

Atoupain firmy MERAND

Francuska firma MERAND to ekspert w dziedzinie maszyn i urządzeń do produkcji bagietek. Pierwszą formierkę wyprodukowała w 1954 r. W 2014 r. świętuje jubileusz 60-lecie.



Główną zaletą dzielarko-formierki Atoupain jest jej wielofunkcyjność:

1. Dzielenie hydrauliczne
2. Opatentowany system dzielenia i formowania Alveoform® (10 lub 8 kęsów)
3. Dzielenie za pomocą wymiennych kratki (19 wzorów kratki – 19 różnych bułek od kwadratowych, trójkątnych, ciabatty po bagietki rustykalne)
4. Prasa do ciasta z tłuszczem.

Zakup dzielarko-formierki Atoupain pozwala na:

- redukcję czasu produkcji pieczywa (dzięki procesowi dzielenia schłodzonego ciasta, nie trzeba garować ani wydłużać kęsów ciasta),
- błyskawiczny proces uzupełnienia asortymentu w punkcie sprzedaży (30 minut na zaopatrzenie półek sklepowych w świeżo wypieczone produkty),



■ Bagietka, ciabata uzyskana na dzielarce Atoupain.

- elastyczność produkcji (schłodzone porcje ciasta można przechowywać w lodówce do 72 godzin),
- oszczędność miejsca (dzielarka ATOUPAIN 600 × 800 mm).

Firma MERAND zawsze stawiała na delikatność kontaktu z ciastem oraz na innowacyjność. Wyrazem tego jest **JEDYNY na rynku – OPATENTOWANY** – system dzielenia i formowania bagietek Alveoform®. Jego nowatorstwo polega na dociskaniu, a nie – jak przy standardowych dzielarkach – cięciu ciasta za pomocą kratki w kształcie litery „V” do płytki z wyłobieniami.

Dzięki takiemu połączeniu kęs ciasta jest wyciskany i uformowany jak w rękach piekarza. Powstały produkt nie ma rozdarć ani szwów na bokach, tylko zaokrąglenie typowe dla produktów wyrabianych ręcznie.