



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



LINEE per la FARCITURA DI PEPERONI o altri prodotti come: cozze, conchiglioni di pasta, etc.

esecuzione personalizzabile - produzioni da 1200 a 3600 pz./ora

STUFFING LINES for PEPPERS or other products such as: mussels, pasta shells, etc.

customized execution - output from 1200 to 3600 pcs./hour

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

Linee per la farcitura di peperoncini con ripieni a base di formaggio o tonno - Produzione da 1200-3600 pz/ora (a seconda della configurazione della linea: SINGOLA o DOPPIA),

composte da :

- **DOSATORE VOLUMETRICO PNEUMATICO - singolo o doppio** (per riempimento di 1 o 2 prodotti a ciclo) - con :
 - **TRAMOGGIA-MISCELATORE con COCLEA di spinta** prodotto adatta per ripieni ad alta densità (tipo farcia base di tonno, formaggio, etc.)
 - **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 dosatore 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)
 - **Supporto** per ugello con movimento pneumatico **SALISCENDI**
- **NASTRO motorizzato - a 1 o a 2 file - con :**
 - **Catenaria** con **stampi porta-peperoni** (o altro prodotto) **apribili a metà** in polizene alimentare; progettati e realizzati a misura a seconda del prodotto da farcire
 - **Struttura interamente in acciaio inox Aisi 304**, poggiate su ruote o su piedini anti-vibranti regolabili in altezza
 - **Apertura automatica sul nastro di scarico**
 - **PANNELLO ELETTRICO** in acciaio inox Aisi 304, con:
 - **PLC** per controllo e gestione linea
 - comandi e cablaggio a norme CE in vigore - grado di protezione minimo **IP65**
 - **Motore BRUSHLESS** per il controllo del passo

Per un funzionamento ottimale della linea di farcitura "PEPERONI" consigliamo di effettuare una cernita dei peperoncini cosicché, caricando sulla linea peperoncini aventi tutti lo stesso calibro, si otterranno prodotti finiti pressoché identici.

A tale scopo disponiamo anche di:

- **CALIBRATORI-VIBRATORI** in acc. inox Aisi 304 con:
 - **piano inclinato vibrante**, a funzionamento elettrico.
 - **esecuzione personalizzata** a seconda delle esigenze produttive.

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

Lines for peppers stuffing with thick tuna-fish or cheese stuffing cream - Output from 1200 to 3600 pcs/hour (according to line configuration: at SINGLE or DOUBLE LANE),

composed by :

- **VOLUMETRIC PNEUMATIC FILLER - at single or double head/filling cylinder** (to fill 1 or 2 product per cycle) - with:
 - **HOPPER with MIXING-SCREW** to push the product towards filling head, suitable to fill high density/viscosity stuffing (such as tuna-fish or cheese creams, etc.)
 - **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)
 - **Nozzle-Support** with pneumatic **"UP-&DOWN"** movement
- **MOTORIZED CONVEYOR - at 1 or 2 lanes - with :**
 - **Chain with product-holding moulds openable in 2 halves** made of polypropylene suitable for food-stuffs; moulds designed & executed according to product to be stuffed.
 - **Aisi 304 stainless steel supporting structure**, on wheels or on anti-vibration feet adjustable in height
 - **Automatic opening towards exit conveyor**
 - **ELECTRIC PANEL** in Aisi 304 stainless steel, with:
 - **PLC** to control and set the whole line
 - controls and wiring according to EC rules in force - min. protection degree **IP65**
 - **BRUSHLESS motor** to control line step

For the operation of the stuffing line for PEPPERS we suggest you to make a selection of the peppers so that, by loading peppers of the same size, you'll obtain finished stuffed products almost identical.

On this purpose, we have also :

- **VIBRATING SELECTION TABLES** - Aisi 304 stainless steel :
 - **inclined vibrating** at electrical operation
 - **customized execution** according to production exigencies

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