



(Tecnologie Alimentari) Srl



Ñoquera GN 6

La ñoquera GN 6 es una maquina para la elaboracion de ñoquis de patata utilizando una masa tradicional o liofilizada, sea fria o caliente, orientada a volumenes considerables de produccion. Permite realizar ñoquis lisos o rayados en distintas medidas de diametro y anchura permitiendo a su vez variarlos sobre la marcha.

Carateristicas tecnicas principales:

- Deposito y canales de alimentacion en acero inoxidable.
- Molde de ñoqui a velocidad variable recubierto de teflon.
- La tolva de carga se desmonta con facilidad para una facil limpieza.
- Enharinado automatico.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con recubrimiento atoxico.
- Dotada de mecanismos de seguridad segun norma de ley.
- La maquina es completamente desmontable para facilitar la perfecta limpieza e higiene de modo rapido y facil.

Bajo pedido se puede completar con un sistema de reciclado de la harina del enharinado.

Maquina	Unidad	GN6
Produccion horaria	Kg	180 - 300
Agujeros	N.o.	6
Dimensiones	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