

# GECOMA

## Les Diviseuses Diviseuses - Formeuses

- F** La nouvelle diviseuse GECOMA
- Une diviseuse classique rectangulaire avec des taloches amovibles en plastique non adhérent et des couteaux biseautés en inox pour une meilleure répartition de la pâte et une coupe parfaite.
  - Une remontée hydraulique des couteaux et des portes latérales pour faciliter le nettoyage.
  - Une formeuse destinée à recevoir toutes sortes de grilles permettant de produire différents pains de traditions non façonnés prêts à mettre au four.
  - Une tasseuse pour préparer le beurre et la pâte pour les viennoiseries.

- GB** GECOMA dough divider
- A classic rectangular dough divider with removable stamps in food alimentary, non-stick plastic and bevelled, stainless steel blades for a perfect cutting of the dough.
  - The hydraulic system that regulates the ascent of the blades and the lateral plates facilitate the cleaning of the machine.
  - A special body to accept all types of grids in order to obtain various shapes and dimensions of bread, ready to be baked.
  - A dough press to prepare butter and pastry dough.

- I** La spezzatrice GECOMA
- Una spezzatrice rettangolare classica con tasselli-prensa estraibili realizzati in plastica alimentare antiaderente e lame di taglio in acciaio inossidabile smussato per un taglio perfetto della pasta.
  - Il sistema idraulico di salita dei coltelli e le porte laterali consentono una facile pulizia.
  - Un speciale telaio per ricevere tutti i tipi di griglie per produrre pane di differenti forme e dimensioni pronto per la cottura.
  - Una pressa per preparare burro e pasta per dolci.



# DV20

- F** De conception robuste, la nouvelle diviseuse GECOMA, vous accompagnera longtemps dans votre fournil.

Elle est construite avec des matériaux de qualités, les pièces sont traitées anti corrosion et la carrosserie est recouverte de peinture epoxy cuite au four. Les portes latérales assurent une facilité d'accès pour le nettoyage des mécanismes intérieurs. La poignée du couvercle facilite la fermeture de celui ci.

- GB** GECOMA dough divider, thanks to its robust construction, will serve you for a long time in your bakery.

It is manufactured with high quality components; the components are given a corrosion-inhibiting finishing and the paint of the body is realized with baked epoxy powder. The lateral plates guarantee an easy access to facilitate the cleaning of the internal mechanism. The comfortable handle of the lid facilitates its opening and closing.

- I** Per la sua costruzione robusta, la spezzatrice GECOMA, vi accompagnerà negli anni nel lavoro del vostro panificio.

È costruita con materiali di elevata qualità, le parti a contatto con la pasta sono realizzate con materiali idonei per uso alimentare, la verniciatura del corpo è realizzata con polveri epossidiche. Le porte laterali permettono un facile accesso per la pulizia di meccanismi interni. Una comoda impugnatura facilita la chiusura del coperchio.



## Équipement / Equipment / Dotazione

**F** DE SERIE

- Cuve rectangulaire 20 divisions
- Remonté automatique des couteaux

EN OPTION

- Kit antiprojection de farine
- Couvercle avec revêtement Téflon
- Bac de fleurage
- Régulateur de pression
- Plaque inox de transfert
- Feutre laine
- Grilles 40/80 division
- Abillage inox

**GB** STANDARD:

- Rectangular tank 20 divisions
- Automatic ascent of blades

OPTIONAL:

- Flour anti-spatter kit
- Teflon-coated head cover
- Flour basin
- Adjustable pressure knob
- Stainless steel plate for dough transfer
- Wool felt
- Grids 40/80 divisions
- Stainless steel body revestment

**I** DOTAZIONI DI SERIE

- Vasca rettangolare 20 divisioni
- Risalita automatica dei coltelli

OPTIONAL

- Kit raccolta farina
- Rivestimento testata antiaderente in teflon
- Sistema antispruzzo farina
- Regolatore di pressione
- Piatto inox per trasferimento pane
- Feltro in lana
- Griglia da 40/80 divisioni
- Rivestimento corpo inox



# DV20T "Getradit"



- F** 3 fonctions en une seule machine!
- Diviseuse hydraulique classique 20 divisions,
  - Diviseuse-formeuse de pâtons prêts à enfourner
  - Tasseuse à gras pour étaler les beurrés

**Plus de rupture!** Vous sortez votre pâton tenu au froid. Vous divisez, vous enfournez, vous cuisez. Pas de détente, pas de façonnage. 30 minutes de la division à la fin de cuisson!

**Un résultat parfait!** Le système hydraulique progressif évite de dégazer les pâtes pointées, et permet au pain de conserver tout son alvéolage. Les baguettes sont "formées" dans la grille, évitant ainsi l'aspect "cicatrice" sur les bords.

**Une machine polyvalente!** Getradit est aussi une diviseuses classique 20 divisions, avec remontée automatique des couteaux pour le nettoyage et système anti-projection de farine. Le passage entre les fonctions Diviseuse, Formeuse et Tasseuse, s'effectue sans démontage des grilles.

- GB** 3 functions in the same machine!
- Hydraulic dough divider 20 divisions.
  - Divider-moulder for bread ready to be baked.
  - Press for butter and food dough.

**No pauses!** Take out the dough kept cold. Divide, place it into the oven, bake it. No waste of time; no need of moulding it. 30 minutes from division to baking!

**A perfect result!** The progressive hydraulic system avoids to degas the dough and allows the bread to keep its alveolar shape. The baguettes are "moulded" in the grid, thus avoiding the "scar" aspect on their border.

**A multifunctional machine!** Getradit is also a classic dough divider 20 divisions, provided with an automatic ascent of the blades for an easy cleaning and a flour anti-spatter system. The passage among the Dividing, Moulding and Compacting phases is carried out without disassembling the grids.

- I** 3 funzioni in una sola macchina!
- Spezzatrice idraulica 20 divisioni.
  - Spezzatrice-Formatrice per pane pronto da cuocere
  - Pressa per burro e paste alimentari

**Nessuna sosta!** Prendete la pasta tenuta in freddo. Spezzate la pasta, infornate il pane, lasciate cuocere. Senza perdita di tempo, senza formatura. 30 minuti dalla divisione a fine cottura!

**Un risultato perfetto!** Il sistema idraulico progressivo evita di degassare la pasta e permette il pane di mantenere la piena alveolarità. Le baguette sono "formate" nella griglia, evitando l'aspetto "cicatrice" sui bordi.

**Una macchina versatile!** Getradit è anche una classica spezzatrice a 20 divisioni, con sistema di risalita automatica dei coltelli, per una facile pulizia degli stessi. Il passaggio tra le funzioni di spezzatrice e stesura (compattazione) avviene senza rimuovere la griglia.

## Équipement / Equipments / Dotazione

- F** DE SERIE :
- Fonction Diviseuse:
- Cuve rectangulaire 20 divisions
  - Remonté automatique des couteaux
  - Kit anti-projection de farine
  - Couvercle avec revêtement Téflon
  - Bac de fleurage

- Fonction Diviseuse-Formeuse:
- Régulateur de pression
  - Plaque inox de transfert
  - Feutre laine
  - Grilles 10 baguettes
  - Support grilles sur la porte (Pouvant contenir 2 grilles)

EN OPTION :

Grilles des différents mesures. Voir le détail au verso, Abillage inox.

- GB** STANDARD:
- Divider functions:
- Rectangular tank 20 divisions
  - Automatic ascent of the blades
  - Flour anti-spatter kit
  - Teflon-coated head cover
  - Flour basin

- Moulder functions:
- Adjustable pressure knob
  - Stainless steel plate for dough transfer
  - Wool felt
  - Grid 10 baguettes
  - Grid holder on the door (appropriate to keep 2 grids)

OPTIONAL:

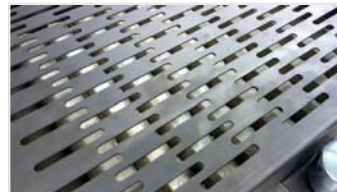
Grid of various dimensions. See on following page the details. Stainless steel body revestment

- I** DI SERIE
- Funzione spezzatrice:
- Vasca rettangolare 20 divisioni
  - Risalita automatica dei coltelli
  - Sistema antispruzzo farina
  - Coperchio testata con rivestimento in teflon
  - Vaschetta per farina

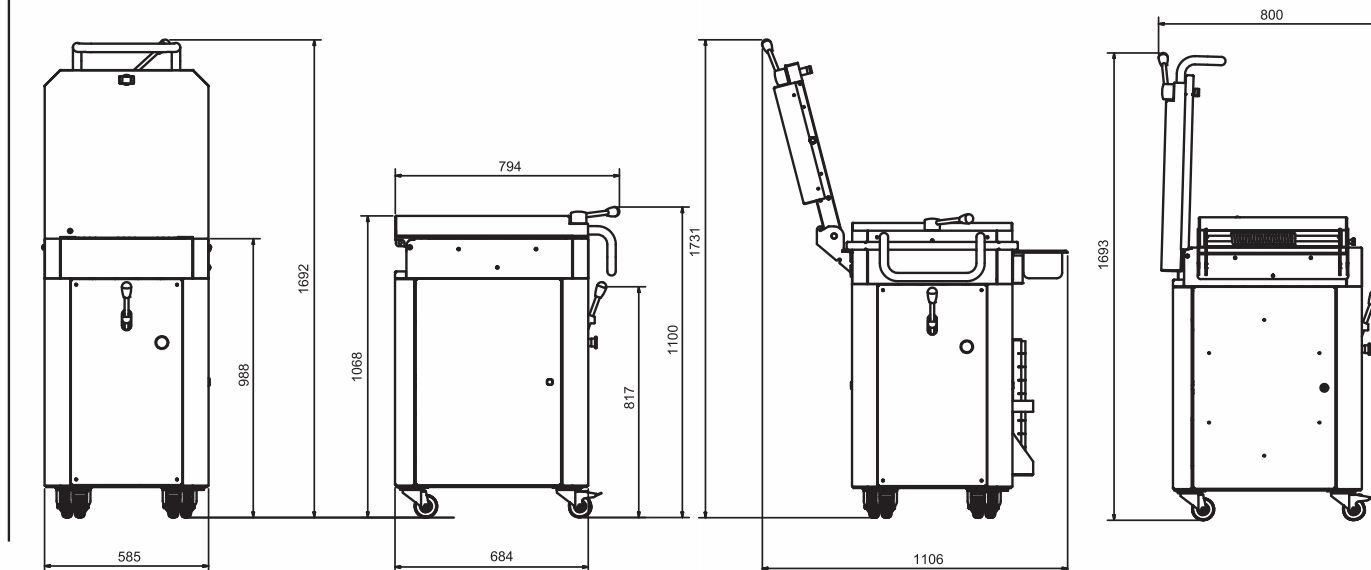
- Funzione formatrice:
- Regolatore di pressione
  - Piatto inox per trasferimento pane
  - Feltro in lana
  - Griglia 10 baguettes
  - Porta griglie sulla porta (per 2 griglie)

OPTIONAL :

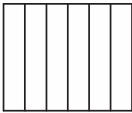
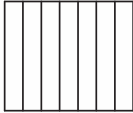
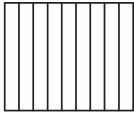
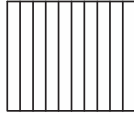

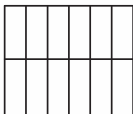

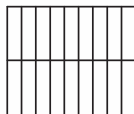
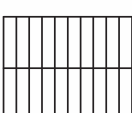
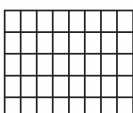
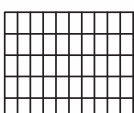
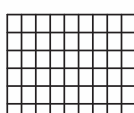
Griglie di misure diverse. Vedi dietro i dettagli delle griglie disponibili. Rivestimento corpo inox



## Dimensions / Dimensions / Dimensioni



## Grilles / Grids / Griglie

	<b>80x400mm</b> 6 Pains Portions Porzioni 6x1		<b>68x400mm</b> 7 Pains Portions Porzioni 7x1		<b>53x400mm</b> 9 Pains Portions Porzioni 9x1		<b>48x400mm</b> 10 Pains Portions Porzioni 10x1
	<b>96x200mm</b> 10 Pains Portions Porzioni 5x2		<b>80x200mm</b> 12 Pains Portions Porzioni 6x2		<b>680x200mm</b> 14 Pains Portions Porzioni 7x2		<b>53x200mm</b> 18 Pains Portions Porzioni 9x2
	<b>48x200mm</b> 20 Pains Portions Porzioni 10x2		<b>60x80mm</b> 40 Pains Portions Porzioni 8x5		<b>48x80mm</b> 50 Pains Portions Porzioni 10x5		<b>53x67mm</b> 54 Pains Portions Porzioni 9x6

## Caractéristiques techniques / Technical characteristics / Caratteristiche tecniche

Modèle Model Modello	Cuve Tank Vasca	Capacité Capacity Capacità		Dimensions Dimensions Dimensioni	Puissance Power Potenza	Poids Weight Peso
		Min.	Max.			
mm.		kg	kg	mm.	Kw.	kg
DV 20	480x400x130	5	17	585x800x1693	1.5	235
DV 20T	480x400x130	5	17	1106x800x1732	1.5	280

# GECOMA

**GECOMA**  
Bakery and Pastry Equipment  
Z.I. Les Etaings  
42800 CHATEAUNEUF - France

Tél +33 (0) 477 752969  
Fax +33 (0) 477 755509  
contact@gecoma.net  
www.gecoma.net

