



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



LINEA PER LASAGNE _ **GS** _ LINES FOR LASAGNE



ITALIA GS

LINEE PER LASAGNE
(personalizzate sulla base
delle esigenze produttive del cliente)

Produzione:
compresa tra 500 e
1200 confezione / ora

LINES FOR LASAGNE
(customized according
to customer's needs)

Output:
included between
500 and 1200 trays/hour

Dal 1982 la G.S. ITALIA fornisce macchinari per la preparazione ed il confezionamento degli alimenti freschi, pastorizzati e surgelati; lavora pertanto da molti anni nel settore della produzione alimentare, si è rinnovata ed è cresciuta trasferendosi nel suo nuovo stabilimento di Marnate (VA). La sua produzione è da sempre supportata da un alto grado di competenza tecnica e professionale, che attualmente si avvale dell'informatizzazione dei sistemi; tutto ciò permette di essere competitivi sia sul mercato nazionale che sul mercato internazionale.

Since 1982, G.S. ITALIA supplies machines to prepare and pack different kinds of foods (both fresh, pasteurized, and deep-frozen); we have been working for many years in the field of food industry and, moving in our new factory in Marnate (Varese), we have grown and improved ourselves. Thanks to our reliability, high degree of technical competence and modern computerized systems, all our products can be very competitive on the Italian market, as well as on the international one.

Nel corso degli anni, G.S. ITALIA si è specializzata nella progettazione e costruzione di **LINEE per la PREPARAZIONE ed il CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE, CANNELLONI e piatti pronti in generale.**

*During the years, G.S. ITALIA has developed a great experience in planning and executing **PROCESSING & PACKAGING LINES for LASAGNE, CANNELLONI and ready-meals in general.***

Le nostre linee sono principalmente di 2 tipologie :

Our lines are mainly divided in 2 different types:

a. **linee ROTATIVE** : questo tipo di linea è adatto per piccole e medie produzioni (velocità linea : **approx. da 200 a 400 pezzi/ora** a seconda del formato contenitore, composizione strati lasagne, velocità dell'operatore nel porre la pasta nella vaschetta, etc.). Offre inoltre il vantaggio di avere un numero di operatori limitato per la gestione della linea (normalmente sono sufficienti 1 o max. 2 persone) ed un ingombro ridotto.

***ROTARY lines** : this type of line is suitable for small and medium production (line speed: approx. **200 to 400 trays/hour** depending on container size, lasagna layers, operator's speed in placing the dough into the tray, etc.). It also offers the advantage of having a limited number of operators for the management of the line (normally just one or max. 2 persons) and a small overall size.*

b. **linee LINEARI**: questo tipo di linea è adatto per grandi produzioni (velocità linea : **approx. 1200 pezzi/ora per la linea ad 1 fila** - oppure **2400 pezzi/ora per la linea a 2 file** - naturalmente anche queste produzioni sono subordinate alla velocità dell'operatore nel porre la pasta nella vaschetta).

***STRAIGHT lines**: this type of line is suitable for big productions (line speed: approx. **1200 trays/hour with line at 1 lane** - or **2400 trays/hour with line at 2 lanes** - of course, also these speeds depend on operator's speed in placing the dough into the tray).*

Tutte le nostre linee per lasagne sono personalizzabili e vengono eseguite sulla base delle esigenze specifiche di ciascun cliente. Possono essere dotate di vari accessori ed abbinare ad altre linee/attrezzature come :

***All our lasagne lines are customizable** and they are manufactured according to peculiar needs of each customer. They can be equipped with various accessories and they can be coupled to other lines/equipment such as:*

❖ attrezzatura per la preparazione e cottura delle salse/sughi (besciamella e ragù): lavaverdure, tritacarne, brasero, pentole di cottura a vapore, etc.

equipment for sauce processing & cooking (béchamel and bolognese sauces): vegetables washers, meat-mincers, braising machines, steam cooking pots, etc.

❖ carico automatico salse/sughi a dosatori su linea di preparazione lasagne
automatic feeding of sauces to fillers on lasagne line

- ❖ possibilità di abbinare linee complete per pasta (produzione - cottura e taglio sfoglia + nastro di alimentazione pasta a linea lasagne)
possibility to match complete lines for dough (dough processing - cooking and cutting + feeding conveyor for cut dough to lasagne line)
- ❖ possibilità di carico e posa in automatico della pasta nel contenitore per mezzo di un robot
possibility to match a robot to lasagne line for automatic load and positioning of the cut dough into the tray
- ❖ possibilità di abbinare linee di confezionamento per lasagne finite (termosigillatrici con o senza vuoto/gas + eventuale pastorizzatore e/o tunnel di surgelazione)
possibility to match packaging lines for ready lasagne (thermosealing machines with or without vacuum/gas + eventual pasteurizer and/or freezing tunnel)

Oltre alla vendita di macchinari ed attrezzature, G.S. ITALIA è in grado di fornire la **TECNOLOGIA** di preparazione e conservazione di lasagne, cannelloni e piatti pronti in generale.

*Besides equipment & machines sales, G.S. ITALIA can supply **PROCESSING & PACKAGING TECHNOLOGY** for ready meals (lasagne, cannelloni, etc.)*

Grazie alla grande esperienza acquisita negli anni, G.S. ITALIA è naturalmente in grado di fornire un **servizio di progettazione ed assistenza tecnica** per la risoluzione delle problematiche legate ad ogni distinta e particolare situazione di ciascun cliente.

*Thanks to its huge acquired experience, G.S. ITALIA is able to supply a **planning service and a technical assistance** in the research of the best and customized solution for the various and peculiar situations of each single customer.*

Ma la produzione G.S. ITALIA non si limita a questo tipo di linee ... Vi invitiamo a visitare il nostro sito www.gsitalia.com dove potrete vedere l'ampia gamma di macchine/linee che possiamo proporre ai nostri clienti !

But G.S. ITALIA's production is not only lines for lasagne & ready meals ... we invite You to have a look at our web site www.gsitalia.com where You can see the wide range of our machines/lines that we can propose to our customers!



LINEA LASAGNE ROTATIVA "LASAGNE" ROTARY LINE

Nelle pagine a seguire troverete alcuni esempi di possibili configurazioni di "linea lasagne rotativa".

Vi preghiamo di tener presente che tali linee sono in genere personalizzate e pertanto andranno studiate e progettate di volta in volta a seconda delle vostre esigenze.

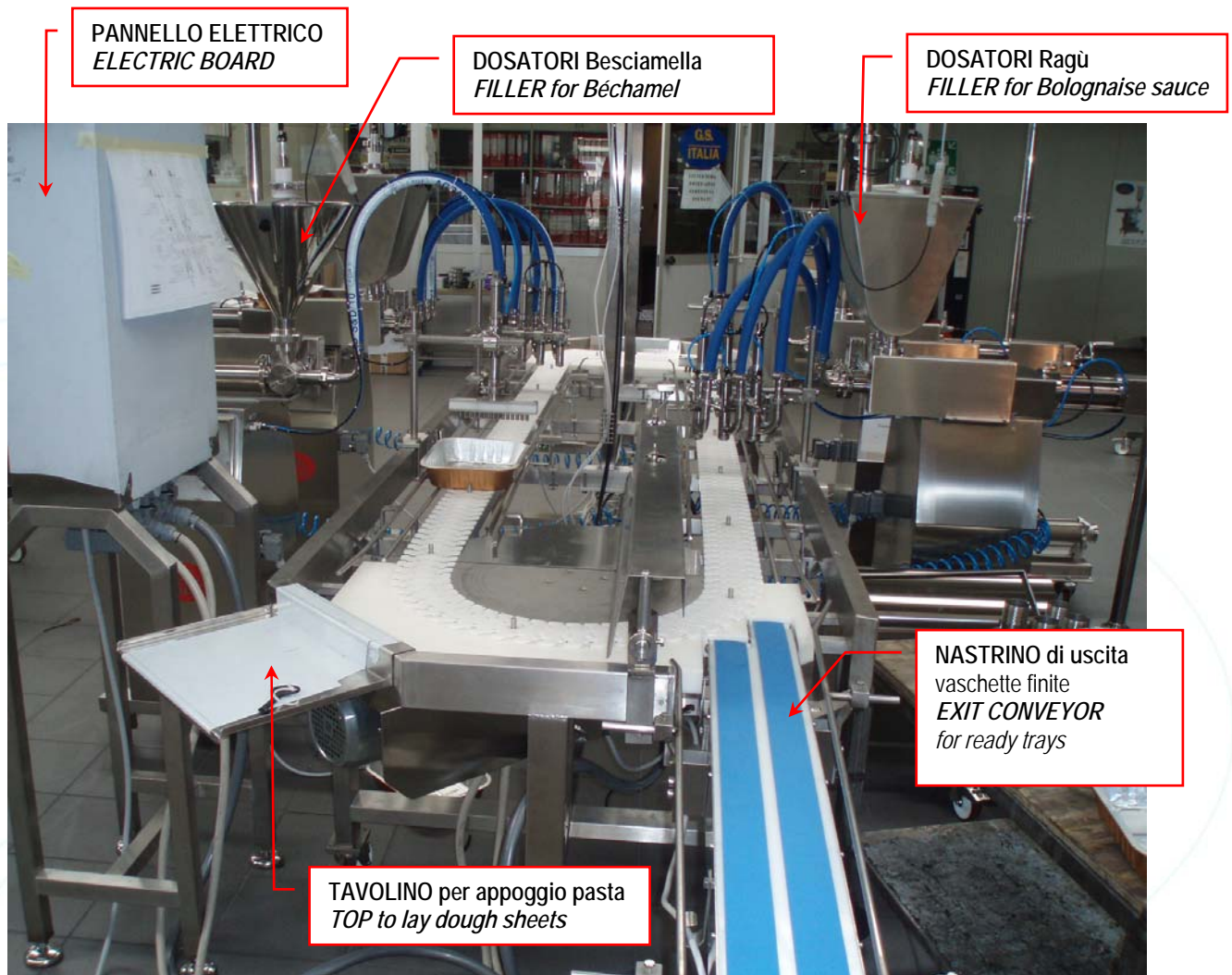
On next pages You can find some examples of possible "rotary lasagne line" configurations.

Please, remember that normally these lines are customized and therefore they will be planned and manufactured purposely according to your needs.

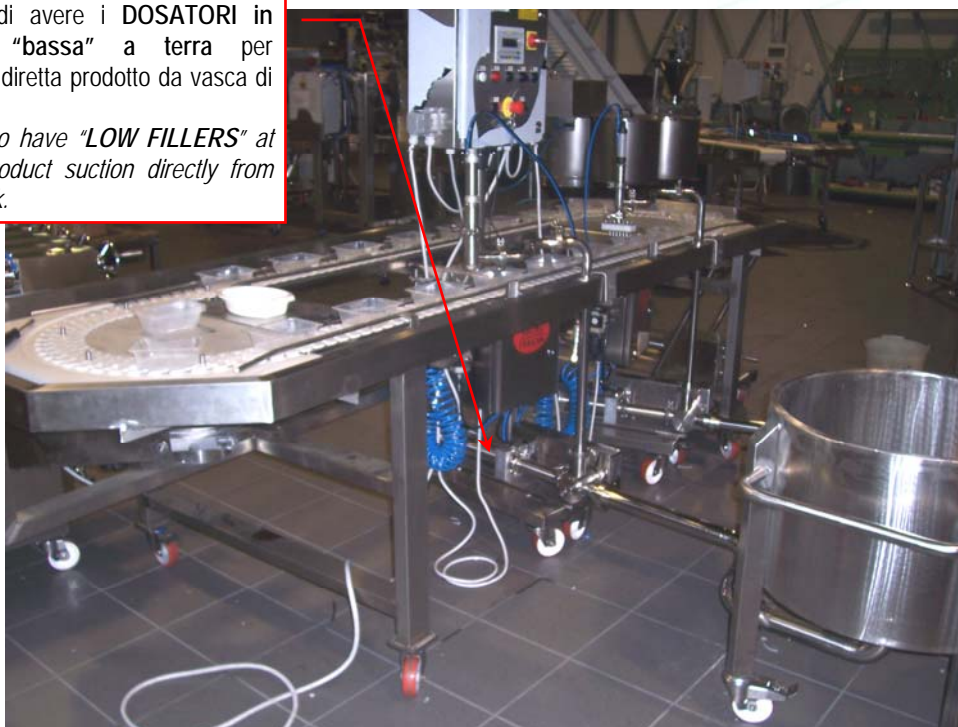


Esempi di : LINEA LASAGNE ROTATIVA

Examples of: "LASAGNE" ROTARY LINE

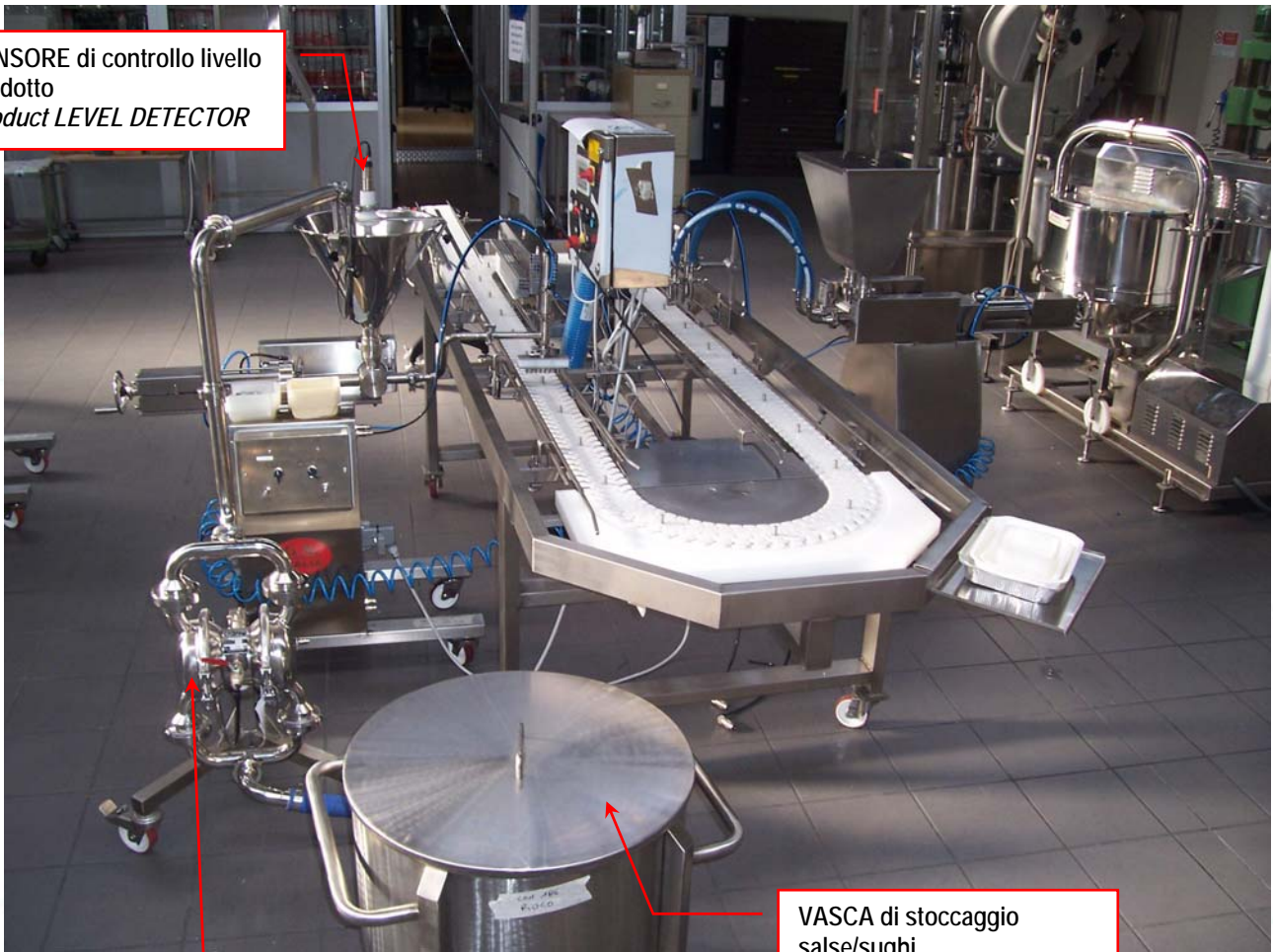


Possibilità di avere i **DOSATORI** in posizione "bassa" a terra per aspirazione diretta prodotto da vasca di stoccaggio.
Possibility to have "LOW FILLERS" at floor for product suction directly from storage tank.



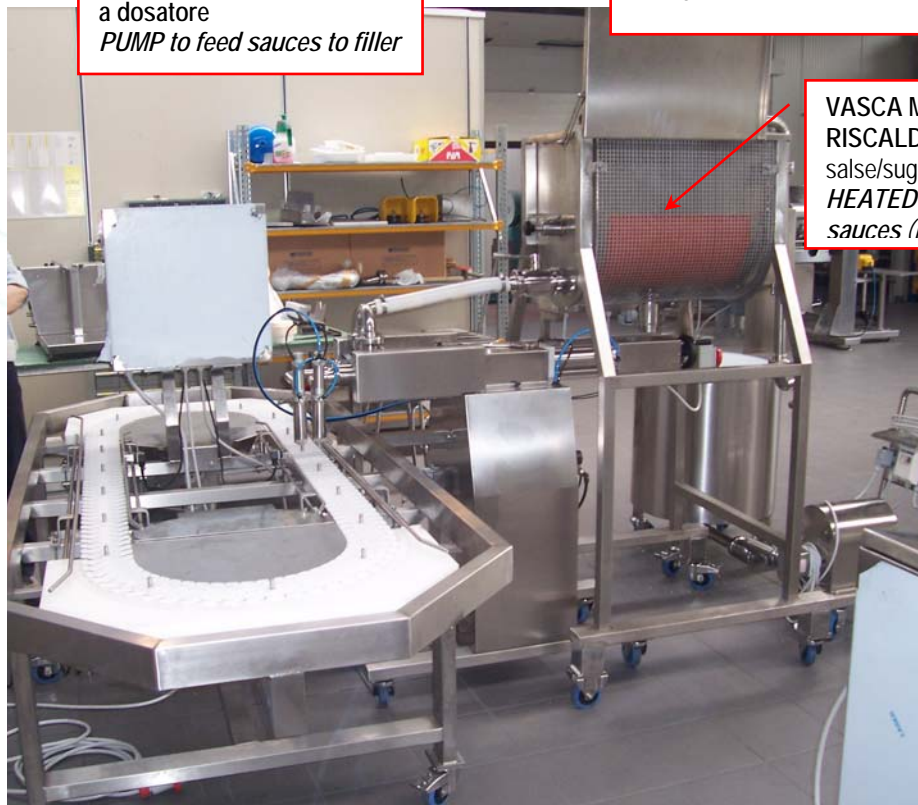
Esempi di : LINEA LASAGNE ROTATIVA
Examples of: "LASAGNE" ROTARY LINE

SENSORE di controllo livello
prodotto
Product LEVEL DETECTOR

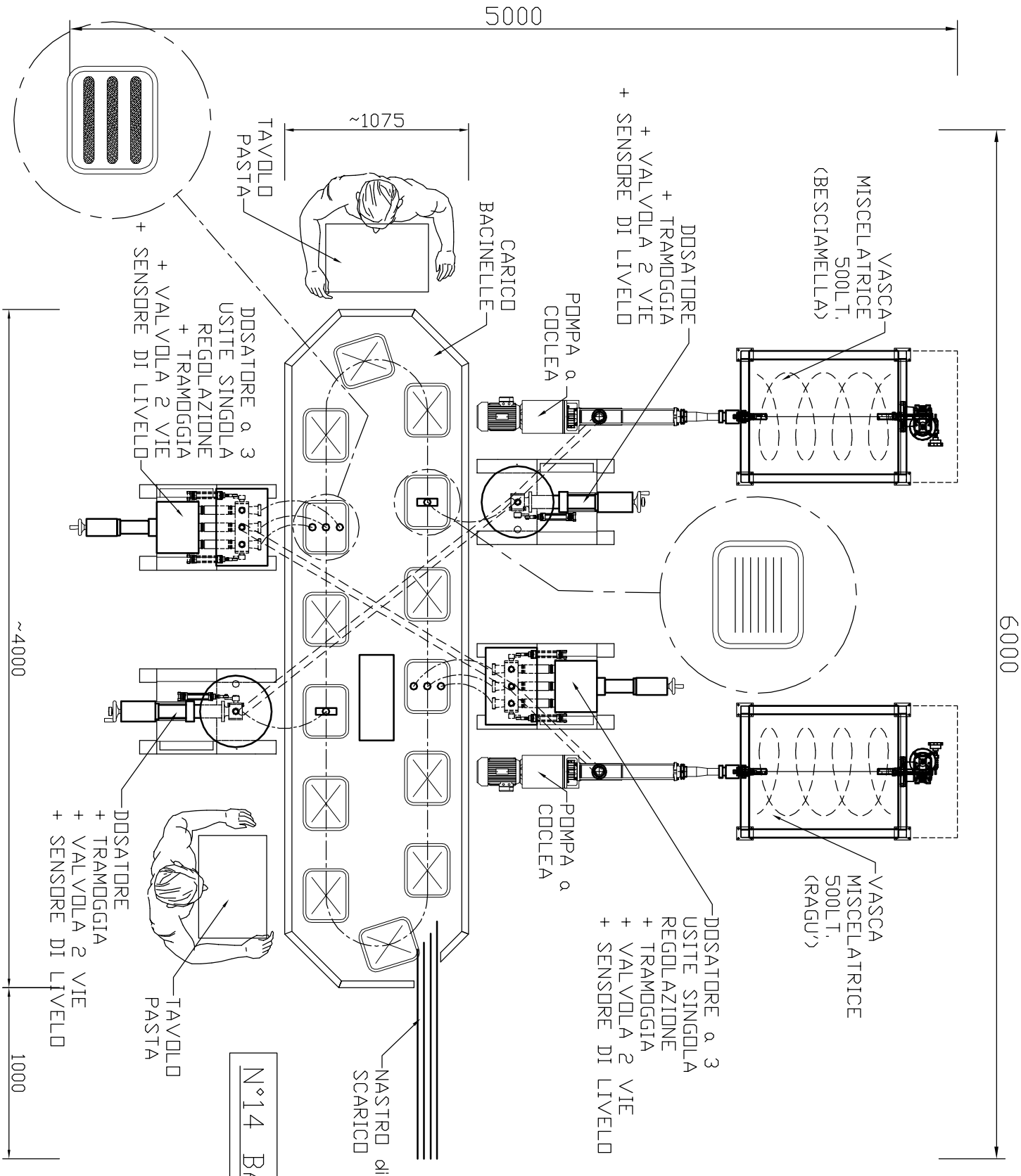


POMPA di carico salse/sughi
a dosatore
PUMP to feed sauces to filler

VASCA di stoccaggio
salse/sughi
TANK for sauces
(Bolognese and/or Béchamel)



VASCA MISCELATRICE
RISCALDATA per
salse/sughi
HEATED MIXING TANK for
sauses (Bolognese and/or



N°14 BACINELLE



Via Stelvio, 193 - 21050 Mornate (VA) - Italia
Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

REMARKS
LIEA LASAGNE ROTATIVA

PRELIMINARY DRAWING
INDICATED DIMENSIONS CAN BE MODIFIED,
WITHOUT NOTICE, UNTIL DEFINITIVE DRAWING

DRAWN BY **FC.**
DATE 14.03.10

GROUP LAY-OUT
SCALE DWG /

DRAW. NR. & CAD FILE **LAY.02467**

This drawing is our property; unauthorized reproduction and spreading to third parties is forbidden according to laws in force

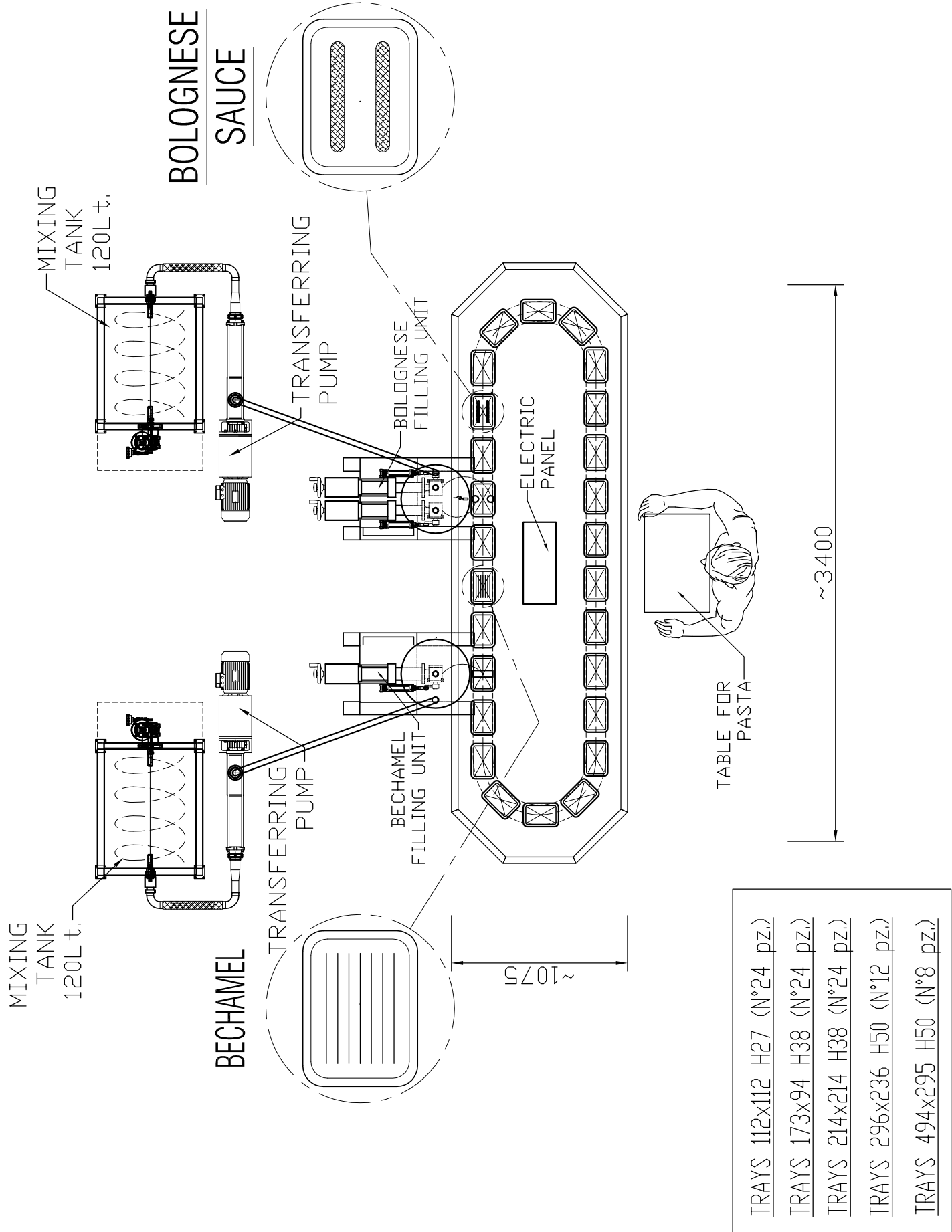


Via Stevio, 193 - 21050 Marate (VA) - Italia
Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

REMARKS
ROTARY LASAGNE LINE
PRELIMINARY DRAWING
DRAWN BY F.C.
DATE 18.02.10
SHEET 000
SCALE DWG /
LAY-OUT

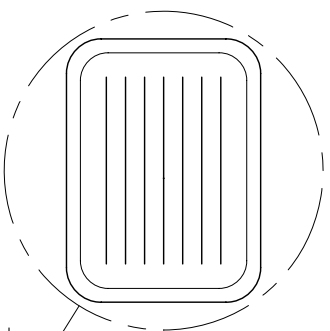
INDICATED DIMENSIONS CAN BE MODIFIED,
WITHOUT NOTICE, UNTIL DEFINITIVE DRAWING
& CAD FILE
DRAW. NR. LAY.02426

This drawing is our property; unauthorized reproduction and spreading to third parties is forbidden according to laws in force

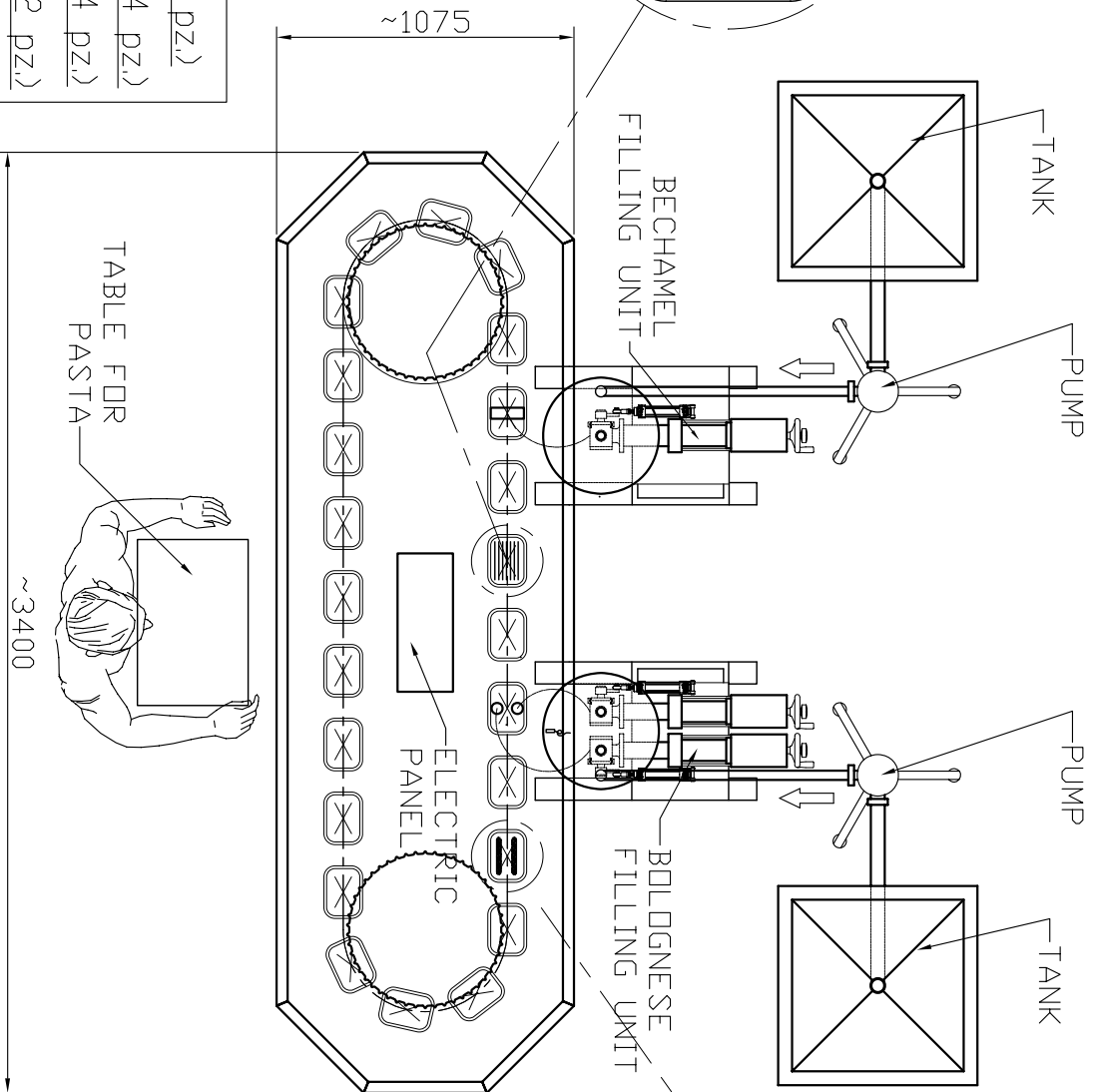
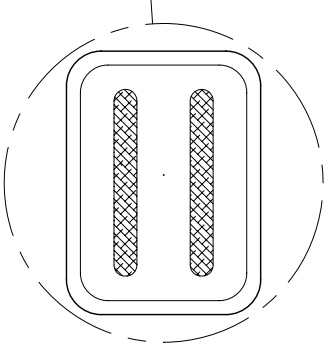


- TRAYS 112x112 H27 (N°24 pz.)
- TRAYS 173x94 H38 (N°24 pz.)
- TRAYS 214x214 H38 (N°24 pz.)
- TRAYS 296x236 H50 (N°12 pz.)
- TRAYS 494x295 H50 (N°8 pz.)

BECHAMEL




BOLOGNESE SAUCE



- TRAYS ϕ 165 H35 (N°24 pz.)
- TRAYS 190x140 H35 (N°24 pz.)
- TRAYS 210x140 H40 (N°24 pz.)
- TRAYS 315x265 H60 (N°12 pz.)
- TRAYS 525x325 H70 (N°8 pz.)

INDICATIVE DIMENSION


G.S.
 ITALIA

Via Stelvio, 193 - 21050 Marnate (VA) - Italia
 Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA'. NON PUO' ESSERE COPIATO, RIPRODOTTO, MOSTRATO A TERZI, SENZA LA NOSTRA APPROVAZIONE SCRITTA. L'AZIENDA "UIELETRA" I PROPRI DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.

DISEGNATO	DATA
F.C.	04.09.07
APPROVATO	DATA
DATA ULTIMA MODIFICA	
SCALA	/
FOGLIO	000

NOTE	
ROTARY LASAGNE LINE	
GRUPPO	LAY-OUT
DIS. N°	LAY.01508

LINEA LASAGNE LINEARE

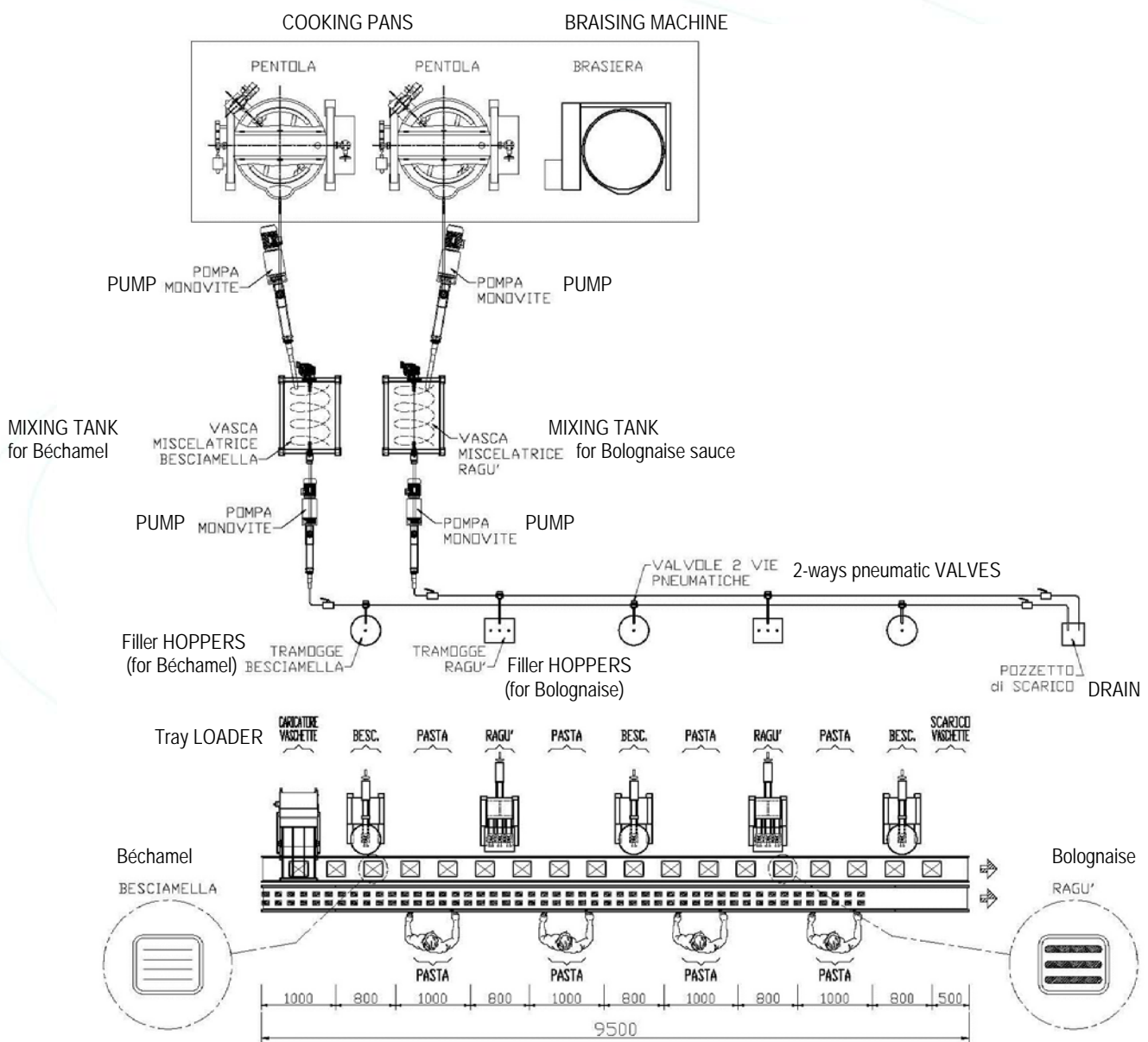
"LASAGNE" STRAIGHT LINE

Nelle pagine a seguire troverete alcuni esempi di possibili configurazioni di "linea lasagne lineare".

Vi preghiamo di tener presente che tali linee sono in genere personalizzate e pertanto andranno studiate e progettate di volta in volta a seconda delle vostre esigenze.

On next pages You can find some examples of possible "straight lasagne line" configurations.

Please, remember that normally these lines are customized and therefore they will be planned and manufactured purposely according to your needs.

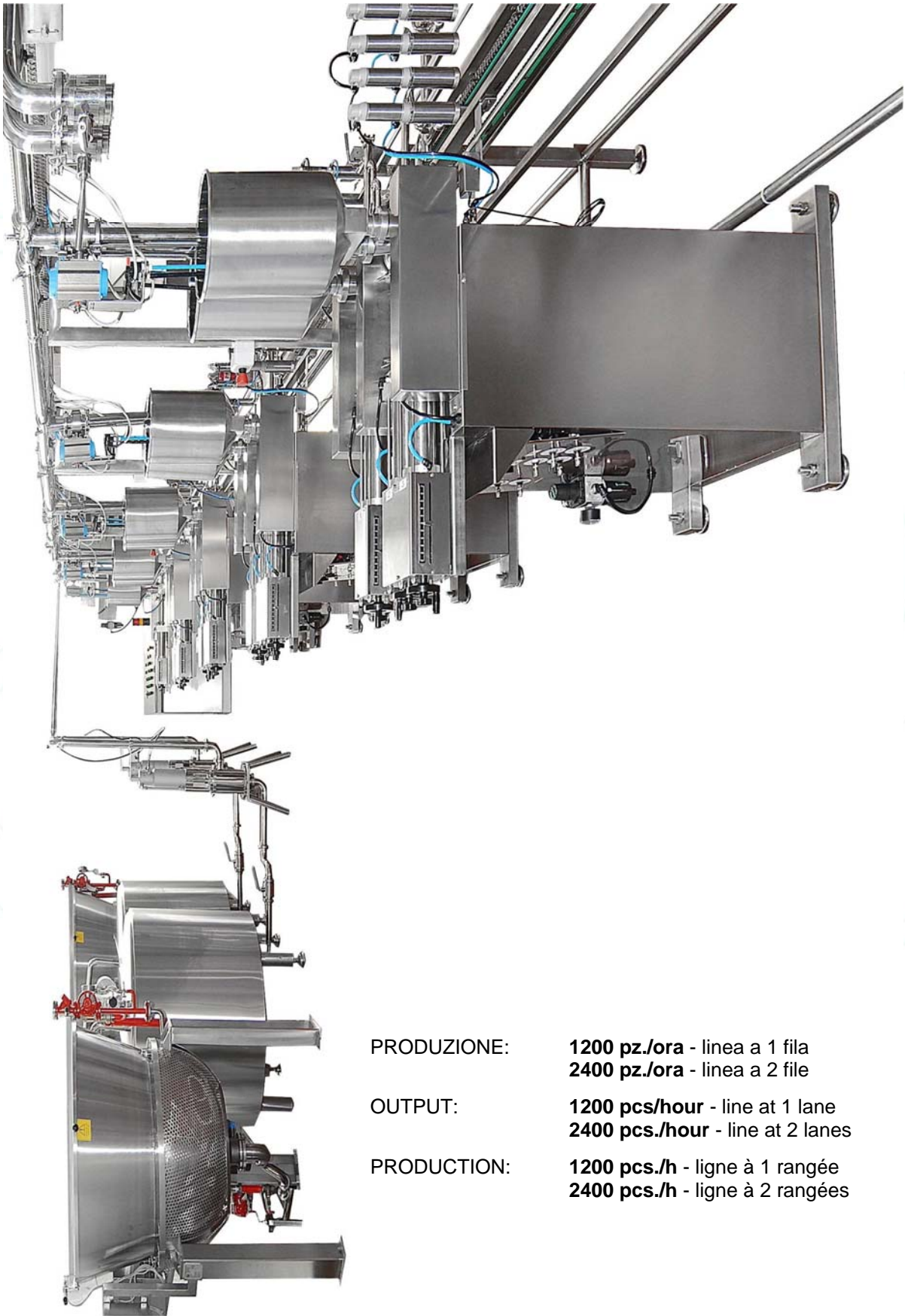


LINEA LASAGNE LINEARE
"LASAGNE" STRAIGHT LINE



VISTA FRONTALE
FRONT VIEW

LINEA LASAGNE LINEARE "LASAGNE" STRAIGHT LINE



PRODUZIONE:

1200 pz./ora - linea a 1 fila
2400 pz./ora - linea a 2 file

OUTPUT:

1200 pcs./hour - line at 1 lane
2400 pcs./hour - line at 2 lanes

PRODUCTION:

1200 pcs./h - ligne à 1 rangée
2400 pcs./h - ligne à 2 rangées

VISTA LATERALE CON PENTOLE DI COTTURA RAGU' e BESCIAMELLA
SIDE VIEW WITH COOKING PANS for RAGOUT (MEAT SAUCE) and BECHAMEL

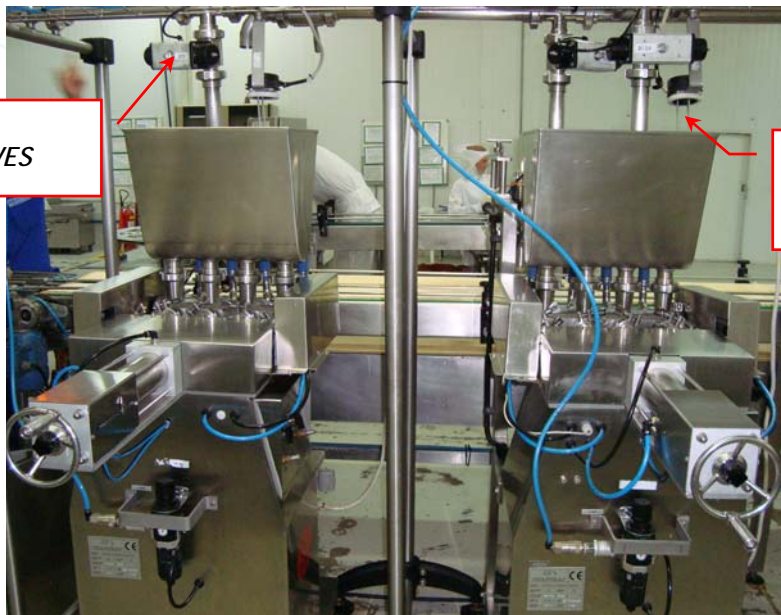
Esempi di : LINEA LASAGNE LINEARE
Examples of : "LASAGNE" STRAIGHT LINE

TUBAZIONI di alimentazione
salse/sughi a dosatori
PIPELINES to feed sauces to fillers



POMPA di carico salse/sughi a dosatore
PUMP to feed sauces to filler

VALVOLE a 2 vie attuate
2-ways PNEUMATIC VALVES



SENSORE di controllo livello
prodotto
Product LEVEL DETECTOR

Esempi di : LINEA LASAGNE LINEARE
Examples of : "LASAGNE" STRAIGHT LINE



VASCA MISCELATRICE
RISCALDATA da 500 Lt.
per salse/sughi
*HEATED MIXING TANK 500
L. for sauces*



POMPE di carico salse/sughi
PUMPS to feed sauces

LINEA LASAGNE lineare
Straight LASAGNE LINE

PENTOLE di cottura sughi
COOKING PANS for sauces

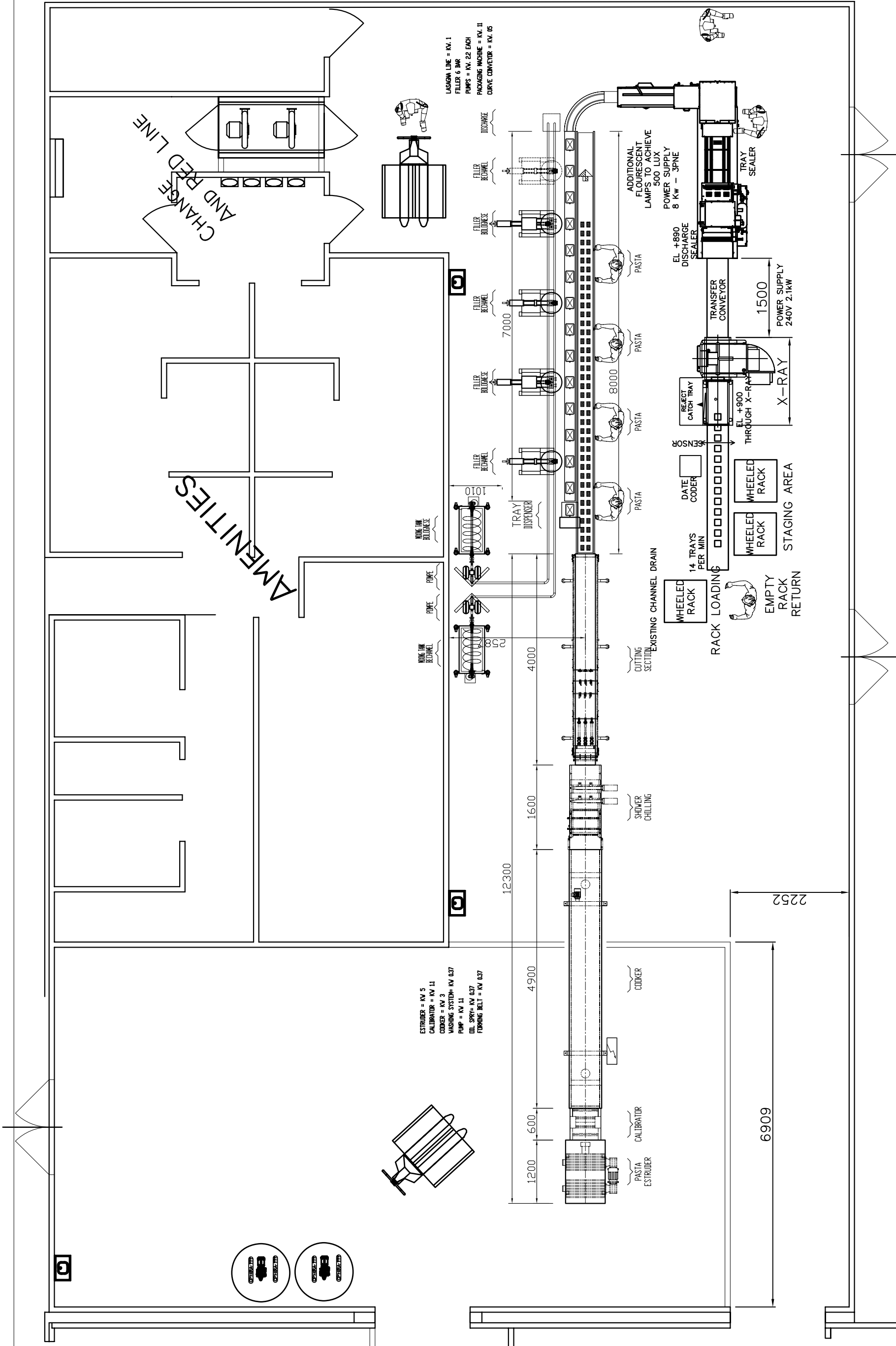
Esempi di : LINEA LASAGNE LINEARE
Examples of : "LASAGNE" STRAIGHT LINE



NASTRO per PASTA
CONVEYOR for DOUGH



NASTRO per PASTA
CONVEYOR for DOUGH



Via Stelvio, 193 - 21050 Mornate (VA) - Italia
 Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

NOTE
 LASAGNA LINE

PRELIMINARY DRAW
 Le dimensioni indicate possono essere modificate
 senza preavviso fino al disegno definitivo

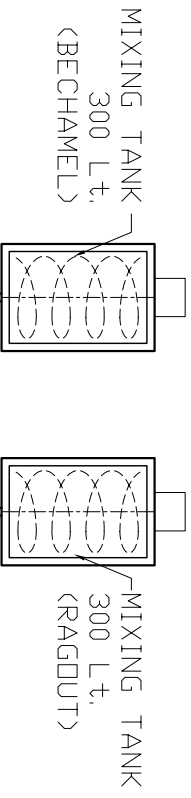
DISEGNATO DA F.C.
 DATA 15.06.10

FOGLIO 000

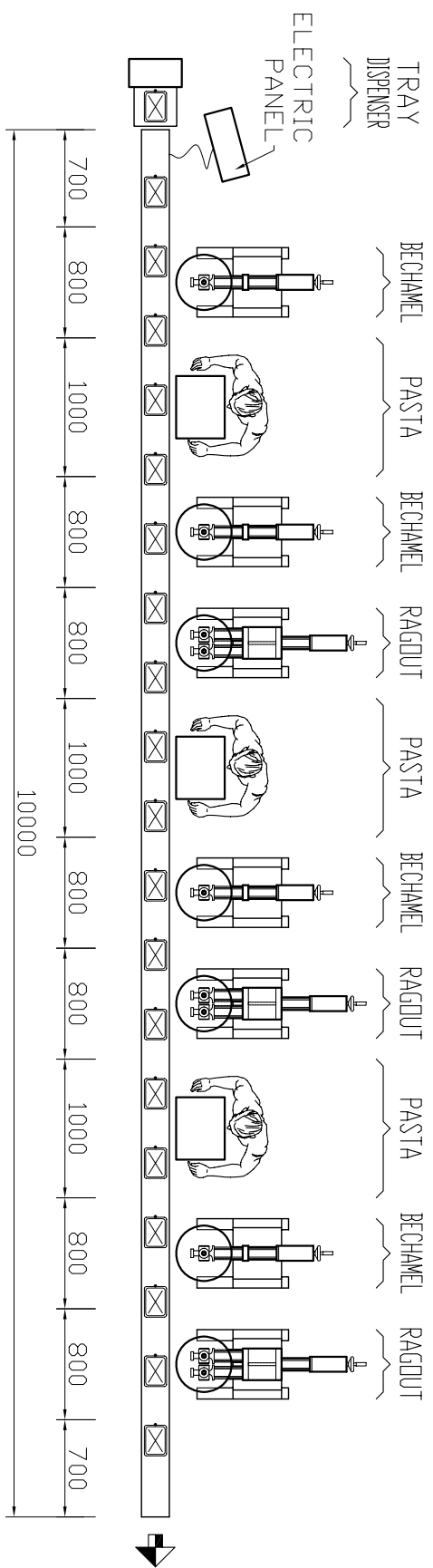
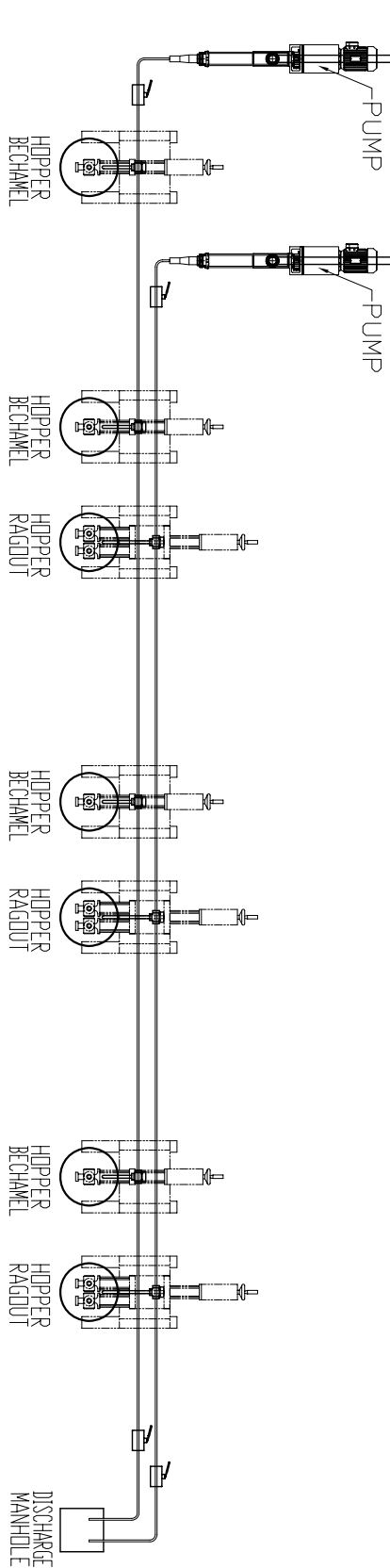
N° DISGNO
 E CAD FILE
 LAY.02438/G

GRUPPO
 LAY-OUT
 SCALA DWG
 1:1

Questo disegno è di nostra proprietà, pertanto senza nostra autorizzazione ne è vietata la riproduzione e la comunicazione a terzi in termini di legge



AUTOMATIC FILLING



Via Stelvio, 193 - 21050 Marnate (VA) - Italia
Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

REMARKS LINEAR LASAGNE LINE .	DRAWN BY	FC.	SHEET	GROUP
	DATE	28.06.10	000	LAY-OUT
PRELIMINARY DRAWING INDICATED DIMENSIONS CAN BE MODIFIED, WITHOUT NOTICE, UNTIL DEFINITIVE DRAWING	DRAW. NR. & CAD FILE	LAY.02520-B		

This drawing is our property; unauthorized reproduction and spreading to third parties is forbidden according to laws in force



NOTE
LINEA LASAGNE LINEARE

GRUPPO
LAY-OUT

DISEGNO PRELIMINARE

DISEGNATO DA F.C.
DATA 25.01.11
FOGLIO 000

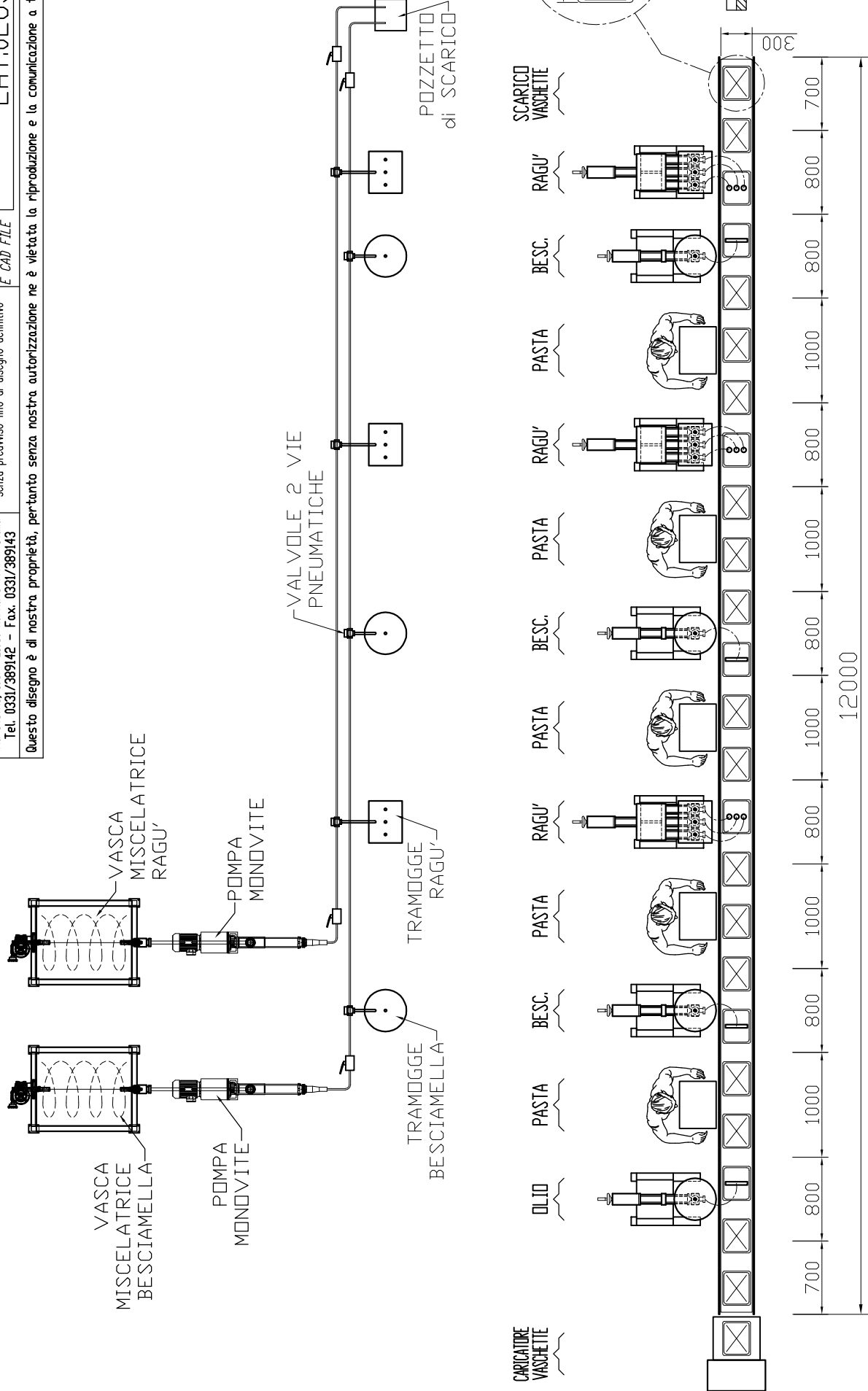
SCALA DWG
/

Le dimensioni indicate possono essere modificate senza preavviso fino al disegno definitivo

N° DISEGNO
E CAD FILE
LAY_02834

Via Stelvio, 193 - 21050 Marinade (VA) - Italia
Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143

Questo disegno è di nostra proprietà, pertanto senza nostra autorizzazione ne è vietata la riproduzione e la comunicazione a terzi in termini di legge

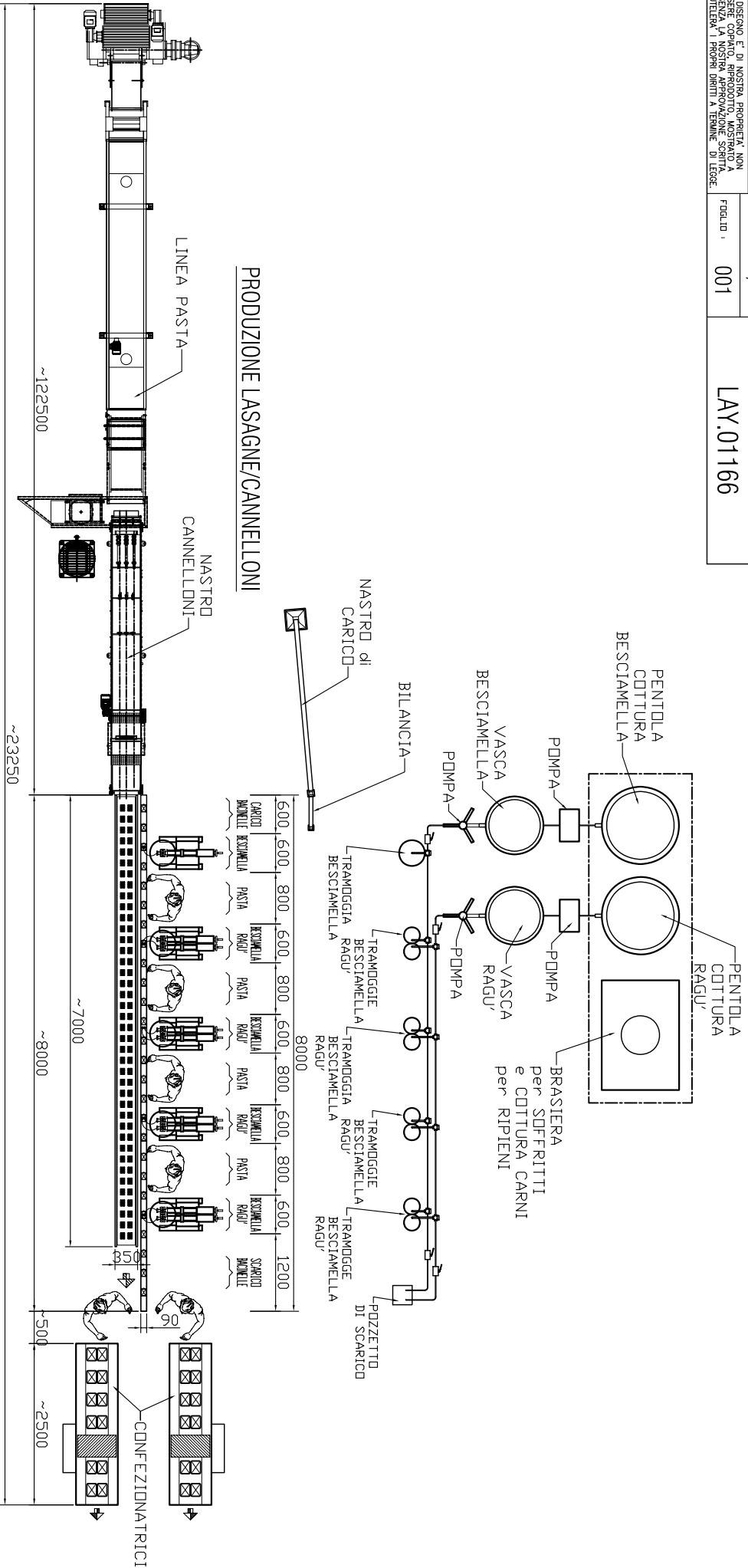



G.S.
ITALIA

Via Stelvio, 193 - 21050 Monzate (VA) - Italia
Tel. 0331/389142 - Fax: 0331/389143

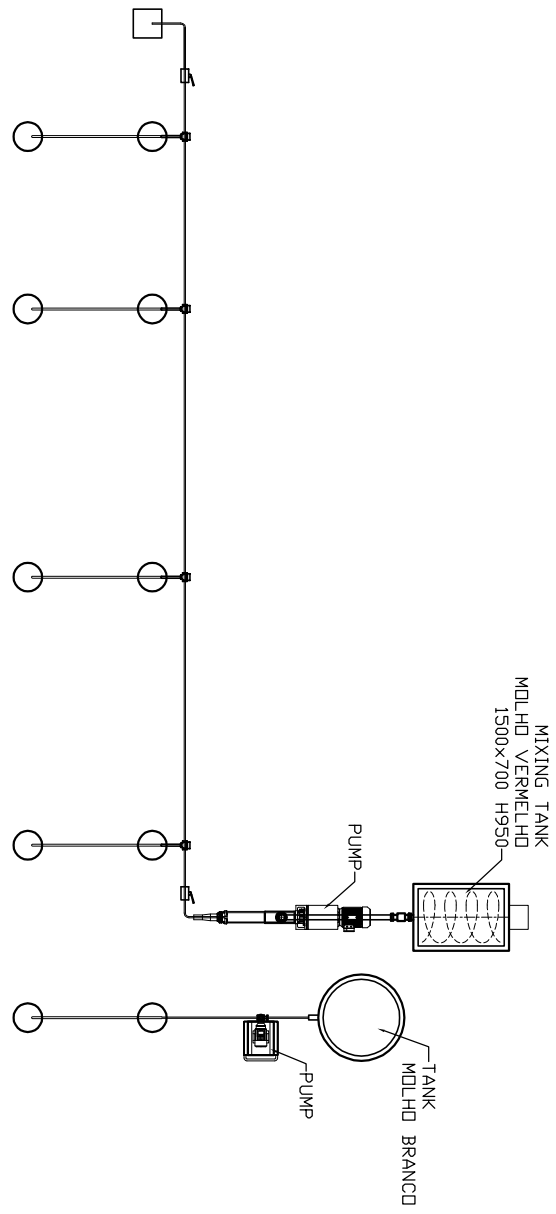
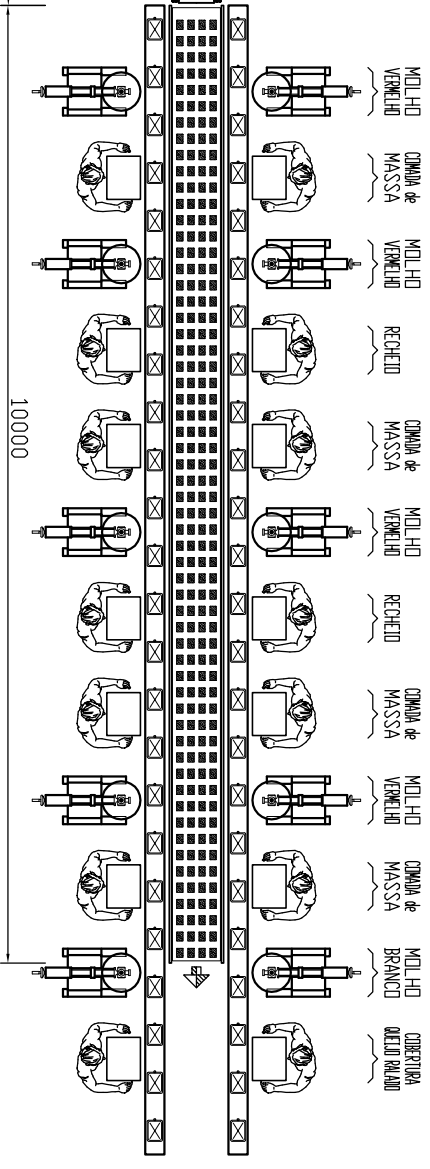
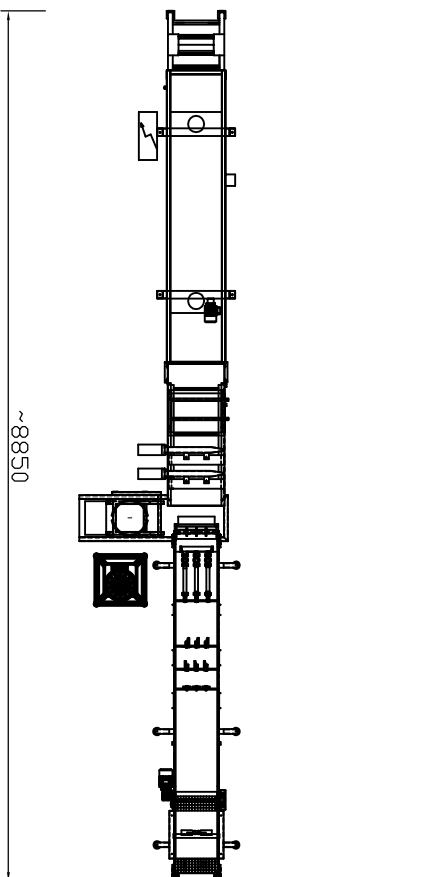
DISEGNATO	DATA	NOTE
F.C.	28.04.06	LINEA LASAGNE LINEARE
APPROVATO	DATA	
DATA ULTIMA MODIFICA	03.05.06	Gruppo
SCALA	/	LAY-OUT
FOGLIO	001	DIS. N°
		LAY.01166

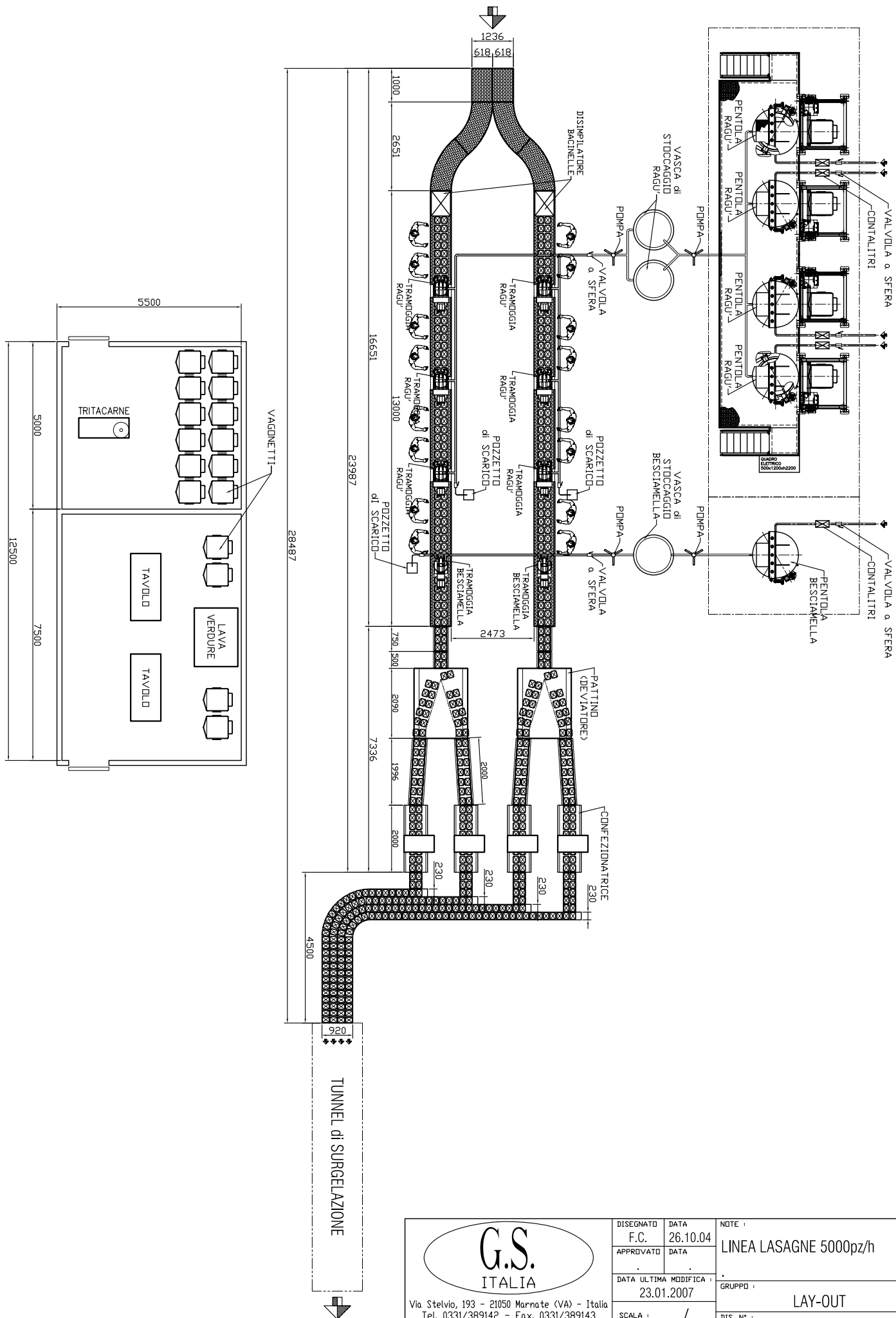
PRODUZIONE LASAGNE/CANNELLONI



Disegnato F.C.	NOTE: DOUBLE LINEAR LASAGNE LINE	
Data 20/02/08	GRUPPO: LAY-DUT	
Scala /	Foglio 000	Via Svaldo, 193 - 21050 Mantova (MN) - Italia Tel. 0331/389142 - Fax: 0331/389143
Controllo	Sostituisce il dis.	DISEGNO PRELIMINARE Le dimensioni indicate possono essere modificate senza preavviso fino al disegno definitivo
Visto	Sostituito dal dis.	
	N° Disegno	LAY.01694

01





	DISEGNATO F.C.	DATA 26.10.04	NOTE : LINEA LASAGNE 5000pz/h
	APPROVATO	DATA	
DATA ULTIMA MODIFICA : 23.01.2007		GRUPPO : LAY-OUT	
SCALA : /		DIS. N° : LAY.00838	
FOGLIO : 007			
QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA' NON PUO' ESSERE COPIATO, RIPRODOTTO, MOSTRATO A TERZI, SENZA LA NOSTRA APPROVAZIONE SCRITTA. L'AZIENDA TUTELERA' I PROPRI DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.			

Canada
USA

Cuba
Mexico
Panama

Albania
Austria
Belarus
Estonia
Finland
France
Germany
Greece
Ireland
Latvia
Netherlands
Norway
Poland
Portugal
Romania
Russia
Spain
Switzerland

I NOSTRI CLIENTI NEL MONDO

OUR CLIENTS IN THE WORLD

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