



COMMUNIQUE DE PRESSE

IBA 2025 :

MECATHERM présentera sa nouvelle façonneuse M-RT, un équipement simple d'utilisation, pour la production d'une grande variété de produits, au service de la performance industrielle

- *Équipement adapté pour une grande diversité de produits croustillants et moelleux (formats et types de pâtes)*
- *Performance industrielle accrue grâce à l'association diviseuse M-NS II et façonneuse M-RT*
- *Qualité et régularité des produits*
- *Accessibilité facilitant les changements de production, le nettoyage et la maintenance*
- *Facilité d'utilisation par un seul opérateur grâce aux réglages motorisés*
- *Équipement particulièrement compact, pour une empreinte au sol optimisée*

Le 18 mai 2025 – MECATHERM, l'un des leaders mondiaux en matière de conception d'équipements et de lignes de production automatiques pour les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle, présentera la M-RT, une nouvelle façonneuse conçue pour travailler une large gamme de pâtes et de formes, tout en facilitant les conditions des opérateurs. Particulièrement compact, ce nouvel équipement garantit l'obtention de produits de longueur régulière et de haute qualité. Cette innovation est à découvrir sur le salon iba du 18 au 22 mai 2025 à Düsseldorf en Allemagne (Stand MECATHERM - Hall 12, Stand A35).

Les industriels de l'agroalimentaire font face à de multiples défis et doivent, aujourd'hui plus que jamais, s'adapter aux demandes du marché pour offrir des produits variés et à qualité constante. Face à la pénurie de main d'œuvre actuelle, ils doivent maintenir leur performance industrielle, en prenant également en considération les enjeux croissants de responsabilité environnementale et sociétale, dans un contexte de crise énergétique. MECATHERM met toute son expertise dans le développement de nouveaux équipements afin de permettre à ses clients de relever ces défis complexes et répondre aux enjeux du quotidien. Et c'est en partant de cette feuille de route, avec une priorité donnée à la simplicité d'utilisation et au confort de l'opérateur, que MECATHERM a développé son nouveau modèle de façonneuse M-RT. Celle-ci est particulièrement adaptée pour être associée à la nouvelle diviseuse M-NS II, pour une tête de ligne offrant une performance industrielle et une qualité produit unique.

MECATHERM commercialise des façonneuses depuis plus de 30 ans. Sa technologie éprouvée, devenue une référence du marché, permet d'obtenir des produits de haute qualité tout en disposant d'un

équipement compact. Les équipes de recherche et développement de MECATHERM ont travaillé en étroite collaboration avec les industriels du secteur de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie afin de leur proposer un nouvel équipement à forte valeur ajoutée : « Tout l'enjeu de cette nouvelle façonneuse a été de concevoir un équipement plus facile à conduire, plus facile à maintenir, plus facile à nettoyer et tout cela même pour les pâtes les plus difficiles à travailler. Associée à la diviseuse "stretch-free" M-NS II, la façonneuse M-RT constitue une solution de tête de ligne idéale pour concevoir des produits croustillants de qualité.», explique Fabrice Bourion, chef de produit Equipements chez MECATHERM.

Le façonnage de produits de qualité unique

Une grande variété de produits : Couplée à la nouvelle diviseuse M-NS II, la façonneuse M-RT permet de travailler **une grande diversité de pâtes en termes de recettes, d'hydratation, de forme et de poids**, pour l'obtention **de pains de haute qualité**, allant de la baguette authentique ou classique, en passant par la baguette viennoise, le pain hot dog croustillant, le pain bâtard ou le petit pain... Elle permet de façonner des pâtes directes mais également des pâtes hydratées et pointées, plus difficiles à travailler.

Une qualité produit optimale : la façonneuse M-RT de MECATHERM permet d'obtenir des produits à la **croûte fine et aux arômes préservés**. Cette qualité est rendue possible par la technologie de façonnage. En effet, les produits, constamment en mouvement ne nécessitent pas d'apport de farine, à l'inverse de la technologie de laminage.

Afin de garantir une forme parfaitement régulière des produits, la technologie de façonnage de MECATHERM travaille des pâtons préformés dans une diviseuse. Ces pâtons sont **façonnés progressivement** tout au long des différentes étapes. Ils passent en effet sous une succession de planches de façonnage alternées par de temps de repos. **L'étireuse à cassette, spécifique à MECATHERM**, donne la forme définitive aux produits avant la dépose.

La façonneuse M-RT offre la possibilité de réaliser des produits aux caractéristiques personnalisées grâce à de nombreuses possibilités de réglages, impactant la régularité de la structure de la mie et le développement du volume du produit. L'alternance de phases d'action mécanique et de repos permet de renforcer le réseau gluténique sans le déchirer, pour obtenir un volume contrôlé.

Innovation : La façonneuse M-RT intègre une **chambre de repos isotherme**. Dans cette chambre isotherme, la température et l'humidité peuvent être contrôlées afin d'éviter l'assèchement et le collage des produits pour un transfert facile des pâtons dans la chambre de repos et lors du façonnage. Pour des conditions hygiéniques optimales, des lampes UV au sein de cette chambre de repos permettent également de limiter les risques de contamination. La conception hygiénique de la façonneuse minimise les zones de rétention.

La façonneuse M-RT, conçue pour faciliter la vie des opérateurs

La nouvelle façonneuse M-RT a été conçue pour faciliter l'accès des opérateurs aux éléments qui requièrent des opérations de maintenance ou de nettoyage. La plupart des opérations de nettoyage ou de maintenance ne nécessitent donc l'intervention que d'un seul opérateur. La productivité est ainsi optimisée.



Pour permettre des changements de production simples et rapides, **la plupart des réglages sont motorisés** et peuvent être pré-enregistrés dans l'IHM. Quant aux réglages non motorisés, ils peuvent être réalisés manuellement très facilement en quelques gestes. La plupart des éléments sont démontables sans outils spécifiques. C'est le cas par exemple pour le tapis d'enroulement, les planches de façonnage et l'étireuse à cassettes.

La façonneuse M-RT, pensée pour la performance industrielle des clients

Pour garantir la régularité de la qualité des produits, la façonneuse M-RT est équipée d'un système innovant de recentrage précis des produits par caméra, permettant une régularité de forme et de distribution de masse sur la longueur.

Equipements connectés, la diviseuse M-NS II et la façonneuse M-RT sont équipées de dispositifs tels que des capteurs intervenant aux différentes étapes de division et de façonnage afin de réduire les pertes produits. L'équipement connecté permet d'analyser les dérives en termes de qualité produit et de fonctions mécaniques et ainsi alerter l'opérateur. Grâce à la maintenance prédictive, les interventions de maintenance peuvent être planifiées afin de limiter les arrêts non programmés.

De plus, une caméra de vision à la dépose vérifie la qualité des produits (dimension, position du produit, rectitude de la longueur, présence de produits sur la plaque, forme des extrémités). En cas de dérive, une alerte est envoyée à l'IHM qui prévient l'opérateur afin qu'il intervienne.

La connectivité de l'équipement ainsi que la caméra de vision à la dépose permettent de détecter dès le début de la ligne de production les produits non conformes et ainsi de réduire les pertes et accroître la productivité de la ligne de production. La façonneuse M-RT peut être associée à un système de vision (EYE-Q par ABI) à la dépose des produits afin de détecter les produits non conformes et ainsi réduire les pertes et accroître la productivité de la ligne de production.

La M-RT est **l'une des façonneuses les plus compactes du marché**. Le travail de pâtons préformés permet un processus de façonnage plus court et un équipement plus compact. Par ailleurs, les systèmes d'alimentation de la pâte, par un ascenseur vertical pour les pâtes directes ou par une rampe inclinée pour les pâtes hydratées et pointées, ont été conçus pour optimiser l'encombrement au sol de la façonneuse.

Enfin, la technologie avancée de la façonneuse M-RT offre une haute **cadence de production**, jusqu'à 2800 p/h pour la dépose sur peelboards et 5000 p/h pour la dépose sur plaque alvéolées. Pour des hautes cadences de production, le réaligement des produits est un pré-requis. Grâce au système de rouleaux de réaligement intégré en fin de processus, les produits sont déposés dans les plaques de manière parfaitement alignée.

« La nouvelle façonneuse M-RT a été développée à partir de notre expérience du façonnage et des retours de nos clients. Cet équipement répond à leurs exigences de qualité produit et améliore leur performance industrielle. Spécialement développée pour améliorer le confort des opérateurs et limiter les pertes de produits grâce à une régularité accrue, la façonneuse M-RT contribue à aider les industriels à poursuivre leurs engagements et répondre à leurs enjeux du quotidien. », commente Raymond Nogael, Président de MECATHERM



VISUELS

	La nouvelle façonneuse M-RT, permet le façonnage de pâtes hydratées et garantit un résultat de pains croustillants de haute qualité grâce à un mouvement de façonnage proche de la méthode artisanale.
	Résultat d'une pâte hydratée et pointée, la Baguette Authentik façonnée dans la façonneuse M-RT présente les avantages d'une croûte fine, une mie régulière et aérée, en réponse aux attentes du consommateur.
	Dépose de baguettes parfaitement alignées sur peelboards
	Etirement final du produit par l'étireuse à cassettes, permettant également un bon positionnement des produits portionnés à la dépose.

À propos de MECATHERM

MECATHERM conçoit, développe, assemble et installe des fours, des machines et des lignes automatisées pour la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et autres produits du secteur agroalimentaire, dans le monde entier. Ces solutions aident les boulangers industriels à faire face aux enjeux de qualité produits, performance industrielle et développement durable. L'entreprise réalise plus de 90% de son chiffre d'affaires à l'export, auprès de clients répartis dans plus de 70 pays sur les 5 continents.

Pour plus d'information : www.mecatherm.fr

À propos de TMG



Majoritairement détenue par le groupe Unigrains, TMG réunit ses filiales d'équipement et de services pour la boulangerie industrielle en utilisant une approche de partenariat privilégié. TMG soutient le développement de chacune de ses marques à travers une expertise, des processus et des expériences partagés, axés sur un ensemble de valeurs communes qui incluent le savoir-faire, la performance et le travail d'équipe.

Contacts Presse

Sophie KERSAUDY, Communication Manager

MECATHERM

Sophie.kersaudy@tmg.biz

Tel +33 6 50 23 73 98

Michaela Demissy et Audrey Puig Sokol

MDS COM

infopresse@mdscom.fr

Tel + 33 1 60 84 53 92 / 06 60 89 00 57

