de solutions de lignes complètes pour la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, MECATHERM a développé la **Ligne MECAFLEX**, pour répondre à ces nouveaux défis industriels.

La **Ligne MECAFLEX** est une solution éprouvée, basée sur les technologies matérielles et logicielles les plus avancées et primées. Cette ligne vous offre l'agilité nécessaire pour répondre à la diversité actuelle et future des produits sur votre marché.



La **Ligne MECAFLEX** est une solution évolutive composée de modules incrémentaux, vous permettant d'enrichir progressivement votre ligne au rythme du développement de votre activité.

MECAFLEX Essential

système de cuisson automatique
avec plaques existantes

MECAFLEX Advanced

entièrement automatique
avec plaques dédiées



CHOISISSEZ

l'option qui répond à
vos besoins.



EVOLUEZ

facilement de **MECAFLEX** Essential
à **MECAFLEX** Advanced grâce à
des « passerelles » entre ces deux
options.

Ligne **MECAFLEX**

La Ligne **MECAFLEX** est une architecture agile s'appuyant sur des équipements flexibles et enrichie par des outils logiciels intelligents, qui permettent d'optimiser la productivité et l'efficacité de la production.

Étuve **M-UB**

Uniforme - Universelle - Facile à utiliser

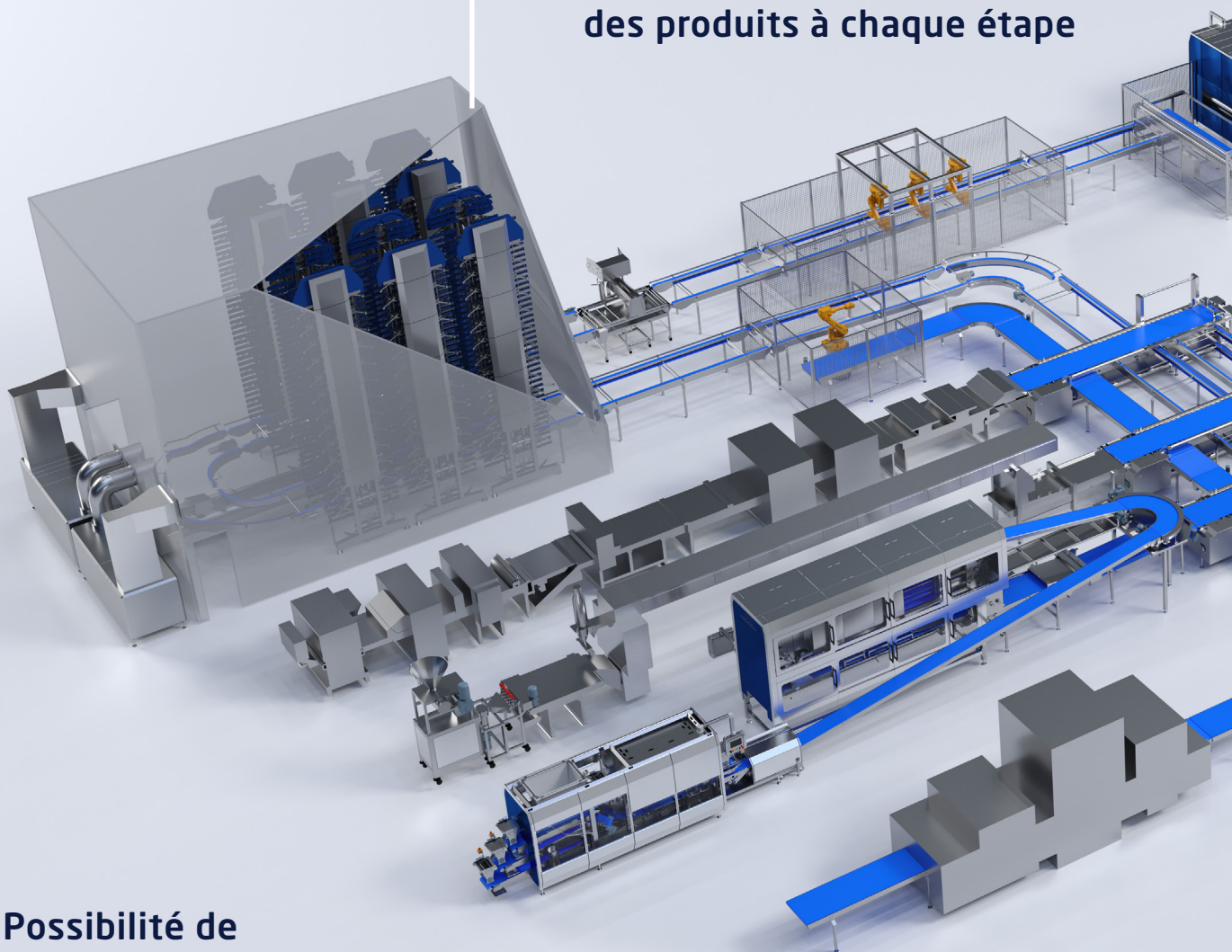
Four **M-TA**

Flexible - Précis - Efficace



**Multiples personnalisations
des produits à chaque étape**

**Possibilité de
connecter plusieurs
têtes de ligne**





Avec **Mecaframe**

Pas besoin d'investir dans de nouveaux supports de cuisson

Des grilles universelles pouvant transporter n'importe quel type de support tout au long de la ligne (plaques, filets, attelages, ...). Disponibles en plusieurs dimensions.



Transtockeur sur mezzanine

Stockage entièrement automatisé des plaques et Mecaframes

ADVANCED

Surgélateur M-VS

Refroidisseur M-VD

Avec système de buffer

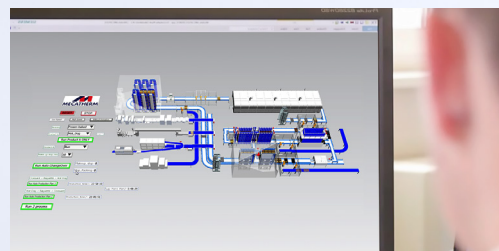
Avec **M-Plan et M-Pilot** Optimisation de la productivité

M-Plan

M-Plan permet aux planificateurs de tester et d'optimiser les scénarios de production, afin d'obtenir le meilleur taux de disponibilité et les temps de changements de séries les plus courts.

M-Pilot

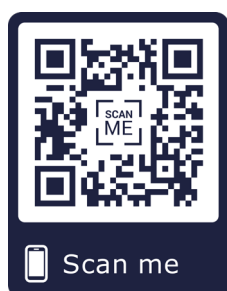
M-Pilot offre aux opérateurs une interface intuitive et ergonomique pour faciliter l'utilisation, le suivi et la traçabilité sur la ligne.



PRIX
ila **2018**
Award
EIN PREIS DER BACKTECHNIK EUROPE



Plus de **60** Lignes **MECAFLEX**
dans le monde



CONTACTEZ-NOUS

MECATHERM - TÉL : +33(0)3 88 47 43 00

MECATHERM INC. ÉTATS-UNIS - TÉL : +1 (470) - 705-8395

INFO@MECATHERM.FR

WWW.MECATHERM.FR

SUIVEZ-NOUS SUR

