

GECOMA

Les Petrins à spirale

Performances exceptionnelles

F Le pétrin à spirale de la gamme IG est la machine idéale pour les pâtisseries, les boulangeries, les traiteurs, les pizzerias. A tête fixe ou relevable, cuve fixe ou amovible il est disponible selon les versions, en motorisation monophasée, triphasée 1 ou 2 vitesses, pour des capacités de 5 à 60 kg de pâte.



GB

Spiral mixer

*Outstanding
Performance*

Spiral mixer model IG represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use. It is available with monophasé, threephase motor or threephase motor 2 speeds (except 5 and 8 kg).



F

Caractéristiques Techniques

- Cuve, spirale, soc et grille en acier inoxydable haute résistance
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile
- Disponible en motorisation monophasée ou triphasée 1 vitesse, ou triphasée 2 vitesses (sauf 5 et 8 kg)
- Minuterie en série sur modèles 12 à 60 kgs
- Roulettes à frein sur modèles 12 à 44 kgs
- Structure en acier grande épaisseur
- Peinture poudre époxy spéciale alimentaire
- Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE



IG5-8



IG12-18-25-38-44

GB

Technical Specifications

- The steel-bowl, the spiral, the shaft are made in strong high stainless steel
- The protection cover is made in stainless steel for the chain drive system has been used a geared motor
- Standard timer from 12 to 60 kg
- The models from 12 to 44 kg will be supplied complete with wheels with brake
- The frame is made in thick stainless steel
- As for the painting, only not-toxic powders suitable for foods were utilized
- The electric system and the safety devices are conform to the european regulations



IG60



IG12-18-25-38-44A



Caractéristiques Techniques / Technical Specifications

TETE E CUVE FIXE / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL

Modèle Model	Capacité de pâte Kneading capacity	Capacité de farine Flour capacity	Volume de la cuve Bowl volume	Dimension de la cuve Bowl dimension	Puissance du moteur Motor power	Volt	Dimensions Dimensions mm			Poids Weight
	kg	kg	lt	mm	kw		A	C	B	kg
IG5M	5	3	7	237 x 160	0,37	230/50	540	260	527	33
IG5T	5	3	7	237 x 160	0,37	400/50/3	540	260	527	33
IG8M	8	5	10	260 x 200	0,37	230/50	550	280	555	36
IG8T	8	5	10	260 x 200	0,37	400/50/3	550	280	555	36
IG12M	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	675	350	690	60
IG12T	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	675	350	690	60
IG12D	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	675	350	690	60
IG18M	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	697	390	690	65
IG18T	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	697	390	690	65
IG18D	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	697	390	690	65
IG25M	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	762	430	770	95
IG25T	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	762	430	770	95
IG25D	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	762	430	770	95
IG38M	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	818	480	770	105
IG38T	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	818	480	770	105
IG38D	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	818	480	770	105
IG44M	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	842	530	770	110
IG44T	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	842	530	770	110
IG44D	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	842	530	770	110
IG60M	60	40	75	550 x 370	2,6	230/50	1020	575	1010	250
IG60T	60	40	75	550 x 370	2,6	400/50/3	1020	575	1010	250
IG60D	60	40	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	1020	575	1010	250

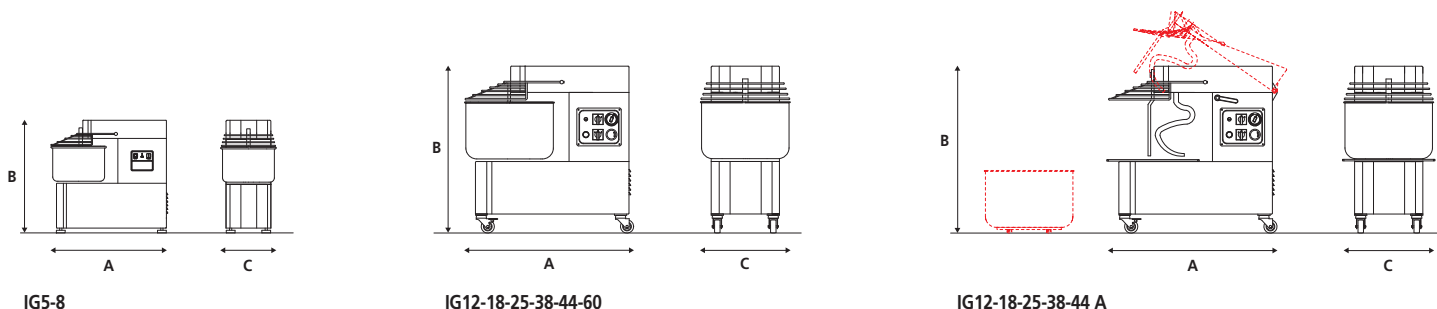
TETE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL

Modèle Model	Capacité de pâte Kneading capacity	Capacité de farine Flour capacity	Volume de la cuve Bowl volume	Dimension de la cuve Bowl dimension	Puissance du moteur Motor power	Volt	Dimensions Dimensions mm			Poids Weight
	kg	kg	lt	mm	kw		A	C	B	kg
IG12AM	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	690	350	690	80
IG12AT	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	690	350	690	80
IG12AD	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	690	350	690	80
IG18AM	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	715	390	690	85
IG18AT	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	715	390	690	85
IG18AD	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	715	390	690	85
IG25AM	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	780	430	770	115
IG25AT	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	780	430	770	115
IG25AD	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	780	430	770	115
IG38AM	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	838	480	770	130
IG38AT	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	838	480	770	130
IG38AD	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	838	480	770	130
IG44AM	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	878	530	770	140
IG44AT	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	878	530	770	140
IG44AD	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	878	530	770	140
IG60AD	60	40	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	1020	575	1010	250

M= Moteur monophasé / Single-phase Motor

T= Moteur triphasé / Three-phase Motor

D= Moteur triphasé 2 vitesses / Three-phase Motor 2 speed



IG5-8

IG12-18-25-38-44-60

IG12-18-25-38-44 A



65, rue François Mouton - Z.I. LES ETAINGS - 42800 CHATEAUNEUF - FRANCE
 Tél. +33 (0) 4 77 75 29 69 - Fax +33 (0) 4 77 75 55 09
 contact@gecoma.net - www.gecoma.net