

La Monferrina

G2



G2 è una macchina per gnocchi ma con alimentazione a pistone. Questa macchina pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura.
MATERIA PRIMA: patate, farina ed altri aromi.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente; ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox.

G2 è dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Gruppi

La tecnologia di queste macchine la si riscontra anche nei singoli gruppi gnocchi realizzati modularmente in modo da essere applicabili anche ad altre macchine La Monferrina.

Gruppo Gnocchi a pressione

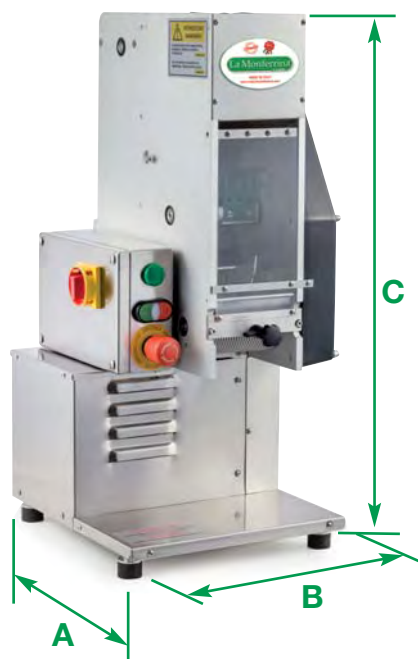
abbinabile alle macchine P.NUOVA, NINA, P3 e P6

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.




Dati Tecnici G2




	G2
	pistone
Peso	43 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	320x370x850
Potenza motore	0,8 kW
Produzione gnocchi	15/18 kg/h



 **G2** is a piston-fed gnocchi making machine. The machine presses and extrudes the dough without modifying its structure.
RAW MATERIAL: potatoes, flour and other flavourings
 Their use is simple and reliable; their external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with dough are made in stainless steel. They are provided with control panel and respect all accident prevention regulations in force.
 The technology of these machines is also available for the separate gnocchi sets which are designed so to be coupled to other La Monferrina machines.
Piston-fed gnocchi set to be coupled to machines P.NUOVA, NINA, P3 and P6.
 Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.
 For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.


Technical Data

Weight Dimensions mm (AxBxC) Motor power Gnocchi production	G2 piston system 43 kg 320x370x850 0,8 kW 15/18 kg/h
--	---

 Le modèle **G2** est une machine pour la production de gnocchi avec l'alimentation à piston.
 Cette machine presse et extrude le mélange sans en modifier la structure.
 Matière Première : pommes de terres, farines et d'autres arômes.
 Le fonctionnement de ces machines est simple et efficace. Elles ont une structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elles sont douées d'un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.
 Pour la production de gnocchi, nous proposons aussi des groupes qui s'enclenchent même sur d'autres machines de La Monferrina.
Groupe Gnocchi à pression Il peut être combiné avec les machines PNUOVA , NINA , P3 et P6.
 L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés aussi avec d'autres machines de notre production.
 Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.

Données Techniques

Poids Dimensions mm (AxBxC) Puissance du moteur Production de gnocchi	G2 piston system 43 kg 320x370x850 0,8 kW 15/18 kg/h
--	---

 **G2** ist auch eine Gnocchi-Maschine, jedoch mit Kolbenzufuhr. Diese Maschine presst den Teig in Strängen, ohne dabei seine Struktur zu verändern.
 ROHSTOFFE: Kartoffeln, Mehl und andere aromatische Zutaten.
 Ihr Betrieb ist einfach und effizient; sie haben ein Gehäuse aus anodisiertem Aluminium, und die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl. Sie sind mit einer Schalttafel ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallverhütungsvorschriften
 Die Technologie dieser Maschinen findet man auch in den einzelnen Gnocchi-Gruppen wieder, die als Module konzipiert sind, sodass sie auch bei anderen Maschinen von La Monferrina eingesetzt werden können.
Gnocchi-Gruppe mit Druckförderung kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA, NINA, P3 und P6
 Das Einsetzen der Zubehörteile ist einfach und praktisch. Einige Gruppen können auch bei anderen von uns hergestellten Maschinen verwendet werden.
 Für das vollständige Zubehörsortiment siehe Katalog Formen & Matrizen.
 Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Daten

Gewicht Abmessungen mm (AxBxC) Motorleistung Gnocchi-Produktion	G2 piston system 43 kg 320x370x850 0,8 kW 15/18 kg/h
--	---