



(Tecnologie Alimentari) Srl



Gnoccatrice GN 6

La Gnoccatrice GN 6 è una macchina per produrre gnocchi di patate utilizzando impasto tradizionale o da liofilizzato sia caldo che freddo particolarmente adatta per elevati volumi di produzione. Consente di realizzare gnocchi rigati e lisci in varie misure di diametro e lunghezza, con la possibilità di variare il formato mentre la macchina è in lavorazione.

Caratteristiche tecniche di serie:

- ✓ Formatore gnocco a velocità variabile rivestito in Teflon.
- ✓ Sfarinatore automatico.
- ✓ Piano vibrante in uscita per il trasporto del prodotto finito
- ✓ Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici.
- ✓ La macchina è completamente smontabile per agevolare le operazioni di pulizia in modo facile e veloce.
- ✓ Armadio elettrico in acciaio inox con tutti i dispositivi di comando, controllo e sicurezza.
- ✓ Pulsantiera di comando a bordo macchina a norma CE.
- ✓ Dotata di dispositivi di sicurezza a norma di legge.

Dotazioni a richiesta:

- ✓ Alimentatore continuo del ripieno separato, montato su ruote e facilmente smontabile per la pulizia, con variatore elettronico della velocità.
- ✓ Sistema per il recupero della farina di spolvero.

Macchina	Unità	GN6
Produzione oraria	Kg	180 - 300
Fori	N.o.	6
Dimensioni	mm.	750 x 900 x 1500



TECNA (Tecnologie Alimentari) SRL
 Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
 Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308
 www.tecnasaima.it E-mail: tecna@tecnasaima.it