

Macchine per Gnocchi

Gnocchi Machines

GN/3-C



Macchina per gnocchi a 3 fori, per gnocchi LISCI o RIGATI. Alimentazione continua, spolverature automatico, grandezza ed incavo prodotto regolabili con volantino graduato e macchina in movimento. La macchina può lavorare indistintamente impasti con patate, fiocco o preparati.

Gnocchi machine with 3 holes, for gnocchi smooth or ridged. Continuous feed, automatic dusting, size and recess. Product adjustable with setting wheel and with machine in function. The machine can work either mixtures with potatoes, prepared or flake.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	520 x 510 x 1700 mm
Peso <i>Weight</i>	120 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	75 kg/h
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



GN/6-C



Macchina per gnocchi a 6 fori adatta alle grandi produzioni. Rullo liscio o rigato, alimentazione continua, grandezza ed incavo prodotto regolabili con volantino. Spolveratore e recupero automatici della farina.

Machine for Gnocchi with 6 holes suitable for large productions. Roll smooth or ridged, continuous power, size and notch adjustable knob. Duster and automatic flour recovery.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	640 x 520 x 1830 mm
Peso <i>Weight</i>	155 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	150 kg/h
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,35 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Impastatrici Bollitori per Gnocchi

Gnocchi Mixers Cookers

Cuocitore bollitore indicato per la preparazione e la cottura dell'impasto per gnocchi, adatto anche per la preparazione e la cottura di creme. Capacità pentola 25 litri. Costituito da:

- pentola asportabile alluminio, che permette una cottura regolare ed omogenea, senza che l'impasto aderisca;
- aspo con rotazione planetaria asportabile;
- bruciatore a gas GPL o METANO.

Cooker mixing indicated for the gnocchi, also suitable for the preparation and cooking of creams. Capacity 25 liters pot. Consisting of:

- Removable aluminum pot, which enables a regular cooking and homogeneous
- Planetary rotation
- Removable shaft
- Gas burner LPG or natural gas.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	500 x 700 x 1180 mm
Peso <i>Weight</i>	95 kg
Capacità impasto <i>Mixer capacity</i>	25 kg
Potenza termica <i>Power</i>	5,8 kW
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

IG/25-N

Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bigné a quello per gli gnocchi, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti, etc.

Electric cookers indispensable in the food industry acts in the preparation and cooking of various types of products: creams jams, mixing for cream puffs that for the dumplings, the sauce with "polenta", meat vegetables sauce.



Modello <i>Model</i>	IG/40-2V	
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1150 x 800	
Peso <i>Weight</i>	340 kg	530 kg
Capacità impasto <i>Mixer capacity</i>	40 kg/h - 60 lt.	80 kg/h - 120 lt.
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	8,6 kW	20 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

IG/2V