

Machine à GNOCCHI GN2



DESCRIPTION

Cette machine a été conçue pour la fabrication de gnocchi à la pomme de terre lisses ou rayés de dimensions variables en fonction des réglages de la machine (il est également possible d'utiliser les préparations mix du commerce ou produits déshydratés) lors de la production, les gnocchi sont farinés automatiquement pour éviter les collage. La partie formeuse peut se remplacer aisément permettant ainsi de produire des gnocchi de formats et Ø divers. Toutes les parties en contact avec la pâte sont réalisées en métal alimentaire assurant une hygiène absolue. La structure sur chariot est en acier inox et est équipée de dispositifs de sécurité selon les normes en vigueur.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Produzione oraria - <i>Output for hour</i>	Kg.	60/80
Production horaire - <i>Stundenleistung</i>		
Potenza motore - <i>Power</i>	HP	0,75
Puissance moteur - <i>Antriebsleistung</i>		
Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Gewicht</i>	Kg.	80
Ingombro - <i>Size</i> - Volume - <i>Massengabe</i>	cm.	50x90x140

FICAL/pasta-machines.com
CONTACT : 04 93 54 79 84

34 avenue du Général de GAULLE
Portable: 06 07 02 90 38

06340 DRAP
fical@live.fr