



**Teigwarenmaschinen AG**  
Beratung – Verkauf – Service

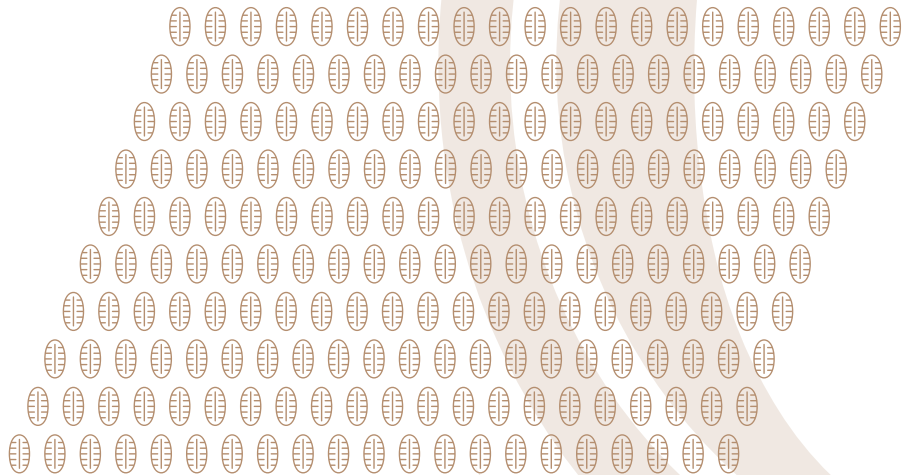
CH-4461 Bockten  
Weiermattstrasse 5

Tel. 061 981 24 53  
www.rsbag.ch

## GN 2

**Gnoccatrice**

**Gnocchi machine**



## GN 2

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. Il pratico convogliatore posteriore consente di alimentare la gnoccatrice in continuo dirigendo direttamente l'impasto sulla coclea senza dover fermare il macchinario, la coclea è posizionata direttamente sul blocco formatore e vicino alle lame di taglio consentendo di ridurre notevolmente i residui di impasto al termine del ciclo produttivo. Oltre all'imbuto e alla coclea, il blocco formatore del mod. GN2 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. 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 production of both smooth and striped dumplings. The practical conveyor allows the dough to be fed continuously by directly challenging the dough on the auger without having to stop the machine and it is possible to adjust the speed of the cutting blades to determine the length and size of the dumplings. In addition to the funnel and the auger, the forming block of the GN2 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 parts in contact with the dough are made of food approval 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 2

### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	GN 2	
Produzione oraria Hourly production	Kg.	60/80
Potenza motore Power	Kw	0,75
Peso Weight	Kg.	80
Ingombro Size	cm.	55x85x150
Tipo di produzione Use		

### LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production