



G2 è una macchina per gnocchi 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

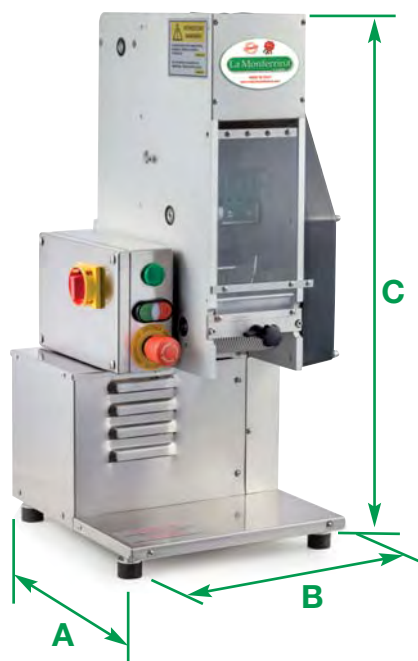
La tecnologia di queste macchine si riscontra anche nei singoli gruppi gnocchi realizzati modularmente in modo da essere applicabili anche ad altre macchine La Monferrina.

Gruppo Gnocchi a pressione

abbinabile alle macchine P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6, P12.



Dati Tecnici G2



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione gnocchi

**G2
pistone**

43 kg

320x370x850

0,8 kW

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, CILINDRI, NINA, P3, P6 and P12.
 Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

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 dotées 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, CILINDRI, NINA, P3, P6 et P12.
 L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés aussi avec d'autres machines de notre production.

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, CILINDRI, NINA, P3, P6 und P12.
 Das Einsetzen der Zubehörteile ist einfach und praktisch. Einige Gruppen können auch bei anderen von uns hergestellten Maschinen verwendet werden.

Technische Daten

Gewicht
Abmessungen mm (AxBxC)
Motorleistung
Gnocchi-Produktion

G2
piston system
 43 kg
 320x370x850
 0,8 kW
 15/18 kg/h



G2 es siempre una máquina para ñoquis con alimentación de pistón. Prensa y estrude la masa sin modificar la estructura, por lo tanto es ideal para obtener ñoquis muy tiernos.

MATERIA PRIMA: patatas, harina y otros aromas.

Su funcionamiento es eficiente y sencillo. La estructura exterior es de aluminio anodizado mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan cuadro de mandos y cumplen con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

La tecnología de estas máquinas se encuentra también en los singolos grupos hechos para ser adaptables a otras máquinas La Monferrina.

Grupo ñoquis con alimentación de pistón acopable a máquinas P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 y P12.

El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

Datos Técnicos

	G2 piston system
Peso total	43 kg
Tamaño mm (AxBxC)	320x370x850
Potencia del motor	0,8 kW
Producción ñoquis	15/18 kg/h



Машина **G2** производит ньокки с системой поршневой подачи теста и пригодна к использованию мягкого теста, изготовленного из варёной картошки и муки.

Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали. Они снабжены пультом управления и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для производства ньокки предлагаются также насадки, которые используются на разных машинах нашего ассортимента.

Насадка для приготовления ньокки (поршневая система) используется на машинах P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 и P12.

Насадки легко присоединяются к машинам. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

Технические данные

	G2 piston system
Вес	43 kg
Габарит mm (AxBxC)	320x370x850
Установленная мощность	0,8 kW
Производительность ньокки	15/18 kg/h