COMMUNIQUE DE PRESSE

MECATHERM lance le four M-DAN pour une cuisson précise des produits délicats du secteur food et de la pâtisserie, répondant aux enjeux de nettoyabilité et d'efficacité énergétique.

- ***Un four idéal pour la cuisson des produits délicats de pâtisserie, desserts lactés, légumes, produits à base de protéine végétale et autres mets salés tels que les friands à base de viande ou de fromage,***
- ***Une conception hygiénique optimale pour un gain de temps et un respect des normes sanitaires les plus strictes***
- ***Une construction modulaire et un mode de chauffe polyvalent permettant la cuisson sur-mesure d'une grande diversité de produits***
- ***Une performance industrielle accrue pour un rendement maximisé et une efficacité énergétique optimisée***

Le 04 mai 2023 – **MECATHERM, un des leaders mondiaux dans la conception de lignes de production automatiques, expert de la cuisson des produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielles et autres produits du secteur agroalimentaire, présente son nouveau four M-DAN, évolution du four FDAN, dédié à la production de produits délicats mettant la priorité sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. Avec ce nouveau four, le spécialiste reconnu pour son savoir-faire en matière de cuisson fait évoluer sa gamme avec un four encore plus accessible et encore plus nettoyable, à l'intérieur comme à l'extérieur. Il permet ainsi aux industriels de répondre aux normes sanitaires les plus strictes du marché des produits de pâtisserie délicats et du secteur du food.**

Plus que jamais, les industriels de l'agro-alimentaire doivent faire face à de multiples défis. Ils doivent pouvoir s'adapter aux demandes du marché pour des produits toujours plus variés, répondre à des normes sanitaires de plus en plus strictes et trouver des solutions pour maintenir leur performance industrielle dans un contexte de crise énergétique et de flambée des prix.

Les produits délicats de pâtisserie, les desserts lactés, les légumes, les produit à base de protéine végétale et autres mets salés tels que les friands à base de viande ou de fromage peuvent compliquer le processus de cuisson : des éclaboussures ou des résidus de nourriture sont susceptibles d'encrasser le four et entraîner une contamination des aliments ou un risque d'incendie. En outre, les risques pour la santé liés aux produits à base de viande ou avec une garniture à base d'œufs ou de lait nécessitent des opérations de nettoyage strictes et spécifiques fixées par les normes d'hygiène en vigueur.

M-DAN : un four pour la cuisson des produits délicats

Le nouveau four M-DAN de MECATHERM a été développé pour répondre aux exigences de cuisson des produits délicats de pâtisserie, desserts lactés, légumes, produits à base de protéine végétale et autres mets salés tels que les friands à base de viande ou de fromage. Lors de la mise au point de ce four, les équipes de Recherche & Développement ont travaillé autour de 3 axes majeurs :

- **La facilité de nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur du four**, gage d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **La précision de cuisson**, gage de flexibilité pour la cuisson d'une large gamme de produits
- **L'efficacité énergétique et le rendement**, gage de performance industrielle

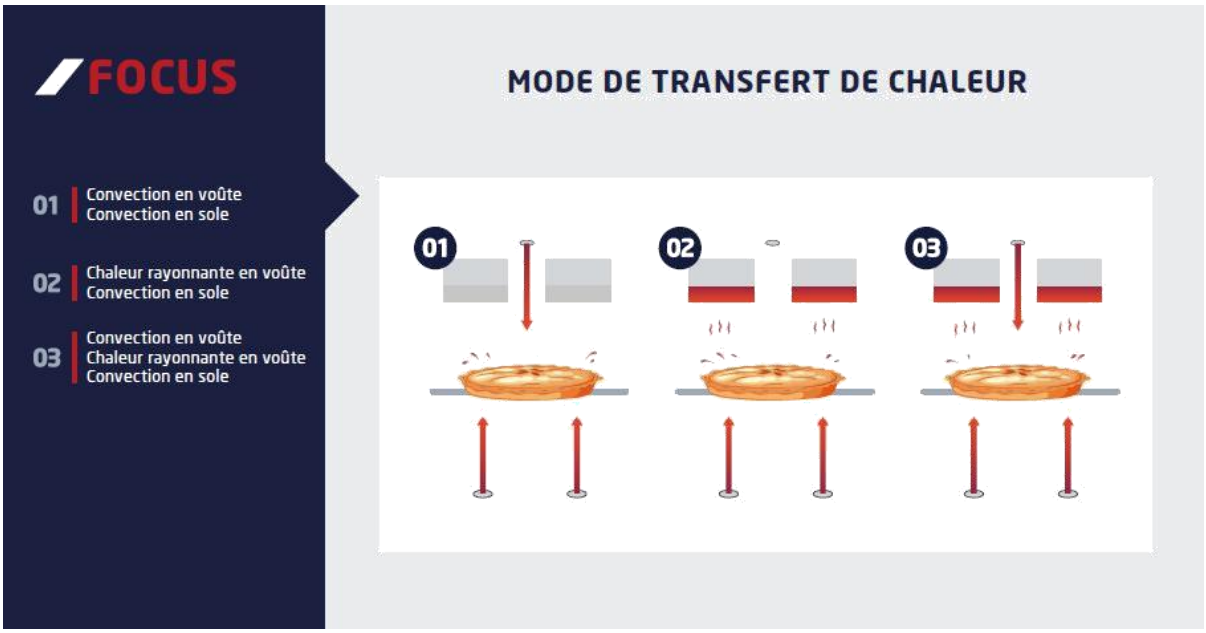
M-DAN : un nettoyage simple et efficace

Afin de répondre aux impératifs d'hygiène, MECATHERM a développé **un four facilitant les opérations de nettoyage** qui doivent parfois être réalisées plusieurs fois par semaine ou même quotidiennement selon les produits. Le four M-DAN est compatible pour le nettoyage à grande eau, grâce à une conception drainante à l'intérieur comme à l'extérieur. Fabriqué en matériaux tout inox, sa conception intérieure ainsi que sa carrosserie étanche permettent le drainage des eaux usées. Des portes ergonomiques à ouverture latérale et des trappes d'accès ont été installées des deux côtés, sur toute la longueur du four, pour faciliter l'accès à la chambre de cuisson et aux convoyages, 100% inox. Les opérateurs ont ainsi un accès complet à l'ensemble des zones d'encrassement sans avoir à démonter des éléments, ce qui simplifie et accélère le processus de nettoyage, y compris lorsqu'il y a peu d'espace pour circuler autour du four. Le four est également doté de brosses rotatives automatiques pour le nettoyage des tapis, et de tiroirs bas permettant de facilement récupérer les résidus solides après cuisson.

➔ Cliquez sur l'image pour découvrir le nettoyage du four M-DAN en vidéo : https://youtu.be/gyl28UBqlF8

M-DAN : une cuisson sur mesure pour une large gamme de produits

Avec une courbe de température précise et 3 combinaisons de modes de transfert de chaleur, le four M-DAN offre la **flexibilité** requise pour répondre à la demande en matière de diversité de produits tels que les produits délicats de pâtisserie, les desserts lactés, les légumes, les produit à base de protéine végétale et autres mets salés comme les friands à base de viande ou de fromage. La construction modulaire du four offre des zones de chauffe compactes et indépendantes à l'intérieur desquelles l'industriel peut effectuer un réglage précis des flux de chaleur (par convection et/ou rayonnement), de l'intensité de chauffe et de la vitesse de l'air afin d'obtenir la cuisson souhaitée. Cette précision de cuisson est notamment indispensable pour les produits de pâtisserie à fourrage liquides comme les tartes ou mets salés comme les gratins dauphinois composés de préparations et ingrédients aux consistances différentes, qui doivent impérativement être préservées lors de la cuisson.



M-DAN : une performance optimale

Le four M-DAN offre une surface de cuisson importante, jusqu'à 230m², permettant aux industriels de maximiser le rendement de leur four. De plus, la grande réactivité du four, qui régule rapidement sa température permet l'optimisation du temps de cuisson des produits. Cela permet à l'industriel de changer de recette sans temps de latence pour un rendement optimisé. La combinaison de la radiation et de la convection et la modulation de la cuisson en temps réel permettent également de minimiser considérablement les pertes de produits en évitant le phénomène de « Flash Heat » lors des démarrages ou des changements de production. L'apport d'énergie est en effet lissé sur les premiers produits cuits dans le four.

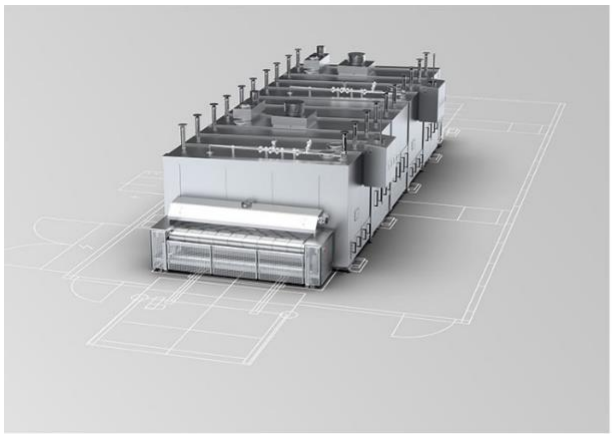
Le four M-DAN a également été conçu en tenant compte des enjeux de développement durable des industriels. La cuisson par convection à basse température du M-DAN permet de réduire les déperditions énergétiques avec un temps de cuisson optimisé et des fumées émises moins chaudes. Le four est également doté d'une gestion fine de l'humidité via la fonction d'assistance au réglage de l'ouverture des ouras. Cela permet de dégager le surplus de vapeur de la chambre de cuisson et de gérer précisément l'entrée d'air en évitant toute déperdition de chaleur inutile.
Conçu pour optimiser la consommation d'énergie et donc réduire ses émissions de CO_2 et d'Oxydes d'Azote (NOx), le four M-DAN fonctionne aussi bien avec des générateurs thermiques au gaz, que des batteries de résistances électriques. Cette **compatibilité avec des générateurs thermiques électriques** répond aux attentes de plus en plus importantes du marché en termes de performance énergétique et de développement durable puisque leur utilisation permet d'éliminer les émissions de CO_2 liées au fonctionnement du four.

Le four est également **compatible avec la solution digitale M-Care**, une application dédiée à **la maintenance prédictive** qui permet de prévenir les défaillances, d'éviter les pannes coûteuses, d'optimiser le taux de disponibilité des installations et la performance de la ligne de production.

« Avec notre nouveau four M-DAN, nous répondons aux besoins des industriels en recherche d'un four réactif, précis, efficace et performant pour la cuisson de leurs produits délicats de pâtisserie, desserts lactés, légumes, produits à base de protéine végétale et autres mets salés tels que les friands à base de viande ou de fromage. Il répond aux enjeux de flexibilité et d'efficience énergétique, en plus d'être particulièrement facile à opérer et facile à nettoyer. Sa haute nettoyabilité est indéniablement son atout majeur qui permet le respect des normes sanitaires les plus strictes sans perdre du temps avec des opérations de nettoyage fastidieuses et chronophages, » explique Xavier Gotti, Chef de Produit Four.

" *Le récent développement du four M-DAN s'inscrit dans la continuité de notre mission de simplifier la vie de nos clients. Nos équipes sont mobilisées dans le développement de solutions innovantes permettant de les accompagner vers un succès durable. Chez MECATHERM, nous faisons continuellement évoluer notre offre et investissons en R&D pour répondre aux défis de qualité produit, de performance industrielle et de développement durable que le marché doit relever quotidiennement. »* complète Raymond Nogaël, VP Marketing and Business Development, TMG.

Visuels :



MECATHERM lance le four M-DAN, hautement nettoyable, adapté pour la cuisson des produits de boulangerie et pâtisserie déclicats et du marché du Food

Desserts lactés cuits dans le four M-DAN de MECATHERM

Légumes cuits dans le four M-DAN de MECATHERM

Tartes aux fruits cuites dans le four M-DAN de MECATHERM

A 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. 420 collaborateurs développent le savoir-faire de MECATHERM. 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

A propos de TMG

Détenue majoritairement par le groupe UNIGRAINS, TMG est une alliance d'équipementiers et de prestataires de services organisés dans une logique de partenariat privilégié, au service de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle. Positionnées parmi les leaders des marchés où elles opèrent, les sociétés de TMG accompagnent les industriels du monde entier dans leurs défis de qualité produit, d'optimisation des coûts et de gain en efficacité, tout en intégrant les enjeux liés au développement durable.