

Cod: 3398

## Macchina per Gnocchi alla Romana 150 Kg/h



### Descrizione

Le macchine per GNOCCHI ALLA ROMANA sono dotate di ampia tramoggia per contenere l'impasto, dalla quale lo stesso è trasportato alla trafila formatrice attraverso una coclea. La trafila 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 movibile, realizzata con materiali di elevata qualità e risponde alle normative vigenti.

### Dimensioni esterne

Dimensioni	1200x1500x1800 mm
------------	-------------------

## Dati tecnici

Potenza motore	4 Kw
Produzione gnocchi	150 Kg/h
Capacità tramoggia	50 Kg
Peso	150 Kg