



Sost srl
Food industry solutions



Sagomatrice per gnocchi
SGA



La sagomatrice per gnocchi (SGA) è stata progettata per realizzare gli “gnocchi della nonna”, passati sulla grattugia e con la classica bugnatura esterna per trattenere il sugo. Partendo dall’impasto di patate, la SGA estrude lo gnocco e gli imprime la bugnatura tipica.

La sagomatrice è strutturata in elementi modulari, da 1 a 4, in funzione della produttività richiesta.

La macchina nelle parti a contatto col prodotto è interamente in acciaio inox oppure in materiali plastici in accordo con le norme alimentari.

Caratteristiche tecniche:

Produttività: 70-280 kg/h

Applicazioni:

Sagomatura e bugnatura gnocchi.

Le immagini usate hanno unicamente finalità illustrative. L’aspetto della macchina come quello del prodotto finito possono variare a seconda delle personalizzazioni richieste dal Cliente.



SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION