




G1 - G2

 **G1** è una macchina specializzata nella produzione di gnocchi con alimentazione continua. La coclea studiata appositamente per non snervare il prodotto, alimenta il rullo stampante. **MATERIA PRIMA:** fiocchi di patate o sfarinati (è consigliabile l'utilizzo di un impasto compatto e di buona consistenza).

G2 è sempre una macchina per gnocchi ma con alimentazione a pistone. Questa macchina pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura. **MATERIA PRIMA:** patate, farina ed altri aromi.

Il loro funzionamento è semplice ed efficiente; hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Sono dotate di pannello comandi e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.



Gruppi

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

Gruppo Gnocchi con coclea

abbinabile alle macchine P.NUOVA e P6

Gruppo Gnocchi a pressione

abbinabile alle macchine P.NUOVA, NINA, P3 e P6

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

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




Dati Tecnici G1 - G2



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza motore
Produzione gnocchi

G1 coclea	G2 pistone
43 kg	43 kg
320x370x850	320x370x850
0,8 kW	0,8 kW
50 kg/h	15/18 kg/h

G1 - G2

 **G1** is a continuous production gnocchi making machine. The screw feeding system, designed especially not to weaken the product, feeds the forming roller.
RAW MATERIAL: potato flakes or flour preparations (with this machine you are advised to use a compact mix with a good consistency)

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.

Screw system gnocchi set to be coupled to machine P.NUOVA and P6

Piston-fed gnocchi set to be coupled to machines P.NUOVA, NINA, P3 and P6.

Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

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

Technical Data

	G1 screw system	G2 piston system
Weight	43 kg	43 kg
Dimensions mm (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Motor power	0,8 kW	0,8 kW
Gnocchi production	50 kg/h	15/18 kg/h

 Le modèle **G1** est une machine spécialisée dans la production de gnocchi à alimentation continue. La vis sans fin, qui a été spécialement conçue pour ne pas défriber le produit, alimente le moule.

Matière Première : flocons et farines (il est conseillable l'utilisation d'un mélange compact avec une bonne consistance).

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 (vis sans fin) Il peut être combiné avec les machines PNUOVA et P6.

Groupe Gnocchi à pression Il peut être combiné avec les machines PNUOVA, NINA, P3 et P6.

L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés aussi avec d'autres machines de notre production.

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

Données Techniques

	G1 vis sans fin	G2 pression
Poids	43 kg	43 kg
Dimensions mm (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Puissance du moteur	0,8 kW	0,8 kW
Production de gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h

 **G1** ist eine Maschine zur Herstellung von Gnocchi mit kontinuierlicher Zufuhr. Die Schnecke, eigens dazu konzipiert, das Produkt nicht zu zerfasern, versorgt die Stanzwalze.

ROHSTOFFE: Kartoffelflocken oder Mehle (es wird empfohlen, einen kompakten

Teig fester Konsistenz zu verwenden).

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 Schnecke kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA und P6

Gnocchi-Gruppe mit Druckförderung kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA, NINA, P3 und P6


Das Einsetzen der Zubehöerteile ist einfach und praktisch. Einige Gruppen können auch bei anderen von uns hergestellten Maschinen verwendet werden.

Für das vollständige Zubehörsortiment siehe Katalog Formen & Matrizen.

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


Technische Daten

	G1 Schnecke	G2 Kolben
Gewicht	43 kg	43 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Motorleistung	0,8 kW	0,8 kW
Gnocchi-Produktion	50 kg/h	15/18 kg/h

-  **G1** es una máquina para producir ñoquis con alimentación continua. El tornillo sinfín, estudiado expresamente para no deformar el producto, alimenta el rodillo impresor. MATERIA PRIMA: copos de patatas o productos de molienda. Con esta máquina se aconseja el uso de un empaste compacto y de buena consistencia.
- 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 continua** acopable a máquinas PNUOVA y P6.
- Grupo ñoquis con alimentación de pistón** acopable a máquinas P.NUOVA, NINA, P3 y P6. El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.
- Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).

Datos Técnicos

	G1 continua	G2 pistón
Peso total	43 kg	43 kg
Tamaño mm (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Potencia del motor	0,8 kW	0,8 kW
Producción ñoquis	50 kg/h	15/18 kg/h

-  Машина **G1** предназначена для производства ньокки с системой непрерывной подачи теста. Специальный шнек везёт тесто в штамп. На данной модели рекомендуется использовать густое тесто, изготовленное из картофельной и обыкновенной муки. 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 (шнековая система)** используется на машинах P.NUOVA и P6
- Насадка для приготовления ньокки (поршневая система)** используется на машинах P.NUOVA, NINA, P3 и P6
- Насадки легко присоединяются к машинам. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

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

Технические данные

	G1 шнековая система	G2 поршневая система
Вес	43 kg	43 Kkg
Габарит mm (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Установленная мощность	0,8 kW	0,8 kW
Производительность ньокки	50 kg/h	15/18 kg/h