

OFFICINA MECCANICA

CAPITANI

- MACCHINE PER PASTA FRESCA
- MACHINES FOR FRESH NOODLES
- MACHINES À PÂTE FRAICHE
- MASCHINEN FÜR DIE ERZEUGUNG FRISCHER NUDELN
- MAQUINAS DE EMPASTAR PASTA FRESCA



MOD. GN 6

- Gnoccatrice
- *Dumplingsmaschine*
- Machine pour la production de «GNOCCHI»
- *Maschine für Klößenproduktion*

MOD. GN 6

DESCRIZIONE

Costruita per la produzione di gnocchi di patate o con preparato è completa di dispositivo per la regolazione della grandezza e della rigatura del gnocco.

Il prodotto viene sfarinato automaticamente.

Le parti a contatto con l'impasto sono realizzate con materiali alimentari che offrono una completa garanzia contro la corrosione e sono completamente smontabili per facilitare un'accurata e veloce pulizia.

La sostituzione del gruppo formatore consente di cambiare il formato del gnocco in pochi secondi e di produrre gnocchi con diametri e lunghezze diverse.

La gnoccatrice è carrellata, esente da verniciatura ed è corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle leggi vigenti.

DESCRIPTION

Expressly made for the production of traditional gnocchi shape products, using fresh potatoes, dehydrated potatoes flakes or flour.

This equipment comes equipped with a gnocchi forming group that is easy to remove for change and adjustment in size, length and ridges in just few seconds.

All part in contact with the dough are constructed in approved material suitable for food preparation and providing maximum protection against corrosion and can be disassembled for easy cleaning.

This equipment is provided with the latest safety features required.

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 les gnocchi 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.

BESCHREIBUNG

Gebaut für die Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Fertigmischung, komplett mit Regler, mit dem die Größe und die Riefelung der Gnocchi eingestellt werden kann. Die Gnocchi werden automatisch mit Mehl bestäubt.

Die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus lebensmittelechten Materialien gebaut, die eine sichere Garantie gegen Korrosion bieten.

Sie können vollständig ausgebaut werden, um eine akkurate und schnelle Reinigung zu erleichtern.

Durch Auswechseln des Formeinsatzes kann, das Format der Gnocchi in Sekundenschnelle gewechselt werden, um Gnocchi mit verschiedenen Durchmesser und Längen zubereiten zu können.

Die Maschine ist gemäss den geltenden Gesetzen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Produzione oraria - Output for hour Production horaire - Stundenleistung	Kg.	200/250
Potenza motore - Power Puissance moteur - Antriebsleistung	HP	3
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg.	210
Ingombro - Size - Volume - Massengabe	cm.	90x110x170

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno. - All explanations and illustrations are supplied without engagement.
Toutes descriptions et illustrations viennent données sans aucun engagement. - Die Beschreibungen sowie die Abbildungen werden unverbindlich erteilt.



OFFICINA MECCANICA
CAPITANI

22074 LOMAZZO (CO) ITALY
Vicolo Novaia, 10
Tel. 02 96778142 - Fax 02 96778193
www.capitanionline.com
info@capitanionline.com