

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



LES FAÇONNEUSES



LES FAÇONNEUSES SERIES 1000 et 2000

Caractéristiques techniques

Conçu et fabriqué en France, uniquement avec des composants de grandes marques et des matériaux haut de gamme, le matériel Gecoma a été pensé pour durer de longues années et vous assister sans faiblir, au quotidien et dans vos périodes d'intense activité.

- Position des tapis semi-horizontale:
Allongement long et progressif
Respect des pâtes hydratées.

- FA 2003 : Entraînement par courroie,
Silence de fonctionnement,
Suppression du graissage.
Sans entretien, nettoyage uniquement.

- Moteur à réducteur cycloïdal intégré:
Très haut rendement,
Simplification de la transmission,
Fiabilité accrue.
Façonnage parfait
et fiabilité éprouvée



Sécurité :
Carénage total.



Sécurité :
Trémie basculante
à arrêt immédiat.



Racleurs démontables,
à positionnement
variable, suivant
l'ouverture.



Poignées de transport
intégrées à la
structure.

| | FA1002 | FA 2003 |
|--|-------------------------|-----------|
| Entraînement | Chaîne | Courroie |
| Rouleaux de laminage | 2 | 3 |
| Prélaminage | x | ✓ |
| Racleurs démontables | ✓ | ✓ |
| Poignées « quart de tour » | ✓ | ✓ |
| Sécurité active par trémie d'entrée basculante | ✓ | ✓ |
| Longueur d'allongement : 80 cm | ✓ | ✓ |
| Production horaire | 1500 | 1800 |
| Poids maximum des pâtons | 1500 g | 1500 g |
| Tablette de réception | FA 1002 T | FA 2003 T |
| Commandes droite ou gauche (à préciser à la commande) | Série | Série |
| Alimentation : 380V/3+N/50Hz Puissance : | 0,55 kW | 0,55 kW |
| Dimensions hors tout (mm) : | H : 620 L : 945 P : 715 | |
| Entraxe intérieur : | 792 | |
| OPTIONS : - Socle simple sur roulettes - Tapis 1000 Spécial balancelle, Motorisé, Rétractable. - Tapis 1000 sur socle, motorisé, rétractable. - Tapis 1500 sur socle, motorisé, rétractable. | | |

FA 2003, 3 rouleaux, courroie :



FA 1002, 2 rouleaux, chaîne :



FA 2003 T sur r epose-pâtons



FA 2003 sur tapis 1000 sur socle



Tapis 1000 motorisé, rétractable



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com

