

GECOMA

Les Petrins à spirale automatique

Extrême productivité

F Le pétrin à spirale automatique de la gamme BM est la machine idéale pour les boulangeries de production moyenne ou importante. Fabriqué en acier épais et des composants mécaniques et électriques éprouvés, il est prévu pour des fabrications en continu et les pâtes les plus fermes. Les outils et la cuve sont optimisés pour un pétrissage rapide et un échauffement minimum des pâtes. Il est disponible pour des capacités de 60 à 250 kg de pâte.



GB **Automatic
spiral mixer**
Extreme productivity

Automatic spiral mixer Model BM represents the ideal machine for bakeries and confectioner's. It is available with a dough capacity from 60 to 250 kg. It is made in thick stainless steel and highly reliable and strong mechanical components for a continuous use and to get tough doughes.



F

Caractéristiques Techniques

- Cuve, spirale, soc et grille en acier inoxydable haute résistance
- 2 moteurs indépendants pour spirale et cuve
- 2 vitesses, 2 minuteries, passage automatique de 1^{ere} en 2^{eme}
- Inversion du sens de rotation de la cuve
- Rotation de la cuve par impulsion
- Transmission par courroies trapézoïdales, sans entretien et silencieuse
- Châssis sur roulettes, avec blocage par pieds vissant, pour déplacement aisé

GB

Technical Specifications

- The steel-bowl, the spiral, the shaft are made in strong high stainless steel
- Two independent motors for spiral and bowl
- Two electronic timers for an automatic management of operating speeds
- A reversible bowl
- A chain drive system made using trapezoidal belts to get the highest silence
- The rear wheels give an easy movement

BM60-80-100-130-160-200-250

Option / Optional



Tableau de commande numérique
Digital control panel



Compteur d'eau
Water counter





BMRB/BMRS **80-100-130-160-200-250**

F L'ensemble basculant est constitué par un pétrin modèle BM et par un élévateur basculeur hydraulique qui permet le déchargement de la pâte directement sur un banc ou une diviseuse-peseuse de groupe automatique. D'une conception très robuste, il offre une manipulation aisée en toute sécurité. Il est possible de le placer à droite ou à gauche de la machine. Il est disponible en 2 hauteurs et pour les modèles de 80 à 250 kg.

GB Automatic tipping spiral mixer consists of a mixer model BM and a hydraulic tipping device which makes it possible the discharge of the dough on worktable or divider; they are placed on the right or on the left of the machine. It is available in a range with a dough capacity from 80 to 250 kg.



Caractéristiques Techniques / Technical Specifications

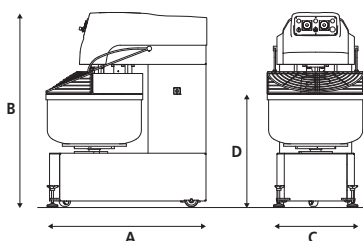
Modèle Model	Capacité de pâte Kneading capacity kg	Capacité de farine Flour capacity kg	Volume de la cuve Bowl volume lt	Moteur de la spirale Spiral motor kw	Moteur de la cuve Bowl motor	Poids Weight kg
BM60	60	40	100	1,5/3	0,55	370
BM80R	80	53	130	3/5,2	0,75	510
BM100R	100	66	160	3/5,2	0,75	520
BM130R	130	86	200	3/5,2	0,75	580
BM160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
BM200	200	133	290	6,5/11	1,1	830
BM250	250	166	390	6,5/11	1,1	870
BMRB80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	960
BMRB100R	100	66	160	3 / 5,2	0,75	980
BMRB130R	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1020
BMRB160R	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1330
BMRB200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1350
BMRB250	250	166	390	6,5 / 11	1,1	1430
BMRS80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	1160
BMRS100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	1180
BMRS130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1220
BMRS160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1550
BMRS200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1570
BMRS250	250	166	390	6,5 / 11	1,1	1650

Note: Version "R" pour 160/200/250 sur demande / "R" version for 160/200/250 on demand

Dimensions

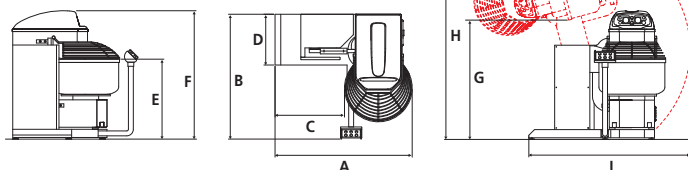
Modèle Model	A	B	C	D
BM60	1180	1312	630	800
BM80R	1305	1460	730	830
BM100R	1305	1460	730	850
BM130R	1355	1460	830	870
BM160	1440	1560	930	870
BM200	1490	1560	930	910
BM250	1580	1560	1030	950

BM60-80-100-130-160-200-250



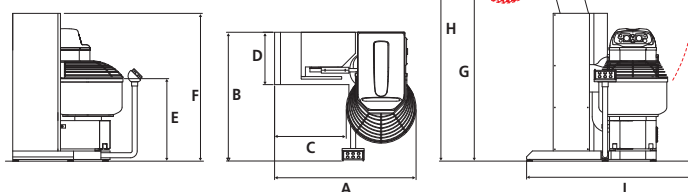
Modèle Model	VERSION VIDAGE SUR PLAN / POURING ONTO TABLE								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
BMRB80R	1650	1550	930	620	935	1570	1545	2360	1880
BMRB100R	1650	1550	880	620	975	1570	1535	2350	1880
BMRB130R	1700	1550	880	620	995	1570	1480	2420	1880
BMRB160	1750	1650	830	620	990	1680	1440	2550	1930
BMRB200	1750	1650	830	620	1040	1680	1430	2550	1980
BMRB250	1800	1650	780	620	1040	1680	1380	2550	2100

BMRB80-100-130-160-200-250



Modèle Model	VIDAGE DANS TRÉMIE / POURING INTO HOPPER								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
BMRS80R	1650	1550	930	620	935	1750	2070	3000	1880
BMRS100R	1650	1550	880	620	975	1750	2060	3000	1880
BMRS130R	1700	1550	880	620	995	1750	2000	3050	1880
BMRS160	1750	1650	830	620	990	1750	1990	3090	1930
BMRS200	1750	1650	830	620	1040	1750	1980	3020	1980
BMRS250	1800	1650	780	620	1040	1750	1930	3100	2100

BMRS80-100-130-160-200-250



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