

RheoPan® System

La gamme de machines qui composent le RheoPan® System 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.

Le RheoPan® System permet en fonction des modules installés, de produire aussi bien des :

- Pâtons rectangulaires (de type ciabatta ou autre),
- Petites boules (pâtes fermes possible pour des boules de 75gr à 250gr),
- Grosses boules (pâtes très hydratées et alvéolées possibles, de type pain au levain ou autre de 200gr à 3000gr),
- Pains façonnés et allongés (de type baguettes, baguettes à bouts pointus, petits pains, gros pains courts ou autre).



La diviseuse RheoPan® Precision, constitue la base du RheoPan® System. Grâce au pesage des pâtons et à l'ajustement automatique des réglages, elle divise avec une très grande précision, aussi bien des pâtes fortement hydratées, que des pâtes dures.

Elle divise la pâte en une ou deux bandes de 15cm ou 7,5cm de largeur, puis la guillotine coupe les pâtons à la longueur souhaitée. La RheoPan® Precision est également très bien adaptée pour les pâtes à base de seigle. En fonction des différentes dimensions de pâtons (largeur + longueur + hauteur), la capacité maximale est d'environ de 630Kg de pâte par heure (de 75gr à 1350gr environ / en option système de doublage des pâtons / 750 à 2500 pièces par heure).

3 modèles sont disponibles avec des trémies de 65Kg à 210Kg de pâte environ.

La RheoPan® Precision peut être couplée avec de nombreux modules complémentaires du RheoPan® System.



Dépose automatique de graines particulièrement adaptée pour des pâtons sortant de la RheoPan® Précision.

Le module de pulvérisation d'eau est raccordé au réseau d'eau à l'aide d'un embout de raccordement rapide. Le débit d'eau pulvérisé réglable en fréquence et durée d'impulsion permettant une bonne accroche de la graine sur les pâtons.

Le module de graines dépose la graine de manière homogène sur les pâtons.

Le débit de graines est réglable pour une dépose de graines plus ou moins dense sur les pâtons.

Des trappes permettent une dépose de graines uniquement sur le produit limitant ainsi la perte.

L'ensemble est également muni de bac récupérateur d'eau et de graines, limitant le gaspillage et facilite la propreté autour de la machine.



L'expérience de MERAND depuis plus d'un demi-siècle dans le façonnage des pâtons a permis la conception d'une façonneuse particulièrement efficace notamment lorsqu'elle est couplée à la diviseuse sans stress RheoPan® Precision. Façonneuse horizontale équipée du laminage Alveo+ pour façonner tout type de pâte sans aucun stress. Elle est bien évidemment très bien adaptée pour façonner de belles baguettes.

Cependant plusieurs accessoires disponibles en option rendent la façonneuse RheoPan® Armor HV très polyvalente :

- Pointop® (façonnage de pains et baguettes à bouts pointus) ;
- Rollscoup® (découpe automatique en petits pains) ;
- Guides pains courts (pour façonner les produits aux longueurs souhaitées) ;
- Poids des pâtons de 50gr à 2000gr ;
- Cadence horaire de 1500 pâtons/heure environ (autres modèles nous consulter).

En fonction de vos besoins, il est possible de remplacer la RheoPan® Armor HV par une autre façonneuse de la gamme MERAND, notamment la façonneuse Proform DSI.

Elle permet notamment des cadences plus élevées et peut travailler en 3x8.

Cette façonneuse industrielle intègre une étape de repos entre les 2 phases d'allonge (plus d'informations sur demande).



Si la production de boules de pains est importante, il est possible de compléter la ligne en ajoutant le module de boulage RheoPan® RotaBall.

Le mouvement excentrique de cette bouleuse et les réglages disponibles pour ajuster la force du serrage permettent de bouler les pâtons sans aucun stress pour la pâte, tout particulièrement pour des pâtes très hydratées.

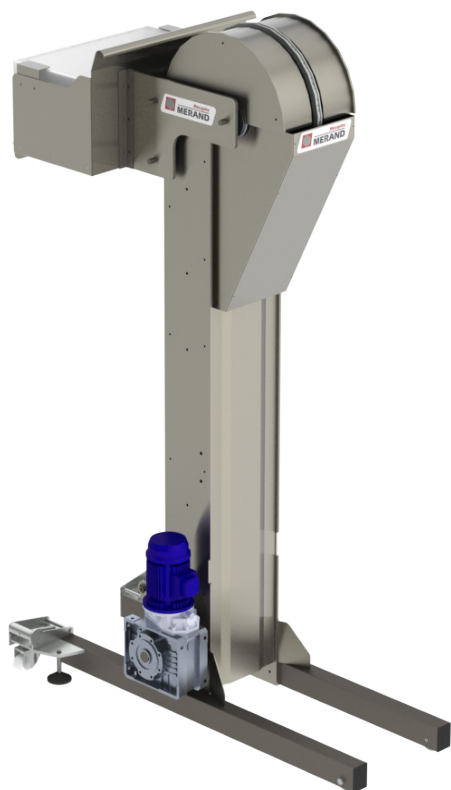
Poids des pâtons : de 200gr à 3000gr.

Cadence horaire d'environ 1500 pâtons/heure (pour des productions plus importantes, une seconde bouleuse RheoPan® RotaBall peut être ajoutée).

La RheoPan® RotaBall s'intègre parfaitement dans le RheoPan® System, grâce à un by-pass qui permet d'aller directement de la diviseuse RheoPan® Precision vers la façonneuse RheoPan® Armor HV pour les pâtons qui ne doivent pas être boulés.



Elévateur de bacs plastiques qui permet une alimentation en continu de la diviseuse RheoPan® Precision 65.
Les bacs rectangulaires (60x40x35) peuvent contenir environ 65Kg de pâte.



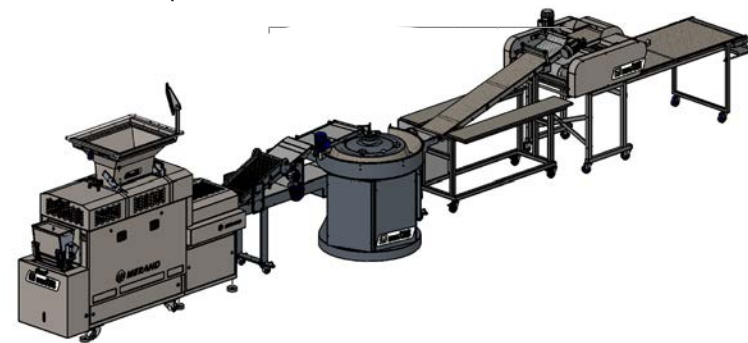
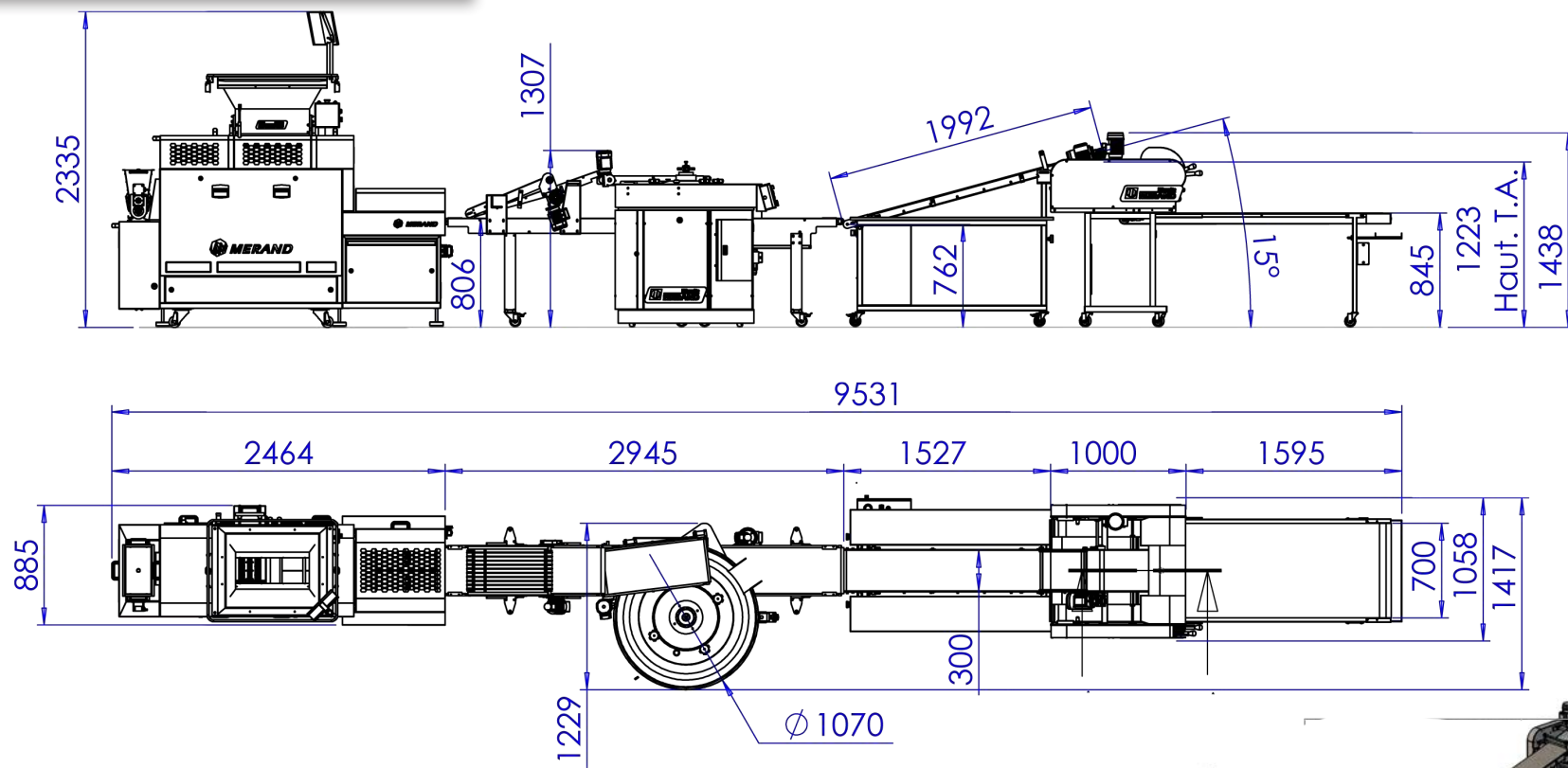
Tapis convoyeur positionné en sortie de la RheoPan® Precision pour acheminer les pâtons vers d'autres modules ou permettre le façonnage manuel grâce à une tablette de travail de chaque côté du convoyeur motorisé.

RheoPan® Lifter



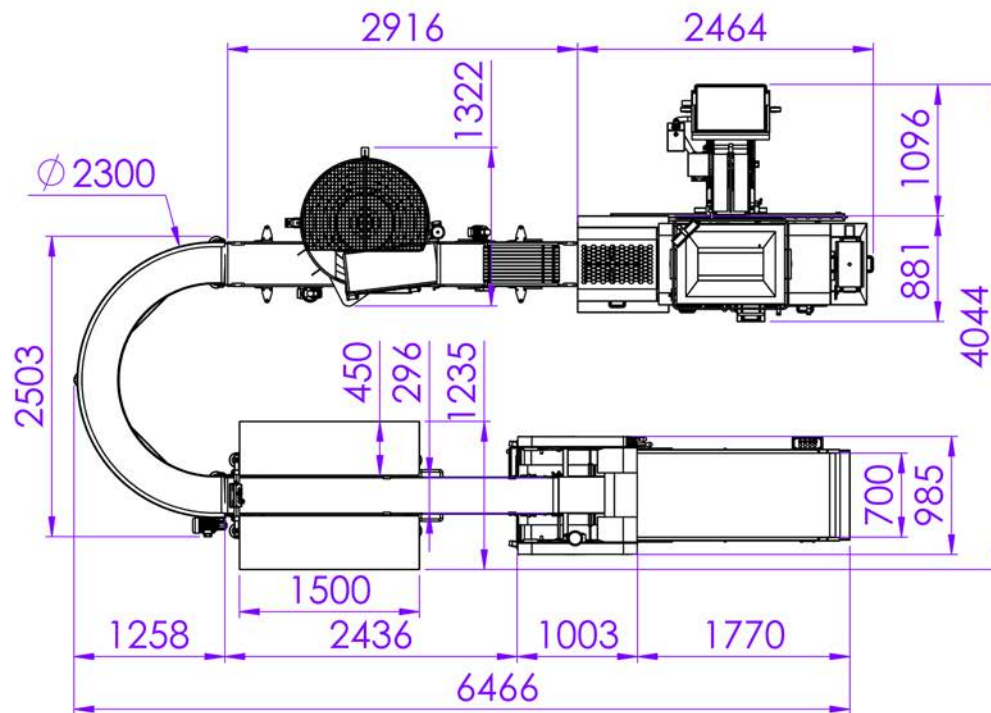
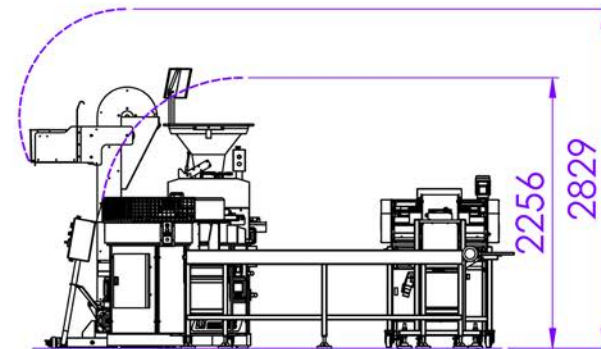
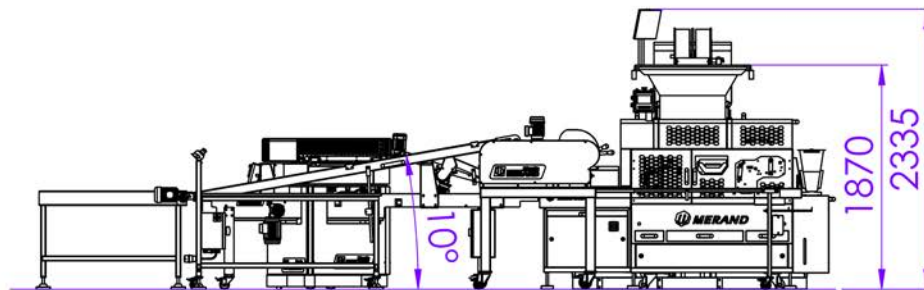
RheoPan® workbelt

Quelques configurations standards (autres besoins, nous consulter car nous pouvons étudier des accessoires pour répondre à vos demandes)



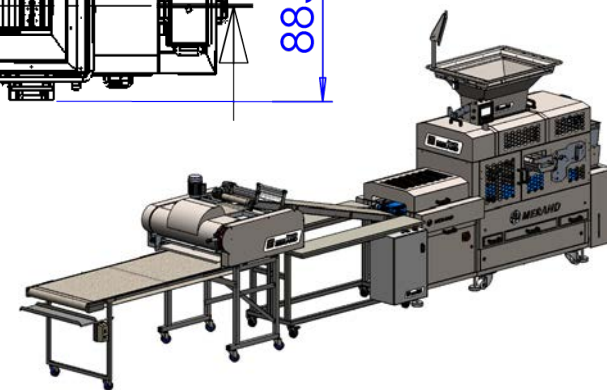
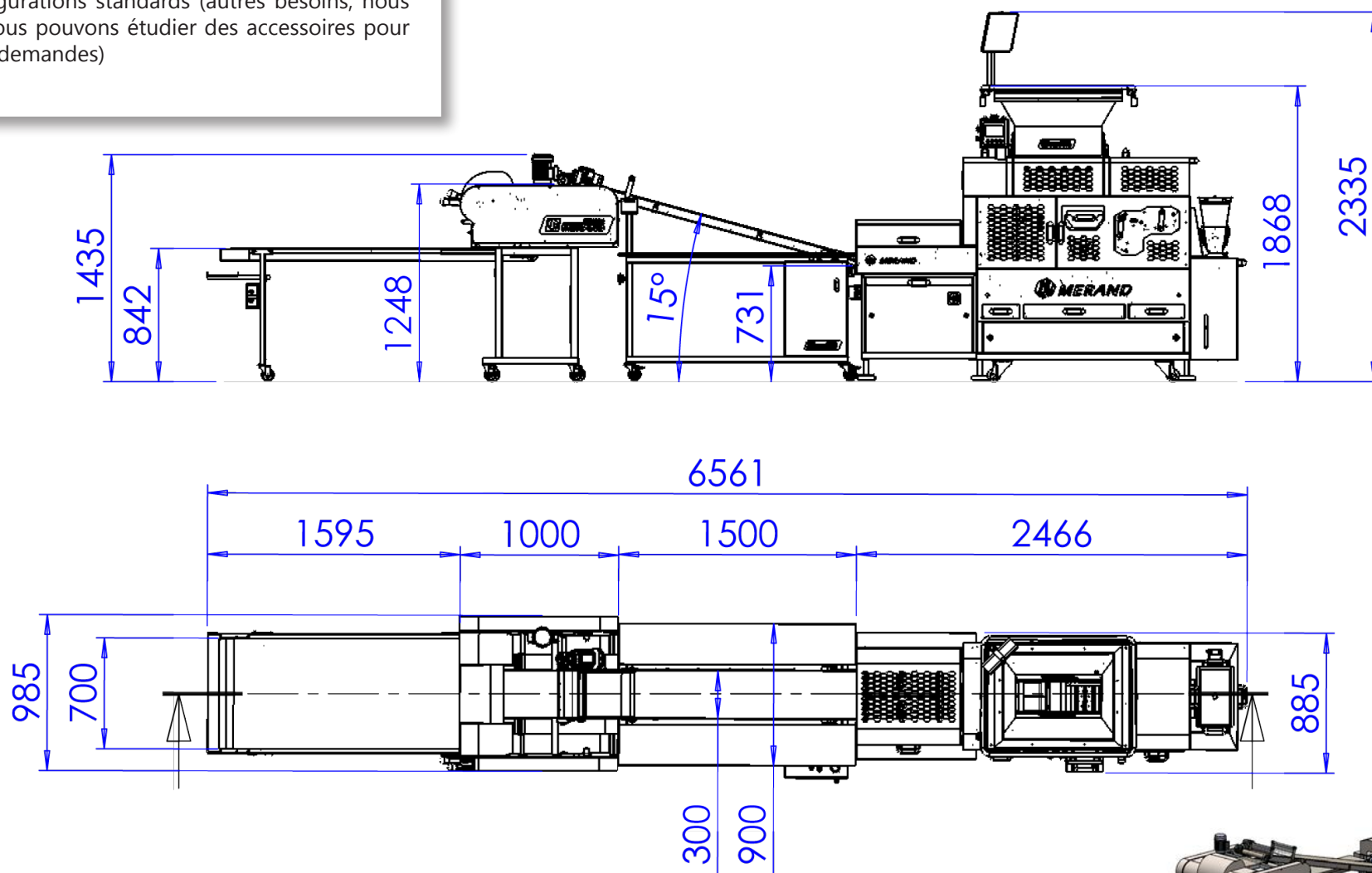
document non contractuel

Quelques configurations standards (autres besoins, nous consulter car nous pouvons étudier des accessoires pour répondre à vos demandes)



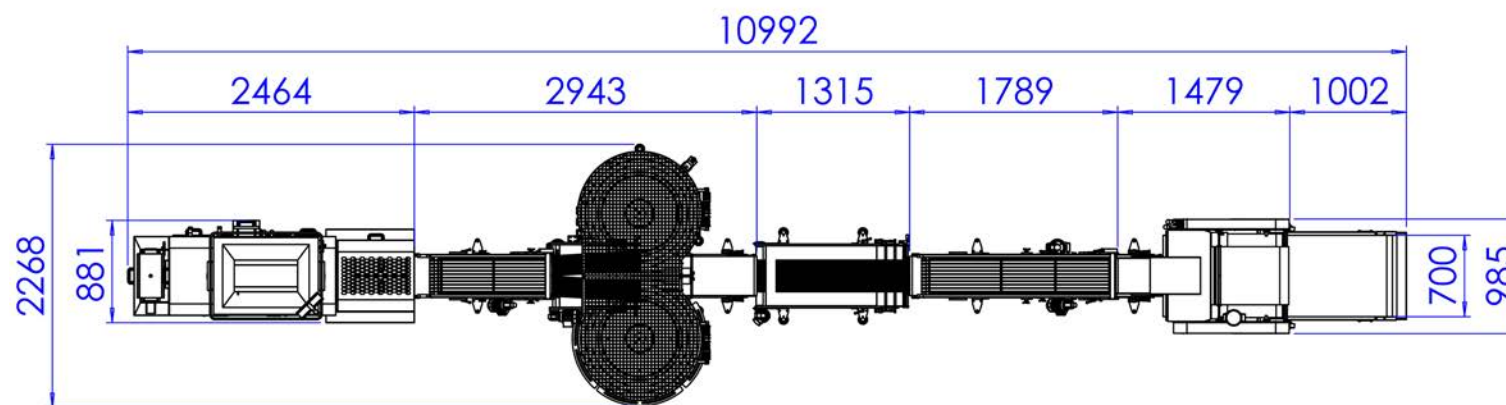
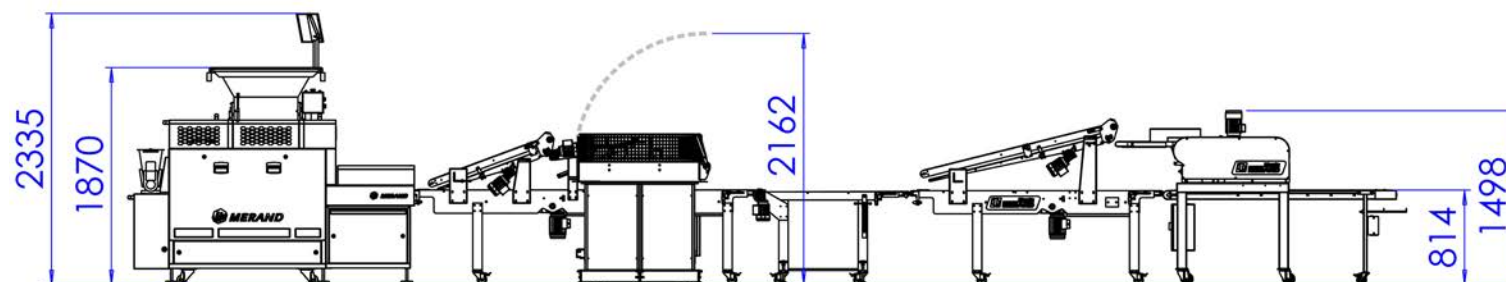
document non contractuel

Quelques configurations standards (autres besoins, nous consulter car nous pouvons étudier des accessoires pour répondre à vos demandes)



document non contractuel

Quelques configurations standards (autres besoins, nous consulter car nous pouvons étudier des accessoires pour répondre à vos demandes)



document non contractuel

Réglages très fins des rouleaux oscillants de laminage pour s'adapter aux différents types de pâte. Le farinage est parfaitement dosé en fonction des recettes grâce à deux farineurs équipés de variateur de vitesse.

Pour les pâtes collantes, la RheoPan® Precision est équipée d'un système de lubrification très performant, dont le débit est réglable en fonction des recettes.

Le tableau de commandes permet de mémoriser tous ces paramètres pour 50 recettes.

La guillotine fonctionne à air comprimée (compresseur non fourni).

INDICATIONS

Tableaux des poids et cadences

Dimensions standard 15 cm* (maximum : 755 kg/h)

	Nombre / largeur de bande 1 x 15 cm (+/- 10 %)*					Nombre / largeur de bande 2 x 7,5 cm (+/- 10 %)*				
Exemples de gammes de poids (gr)	150	350	600	950	1350	75	150	350	475	675
Cadence maxi* (pcs / h)	1800	1400	1050	800	470	3600	3600	1810	1590	1060
Kg / h*	270	490	630	755	630	270	540	630	755	720
Longueur de pâtons* (cm)	4,6	8,0	13,7	20,0	30,8	4,6	6,8	16,0	20,0	29

Dimensions réduites 12 cm* (maximum : 465 kg/h)

	Nombre / largeur de bande 1 x 12 cm (+/- 10 %)*					Nombre / largeur de bande 2 x 6 cm (+/- 10 %)*				
Exemples de gammes de poids (gr)	100	350	600	950	1150	50	150	350	475	575
Cadence maxi* (pcs / h)	1800	1100	780	490	410	3600	2590	1330	980	810
Kg / h*	180	380	465	465	465	180	385	465	465	465
Longueur de pâtons* (cm)	4,6	13,0	18,5	29,3	35,5	4,6	11,1	21,6	29,3	35,5

* Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques de sécurité ainsi que les plaques d'avertissement et de recommandation sur la machine sont à respecter. Les tolérances de poids, capacités et dimensions de pâtons sont des valeurs indicatives et peuvent différer de la valeur indiquée dans le tableau en fonction de la pâte, du poids et du process.

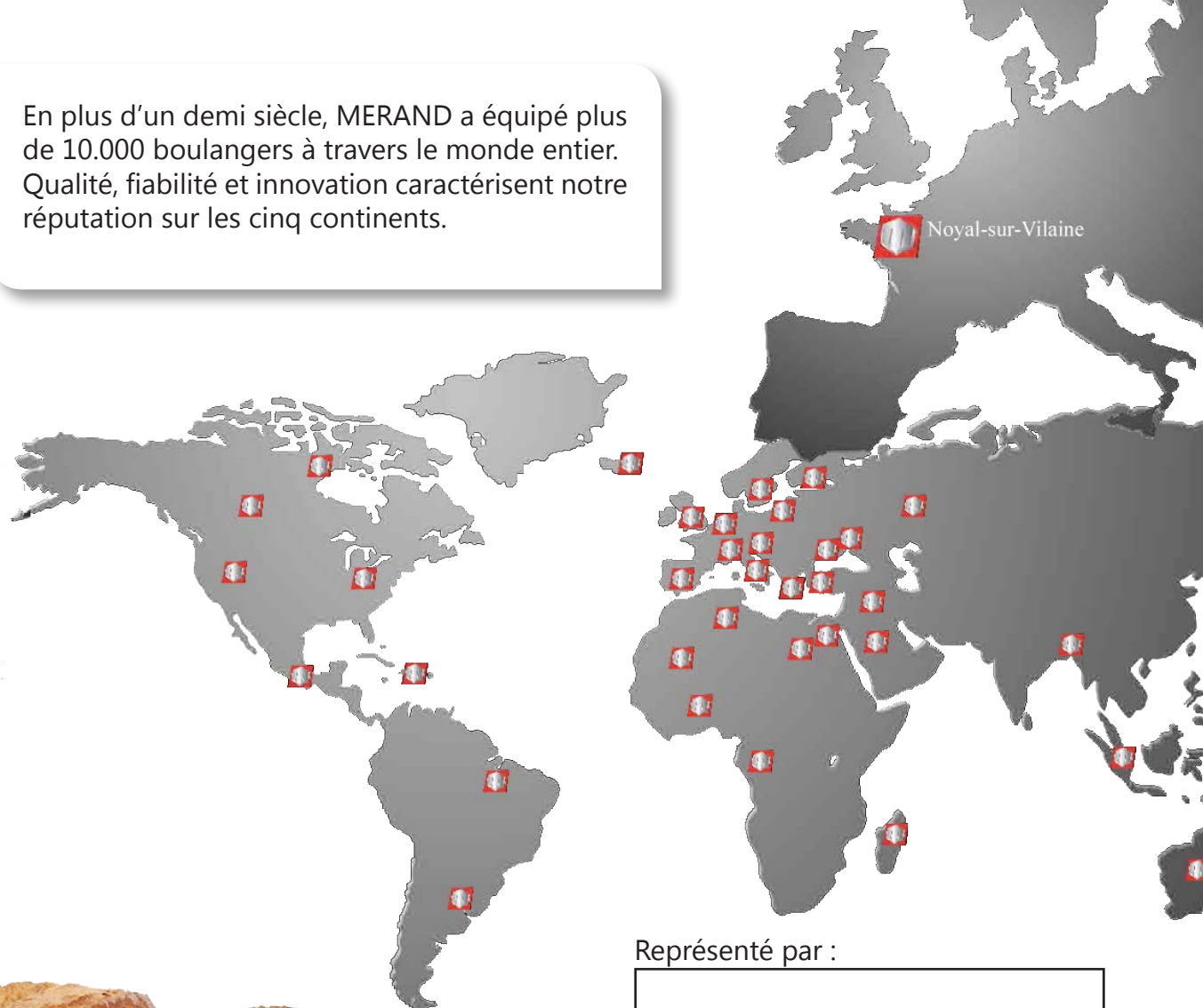


Z.I. de la Turbanière
Brécé - BP 93329
35533 Noyal sur Vilaine
FRANCE

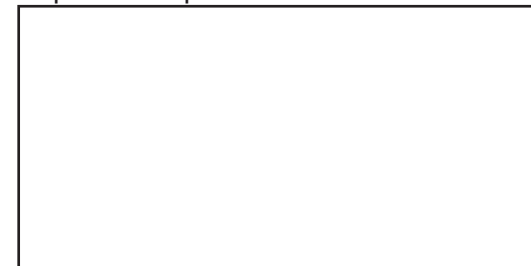
Tel : +33 (0)2 99 041 530
Fax : +33 (0)2 29 041 531

salesdpt@merand.fr
www.merand.fr

En plus d'un demi siècle, MERAND a équipé plus de 10.000 boulangers à travers le monde entier. Qualité, fiabilité et innovation caractérisent notre réputation sur les cinq continents.



Représenté par :



Retrouvez-nous sur **www.merand.fr**