

*Dea, l'arte della Pasta*

# LE GNOCCATRICI



# LE GNOC

Les "Gnoccatrici" sont des machines pour la fabrication des gnocchis soit de pommes de terre que de flocons.

Elles sont équipées de dispositif pour produire des gnocchis et de chicches lisses et rayés, de différentes dimensions.

On a projeté ces machines au but de ne pas rendre nécessaire la lubrification. La structure des machines est en métal satiné sans vernis.

L'équipement électrique est contenu dans une boîte avec protection de l'eau et des coups, doté de bloc-porte de sécurité. L'équipement électrique et les dispositifs de sécurité fonctionnent à basse tension, à 24 Volts. Les moteurs sont triphasés 380/220 Volts, 50/60 Hz.

Sur demande on peut fournir des voltages particuliers.

Le "Gnoccatrici", sono macchine adatte alla produzione di gnocchi, sia di patate che di sfarinati.

Sono fornite di un dispositivo per poter produrre gnocchi e "chicche" di diverse dimensioni, sia lisci che rigati.

Queste macchine sono state progettate in modo tale da non necessitare di alcuna lubrificazione. La struttura delle macchine è in metallo satinato senza verniciatura.

L'impianto elettrico è racchiuso in un apposito contenitore con protezione dall'acqua e dagli urti, dotato di blocco porta di sicurezza. L'impianto elettrico ed i dispositivi di sicurezza funzionano a bassa tensione (24 Volts).

I motori sono trifase 380/220 Volts, 50/60 Hz.

Su richiesta si possono fornire voltaggi speciali.



## GNOCATRICE - Mod. MIGNON 76

Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	Producción horaira	kg. 70	kg. 70	kg. 70	kg. 70
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Hp. 0,5 - 0,75			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 90			
Ingombro	Measures	Encombrement	Estorbo	cm. 38 x 65 x 147			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

# CATRICI

The "Gnoccatrici" machines produce "gnocchi" whether with potatoes or with flours.

These machines are furnished with an appliance to produce "gnocchi" and "chicche" in different measures, whether smoothed or striped.

These machines don't need lubrication. The machine structure is made of steel without varnished.

The electric plant and the safety appliances work in low tension (24 Volts). The electric motors are triphase 380/220 Volts, 50/60 Hz.

At request we can furnish special voltages.

Las máquinas para producir "Ñoquis", son máquinas adecuadas para la producción de ñoquis, tanto de papas como de harinas.

Están dotadas de un dispositivo que permite producir ñoquis y "chicche" de diferentes dimensiones, tanto lisas como estriadas.

Estas máquinas han sido proyectadas de manera tal que no necesitan lubricación alguna. La estructura de las máquinas es de metal satinado sin barnizar.

La instalación eléctrica esta encerrada en un gabinete especial a prueba de agua y de golpes, dotado de puerta con cierre de seguridad.

La instalación eléctrica y los dispositivos de seguridad funcionan con baja tensión, con 24 Volts. Los motores son trifásicos 380/220 volts, 50/60 Hz.

A pedido se puede suministrar equipos con voltajes especiales.



## GNOCCATRICE - Mod. D4

Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	Producción horaira	kg. 120	kg. 120	kg. 120	kg. 120
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Hp. 1 - 0,5			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 130			
Ingombro	Measures	Encombremment	Estorbo	cm. 48 x 86 x 144			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

# IMPASTATRICE PER GNOCCHI - Mod. D25



This machine is specific to prepare and boil the mixture to make "gnocchi". The pot is made of stainless steel and it's removable.

Cette machine est spécifique pour la préparation et pour la cuisson du mélange nécessaire pour la production des gnocchis. Le récipient est en acier inoxydable et on peut facilement l'extraire.

Brûleur à gaz et gaz liquide.

Esta máquina es específica para la elaboración y la cocción del amasijo necesario para la producción de "ñoquis". La olla es de acero inoxidable y desmontable.

Questa macchina è specifica per la preparazione e la cottura dell'impasto occorrente per la produzione dei gnocchi. La pentola in acciaio inossidabile è facilmente estraibile. Bruciatore a gas liquido e di città.

## IMPASTATRICE PER GNOCCHI - Mod. D25

Capacità pentola	Pot capacity	Capacité du récipient	Cabida olla	kg. 20 - 25	kg. 20 - 25	kg. 20 - 25	kg. 20 - 25
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Hp. 1			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 133			
Ingombro	Measures	Encombrement	Estorbo	cm. 70 x 45 x 120			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

Descrizioni e illustrazioni sono indicative. La Società DEA si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e tecniche senza obbligo di preavviso.  
The Firm DEA reserves the right to introduce any and all refining and technical modifications as may be deemed necessary or advisable, without advance notice.  
La maison DEA se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et techniques sans préavis.



## Costruzioni macchine per paste alimentari

Via Terpi, 22 N - 16141 GENOVA (Italy) • E-mail: [deaoff@tin.it](mailto:deaoff@tin.it) • <http://www.deaoff.com>  
Tel. 0039.010.8360680 - 0039.010.8361391 • Fax 0039.010.8366906

Cod. fisc. e Part. IVA 00298090101 - C.C.I.A.A. GE 137454 - Reg. soc. n. 22082 fasc. 38219 - Cap. soc. € 10.330,00 int. vers.