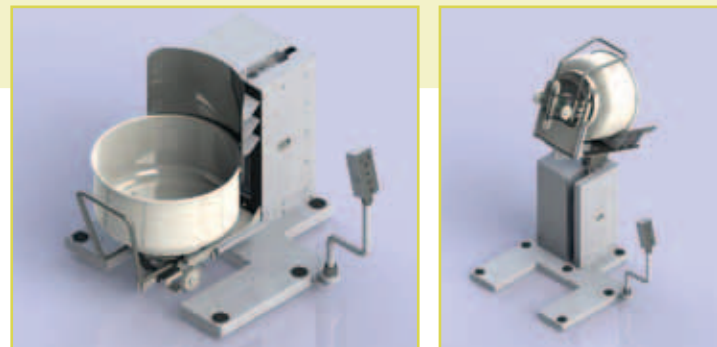
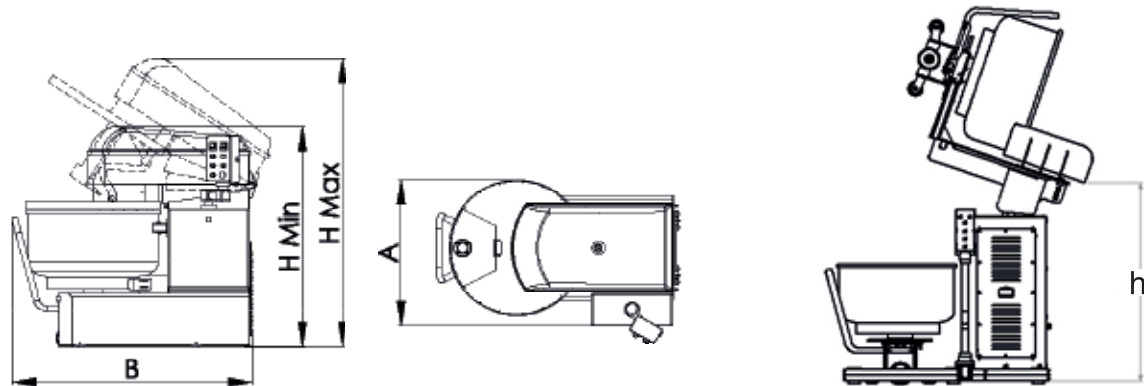


GEMMA

Model Modello Model	Un Farina Flour	Hamur Impasto Dough		Kazan Vasca Bowl	Ölçüler Dimensioni Dimensions				Güç Potenza Power		Ağırlık Peso Weight
		Kg min	Kg max		Lt.	A cm	B cm	H min cm	H max cm	Kw	
GEMMA 80	50	6	80	127					4.5	5.5	720
GEMMA 100	65	8	100	145	91		136	183	4.5	5.5	730
GEMMA 130	80	12	130	193					6.8	9.3	740
GEMMA 160	100	15	160	250	99		147	199	8.5		780
GEMMA 200	125	17	200	275					8.5		790
GEMMA 250	150	22	250	320	109		147	199	9.7		940

Model Modello Model	Açıklama Descrizione Description	Boşaltma Scarico Discharge
		h cm
SB	Tezgah üzerine boşaltma yapan asansör modeli Sollevatore per vasca con scarico su banco	150
ST	Hamur haznesine boşaltma yapan asansör modeli Sollevatore per vasca con scarico su tramoggia - Bowl liftersntilting for discharge onto dough hopper	200



MOBİL KAZANLI SİRAL MİKSER

Yeni mobil kazanlı spiral mikser serisi GEMMA, aynı mikserde birden çok kazanla çalışma ihtiyacı duyulan küçük ya da büyük tüm işletmeler için ideal çözümdür. 80 kilogramdan 250 kilografa kadar geniş bir hamur kapasitesi sunan GEMMA, kazanı sabitlemek, salıvermek ve mikserin kafa kısmını kaldırmak için son derece verimli hidrolik bir sistem kullanmaktadır. Spiral kol için çifte aktarma ve kazan dönüşü için özel yaylı sürtünme diskine sahip transmisyon sistemi, her koşulda mükemmel performans sağlar. GEMMA Serisi, hem kazan hem de spiral kol için iki hızlı ve birbirinden bağımsız iki adet motora ve ters yöne dönüş özellikli kazan sistemine sahiptir. Kontrol paneli elektro mekaniktir. İsteğe göre, çok sert yapıda hamur için güçlendirilmiş motorlu "D" versiyonu da mevcuttur.

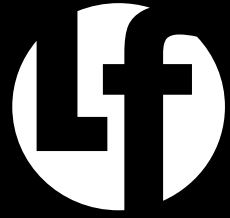
IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE

La nuova serie di impastatrici a spirale a vasca estraibile GEMMA si addice perfettamente alle produzioni medio-piccole, dove comunque viene richiesta la possibilità di utilizzare più vasche con la stessa impastatrice. Prodotta nelle capacità di 80 e 130 Kg di pasta GEMMA adotta un efficace sistema idraulico di aggancio-sgancio vasca e sollevamento della testata. Le trasmissioni, a doppio rinvio per l'utensile a spirale ed a ruota di frizione con molle di spinta per la rotazione della vasca, assicurano sempre un'elevata trazione in qualsiasi condizione d'uso. La macchina è dotata di motori a doppia velocità, sia per la spirale che per la vasca, con inversione della rotazione di quest'ultima. Pannello di comandi elettromeccanico. A richiesta è disponibile la versione potenziata (D) per impasti duri o tenaci.

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

The new series of spiral mixers with removable bowl GEMMA perfectly suits the small and medium productions, where it is anyway requested the possibility of using multiple bowls with the same mixer. Produced in the capacity of 80, 100 and 130 kg of dough, GEMMA operates an efficient hydraulic system to couple and to release the bowl trolley and to lift the head. The transmissions, referring to the double relay for the spiral arm and to a friction wheel with thrust springs for the bowl rotation, always ensure a high traction in any condition of use. The machine is equipped with double speed motors, both for the spiral and the bowl, with reverse rotation of the bowl. Electromechanical control panel. Upon request, the enhanced version is available for reinforced (D) motors for hard dough.





FULLMAK®

Mak Metal İşl. ve Kap. San.
Tic. Ltd. Şti.

Orta Mah. Gülay Sok.
No:14/1 Kat:1 Soğanlık
Kartal - İstanbul

T: 0216 377 88 01 - 51
F: 0216 377 87 90

info@fullmak.com.tr
www.fullmak.com.tr



FULLMAK®
LOGIUDICE FORNI



GEMMA

Mobil kazanlı spiral mikser
Impastatrice a spirale a vasca estraibile
Removable bowl spiral mixer

Tüm Hakları Saklıdır.

www.fullmak.com.tr