



Découvrez notre sélection de matériel pâtisserie et boulangerie professionnel afin de vous proposer tout le matériel indispensable et l'équipement nécessaire à la bonne préparation de vos pains, de vos viennoiseries et de vos pâtisseries. De la préparation de vos pâtes à la présentation de vos créations culinaires, nous vous avons sélectionné les meilleurs produits parmi les plus grandes marques du marché de la restauration professionnelle, pour vous proposer un équipement pâtisserie et un équipement boulangerie professionnel de haute qualité. Choisissez le matériel qui répondra au mieux à vos besoins que ce soit en termes de rendement, de cuisson, de conservation, de préparation, de décoration et de présentation.

Vous trouverez dans cette rubrique tout le matériel nécessaire à la préparation des pâtes tels que les pétrins ou les laminoirs à bande mais aussi les batteurs mélangeurs. Alors n'attendez pas et faites vous plaisir en privilégiant du matériel de qualité professionnelle pour votre cuisine au quotidien.

PRÉPARATION BOULANGERIE



En 1969 PANEM concevait la première armoire de contrôle de fermentation. Destinée aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie, cette avancée technologique révolutionnait ce métier, tant en termes de confort de travail que de régularité de production. Depuis, Panem n'a eu de cesse de développer des solutions qui, quelle que soit l'activité, apportent innovations, fiabilité, praticité et rentabilité, tout en œuvrant à la qualité des produits finis.

Pour cela, Panem déploie via son équipe commerciale une écoute attentive des souhaits et besoins du "terrain". Elle relaie ensuite ces demandes auprès du bureau d'études qui, fort d'une expertise "opérationnelle", conçoit et déploie alors des solutions répondant au plus juste à chaque attente.

Ensuite, frigoristes, électriciens, électroniciens, tôliers, serruriers, menuisiers, monteurs viennent donner forme à ces solutions. Un outil de production où phases automatisées et contrôles individualisés alternent, garantit une parfaite mise en œuvre des équipements.

Enfin, selon l'activité, les équipes Panem, garantes de l'entière satisfaction du client, assurent l'installation et la mise en route des matériels ou accompagnent les techniciens agréés de son réseau.



ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE 600X400



Les Armoires De Fermentation Contrôlée Et Blocage De Pâtes En Bac

- Intérieur inox
- Extérieur prélaqué
- Diffusion d'air canalisé éliminant tout risque de croûtage
- Pas d'apport d'eau - Porte tout Inox - Agencement variable (sauf AA20V, AA25V, AA9LEV)
- Dégivrage électrique (pour AA24B, BPAN, B1, B1PAN, B4, B4PAN)
- Loqueteau magnétique
- Appareil sur roulettes ou vérins
- Groupe logé tropicalisé

MODÈLE	CAPACITÉ		DIMENSIONS (MM)		
	NOMBRE DE PLAQUES	DIM.PLAQUES	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
AA20V	20	400X600	575	905	2020
AA25V	25	400X600	575	905	2250
AP24 BI-STD	24	600X800	775	1200	2280
AA24 BI DC	2X12	600X800	775	1200	2250



CHAMBRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE 600X800



VERSION EXCELLENCE

- Gainage d'air sur toute la longueur de la cellule
- Intérieur INOX, extérieur en tôle prélaquée
- Avec éclairage
- Sans sol
- Dégivrage intégré
- Pas d'apport d'eau
- Tableau FPC
- Alimentation 400V TRI + N+ Terre

VERSION BASIC

- Gainage uniquement au niveau des évaporateurs
- Intérieur et extérieur en tôle prélaquée
- Sans sol
- Dégivrage intégré
- Pas d'apport d'eau
- Tableau FXP
- Alimentation 400V TRI + N + Terre

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)		
	NOMBRE DE CHARIOTS	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
AU 1X2C	2	1004	1997	2230
AU 1X3C	3	1004	2897	2230
AU 1X4C	4	1004	3647	2230
AU 1X4CC	4	1004	2897	2230



Régulation FPC
Avec "stop pousse", permettant
le maintien du produit prêt
à cuire pendant 6 heures



Option
Télécommande
(avec régulations FPC/FPCHR)



Régulation FXP



SURGELATEUR CONSERVATEUR



- Gamme 400 x 600 et 600 x 800
- Panneau sandwich épaisseur 90 mm
- Intérieur inox
- Extérieur prélaqué
- Portes et façade de tableau inox
- Étanchéité et isolation renforcées
- Sur gamme 600 x 800 : gâche électrique
- Option : tout inox pour gamme 600 x 800

DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	NBR DE PLAQUES CONSERVATION	NBR DE PLAQUES SURGELATION	DIM PLAQUES	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
BG10-F66	66	10	400X600	1909	1190	2265
BG10-F1 10	110	10	400X600	2767	1190	2265



SURGELATEUR RAPIDE



- Intérieur/extérieur tout Inox
- Dégivrage par gaz chaud (BH10SR, BH16SR)
- Dégivrage électrique sur les autres modèles
- Ré-évaporation des eaux de dégivrage (BH10SR, BH16SR)
- Sur roulettes (BH10SR, BH16SR)
- Protection de portes
- Système de bonde de nettoyage et congés d'angles dans l'enceinte de réfrigération (BH10SR, BH16SR, BH22SR) pour une meilleure hygiène
- Alimentation 400V TRI + N + T sauf BH10SR : 230V MONO + T

MODÈLE	CAPACITÉ		DIMENSIONS (MM)		
	NBR DE PLAQUES	DIM. PLAQUES	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
BH10-SR	10	400X600	785	954	1534
BH16-SR	16	400X600	785	954	1942



CHAMBRE DE FERMENTATION

**Les Options**

- Vitrage ocululus ; - Profilés angles intérieurs arrondis
- Sol isolé ; - Eclairage
- Protection inox ; - Groupe tropicalisé

Caractéristiques

- Panneau de contrôle intuitif et fiable
- Pulvérisation de l'humidité par doseur cyclique
- Stop pousse et pré-blocage

Dimensions :

- Pour pate crue surgelée en boulangerie ou terminal de cuisson
- Dim L920 x P1120 x H 2630

Autres Options Et Dimensions Sur Devis

- De 1 A 6 chariots
- Pate fraiche ou surgelée
- Chariots toutes dimensions interieure inox sol isolé éclairage

DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	TENSION	GROUPE (CV)	PUISSANCE CHAUD (W)	CELLULE SUPPLÉMENTAIRE	L X H (MM)
2D - 16X10	TRI 400 V - 50HZ	1 1/4	3000	L: 1660MM	1400 X 890
3D - 24X10	TRI 400 V - 50HZ	1 1/2	3000	L: 2460MM	2200 X 890
4D - 16X18	TRI 400 V - 50HZ	1 1/2	6000	L: 1660MM	1400 X 1740



ARMOIRES DE FERMENTATION



Enceinte isotherme, laquée blanc, livrée montée, à 1 ou 2 compartiments :

- Sur pieds réglables (sur roulettes en option).
- Pour grilles ou plaques, échelles ou chariots (non livrés).
- Hygrométrie automatique..

Hauteur restreinte pour faciliter :

- Le transport debout.
- L'implantation dans les laboratoires.
- La mise en route à la livraison.

Option :

- Possibilité de vous livrer les groupes non raccordés pour installation à distance (à préciser à la commande).
- Toutes nos armoires peuvent servir pour la fermentation du levain.

ARMOIRES HAUTES À GLISSIÈRES FIXES POUR PLAQUES EN 1 CELLULE

MODÈLE	PLAQUES	CAPACITÉS PLAQUES (CM)	INTENSITÉ (A)	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM) L X H (MM)
				PUISS. FRIGORIQUE (W)	PUISS. ÉLECTRIQUE (KW)	PUISSANCE CHAUFFE (W)	
46S	40X60	24	15.4	800	3.5	2	686 X 2294
48S	40X80	24	15.4	800	3.5	2	686 X 2294
68S	60X80	24	15.4	800	3.5	2	826 X 2294

ARMOIRES HAUTES À GLISSIÈRES FIXES POUR PLAQUES EN 2 CELLULES

46D	40X60	2X12	2X11.3	2X800	2X2.6	2X1	686 X 2294
48D	40X80	2X12	2X11.3	2X800	2X2.6	2X1	686 X 2294
68D	60X80	2X12	2X15.7	2X800	2X3.6	2X2	826 X 2294



SURGÉLATEURS CONSERVATEURS

**Système ISOCHOC**

- Isole les produits à surgeler
- Maintien les produits à la température de conservation, sans givre
- Ventilation inversée pour éviter tout dessèchement.

Regulation

- Régulation automatisée des dégivrages en fonction des horaires de travail.
- Détection avec alarme des pannes éventuelles pour faciliter la maintenance.
- Gestion autonome en cas de coupure de sonde.

Système Anti-givre

- Compense l'apport de givre dû aux ouvertures de portes.
- Permet de réguler l'hygrométrie à l'intérieur de l'appareil (pas de dessèchement).
- Interdit la prise en glace de l'évaporateur.

Groupe Performant

- Adapté à la surgélation rapide en boulangerie pâtisserie.
- Conception de haute technologie : silencieux et sécurisé.
- Armoire électrique intégrée.
- Systèmes de sécurité haut de gamme.

MODÈLE	NB PORTES SURG. CONS.	CAPACITÉ MAXI PLAQUES 40X60		JEU DE GLISSIÈRES (X2) LIVRÉ		DIMENSIONS (MM) L X P X H (HORS GROUPE)
		SURG. PAS DE 50 MM	CONS. PAS DE 50 MM	SURG. PAS DE 50 MM	CONS. PAS DE 50 MM	
MINISO 11	1 + 1		28		7	1000 X 1000 X 2370
MINISO 13	1 + 3	14	84	4	21	1800 X 1000 X 2370
MINISO 15	1 + 5		140		35	2600 X 1000 X 2370

* H AVEC GROUPE : 2675 MM

GROUPE LIVRÉ SÉPARÉMENT - CAPACITÉ DE SURGÉLATION : 10/15 KG/H DE PETITES PIÈCES DE PÂTISSERIE ENTRÉES À UNE TEMPÉRATURE MAXI DE +25°C.





Originnaire de Liège en Belgique, la marque JAC existe depuis 1946. La production de la première trancheuse date de 1949. Un modèle manuel caractéristique visible durant les années 50 dans la plupart des boulangeries du pays.

C'est au début des années 90 que l'actionnaire actuel fait l'acquisition de la société en lui offrant un lifting technique et logistique important.

Dès lors JAC va connaître une évolution constante de ses activités, en 2000 tout d'abord par le rachat de l'entreprise Marie/Prodec (actuellement JAC Langres) qui apporte à la marque la partie mécanisation de la pâte; ensuite par l'ouverture de JAC/USA qui booste les ventes outre -Atlantique. Enfin récemment par le rachat de la marque Matfour en France qui complète ainsi le matériel de mécanisation de la pâte.

La marque JAC s'est installée partout dans le monde au fil des ans. Forte de ses nouvelles capacités de production, la marque JAC s'est installée partout dans le monde au fil des ans et est incontestablement une marque de référence et leader de la trancheuse à pain dans le monde de la boulangerie.



DIVISEUSES



La Div et la Div-R forment notre gamme diviseuse hydraulique. Disponibles en version carrée (cuve inox) ou ronde (cuve fonte d'acier), elles permettent de diviser votre pâte en 20 portions 100 gr jusqu'à 900 gr. La version carrée est disponible avec l'option 10/20 qui permet de diviser 10 gros pâtons de 1800 gr maximum.

Le modèle Div-R possède un réglage de pression permettant de s'adapter aux pâtes peu ou fortement hydratées en assurant le meilleur respect de votre produit. Elle bénéficie également d'un système de récupération des poussières de farine afin de vous offrir les meilleures conditions de travail.

		PUISSANCE TOTALE	CAPACITÉ DES CUVES	DIMENSIONS (MM)
MODÈLE		KW	KG	
DIV 16	●	1.5	18	464 X 125
DIV 20	●	1.5	18	464 X 125
DIV 20	■	1.5	19	460 X 387 X 125

CHAMBRE DE REPOS MANUELLE



MB est une gamme de chambre de détente à chargement et déchargement manuel. Souvent associé à une diviseuse hydraulique et une façonneuse (verticale ou horizontale) placée au dessus de MB, il permet à la pâte de se détendre après la phase de division et avant le façonnage.

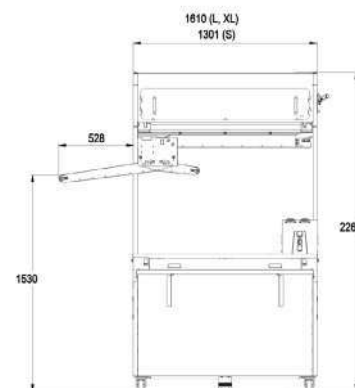
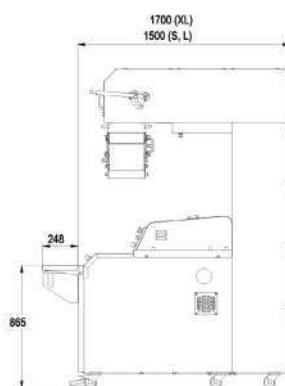
Il est particulièrement destiné aux artisans soucieux d'apporter un respect optimal à leur pâte. Constitué de 3 capacités, leur contenance est à analyser avec votre capacité de pétrin afin d'optimiser votre production. Les auges standard permettent de charger des pâtons jusqu'à 650g. Equipé de prises électriques pour la façonneuse et la diviseuse, il possède un bouton de commande manuelle droite/gauche ainsi qu'une commande Mains Libres très ergonomique. Traitement germicide en option pour une hygiène renforcée.

POIDS NET		NOMBRE D'AUGES	
MODÈLE	KG	LONGUEUR/LARGEUR DES AUGES(CM)	
AUGES STANDARDS			
MB S	250	33	1060 X 140
MB L	260	33	1360 X 140
MB XL	350	40	1360 X 140



CHAMBRE DE REPOS

La gamme de chambres de repos de JAC est large, chargement et déchargement manuels, déchargement automatique, S, L ou XL, auges larges ou standards, chacun y trouvera la chambre qui lui convient. La BA, chambre de repos à chargement manuel et déchargement automatique permet le repos de 276 pâtons.



	POIDS NET	NOMBRE D'AUGES	LONGUEUR X LARGEUR DES AUGES EN CM
MODÈLE	KG		
AUGES STANDARDS			
BA S	500	67	106 X 14
BA L	520	67	136 X 14
BA XL	610	74	136 X 14

FAÇONNEUSES



JAC vous propose une gamme particulièrement complète de façonneuses verticales. De faible encombrement, elles font preuve d'une grande polyvalence et bénéficient en série de 3 rouleaux de laminage.

Unic est notre Best Seller, dotée de poignées ergonomiques agréables et précises, elle est équipée de tapis laine permettant un façonnage en douceur (option Whooltop ou Synthétique sur demande) Elle possède un ingénieux système de caissons démontables par le haut d'où un changement des tapis ultra rapide.

	PUISSANCE TOTALE	CADENCE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	PIÈCES / H	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
UNIC	0.8	1200	966	1184	714
TRADI	0.8	1200	966	1184	714
FORMA	0.8	1200	966	1184	714





VMI fait partie des leaders mondiaux sur le marché des équipements de mélange. Nous nous adressons aux artisans de la boulangerie, aux industriels de l'agroalimentaire mais aussi aux industries de la santé-chimie. Pour eux, nous concevons, assemblons et installons des équipements innovants : pétrins, mélangeurs et systèmes automatisés de mélange.



BATTEURS MÉLANGEURS



Les modèles de batteurs-mélangeurs de la gamme Phébus (PH) possèdent toutes les fonctions nécessaires à la fabrication de vos préparations les plus diverses. La puissance et la précision du mélange sont assurées par un ratio vitesse du satellite / vitesse du fouet calculé pour optimiser le foisonnement des préparations. L'éclairage de cuve, le relevage de cuve assisté et le tableau de bord très intuitif garantissent le confort de l'utilisateur. Les batteurs emblématiques PHx12 évoluent pour faciliter la régularité et la variété des recettes. Ils sont désormais disponibles en version XV et gagnent quelques fonctionnalités :

Programmation de la vitesse et de la durée du mélange pour personnaliser et automatiser les productions Jusqu'à 20 recettes, de 20 phases enregistrables Pré-équipée d'une attache rapide pour recevoir un racleur à postériori . Les batteurs mélangeurs BV 22, de 10 à 20 litres, sont particulièrement dédiés aux métiers de bouche : restaurateurs, traiteurs et pâtisseries. Sur pieds ou à poser sur plan de travail, ces batteurs répondent précisément à vos besoins en termes de puissance, d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité. Les 3 outils et la variation de vitesse réglée permettent de réaliser de nombreuses recettes.

BATTEURS MÉLANGEURS GAMME PHÉBUS

- Capacité de cuve : de 20 à 80 litres puis de 80 à 150 litres pour la gamme Phébus DT
- Cuve inox et grille inox de sécurité amovible ou rotative, avec visière anti-projection détachable
- Capot en ABS - 3 outils : fouet, palette, spirale - Roulettes escamotables (gamme Phebus)
- Motorisation en 220V - 5 vitesses pré-réglées - Eclairage de cuve

BATTEURS MÉLANGEURS BV12 ET BV 22

- Capacité de cuve : de 10 à 20 litres - Cuve inox et grille inox de sécurité amovible ou rotative
- Capot en ABS - Minuterie digitale 2 fonctions (décompte ou permanent)
- Démarrage progressif de l'outil - Variateur de fréquence à 20 positions
- Sécurités de présence et de position de cuve et de grille - Options : roulettes, chauffage, chariot ...

MODÈLE	PUISSANCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LITRE	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
PH 412-DIGG	2.2	40 L	715	795	1395
PH 612-DIGG	3	60 L	715	820	1460
PH 812-DIGG	3	80 L	715	820	1530



PÉTRINS



Les pétrins à spirale cuve fixe MAG et FBF, de la marque BERTO, sont conçus pour répondre aux besoins les plus divers: ils garantissent l'optimisation de vos productions, au meilleur coût et avec un encombrement minimal. Les pétrins à spirale cuve fixe de la ligne Berto by VMI peuvent être utilisés aussi bien pour des petites que des grandes quantités de pâte (jusqu'à 5% de la capacité maximale indiquée). L'excellente puissance de transmission du pétrin FBF permet de pétrir les pâtes les plus dures comme la pâte à pizza.

Les pétrins à spirale cuve amovible MAG-R, de la marque BERTO offrent un large éventail de capacités (80 à 280 kg de pâte) et sont en mesure de répondre aux exigences de tous types de production. La ligne MAG-R est adaptée à toutes les pâtes levées (à l'exclusion des pâtes hydratées à moins de 50%).

Les pétrins à spirale auto-basculants AS, de la marque BERTO, permettent à la cuve de se vider automatiquement de son contenu sur une table ou au-dessus d'une diviseuse, et ainsi de réduire les temps de production. Conçus pour être facilement intégrés à des lignes de production spécifiques, les pétrins basculants AS se renversent à droite ou à gauche de la machine. Leur structure solide et robuste permet une utilisation semi-industrielle intensive: jusqu'à 10-12 heures d'utilisation continue par jour pour la plupart des types de pâte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ci-dessous, un extrait des caractéristiques techniques de nos pétrins à spirale gamme Berto :

Capacité de cuve : de 3,2 à 200 kg de pâtes

Capot transparent

2 vitesses outils

Spirale en inox

Marche arrière de cuve

Bâti sur roues avec vérins de blocage

Protection thermique

MODÈLE	PUISSANCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LITRE	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MAG 60	4.25	102	700	1120	1310
MAG 80	5.35	133	700	1120	1310
MAG 120	5.35	188	780	1245	1380
MAG 160	11.1	267	885	1465	1490





GECOMA est créée en 1989, par des ingénieurs de la société SECMAT, qui fabriquait depuis plus de vingt ans des façonneuses, diviseuses, peseuses volumétrique, repose-patons, balancelles, groupes automatiques.

En 1995, les Ets Vandennostende, basés à Lille, rentrent dans le capital de Gecoma, et continue la distribution de ses fabrications sous la marque VDO.

En 2004, GECOMA est repris par trois de ses cadres et s'installe à Chateauneuf entre Lyon et Saint Etienne, dans des locaux plus adaptés à ses productions. Les trancheuses à pains, laminoirs, batteurs et pétrins viennent alors compléter les gammes.

En 2013, afin de consolider son développement industriel et d'assurer son développement international, la société intègre le groupe MECNOSUD, spécialiste mondial du mélange.

GECOMA désormais, c'est deux usines, une en France et une en Italie. La société produit la totalité de ses pièces et fabrique en interne l'intégralité de ses machines. Elle est aujourd'hui un spécialiste reconnu en matériel de boulangerie et de la mécanisation des pâtes, et couvre tous les besoins dans ce domaine, du mélange au façonnage, en passant par la division, le formage et le repos.



LES PETRINS SPIRALE AUTOMATIQUE



Les PETRINS à SPIRALE GECOMA de la gamme BM, sont des machines de conception extrêmement robuste, faites pour durer et traiter les pâtes les plus dures.

Tous équipés de deux moteurs, un pour la Spirale et l'autre pour la cuve, ils permettent la mise en oeuvre de très petites quantités de farine, mais acceptent sans faiblir les plus gros remplissages.

Les machines de la Série BM sont automatisées et permettent une durée précise du temps de pétrissage pour chaque vitesse, grâce à deux minuteries, avec un passage automatique de première en deuxième vitesse.

La position inversion de cuve et avance par impulsion permet un frasage très précis ainsi qu'un décuage aisé. De plus, la version «R», à double poulies d'entraînement, permet une vitesse ralentie pour un échauffement minimum de la pâte.

Les PETRINS Spirale BM sont disponibles de 60Kg à 250 Kg de pâte. Ils peuvent être installés sur des éleveurs pour un vidage automatique sur banc ou en Diviseuse-Peseuse.

	VOULUME DE LA CUVE	PUISSANCE	POIDS
MODÈLE	LITRE	KW	KG
BM 60	100	1.5 - 3	370
BM 80	130	3 - 5.2	510
BM 100	160	3 - 5.2	520
BM 130	200	3 - 5.2	580
BM 160	250	4.5 - 7.8	790
BM 200	290	6.5 - 11	830
BM 250	390	6.5 - 11	870



LES BATTEURS MELANGEURS



Les BATTEURS Melangeurs GECOMA de la Série BT ont été conçus pour répondre à tous les besoins de mélange des métiers de bouche.

Ils conviendront aussi bien aux pâtisseries, traiteurs, pour les crèmes fragiles, avec les modèles BT12 et BT20, qu'aux grosses boulangeries et industriels aux besoins importants, avec la gamme BT40, BT60, et BT80. Leur entraînement direct à courroie permet la transmission de toute la puissance disponible et assure un parfait mélange des pâtes les plus résistantes et ce pour un volume maximum de farine.

Les BATTEURS Série BT, sont disponibles en trois versions de commande de vitesses: Une version basique à 3 vitesses électro-mécanique, une version à Variateur continu manuel, très pratique en utilisation, et enfin la version haut de gamme, avec 4 vitesses électroniques + un variateur programmable, permettant 99 recettes. Enfin, toute une série de Réductions, disponibles selon les modèles, permet de répondre aux besoins les plus variés.

MODÈLE	PUISSANCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LITRE	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
BT 20 T	1.1	20	700	500	1200
BT 40 T	1.3	40	910	650	1520
BT 60 T	1.7	60	1000	680	1600
BT 80 T	1.7	80	1000	680	1600



Cuve / Bowl



Fouet fils minces
Fine wire whisk



Crochet / Hook



Spatule / Spatula



LES LAMINOIRS



Les LAMINOIRS GECOMA de conception toute récente répondent aux besoins actuels des artisans des métiers de bouche : Rapidité de mise en oeuvre, commandes ergonomiques par joystick ou pédale, tapis à vitesses différentielles pour un traitement optimum de tous types de pâtes et de produits. La large poignée crantée, pour une manipulation précise et aisée, permet les plus longues séances de laminage sans fatigue.

Les LAMINOIRS de la série LB500, sont à poser sur table ou tour. Il conviendront aux laboratoires exigus et aux travaux courants.

Les Séries LT500, seront parfaits pour des travaux plus importants. Sur socle à roulettes et à tables repliables, ils se rangent très facilement après utilisation, libérant l'espace du laboratoire.

Les Séries LF600, avec possibilité d'installation de système de découpes, des tapis de largeur 600mm et des longueurs jusqu'à 1400mm se réservent les plus grosses productions. Enfin, tous les modèles LB, LT, et LF, sont disponibles en version 1 vitesse, et en version variation de vitesse en alimentation triphasée ou monophasée.

MODÈLE	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS (MM)		
	KW	KG	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
LB500-85	0.6	165	1120	920	700
LT500-120	0.6	210	3100	920	1380
LF600-140	0.6	195	3690	1060	1170



FAÇONNEUSES



La FAÇONNEUSE à baguettes, est le cœur du savoir-faire de Gecoma.

30 ans d'expérience du façonnage nous ont permis de mettre au point une machine qui convient à tous les besoins de la fabrication du pain français. Une des principales caractéristique de cette façonneuse est la position très inclinée des tapis d'allongement. On obtient ainsi un allongement très progressif, qui respecte les pâtes très hydratées actuelles, évitant tout risque de déchirement pendant le façonnage.

Cette façonneuse accepte de cette façon aussi bien des pâtes très douces, traditionnelles, demandant peu de dégazage, que des gros pâtons, jusqu'à 1,500 kg. Du point de vue technique, grâce à un puissant moteur à réduction cycloïdale, la totalité de la transmission a été ramenée d'un seul côté, ce qui permet un changement des tapis en poste dans un temps très réduit.

MODÈLE	PUISSANCE	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FA 1002 T	0.6	945	715	620
FA 2003 T	0.6	945	715	620

DIVISEUSES



La DIVISEUSE de pâte est l'outil de base de l'artisan boulanger.

Les diviseuses GECOMA sont bâties sur un châssis acier très rigide assurant une grande solidité de l'ensemble. Il est recouvert de quatre toles de côté démontables facilement, permettant ainsi un nettoyage aisé.

Le couvercle en fonte d'aluminium moulé est d'une robustesse à toute épreuve, fermé par une poignée sécurisée à double cran, empêchant le fonctionnement de la machine en cas de mauvaise fermeture et évitant ainsi tout risque d'accident. La montée et descente des couteaux sont assurées par un vérin hydraulique double action réglable, donnant une compression idéale pour ne pas trop degazer la pâte tout en assurant une division parfaite et un poids très précis des pâtons.

MODÈLE	PUISSANCE	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
DV 20	0.6	560	630	970

