

# Macchina per Lasagna e Cannelloni

## Lasagna and Cannelloni Machine

GN/2000

Macchina automatica brevettata, geniale poiché consente in soli due metri di produrre sfoglia precotta e/o cannelloni come quelli prodotti a mano, fino a 700 pezzi l'ora (lunghezza cm 11). Questa macchina con alimentazione elettrica, esegue in successione le seguenti operazioni:

- laminazione (riduzione dello spessore della sfoglia),
- cottura in acqua 2 min.,
- raffreddamento in acqua fredda,
- riempimento (con ripieno di carne o ricotta e spinaci),
- formazione e taglio.

Il ripieno è regolabile tramite inverter, mentre il taglio è regolabile tramite timer.

La macchina è ideale sia per laboratori di pasta, sia per le piccole industrie della surgelazione e catering. Semplice da usare e facile nella pulizia. Macchina costruita in acciaio inox, conforme alle normative CE.



Patented automatic machine, in just two meters produce pre-cooked pasta for make lasagne or cannelloni as those produced by hand, up to 700 pieces per hour (length 11 cm). This machine with electric power, performs the following operations in succession:

- Rolling (the dough sheet thickness reduction) - Cooking in water 2 min. - Cooling in cold water - Filling (filled with meat or ricotta and spinach) - Shaping and cutting. The filling is controlled by inverter, while the cut is adjustable by timer. The machine is ideal for pasta laboratories, small industries or catering. Simple to use and easy to clean. Machine stainless steel, complies with CE regulations.



<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions</i> bxpsh	650 x 1950 x 1950 mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	320 kg
<b>Produzione oraria</b> <i>Hourly output</i>	700 pz - 35/50 kg
<b>Larghezza sfoglia</b> <i>Sheet width</i>	280 mm
<b>Potenza assorbita</b> <i>Consumption power</i>	7 kW
<b>Tensione</b> <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ