GECOMA

Les Pétrins à fourche

FORKED KNEADING FOX SERIE
IMPASTATRICE A FORCELLA SERIE FOX

F **PETRIN A AXE OBLIQUE AVEC CUVE FREINEE**
Les Pétrins à fourche Modèle FOX est particulièrement indiqué pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

GB **FORK MIXER WITH BRAKED BOWL**
Forked kneading model FOX is particularly suitable to make soft doughes. The particular shape of the tool and his bowl allows to get non-warmed up and oxygenated doughes very quickly, for a very high quality of the final product.

I **IMPASTATRICE A FORCELLA CON VASCA FRENATA**
L'impastatrice a forcella Serie FOX è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

(F) PETRIN A AXE OBLIQUE AVEC CUVE FREINEE

Les Pétrins à fourche Modèle FOX est particulièrement indiqué pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- CUVE EN ACIER INOXIDABLE
- OUTIL EN ALUMINIUM ALIMENTAIRE
- REDUTION PAR COURROIE POLY-V
- FREIN DE CUVE ASSISTE
- DISPONIBLE EN VERSION MANUELLE OU AUTOMATIQUE

(I) IMPASTATRICE A FORCELLA CON VASCA FRENATA

L'impastatrice a forcella Serie FOX è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA IN ACCIAIO INOX
- FORCELLA IN ALLUMINIO ALIMENTARE
- TRASMISSIONE CON RIDUTTORE A VITE SENZA FINE E CINGHIA POLY-V
- FRENATURA ASSISTITA DELLA VASCA
- DISPONIBILE IN VERSIONE MANUALE O AUTOMATICA

(GB) FORK MIXER WITH BRAKED BOWL

Forked kneading model FOX is particularly suitable to make soft doughes. The particular shape of the tool and his bowl allows to get non-warmed up and oxygenated doughes very quickly, for a very high quality of the final product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- BOWL IN STAINLESS STEEL
- FORK MADE IN ALLUMINIUM FOR FOOD
- DRIVE BY GEARBOX AND POLY-V BELT
- ASSISTED BRAKE OF THE BOWL
- AVAILABLE MANUAL OR AUTOMATIC VERSION

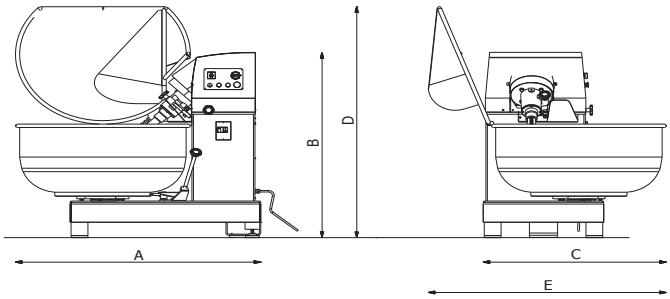
VERSION MANUEL
MANUAL VERSION
VERSIONE MANUALE

VERSION AUTOMATIQUE
AUTOMATIC VERSION
VERSIONE AUTOMATICA

DESIGN E-DIRECT SRL ED 09/15
PHOTO Mario Oliva

Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto
The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product.

DIMENSION / DIMENSION / DIMENSION



BRAS RELEVABLE
FORK TOOL LIFTABLE

UTENSILE A FORCELLA SOLLEVABILE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / DATI TECNICI

	Modèle Model Modello	Capacité de pâte Kneading capacity Capacità d'impasto kg	Capacité de farine Flour Capacity Capacità Farina kg	Capacité de coulage Coulage Capacity Capacità Coulage lt	Puissance Power Potenza kw	Volt Volt Volt	Dimensions Dimensions Dimensioni mm A	B	C	D	E	Poids Weight Peso kg
Version Manuelle Manual Version Versione Manuale	FOX 80	80	50	30	3/4,5	400/50/3	1300	1320	940	1550	1270	460
	FOX 120	120	80	45	3/4,5	400/50/3	1400	1320	1020	1600	1350	480
	FOX 160	160	120	60	3/4,5	400/50/3	1500	1320	1100	1650	1430	500
Version Automatique Automatic Version Versione Automatica	FOX 80 A	80	50	30	3/4,5	400/50/3	1300	1320	940	1550	1270	460
	FOX 120 A	120	80	45	3/4,5	400/50/3	1400	1320	1020	1600	1350	480
	FOX 160 A	160	120	60	3/4,5	400/50/3	1500	1320	1100	1650	1430	500

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

MADE IN FRANCE