



GNOCCHI ALLA ROMANA



Le macchine per **GNOCCHI ALLA ROMANA** sono dotate di ampia tramoggia per contenere l'impasto, dalla quale lo stesso è trasportato alla trafilatura formatrice attraverso una coclea. La trafilatura ha un diametro di 40/60 mm, con bordi lisci oppure zigrinati.

L'impasto deve avere una buona consistenza per agevolare il taglio, che si ottiene per mezzo di filo metallico. Lo spessore del prodotto è regolabile.

Il prodotto è trasportato da un nastro orientabile di circa 180 gradi.

La macchina è montata su carrello, facilmente mobile, realizzata con materiali di elevata qualità e risponde alle normative vigenti.



Modelli

I modelli disponibili sono: **GNR 50** e **GNR 150**

Nella foto a fianco un particolare della macchina **GNR 50**

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



Dati Tecnici GNOCCHI ALLA ROMANA



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza motore
Produzione gnocchi
Capacità tramoggia

GNR50

80 kg
600x800x1700
2 kW
50 kg/h
30 kg
(tramoggia
singola)

GNR150

150 kg
1200x1500x1800
4 kW
150 kg/h
50 kg
(due tramogge)

GNOCCHI ALLA ROMANA



The machines are equipped with a big hopper for the dough from where it is transported to the shaping die through a screw. The die has a diameter of 40/60 mm., with smooth or striped edges.
Dough must have a good consistency so to facilitate the cut which is obtained through a metallic wire. The product thickness is adjustable.
The product is transported by a conveyor having the possibility to rotate at about 180 degree.

The machine is mounted on a trolley with wheels, manufactured with high quality materials and in respect of all accident prevention regulations in force

Available models are: **GNR 50** and **GNR 150**

For the complete list of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Technical Data

	GNR50	GNR150
Weight	80 kg	150 kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motor power	2 kW	4 kW
Gnocchi production	50 kg/h	150 kg/h
Hopper capacity	30 kg (single hopper)	50 kg (two hoppers)



Les machines pour "GNOCCHI A LA ROMANA" sont douées d'une large trémie qui contient le mélange qui sera transporté vers la filière formatrice grâce à une vis sans fin.

La filière a un diamètre de 40/60 mm. qui peut avoir les bords lisses ou moletés.

Le mélange doit avoir une bonne consistance afin que la coupe soit facilitée. La coupe est faite par moyen d'un fil métallique. L'épaisseur du produit est réglable.

Le produit est transporté par une bande qui peut être orientée de 180 degrés.

La machine est douée d'un chariot qui a été réalisé avec des matériaux de haute qualité, suivant les normes en vigueur.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

Données Techniques

	GNR50	GNR150
Poids	80 kg	150 kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Puissance du moteur	2 kW	4 kW
Production de gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacité de la trémie	30 kg (une trémie)	50 kg (deux trémies)



Die Maschinen zur Herstellung von GNOCCHI ALLA ROMANA (RÖMISCHE NOCKEN) sind mit einem geräumigen Fülltrichter für den Teig ausgestattet, der von dort über die Schnecke zur Formmatrize transportiert wird. Die Matrize hat einen Durchmesser von 40/60 mm, mit glatten oder gerändelten Rändern.

Der Teig muss von fester Konsistenz sein, um den Schneidvorgang, der mit Hilfe eines Drahts erfolgt, zu erleichtern; die Dicke des Produkts ist regulierbar.

Das Produkt wird von einem Laufband transportiert, das um etwa 180 Grad schwenkbar ist.

Die Maschine ist auf ein Fahrgestell montiert, das sich leicht bewegen lässt; die verwendeten Materialien sind von hoher Qualität und entsprechen den geltenden Vorschriften.

Verfügbare Modelle sind: **GNR 50** und **GNR 150**

Auf dem Foto nebenan ein Detail der Maschine GRN 50

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Technische Angaben

	GNR50	GNR150
Gewicht	80 kg	150 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motorleistung	2 kW	4 kW
Gnocchi-Produktion	50 kg/h	150 kg/h
Fassungsvermögen Fülltrichter	30 kg (Einzelttrichter)	50 kg (zwei Trichter)



MÁQUINAS PARA ÑOQUIS “ALLA ROMANA” (Típico producto de Italia hecho con harina de sémola)

Las máquinas estan todas equipadas con un contenedor para el amaso.
 El amaso se lleva al molde a través de un tornillo sin fin.
 El molde tiene un diámetro de 40/60 mm, con borde simple o atiburonado.
 El amaso tiene que ser de buena consistencia para no comprometer el corte que se hace a través de un hilo metálico.
 El espesor del producto es regulable.
 El producto se lleva a una cinta orientable sobre de 180°.
 La máquina está equipada con carro sobre ruedas y realizada con materiales de elevada calidad.
 Cumple con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

	GNR50	GNR150
Peso total	80 kg	150 kg
Tamaño mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Potencia del motor	2 kW	4 kW
Producción ñoquis	50 kg/h	150 kg/h
Capacità contenedor	30 kg (contenedor singolo)	50 kg (contenedor doble)



“GNOCCHI ALLA ROMANA” (итальянский продукт из манной крупы)

Машины для “GNOCCHI ALLA ROMANA” оснащены большой ёмкостью для теста, с которой шнек везёт тесто до формовочной матрицы.
 Матрица, диаметром 40/60 мм, имеет либо гладкие либо волнистые края.
 Тесто должно быть густым для того, чтобы легко его резать путём металлической нити.
 Толщина продукта регулируется.
 Машина снабжена поворотным конвейером (прибл. 180 гр.) и установлена на тележке с колесами.
 Она сделана из высококачественного материала и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Технические данные

	GNR50	GNR150
Вес	80 kg	150 kg
Габарит (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Установленная мощность	2 kW	4 kW
Производительность ньокки	50 kg/h	150 kg/h
Ёмкость бака	30 kg (один бак)	50 kg (два бака)