

GECOMA

Spezzatrice arrotondatrice automatica



GECOMA ADVANTAGES

Il funzionamento dell'arrotondatrice automatica si basa sul principio di gravità e che non genera stress nella pasta

- ▶ ***Tramoggia di serie da 150kg di pasta***
- ▶ ***Tramoggia teflonata***
- ▶ ***Griglia di sicurezza scorrevole***
- ▶ ***Piastra di arrotondamento adattabile a tutti i tipi di pasta***
- ▶ ***Manopola di regolazione di velocità e peso di facile utilizzo***
- ▶ ***Contatore di pezzi programmabile***



Automatic dividers rounders

Characteristics

	PE110	PE120	PB110	PB120	PB Short belt
▶ Piston diametre	110	120	110	120	110
▶ Minimum dough ball weight	60 G	100 G	60 G	100 G	60 G
▶ Maximum dough ball weight	600 G	1000G	600 G	1000G	600 G
▶ Adjustment of dough ball weight by rotating wheel	X	X	X	X	X
▶ Speed adjustment by rotating wheel	X	X	X	X	X
Production: 1000 to 2000pcs/hour	X	X	X	X	X
▶ Pieces counter with automatic stop	X	X	X	X	X
▶ Stainless steel hopper with teflon coating 150kg dough capacity	X	X	X	X	X
▶ Sliding security grid	X	X	X	X	X
▶ Rounding plate			X	X	X
▶ Automatic flour duster	Option	Option	Option	Option	/balancelle
▶ Dimensions L: length A: width H: height	L: 1750 A: 810 H: 1500	L: 1750 A: 810 H: 1500	L: 1750 A: 810 H: 1500	L: 1750 IA: 810 H: 1500	L: 1450 A: 810 H: 1500
▶ Net weight	580 kg	580 kg	590 kg	590 kg	585 kg
▶ Power supply:Tri 400V /tri .50hz. Power: 1,5KW	X	X	X	X	X



Pieces counter



Oil level



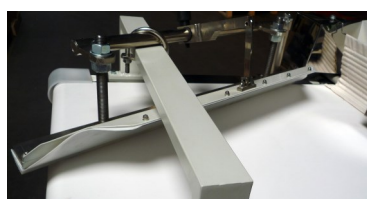
Weight counter



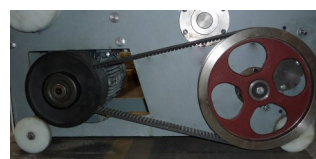
Detail—piston in action



Detail—piston in action



**Short belt
Adjustable rounding**



**Drive system
Speed variation**

GECOMA

65 Rue François MOUTON
ZI Les ETAINGS
42800 CHATEAUNEUF

Tel: 04 77 25 29 69
Fax: 04 77 75 55 09
eMail : contact@gecoma.net