

GN/3-C

IG/25-N



Macchina gnoccatrice automatica per gnocchi a 3 e 6 fori, per gnocchi LISCI o RIGATI:

- alimentazione continua;
- velocità taglio regolabile con inverter;
- spolveratore automatico;
- grandezza ed incavo del prodotto regolabili con volantino e macchina in movimento;
- la macchina può lavorare indistintamente impasti con patate, fiocco o preparati cambiando il diametro dei fori di uscita, si possono ottenere gnocchi piccoli e grandi.

Automatic gnocchi machine with 3 holes, for gnocchi smooth or ridged:

- continuous supply
- adjustable cutting speed with inverter
- automatic dusting
- adjustable product size and recess with handwheel and moving machine
- the machine can work with potato, flake or prepared dough
- changing the diameter of the exit holes, you can get small and large dumplings.



GN/6-C

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

Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bignè 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.



IG/2V

Modello <i>Model</i>	IG/40-2V	IG/80-2V
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1150 x 800 x 1680 mm	1350 x 1050 x 2000 mm
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

Modello <i>Model</i>	GN/3-C	GN/6-C
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	520 x 510 x 1710 mm	640 x 520 x 1830 mm
Peso <i>Weight</i>	120 kg	155 kg
Produzione <i>Production</i>	75 kg/h	150 kg/h
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,8 kW	1,35 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ