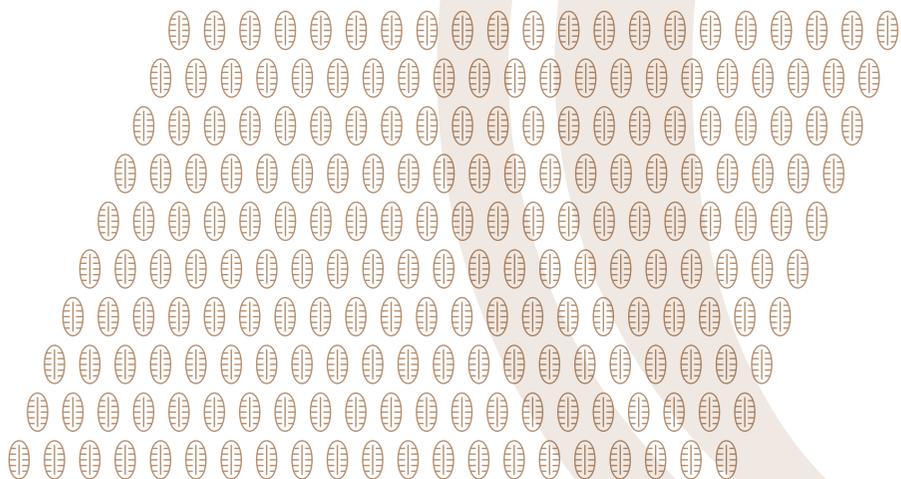


GN 6

Gnoccatrice

Gnocchi machine



Capitani snc

Vicolo Novaia 10
22074 Lomazzo CO, Italy
T +39 0296778142
F +39 0296778193

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

GN 6

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. La macchina è completa di sfarinatore automatico per spolverizzare gli gnocchi e di un dispositivo che permette di produrre sia gnocchi lisci che rigati. Per gestire automaticamente la quantità di produzione dei gnocchi è installato un inverter che controlla la velocità della coclea, un ulteriore inverter gestisce la velocità delle lame di taglio per determinare la lunghezza e la dimensione del gnocco. Il pratico convogliatore laterale consente di alimentare la gnoccatrice in continuo dirigendo direttamente l'impasto sulla coclea senza dover fermare il macchinario. Oltre all'imbuto e alla coclea, il blocco formatore del mod. GN6 è facilmente rimovibile e ciò consente di velocizzare le operazioni di pulizia. Grazie alla rapida intercambiabilità del blocco formatore è possibile produrre gnocchi con diversi diametri dal classico alle piccole chicche e di conseguenza ottimizzare e diversificare la produzione. Il posizionamento di tutti gli organi di trasmissione nella parte superiore della macchina ha permesso di ridurre drasticamente gli interventi di manutenzione e di ottenere un preciso allineamento e una stabilità di rotazione della coclea anche con impasti duri. 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 gnoccatrice è carrellata, esente da verniciatura ed è corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle leggi vigenti.

Manufactured for the production of gnocchi with potatoes or with potatoes dumpling mixes. It is equipped with a device for adjusting the size and the groove of the dumpling. The machine is complete with automatic flour dispenser to dust dumplings and a device that allows to produce both smooth and striped dumplings. To automatically manage the amount of dumplings production, an inverter is installed to control the feeding auger speed, an additional inverter manages the speed of the cutting blades to determine the length and size of the dumplings. The practical lateral conveyor allows the dough to be fed continuously by directly challenging the dough on the auger without having to stop the machine. In addition to the funnel and the auger, the modeling block of the GN6 model is easily removable and allows faster cleaning operations. Thanks to the rapid interchangeability of the forming block, it is possible to produce dumplings with different diameters from the classic to the small chicche and consequently to optimize and diversify the production. The positioning of all transmission and engine components at the top of the machine has made it possible to reduce maintenance and to achieve precise alignment and rotation stability of the auger even with hard dough. The parts in contact with the dough are made of food approved materials that offer a complete corrosion guarantee and are completely removable to facilitate accurate and quick cleaning. The dumpling machine is on wheels, free of paint and is equipped with safety devices in accordance with the laws in force.



GN 6

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	GN 6	
Produzione oraria Hourly production	Kg.	200/250
Potenza motore Power	Kw	2,5
Peso Weight	Kg.	220
Ingombro Size	cm.	90x110x170
Tipo di produzione Use		

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production