



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

EMULSIONATORE OMOGENEIZZATORE

EMULSIFIER HOMOGENIZER

EMULSEUR HOMOGENEISEUR

EMULGIERER HOMOGENISIERER



Produzione: 800 ÷ 1000 KG./ora

Output: 800 ÷ 1000 KG./hour

Production : 800 ÷ 1000 KG./heure

Produktion : 800 ÷ 1000 KG./Stunde



EMULSIONATORE OMOGENEIZZATORE

Interamente realizzato in acciaio INOX AISI 304/316. Tramite una speciale pompa omogeneizzante, assicura una perfetta miscelazione di salse quali: maionese, ketchup, vinaigrette e paste semidense.

Composto da n. 2 serbatoi laterali cad. da lt. 75 completi di valvola per il carico dell'olio e da n. 1 serbatoio centrale da 160 lt. per la miscelazione degli ingredienti.

Completo di raschiatore interno per la pulizia delle pareti; mobile INOX separato con pannello comandi e Inverter.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Peso: kg. 330
- Altezza: mm. 1550
- Lunghezza: mm. 1850 (pannello elettrico compreso)
- Larghezza: mm. 1300
- Motore: kW. 7,5
- Agitatore: kW. 0,75
- Produzione: da 800 a 1000 kg./ora (maionese)

La capacità produttiva può variare sensibilmente a seconda del prodotto e della sua consistenza.

EMULSEUR HOMOGENEISATEUR

Tout à fait réalisé en acier INOX AISI 304/316. Une pompe spéciale homogénéisante assure un mélange parfait de tous les ingrédients utilisés dans la préparation de sauces: mayonnaise, ketchup, vinaigrette et pâtes semi-épaisses.

Il est composé par n. 2 bacs latéraux chacun de 75 litres pour le chargement de l'huile avec vanne et par n. 1 réservoir central de 160 litres pour le mélange des ingrédients.

Il est équipé avec un racleur à l'intérieur pour le nettoyage des parois; meuble séparé en acier INOX avec panneau de commandes et Inverter.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Poids: kg. 330
- Hauteur: mm. 1550
- Longueur: mm. 1850 (armoire électrique compris)
- Largeur: mm. 1300
- Moteur: kW. 7,5
- Mélangeur: kW. 0,75
- Production: 800 à 1000 kg./heure (mayonnaise)

La capacité de production peut changer considérablement selon le produit et sa consistance.

EMULSIFIER HOMOGENIZER

Entirely made of AISI 304/316 stainless steel. A special homogenizing pump mixes perfectly all ingredients used to prepare sauces, such as: mayonnaise, ketchup, vinaigrette and semi-thick pastes.

It is composed by no. 2 lateral tanks for oil, each with capacity of 75 l. complete with valve and no. 1 central tank with capacity 160 l. for the mixing process.

It is equipped with an internal scraper for cleaning of the walls; stainless steel separate cabinet with control panel and Inverter.

TECHNICAL FEATURES :

- Weight: kg. 330
- Height: mm. 1550
- Length: mm. 1850 (electric panel included)
- Width: mm. 1300
- Motor: kW. 7,5
- Mixer: kW. 0,75
- Output: from 800 to 1000 kg./hour (mayonnaise)

The output can be sensibly different according to the product and its consistence.

EMULGIERER HOMOGENISIERER

Ganz au Edelstahl AISI 304/316 gebaut. Eine spezielle Homogenisierungspumpe sorgt für das perfekte Mischen aller Zutaten, die für Zubereitung von Sauen, Mayonnaise, Ketchup, Salatsaucen und halbflüssiger Pasten verwendet werden.

Besteht aus 2 seitlichen Behältern von 75 Litern mit Klappe für Öl und 1 zentral Behälter von 160 Litern zum Vermischen der Zutaten.

Complet mit Kratzer für die Wand Säuberung; trennt Möbelstück aus Stahl mit Tafel Bedienungen und Inverter.

TECHNISCHE MERKMALE :

- Gewicht: kg. 330
- Höhe: mm. 1550
- Länge: mm. 1850 (Bedienungsfeld inbegriffen)
- Breite: mm. 1300
- Motor: kW. 7,5
- Rührwerk: kW. 0,75
- Produktion: von 800 bis 1000 kg./Stunde (Mayonnaise)

Das Produktionsvermögen hängt wesentlich von den Produkten und ihrer Beschaffenheit ab.

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/)