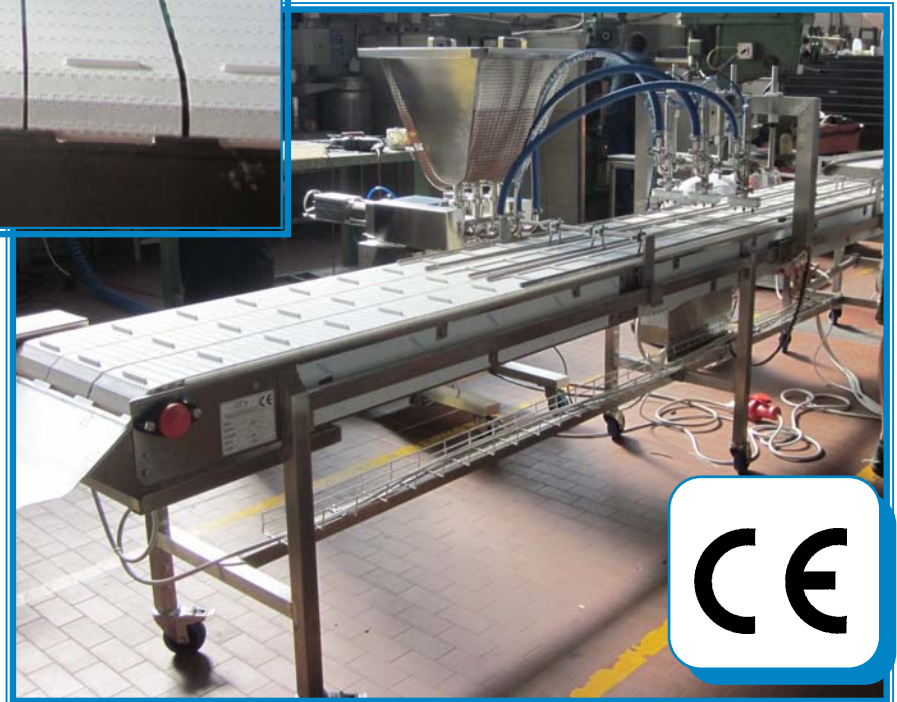




MACCHINE PER L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MACHINES AND PLANTS  
FOR FOOD INDUSTRY



**LINEE per la FARCITURA DI DOLCI / TARTELLETTE DI FROLLA o altri prodotti simili con creme, marmellate, nutella, etc.** - esecuzione personalizzata sulla base delle esigenze produttive di ciascun cliente.

**STUFFING LINES for CAKES / PASTRY BISCUITS or other similar products with creams, jams, chocolate creams, etc.** - customized execution according to production needs of each client.

## **LINEE FARCITURA - progettate ed eseguite sulla base delle esigenze produttive di ciascun cliente.**

**Linee per la farcitura di dolci/frolle** con creme varie e/o marmellate, **composte da :**

- **DOSATORE VOLUMETRICO PNEUMATICO - singolo o multiplo** (per riempimento di 1 o più prodotti a ciclo) - con :
  - **TRAMOGGIA** (semplice, riscaldata, con miscelatore-agitatore, etc. - da definire in base al prodotto da dosare)
  - **Capacità di dosaggio:** modello dosatore = a scelta del cliente
  - **Funzionamento:** **Automatico** in linea (ma possibilità di utilizzare il dosatore anche in modalità "**Manuale**" con pressione pedale per altri utilizzi al di fuori della linea)
  - **Cilindro dosante** in acciaio inox Aisi 304 lappato
  - **Pistone dosatore** in acciaio inox Aisi 304
  - **Guarnizioni speciali** in rulon alimentare : guarnizioni speciali in materiale atossico di lunga durata e resistenza fino ad alte temperature (*possibilità di dosare prodotti fino a 90°C*).
  - **Fincorsa dosata** (microswitch): anche a grandi velocità, permettono che lo scambio tra aspirazione e mandata (che fa ruotare la testa per lo scarico del prodotto) avvenga solo quando il pistone ha totalmente compiuto la sua corsa garantendo così l'assoluta e costante precisione della dosata.
  - **Impianto pneumatico:** per il funzionamento del dosatore è necessaria solo *aria compressa a 6 bar* – consumo : da min. 190 NL/min. a max. 1000 NL/min. (a seconda del dosatore installato). Non è necessario lubrificare il dosare poiché tutte le sue parti sono autolubrificate.
  - **Ugello pneumatico** di dosaggio: del tipo "**verticale salvagoccia**" oppure "**orizzontale tagliafilo**" (da stabilire scegliere in base al prodotto da dosare) - completo di **STAMPO dosaggio** da realizzare a misure secondo l'applicazione richiesta.
  - **Supporto** per ugello con movimento pneumatico **SALISCENDI**
- **NASTRO motorizzato - a 1 o a più file** - con :
  - **Catenaria INOX o Catena modulare a tapparelle di resina termoplastica** (da definire a seconda delle esigenze) - con **facchini** per posizionamento frolle/biscotti; nastro progettato e realizzato a misura a seconda del prodotto da farcire e della produzione richiesta.
  - **Struttura interamente in acciaio inox Aisi 304**, poggiate su ruote o su piedini anti-vibranti regolabili in altezza
  - **PANNELLO ELETTRICO** in acciaio inox Aisi 304, con:
    - **PLC** per controllo e gestione linea
    - **Fotocellule** per consenso a dosatore
    - comandi e cablaggio a norme CE in vigore - grado di protezione minimo **IP65**

Tutte le nostre linee vengono studiate e realizzate in modo da trovare la soluzione migliore dal punto di vista economico e produttivo, cercando così di soddisfare al meglio i bisogni ed aspettative di ogni cliente.

Vi invitiamo perciò a contattarci per qualsiasi vostra necessità o richiesta!

Il nostro ufficio tecnico e commerciale saranno in grado di proporvi la soluzione ottimale per le vostre esigenze.

## **STUFFING LINES - customized design and execution according to customer's production exigencies.**

**Stuffing lines for cakes/pastry biscuits** with various creams and/or jams, **composed by :**

- **VOLUMETRIC PNEUMATIC FILLER - at single or multiple heads** (to fill 1 or more products per cycle) - with:
  - **HOPPER** (simple, heated, with mixer, etc. - to be defined according to product to be filled)
  - **Filling capacity:** filler model = at choice according to needs
  - **Filler operation:** **Automatic** in line (but possibility to run the filler also in "**Manual**" mode by pressing filler pedal for other uses outside the line)
  - **Filling cylinder** made of Aisi 304 lapped stainless steel
  - **Filling piston** made of Aisi 304 stainless steel
  - **Joints/Gaskets** in rulon: special joints/gaskets made of a food non-toxic material of long life and resistance to high temperatures (*possibility to fill products up to 90°C*).
  - **Limit-Switches:** even at great speeds, they enable the exchange between filler "suction" and "delivery" (which enable the filler head rotation for product discharge) takes place only when the piston has completed its run, so to guarantee absolute accuracy of the constant and precise filling.
  - **Pneumatic installation:** for filler operation it is necessary only *compressed air at min. 6 bar* – consumption: from min. 190 NL/min. to max. 1000 NL/min. (according to installed filler). It is not necessary to lubricate the filler because all its parts are self-lubricating.
  - **Pneumatic filling nozzle:** type "**vertical no-drop nozzle**" or "**horizontal cut-off nozzle**" (to be chosen according to product to be filled) - complete with **filling MOULD** to be executed according to required application.
  - **Nozzle-Support** with pneumatic "**UP-&DOWN**" movement
- **MOTORIZED CONVEYOR - at 1 or more lanes** - with :
  - **Stainless steel chain or Modular plastic chain** (to defined at the order) - with **bars** for the correct positioning of the biscuits/cakes; conveyor design & execution purposely made according to products to be stuffed and required production speed.
  - Adjustable stainless guides - rails
  - **Aisi 304 stainless steel supporting structure**, on wheels or on anti-vibration feet adjustable in height
  - **ELECTRIC PANEL** in Aisi 304 stainless steel, with:
    - **PLC** to control and set the whole line
    - **Photocells** to give Start to filler (NO product - NO filling)
    - controls and wiring according to EC rules in force - min. protection degree **IP65**

All our lines are designed and manufactured so to find the better solution in respect to economical investments and production needs, trying to satisfy as much as possible exigencies and expectations of each client.

So, we suggest you to contact us for any need or inquiry!

Our engineering & commercial departments will be able to propose you the best solution according to your needs.

**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](mailto:info@gsitalia.com) - Http://[www.gsitalia.com](http://www.gsitalia.com)