

Ñoquera GN 2 - 4

La Ñoquera es una maquina para producir ñoquis (gnocchi) de patata usando una masa tradicional o liofilizada, tanto en frio como en caliente. Permite realizar ñoquis lisos o rayados en distintas medidas de diametro y anchura.

Caracteristicas tecnicas principales:

- Deposito y canales de alimentacion en acero inoxidable.
- Molde de ñoqui a velocidad variable recubierto de teflon.
- Enharinado automatico.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con recubrimiento atoxico.

Maquina	Unidad	GN2	GN4
Produccion horaria	Kg	60 - 100	120 - 200
Agujeros	N.o.	2	4
Dimensiones	mm.	464 x 700 x 1200	700 x 900 x 1600

