



GNX 500/1000



Le macchine della serie **GNX** sono adatte per produzioni elevate di gnocchi.

Il modello **GNX500** produce 300/500 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **11 fori** in uscita.

Il modello **GNX1000** produce 800/1000 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **24 fori** in uscita.

Entrambi i modelli possono lavorare un impasto a freddo oppure un impasto a caldo, precedentemente preparato.

Il processo di produzione avviene attraverso una laminatura composta da 3 rulli.

Possibilità di regolazione della rigatura.

La sfarinatura degli gnocchi avviene in automatico con serbatoio di riserva e di recupero farina.

Le macchine sono facilmente smontabili per la pulizia a fine lavoro, e dotate di pannello comandi a bordo macchina, costruito secondo le norme vigenti.

Tutte le parti a contatto con l'impasto sono realizzate in acciaio inox, mentre la struttura è in alluminio EN AW 6082 T6.



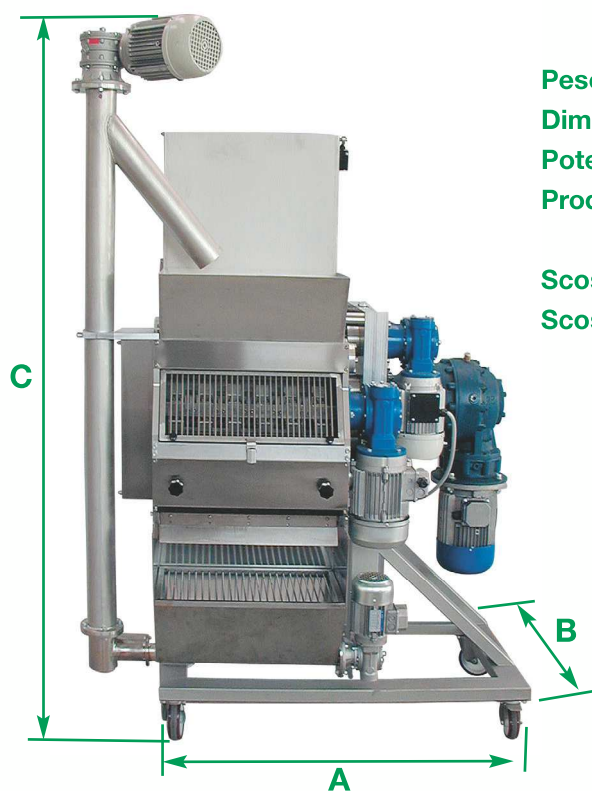
Accessori

Queste macchine sono dotate di uno scossino vibrante, il quale libera il prodotto dalla farina eccessiva e riporta la farina nel serbatoio di riserva.

Per la gamma completa vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici GNX 500/1000



Peso

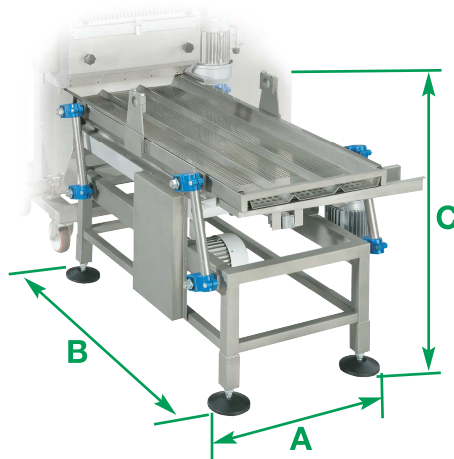
Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione gnocchi

Scossino peso

Scossino dimensioni mm (AxBxC)



GNX500

11 fori

920 kg

740x1350x2050

9 kW

300/500 kg/h

80 kg

1250x770x700

GNX1000

24 fori

1.200 kg

740x1800x2050

13 kW

800/1000 kg/h

118 kg

1250x1220x700

GNX 500/1000



The machines of the series **GNX** are suitable for high production of gnocchi.

The model **GNX 500** produces 300/500 Kg./h of gnocchi with a mould composed by 11 exit holes

The model **GNX1000** produces 800/1000 Kg./h of gnocchi with a mould composed by 24 exit holes

Both models can work a pre- prepared cold or warm dough.

The production takes place by a forming process operated by 3 rollers.

Possibility to adjust the gnocchi rifling

The gnocchi flour dusting is done automatically by means of a flour tank and a flour recovery system.

Machines are easily disassembled for cleaning purposes at the end of production process and are provided with control panel system located at machine side, built in respect of all accident prevention regulations in force

All parts in contact with dough are made in stainless steel, while the structure is in aluminium EN AW 6082 T6.

Accessories

These machines are equipped with a holed vibrating conveyor to remove the flour in excess and convey it into the flour tank.
For the complete list of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Technical Data

	GNX500 11 holes	GNX1000 24 holes
Weight	920 kg	1.200 kg
Dimensions mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motor power	9 kW	13 kW
Gnocchi production	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Vibrating conveyor weight	80 kg	118 kg
Vibrating conveyor dimensions mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Les machines de la série **GNX** sont dédiées à des hautes productions de gnocchi.

Le modèle **GNX500** produit 300/500 kg/heure de gnocchi avec un moule composé par 11 trous de sortie.

Le modèle **GNX1000** produit 800/1000 kg. /heure de gnocchi avec un moule composé par 24 trous de sortie.

Tous les deux modèles peuvent travailler un mélange froid ainsi qu'un mélange chaud précédemment préparés.

Le procédé de production se déroule à travers un laminage exécuté par 3 rouleaux.

Il y a la possibilité de régler la rayure.

La phase d'enfarinement des gnocchi se déroule automatiquement avec un réservoir de réserve et de récupération de la farine.

Les machines peuvent facilement être désassemblées pour le nettoyage à la fin du travail. Elles sont équipées par un tableau de contrôle sur la machine, construit selon les normes en vigueur.

Toutes les parties qui sont en contact avec le mélange ont été construites en acier inox et la structure a été réalisée en aluminium EN AW 6082T6.

Accessoires

Ces machines sont douées d'un tapis vibrant qui libère le produit de la farine excédente et ramène la farine en surplus au réservoir de réserve.

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

Données Techniques

	GNX500 11 trous	GNX1000 24 trous
Poids	920 kg	1.200 kg
Dimensions mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Puissance du moteur	9 kW	13 kW
Production de gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Poids du tapis vibrant	80 kg	118 kg
Dimensions du tapis vibrant mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Die Maschinen der Serie **GNX** sind für Gnocchi-Produktion in großen Mengen geeignet.

Das Modell **GNX500** produziert 300/500 kg/h Gnocchi mit einer Stanzform mit 11 Ausgangsöffnungen.

Das Modell **GNX1000** produziert 800/1000 kg/h Gnocchi mit einer Stanzform mit 24

Ausgangsöffnungen.

Beide Modelle können zuvor zubereiteten kalten oder warmen Teig bearbeiten.

Der Produktionsprozess erfolgt über Ausrollen mit 3 Walzen.

Die Rillen können reguliert werden.

Die Mehlbestäubung der Gnocchi erfolgt automatisch mit Reservebehälter und Wiederverwendung des Mehls.

Die Maschinen lassen sich zum Reinigen am Ende der Arbeit leicht zerlegen und sind mit Schalttafel am Rand der Maschine ausgestattet, nach den geltenden Vorschriften angefertigt.

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl, der Rahmen ist dagegen aus Aluminium EN AW 6082 T6.

Zubehör

Diese Maschinen sind mit einem Rütteltisch ausgestattet, der das Produkt von überschüssigem Mehl befreit und das Mehl zum Reservebehälter zurückführt.

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

Technische Angaben

	GNX500 11 Öffnungen	GNX1000 24 Öffnungen
Gewicht	920 kg	1.200 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motorleistung	9 kW	13 kW
Gnocchi-Produktion	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Rütteltisch Gewicht	80 kg	118 kg
Rütteltisch Abmessungen mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Las máquinas de la serie **GNX** son hechas para hacer producciones elevadas de ñoquis.

El modelo **GNX500** produce 300/500 Kg/hora de ñoquis gracias a un molde que está compuesto por 11 bocas de salida.

El modelo **GNX1000** produce 800/1000 Kg/hora de ñoquis gracias a un molde que está compuesto por 24 bocas de salida.

Ambos los modelos pueden trabajar tan un amaso frío cómo caliente que se debe preparar antes.

El proceso de producción se hace con un laminador compuesto por 3 rodillos.

Es posible regular el rayado de los ñoquis a pedido del cliente.

La harinadura de los ñoquis es automática porque las máquinas son provistas de un sistema de recuperación de harina.

Las máquinas son construídas en acero inoxidable y pueden ser desmontadas rápidamente para una perfecta limpieza. Estan equipadas con cuadro de mandos puesto al lado de la máquina y cumplen con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Todas partes en contacto con la masa son de acero inoxidable mientras que la estructura está realizada en EN AW 6082 T6 .

Accesorios

Además estas máquinas estan equipadas con una cinta vibratoria perforada que al avanzar los ñoquis deja caer la harina en exceso y la recupera dentro de la batea.

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

Datos Técnicos

	GNX500 11 bocas	GNX1000 24 bocas
Peso total	920 kg	1.200 kg
Tamaño mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Potencia del motor	9 kW	13 kW
Producción ñoquis	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Cinta vibratoria peso	80 kg	118 kg
Cinta vibratoria tamaño mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Машины серии **GNX** предназначены для приготовления ньокки с высокой производительностью.

Модель **GNX 500** производит 300/500 кг в час ньокки путем штампа с 11 отверстиями.

Модель **GNX 1000** производит 800/1000 кг в час ньокки путем штампа с 24 отверстиями.

Обе машины используют либо холодное либо теплое тесто, заранее приготовлено.

Машины имеют три валька для прокатки продукта и оснащены ёмкостью для муки.

Аппараты легко разбираются для очистки. Они снабжены пультом управления и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Конструкция машин сделана из алюминия TN AW 6082 T6 , а все поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Машины укомплектуются специальным выбрающим конвейером , который убирает лишнюю муку с продукта и везёт муку в запасную ёмкость.

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

Технические данные

	GNX500 11 отверстий	GNX1000 24 отверстия
Вес	920 kg	1.200 kg
Габарит (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Установленная мощность	9 kW	13 kW
Производительность ньокки	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Конвейер вес	80 kg	118 kg
Конвейер габарит mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700