

LINEA LASAGNE RETTILINEA

- Nastro trasportatore in acciaio inox
- Disimpilatore automatico delle vaschette
- Dosatori Automatici per Besciamella e Ragout
- Sistema integrato per il carico automatico delle tramoglie di dosatura mediante valvole elettropneumatiche a comando singolo
- Pompe Pneumatiche di alimentazione in acciaio inox
- Tank di stoccaggio prodotto da 1000 lt in acciaio inox riscaldati
- Pentole a vapore per la cottura dei sughi con valvola elettropneumatico per lo scarico
- Brasiere per la cottura delle basi (Soffritto e Besciamella)

STRAIGHT LASAGNE LINE

- Stainless steel conveyor
- Automatic tray dispenser
- Automatic dosing/filling units for béchamel and ragout
- Integrated system for the automatic loading of the dosing hoppers through electro-pneumatic valves with single control
- Pneumatic loading pumps made in stainless steel
- Stainless steel heated tanks for product storage with capacity of 1000 litres
- Steam cooking pans for the cooking of sauces with electro-pneumatic valve for the unloading
- Braising pans for the cooking of browned ingredients and béchamel



La G.S. Italia si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche ed i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari
G.S. Italia reserves the right to make all necessary alterations and technical improvements without notice

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/)