

Machine à Gnocchi GN 2 - 4

La machine à Gnocchi est une machine pour produire gnocchi de pommes de terre en employant un pétrissage traditionnel ou lyophilisé soit chaud que froid. Elle permet de réaliser gnocchi à rainures ou lisses en différentes mesures de diamètre et longueur.

Caractéristiques techniques principaux:

- Bac et vis d'alimentation en acier inoxydable.
- Mouleur gnocchi à vitesse variable revêtu en Téflon.
- Épandeur de farine automatique.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.

Machine	Unité	GN2	GN4
Production horaire	Kg	60 - 100	120 - 200
Trous	N°	2	4
Dimensions	mm.	464 x 700 x 1200	700 x 900 x 1600

