

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

