

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 possible, de type pain au levain ou autre de 200gr à 3000gr),

Pains façonnées 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 15 ou 7,5 cm 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).

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

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



Particulièrement adapté pour la production de boules d'un poids de 75gr à 250gr à des cadences horaires de 750 à 2300 pièces par heure.

Le mouvement oscillant permet un boulage sans stress pour la pâte avec un serrage plus ou moins important en fonction du temps de boulage (plus de 50 programmes) et du nombre d'étapes de boulage (2 en standard, 3 en option).

Différentes dimensions d'empreintes de boulage sont disponibles.

Le RheoPan® Centering permet un bon centrage et alignement des pâtons en provenance de la diviseuse RheoPan® Precision avant d'entrer dans la bouleuse RheoPan® RondoCups.

En fonction de la production souhaitée (pains allongés par exemple), il existe un by-pass qui évite le boulage de la RheoPan® RondoCups pour aller directement vers la façonneuse RheoPan® Armor HV.



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 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 le 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 1500gr

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 bouler.



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.



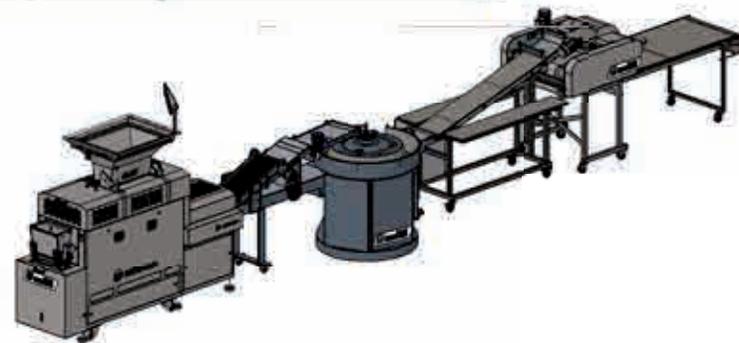
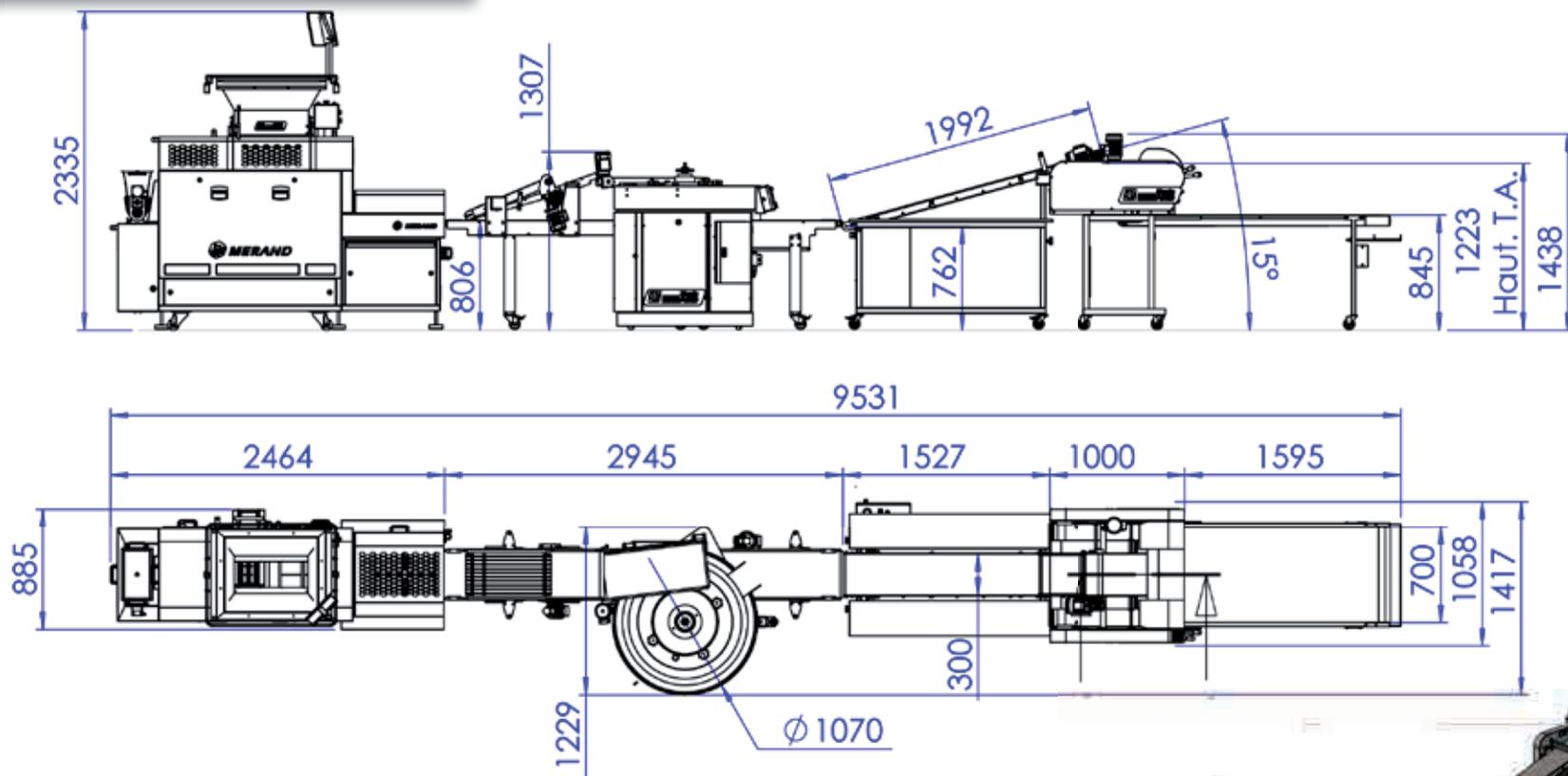
Tapis convoyeur positionné en sortie de la RheoPan® Precision pour acheminer les pâtons vers d'autres modules ou permettre le façonnage manuel grâce à une tablette de travail de chaque côté du convoyeur motorisé.

RheoPan® Lifter

 **MERAND**
Le maître d'oeuvre de la pâte

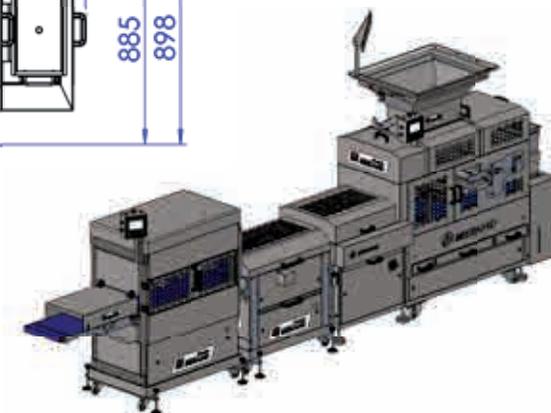
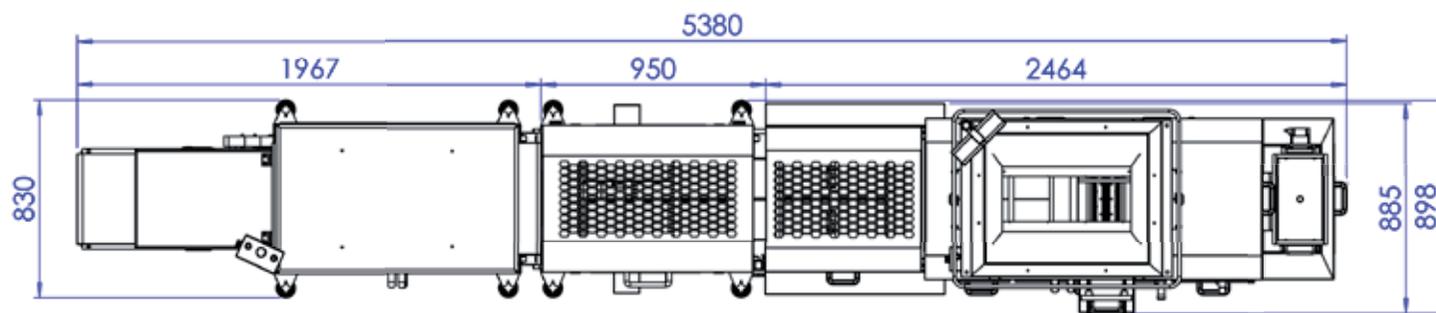
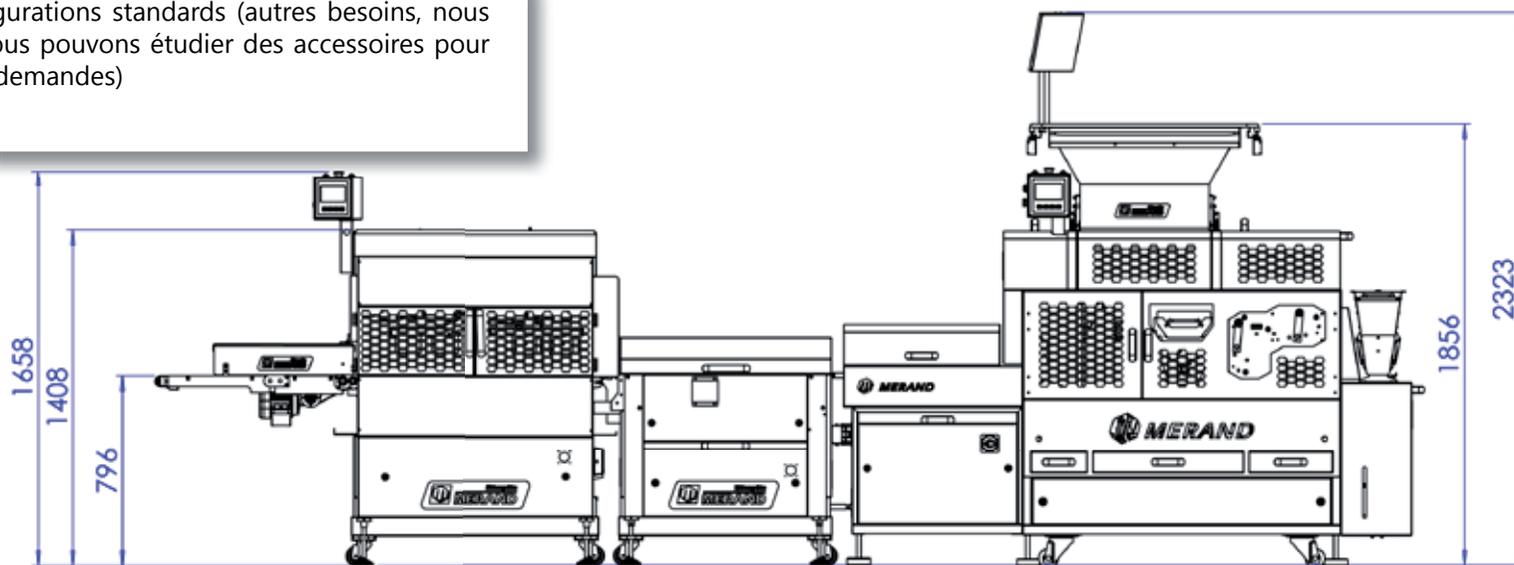
RheoPan® Workbelt

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



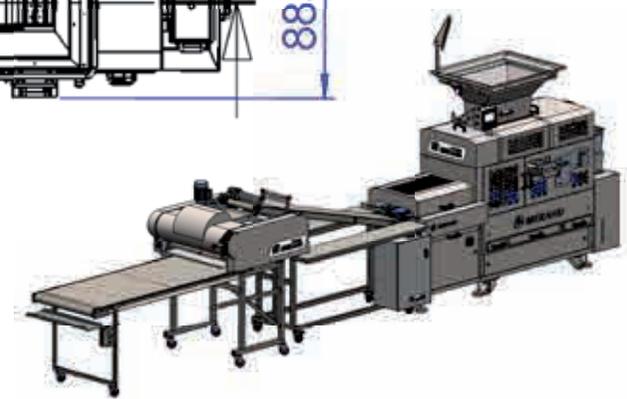
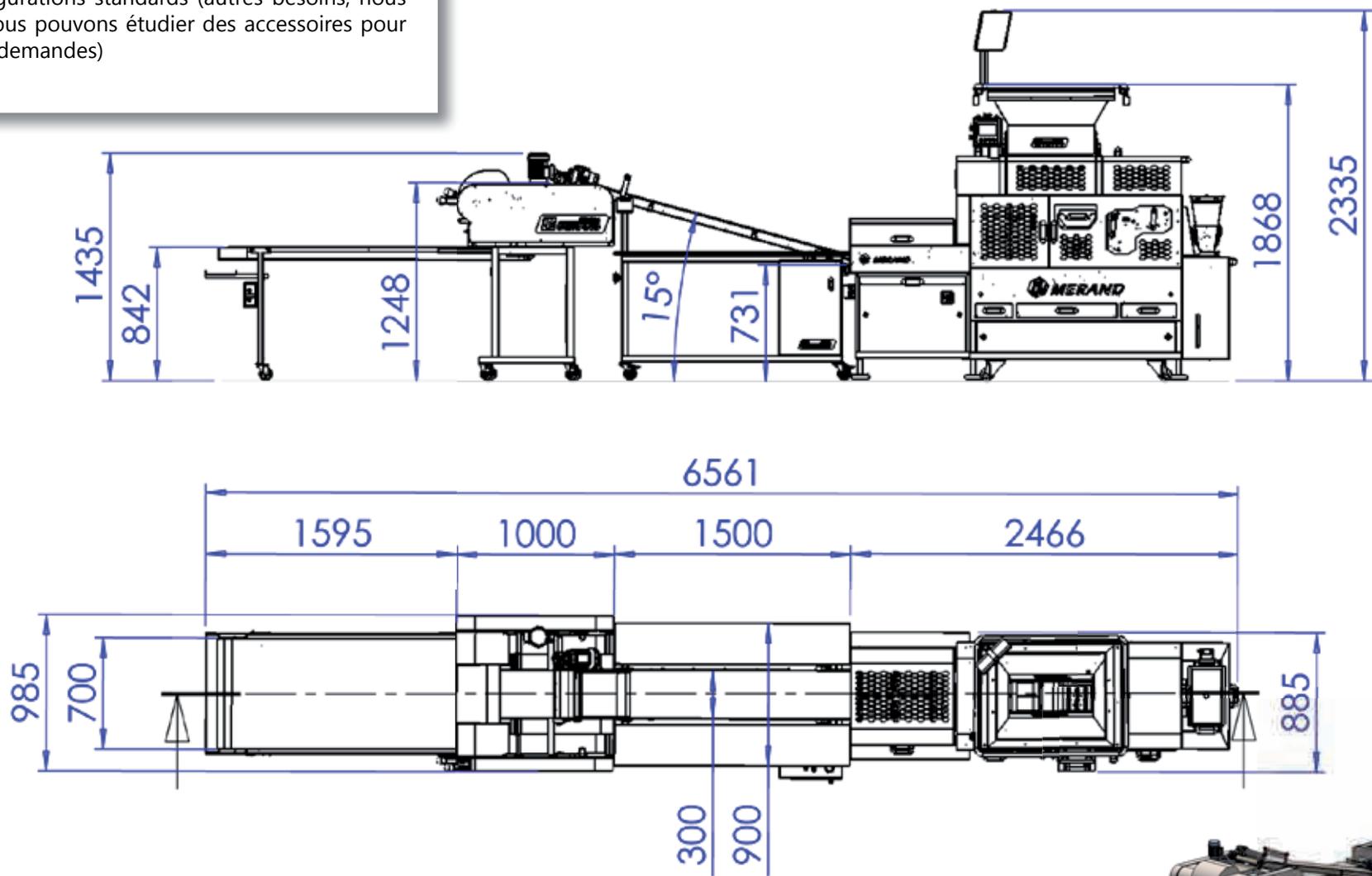
document non contractuel

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



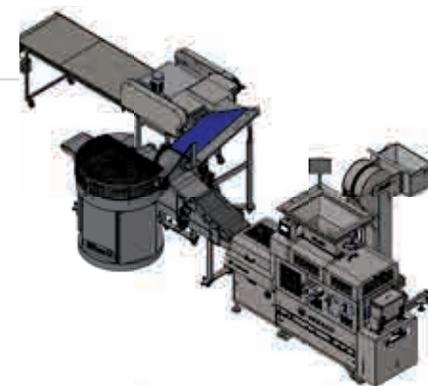
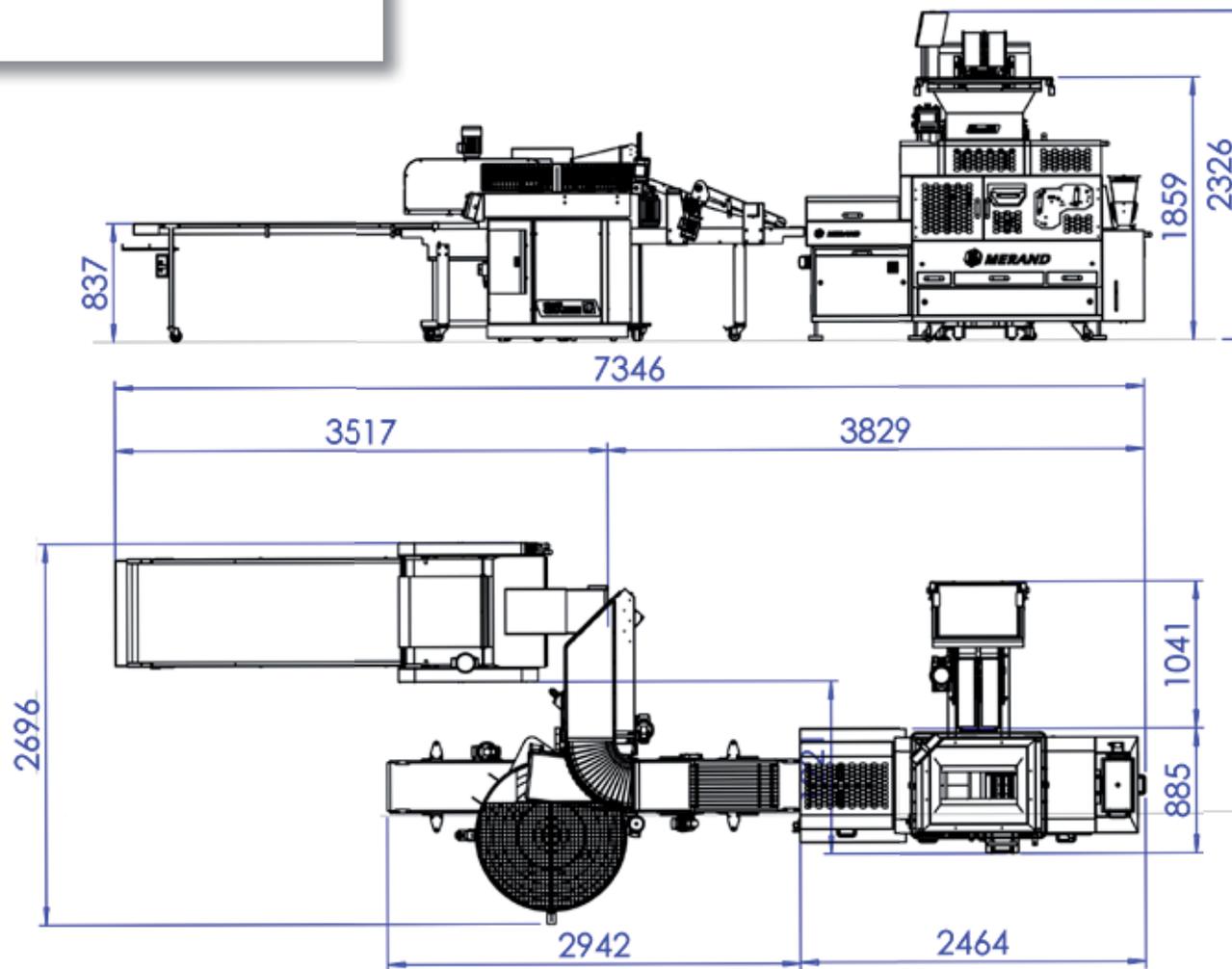
document non contractuel

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 réglage 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).

Tableau des poids

Bande	Poids (g)	Epaisseur de bande (cm) 2,40			Epaisseur de bande (cm) 2,80			Epaisseur de bande (cm) 3,25 (maxi)		
		Longueur pâton (cm)	Pièces / heure	Poids / heure (kg)	Longueur pâton (cm)	Pièces / heure	Poids / heure (kg)	Longueur pâton (cm)	Pièces / heure	Poids / heure (kg)
1 x 15cm	150	4,6	1800	270	-	-	-	-	-	-
	250	7,7	1800	450	13,2	2180	544	5,7	1800	450
	350	10,8	1330	467	9,3	1560	544	8,0	1800	630
	600	18,5	780	467	15,9	910	544	13,7	1050	632
	850	26,2	550	467	22,5	640	544	19,4	740	632
	1100	34,0	420	467	29,1	490	544	25,1	570	632
	1350	-	-	-	35,7	400	544	30,8	470	632
2 x 7,5cm	75	4,6	3600	270	-	-	-	-	-	-
	150	9,3	3110	467	7,9	3600	540	6,8	3600	540
	250	15,4	1870	467	13,2	2180	544	11,4	2530	632
	350	21,6	1330	467	18,5	1560	544	16,0	1810	632
	500	30,9	930	467	26,5	1090	544	22,8	1260	632
	575	35,5	810	467	30,4	950	544	26,2	1100	632
	675	-	-	-	35,7	810	544	30,8	940	632

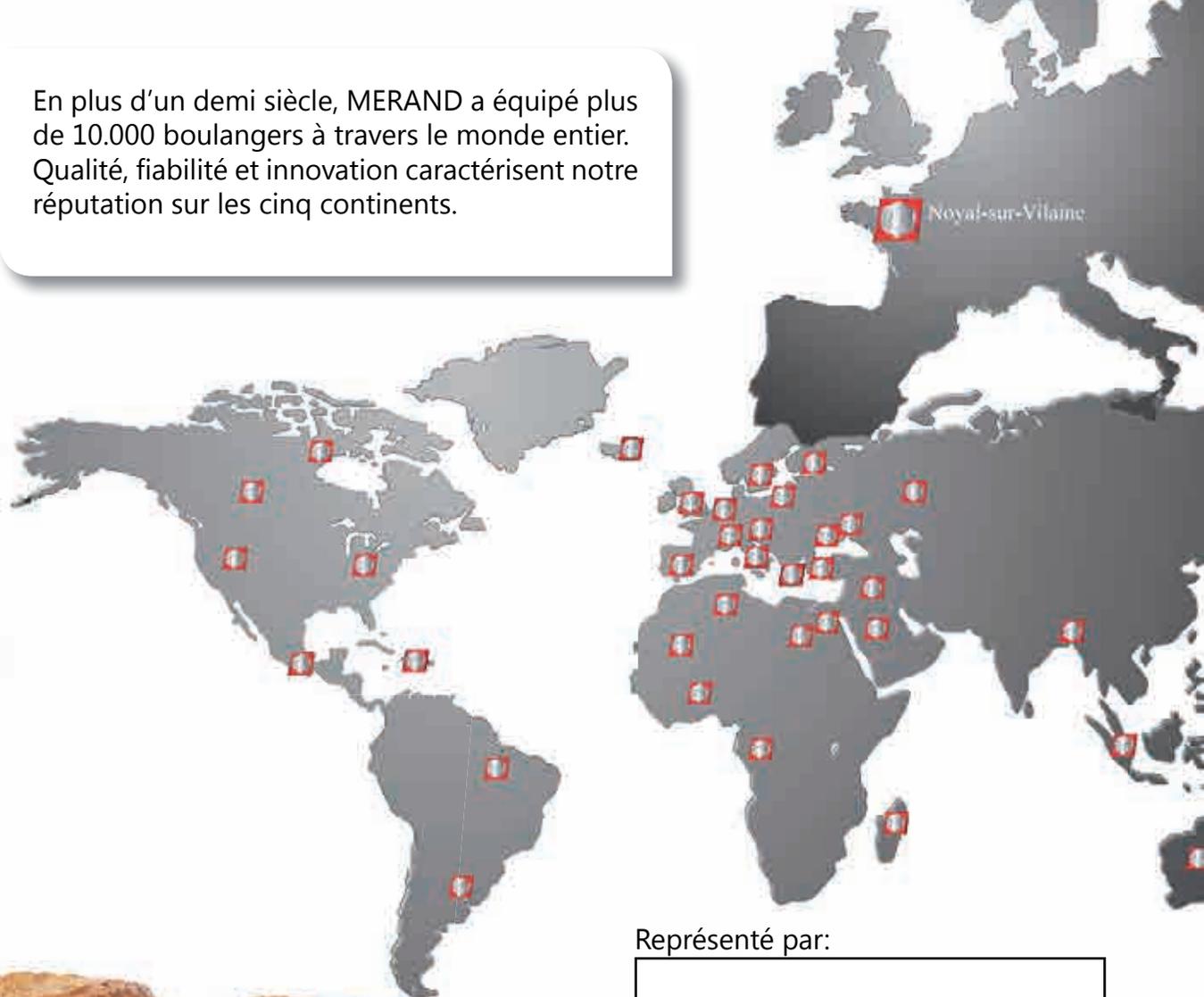


Z.I. de la Turbanière
Brécé - BP 93329
35533 Noyal sur Vilaine
FRANCE

Tel: +33 (0)299 041 530
Fax: +33 (0)229 041 531

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

