






GR60


Produzione • Production • Producción Production • Produktion • Produção	kg/h 50÷60
Dimensioni • Dimensions • Medidas • Dimensions • Maße • Medidas	cm 57 x 100 x 165h
Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso	kg 180
Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico • Consommation électrique Stromverbrauch • Absorção elétrica máxima	kW 2





 Macchina per la produzione di gnocchi ripieni rigati o lisci e chicche. Il sistema di taglio assicura una perfetta chiusura dello gnocco. Lunghezza dello gnocco, quantità del ripieno e quantità sfarinato regolabili dal pannello di controllo. Sistema di estrusione a doppia coclea. Tutte le parti in contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o polietilene alimentare e sono facilmente smontabili per agevolare le operazioni di pulizia.

 Gnocchi machine suitable to make smooth or ridged stuffed gnocchi and chicche. The cutting system grant the perfect sealing of the dumplings. The length of the dumpling, the quantity of the filling and of the flour dropping can be easily adjusted by the control panel. Extruding system by double screw. All the parts in contact with the product are made in AISI 304 stainless steel or food grade polyethylene and they are ease to dismantle for cleaning.

 Máquina para la producción de ñoquis rellenos lisos o rayados y de 'chicche' (pequeños cilindros). El método de corte garantiza que los ñoquis queden perfectamente cerrados. La longitud de los ñoquis, la cantidad de relleno y la distribución de harina se pueden regular del panel de control. Sistema de extrusión con doble tornillo. Todas las partes a contacto con los alimentos son de acero inoxidable AISI304 o de polietilene alimentar y se pueden desmontar facilmente para limpiarlas.

 Machine pour la production de gnocchi farcis lisses ou rayés et de 'chicche' (petits cylindres). Le système de coupe assure une fermeture parfaite des gnocchi. La longueur des gnocchi, la quantité de farce et le dosage de la farine peuvent être contrôlés sur le panneau de contrôle. Système d'extrusion à double vis. Toutes les parties en contact avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable AISI304 ou en polyéthylène alimentaire et sont facilement démontables pour permettre le nettoyage.

 GR60 kann gerillte oder glatte gefüllt Gnocchi und Chicche produzieren. Die Scheidevorrichtung garantiert eine perfekte Schließung des Gnocco. Über die Kommandozentrale kann die Größe des Gnocco und die Füllmenge genau und einfach geregelt werden. Fliesmuffsystem mit doppelter Förderschnecke. Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Produkte bestehen aus rostfreiem Edelstahl oder lebensmittelsicherem Polyäthylen und können leicht zerlegt werden.

 Máquina para produção de inhoque recheados frizados ou lisos e cilindros. O sistema de corte assegura um perfeito fechamento do inhoque. Comprimento do inhoque, quantidade de recheio e quantidade de farinha reguláveis através do painel de controle. Sistema de extrusão por duplo sem fim. Todas as partes em contato com o produto são fabricadas em aço inox 304 ou polietileno alimentar e são facilmente desmontáveis para facilitar a operação de limpeza.