



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

IT
ENG

DOSATORI - FILLERS
GS



GS
ITALIA

PRODOTTI dosabili con i nostri DOSATORI VOLUMETRICI PNEUMATICI.
RANGE of PRODUCTS that is possible to deposit with our VOLUMETRIC PNEUMATIC FILLERS.

Prodotti liquidi
Liquid products



Acqua, Olio, Liquidi di governo, Succhi, Latte, etc.
Water, Oil, Brining liquids, Juices, Milk, etc.

Prodotti semi-densi
Semi-dense products



Maionese, Ketchup, Salse varie, Yogurt,
Marmellate, Miele, Salsa al cioccolato, etc.
*Mayonnaise, Ketchup, Various Sauces, Yogurt,
Jams, Honey, Chocolate cream, etc.*

Prodotti densi e pastosi

Dense and pasty products



Hummus, Tapenade, Pesto, Ragout alla bolognese, etc.

Hummus sauce (chickpeas sauce), Tapenade (Olive sauce), Italian Pesto (Basil dressing sauce), Bolognaise sauce, etc.



Insalate gastronomiche a base di maionese e verdure (e/o carni) tipo:

Insalata Capricciosa, Insalata Russa, Coleslaw, etc.

Gourmet Salads made with mayonnaise and vegetables (and/or meat) such as:

Italian Capricciosa salad (with Juliennes of peppers, carrots, celeriac), Russian Salad, Coleslaw

Prodotti con pezzi (caldi o non) - prodotti che necessitano di essere mantenuti in emulsione
Products with "solid" pieces (hot or cold product) - products that need to be kept mixed



Minestroni, Trippa, Caponata / Ratatouille, etc.
Soups with vegetables, Tripe soup, Ratatouille, etc.



Zuppe, Vinaigrette, etc.
Potages, Vinaigrette / Dressing sauces with spices, etc.

Per il dosaggio di questi prodotti che necessitano di essere mantenuti in emulsione, i nostri dosatori vengono abbinati a speciali **VASCHE MISCELATORI ORIZZONTALI** che possono anche essere dotate di sistema di riscaldamento per mantenere il prodotto alla corretta temperatura di dosaggio.

To fill these products with "solid" pieces - products that need to be kept mixed - our fillers are coupled to special **HORIZONTAL MIXING-HOLDING TANKS** that can be also equipped with heating system to keep the product at the correct filling temperature.



DOSATORI volumetrici pneumatici per prodotti liquidi, semi-densi e pastosi.
Volumetric pneumatic FILLERS for liquid, semi-thick and pasty products.

DOSATORE mod. <i>FILLER mod.</i>	Regolazione possibile cc. <i>Possible filling capacity adjusting cc</i>	Volumi garantiti cc. - <i>Guaranteed filled volumes cc. -</i>
	min.	max.
GR.50	0	50
GR.70	0	70
GR.100	0	100
GR.170	0	170
GR.300	0	300
GR.500	0	500
GR.1000	0	1000
GR.1200	0	1200
GR.1500	0	1500
GR.2000	0	2000
GR.3000	0	3000
GR.5000	0	5000

Precisione della dosata: compresa tra $\pm 0.5\%$ e max. $\pm 2\%$

N.B. La precisione della dosata è subordinata a varie caratteristiche del prodotto da dosare (densità, contenuto o meno di pezzi, etc.)

Soprattutto la presenza di pezzi (tipo e dimensioni) è fondamentale per determinare e garantire la precisione della dosata.

Pertanto, di volta in volta, sarebbe opportuno sapere esattamente la gamma di prodotti ed i volumi min. e max. da dosare in modo da poter consigliare il modello più appropriato.

Filling accuracy: included between $\pm 0.5\%$ and max. $\pm 2\%$

N.B. *Filling accuracy depends on many variable product features such as: product viscosity, contents of solid pieces mixed with liquid, etc.*

Above all presence of solid pieces (type and dimensions) it is essential in determination of filling accuracy and it could affect filling accuracy.

Therefore, from time to time, it is better to know exactly all range of products and range of volumes (min. and max.) to be filled, so to be able to advise you the most suitable filler model.

Alta qualità dei materiali utilizzati:

- acciaio inox A304 (o A316 su richiesta)
- guarnizioni in materiale atossico speciale di lunga durata e resistenza fino a temp. prodotto di 100°C
- componenti pneumatici di marca e facilmente reperibili sul mercato italiano ed internazionale

High quality of construction materials:

- A304 (or A316 upon request) stainless steel
- non-toxic joints made of special material for a long life and high resistance up to max. product temperature 100°C
- Highly quality of pneumatic components that can be easily found both on Italian and International market

Qualité élevée des matériel utilisés:

- construction en acier inox A304 (ou A316 sur demande)
- joints atoxiques en matériel spécial pour une durée prolongée et résistance à la chaleur pour produit jusqu'à 100°C.
- composants pneumatiques de marque et aisément trouvables sur le marché italienne et international.



grande facilità di regolazione dosata con scala graduata
very easy adjustable filling capacity, with graduated scale
réglage du dosage très simple et vite, avec échelle graduée

grande rapidità di smontaggio per le operazioni di pulizia e manutenzione grazie ai raccordi CLAMP (nella versione "SM")
very quick and easy disassembling for maintenance and cleaning operation, thanks to CLAMP connection (for "SM" version)
démontage très rapide et simple pour les opérations d'entretien et nettoyage grâce aux raccords CLAMP (pour les versions « SM »)

ampia gamma di trameggi ed ugelli di dosaggio intercambiali a seconda del prodotto da dosare
large range of hopper and nozzles that can be replaced according to product to be filled
grand variété de trémies et de buses coupe-gouttes à installer selon le produit que l'on doit doser

DOSATORI volumetrici pneumatici per prodotti: liquidi, semi-densi e pastosi

**Volumetric pneumatic DOSING UNITS
for liquid, semi-thick and pasty products**

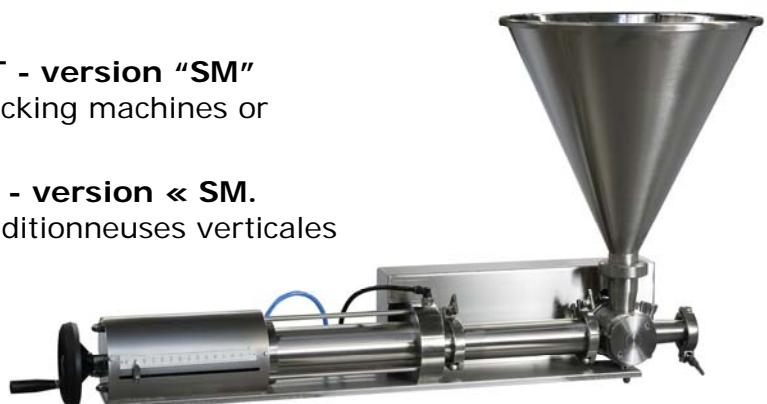
**DOSEURS volumétriques pneumatiques
pour produits: liquides, semi-épais et épais**



**DOSATORE pneumatico volumetrico -
versione "SM. SU PIASTRA"** per installazione su
confezionatrici verticali o rotative

**Volumetric pneumatic DOSING UNIT - version "SM"
ON PLATE** for installation on vertical packing machines or
rotary packing machines

**DOSEUR volumétrique pneumatique - version « SM.
sur PLAQUE »** pour installation sur conditionneuses verticales
ou conditionneuses rotatives



**DOSATORE pneumatico volumetrico - versione "GR. 5000 SM. su
CARRELLO" - completo di supporto ugelli con movimento pneumatico
"SALISCENDI"** - per posizionamento laterale su confezionatrici, nastri
trasportatori, etc.

**Volumetric pneumatic DOSING UNIT -
version "GR. 5000 SM. on TROLLEY" -
complete with nozzle support with
"UP-&-DOWN" pneumatic movement - for
lateral positioning on packing machines,
conveyors, etc.**

**DOSEUR volumétrique pneumatique -
version « GR. 5000 SM. sur CHARIOT » -
complet avec support pour buse coupe-goutte
avec mouvement pneumatique
« monte-et-baisse » - à installer latéralement
sur conditionneuses, convoyeurs, etc.**



**AMPIA GAMMA DI DOSATORI - POSSIBILITA' DI ESECUZIONI SPECIALI SU MISURA APPOSITAMENTE
STUDIATE E REALIZZATE IN BASE ALLE SPECIFICHE ESIGENZE DI CIASCUN CLIENTE**

**WIDE RANGE OF FILLING UNITS - POSSIBILITY TO EXECUTE SPECIAL UNITS PLANNED AND REALISED
ACCORDING TO PECULIAR EXIGENCIES OF EACH CUSTOMER**

**GRANDE VARIETE DE DOSEURS - POSSIBILITE D'EXECUTIONS SPECIALES SUR MESURE, PROJETEES ET
REALISEES SELON LES EXIGENCES PARTICULIERES DE CHAQUE CLIENT**

G.S. ITALIA S.r.l. - Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italy

Tel. ☎ (++39) 0331 389142 - Fax ☎ (++39) 0331 389143 - E-mail: info@gsitalia.com - [Http://www.gsitalia.com/](http://www.gsitalia.com)



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



DOSATORI per prodotti:
liquidi, semi-densi e pastosi

DOSING UNITS for liquid,
semi-thick and pasty products

DOSEURS pour produits:
liquides, semi-épais et épais



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



DOSATORE da 5 KG. con piatto supporta-contenitori regolabile in altezza - sistema di dosaggio saliscendi

DOSING UNIT capacity 5 KG. with plate to support containers which can be adjust in height - "up-and-down" filling system

DOSEUR capacité 5 KG. avec table de support barquettes réglable en hauteur - système de dosage "monte-et-baisse"



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

ESEMPIO DI :

DOSATORE mod. GR. 2000/2 composto da 2 dosatori singoli cad. da gr. 2000 a regolazione separata, con tramoggia riscaldata

EXAMPLE OF :

DOSING MACHINE mod. GR. 2000/2 composed by 2 dosing units each with filling capacity of gr. 2000, with independent adjustable filling capacity and equipped with heated hopper

EXEMPLE DE :

DOSEUR mod. GR. 2000/2 constitué par 2 doseurs chacun avec capacité gr. 2000, avec réglage du dosage séparé et équipés avec trémie réchauffé



DOSATORI MULTIPLI - 2, 3, 4 o più dosatori installati sullo stesso basamento

MULTI-DOSING UNITS - 2, 3, 4 or more dosing units installed on the same base

DOSEURS MULTIPLES - 2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur le même bâti



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 2
Example of FILLING UNITS with 2 dosing cylinders



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

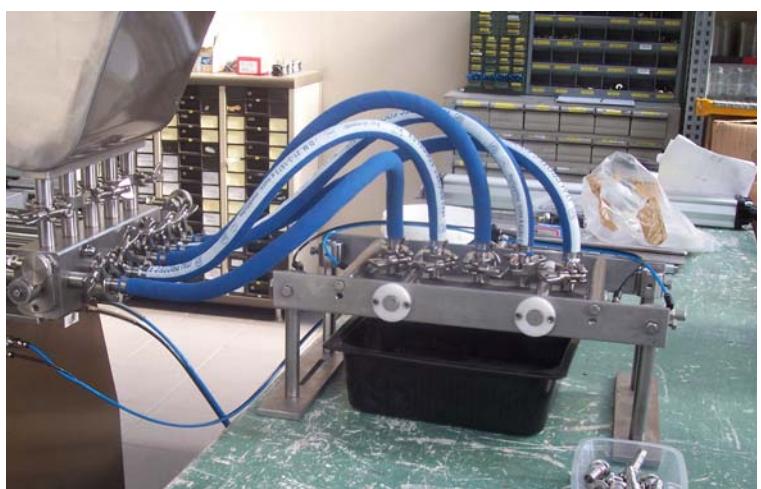


Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 3
Example of FILLING UNITS with 3 dosing cylinders





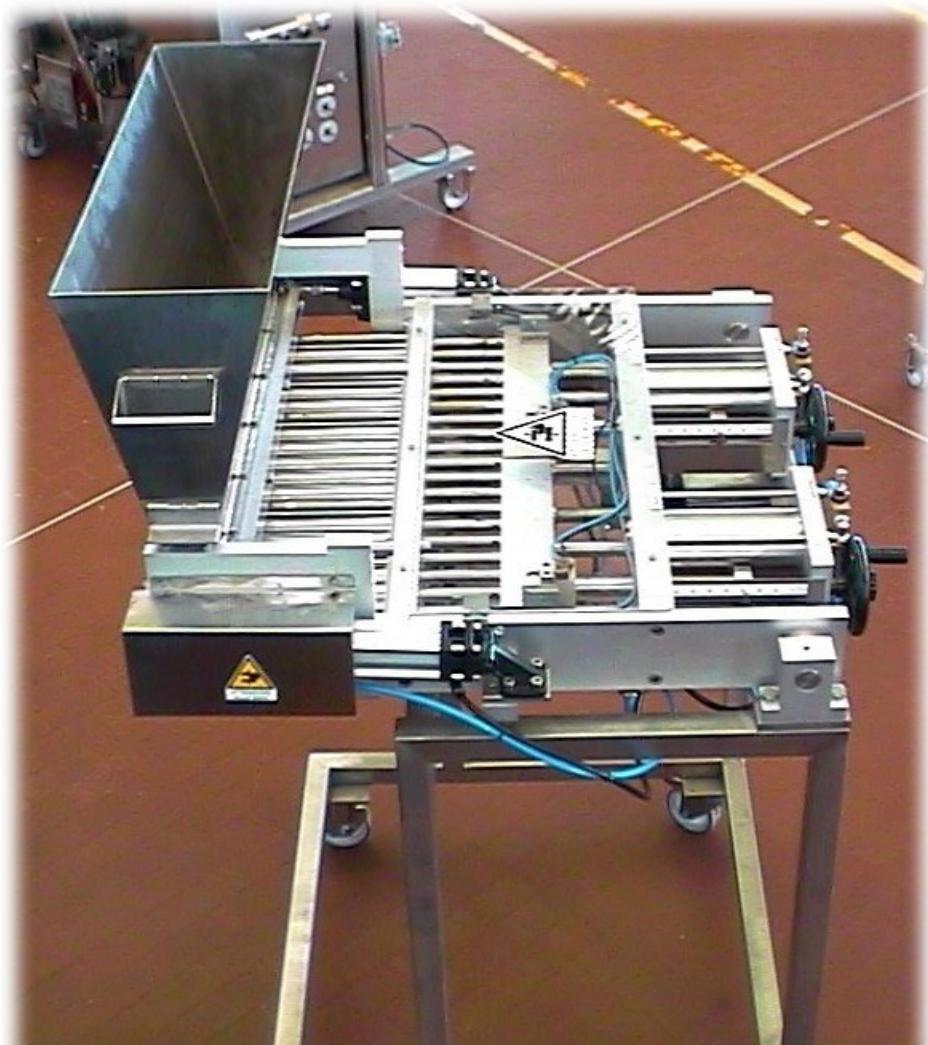
Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 4
Example of FILLING UNITS with 4 dosing cylinders



Esempio di DOSATORE MULTIPLO a 5 - da abbinare a termoformatrice

Example of FILLING UNITS with 5 filling pistons - to be coupled to thermoforming machine





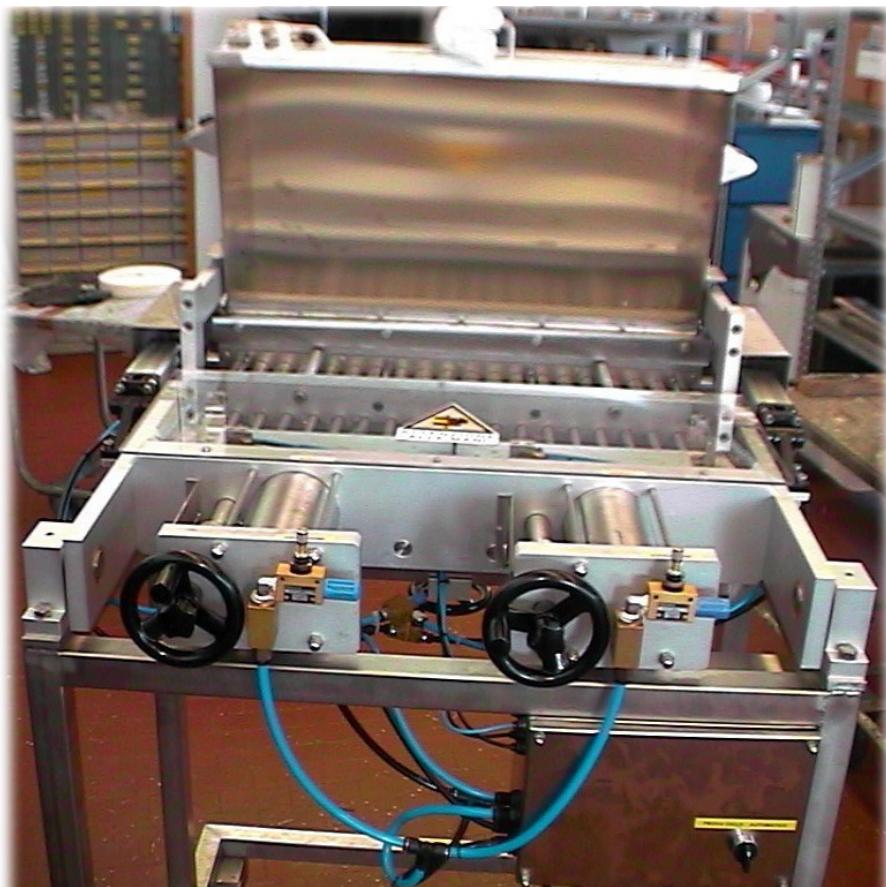
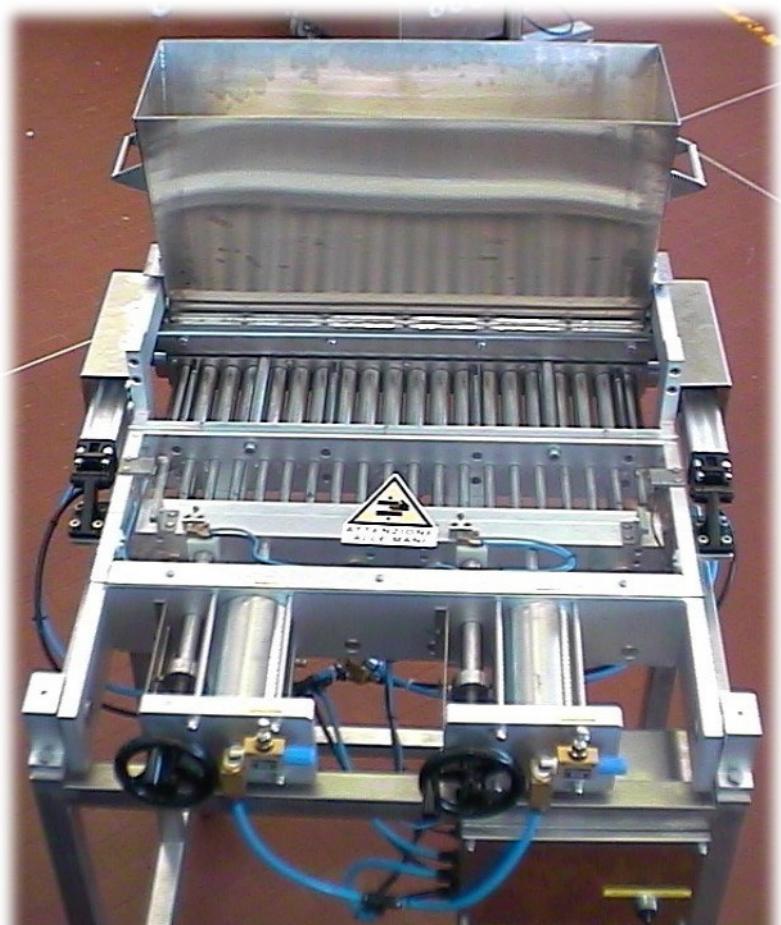
DOSATORE a 20 PISTONI DOSANTI cad. da GR. 70
per il **dosaggio a "gocce"** di sughi su prodotti destinati alla surgelazione

DOSING UNIT with 20 FILLING PISTON - each with filling capacity of GR. 70 in order to fill **sauce drops** on product to be frozen

DOSEUR avec 20 PISTONS DOSANT chacun de 70 GR. pour le dosage de « gouttes » de sauces sur produits destinés à être surgelés.

PRODUZIONE: 300 KG./ora
OUTPUT: 300 KG./hour
CADENCE: 300 KG./heure





G.S. ITALIA S.r.l. - Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italy

Tel. ☎ (++39) 0331 389142 - Fax ☎ (++39) 0331 389143 - E-mail: info@gsitalia.com - [Http://www.gsitalia.com/](http://www.gsitalia.com/)



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



VASCA MISCELATRICE da abbinare ai nostri dosatori
(singoli o multipli)

MIXING TANK to be jointed to our filling units

BAC DE MELANGE à coupler avec nos doseurs





MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



UGELLO SALVAGOCCIA FISSO ad 1 pezzo
(adatto per prodotti liquidi come olio, acqua, liquido di governo, etc.)

FIX NO-DROP NOZZLE - at 1 piece - (suitable for liquid product such as oil, water, etc.)

BUSE COUPE-GOUTTE - FIXE à 1 pièce -
(appropriée pour produit liquides comme huile, eau, etc.)



UGELLO SALVAGOCCIA SMONTABILE a 2 pezzi (adatto per tutti i tipi di prodotto: liquidi, semi-densi e pastosi); particolarità: facilmente e rapidamente smontabile grazie al raccordo Clamp per una perfetta pulizia e sanificazione.

DISASSEMBLE NO-DROP NOZZLE - at 2 pieces - (suitable for all products: liquid, semi-thick and pasty); peculiarity: very easy and quick disassembling thank to Clamp connection that allows a perfect cleaning.

BUSE COUPE-GOUTTE - DEMONTABLE à 2 pièces - (appropriée pour tout produit : liquides, semi épais et pateaux) ; particularité : aisément démontable grâce au raccord Clamp qui permet un nettoyage parfait et rapide.

UGELLI SALVAGOCCIA VERTICALI PNEUMATICI :

- completamente realizzati in acciaio INOX A304 (A316 a richiesta);
- disponibili con vari diametri uscita prodotto (10 - 15 - 20 - 25 - 30 - 35 - 40 mm.) in base al prodotto da dosare.

PNEUMATIC VERTICAL NO-DROP NOZZLES :

- entirely executed in AISI 304 stainless steel (A316 upon request);
- available with different product exits (diameter: 10 - 15 - 20 - 25 - 30 - 35 or 40 mm.) according to product to be filled.

BUSES COUPE-GOUTTE VERTICALES PNEUMATIQUES :

- tout à fait réalisées en acier inox A304 (A316 sur demande);
- disponibles avec divers diamètres de sortie produit (10 - 15 - 20 - 25 - 30 - 35 ou 40 mm.) selon le produit à doser.

UGELLI per DOSATORI

NOZZLES for FILLING UNITS

BUSES pour DOSEURS





UGELLO TAGLIAFILO ORIZZONTALE
(particolarmente adatto per MIELE e prodotti simili)

HORIZONTAL CUT-OFF NOZZLE (peculiarly suitable for HONEY and similar products)

BUSE COUPE-FIL HORIZONTALE
(appropriée en particulier pour MIEL et produits similaires)

UGELLO DISTRIBUTORE ORIZZONTALE
(adatto per la distribuzione di salse su panini, farciture in genere che necessitano di essere spalmate su pane, pasta, etc.)

HORIZONTAL SPREADING NOZZLE (suitable to spread sauces on sandwiches and stuffing sauces in general that need to be spread on bread or pasta sheets, etc.)

BUSE DE NAPPAGE HORIZONTALE
(appropriée pour toute farce qui nécessite d'être distribuée sur tranches de pain, feuilles de pâte, etc.)



UGELLO DISTRIBUTORE A "FORCHETTA": particolarmente adatto per la distribuzione di BESCIAMELLA sulla sfoglia di pasta per lasagne; eseguibile in diverse lunghezze a seconda delle dimensioni della vaschetta in cui dosare

SPREADING NOZZLE at "FORK": peculiarly suitable to distribute BECHAMEL sauce on pasta sheets for lasagne processing; it can be executed in different lengths according to trays into which product must be filled.

BUSE à « FOURCHETTE » : appropriée en particulier pour la distribution de sauce BECHAMEL sur pâte pour lasagne ; elle peut être réalisée dans différentes longueurs selon les dimensions des barquettes dans lesquelles on y va doser.

I NOSTRI CLIENTI NEL MONDO

OUR CLIENTS IN THE WORLD

Canada

USA

Cuba

Mexico

Panama

Albania

Austria

Belarus

Estonia

Finland

France

Germany

Greece

Ireland

Latvia

Netherlands

Norway

Poland

Portugal

Romania

Russia

Spain

Switzerland

United Kingdom

Ukraine

Argentina

Brazil

Morocco

Tunisia

Georgia

Oman

Pakistan

Siberia

Turkey

United Arab Emirates

Australia



MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

G.S. ITALIA S.r.l.

Via Stelvio 193, I-21050 Marnate (VA)

Tel. ++ 39 0331 389 142

Fax ++ 39 0331 389 143

www.gsitalia.com - info@gsitalia.com

P.IVA 12029430159 - C.F. 01756850127