



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

# CATALOGO GENERALE

*GENERAL CATALOGUE*  
*CATALOGUE GENERAL*



**G.S. ITALIA S.r.l.**

Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italia

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/)

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.

G.S. ITALIA è leader nella progettazione di impianti per la produzione di salse; in particolare è specializzata nel campo "maionese" e, con oltre 200 impianti in tutto il mondo, è in grado di fornire la tecnologia di preparazione per: maionese fresca con uova pastorizzate, maionese con uova in polvere e maionese a base di amidi e addensanti. Tutte le varietà vengono confezionate in vasetti di vetro, in tubetti, in vaschette e secchielli da 3 a 5 Kg. e in bustine monodose. La gamma di macchine per l'industria alimentare comprende molte altre proposte quali le linee di confezionamento per vasi di vetro (riempimento, tappatura con vapore, etichettatura) la cui produzione va da 1500 a 4000 pezzi ora. In particolare questi macchinari hanno un sistema di dosaggio e fuoriuscita del prodotto a mezzo di uno speciale otturatore "tagliafilo" e sono dotati di ugello dosante in risalita per evitare la formazione di bolle d'aria all'interno del vasetto.

G.S. ITALIA realizza gruppi di dosaggio (da 10 fino a 5000 cc.) volumetrici, a tempo e con tramogge, per qualsiasi applicazione: manuali oppure automatici da installare su linee di produzione. Questi impianti, interamente eseguiti in acciaio inox, si adattano ai prodotti liquidi, pastosi, e semi-densi come "ragù"; dispongono di varie tipologie di tramogge ed hanno ugelli intercambiabili a seconda dei prodotti da dosare.

La ns. azienda produce anche linee per la preparazione di insalate a base di maionese e gelatina (es. insalata russa, insalata capricciosa, etc.), confezionate sottovuoto. Tutti questi prodotti possono essere conservati per 90 gg in frigorifero ad una temperatura di +2/+4° C.

Alcuni dei nostri impianti sono completamente controllati da PLC, che permette di velocizzare tutti gli stadi della produzione; è inoltre possibile inserire degli automatismi durante i seguenti stadi di lavorazione:

- pesaggio degli ingredienti in celle di carico
  - scarico automatico della produzione in vasche direttamente collegate, tramite pompe, con le unità di dosaggio e riempimento.
- I dosatori possono essere collegati a confezionatrici per tubetti, vasetti, confezioni monodose, secchi; o direttamente a termoformatrici sottovuoto.

Inoltre, innovative e di ultima concezione, sono le ns. linee per tramezzini e lasagne:

- le ns. linee per la preparazione di tramezzini, semiautomatiche e/o automatiche, permettono di raggiungere alte produzioni con il minimo impiego di personale (da un minimo di 700 ad un massimo di 2.000 pz./ora). Queste linee vengono appositamente studiate e progettate sulla base delle esigenze produttive del cliente e possono comprendere tutte le varie fasi di preparazione tramezzini: taglio del pane e degli ingredienti (prosciutto, affettato in genere), dosatura in automatico delle salse e/o insalate, confezionamento del prodotto finito.
- le ns. linee per la preparazione di lasagne vengono anch'esse appositamente studiate e progettate sulla base delle esigenze produttive del cliente. Possono essere lineari e/o rotative, semiautomatiche e/o automatiche: dalla produzione dei condimenti (ragù e besciamella) alla preparazione e confezionamento del prodotto finito pronto per la vendita.

Una macchina completamente innovativa è il nostro GRIGLIATORE A GAS per Verdure (melanzane, zucchine, peperoni) e pesce; funzionante a gas (GPL o Metano), è in grado di produrre fino a 200/300 kg./ora di prodotto grigliato.

Altri macchinari prodotti e/o commercializzati da G.S. ITALIA sono: confezionatrici rotative, impastatrici con o senza sottovuoto, miscelatrici e riempitrici per gelatina, termoformatrici per prodotti monoporzioni (burro, margarina, miele, senape, ketchup, marmellata).

Ma non è tutto: G.S. ITALIA è in grado, grazie alla tecnologia degli impianti e alla professionalità del suo staff tecnico, di attuare lo studio e la realizzazione di linee speciali su specifica richiesta del cliente, ed offrire un valido supporto nella ricerca della migliore soluzione per i numerosi problemi relativi alla produzione ed al confezionamento dei prodotti alimentari.

LINEA LASAGNE  
automatica -  
lineare



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

**GIULIO SCANDROGLIO**

*Sales manager*

Cell. ++39 335 297021

**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) - Web: [www.gsitalia.com](http://www.gsitalia.com)

Partita IVA 12029430159 - C.F. 01756850127

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.

G.S. ITALIA is leader in projecting plants to prepare sauces; in particular, we are specialized in "Mayonnaise" field and, with more than 200 plants all over the world, we can also supply the preparing technology for: fresh Mayonnaise with pasteurized eggs, Mayonnaise with powdered eggs and Mayonnaise with starches and thickeners. All these different sorts of product can be packed in glass jars, tubes, trays and/or pails from 3 up to 5 kg., and also in mono-helping small envelopes. The range of our machines for food industry includes many other proposals, such as: packing lines for glass jars (filling, capping with steam, labelling) with an output from 1500 up to 4000 pcs./h. In particular, these machines have a special dosing system with coming out of the product through a peculiar "no-drip" nozzle; they can also be equipped with a nozzle which doses raising itself, in order to avoid air-bubbles inside the jars.

G.S. ITALIA manufacture volumetric temporized dosing groups (from 10 up to 5000 cc.) with hoppers, for any use: manual or automatic, to be installed on production lines. These groups are suitable for liquid, pasty and semi-thick products (such as, for example, "Bolognese" sauce); they can be supplied with different kinds of stainless steel hopper and have nozzles which can be replaced according to the product to be dosed.

Our company realized also lines to prepare salads with Mayonnaise and Jelly (i.e. "Russian salad", salad with stripes of vegetables, etc.), packed under vacuum. All these products can be preserved up to 90 days, keeping them in refrigerator at a temperature of +2°/+4° C.

Some of our plants are completely controlled by PLC, which allows to make quicker all production phases; furthermore, it's possible to insert some automatic devices during the following working phases:

- weighting of the ingredients in loading cells
- automatic unloading of the product into tanks which can be directly connected, through pumps, to the filling and dosing units.

The dosing machines can be connected to packing machines for tubes, jars, mono-helping packages, pails; or directly to vacuum thermoforming machines.

Furthermore, our lines for sandwiches and lasagne which are innovative and of last conception:

- our lines to prepare sandwiches, semiautomatic and/or automatic, allow to reach high output with the minimum use of personnel (from min. 700 to max. 2.000 pcs./h). These lines are purposely planned according to customer's productive exigencies and they can include all different phases of sandwich preparation: cut of the bread and of the other ingredients (ham, salami, etc.), automatic filling of the sauces and/or salads, packing of the finished product.
- also our lines to prepare lasagne are purposely planned according to customer's needs. They can be on line or rotary, semiautomatic and/or automatic: from the production of dressings (meat sauce and béchamel) to the preparation and packing of the final product ready to be sold.

A new machine that we have just set up is the GRILL-MARKER suitable to grill vegetables (aubergines, zucchini, peppers) and fish; it's a very innovative machine operated by gas (GPL or Methane) that can produce up to 200/300 kg./hour of grilled product.

G.S. ITALIA produces and/or deals in many other machines, such as: rotary packing machines, blenders with or without vacuum, mixers and filling machine for jelly, thermoforming machines to pack products in mono-helpings (i.e. butter, margarine, honey, mustard, ketchup, jam).

At the end, in addition to all the above said: G.S. ITALIA is able (thanks to the great technology of its plants and to the high skill of its technical staff) to make study and execute special lines according to customer's needs, and to provide a valid support in the research of the best solutions for the various problems connected to the production and packing of food products.

Linear automatic  
line for  
LASAGNE



Via Stelvio 193 - I-21050 Marnate (VA)

Depuis 1982, G.S. ITALIA vend machines pour la préparation et le conditionnement des aliments frais, pasteurisés et surgelés; nous travaillons donc, depuis beaucoup d'années, dans le domaine de la production alimentaire, et nous nous sommes renouvelés et agrandis en nous transférant dans notre nouvelle usine en Marnate (Varese). Un degré très élevé de compétence technique et notre conscience professionnelle sont toujours les fondements de notre production, laquelle actuellement se sert aussi des systèmes informatisés les plus nouveaux; tout cela nous permet d'être compétitifs sur le marché italien, autant que sur le marché international.

G.S. ITALIA est leader dans les projets d'installations pour la production de sauces; en particulier, nous sommes spécialisés dans le domaine de la "Mayonnaise" et, grâce à plus de 200 installations réalisées partout dans le monde, nous pouvons fournir la technologie de préparation pour: mayonnaise fraîche avec oeufs pasteurisés, mayonnaise avec oeufs en poudre et mayonnaise faite avec des amidons et des épaississants. On peut conditionner toutes les variétés de Mayonnaise en verres, en tubes, en barquettes, en seaux 3 à 5 Kg. et en sachets mono-doses. Notre gamme de machines pour l'industrie alimentaire comprend beaucoup d'autres propositions telles que les lignes de conditionnement pour verres (remplissage, fermeture avec vapeur, étiquetage), dont les cadences sont: 1500 à 4000 pièces/heure. En particulier, ces machines ont un système de dosage et sortie du produit par une buse spéciale "coupe-goutte" et elles sont douées d'une buse qui dose en remontant de façon à éviter les bulles d'air à l'intérieur du verre.

G.S. ITALIA réalise groupes de dosage (10 à 5000 cc.) volumétriques, à temps et avec trémies, pour n'importe quel usage: manuels ou automatiques, à installer sur lignes de production. Ces installations sont indiquées pour produits liquides, pâteux et demi-souples, comme par exemple: le "ragoût"; elles peuvent être douées de différentes trémies en acier inox et elles ont des buses qui peuvent être changées selon les produits à doser.

Notre Société produit aussi des lignes pour la préparation de salades à base de Mayonnaise et gelée (ex. Salade Russe, Salade « Capricciosa », Taramà, etc.), conditionnées sous-vide. Tous ces produits peuvent être conservés pour 90 jours dans le réfrigérateur à une température de +2/+4° C.

Quelques-unes de nos installations sont tout à fait contrôlées par PLC, qui permet de rendre plus vite toutes les phases de production; en plus, il est possible d'installer des automatismes pendant les suivantes phases du travail:

- phase dans laquelle on pèse les ingrédients (automatisée avec des cellules de chargement)
- décharge automatique du produit dans des bacs directement branchés, par des pompes, avec les unités de dosage et de remplissage.

Les doseurs peuvent être branchés à des conditionneuses pour tubes, pots, barquettes mono-doses, seaux; ou directement à des thermoformeuses sous-vide.

En plus, nt. dernière et très nouvelle élaboration est la réalisation de lignes pour sandwichs et lasagne:

- nos ligne pour la fabrication de sandwichs, semi-automatiques et/ou automatiques, permettent d'obtenir productions élevées avec le minimum de personnel (min. 700 à max. 2.000 pcs./heure). Ces lignes sont expressément étudiées et projetée selon les exigences productives du client et elles peuvent inclure tous les différentes phases de fabrication sandwichs: coupe du pain et des autres ingrédients (jambon, charcuterie, etc.), dosage en automatique des sauces et/ou salades, conditionnement du produit fini.
- aussi nos lignes pour la fabrication de lasagne sont étudiées expressément selon les exigences productives du client. Elles peuvent être linaires et/ou rotatives, semi-automatiques et/ou automatiques: fabrication des assaisonnements (ragoût et béchamel) à la préparation et conditionnement du produit fini prêt pour la vente.

Une machine tout à fait innovante est notre MACHINE à GAZ à GRILLER pour Légumes (aubergines, courgettes, poivrons) et poisson; elle marche par gaz (GPL ou Méthane) et elle capable de griller jusqu'à 200/300 kg./heure de produit.

D'autres machines réalisées et/ou commercialisées par G.S. ITALIA sont: conditionneuses rotatives, mélangeurs avec ou sans vide, mélangeurs et remplisseuses pour gelée, thermoformeuses pour produits mono-doses (beurre, margarine, miel, moutarde, ketchup, confiture).

Mais ce n'est pas tout: G.S. ITALIE, grâce à la technologie des installations et au professionnalisme de son staff technique, peut au même temps réaliser l'étude et la réalisation de lignes spéciales selon les exigences spécifiques du client, et elle peut offrir un support valide dans la recherche de la meilleure solution pour les nombreux problèmes relatifs à la production et au conditionnement des produits alimentaires.

LIGNE AUTOM.  
pour LASAGNE  
- linaire



Via Stelvio 193 - I-21050 Marnate (VA)



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



**DOSATORI** per prodotti:  
liquidi, semi-densi e pastosi

**DOSING UNITS** for liquid,  
semi-thick and pasty products

**DOSEURS** pour produits:  
liquides, semi-épais et épais



## DOSATORI DA BANCO E SU BASAMENTO

mod. da GR. 70 - 170 - 300 - 500 - 1000 e a richiesta fino a GR. 5000

Da abbinare a linee di confezionamento su nastri, confezionatrici, termoformatrici, etc. ...

- adatti al riempimento ed al dosaggio di prodotti liquidi, pastosi, creme, maionese, insalata russa, ragù, besciamella, etc. fino a 90° C
- Produzione: fino a 1.400 cicli / ora
- Tramogge in acciaio inox, disponibili in varie forme (conica, cilindrica, etc.), volumi (lt. 30/40/60, etc.) e in varie tipologie (parete semplice, doppia parete coibentata, a uscita unica/doppia/etc., etc.); dotate di coperchio e completamente realizzate in acciaio inox lucidato internamente a specchio
- Impianto pneumatico ad aria compressa a 6 ATM
- Ugelli intercambiabili con possibilità di montare, a seconda del prodotto da dosare, ugelli di tipo "tagliafilo", "salvagoccia", etc.; ugelli speciali in 2 pezzi smontabili per una perfetta pulizia e sanificazione
- Funzionamento: può essere manuale, automatico, ad intermittenza o collegato a linee automatiche tramite elettrovalvola.

## DOSING UNITS for TABLE or on BASE mod. GR.

70-170-300-500-1000 and on request up to GR. 5000

To be joined to packing lines with conveyors, packing machines, thermoforming machines, etc. ...

- suitable to fill and dose liquid and pasty products, creams, mayonnaise, Russian salad, ragout, béchamel, etc. up to 90° C
- Production: up to 1.400 cycles / hour
- Stainless steel hoppers, available in different shapes (conic, cylindrical, etc.), volumes (l. 30/40/60, etc.) and various types (simple wall, double insulated wall, at single/double/etc. exit, etc.); equipped with cover and entirely made of stainless steel polished inside
- Pneumatic installation operated by compressed air at 6 ATM
- Interchangeable nozzles with possibility to install, according to product to be filled, cut-off nozzles, no-drop nozzles, etc.; special nozzles in 2 pieces which can be disassembled for a perfect cleaning and sterilization
- Operation: it can be manual, automatic, at intermittenza or connected to automatic lines by electrovalve.

## DOSEURS DE TABLE et SUR BÂTI mod. GR. 70 - 170

- 300 - 500 - 1000 et sur demande jusqu'à GR. 5000

A associer aux lignes de conditionnement avec convoyeurs, conditionneuses, thermoformeuses, etc. ...

- appropriés pour le remplissage et dosage de produits liquides et pâtes, crèmes, mayonnaise, salade russe, sauce bolognaise, béchamel, etc. jusqu'à 90° C
- Production: jusqu'à 1.400 cycles / heure
- Trémie en acier inox, disponibles dans des différentes formes (conique, ronde à fond conique, etc.), volumes (l. 30/40/60, etc.) et différents types (paroi simple, double paroi calorifugée, avec une seule sortie ou double/etc. sorties, etc.); doublées avec couvercle et tout à fait réalisées en acier inox poli à l'intérieur
- Installation pneumatique fonctionnant par air comprimé à 6 ATM
- Buses de dosage interchangeables avec possibilité d'installer, selon le type de produit à doser, buses coupe-goutte, buses obturateur, etc.; buses spéciaux en 2 pièces démontables pour un nettoyage et stérilisation parfait
- Fonctionnement: manuel, automatique, à intermittenza ou branché à lignes automatiques par électrovanne.

TRAMOGGIA CON MISCELATORE-AGITATORE

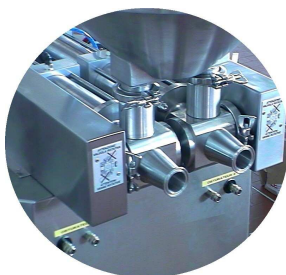
HOPPER WITH MIXER

TREMIE AVEC MELANGEUR

AMPIA GAMMA DI **DOSATORI MULTIPLI** (2, 3, 4 o più dosatori montati sullo stesso basamento) in base alle esigenze del cliente

LARGE CHOICE OF **MULTI-DOSING UNITS** (2, 3, 4 or more units installed on one single base)

VASTE GAMME DE **DOSEURS MULTIPLES** (2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur un seul bâti) selon les exigences du client



**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/)



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



**DOSATORE ELETTRICO-  
PNEUMATICO volumetrico**  
per prodotti: liquidi, semi-densi e pastosi

**ELECTRO-PNEUMATIC VOLUMETRIC  
FILLER** for liquid, semi-thick and pasty products

**DOSEUR ELECTRO-PNEUMATIQUE volumétrique**  
pour produits: liquides, semi-épais et épais

## DOSATORI SINGOLI o MULTIPLI

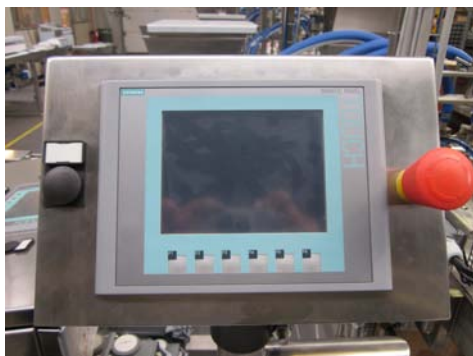
da GR. 70 - 170 - 300 - 500 - 1000 e a richiesta fino a GR. 5000

Da abbinare a linee di confezionamento su nastri, confezionatrici, termoformatrici, etc. ...

- adatti al riempimento ed al dosaggio di prodotti liquidi, pastosi, creme, maionese, insalata russa, ragù, besciamella, etc. fino a 90° C
- Produzione: fino a 1.400 cicli / ora
- Tramogge in acciaio inox, disponibili in varie forme (conica, cilindrica, etc.), volumi (lt. 30/40/60, etc.) e in varie tipologie (parete semplice, doppia parete coibentata, a uscita unica/doppia/etc., etc.); dotate di coperchio e completamente realizzate in acciaio inox lucidato internamente a specchio
- Impianto pneumatico ad aria compressa a 6 ATM
- Ugelli intercambiabili con possibilità di montare, a seconda del prodotto da dosare, ugelli di tipo "tagliafilo", "salvagoccia", etc.; ugelli speciali in 2 pezzi smontabili per una perfetta pulizia e sanificazione
- Funzionamento: può essere manuale, automatico, ad intermittenza o collegato a linee automatiche tramite elettrovalvola.

### Versione dosatori con:

- **REGOLAZIONE** della capacità di dosaggio: **ELETTRONICA** tramite un motore passo-passo collegato ad un TOUCH-SCREEN per la gestione diretta della regolazione del peso/volume da dosare. Questa soluzione trova efficacia in linee di produzione che presentano diversi dosatori; in questo caso l'operatore potrà facilmente cambiare la dosata a tutte le stazioni di dosaggio agendo direttamente sul touch-screen principale. E' possibile la regolazione di pesi differenti, nonché la possibilità di creare e memorizzare ricette ad hoc.
- **Motore:** V90 - Watt 70
- **Smontaggio rapido** (senza l'ausilio di attrezzi) della parte dosante grazie ai raccordi rapidi **tri-clamp**
- Possibilità di esecuzione per abbinamento a sistema di lavaggio CIP del cliente.



## DOSING UNITS - at SINGLE or MULTIPLE HEADS

mod. GR. 70-170-300-500-1000 and on request up to GR. 5000

To be jointed to packing lines with conveyors, packing machines, thermoforming machines, etc. ...

- suitable to fill and dose liquid and pasty products, creams, mayonnaise, Russian salad, ragout, béchamel, etc. up to 90° C
- Production: up to 1.400 cycles / hour
- Stainless steel hoppers, available in different shapes (conic, cylindrical, etc.), volumes (l. 30/40/60, etc.) and various types (simple wall, double insulated wall, at single/double/etc. exit, etc.); equipped with cover and entirely made of stainless steel polished inside
- Pneumatic installation operated by compressed air at 6 ATM
- Interchangeable nozzles with possibility to install, according to product to be filled, cut-off nozzles, no-drop nozzles, etc.; special nozzles in 2 pieces which can be disassembled for a perfect cleaning and sterilization
- Operation: it can be manual, automatic, at intermittenza or connected to automatic lines by electrovalve.

### Filler version with:

- **ELECTRONIC ADJUSTING** of the filling volume by means of a step-by-step motor connected to a TOUCH-SCREEN for direct managing of the adjusting of the filling capacity. This solution is very helpful in production lines where there are installed several fillers: so, the operator will be able to change easily the filling volume of all filling stations through the main touch-screen. It is possible to have different filling volumes, as well as to create and memorize different recipes on purpose.
- **Motor:** V90 - Watt 70
- Filler that can be **quickly and easily disassembled** (without tools) for cleaning and maintenance operations, thanks to its **rapid CLAMP connections**
- Possibility of filler execution arranged for connection to customer's main CIP system.

## DOSEURS - à 1 ou PLUSIEURS TETES DE DOSAGE

mod. GR. 70 - 170 - 300 - 500 - 1000 et sur demande jusqu'à GR. 5000

A associer aux lignes de conditionnement avec convoyeurs, conditionneuses, thermoformeuses, etc. ...

- appropriés pour le remplissage et dosage de produits liquides et pâtes, crèmes, mayonnaise, salade russe, sauce bolognaise, béchamel, etc. jusqu'à 90° C
- Production: jusqu'à 1.400 cycles / heure
- Trémie en acier inox, disponibles dans des différentes formes (conique, ronde à fond conique, etc.), volumes (l. 30/40/60, etc.) et différents types (paroi simple, double paroi calorifugée, avec une seule sortie ou double/etc. sorties, etc.); dotées avec couvercle et tout à fait réalisées en acier inox poli à l'intérieur
- Installation pneumatique fonctionnant par air comprimé à 6 ATM
- Buses de dosage interchangeables avec possibilité d'installer, selon le type de produit à doser, buses coupe-goutte, buses obturateur, etc.; buses spéciales en 2 pièces démontables pour un nettoyage et stérilisation parfait
- Fonctionnement: manuel, automatique, à intermittenza ou branché à lignes automatiques par électrovanne.

### Version doseurs avec:

- **REGLAGE ELECTRONIQUE** de la capacité de dosage par moyen d'un moteur pas-pas branché à un TOUCH-SCREEN pour la gestion directe du réglage du volume à doser. Cette solution est très utile dans le cas de plusieurs doseurs installés sur la même ligne de fabrication; de cette façon l'opérateur pourra modifier les poids à doser de toutes les postes directement par le TOUCH-SCREEN sur l'armoire principale de la ligne. Il est aussi possible de régler les doseurs pour des capacités différentes ainsi que de créer et mémoriser des recettes ad hoc.
- **Moteur:** V90 - Watt 70
- Doseur à **démontage rapide** (sans outillages) pour le nettoyage et l'entretien, grâce à ses **raccords rapides CLAMP**
- Possibilité d'exécution doseur prévu pour branchement au système CIP du client.

**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/)





**DOSATORE** da 5 KG. con piatto supporta-contenitori regolabile in altezza - sistema di dosaggio saliscendi

**DOSING UNIT** capacity 5 KG. with plate to support containers which can be adjust in height - "up-and-down" filling system

**DOSEUR** capacité 5 KG. avec table de support barquettes réglable en hauteur - système de dosage "monte-et-baisse"

## DOSATORE DA 5 KG.

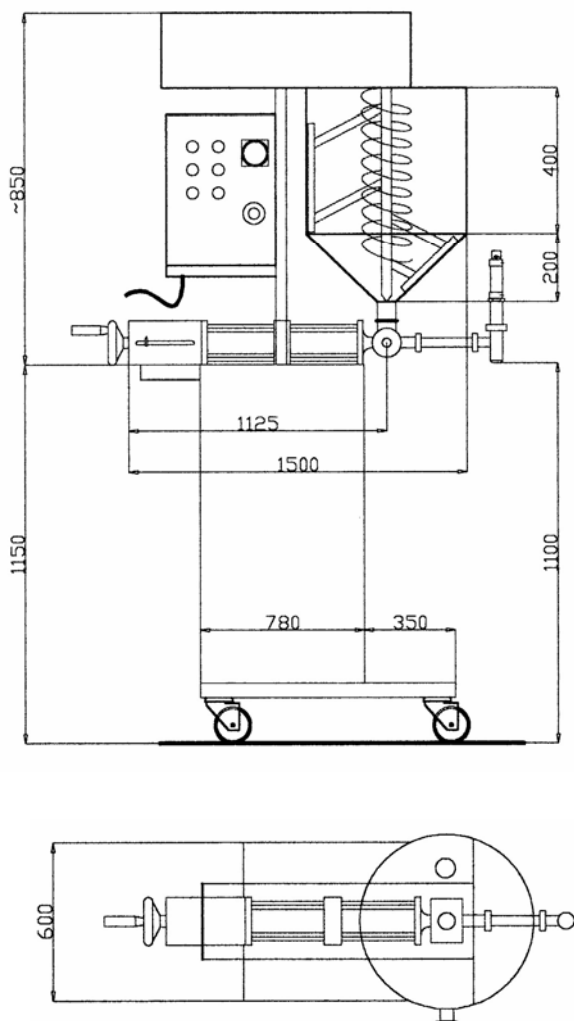
- Montato su basamento a terra in acciaio inox con ruote
- Regolazione della dosata: fino a gr. 5000 max.
- Funzionamento: Manuale a pedale e Automatico
- Cilindri dosanti in acciaio inox lappato
- Guarnizioni in teflon alimentare
- Fincorsa dosata
- Impianto pneumatico ad aria compressa a 6 bar

### Optional a richiesta:

- Tramoggia da 60 lt. in acciaio inox, lucidata internamente a specchio completa di Miscelatore a pale raschianti e pannello elettrico
- Ugello salvagocchia pneumatico con sistema saliscendi per la dosata a partire dal fondo del contenitore
- Piatto supporta-contenitori in acciaio inox, regolabile in altezza.

### Caratteristiche tecniche:

- Consumo aria: 600 NL/minuto
- Consumo elettrico: 0,22 kW. (se installata tramoggia con miscelatore)
- Pressione aria da collegare: 6 bar
- Peso macchina: ~ 180 kg. (se installata tramoggia con miscelatore)
- Dimensioni macchina : vedi disegno



## DOSING UNIT capacity 5 KG.

- Installed on stainless steel base with wheels
- Adjustable dosing capacity: up to 5000 gr. max.
- Operation: manual by pedal and automatic
- Stainless steel dosing cylinders, lapped inside
- Joints in teflon suitable for foodstuffs
- Stroke-end
- Pneumatic installations by compressed air at 6 bar

### Optional upon request:

- Stainless steel hopper polished inside, complete with Mixer and electric panel
- No-drop pneumatic nozzles with "up-and-down" movement in order to fill from the bottom of the container
- Stainless steel plate to support containers which can be adjusted in height

### Technical features:

- Air consumption: 600 NL/minute
- Electric consumption: 0.22 kW (in hopper with mixer is installed)
- Air pressure to be connected: 6 bar
- Weight of the machine: ~ 180 kg. (in hopper with mixer is installed)
- Dimensions of the machine: see drawing

## DOSEUR capacité 5 KG.

- Installé sur bâti inox avec roues inox
- Dosage réglable: jusqu'à 5.000 gr. max.
- Fonctionnement manuel par pédale et automatique
- Cylindres de dosage en acier inox lappé
- Joints en teflon alimentaire
- Fin de course de dosage
- Installation pneumatique fonctionnant par air comprimé à 6 bar

### Options sur demande :

- Trémie 60 lt. en acier inox poli à l'intérieur, dotée de Mélangeur avec vis amovible et armoire électrique
- Buse pneumatique de dosage coupe-goutte avec système de dosage "monte-et-baisse" pour remplissage des barquettes à partir du fond
- Table de support barquettes en acier inox, réglable en hauteur

### Données techniques:

- Consommation air : 600 NL/minute
- Consommation électrique : 0,22 kW. (s'il y a la trémie avec mélangeur)
- Pression air à brancher : 6 bar
- Poids de la machine : ~ 180 kg. (s'il y a la trémie avec mélangeur)
- Dimensions de la machine: voir dessin



**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/)

**ESEMPIO DI :**

**DOSATORE mod. GR. 2000/2** composto da 2 dosatori singoli cad. da gr. 2000 a regolazione separata, con tramoggia riscaldata

**EXAMPLE OF :**

**DOSING MACHINE mod. GR. 2000/2** composed by 2 dosing units each with filling capacity of gr. 2000, with independent adjustable filling capacity and equipped with heated hopper

**EXEMPLE DE :**

**DOSEUR mod. GR. 2000/2** constitué par 2 doseurs chacun avec capacité gr. 2000, avec réglage du dosage séparé et équipés avec trémie réchauffé



**DOSATORI MULTIPLI -** 2, 3, 4 o più dosatori installati sullo stesso basamento

**MULTI-DOSING UNITS -** 2, 3, 4 or more dosing units installed on the same base

**DOSEURS MULTIPLES -** 2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur le même bâti

## DOSATORI MULTIPLI

2, 3, 4 o più dosatori installati sullo stesso basamento, disponibili in diverse capacità di dosaggio e versioni; ideali per l'abbinamento a macchine confezionatrici e/o installazione su linee di riempimento e preparazione piatti pronti a più file

### Composizione macchina:

- Dosatori singoli con regolazione indipendente della dosata [A] oppure con regolazione unica della dosata [B] a mezzo volantino filettato con riferimento a scala graduata, installati su unico basamento a terra in acciaio inox con ruote
- Funzionamento: Manuale con pedale, Automatico o sincronizzato con confezionatrice
- Cilindri dosanti in acciaio inox lappato
- Guarnizioni in teflon alimentare
- Finecorsa dosata
- Impianto pneumatico ad aria compressa a 6 bar
- Collegamento elettrico a macchine/linee di confezion. (a richiesta)

### Optional a richiesta:

- Tramogge di varie capacità e tipologie (a 1 o più uscite), tutte in acciaio inox lucidato internamente a specchio con possibilità di prevedere: miscelatore a pale raschianti; doppia intercapedine per circolazioni di acqua calda e/o riscaldate tramite resistenze elettriche.
- Ugelli di varie tipologie a seconda del prodotto da dosare
- Supporti per ugelli salvagoccia per il dosaggio in linea su macchine confezionatrici, termoformatrici, etc.; tutti in acciaio inox e disponibili in varie tipologie: con interasse regolabile in altezza e/o larghezza, fissi oppure con movimento laterale e/o saliscendi.
- Possibilità di installare sulla tramoggia dispositivi diversi per il controllo del livello prodotto e mantenimento costante dello stesso (sonde elettroniche, elettriche e/o pneumatiche a seconda del tipo di prodotto da trattare)

## MULTI-DOSING UNITS

2, 3, 4 or more dosing units installed on the same base, available in different versions and with different filling capacities; ideal to be jointed to packing machines and/or to be installed on filling lines or on lines to prepare ready meals at many lanes

### Composition of the machine:

- Single dosing units with independent adjustable filling capacity [A] or with one sole adjustable filling capacity [B] by threaded wheel with reference to graduated scale, installed on one single stainless steel base with wheels
- Operation: Manual by pedal, Automatic or synchronised with packing machine
- Stainless steel dosing cylinders, lapped inside
- Joints in teflon suitable for foodstuffs
- Stroke-end
- Pneumatic installations by compressed air at 6 bar
- Electric connection to machines/packing lines (upon request)

### Optional upon request:

- Various stainless steel hoppers polished inside (at 1 or more exits), that can be equipped with: mixer with scraping blades and electric panel; double wall for cold water circulation and/or heated by electric resistances
- Filling nozzles available in different kinds according to product to be filled
- Supports for no-drop nozzles to be installed on packing machines, thermoforming machines, etc. in order to fill the containers in line; all of them executed in stainless steel and available in different kinds: with adjustable distance (in height and/or width), fixed or with lateral and/or up-and-down movement
- Possibility to install different level control devices on the hopper in order to check and maintain constant the level of the product inside the hopper (electronic, electric and/or pneumatic probes according to product to be filled)

## DOSEURS MULTIPLES

2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur le même bâti avec roues, disponibles en versions différentes et avec plusieurs capacités de dosage; idéaux pour être joints à des conditionneuses et/ou installés sur lignes de remplissage et préparation plats prêts à plusieurs rangées

### Composition de la machine:

- Doseurs individuels avec réglage du dosage indépendant [A] ou avec réglage unique du dosage [B] par volant fileté avec référence à échelle graduée, installés sur un seul bâti inox avec roues inox
- Fonctionnement: Manuel par pédale, Automatique ou synchronisé avec conditionneuse
- Cylindres de dosage en acier inox lappé
- Joints en teflon alimentaire
- Fin de course de dosage
- Installation pneumatique fonctionnant par air comprimé à 6 bar
- Branchement électrique à machines/lignes de condition. (sur demande)

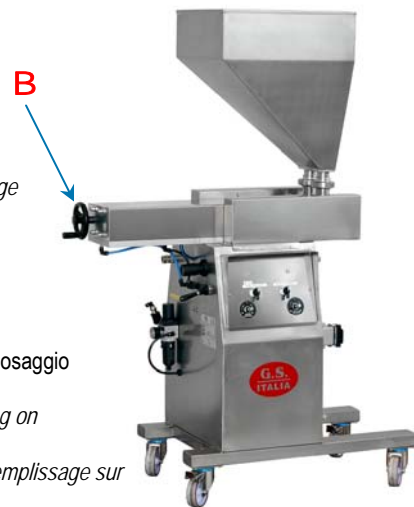
### Options sur demande:

- Plusieurs différentes trémies en acier inox poli à l'intérieur (à 1 ou plusieurs sorties), avec possibilité de les doter de: mélangeur avec vis amovible et armoire électrique; double paroi pour circulation d'eau chaude et/ou réchauffage par résistances électriques
- Buses de différents typologie selon le produit à remplir
- Supports pour buses coupe-goutte à installer sur conditionneuses, thermoformeuses, etc. pour le dosage en ligne, tout à fait réalisés en acier inox et disponibles en différents typologies: avec entreaxe réglable en hauteur et/ou largeur; fixes et/ou avec mouvement latéral et/ou monte-et-baisse
- Possibilité d'installer sur la trémie des dispositifs pour la détection du niveau du produit et pour le garder constant à l'intérieur de la trémie même (sondes électroniques, électriques et/ou pneumatiques selon le produit à remplir).

REGOLAZIONE UNICA DELLA DOSATA di tutti i dosatori

ONE SOLE adjustable filling capacity for all units

Réglage UNIQUE du dosage pour tous les doseurs



SUPPORTO UGELLI per dosaggio su termoformatrice

NOZZLE-HOLDER for filling on thermoforming machine

SUPPORT-BUSES pour remplissage sur thermoformeuse



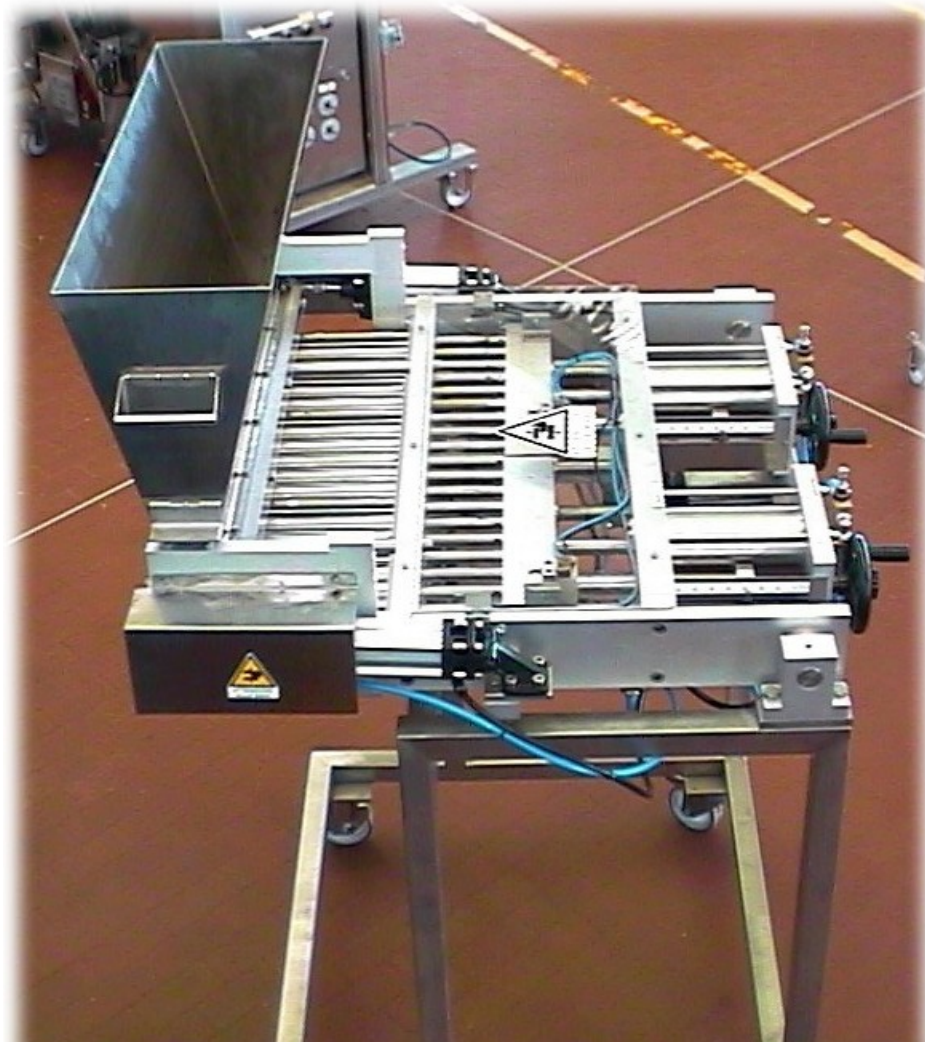
REGOLAZIONE DI DOSAGGIO SEPARATA (indipendente per ciascun dosatore)

INDEPENDENT adjustable filling capacity

Réglage du dosage INDEPENDANT

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/)

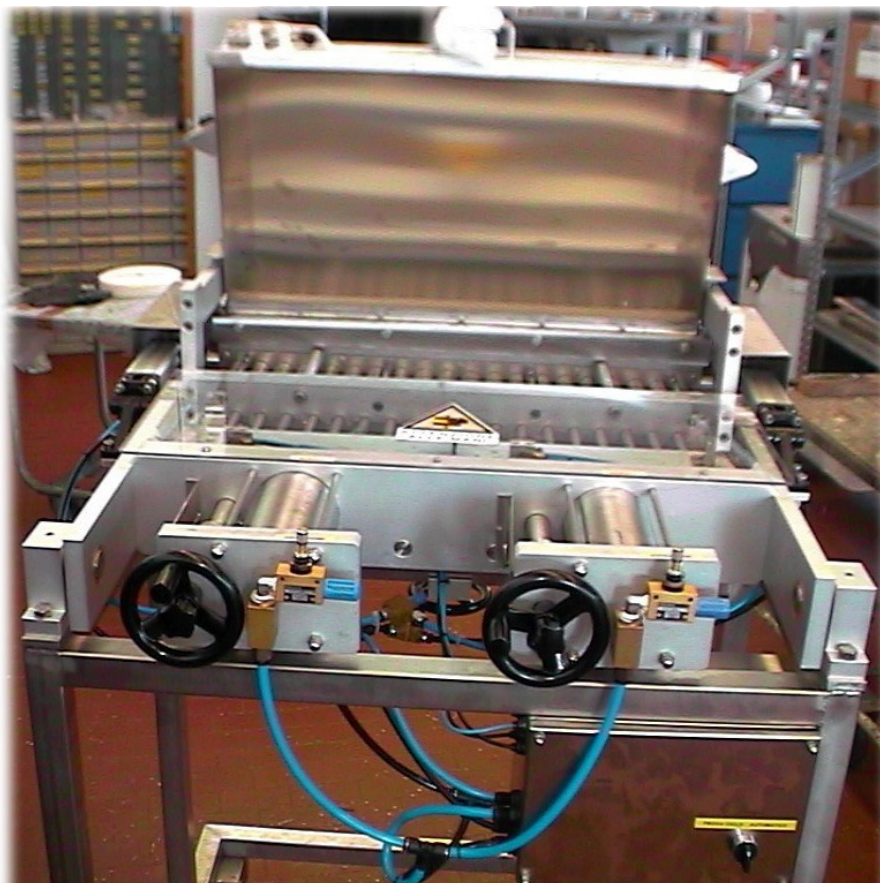
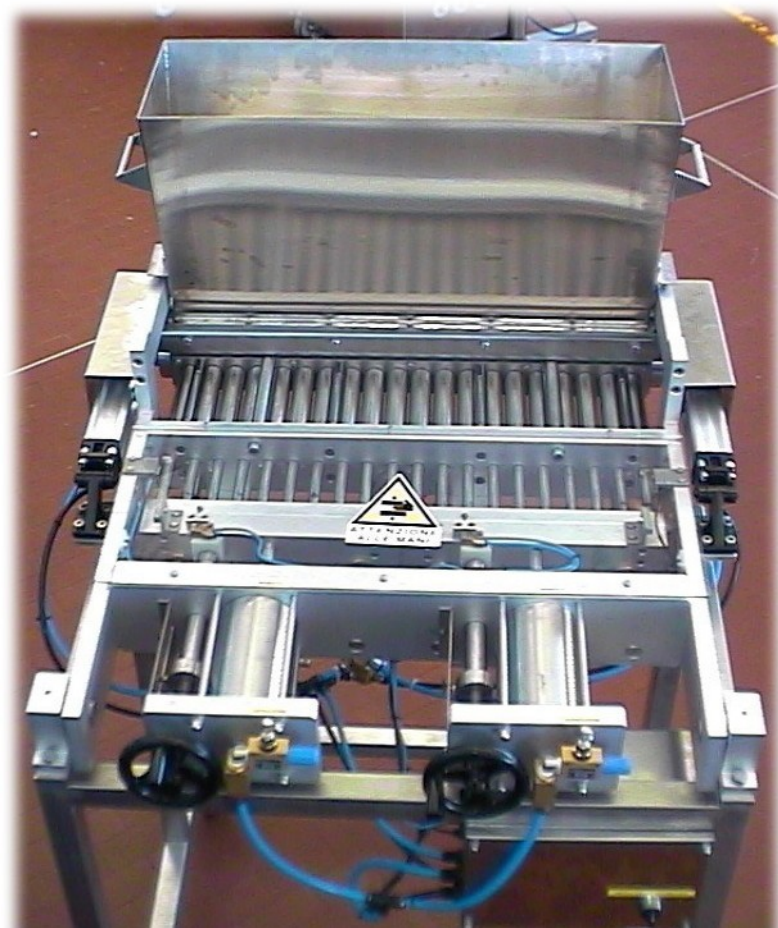


**DOSATORE a 20 PISTONI DOSANTI cad. da GR. 70**  
per il **dosaggio a "gocce"** di sughi su prodotti destinati alla surgelazione  
DOSING UNIT with 20 FILLING PISTON - each with filling capacity of  
GR. 70 in order to fill **sauce drops** on product to be frozen

DOSEUR avec 20 PISTONS DOSANT chacun de 70 GR. pour le dosage de  
« gouttes » de sauces sur produits destinés à être surgelés.

PRODUZIONE: 300 KG./ora  
OUTPUT: 300 KG./hour  
CADENCE: 300 KG./heure





**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/)



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



**VASCA MISCELATRICE** da abbinare ai nostri dosatori  
(singoli o multipli)

**MIXING TANK** to be jointed to our filling units

**BAC DE MELANGE** à coupler avec nos doseurs



**VASCA MISCELATRICE in acciaio inox A304** - ideale per la continua miscelazione del prodotto durante la fase di pre-dosaggio e dosaggio :

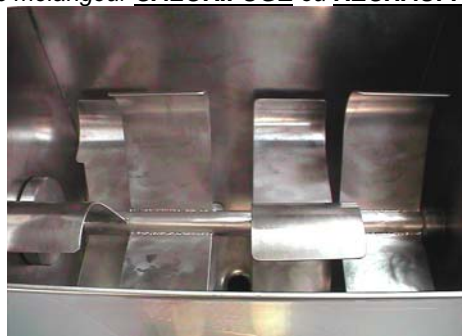
- completamente realizzata in acciaio INOX A304 (A316 a richiesta);
- Dimensioni vasca di miscelazione :  
con capacità **90 LT.** = 400 x 650 x h. 500 mm.  
con capacità **120 LT.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Variatore di velocità (380V - 50 Hz.)
- **Pannello elettrico** in acciaio inox IP66
- Pale speciali per la miscelazione dei prodotti
- Albero e pale in acciaio inox
- Coperchio con micro di sicurezza
- **Basamento** in acciaio inox con: n° 2 ruote girevoli con freno e n° 2 ruote girevoli normali
- Valvola a sfera DN50 sul fondo per lo scarico del prodotto
- Valvola a sfera DN50 da collegare al dosatore
- Tubi con raccordo sui prodotti
- *Possibilità di esecuzione speciali a richiesta: con capacità superiori, con pale speciali di miscelazione a seconda del prodotto; altezze basamento variabili secondo esigenze.*
- *Possibilità di esecuzione con VASCA MISCELATRICE COIBENTATA oppure RISCALDATA*

**Aisi 304 stainless steel MIXING TANK** - ideal for the continuous mixing of the product during the pre-filling phase and filling phase :

- entirely executed in AISI 304 stainless steel (A316 upon request);
- Dimensions of the mixing bowl :  
with volume **90 L.** = 400 x 650 x h. 500 mm.  
with volume **120 L.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Adjustable speed drive unit (380V - 50 Hz.)
- Stainless steel **electrical panel** with protection degree IP66
- Special mixing blades
- Stainless steel shaft and blades
- Lid with safety micro-switch
- Stainless steel **base** with: n° 2 wheels with brakes and n° 2 turning wheels
- Ball-valve DN50 on the bottom in order to drain the product
- Ball-valve DN50 to be connected to the filling units
- Connection flexible pipes for product transferring
- *Possibility of special executions upon request: with bigger volume, with special mixing blades according to product; height of the supporting base can be changed according to exigencies.*
- *Possibility to execute the MIXING TANK with INSULATION or with HEATING SYSTEM.*

**BAC MELANGEUR en acier inox** - approprié pour le mélange continu de produits avant et pendant le dosage des mêmes :

- tout à fait réalisé en acier inox A304 (A316 sur demande);
- Dimensions du bac de mélange :  
avec capacité **90 L.** = 400 x 650 x h. 500 mm.  
avec capacité **120 L.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Variateur de vitesse (380V - 50 Hz.)
- **Armoire électrique** en acier inox avec degré de protection IP66
- Pales spéciales de mélange
- Arbre et pales en acier inox A304
- Couvercle avec micro de sûreté
- **Bâti** au sol en acier inox avec: n° 2 roues avec frein et n° 2 roues pivotantes
- Vanne à bille DN50 sur le fond pour le décharge du produit
- Vanne à bille DN50 à brancher au doseur
- Tuyaux flexibles de raccordement
- *Possibilité d'exécutions spéciales sur demande : avec capacités plus importantes, avec pales de mélange spéciales selon le produit à mélanger ; hauteur du bâti de support variable selon exigences.*
- *Possibilité d'exécution du bac mélangeur CALORIFUGE ou RECHAUFFE.*



*ESEMPI di PALE DI MISCELAZIONE - Examples of MIXING BLADES - Exemples of PALES de MELANGE*

**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/)





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

New

# OMOGENEIZZATORE SOTTOVUOTO VACUUM HOMOGENIZER HOMOGENEISATEUR SOUSVIDE

ITALIA GS



26°  
1982-2008

G.S. ITALIA S.r.l.

Via Stelvio 193 \_ I-21050 Marnate (VA) \_ Tel. ++ 39 0331 389 142 \_ Fax ++39 0331 389 143

info@gsitalia.com \_ www.gsitalia.com

CE



ITA

**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)
Pompa vuoto:	0.55 kW. - 16 m3/h
Aria:	6 bar
Tensione:	3 x 400V +N+T 50 Hz.
Corrente nominale:	25 A
Potenza totale:	13 kW

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.

**La creazione del vuoto durante la produzione fa in modo che il prodotto perda un 7% d'aria, risulti più compatto e si conservi meglio.**

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.

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

ENG

**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)
Vacuum pump:	0.55 kW. - 16 m3/h
Air:	6 bar
Voltage:	3 x 400V +N+E 50 Hz.
Current:	25 A
Total power:	13 kW

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.

**Vacuum creation during processing phase allows to obtain a more compact product, with 7% in less of air inside it and this means a better shelf-life.**

Machine 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.

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

FR

**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)
Pompe du vide:	0.55 kW. - 16 m3/h
Air:	6 bar
Tension:	3 x 400V +N+T 50 Hz.
Courant:	25 A
Puissance totale:	13 kW

Tout à fait réalisé en acier INOX AISI 304/316. Une pompe spéciale homogénéisante assure un mélange parfait de tous les ingrédients utilisés pour la préparation de sauces: mayonnaise, ketchup, vinaigrette et pâtes semi-épaisses. **La création du vide pendant la fabrication permet d'obtenir un produit plus compact, avec une perte du 7% d'air et une conservation meilleure du produit.** 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.

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

*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 se réserve le droit d'apporter, sans obligation de préavis, tout modification et amélioration techniques qui seront retenus nécessaires.*



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

**CUOCITORE per AMIDI e KETCHUP**  
*COOKING MACHINE for STARCH and KETCHUP*  
*MACHINE A CUIRE les AMIDONS et le KETCHUP*



Capacità: 1000 Litri  
Capacity: 1000 Litres  
Capacité: 1000 Litres



## CUOCITORE da 1000 LT. per AMIDI e KETCHUP

### CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Dimensioni interne: Ø 1290 mm.
- Fascia: 1000 mm.
- Fondo conico con attacco per pompa
- Costruito in acciaio AISI 316 per parte interna
- Intercapedine di vapore in acciaio AISI 304 con canalina interna per circolazione vapore a 3 bar
- Gruppo vapore composto da valvola elettromagnetica 24 V., scaricatore di condensa
- Mescolatore raschiatore verticale a pale inox con spatole in teflon, azionato da motoriduttore kW. 1.5
- Regolazione vapore ON - OFF con PT 100 con timer per raggiunta temperatura
- Gruppo miscelatore acqua / vapore
- n° 2 divosfere di lavaggio
- n° 2 attacchi prodotto DN 25
- Tubazione di riciclo prodotto
- Appoggio su tre piedi inox
- Coibentazione e rivestimento con lamierino inox
- n° 01 Pompa monovite con tramoggia, coclea, motovariatore kW. 2.2 - n° 100/500
- Quadro di comando in cassa inox per avviamento, comando ed arresto dei motori.
- Protezione IP55 - circuiti ausiliari 24V ca
- Costruito secondo norme C.E.I. I.E.C.
- Rispondente alle norme C.E.
- Impianto elettrico bordo macchina

## COOKING MACHINE 1000 L. for STARCH and KETCHUP

### TECHNICAL FEATURES :

- Internal dimension: Ø 1290 mm.
- Width: 1000 mm.
- Conic bottom with connection for pump
- Internal part executed in stainless steel AISI 316
- Steam interstice made of stainless steel AISI 304 with internal channel for steam circulation at 3 bar
- Steam group composed by: electromagnetic valve 24 V., discharger of condensate air
- Vertical scraper/mixer with blades made of teflon, operated by a motor-reducer kW. 1.5
- Steam regulation ON - OFF with PT 100, with timer of reached temperature
- Mixing group water/steam
- Washing system by n° 2 peculiar spheres
- n° 2 product connections DN 25
- Tubes for product recycling
- Machine installed on a stainless steel support
- Insulation and covering by stainless steel sheet
- n° 01 Mono-screw pump with hopper, screw, speed-drive unit kW. 2.2 - n° 100/500
- Control board assembled in a stainless steel box, for starting, operating and stopping the motors.
- Protection IP55 - auxiliary circuits 24V ca
- Machine realised according to C.E.I. I.E.C. rules
- Built according to C.E. rules
- Electric installation on side of the machine

## MACHINE A CUIRE, cap. 1000 L. pour AMIDONS et KETCHUP

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Dimension int.: Ø 1290 mm.
- Bande: 1000 mm.
- Fond conique avec attaque pour pompe
- Partie intérieur construite en acier inox AISI 316
- Interstice pour vapore en acier inox AISI 304 avec petit canal intérieur pour la circulation du vapore à 3 bar
- Group vapore composé par vanne électromagnétique 24 V., déchargeur de buée
- Mélangeur/racler vertical à palettes en acier inox avec spatules en téflon, actionné par moteur-réducteur kW. 1.5
- Régulation du vapore ON-OFF avec PT 100 et temporisateur de température atteinte
- Group mélangeur eau/vapeur
- n° 2 dispositifs de lavage avec sphères
- n° 2 connections DN 25
- Tuyauterie pour recyclage du produit
- Support appuyant sur trois pieds en acier inox
- Calorifugeage et revêtement avec tôle en acier inox
- n° 01 Pompe monovis avec trémie, vis, moteur variateur de vitesse kW. 2.2 - n° 100/500
- Panneau de contrôle avec boîte en acier inox pour les commandes de START et ARRET moteurs.
- Protection IP55 - circuits auxiliaires 24V ca
- Réalisé selon les règles C.E.I. I.E.C.
- En conformité avec les règles C.E.
- Installation électrique à côté de la machine



**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/)



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

# LINEA PRODUZIONE E RAFFREDDAMENTO KETCHUP

*PROCESSING AND COOLING LINE FOR KETCHUP*

*LIGNE DE PRODUCTION ET REFROIDISSEMENT KETCHUP*



FASCIO TUBIERO A 4 MODULI per il raffreddamento  
*COOLING SET OF 4 TUBES for Ketchup*  
*REFROIDISSEUR A 4 TUBES pour Ketchup*

CUOCITORE da 1000 LT.  
*COOKING MACHINE capacity 1000 L.*  
*MACHINE A CUIRE capacité 1000 litres*

Produzione: 1000 KG./ora  
*Output: 1000 KG./hour*  
*Production : 1000 KG./heure*



## LINEA PRODUZIONE E RAFFREDDAMENTO KETCHUP

Composta da:

- **CUOCITORE da 1000 LT. per la cottura della salsa Ketchup** (*N.B. questa macchina può essere utilizzata anche per la cottura di Amidi da utilizzare nella produzione di Maionese*)
- Caratteristiche tecniche: vedi depliant Cuocitore.
- **FASCIO TUBIERO (SCAMBIATORE DI CALORE) per il raffreddamento della salsa Ketchup prima del confezionamento.**

- Temperatura prodotto in ingresso +82° C
- Temperatura prodotto in uscita +40° C
- con Vs. acqua fredda in entrata a +20° C

*Lo scambiatore si compone di:*

- N° 4 MODULI MONTATI ED ASSEMBLATI su telaio di sostegno in acciaio inox Aisi 304 satinato
- Tubazioni prodotto in acciaio inox Aisi 304, lucidato
- Valvola deviatrice a 3 vie
- Raccordi ingresso - uscita prodotto
- Raccordi ingresso - uscita acqua di raffreddamento
- Gruppo regolazione temperatura prodotto per comando valvola deviatrice  
*I gruppi scambiatori sono così composti:*
- MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, attacchi clamp da 3" in acciaio inox Aisi 316L  
*Lato prodotto:*
- Tubi prodotto diametro 20x1, in acciaio inox Aisi 316L, lucidati internamente  
*Lato mantello:*
- Attacchi flangiati, DIN 11851, DN 50, in acciaio inox Aisi 304, tubo diametro 76.1x2 in acciaio inox Aisi 304
- Finitura: satinatura esterna e lucidatura piastre tubiere
- N° 8 controflange con raccordi
- N° 3 curve in Aisi 316L con attacchi clamp da 3", complete di morsetti e guarnizioni

*Su richiesta ed in base alle esigenze produttive, è possibile abbinare un DISAREATORE per Ketchup e/o ridurre lo scambiatore di calore a 3 moduli (anziché 4).*



PROCESSING and COOLING LINE for KETCHUP  
Composed by:

- **COOKING MACHINE 1000 L. to cook Ketchup sauce** (*N.B. this machine can be used also to cook starches to be used in Mayonnaise processing*)
- Technical features: see Cooking machine leaflet.
- **COOLING SET OF TUBES (HEAT EXCHANGER) to cool down the Ketchup sauce before packing it.**

- Entrance temperature of the product +82° C
- Exit temperature of the product +40° C
- using You cold water in entrance at +20° C

*The heat exchanger is composed by:*

- N° 4 ASSEMBLED MODULES on supporting frame made of satin stainless steel Aisi 304
- Product tubes made of polished stainless steel Aisi 304
- 3-way valve
- Entrance connections - Exit connections
- Water entrance- and exit connections
- Group to adjust product temperature in order to control deviation valve  
*The heat-exchanger groups are composed by:*
- MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, clamp connections 3" made of stainless steel Aisi 316L  
*Tube side in contact with product:*
- Product tubes Ø 20x1, made of stainless steel Aisi 316L, polished inside  
*External side of the tubes:*
- Connections DIN 11851, DN 50, made of stainless steel Aisi 304, tube Ø 76.1x2 made of stainless steel Aisi 304
- Finishing: external satin and polished plates
- N° 8 Counter-flanges with connections
- N° 3 Curves made of stainless steel in Aisi 316L with Clamp connections 3", complete with joints

*Upon request and according to capacity exigencies, it is possible to add a DEAREATOR for Ketchup and/or to reduce the heat exchanger at 3 modules (instead of 4).*

LIGNE de PRODUCTION et REFROIDISSEMENT KETCHUP  
Composée par:

- **MACHINE A CUIRE 1000 L. pour la cuisson du Ketchup** (*N.B. cette machine peut être utilisée pour la cuisson d'Amidons à utiliser dans la production de Mayonnaise*)
- Données techniques: voir brochure Machine à Cuire.
- **REFROIDISSEUR A 4 TUBES (ECHANGEUR DE CHALEUR) pour le refroidissement du Ketchup avant le conditionnement.**

- Température du produit en entrée +82° C
- Température du produit en sortie +40° C
- en utilisant eau froide en entrée à +20° C

*Le refroidisseur est composé par:*

- N° 4 MODULES ASSEMBLE et INSTALLES sur un support en acier INOX Aisi 304
- Tubes pour produit en acier inox Aisi 304 poli à l'intérieur
- Soupape à 3-voies
- Connections Entrée-Sortie produit
- Connections Entrée-Sorties eau de refroidissement
- Group de réglage température produit pour commande soupape de déviation  
*Les groupes du refroidisseur sont composés par:*
- MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, raccords clamp 3" en acier inox Aisi 316L  
*Côté du tube en contact avec le produit:*
- Tube produit de Ø 20x1, en acier inox Aisi 316L, poli à l'intérieur  
*Côté extérieur des tubes:*
- Raccords DIN 11851, DN 50, en acier inox Aisi 304, tube Ø 76.1x2 en acier inox Aisi 304
- Finissage: satiné à l'extérieur et plaques tubes polies
- N° 8 Contre-bride avec raccords
- N° 3 Courbes en acier inox Aisi 316L avec raccords Clamp 3", complète avec joints

*Sur demande et selon les exigences de production, c'est possible d'ajouter en plus un DEAREATEUR pour Ketchup et/ou de réduire le refroidisseur à 3 modules (alors que 4).*

**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/)





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



LINEA AUTOMATICA TRAMEZZINI completa di :  
macchina rotazione tramezzini e taglierina tramezzini farciti

AUTOMATIC SANDWICH LINE complete with:  
sandwich rotation machine and cutting machine for stuffed sandwiches

1 DOSAGGIO maionese  
MAYONNAISE filling

2 DOSAGGIO  
Insalate di maionese  
Salads FILLING



POSSIBILITA' DI  
REALIZZARE ANCHE  
TRAMEZZINI  
CUNEIFORMI

POSSIBILITY TO  
MAKE ALSO  
WEDGE-SHAPED  
SANDWICHES



**G.S. ITALIA S.r.l.**  
Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italia  
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/)





**A**

Le nostre linee per tramezzini possono produrre sia i tramezzini "standard" triangolari (A) sia i tramezzini "speciali bombati alla Veneta" (B)

*Our sandwich lines are suitable both for "standard triangular shaped" sandwiches (A) production and for "special ball-shaped" sandwiches (B) production*



**B**



Produzione: 1800÷2200 tramezzini/ora (tramezzini interi)  
3600÷4400 tramezzini triang./ora (dopo il taglio)

*Output: 1800÷2200 sandwiches/hour (whole sandwiches)  
3600÷4400 triangular sandwiches/hour (after cut)*



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

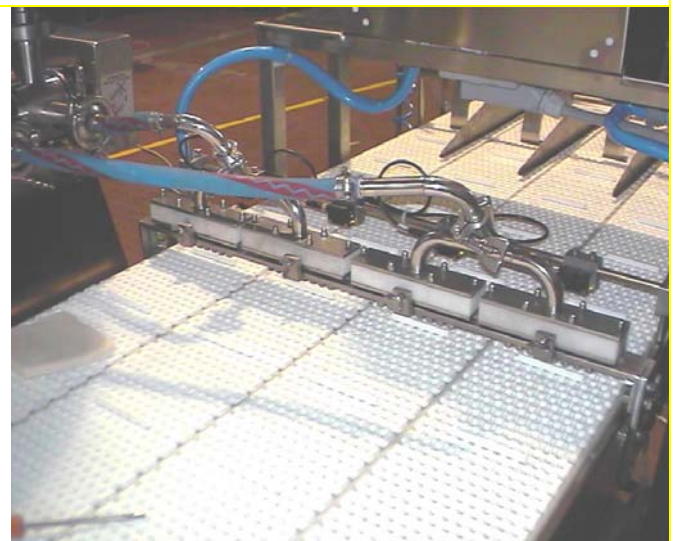
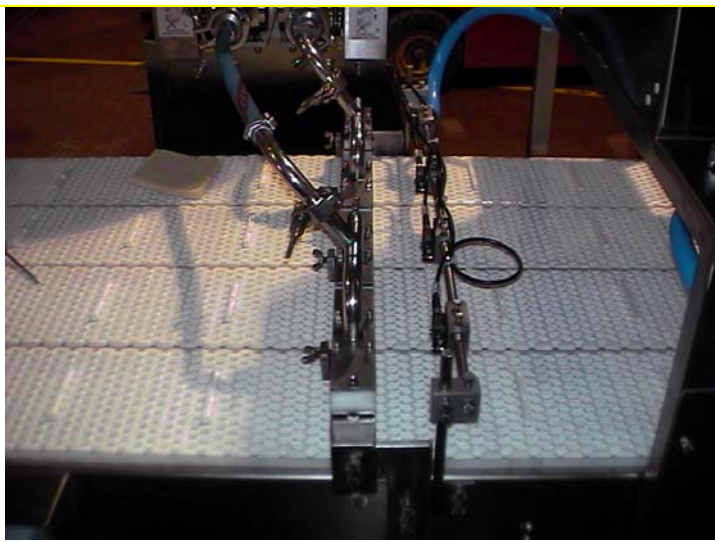
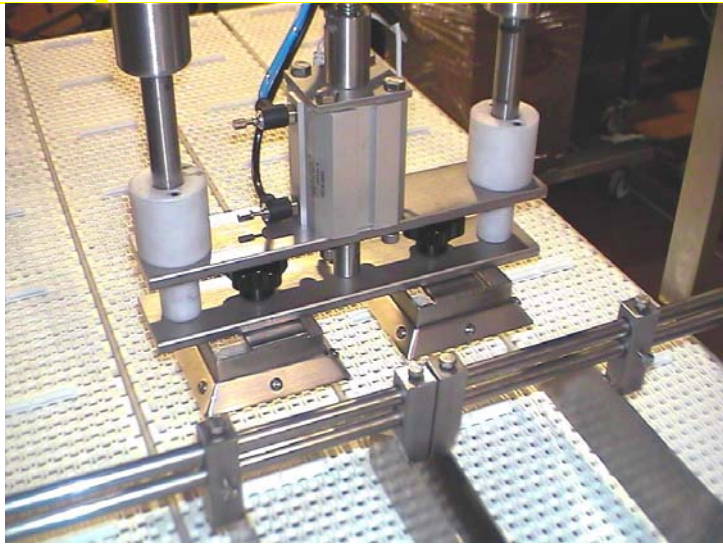
con  
**NUOVO NASTRO**  
a tapparelle rigide

**LINEA TRAMEZZINI a 4 FILE**

line with  
**NEW BELT** in  
rigid plastic links

*SANDWICH LINE at 4 lanes*

*LIGNE POUR SANDWICHES à 4 rangées*



Produzione: 1300 ÷ 1500 tramezzini/ora (tramezzini interi)

*Output: 1300 ÷ 1500 sandwiches/hour (whole sandwiches)*

*Production : 1300 ÷ 1500 sandwiches/heure (sandwiches entiers)*

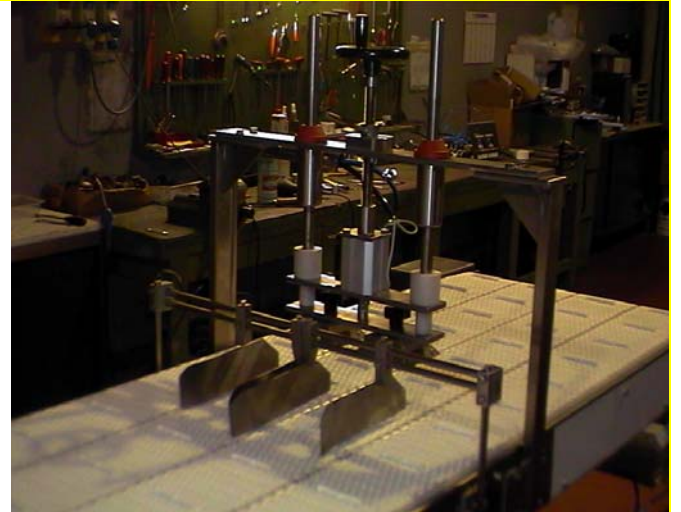
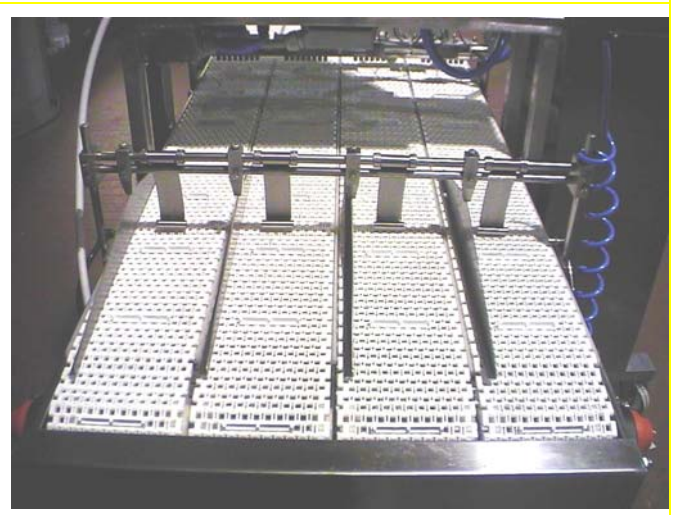
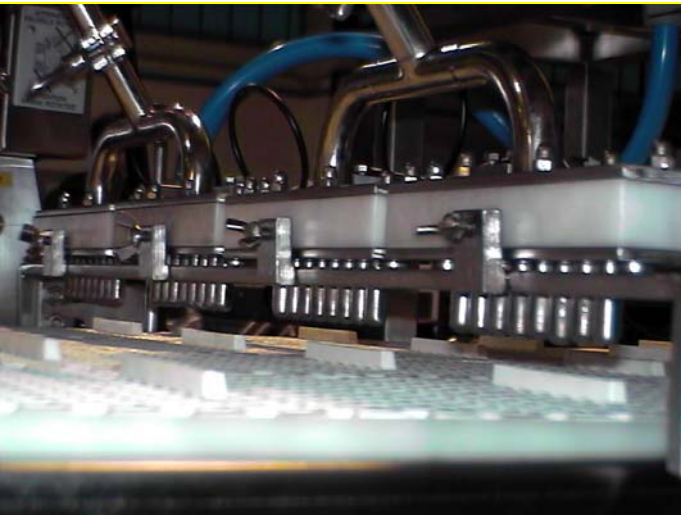
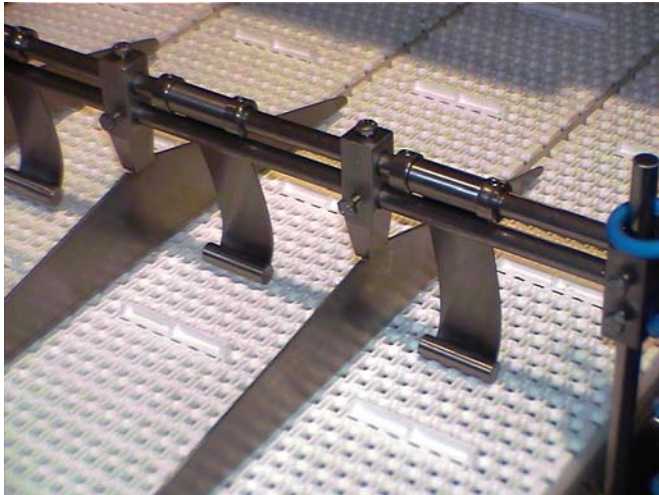
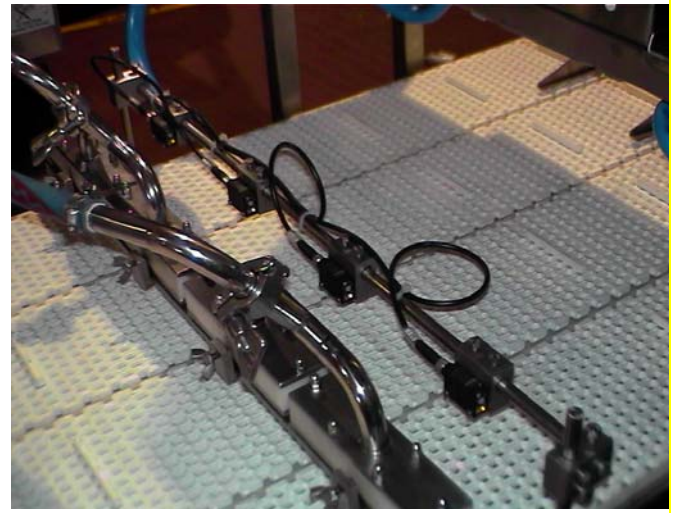
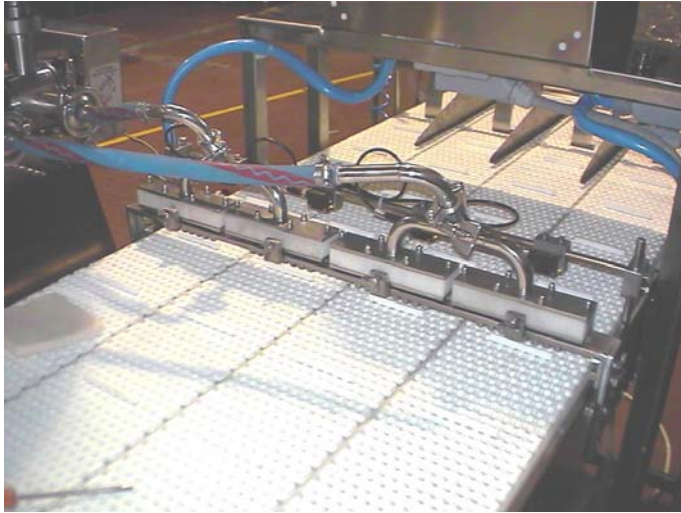
**G.S. ITALIA S.r.l.**

Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italie

Tel. ☎ (+39) 0331 389142 - Fax 📠 (+39) 0331 389143

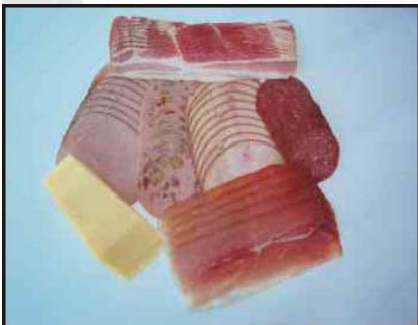
E-mail: [info@gsitalia.com](mailto:info@gsitalia.com) - [Http://www.gsitalia.com/](http://www.gsitalia.com/)







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



Lavaggio rapido e facile

Touch-screen di facile lettura  
per tutte le funzioni della macchina

Affilamento lama sopra alla macchina senza  
necessità di smontaggio

Componenti elettrici ed elettronici  
di marca e facilmente reperibili su  
ogni mercato

*Easy and quick cleaning system*

*Easy readable touch-screen for  
all machine functions*

*Blade sharpening without need to disassemble it*

*Electric and electronic components  
easy to be found on all markets*

**AFFETTATRICE AUTOMATICA mod. GS 170**

**AUTOMATIC SLICER mod. GS 170**



## AFFETTATRICE mod. GS 170

- La GS 170 è un'affettatrice rapida ed efficace, ideale per tutti i tipi di salumi stagionati o cotti. Permette di ottenere risultati eccellenti anche nell'affettatura di formaggi e carne fresca.
- Nonostante le sue dimensioni ridotte, l'affettatrice GS 170 è in grado di ottenere fino a 170 tagli al minuto con un esatto posizionamento del prodotto sia scagionato che impilato.
- Un ulteriore vantaggio di questa macchina è che non è indispensabile avere il prodotto da tagliare a determinate temperature; la GS 170 offre però ottimi risultati con temperature tra i 0 e i 5° C.

### Caratteristiche tecniche :

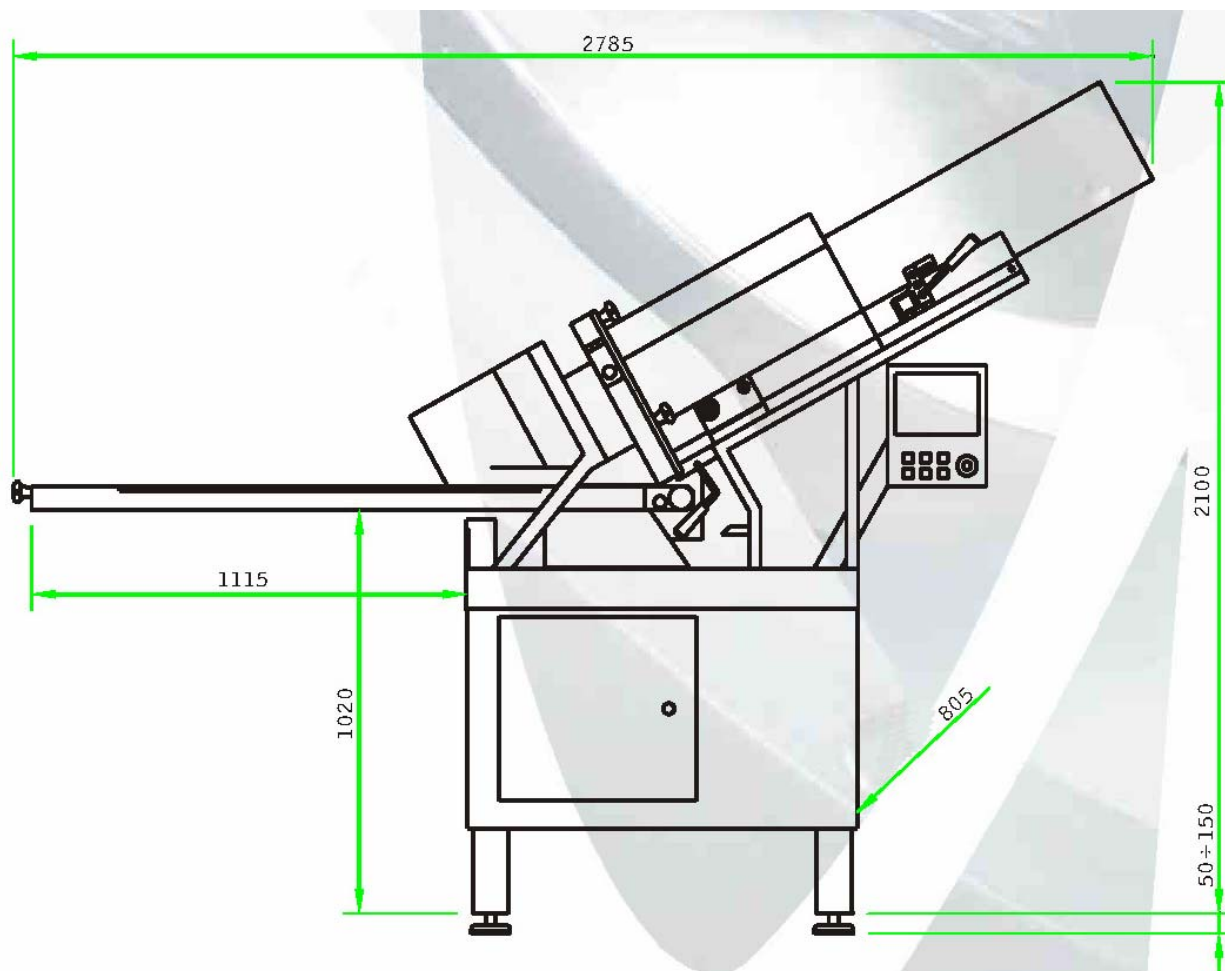
- Lunghezza: 2785 mm.
- Larghezza: 805 mm.
- Altezza: 2100 mm.
- Peso: 380 kg.
- Lunghezza max. prodotto: 750 mm.
- Diametro lama: 370 mm.
- Produzione max.: 170 tagli/minuto
- Alimentazione elettrica: 380 V. - trifase + N + T
- Potenza: 3 kW.

## SLICER mod. GS 170

- *GS 170 is a quick and efficient Slicer, ideal for cutting all kind of seasoned or cooked salami. It allows to obtain the best results also with cheese and fresh meat.*
- *In spite of its small size, GS 170 Slicer is able to cut up to 170 slices/minute with an exact and precise laying of the slices both "in step" and in piles.*
- *A further advantage of this machine is that it is not required to have the product to be cut at a precise temperature; anyway GS 170 gives its best results with products at a temperature between 0 and 5° C.*

### Technical features :

- Length: 2785 mm.
- Width: 805 mm.
- Height: 2100 mm.
- Weight: 380 kg.
- Max length of the product: 750 mm.
- Diameter of the blade: 370 mm.
- Max Output: 170 cuts/minute
- Electrical feeding: 380 V. - 3ph + N + E
- Power: 3 kW.



**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/)



**POSIZIONAMENTO MANUALE FETTE DI  
PROSCIUTTO e FORMAGGIO DIRETTAMENTE DA  
AFFETTATRICE SU LINEA TRAMEZZINI**





IL PRESENTE OPUSCOLO COMPRENDE SOLO ALCUNI ESEMPI DEI PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE.

# *tramezzini*

*típo "venetí"*





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

Linea precedente  
con "vecchio" nastro

Previous line  
with "old" belt

**LINEA TRAMEZZINI a 4 FILE**  
*SANDWICH LINE at 4 lanes*  
*LIGNE POUR SANDWICHES à 4 rangées*



Produzione: 1400÷1600 tramezzini/ora (tramezzini interi)

*Output: 1400÷1600 sandwiches/hour (whole sandwiches)*

*Production : 1400÷1600 sandwiches/heure (sandwiches entiers)*

## LINEE TRAMEZZINI a 2 o a 4 FILE

### Fasi di produzione:

- Caricamento manuale del pane sul nastro
- Dosatura in automatico sulle 2 fette di pane di:
  - salsa (maionese, o altre salse a scelta) sulle entrambe le fette [1]
  - insalate a base di maionese (insalata russa o altro) al centro di una delle 2 fette di pane [2]
- Farcitura manuale con altri ingredienti solidi (prosciutto, uova, foglie di insalata, etc.)
- Chiusura manuale del tramezzino, pronto per il taglio

### Le linee sono composte da :

- Nastro trasportatore da mt. 4 con struttura in acciaio inox e tappeto in PVC alimentare con listelli per il posizionamento delle fette di pane
- Dosatore per salse (tipo maionese)
- Stampo a 2 figure per il dosaggio di salse
- Stampo "saliscendi" con beccucci per salse
- Dosatore per Insalate (tipo insalata russa) o altre salse
- Ugello tagliafilo su supporto per insalate
- Cassetto raccogli-scarti con spazzola rotante
- Impianto elettrico con PLC Siemens

### Produzione :

- Linea a 4 file: fino a 1.500 pz./ora (tramezzini interi)
- Linea a 4 file: fino a 700 pz./ora (tramezzini interi)

Dati tecnici / Technical features / Données techniques :	Linea a 2 file 2-lanes / 2 rangées	Linea a 4 file 4-lanes / 4 rangées
Dimensioni nastro / Conveyor size / Dimensions convoyeur	mm. 4000x300x900	mm. 4000x600x900
Potenza assorbita / Power / Puissance	kW. 0,7	kW. 1
Aria compressa / Compressed air / Air comprimé	bar 6	bar 6

1

DOSAGGIO  
MAIONESE  
MAYONNAISE  
FILLING  
DOSAGE DE  
MAYONNAISE



2

DOSAGGIO  
Insalata Russa  
Russian Salad  
FILLING  
DOSAGE DE  
Salade Russe



## SANDWICH LINES at 2 or 4 LANES

### Processing system:

- Manual loading of the bread slices on the conveyor
- Automatic filling on the 2 bread slices of:
  - sauce (mayonnaise or other sauces) on both slices of bread [1]
  - salads mixed with mayonnaise (Russian salad or other salads) in the middle of one bread slice [2]
- Manual stuffing with the other solid ingredients (ham, eggs, leaf of vegetables, etc.)
- Manual closing of the stuffed sandwich, ready to be cut

### Our lines are composed by :

- Conveyor belt 4 mt. length, with stainless steel structure and belt in PVC suitable for foodstuff, with device for right placing of the bread slices
- Filling unit for sauces (like mayonnaise)
- Mould at 2 shapes for sauce filling
- Mould with "up-and-down" movement and nozzles for sauces
- Filling unit for Salads (like Russian salads) or other sauces
- Cut-off nozzle on support for salads
- Waste-collecting drawer equipped with rotary brush
- Electric installation with Siemens PLC

### Output:

- Line at 4 lanes : up to 1,500 pcs./hour (whole sandwiches)
- Line at 2 lanes : up to 700 pcs./hour (whole sandwiches)

## LIGNES pour SANDWICHES - 2 ou 4 RANGEES

### Phases de productions :

- Chargement manuel des tranches de pain sur le convoyeur
- Dosage automatique sur les 2 tranches de pain de :
  - sauce (mayonnaise, ou d'autre sauce pareilles) sur les 2 tranches de pain [1]
  - salades mélangées avec mayonnaise (salade russe ou autres) au centre d'une de 2 tranches de pain [2]
- Fourrage manuel avec les autres ingrédients solides (jambon, oeufs, feuilles de salade)
- Fermeture manuel du sandwich fourré, prêt à être coupé

### Le lignes sont composées par :

- Convoyeur, longueur 4 mt., avec structure en acier inox et tapis en PVC alimentaire doué de dispositifs pour placement correct du pain
- Doseur pour sauce (type mayonnaise)
- Moule à 2 alvéoles pour le dosage des sauces
- Moule « monte-et-baisse » avec buses pour sauces
- Doseur pour salades (type salade russe) ou pour autres sauces
- Buse coupe-goutte pour salades, sur support
- Tiroir pour le recueil de déchets avec brosse tournante
- Installation électrique avec PLC Siemens

### Cadence :

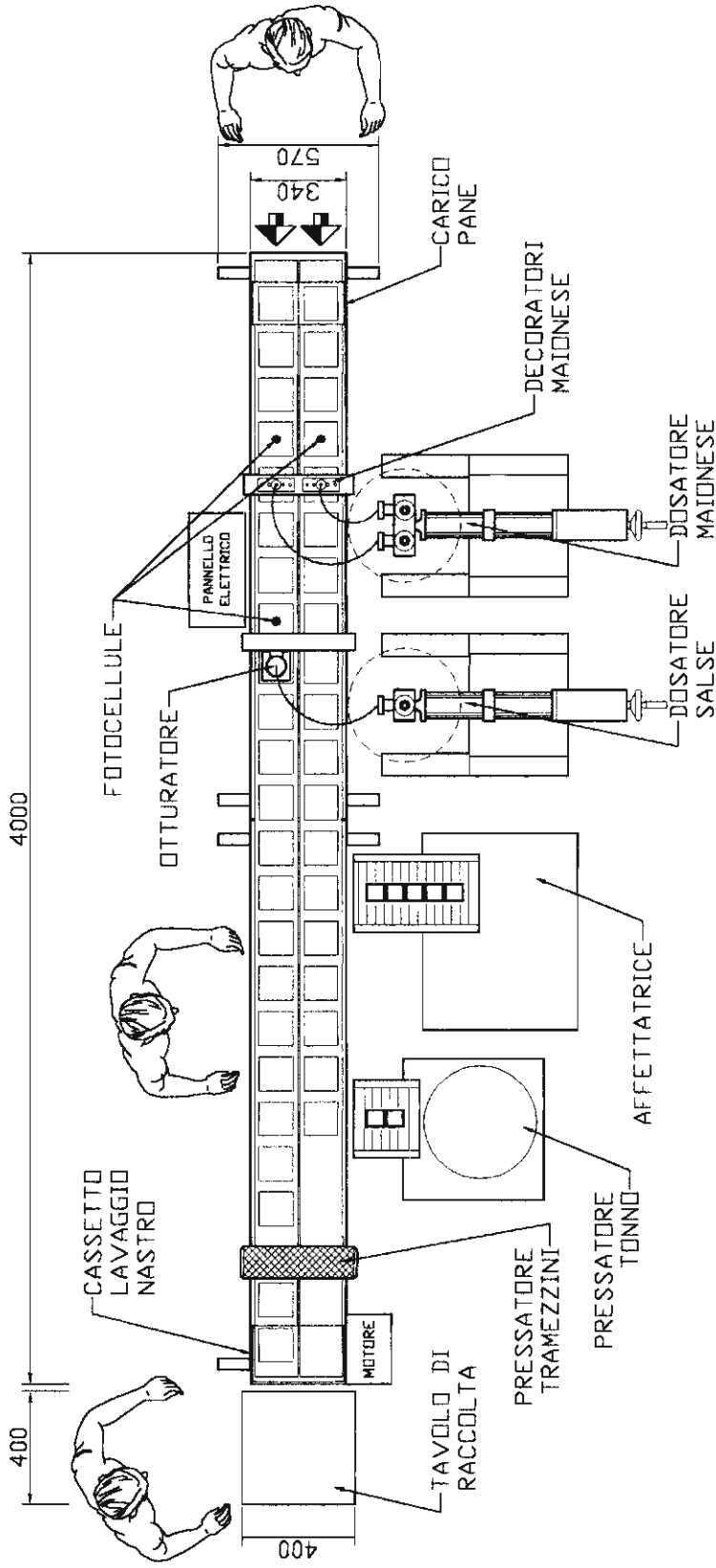
- Ligne à 4 rangées : jusqu'à 1.500 pcs./heure (sandwiches entiers)
- Ligne à 2 rangées : jusqu'à 700 pcs./heure (sandwiches entiers)

POSSIBILITA' DI  
REALIZZARE ANCHE  
TRAMEZZINI  
CUNEIFORMI

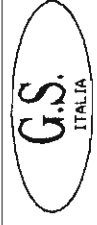
POSSIBILITY TO  
MAKE ALSO  
WEDGE-SHAPED  
SANDWICHES

POSSIBILITE DE  
REALISSER AUSSI  
DE SANDWICHES A  
COIN





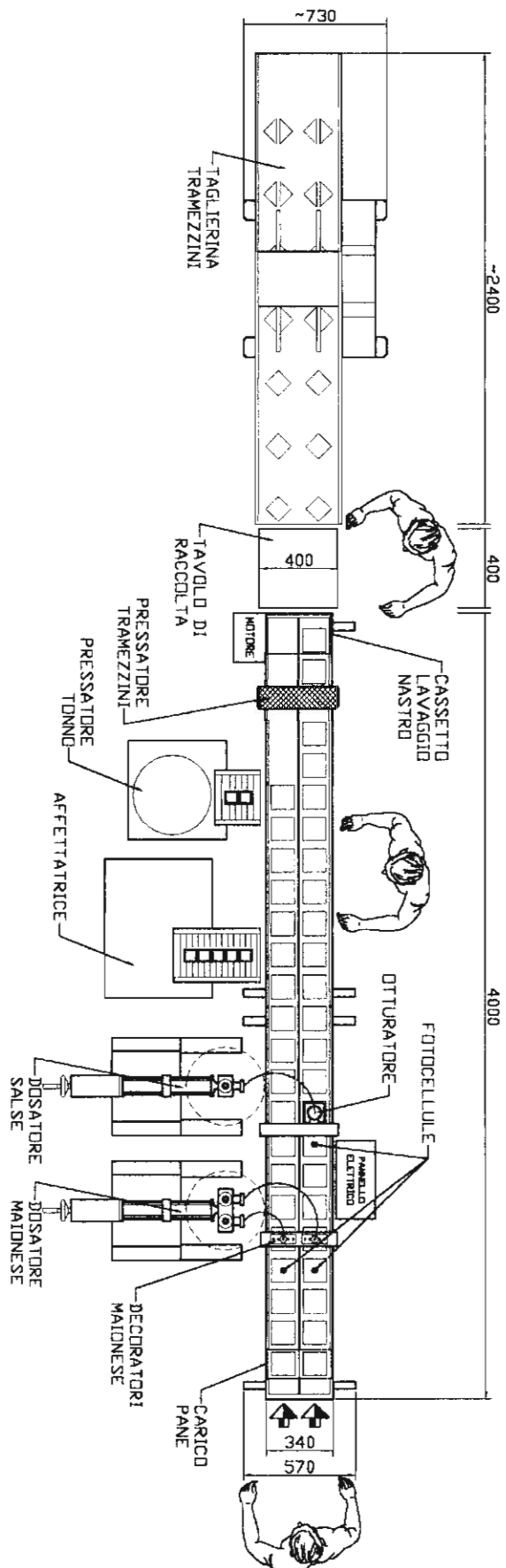
LINEA TRAMEZZINI AUTOMATICA	
GRUPPO LAY-OUT	DIS. N° LAY.00097
DIS. F.C.	DATA 06.02.04
REVISIONE	SCALA /
FOGLIO 000	




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

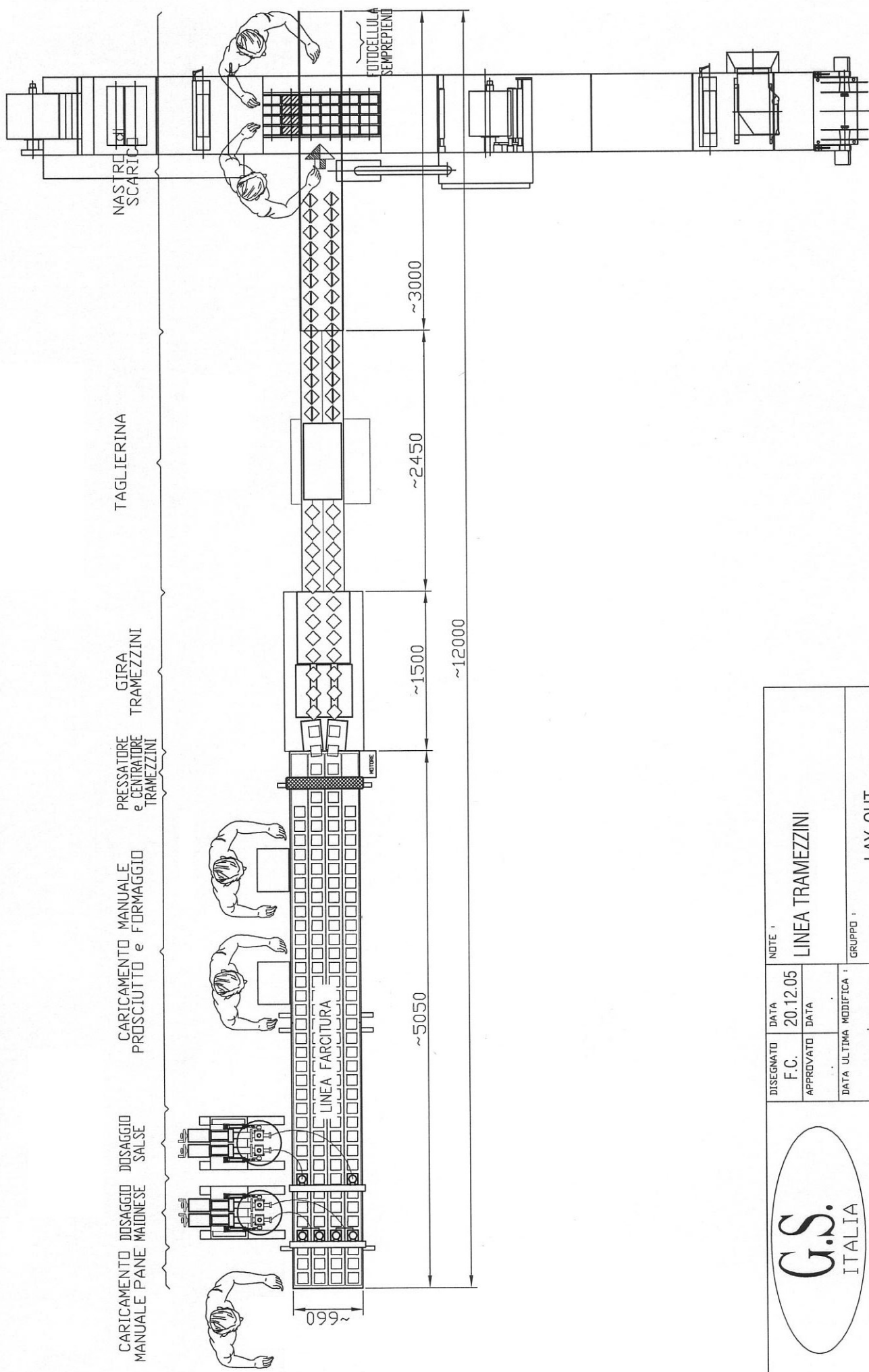
QUESTO DISEGNO È DI NOSTRA PROPRIETÀ. NON PUÒ ESSERE COPIATO, RIPRODOTTO, MOSTRATO A TERZA, SENZA LA NOSTRA AUTORIZZAZIONE SCRITTA. L'AZIENDA TUTELA I PROPRI DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.


1^ VERSIONE

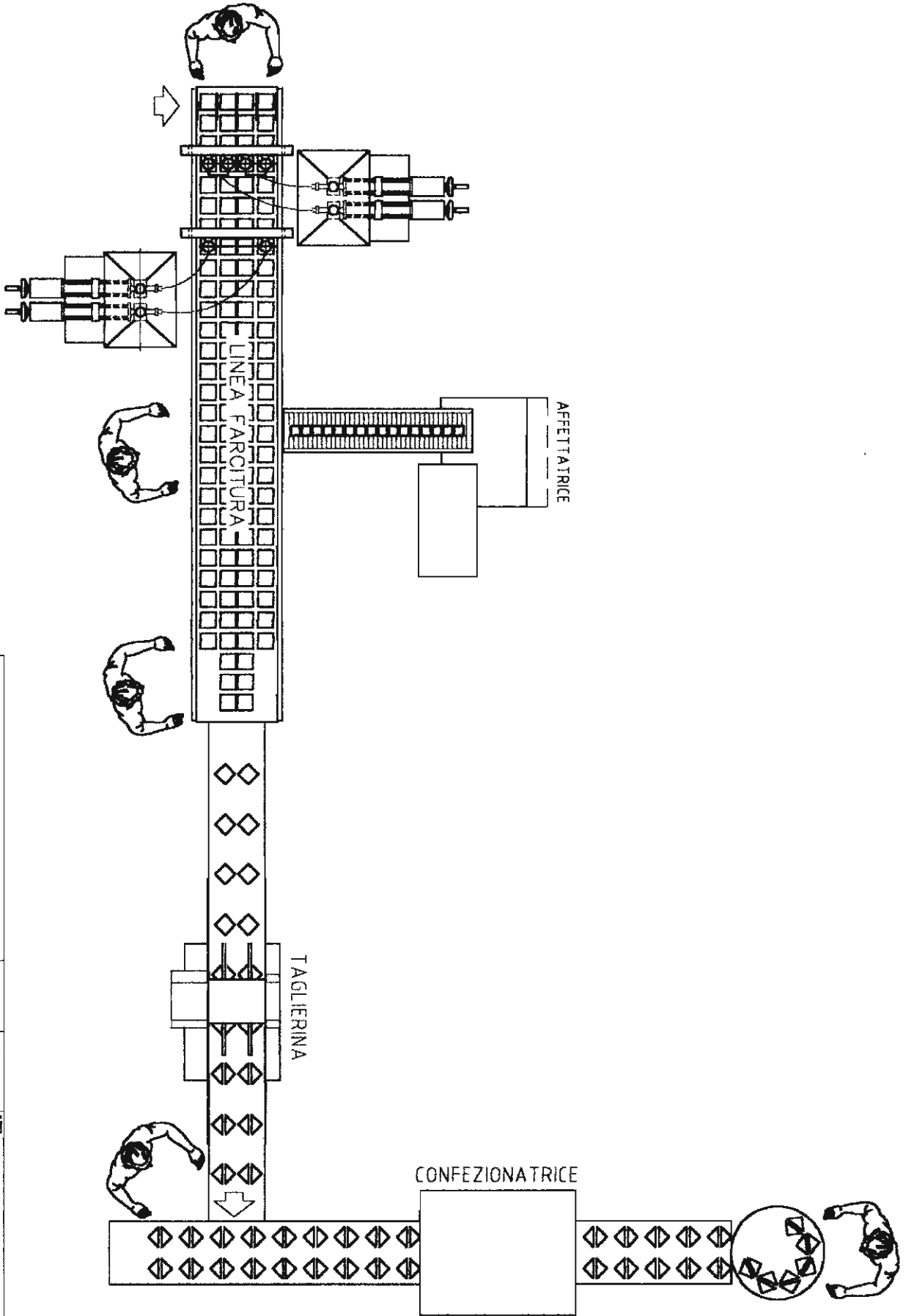


2 VERSIONE

		via Silevio, 193 - 21050 Marnate (VA) - Italia Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143	
		QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA' NON PUO' ESSERE COPIATO, RIPRODOTTO, TRASMESSO A TERZI, SENZA LA NOSTRA AUTORIZZAZIONE SCRITTA. LA NOSTRA RESPONSABILITA' NON COPERTE I DIRITTI A TERZIE DI LEGGE.	
DTS F.C.	DATA 06.02.04	LINEA TRAMEZZINI AUTOMATICA	
REVISIONE	SCALA /	GRUPPO LAY-OUT	
FOGLIO 001	DIS. N°	LAY.00097	



		DISEGNATO F.C.		DATA 20.12.05	NOTE LINEA TRAMEZZINI	
		APPROVATO		DATA	GRUPPO LAY-OUT	
Via Stelvio, 193 - 21050 Marnate (VA) - Italia Tel. 0331/389142 - Fax. 0331/389143		DATA ULTIMA MODIFICA /		DIS. N° LAY.01080		
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.		SCALA /		FOGLIO 000		



via Stelvio, 193 - 21050 Mantova (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 ADEGUATA AUTORIZZAZIONE SCRITTA. L'AZIENDA TUTELA I PROPRI DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.

DIS.	DATA
F.C.	20.03.03
REVISIONE	
Marzo 2003	
SCALA	
Foglio	

GRUPPO	LINEA TRAMEZZINI TRIANGOLARI
Layout	
DIS. N°	LAY.00671



**POMPA PNEUMATICA di caricamento con  
SENSORE ELETTRICO di controllo livello tipo "BERO/Siemens"**

**PNEUMATIC LOADING PUMP with  
ELECTRIC SENSOR for level control type "BERO/Siemens"**

**POMPE PNEUMATIQUE de transfert produits avec  
DETECTEUR ELECTRIQUE DE NIVEAU type "BERO/Siemens"**



## POMPE PNEUMATICHE di caricamento :

Da abbinare a linee di produzione e confezionamento per il trasferimento dei prodotti pronti :

- interamente realizzate in acciaio inox
- funzionamento pneumatico
- installate su supporto tripode in acciaio inox
- complete di tubazioni
- Disponibili in 3 diversi modelli con le seguenti portate:
  - mod. PA 65/100 - 500 kg./ora ca.
  - mod. PA 100/130 - 1000 kg./ora ca.
  - mod. PA 140/130 - 2000 kg./ora ca.

### Dispositivi addizionali a richiesta:

- Contacolpi per la programmazione della dosata
- Sensore per controllo livello prodotto

SENSORE ELETTRICO "BERO/Siemens" applicato alla tramoggia del dosatore, per il controllo del livello del prodotto all'interno della tramoggia ed il mantenimento costante dello stesso.

"BERO/Siemens" ELECTRIC SENSOR installed on the hopper of the filling unit, in order to verify the product level and maintain it constant inside the hopper

DETECTEUR DE NIVEAU "BERO/Siemens" installé sur la trémie de doseur au fin de vérifier et garder constant le niveau du produit à l'intérieur de la trémie



## PNEUMATIC LOADING PUMPS :

To be jointed to production and packing for product transferring:

- entirely executed in stainless steel
- pneumatic operation
- assembled on a stainless steel 3-feet support; complete with tubes
- available in 3 different models with the following deliveries:
  - PA 65/100 - ~ 500 kg./h / PA 100/130 - ~ 1000 kg./h / PA 140/130 - ~ 2000 kg./h

### Devices on request:

- Stroke-counter to program the filling quantity
- Sensor for level control

## POMPES PNEUMATIQUE de transfert :

A associer aux lignes de production et conditionnement pour le transfert des produits:

- tout à fait réalisées en acier inox
- fonctionnement pneumatique
- installées sur support 3-pieds en acier inox; complètes avec tuyauterie de liaison
- disponibles en 3 différent modèles avec les débit ci-dessous indiquées :
  - PA 65/100 - ~ 500 kg./h / PA 100/130 - ~ 1000 kg./h / PA 140/130 - ~ 2000 kg./h

### Dispositifs disponibles sur demande:

- Compteur des coups pour la programmation de la quantité à remplir
- Détecteur de niveau

PANNELLO ELETTRICO da applicare alla pompa pneumatica, collegato con relativo cavo al sensore di livello "BERO" installato sulla tramoggia, per il controllo del segnale inviato dal sensore ed invio comando a pompa per carico prodotto.

ELECTRIC BOARD to be installed on the pump, connected with cable to the "BERO" sensor installed on the hopper, in order to verify the signal coming from the sensor and give the start to the pump for product loading

ARMOIRE ELECTRIQUE à installer sur la pompe pneumatique, branché avec câble au détecteur de niveau "BERO" installé sur la trémie, au fin de vérifier le signal qui arrive du détecteur et donner le start à la pompe pour le chargement du produit



CONTACOLPI con pannello applicato alla pompa pneumatica, per la programmazione del numero di colpi da effettuare. Grazie a questo dispositivo è possibile quindi calcolare e programmare la quantità di prodotto da caricare.

STROKE-COUNTER with panel installed on the pneumatic pump, in order to program the number of strokes to be effected by the pump. Thanks to this device it is possible to calculate and program the quantity of product to be loaded.

COMPTEUR DE COUPS avec armoire installé sur pompe pneumatique au fin de programmer le numéro des coups à faire par la pompe. Grâce à ce dispositif, il est possible de calculer et programmer la quantité de produit à charger.

**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/)





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



VASCA DI STOCCAGGIO

STORAGE TANK

BAC DE STOCKAGE



VASCHE DI STOCCAGGIO in acciaio INOX disponibili in varie capacità (da LT. 200 fino a LT. 1000):

Da abbinare a linee di produzione e confezionamento per lo scarico e lo stoccaggio dei prodotti pronti :

- interamente realizzate in acciaio inox
- poggianti su ruote INOX per facilitarne lo spostamento
- dotate di coperchio e scarico sul fondo a mezzo valvola a sfera DN 50
- disponibili in varie forme (quadrate o rotonde) e tipologie (a parete semplice, con intercapedine coibentata oppure con riscaldamento) a seconda delle esigenze del cliente.



STORAGE TANKS made of stainless steel - available in different volumes (from 200 up to 1000 L.):

To be jointed to production and packing for unloading and storage of the products:

- entirely executed in stainless steel
- on stainless steel wheels in order to move them easily
- equipped with lid and drain from the bottom by ball-valve DN50
- available in different shapes (square or round) and type (at simple wall, with insulated double wall or with heating system) according to customer's needs.

BACS de STOCKAGE en acier inox - disponibles en plusieurs volumes (200 jusqu'à 1000 L.):

A associer aux lignes de production et conditionnement pour le déchargement et le stockage des produits:

- tout à fait réalisés en acier inox
- installés sur roues inox pour les déplacer aisément
- doués de couvercle et décharge sur le fond par vanne à bille DN50
- disponibles en différentes formes (carrés ou rondes) et types (paroi simple, double paroi avec calorifugeage ou avec réchauffement) selon la demande du client.

ESEMPIO DI COLLEGAMENTO TRA : VASCA, POMPA E DOSATORE

EXAMPLE OF CONNECTION AMONG: TANK, PUMP AND DOSING UNIT

EXEMPLE DE CONNEXION ENTRE: BAC, POMPE ET DOSEUR



**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/)

## LINEE LASAGNE

*LINES FOR "LASAGNE" - LIGNES pour "LASAGNE"*



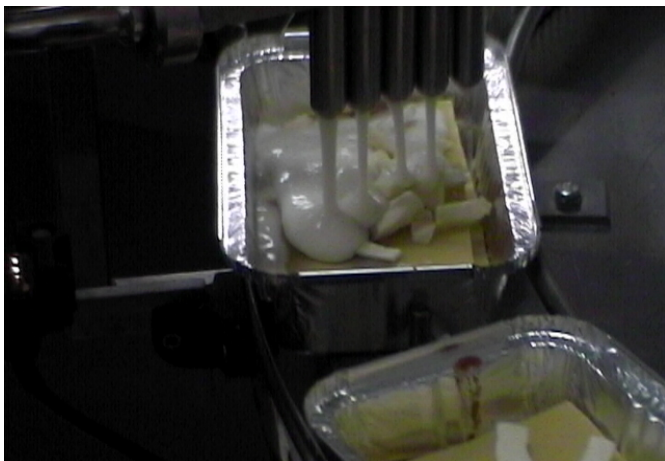
LINEARI o ROTATIVE  
(personalizzate sulla base delle esigenze della clientela)

*STRAIGHT or ROTARY*  
(realised on purpose according to customer's needs)

*LINEAIRES ou ROTATIVES*  
(réalisées expressément selon les exigences du client)



LINEA LASAGNE ROTATIVA  
"LASAGNE" ROTARY LINE - LIGNE ROTATIVE pour "LASAGNE"



LINEA LASAGNE LINEARE  
"LASAGNE" STRAIGHT LINE - LIGNE LINEAIRE pour "LASAGNE"



LINEA LASAGNE LINEARE  
"LASAGNE" STRAIGHT LINE - LIGNE LINEAIRE pour "LASAGNE"



VISTA FRONTALE  
FRONT VIEW  
VUE ANTERIEURE

LINEA LASAGNE LINEARE  
"LASAGNE" STRAIGHT LINE - LIGNE LINEAIRE pour "LASAGNE"



VISTA LATERALE CON PENTOLE DI COTTURA RAGU' e BESCIAAMELLA  
SIDE VIEW WITH COOKING PANS for RAGOUT (MEAT SAUCE) and BECHAMEL  
VUE LATERALE AVEC MARMITES DE CUISSON pour RAGOUT et BECHAMEL

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

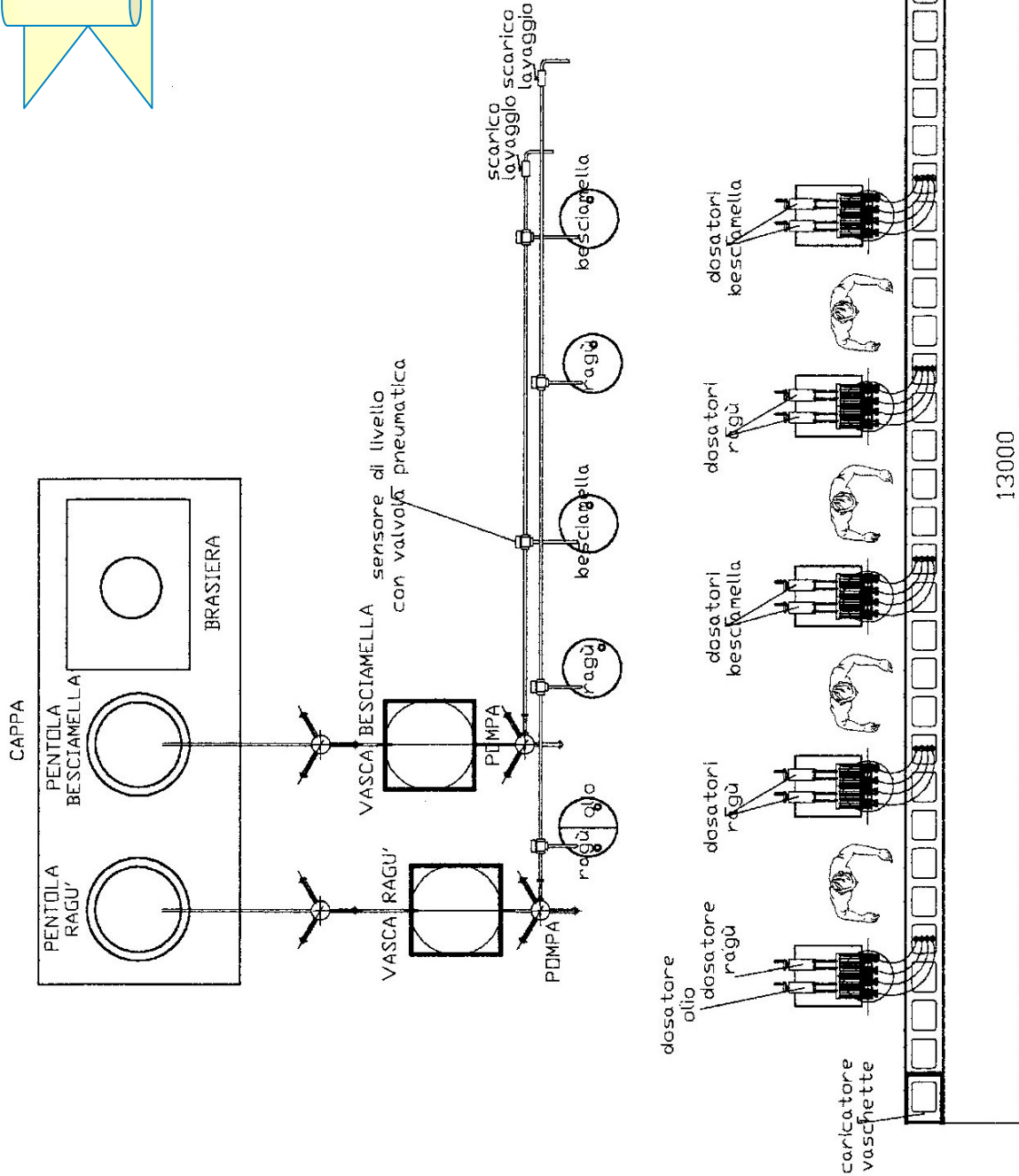
OUTPUT: **1200 pcs/hour** - line at 1 lane  
**2400 pcs./hour** - line at 2 lanes


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

**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/)

**ESEMPIO DI LINEA LINEARE autom.**  
*EXAMPLE of LINEAR AUTOMATIC LINE*  
*EXEMPLE de LIGNE automatique LINEAIRE*



REVISIONE	DATA	SCALA	DIS. N°	SCHEMA
	DIS.	Foglio 1 di 1		
			LINEA LASAGNE LINEARE AUTOMATICA	
Via Stelvio 193 - 21050 MARNATE (VA) Tel. 0331 389142 - Fax 0331 389143				

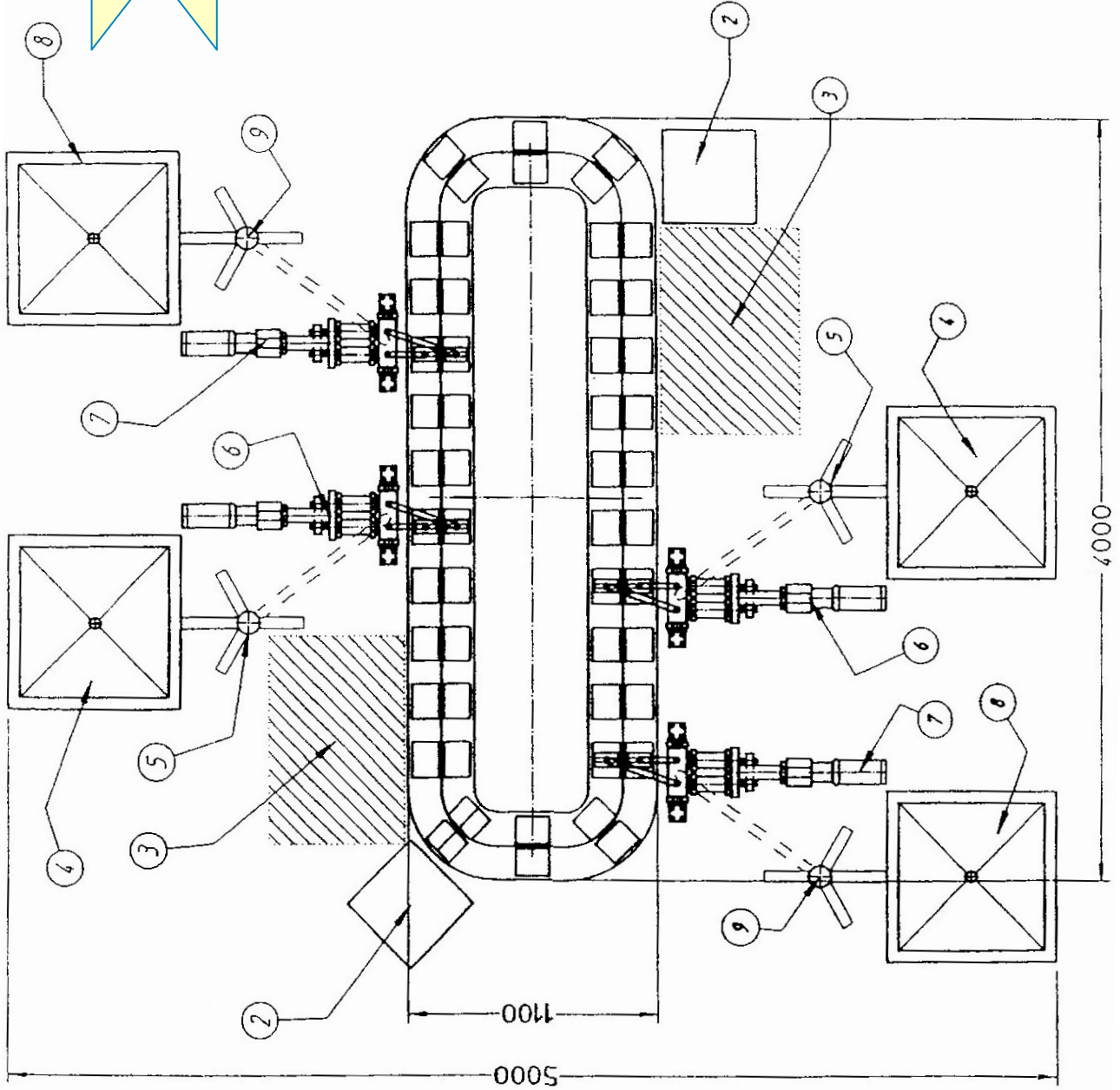


LINEA LASAGNE ROTATIVA  
"LASAGNE" ROTARY LINE - LIGNE ROTATIVE pour "LASAGNE"



**ESEMPIO DI LINEA ROTATIVA a 2 file**  
*EXAMPLE of ROTARY LINE at 2 lanes*  
*EXEMPLE de LIGNE ROTATIVE à 2 rangées*

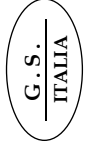
**N.B. Misure indicative**  
*Indicative dimensions / Dimensions indicatives*



POS.	Q.TA' N°	DESCRIZIONE <i>Description / Description</i>
1	//	//
2	2	TAVOLO PASTA <i>TABLE for "pasta" / Table pour pâte</i>
3	2	SPAZIO OPERATORE CARICO PASTA <i>Space for pasta loading / Espace pour chargement pâte</i>
4	2	VASCA BECCIAMELLA <i>Tank for Bechamel / Bac pour béchamel</i>
5	2	POMPA DI CARICO DOSATORE BECC. <i>Pump for bechamel / Pompe pour béchamel</i>
6	2	DOSATORE BECCIAMELLA <i>Filling unit for bechamel / Doseur pour béchamel</i>
7	2	DOSATORE RAGU' <i>Filling unit for meat sauce / Doseur pour "Bolognaise"</i>
8	2	VASCA RAGU' <i>Tank for meat sauce / Bac pour "Bolognaise"</i>
9	2	POMPA DI CARICO DOSATORE RAGU' <i>Pump for meat sauce / Pompe pour "Bolognaise"</i>

DIS.	DATA
REVISIONE	
SCALA	DIS. N°
FOGLIO 1 DI 1	

**LINEA LASAGNE ROTATIVA**  
**A DOPPIA FILA**  
**SCHEMA**



Via Stelvio 193 - 21050 MARNATE (VA)  
 Tel. 0331 389142 - Fax 0331 389143

# IMPASTATRICE SOTTOVUOTO da 300 LT.

*VACUUM BLENDER - 300 L.*

*MELANGEUR SOUS VIDE - 300 L.*

*VAKUUM-KNETMASCHINE - 300 L.*



## IMPASTATRICE SOTTOVUOTO

Il sistema "sottovuoto" consente di ottenere un impasto compatto, esente da bolle d'aria, con perfetta tenuta al taglio del prodotto, colore e conservazione migliore.

Questi mescolatori hanno la vasca che ha la possibilità di venire caricata a terra [1] per poi sollevarsi e scaricare il prodotto in apposite vasche [2].

Sollevamento del coperchio e della vasca di miscelazione mediante centralina idraulica.  
Miscelazione mediante pale a coclea [3].

Senso di marcia AVANTI e INDIETRO + scarico prodotto.

Apertura automatica del portello di scarico.

### CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Capacità vasca: Lt. 300
- Motore: Hp / kW 2 x 1,1
- Peso netto ca.: kg. 400
- Altezza: mm. 1350
- Lunghezza: mm. 1320
- Larghezza: mm. 840
- Pompa vuoto: Atm. 0,6

## VACUUM BLENDER

"Vacuum system" allows to obtain a compact mixture, without air bubbles, with a perfect cut of the product, best colour and maintenance.

These mixers have the tank which can be loaded at floor [1], then this rises and discharge the product into right tanks [2].

Rising of the cover and of the mixing tank by hydraulic system.  
Mixing by screw-blades [3].

Turning direction : FORWARD and BACKWARD + product discharge.

Automatic opening of the unloading door.

### TECHNICAL FEATURES :

- Bowl capacity: L. 300
- Motor: Hp / kW 2 x 1.1
- Net approx. weight: kg. 400
- Height: mm. 1350
- Length: mm. 1320
- Width: mm. 840
- Vacuum pump: Atm. 0.6

## MELANGEUR SOUS VIDE

Le système "sous vide" permet d'obtenir un mélange compact, sans bulles d'air, avec une parfaite tenue à la coupe du produit, une couleur et une conservation meilleures.

Ces mélangeurs ont la cuve qui peut être chargée à terre [1], ensuite elle se soulève et décharge le produit dans des bacs appropriés [2].

Levage du couvercle et de la cuve de mélange par dispositif hydraulique.

Mélange par palettes à vis [3].

Sens de marche : AVANT et ARRIERE + déchargement de la cuve.

Ouverture automatique de la porte de déchargement.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de la cuve: L. 300
- Moteur: Hp / kW 2 x 1,1
- Poids net environ: kg. 400
- Hauteur: mm. 1350
- Longueur: mm. 1320
- Largeur: mm. 840
- Pompe à vide: Atm. 0,6

## VAKUUM-KNETMASCHINE

Der "Vakuüm System" erlaubt eine feste Mischung zu erhalten, ohne Luftblasen, mit perfekte Fassungskraft vom Productschnitt, Farbe en Erhaltung.

Diese Mischer haben die Mulde, die Erde geladen werden kann [1], um dann den Produkt in Schnecken zu entladen [2].

Heben vom Deckel und der Mischungmulde durch Hydraulikvorrichtung.

Mischung durch Weinreben Schaufeln [3].

Laufsinn: VORWÄRTS und RÜCKWÄRTS + Abfluss der Mulde.

Automatische Öffnung von der Abflussklappe.

### TECHNISCHE MERKMALE :

- Mischbehälter: L. 300
- Motor: Hp / kW 2 x 1,1
- Nett Gewicht etwa: kg. 400
- Höhe: mm. 1350
- Länge: mm. 1320
- Breite: mm. 840
- Vakuüm Pumpe: Atm. 0,6

**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/)



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

IMPASTATRICE da 300 LT.

*BLENDER - 300 L.*

*MELANGEUR - 300 L.*

*KNETMASCHINE - 300 L.*



## IMPASTATRICE

Adatta alla miscelazione di qualsiasi tipo di impasto. Il ciclo di lavorazione può essere eseguito attraverso l'apposita griglia protettiva.

Svuotamento tramite scarico laterale.

2 pale velocemente estraibili per una veloce ed accurata pulizia.

Costruzione interamente in acciaio INOX.

### CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Capacità vasca: Lt. 300 (kg. 170 di prodotto)
- Motore: kW 2,2
- Peso netto ca.: kg. 280
- Altezza: mm. 1500
- Lunghezza: mm. 1600
- Larghezza: mm. 650

## BLENDER

Able to be blend any type of mixture.

The processing cycle can be accomplished through the special protective grating.

Emptying occurs through the side outlet.

There are 2 quickly removable blades enabling through and rapid cleaning operations.

Unit entirely made of STAINLESS steel .

### TECHNICAL FEATURES :

- Bowl capacity: L. 300 (170 kg of product)
- Motor: kW 2.2
- Net approx. weight: kg. 280
- Height: mm. 1500
- Length: mm. 1600
- Width: mm. 650

## MELANGEUR

Adapté à la préparation de n'importe quel type de mélange.

Le cycle de transformation peut être exécuté à travers la grille spéciale de protection.

Vidage par évacuation latérale.

2 pales extractibles rapidement pour un nettoyage soigné.

Construction entièrement en acier INOX.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de la cuve: L. 300 (170 kg de produit)
- Moteur: kW 2,2
- Poids net environ: kg. 280
- Hauteur: mm. 1500
- Longueur: mm. 1600
- Largeur: mm. 650

## KNETMASCHINE

Kann alles kneten. Die Zutaten können während des Arbeitszyklus durch die Schutzgitter eingefüllt werden. Die Entleerung erfolgt mittels seitlichem Ablauf.

Die beiden Schaufeln können herausgezogen werden, daher ist die Reinigung einfach und gründlich.

Vollkommen aus Edelstahl gefertigt.

### TECHNISCHE DATEN:

- Mischbehälter: L.. 300 ( 170 kg produkt)
- Motor: kW 2,2
- Nett Gewicht etwa: kg. 280
- Höhe: mm. 1500
- Länge: mm. 1600
- Breite: mm. 650

**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/)

## GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA mod. GSI03 - RULLI VERTICALI

Questa macchina, per le sue caratteristiche di progettazione e costruzione, è idonea alla rigatura di **Verdure** (Melanzane, Peperoni e Zucchine), **Filetti di Carne** (Filetti di Pollo, Tacchino, ecc.) e **Filetti di Pesce**; costruita interamente in acciaio inox Aisi 304, permette la lavorazione di prodotti bagnati e salati (previo sgocciolatura e/o centrifuga degli stessi). Carico manuale prodotto su nastro in rete in acciaio inox. Gruppo di rigatura a due rulli rotanti a passo fisso da 13,5 mm. (o diverso - da stabilire all'ordine). La macchina è costruita secondo le norme CE attualmente in vigore, ed è corredata di manuale CE di uso e manutenzione. *Caratteristiche tecniche:*

- n° 02 Bruciatori (1 inferiore ed 1 superiore) a MICROFIAMMA, completi di tutta la strumentazione di controllo e sicurezza, per il corretto funzionamento. Potenza focolare max. 16.000 Kcal/h, composti da forcia multigas a fiamma stabilizzata in acciaio, controllo della fiamma a ionizzatore (omologato), elettrovalvole di intercettazione (omologate per lenta accensione), accensione elettronica (quindi in assenza di fiamma pilota), filtro gas, stabilizzatore di pressione.
- n° 01 Aspiratore per gas combustibili resistente alle alte temperature, compreso di depressostato aria per il consenso all'avviamento dei bruciatori
- n° 01 Miscelatore per gas combustibili, per l'abbattimento delle alte temperature a monte dell'aspiratore.
- Motorizzazione nastro alimentare con motore da 0,37 HP.
- Rulli di rigatura in acciaio inox Ø 170 mm., passo di 13,5 mm. con temperatura regolabile tramite termoregolatore posto sul quadro elettrico.
- Rete inox con nastri di carico e scarico prodotto completamente e facilmente sfilabili per la pulizia / operazioni di manutenzione.
- Gruppo di regolazione rulli (operazione manuale).
- n° 01 Pulsante di emergenza montato sul quadro elettrico e n° 1 Pulsante di emergenza installato sul corpo macchina.
- Potenza installata 1 Kw.
- Il tutto montato su basamento con ruote.

## MICROFLAME GAS GRILL-MARKER mod. GSI03 - VERTICAL ROLLS

This machine, thanks to its planning characteristics and design, is suitable for marking **Peppers, Zucchini and Aubergines, Meat Fillets** (Chicken Fillets, Turkey Fillets) and **Fish Fillets**; it is entirely made of AISI 304 stainless steel and it allows to grill also wet and salted products (if previously centrifuged). The products are loaded manually on the stainless steel conveyor of the machine. The marking group is composed by 2 rotary rolls with fixed step of 13.5 mm. (or different step - to be agreed at the order). The machine is according to CE rules. *Technical features:*

- n° 02 Gas-Burners at MICROFLAME (1 upper burner and 1 lower burner), complete with the whole control and safety instrumentation for a correct operation. Firebox power: max. 16.000 Kcal/h; control of the flame by ionization device (homologated), electrovalves of interception (homologated for slow starting), electronic starting (i.e. in absence of mail flame), gas-filter, stabilizer of pressure.
- n° 01 Exhauster for burned gases which is resistant to high temperatures, including air pressure switch which allows burner starting.
- n° 01 Mixer for burned gases, in order to cool down the high temperatures above the exhauster.
- Motorization of the feeding conveyor by motor 0,37 HP.
- Grilling-marking rolls made of stainless steel Ø 170 mm. - Step: 13.5 mm. with adjustable temperature by thermoregulator placed on the electric board.
- Stainless steel net with easily disassemble product entrance and exit conveyors for cleaning and maintenance operations.
- Group for roll adjusting (manual adjusting).
- n° 01 Emergency button installed on the electric board and n° 1 Emergency button installed on the body of the machine.
- Installed power: 1 kW.
- The whole machine is assembled on a supporting base with wheels.

### Dati tecnici / Technical data :

- Potenza massima installata al focolare / Max. installed power at the firebox: 18 / 43 kW. (regolabile/adjustable)
- Umidità prodotto / Product humidity: tra 50% e 75% / between 50% and 75%.
- Consumo medio con gas METANO / Average gas consumption using METHANE gas (G20 - city gas) : about 6 mc/h.
- Consumo medio con gas GPL / Average gas consumption using LPG gas (G30) : about 3 mc/h.

### Caratteristiche quadro elettrico / Characteristics of the electric board :

- Quadro elettrico a norma con protezione IP65 / Electric board built according to rules - protection: IP65
- Interruttore generale 0 - 1 / General switch 0 - 1
- N° 1 Termoregolatore digitale per il controllo e la variazione della temperatura / N° 1 Digital thermoregulators for the controlling and changing of the temperature
- Led luminosi di: line, marcia, arresto, allarme dei componenti montati / Lights of: line, machine operation, machine stop, alarm of installed components
- Selettori di: marcia, arresto, inclusione ed esclusione dei componenti montati / Selectors of operation, stop, inclusion and exclusion of the installed components
- Pulsanti di emergenza (n° 1 sul quadro elettrico + n° 1 sul corpo macchina) / Emergency buttons (one on electric board and one on body)

### Dimensioni / Dimensions :

- Altezza di carico / Loading height : 900 mm. circa/about
- Lunghezza totale / Total length : 2.500 mm. circa/about
- Larghezza totale / Total width : 1.900 mm. circa/about
- Altezza totale / Total height: 2.000 mm. circa/about
- Produzione / Output : 200/300 kg./h circa/about - valore indicativo / indicative value

### Consumo per ciascun bruciatore a gas / Consumptions for each gas-burner :

- Consumo Metano / Methane consumption: 3-4 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Consumo GPL / LGP consumption: 1,5 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Pressione / Pressure: 55 millibar
- Tipo di Gas / Type of Gas: GPL o METANO - LPG or City gas
- Pressione degli ugelli / Pressure of nozzles: 30 millibar



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



Dettaglio RULLI DI GRIGLIATURA



Detail of : GRILLING ROLLS



**GRIGLIATORE A GAS a microfiamma mod. GSI03**

**GAS GRILL-MARKER - microflame burners mod. GSI03**

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)

## MICROFLAME GAS GRILL-MARKER mod. GSI03 - VERTICAL ROLLS BRIEF TECHNICAL REPORT OF MAIN FEATURES

### USABLE GAS - GAS CONSUMPTIONS :

- Machine is equipped with 2 burners (1 upper burner and 1 lower burner) at MICROFLAME.
- Burners can run both by using LPG gas (G30) and city gas (Methane - G20) - to be established at the order.
- Indicative consumptions are included between 3 mc/h (G30) and 6 mc/h (G20) - total average consumptions / hour

### MARKING ROLLS TEMPERATURE :

- Temperature of marking rolls depends on gas arrival pressure the user has available on site.
- With the optimal gas arrival pressure of 60-65 millibar, roll temperature is included between 600° and 650°C.
- During production cycle, a entry gas constant pressure allows to keep temperature of rolls between 550° and 650°C according to product to be treated.

### PRODUCT MARKING :

- We remind that our gas GRILL-MARKER is not suitable to cook products but it only marks them with the typical "black strips" of cooking on a grate.
- Marking with strips of the products is obtained by passing products between the 2 rolls; distance between rolls can be adjusted according to thickness of products to be marked (from 0 to max. 80 mm.).
- Therefore, marking depth depends on adjusting of the distance between the rolls; of course, in order to obtain the best result, once you have adjusted the roll distance, it is absolutely necessary that during the whole production cycle the products to be marked have always the same thickness (for example: marking of sliced zucchini - slice thickness 10 mm. / all slices must have thickness 10 mm. or slightly bigger or smaller).
- Standard marking/strips foreseen on our grill-markers is: strip width 3,5 mm. - distance between a strip and the successive one 10 mm. (possibility to execute different marking rolls according to customer's peculiar exigencies).

### MACHINE HEATING & COOLING TIMES :

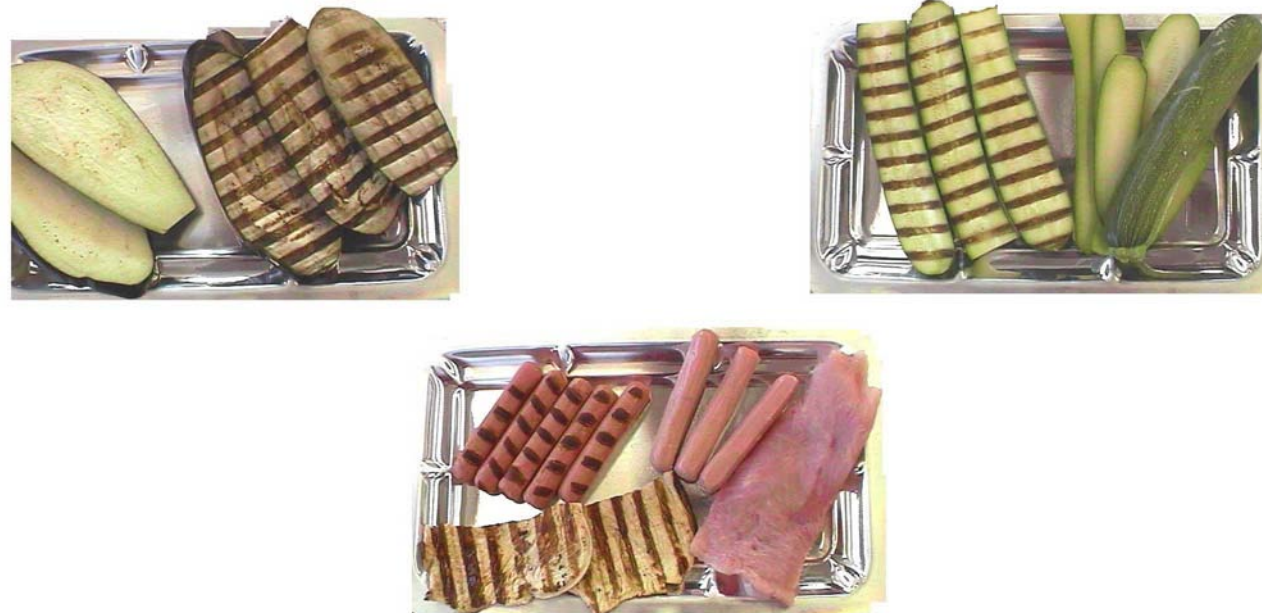
- Our gas grill-marker is the only machine on the market which is equipped with marking rolls made of AISI 304 stainless steel; this kind of rolls needs 90 minutes in order to reach the ideal working temperature and to uniform roll temperature.
- At the end of the production, we advise to let the machine running for a certain time (time can vary from 90 to 180 minutes), in order to allow conveyors to return at the original state (Remark: for this function, the machine is equipped with suitable TIMER that, once set time has been spent, switches the machine off automatically).

### CLEANING and MAINTENANCE :

- Product entrance and exit conveyors can be easily disassembled for cleaning and maintenance operations.
- Conveyors: once disassembled from machine body, you can wash them with water and suitable detergents.
- Marking rolls and Burners: in order to clean them, we recommend to use only compressed air and stainless steel brushes.

### HOURLY OUTPUT :

- Hourly output is an indicative value which cannot be guaranteed because it depends on many variable features (kind of product, marking the you want to obtain, set speed, product relative humidity, etc.).



## GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA mod. GSI03 - RULLI VERTICALI SCHEDA RIASSUNTIVA TECNICO-DESCRITTIVA

### GAS UTILIZZABILI - CONSUMI :

- La macchina è dotata di 2 bruciatori (1 superiore ed 1 inferiore) a MICROFIAMMA.
- I bruciatori possono lavorare sia con gas GPL (G30) sia con gas METANO (G20) - da stabilire al momento dell'ordine.
- I consumi indicativi di gas sono compresi tra i 3 mc/h (G30) e 6 mc/h (G20) - consumi totali / ora per entrambi i bruciatori.

### TEMPERATURA RULLI :

- La temperatura dei rulli di marcatura dipende dalla pressione di arrivo gas che l'utilizzatore ha a disposizione.
- Con la pressione ottimale di 60-65 millibar (arrivo gas), la temperatura dei rulli oscilla tra 600° e 650°C.
- Durante la produzione, l'arrivo del gas a pressione costante permette di mantenere la temperatura dei rulli entro i 550° e 650°C a seconda del prodotto da trattare.

### RIGATURA PRODOTTO :

- Ricordiamo che il nostro GRIGLIATORE non è idoneo alla cottura dei prodotti ma effettua la sola "marcatura-striatura" tipica della cottura sulla griglia.
- La rigatura-striatura dei prodotti viene ottenuta facendo passare il prodotto tra i 2 rulli; la distanza tra i rulli è regolabile in base allo spessore del prodotto da trattare (da 0 fino a max. 80 mm.).
- La profondità di marcatura viene quindi determinata in base alla regolazione della distanza tra i rulli; naturalmente per ottenere il risultato ottimale, una volta regolata la distanza tra i rulli, è indispensabile che durante l'intero ciclo di produzione, i prodotti siano tutti dello stesso spessore (per esempio: grigliatura di zucchine affettate - spessore fetta 10 mm. / tutte le fette dovranno avere spessore 10 mm. o di poco superiore o inferiore).
- Il tipo di marcatura-rigatura standard previsto sui nostri grigliatori è: larghezza riga 3,5 mm. - distanza tra una riga e la successiva 10 mm. (possibilità di realizzare rulli di marcatura differenti sulla base delle specifiche esigenze del cliente).

### TEMPI DI RISCALDAMENTO e RAFFREDDAMENTO MACCHINA :

- Il nostro grigliatore a gas è l'unica macchina attualmente in commercio che utilizza rulli di grigliatura in acciaio inox AISI 304; tali rulli necessitano di almeno 90 minuti per raggiungere la temperatura di lavoro ottimale ed uniforme.
- A fine produzione, consigliamo di lasciar accesa la macchina per un tempo che può variare da 90 a 180 minuti, in modo da permettere ai nastri di ritornare allo stato originale (N.B. Per questa operazione, la macchina è dotata di apposito TIMER che, trascorso il tempo impostato, spegne automaticamente la macchina).

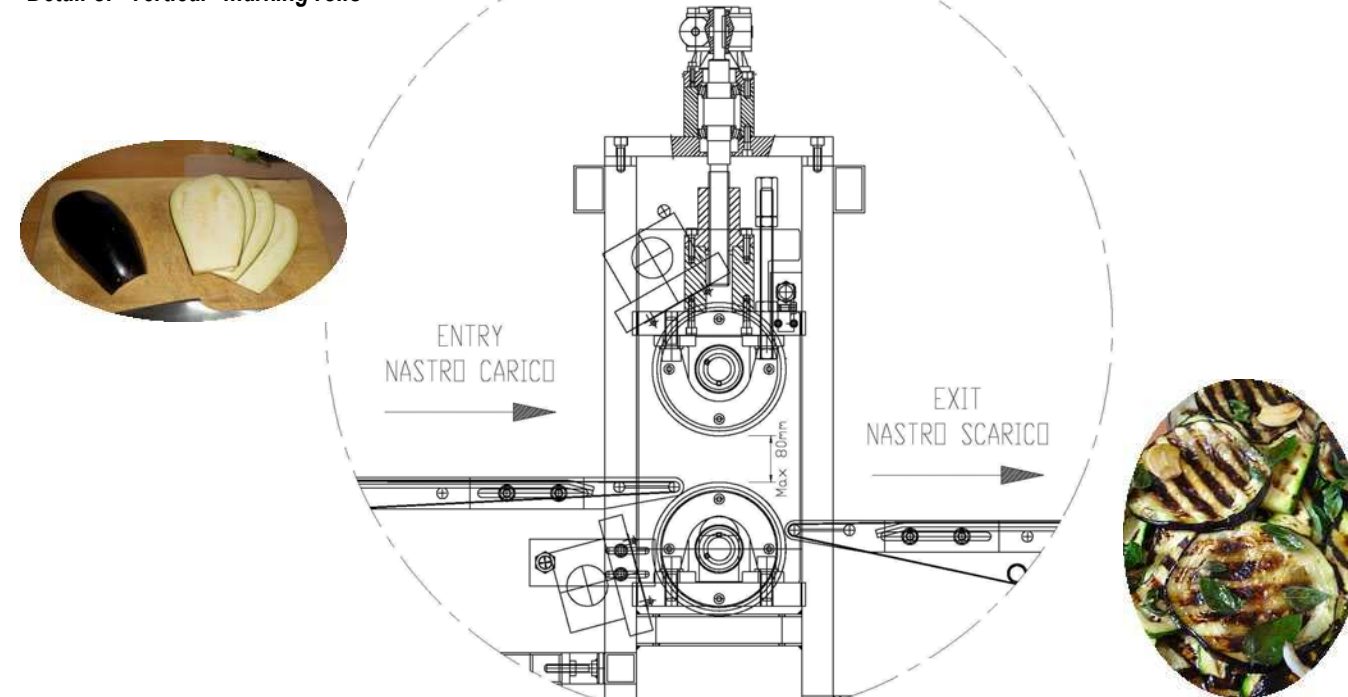
### PULIZIA e MANUTENZIONE:

- I nastri di carico e scarico prodotto sono facilmente sfilabili per le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Nastri: una volta smontati dal corpo macchina, possono essere lavati con acqua e detergenti appositi
- Rulli di marcatura e Bruciatori: per la pulizia, raccomandiamo di utilizzare solo aria compressa e spazzole in acciaio

### PRODUZIONE ORARIA :

- La produzione oraria è un dato indicativo che non può essere garantito in quanto dipende da molteplici fattori (tipo di prodotto, grigliatura che si vuole ottenere, velocità impostata, umidità relativa del prodotto, etc.).

### Particolare rulli di marcatura "verticali" - Detail of "vertical" marking rolls



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



## GRIGLIATORE A GAS mod. GSI03-OR45 - RULLI ORIZZONTALI INCLINATI a 45°

Questa macchina, per le sue caratteristiche di progettazione e costruzione, è idonea alla rigatura di **prodotti cubettati** o di **piccolo calibro** (verdure a cubetti; funghi, cipolline, etc.), ma anche di **prodotti a fette** (zucchine, melanzane, etc.); costruita interamente in acciaio inox Aisi 304, permette la lavorazione di prodotti bagnati e salati (previo sgocciolatura e/o centrifuga degli stessi). Carico manuale prodotto su nastro in rete in acciaio inox. Gruppo di rigatura a due rulli rotanti a passo fisso da 13,5 mm. (o diverso - da stabilire all'ordine). La macchina è costruita secondo le norme CE attualmente in vigore, ed è corredata di manuale CE di uso e manutenzione. *Caratteristiche tecniche:*

- n° 02 Bruciatori (1 inferiore ed 1 superiore) a MICROFIAMMA, completi di tutta la strumentazione di controllo e sicurezza, per il corretto funzionamento. Potenza focolare max. 16.000 Kcal/h, composti da forza multigas a fiamma stabilizzata in acciaio, controllo della fiamma a ionizzatore (omologato), elettrovalvole di intercettazione (omologate per lenta accensione), accensione elettronica (quindi in assenza di fiamma pilota), filtro gas, stabilizzatore di pressione.
- n° 01 Aspiratore per gas combustibili resistente alle alte temperature, compreso di depressostato aria per il consenso all'avviamento dei bruciatori
- n° 01 Miscelatore per gas combustibili, per l'abbattimento delle alte temperature a monte dell'aspiratore.
- Motorizzazione nastro alimentatore con motore da 0.37 HP.
- Rulli di rigatura in acciaio inox Ø 170 mm., passo di 13,5 mm. (o diverso - da stabilire all'ordine) con temperatura regolabile tramite termoregolatore posto sul quadro elettrico.
- Rete inox con nastri di carico e scarico prodotto completamente e facilmente sfilabili per la pulizia / operazioni di manutenzione.
- Gruppo di regolazione rulli (operazione manuale).
- n° 01 Pulsante di emergenza montato sul quadro elettrico e n° 1 Pulsante di emergenza installato sul corpo macchina.
- Potenza installata 1 Kw.
- Il tutto montato su basamento con piedini anti-vibranti regolabili in altezza.

## GAS GRILL-MARKER mod. GSI03-OR45 - HORIZONTAL ROLLS inclined at 45°

This machine, thanks to its planning characteristics and design, is suitable for marking **diced products** or "**small product**" (vegetables cut in cubes, mushrooms, small onions, etc.) but also for marking **sliced products** (zucchini, egg-plants, etc.); it is entirely made of AISI 304 stainless steel and it allows to grill also wet and salted products (if previously centrifuged). The products are loaded manually on the stainless steel conveyor of the machine. The marking group is composed by 2 rotary rolls with fixed step of 13.5 mm. (or different step - to be agreed at the order). The machine is according to CE rules.

### Technical features :

- n° 02 Gas-Burners with MICROFLAME (1 upper burner and 1 lower burner), complete with the whole control and safety instrumentation for a correct operation. Firebox power: max. 16.000 Kcal/h; control of the flame by ionization device (homologated), electrovalves of interception (homologated for slow starting), electronic starting (i.e. in absence of main flame), gas-filter, stabilizer of pressure.
- n° 01 Exhauster for burned gases which is resistant to high temperatures, including air pressure switch which allows burner starting.
- n° 01 Mixer for burned gases, in order to cool down the high temperatures above the exhauster.
- Motorization of the feeding conveyor by motor 0,37 HP.
- Grilling-marking rolls made of stainless steel Ø 170 mm. - Step: 13.5 mm. (or different step - to be agreed at the order) with adjustable temperature by thermoregulator placed on the electric board.
- Stainless steel net with easily **disassemble product entrance and exit conveyors** for cleaning and maintenance operations.
- Group for roll adjusting (manual adjusting).
- n° 01 Emergency button installed on the electric board and n° 1 Emergency button installed on the body of the machine.
- Installed power: 1 kW.
- The whole machine is assembled on a supporting base with adjustable anti-vibration feet.

### Dati tecnici / Technical data :

- Potenza massima installata al focolare / Max. installed power at the firebox: 16.000 Kcal. (regolabile/adjustable)
- Umidità prodotto / Product humidity: tra 50% e 75% / between 50% and 75%.
- Consumo medio con gas METANO / Average gas consumption using METHANE gas (G20 - city gas) : about 3-4 mc/h. = 1 bruc./burner
- Consumo medio con gas GPL / Average gas consumption using LPG gas (G30) : about 1.5 mc/h. = 1 bruc./burner

### Caratteristiche quadro elettrico / Characteristics of the electric board :

- Quadro elettrico a norma con protezione IP65 / Electric board built according to rules - protection: IP65
- Interruttore generale 0 - 1 / General switch 0 - 1
- N° 1 Termoregolatore digitale per il controllo e la variazione della temperatura / N° 1 Digital thermoregulators for the controlling and changing of the temperature
- Led luminosi di: line, marcia, arresto, allarme dei componenti montati / Lights of: line, machine operation, machine stop, alarm of installed components
- Selettori di: marcia, arresto, inclusione ed esclusione dei componenti montati / Selectors of operation, stop, inclusion and exclusion of the installed components
- Pulsanti di emergenza (n° 1 sul quadro elettrico + n° 1 sul corpo macchina) / Emergency buttons (one on electric board and one on body)

### Dimensioni / Dimensions :

- Altezza di carico / Loading height : 900 mm. circa/about
- Lunghezza totale / Total length : 2.900 mm. cir ca/about
- Larghezza totale / Total width : 1.900 mm. circa/about
- Altezza totale / Total height: 1.800 mm. cir ca/about
- Produzione / Output : 200/300 kg./h circa/about - valore indicativo / indicative value

### Consumo per ciascun bruciatore a gas / Consumptions for each gas-burner :

- Consumo Metano / Methane consumption: 3-4 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Consumo GPL / LGP consumption: 1,5 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Pressione / Pressure: 60 millibar
- Tipo di Gas / Type of Gas: GPL o METANO - LPG or City gas
- Pressione degli ugelli / Pressure of nozzles: 30 millibar



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



Dettaglio :  
REGOLAZIONE BRUCIATORI

Detail of :  
ADJUSTING of the BURNERS



Dettaglio : VOLANTINO per  
REGOLAZIONE ALTEZZA RULLI

Detail of : WHEEL for  
HEIGHT ADJUSTING of the ROLLS



**GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA**  
mod. **GSI03-OR45** - con **RULLI ORIZZONTALI**

**GAS GRILL-MARKER with microflame burners**  
mod. **GSI03-OR45** - with **HORIZONTAL ROLLS**



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)

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

## MICROFLAME GAS GRILL-MARKER mod. GSI03-OR45 - HORIZONTAL ROLLS at 45° BRIEF TECHNICAL REPORT OF MAIN FEATURES

### USABLE GAS - GAS CONSUMPTIONS :

- Machine is equipped with 2 burners (1 upper burner and 1 lower burner) with MICROFLAME.
- Burners can run both by using LPG gas (G30) and city gas (Methane - G20) - to be established at the order.
- Indicative consumptions are included between 3 mc/h (G30) and 6 mc/h (G20) - total average consumptions / hour

### MARKING ROLLS TEMPERATURE :

- Temperature of marking rolls depends on gas arrival pressure the user has available on site.
- With the optimal gas arrival pressure of 60-65 millibar, roll temperature is included between 600° and 650°C.
- During production cycle, a entry gas constant pressure allows to keep temperature of rolls between 550° and 650°C according to product to be treated.

### PRODUCT MARKING :

- We remind that our gas GRILL-MARKER is not suitable to cook products but it only marks them with the typical "black strips" of cooking on a grate.
- Marking with strips of the products is obtained by passing products between the 2 rolls; distance between rolls can be adjusted according to thickness of products to be marked (from 0 to max. 80 mm.).
- Therefore, marking depth depends on adjusting of the distance between the rolls; of course, in order to obtain the best result, once you have adjusted the roll distance, it is absolutely necessary that during the whole production cycle the products to be marked have always the same thickness (for example: marking of "borretane" onions - onion diam. 20-30 mm. / all onions must have the same diam. or slightly bigger or smaller).
- Standard marking/strips foreseen on our grill-markers is: strip width 3,5 mm. - distance between a strip and the successive one 10 mm. (possibility to execute different marking rolls according to customer's peculiar exigencies).

### MACHINE HEATING & COOLING TIMES :

- Our gas grill-marker is the only machine on the market which is equipped with marking rolls made of AISI 304 stainless steel; this kind of rolls needs 90 minutes in order to reach the ideal working temperature and to uniform roll temperature.
- At the end of the production, we advise to let the machine running for a certain time (time can vary from 90 to 180 minutes), in order to allow conveyors to return at the original state (Remark: for this function, the machine is equipped with suitable TIMER that, once set time has been spent, switches the machine off automatically).

### CLEANING and MAINTENANCE :

- Product entrance and exit conveyors can be easily disassembled for cleaning and maintenance operations.
- Conveyors: once disassembled from machine body, you can wash them with water and suitable detergents.
- Marking rolls and Burners: in order to clean them, we recommend to use only compressed air and stainless steel brushes.

### HOURLY OUTPUT :

- Hourly output is an indicative value which cannot be guaranteed because it depends on many variable features (kind of product, marking the you want to obtain, set speed, product relative humidity, etc.).



## GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA mod. GSI03-OR45 - RULLI ORIZZONTALI a 45° SCHEDA RIASSUNTIVA TECNICO-DESCRITTIVA

### GAS UTILIZZABILI - CONSUMI :

- La macchina è dotata di 2 bruciatori (1 superiore ed 1 inferiore) a MICROFIAMMA.
- I bruciatori possono lavorare sia con gas GPL (G30) sia con gas METANO (G20) - da stabilire al momento dell'ordine.
- I consumi indicativi di gas sono compresi tra i 3 mc/h (G30) e 6 mc/h (G20) - consumi totali / ora per entrambi i bruciatori.

### TEMPERATURA RULLI :

- La temperatura dei rulli di marcatura dipende dalla pressione di arrivo gas che l'utilizzatore ha a disposizione.
- Con la pressione ottimale di 60-65 millibar (arrivo gas), la temperatura dei rulli oscilla tra 600° e 650°C.
- Durante la produzione, l'arrivo del gas a pressione costante permette di mantenere la temperatura dei rulli entro i 550° e 650°C a seconda del prodotto da trattare.

### RIGATURA PRODOTTO :

- Ricordiamo che il nostro GRIGLIATORE non è idoneo alla cottura dei prodotti ma effettua la sola "marcatura-striatura" tipica della cottura sulla griglia.
- La rigatura-striatura dei prodotti viene ottenuta facendo passare il prodotto tra i 2 rulli; la distanza tra i rulli è regolabile in base allo spessore del prodotto da trattare (da 0 fino a max. 80 mm.).
- La profondità di marcatura viene quindi determinata in base alla regolazione della distanza tra i rulli; naturalmente per ottenere il risultato ottimale, una volta regolata la distanza tra i rulli, è indispensabile che durante l'intero ciclo di produzione, i prodotti siano tutti dello stesso calibro (per esempio: cipolle borretane - calibro 20-30 mm. / tutte le cipolle dovranno avere calibro uguale o di poco superiore o inferiore).
- Il tipo di marcatura-rigatura standard previsto sui nostri grigliatori è: larghezza riga 3,5 mm. - distanza tra una riga e la successiva 10 mm. (possibilità di realizzare rulli di marcatura differenti sulla base delle specifiche esigenze del cliente).

### TEMPI DI RISCALDAMENTO e RAFFREDDAMENTO MACCHINA :

- Il nostro grigliatore a gas è l'unica macchina attualmente in commercio che utilizza rulli di grigliatura in acciaio inox AISI 304; tali rulli necessitano di almeno 90 minuti per raggiungere la temperatura di lavoro ottimale ed uniforme.
- A fine produzione, consigliamo di lasciar accesa la macchina per un tempo che può variare da 90 a 180 minuti, in modo da permettere ai nastri di ritornare allo stato originale (N.B. Per questa operazione, la macchina è dotata di apposito TIMER che, trascorso il tempo impostato, spegne automaticamente la macchina).

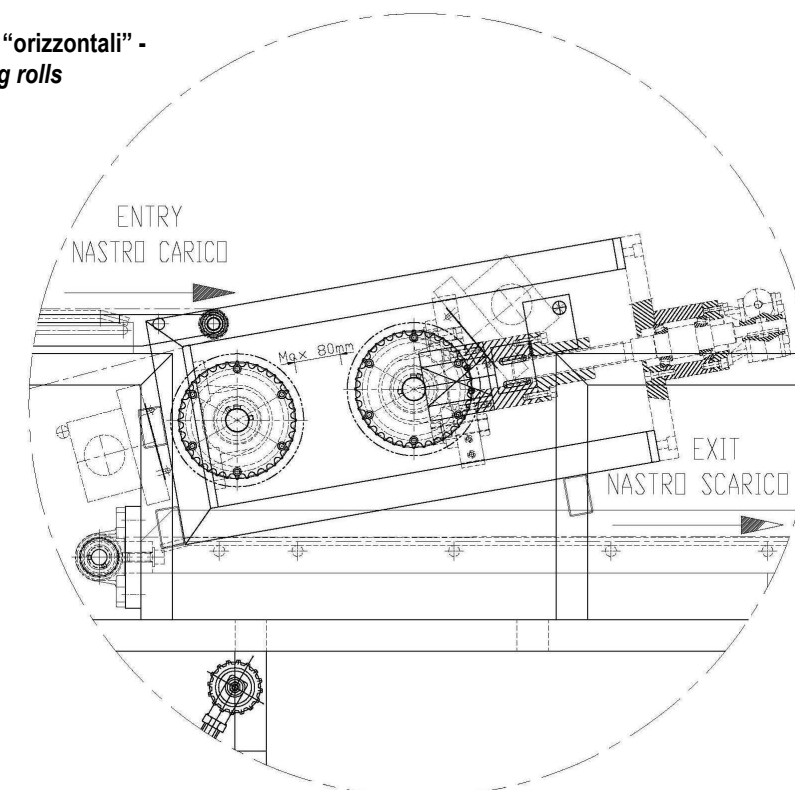
### PULIZIA e MANUTENZIONE:

- I nastri di carico e scarico prodotto sono facilmente sfilabili per le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Nastri: una volta smontati dal corpo macchina, possono essere lavati con acqua e detergenti appositi
- Rulli di marcatura e Bruciatori: per la pulizia, raccomandiamo di utilizzare solo aria compressa e spazzole in acciaio

### PRODUZIONE ORARIA :

- La produzione oraria è un dato indicativo che non può essere garantito in quanto dipende da molteplici fattori (tipo di prodotto, grigliatura che si vuole ottenere, velocità impostata, umidità relativa del prodotto, etc.).

### Particolare rulli di marcatura "orizzontali" - Detail of "horizontal" marking rolls



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



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



GRIGLIATORE ELETTRICO mod. GSI04

ELECTRIC GRILL-MARKER mod. GSI04



## GRIGLIATORE ELETTRICO mod. GSI04 - idoneo alla sola grigliatura (NON alla cottura).

Questa macchina, per le sue caratteristiche di progettazione e costruzione, è idonea alla rigatura di Peperoni, Zucchine, Melanzane, Carni (hamburger, würstel, etc.) e Insalata di mare; costruita interamente in acciaio inox Aisi 304 permette la lavorazione di prodotti bagnati e salati (previo sgocciolatura o centrifuga degli stessi).

Carico manuale prodotto su nastro in rete in acciaio inox.

Gruppo di rigatura a due rulli rotanti a passo fisso.

La macchina è costruita secondo le norme CE attualmente in vigore, ed è corredata di manuale CE di uso e manutenzione.

### Caratteristiche tecniche:

- n° 24 resistenze da 800 watt, completi di tutta la strumentazione di controllo e sicurezza, per il corretto funzionamento.
- Motorizzazione nastro alimentatore con motore da 0.37 HP.
- Rulli di rigatura in acciaio inox Ø 150 mm., con passo di 15 mm. con temperatura regolabile tramite termoregolatore posto sul quadro elettrico.
- NASTRI di carico e scarico prodotto completamente e facilmente SFILABILI per la pulizia / manutenzione.
- Gruppo di regolazione rulli (operazione manuale) da 0 fino a 6 cm. di altezza.
- Piedi regolabili in altezza.
- n° 01 Pulsante di emergenza montato sul quadro elettrico + n° 1 Pulsante di emergenza montato sul corpo macchina.
- Il tutto montato su basamento con ruote.

## ELECTRIC GRILL-MARKER mod. GSI04 – suitable just for marking (not for Cooking)

This machine, thanks to its planning characteristics and design, is suitable for marking Peppers, Zucchini and Aubergines; Meat (Hamburgers, Würstel), Sea Salad; it is entirely made of Aisi 304 stainless steel and it allows to grill also wet and salted products (if previously drained or centrifuged).

The products are loaded manually on the stainless steel conveyor of the machine. The marking group is composed by 2 rotary rolls with fixed step. The machine is built according to CE rules in force.

### Technical features:

- N° 24 Electric heating elements of 800W each, with all instruments to check and for security controls
- Motorization of the feeding conveyor by motor 0.37 Hp
- Grilling-marking rolls made of stainless steel Ø 150 mm with step of 15mm .
- Adjustments of Temperature by Thermoregulator place on the main panel
- Stainless steel product entry & exit conveyors that can be easily disassemble for cleaning/maintenance operations.
- Group for rolls adjusting (manual adjusting) from 0 to 60 mm height
- Supporting feet which can be adjusted in height
- N° 01 Emergency button installed on the electric board and n° 1 Emergency button installed on the body of the machine
- The whole machine is assembled on a supporting base with wheels.

### Dati tecnici / Technical data :

- Potenza massima installata / Max. installed power : 19.5 kW.
- Umidità prodotto / Product humidity: tra 50% e 75% / between 50% and 75%.

### Caratteristiche quadro elettrico / Characteristics of the electric board :

- Quadro elettrico a norma con protezione IP.55 / Electric board built according to rules - protection: IP.55
- Intettuttore generale 0 - 1 / General switch 0 - 1
- N° 1 Termoregolatore digitale per il controllo e la variazione della temperatura / N° 1 Digital thermoregulator for the controlling and changing of the temperature
- Led luminosi di: linea, marcia, arresto, allarme dei componenti montati / Lights of: line, machine operation, machine stop, alarm of installed components
- Selettori di: marcia, arresto, inclusione ed esclusione dei componenti montati / Selectors of operation, stop, inclusion and exclusion of the installed components
- Pulsanti di emergenza (n°1 sul quadro elettrico + n° 1 sul corpo macchina) / Emergency buttons (one on electric board and one on body)

### Dimensioni / Dimensions :

- Altezza di carico / Loading height : 1.000 mm. *circa/about*
- Lunghezza totale / Total length : 1.500 mm. *circa/about*
- Larghezza totale / Total width : 1.500 mm. *circa/about*
- Altezza totale / Total height: 1.805 mm. *circa/about*
- Produzione / Output : 100-120 kg./h *circa/about*
- Potenza / Electric power: 19.5 kW.

**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/)



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

# MISCELATRICE E RIEMPITRICE PER GELATINA

*JELLY MIXER AND FILLER*

*MELANGEUR ET REMPLISSEUSE POUR GÉLATINE*

*RÜHRWEWRK UND FÜLLVORRICHTUNG FÜR GELATINE*



## MISCELATRICE E RIEMPITRICE PER GELATINA

Ideata per facilitare il mantenimento costante del livello oleoso della gelatina gastronomica mediante una speciale pompa in acciaio inox.

Struttura in acciaio INOX con basamento portante poggiate su ruote pivotanti.

La miscelatrice è corredata da una pistola riempitrice, mentre a richiesta (optional) può essere fornita una pentola ad intercapedine, costruita interamente in acciaio inox A306 per il raffreddamento della gelatina.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Peso: kg. 35
- Altezza: mm. 1300
- Lunghezza: mm. 900
- Larghezza: mm. 460
- Motore: kW 0.37

### OPTIONAL:

Raffreddatore frigorifero ad acqua ed etilglicola a circuito chiuso.

## MELANGEUR et REMPLISSEUSE POUR GÉLATINE

Mis au point pour faciliter le maintien constant du niveau huileux de la gélatine gastronomique au moyen d'une pompe spéciale en acier inox.

Structure en acier INOX avec base portante reposant sur des roues pivotantes.

Le mélangeur est équipé d'un pistolet remplisseur ; sur demande (en option) peut être fournie une casserole à interstice, réalisée entièrement en acier INOX A306, pour le refroidissement de la gélatine.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Poids net environ: kg. 35
- Hauteur: mm. 1300
- Longueur: mm. 900
- Largeur: mm. 460
- Moteur: kW 0,37

### OPTIONAL:

Refroidisseur frigorifique a eau et ethylglycol a circuit ferme.

## JELLY MIXER AND FILLER

This is designed to keep the oily level of gastronomical jelly at a constant rate by means of a special stainless steel pump.

The STAINLESS steel structure features a support base and is mounted on castors.

The mixer is equipped with a filling gun while as an optional, it can also be supplied with a jacketed pan, entirely made of A306 stainless steel, to cool the jelly itself.

### TECHNICAL FEATURES :

- Net approx. weight: kg. 35
- Height: mm. 1300
- Length: mm. 900
- Width: mm. 460
- Motor: kW 0.37

### OPTIONAL:

Closed circuit water and ethyl glycol chiller.

## RÜHRWEWRK UND FÜLLVORRICHTUNG FÜR GELATINE

Mit einer Pumpe aus Edelstahl wird die öbliche Konsistenz in der Gastronomie – Gelatine konstant gehalten.

Struktur aus Edelstahl mit fahrbarem Unterbau. Das Rührwerk ist mit einer Füllpistole ausgestattet, un auf Wunsch (Zubehör) kann ein Doppelwandgefäß aus Edelstahl A306 für die abkühlung der Gelatine geliefert werden.

### TECHNISCHE DATEN:

- Gewicht: kg. 35
- Höhe: mm. 1300
- Länge: mm. 900
- Breite: mm. 460
- Motor: kW 0,37

### EXTRA:

Kühlung mit Wasser und Ethyllenglykol im geschlossenen Kreislauf.

**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/)



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

LINEA PRODUZIONE SALSE

*SAUCE PRODUCTION LINE*

*LIGNE DE PRODUCTION DES SAUCES*

*LINE ZUR PRODUKTION VON SAUCEN*



## LINEA PRODUZIONE SALSE

composta da:

- Omogeneizzatore emulsionatore per salse
- Impastatrice (normale o sottovuoto)
- Vasca raccolta prodotto
- Pompa pneumatica di caricamento
- Dosatore pneumatico volumetrico, atto a:
  - dosaggio manuale in contenitori plastici o secchi;
  - abbinamento a linee per il confezionamento di vasetti;
  - collegamento a termoformatrici o a chiuditrici termosaldanti.

La linea presentata può inoltre essere abbinata a:

- Riempitrice per vasetti + incapsulatrice + etichettatrice + tunnel di termoretrazione
- Chiuditrici per il confezionamento sottovuoto di barattoli plastici da 200/300 gr.
- Chiuditrici verticali per il confezionamento di buste in materiale accoppiato
- Linee riempimento e confezionamento vasetti
- Linee riempimento e confezionamento secchi

**PRODUZIONE: DA 800 A 1200 KG/ORA**

Caratteristiche dei macchinari esposti sui singoli cataloghi.

## SAUCE PRODUCTION LINE

consisting of:

- Homogenizer emulsifier for sauces
- Mixer (normal or vacuum type)
- Product accumulation tank
- Pneumatic loading pump
- Volumetric pneumatic dosing unit able to:
  - manually dose in plastic or containers or buckets;
  - combine with jar filling lines;
- connect to thermoforming machines or welders.

The line can also be combined with:

- Jar filler + capping machine + labelling machine + heat-shrinking tunnel
- Welders to vacuum pack 200/300 gram size plastic tubs
- Verticals welder for packets in layered material
- Tube filling and packaging lines
- Bucket filling and packaging lines

**OUTPUT: FROM 800 TO 1200 KG/HOUR**

The machine features are illustrated in the individual manuals.

## LIGNE DE PRODUCTION DES SAUCES

comprenant:

- Homogénéisateur émulseur des sauces
- Malaxeuse (normale or sous vide)
- Cuve de récupération du produit
- Pompe pneumatique de chargement
- Doseur volumétrique pneumatique spécial:
  - dosage manuel dans des récipients plastiques ou des seaux;
  - association à des lignes de conditionnement en pots;
  - raccordement à des machines de thermoformage ou de fermeture par thermoscellage.

La ligne peut également être associée à:

- Remplisseuse de pots + capsuleuse + étiquetteuse + tunnel de thermorétractation
- Machines de fermeture pour le conditionnement sous vide de pots plastique de 200/300 grammes
- Machines verticales pour le conditionnement de sachets en matériau accouplés
- Lignes de remplissage et conditionnement en tubes
- Lignes de remplissage et conditionnement en seaux

**PRODUCTION: 800 à 1200 KG/HEURE**

Caractéristiques des machines présentées dans les catalogues.

## LINIE ZUR PRODUKTION VON SAUCEN

bestehend aus:

- Mischmaschine (normal und Vakuum-Betrieb)
- Produktsammelbehälter
- Pneumatische Beschickungspumpe
- Pneumatischer volumetrischer Dosierer für:
  - Manuelles Dosieren in Plastikbehälter oder Gebinde;
  - Einbeziehung in Linien für die Abfüllung in Gläser;
  - Anschluß an Tiefziehmaschinen oder Versiegelmaschinen.

Die Linie kann außerdem mit folgenden Einrichtungen zusammenarbeiten:

- Glasfüllmaschine + Verschließmaschine + Etikettiermaschine + Schrumpftunnel
- Verschließmaschinen zur Vakuumabpackung von Plastikpackmitteln von 200/300 gramm
- Vertikale Verschließmaschinen für Beutel aus Verbundmaterial
- Abfüll- und Packmaschinen für Tuben
- Abfüll- und Packmaschinen für Gebinde

**PRODUKTION: VON 800 BIS 1200 KG/STUNDE**

Die merkmale der maschinen sind in den einzelkatalogen angegeben.

**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/)





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

# LINEA CONFEZIONAMENTO VASETTI

*JAR FILLING LINE*

*LIGNE DE CONDITIONNEMENT EN POTS*

*LINIE ZUM ABFÜLLEN IN GLÄSER*

The CE mark, consisting of the letters 'C' and 'E' in a bold, sans-serif font, enclosed in a blue rounded square.

A stainless steel jar filling machine with a large funnel on top and a control panel on the right. It has a central body with a 'G.S. ITALIA' logo and two adjustable legs. A small blue box with the number '1' is in the bottom right corner.

1

A stainless steel jar filling machine with a large funnel on top and a control panel on the left. It has a central body with a 'G.S. ITALIA' logo and a motor on the right. A small blue box with the number '2' is in the bottom right corner.

2

1 - LINEA CONFEZIONAMENTO VASETTI PER PRODOTTI LIQUIDI O SEMIDENSI (miele, marmellata, pesto, ketchup, etc...)

2 - LINEA CONFEZIONAMENTO VASETTI CON DOSAGGIO A MEZZO UGELLO TUFFANTE PER SALSE (mayonnaise)

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

1. Dosaggio e fuoriuscita del prodotto a mezzo di speciale ugello pneumatico "tagliafilo"
2. Ugello pneumatico dosante "in risalita" per evitare la formazione di bolle d'aria all'interno del vasetto

- Dosaggio variabile da 0 a 300/500/1000/1500 gr.
- Regolazione dosaggio a mezzo volantino con riferimento a scala graduata
- Regolazione velocità di dosaggio ed aspirazione regolabile sino a 1500 pz./ora
- Funzionamento pneumatico, sia manuale che automatico
- Ugelli intercambiabili
- Tramoggia per carico prodotto in acciaio inox A304 lucidata a specchio
- Dimensioni nastro a richiesta

1 - JAR PACKAGING LINE FOR LIQUID OR SEMI-THICK PRODUCTS (honey, jam, pesto, sauce, ketchup, etc...)

2 - JAR PACKAGING LINE WITH PLUNGING NOZZLE DOSING SYSTEM FOR SAUCES (mayonnaise)

**TECHNICAL FEATURES:**

1. Product delivery and dosing by means of a special "non-drip" pneumatic nozzle
2. "Ascending" pneumatic dosing nozzle to prevent the formation of air bubbles in the jar

- Variable dosage from 0 to 300/500/1000/1500 gr.
- Dosage regulated by handwheel with reference to a graduated scale
- Suction and dosing speed adjustable up to 1500 pcs/hour
- Manual and automatic pneumatic operation
- Interchangeable nozzles
- Product loader in mirror polished A304 stainless steel
- Dimensions ribbon on request

1 - LIGNE DE CONDITIONNEMENT EN POTS POUR PRODUITS LIQUIDES OU A DENSITE MOYENNE (miele, confiture, sauces, etc...)

2 - LIGNE DE CONDITIONNEMENT EN POTS AVEC DOSAGE PAR BUSE A IMMERSION POUR SAUCES (mayonnaise)

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:**

1. Dosage et sortie du produit pas buse spéciale pneumatique "coupe-débit"
2. Buse pneumatique doseuse "à remontée" pour éviter la formation de bulles d'air dans le pot.

- Dosage variable de 0 à 300/500/1000/1500 gr.
- Réglage du dosage par volant et échelle graduée
- Réglage de la vitesse de dosage et aspiration réglable jusqu'à 1500 pieces./heure
- Fonctionnement pneumatique, aussi bien automatique que manuel
- Buses interchangeables
- Trémie de chargement du produit en acier inoxydable A304 poli brillant
- Dimensions ruban sur demande

1 - LINIE ZUM ABFÜLLEN VON FLÜSSIGEN ODER HALBFLÜSSIGEN PRODUKTEN (honig, marmalade, ketchup, etc...) IN GLÄSER

2 - LINIE ZUM ABFÜLLEN VON SAUCEN (mayonnaise) IN GLÄSER MIT DOSIERUNG DURCH TAUCHDÜSE

**TECHNISCHE MERKMALE:**

1. Dosierung und Austritt des Produktes durch pneumatische Spezialdüsen
2. Pneumatische Dosierdüse mit "Aufwärtsbewegung", um das Entstehen von Luftblasen im Glas zu vermeiden.

- Variable Dosierung von 0 bis 300/500/1000/1500 gr.
- Einstellung der Dosierung mit Handrad und Bezug in Form einer Maßskala
- Einstellung der Dosier und Absauggeschwindigkeit bis zu 1500 Stück/Stunde regelbar
- Pneumatischer Betrieb, sowohl von Hand als auch automatisch
- Austauschbare Düsen
- Trichter für Produkteinfüllproduktfüllung aus Edelstahl A304 spiegelpoliert
- Abmessungen des Bandes nach Kundenspezifikation

**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/)

# LINEA PRODUZIONE VINAIGRETTE







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



**LINEE DI RIEMPIMENTO ROTATIVE** per prodotti:  
liquidi, semi-densi e pastosi

**ROTARY FILLING LINES**  
for liquid, semi-thick and pasty products



## LINEE DI RIEMPIMENTO ROTATIVE

Le linee di riempimento G.S. Italia possono essere utilizzate per il dosaggio in automatico di diversi tipi di prodotti (liquidi - semiliquidi - pastosi)

Tutte le nostre linee vengono progettate e realizzate sulla base delle esigenze di ciascun cliente; essendo quindi "personalizzate", possono essere equipaggiate con diverse stazioni/dispositivi ed accessori :

- Tavolo rotante di carico imballi vuoti (vasi, bottiglie, etc.)
- Nastro di trasporto contenitori in ingresso
- Stella rotativa
- Stazione di riempimento a 4 teste
- Stazione di tappatura
- Stazione di etichettatura (etichetta di corpo + sigillo di garanzia) oppure Stazione "sleever"

Le linee possono anche essere collegate ad una saldatrice ad induzione per la sigillatura dei tappi con dischetto in alluminio.

La stazione di riempimento può essere collegata ad una vasca miscelatrice speciale per olio e spezie per il dosaggio di condimenti o salse dressing.

- Produzione: fino a 1.800 pezzi / ora

## ROTARY FILLING LINES

G.S. Italia's filling lines can be used for automatic filling of many different products (liquid - semiliquid - pastry).

All lines are planned and executed according to peculiar exigencies and needs of each customer; therefore, being "made on purpose", each line can be equipped with different stations/devices and accessories:

- Rotary table to load empty packages (jars, bottles, etc.)
- Entrance conveyor for package transport
- Rotary star
- Filling station with 4 filling heads
- Capping station
- Labelling station (for body label + warranty seal apply) or "Sleever" station

Our lines can also be connected to an induction sealing machine in order to seal caps with aluminium disk on the bottom.

Filling station can be connected to a special mixing tank for oil and spices in order to fill dressing sauces.

- Output: up to 1.800 pieces / hour

LINEA DI RIEMPIMENTO abbinata a VASCA MISCELATRICE per il confezionamento di vinaigrette e salse dressing in genere.

FILLING LINE coupled to MIXING TANK for VINAIGRETTE and DRESSING SAUCES filling.



## MAXIFORM

con SPINTORE AUTOMATICO prodotto :

questo dispositivo - studiato e realizzato in modo particolare per la produzione di Arancini di riso - agevola ed aumenta la capacità produttiva della macchina, e migliora la qualità del prodotto finale non danneggiando la consistenza del riso.

Capacità: 25 kg. di riso cotto circa.

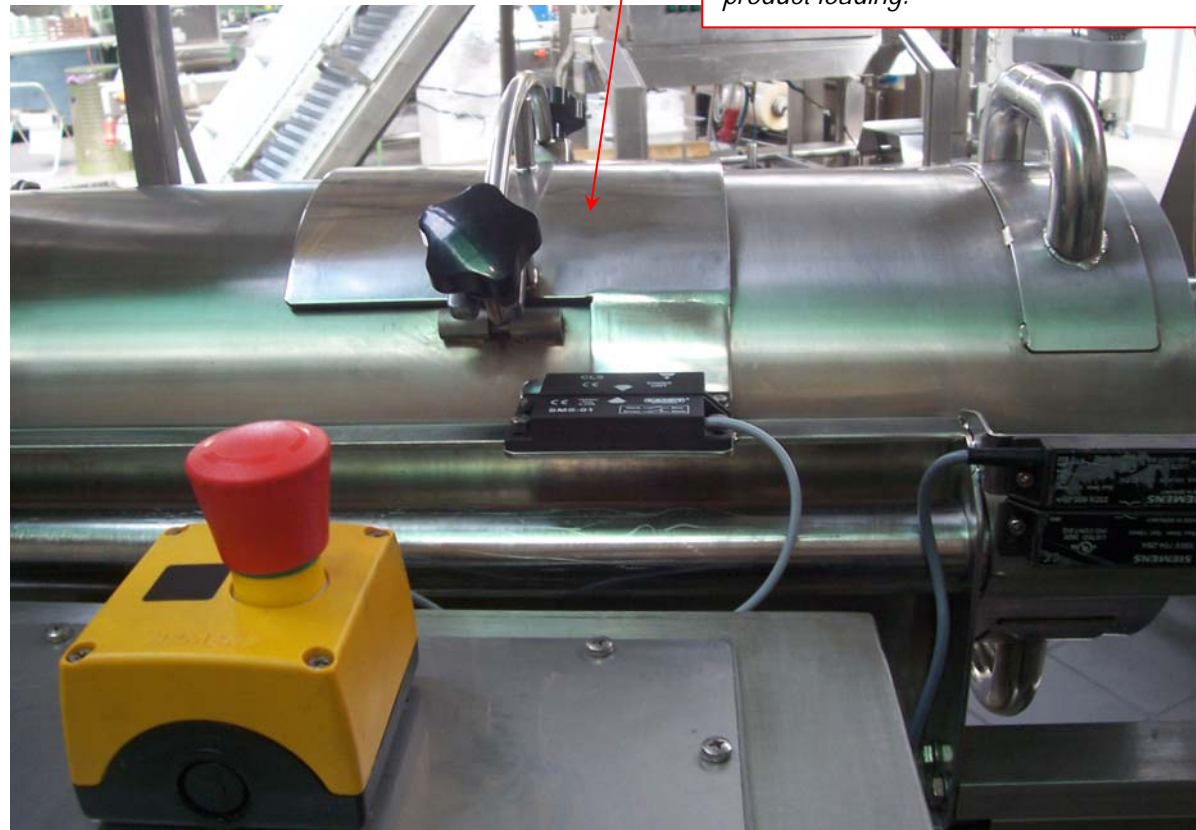
## MAXIFORM

with product AUTOMATIC PUSHER:

this peculiar device - planned and executed purposely for shaping Italian rise-balls "arancini" - improves and increase machine output, and moreover it improves final obtained product quality because it doesn't damage rise texture.

Pusher volume: 25 kg. of cooked rise (approx.)

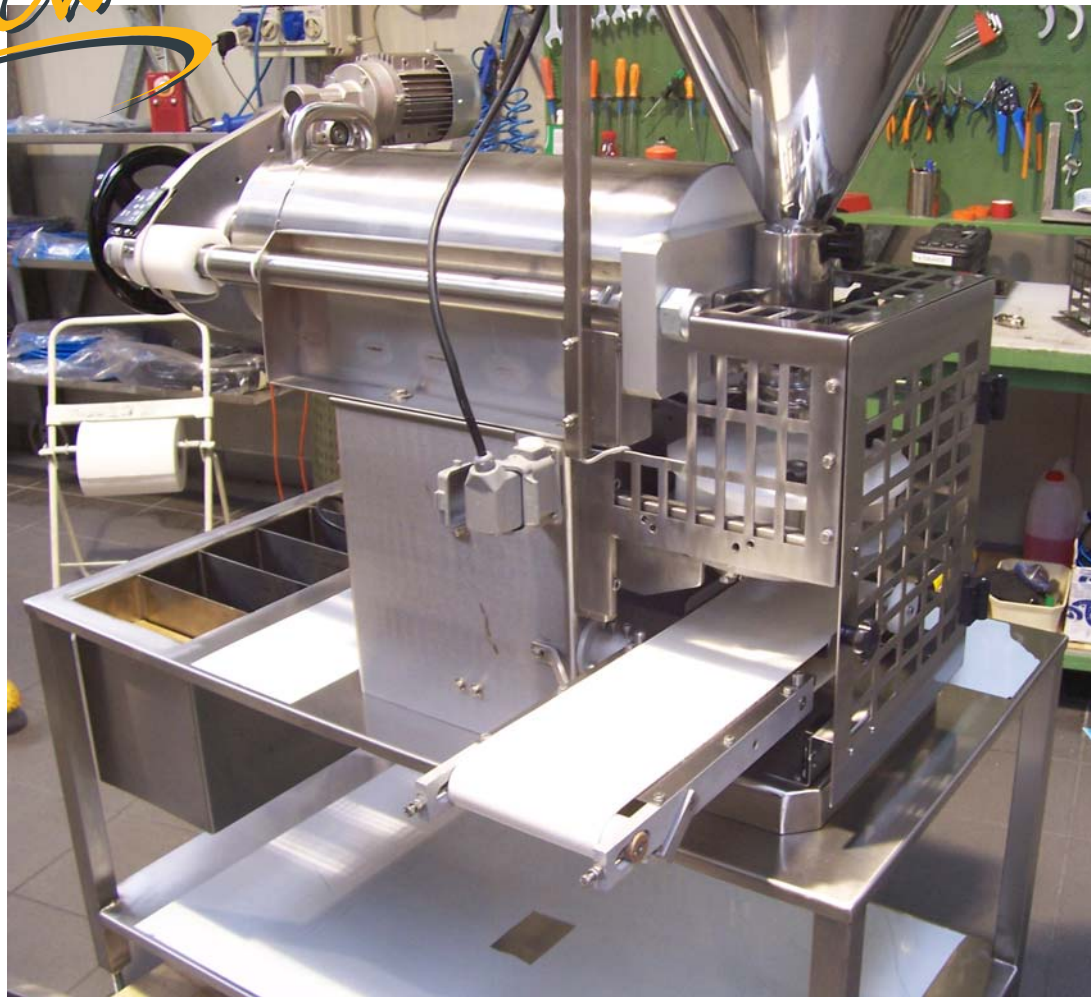
Apertura sul tubo spintore per facilitare il carico del prodotto.  
*Opening on pusher tube to make easier product loading.*



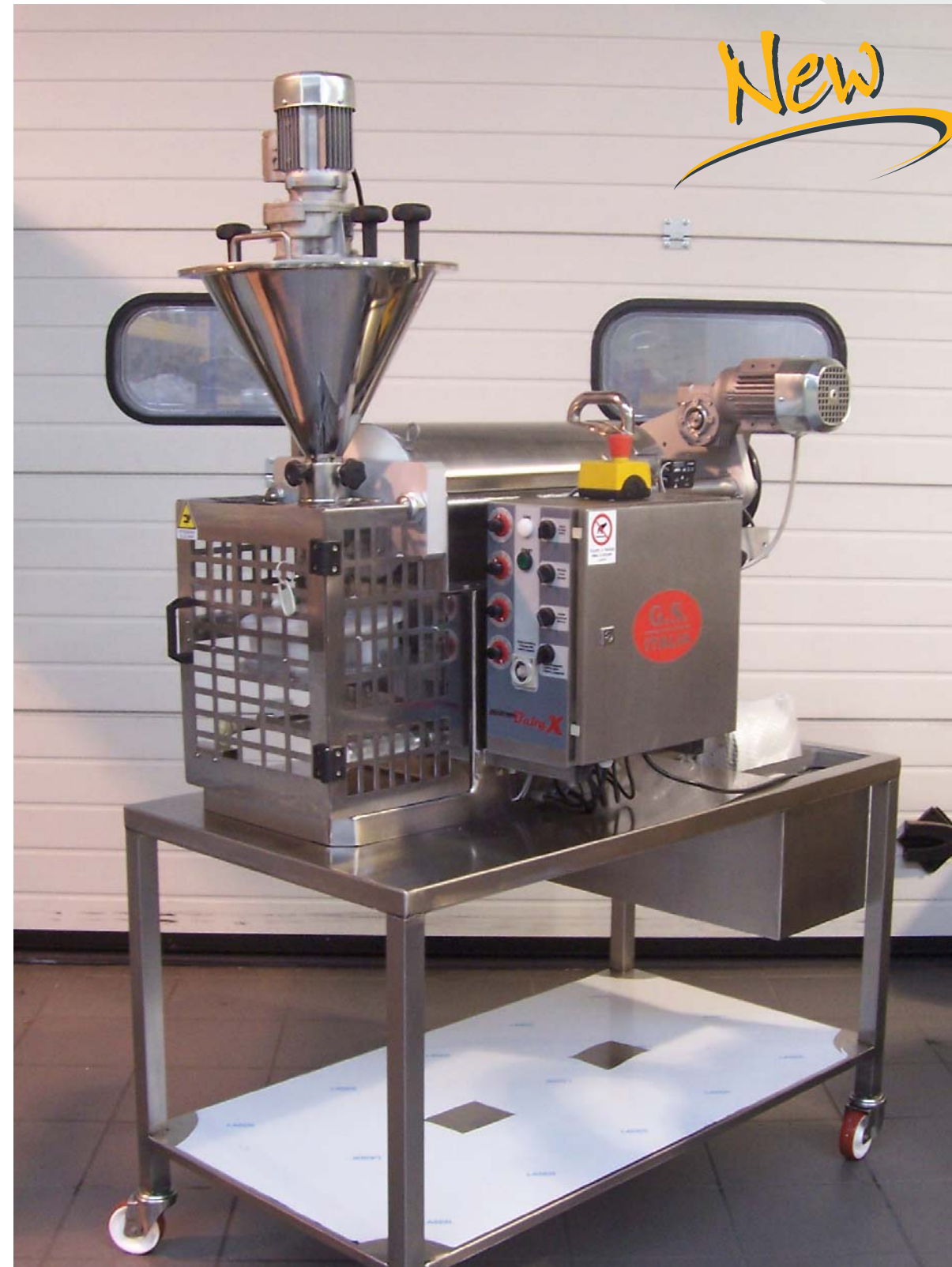
MAXIFORM con SPINTORE AUTOMATICO prodotto  
Macchina formatrice per: arancini di riso, gnocchi ripieni, etc.

MAXIFORM with product AUTOMATIC PUSHER  
Forming machine for: stuffed food products in general  
such as rise-balls "arancini", etc.

New



New





## MAXIFORM

La Maxiform è una macchina di produzione di salati e dolci, con un ripieno o senza ripieno, prodotta con qualità e design moderno. Indirizzata alla piccole e medie produzioni, la macchina produce fino a 5000 pezzi da 30 gr. ogni ora. E' estremamente versatile, potendo fare una grande varietà di prodotti da 30 fino a 250 gr con pasta di riso, farina, manioca e ripieno di carne, pesce, pollo, formaggio e verdura, tra cui:

- Cuscinetti di marmellata e "fruit bar"
- Involtini di Würstel e "kibe" a 2 punte
- Prodotti etnici brasiliani, latini, arabi, orientali ed altri come mammoul, dolce di fagioli, kubba, empada, coxinha, brigadeiro, beijinho, cajuzinho, pão de queijo, ecc.
- Dolcetti, cioccolati e confetti ripieni
- Gnocchi ripieni

Tutte queste varietà non rimangono soltanto nei tipi di prodotti, ma anche nelle loro variazioni, pasta e di ripieno, come pure la dimensione, lo spessore e il formato dei prodotti sono totalmente modificabili. La versatilità non si limita alla produzione: la Maxiform è una macchina molto facile da pulire acciaio inossidabile, caratteristica questa che ne aumenta la durabilità e la qualità.

Caratteristiche tecniche:

- Produzione oraria:
  - Prodotti 250 gr.: 750 pz/h (1 ripieno)
  - Prodotti fino a 30 gr.: 5000 pz/h (1 ripieno)
- Peso dei prodotti: da 30 gr. a 250 gr.
- Largh. x Lungh. x h: 1600 x 900 x 1950 mm.
- Elettricità: 220v, 50 Hz
- Peso della macchina: 280 kg. circa
- Primo ripieno: SI'
- Secondo ripieno: NO
- Involtini di Würstel: a richiesta
- Ripieno secco: NO
- Ripieno solido: SI'
- completa di 3 formati (stampi opzionali disponibili su richiesta)



poiché le quantità di modificabili.  
poiché è tutta in

## MAXIFORM

Maxiform is a machine appropriate to produce snacks and sweets plain or filled in different shapes. Adequate for small and medium production it can make up to 5000 pieces per hour of the 30 gr. product. Very flexible, it can make a large variety of products from 30 to 250 gr. using flour, cassava or rice dough and meat, chicken, fish, vegetables and cheese filling as below:

- Pear shaped balls: "arancini" and "coxinha"
- Cheese balls, meat balls, fish balls and rice balls
- Fruit Bar and pillow filled with jelly
- Sausage role and double tipped "kubba"
- Small pie
- Brazilian, Latin American, Arab and Asian ethnic products such as mammoul, manju, kubba, empada, coxinha, esfiha, arancini, brigadeiro, beijinho, cajuzinho, etc.
- Small sweets and truffles
- Stuffed gnocchi or filled gnocchi

Such a variety is not all. It is also possible to set the quantity and thickness of dough, the quantity of filling and size of products. Maxiform's versatility is not restricted to production, cleaning is facilitated because it is made of stainless steel.

Technical features:

- Production per hour
  - Weight 250 grs: 750 pieces/h (1 filling)
  - Weight until 30 grs: 5000 pieces/h (1 filling)
- Product weight: from 30 grs to 250 grs
- Width x Length x Height: 1600 x 900 x 1950 mm.
- Electricity: 220v, 50 Hz
- Machine weight: about 280 kg.
- First filling: YES
- Second filling: NO
- Sausage stuffed roll: on demand
- Dry filling: NO
- Solid filling: YES
- complete with 3 moulds (optional moulds available unpon request)



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



MAXIFORM

Macchina formatrice per: arancini di riso, gnocchi ripieni, etc.

Forming machine for: stuffed food products in general  
such as rise-balls "arancini", etc.

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

# MAXI-FORM

Alcuni esempi di PRODOTTI OTTENIBILI :



"EMPADA"  
"EMPADA"



BARRETTE DI FRUTTA  
FRUIT BARS



PANINO CON PATATE  
POTATO SMALL BREADS



DOLCETTI AL COCCO  
COCONUT SWEETS



BON-BON RICOPERTI AL CIOCCOLATO  
CHOCOLATE BON-BONS



CROCCHETTA RIPIENA  
STUFFED CROQUETTE





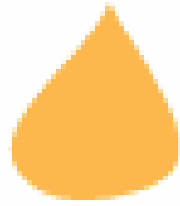
CHICCHE CASERECCE  
"GNOCCHI"



GNOCCHI RIPIENI  
STUFFED GNOCCHI

**Macchina completa di 4 STAMPI per realizzare i seguenti formati :**  
**Machine equipped with 4 MOULDS to make the following shapes :**

**GOCCIA (Arancino)**



**DROP**

**GOCCIA a 2 punte**



**DROP at 2 points**

**CROCCHETTA \*  
POLPETTA \***



**CROQUETTE \*  
MEATBALL \***

**FAGOTTINO**



**SMALL SACHET**

\* utilizzando lo stesso stampo

\* by using the same mould

MAXI-FORM

*Some examples of products that machine can make :*



ARANCINO PICCOLO  
SMALL ARANCINO



POLPETTA  
STUFFED BALL



CROCCHETTA RIPIENA  
STUFFED CROQUETTE



GNOCCHETTI  
SMALL GNOCCHI



ARANCINO A 2 PUNTE  
ARANCINO AT 2 POINTS



ARANCINO 2 PUNTE CON FORMAGGIO  
ARANCINO 2 POINTS WITH CHEESE

**MAXI-FORM**

*Alcuni esempi di PRODOTTI OTTENIBILI :*



**BISCOTTI FARCITI**  
*STUFFED BISCUITS*



**UOVA DI QUAGLIA**  
*QUAIL EGGS*



**PANINI AL FORMAGGIO**  
*CHEESE BREADS*



**FAGOTTINO RIPIENO**  
*STUFFED CROQUETTE*



**BISCOTTI AL CIOCCOLATO**  
*CHOCOLATE BISCUITS*



**BISCOTTI AL CIOCCOLATO**  
*CHOCOLATE BISCUITS*

**MAXI-FORM**

*Some examples of products that machine can make :*



**OLIVE ALL'ASCOLANA**  
*STUFFED OLIVES*



**OLIVE ALL'ASCOLANA**  
*STUFFED OLIVES*



**OLIVE ALL'ASCOLANA**  
*STUFFED OLIVES*



**OLIVE ALL'ASCOLANA**  
*STUFFED OLIVES*



**ARANCINI DI RISO**  
*STUFFED RICE "ARANCINI"*



**SUPPLI'**  
*SUPPLI'*



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

**Rivenditori esclusivi per l'Italia dei prodotti :**

*Agent/Reseller for Italy of machinery:*

**MULTI-FILL.**   
DOSATORI VOLUMETRICI

**DOSATRICI VOLUMETRICHE per pasta, riso, frutta, verdure**  
(più in generale: prodotti freschi, cotti o IQF)

**VOLUMETRIC POCKET FILLERS for pasta, rice, fruits, vegetables**  
(in general: fresh, cooked or IQF products)



ITALIA GS

# MPF Sistemi di dosaggio

Il nome MPF viene utilizzato per indicare “Multi-Purpose Filler” (Dosatore Multi-Prodotto). Si tratta dosatrici con speciali tasche volumetriche adatte per il dosaggio di svariati prodotti.

Il design compatto di queste macchine permette l’implementazione con numerosi modelli di confezionatrici in continuo o intermittenti, orizzontali o verticali, oppure mediante nastri trasportatori progettati su misura per gestire contenitori di varie forme.

L’accuratezza della dosata ottenuta dipende dal tipo di prodotto, ma è sempre di grande precisione soprattutto rispetto ad altri metodi tradizionali di riempimento. Le macchine coprono una vasta gamma volumi / pesi a seconda della configurazione delle stesse e della densità dei prodotti trattati.

L’estrema versatilità combinata con la qualità dei migliori componenti elettronici/meccanici utilizzati nonché l’accuratezza nella costruzione/assemblaggio di queste macchine, garantiscono elevate prestazioni a costi decisamente contenuti.

Tutti i modelli vengono realizzati rispettando gli standards ed i requisiti delle principali istituzioni normative come USDA/FDA, ANSI, e CE.



## ***MPF Particulate Filling Systems***

*The name MPF stands for Multi-Purpose Filler. It is a volumetric pocket filler.*

*The compact design of the machines permits combinations with almost any container conveying systems, continuous or intermittent, horizontal or vertical bagging machines, or a custom-made conveyor designed to hold a given shape of containers.*

*The accuracies achieved depend on the kind of product filled, but are highly accurate and in all cases far better than other traditional filling methods can provide. The machines can reach a wide range of filling volumes/weights depending on the configuration of the machines and product densities.*

*Versatility in all directions, combined with high quality workmanship, high performance standards and utilization of the newest high-tech electronics and mechanics has been the basic idea in the design of the MPF filling machines.*

*All models meet the requirements of the major regulatory institutions such as USDA/FDA, ANSI, and CE requirements.*



# Prodotti trattabili con le nostre Dosatrici

Le dosatrici MPFS dosano, senza sporcare, porzioni precise di un'ampia gamma di prodotti di natura delicata e normalmente difficili da trattare. I volumi dosati sono costantemente precisi e l'aspetto del prodotto è eccellente: un must nel mercato attuale!



## Products Filled with our Fillers

*The MPFS dispenses clean, accurate portions of a wide variety of delicate, difficult-to-handle products. Fill volumes are consistently precise and product appearance is excellent--a must in today's product market.*

### - **Pasta (lunga e corta)**

Sbiancata, cotta

Compreso - ma non solo :

- spaghetti
- fettuccine (linguine)
- tortellini
- ravioli



### - **Pasta (short and long)**

Blanched, cooked

Including but not limited to:

- spaghetti
- fettuccini (linguini)
- tortellini
- ravioli

### - **Riso**

Secco, sbiancato, cotto, IQF, fritto

### - **Rice**

Dry, blanched, cooked, IQF, fried

- **Insalate**
- **Salads**





- **Verdure**

Tagliate in pezzi, cubettate, a filetti, a fette, sbiancate, IQF, fresche

- **Vegetables**

*Cut, diced, shredded, sliced, blanched, IQF, fresh*



- **Frutta**

Tagliata in pezzi, cubettata, a fette, IQF, fresca

- **Fruits**

*Cut, diced, sliced, IQF, fresh*



- **Farciture per pizza**

Mix di carni/verdure

- **Pizza Toppings**

*Meat/vegetables mix*

- **Carni / Pesce**

- cotte (in pezzi, cubetti, strisce, etc.)
- surimi
- gamberi, tonno

- **Meat**

- *Cooked (cut, diced, strips, etc.)*
- *Surimi*
- *Shrimp, tuna*

## Modello Semi-Automatico    Semi-Automatic Model

La dosatrice MPFMP-060 è adatta per l'utilizzo in linee di piccola-media produzione, laboratori di ricerca e sviluppo, e per funzionamento come impianto pilota.

E' in grado di arrivare a 50-60 cpm, a seconda del prodotto, del volume da riempire, del tipo di contenitore, della configurazione della linea, e della velocità dell'operatore addetto al suo utilizzo.

Questa macchina è una versione semiautomatica dei nostri sistemi MPFS. Il prodotto viene caricato nella tramoggia superiore e viene alimentato manualmente nel tubo di dosaggio da un operatore.



*The MPFMP-060 is ideally suited for lower speed production lines, research and development labs, and pilot plant operations.*

*It is rated at speeds up to 50-60 cpm, depending upon the product, volume to fill, container, line configuration, and operator.*

*This machine is a semi-automatic version of our MPFS systems. The product is loaded into the top pan and manually fed to the filling tube by an operator.*



MPFMP-060 front view  
\*Shown with optional spare parts rack



MPFMP-060 rear view  
\*Shown with optional spare parts rack

MPFMP-060 - vista frontale e posteriore \*Foto con carrello optionale porta-attrezzi/tasche

## Modelli Automatici

## Automatic Models

Il prodotto viene caricato nella tramoggia della dosatrice tramite un nastro trasportatore che è parte integrante della macchina. Dalla tramoggia il prodotto passerà quindi automaticamente alla testa dosante. Due macchine possono essere utilizzate insieme per il dosaggio di 2 prodotti diversi all'interno dello stesso contenitore su un'unica fila (per esempio: riso o pasta, e poi verdure) oppure - grazie ai nostri "sistemi di distribuzione" - una sola macchina può essere utilizzata su una linea di produzione a 2 o più file per il dosaggio dello stesso prodotto in più contenitori che avanzano uno accanto all'altro.

*The product is loaded into the hopper and a conveyor meters the product to the filling head. Two machines can be used in combination for in-row filling of two different products (such as rice or pasta and vegetables) into the same container or over a 2-lane production line (or multiple lanes) to fill the same product into side-by-side containers.*

- Dosatrice volumetrica mod. **MPFSH-075**. Produzione max.: fino a 75 cpm (subordinata al tipo/i di prodotto/i da trattare, volumi da dosare, e configurazioni linea). Questa macchina può essere eventualmente modificata in futuro (dopo l'acquisto) per aumentarne la capacità produttiva e raggiungere il mod. MPFSC-120.
- *MPFSH-075 pneumatic filling system. Speeds up to 75 cpm can be obtained depending on product, fill volumes and container line configurations. This system can be upgraded to a MPFSC-120 for higher speeds at a later date.*



- Dosatrice volumetrica **MPFSC-120** con PLC Allen Bradley. Produzione max.: fino a 120 cpm (subordinata al tipo/i di prodotto/i da trattare, volumi da dosare, e configurazioni linea).
- *MPFSC-120 filling system with an Allen Bradley PLC. Speeds up to 120 cpm can be obtained depending on product, fill volumes, and container line configurations.*

Questi modelli possono essere dotati di "sistemi di distribuzione" prodotto in contenitori su più file. Da un'unica testa di dosaggio, il prodotto può essere dosato in 2, 3, 4, 6 o 8 contenitori/ciclo.

*These systems can be adapted with distribution systems. From a single filling head, the product can be distributed to 2, 3, 4, 6 or 8 containers in one cycle.*

# Sistemi di Distribuzione da abbinare a nastri multi-file oppure a confezionatrici verticali

## *Distribution Systems for Multi-Lane Horizontal Conveyors or Vertical Form-Fill-Seal Machines*



I nostri sistemi di distribuzione sono progettati per vincere la sfida di dosaggio di prodotti difficili da trattare come riso, pasta (lunga e corta), verdure, frutta ed insalate surgelate. Siamo in grado di dosare anche prodotti secchi di piccole dimensioni come cereali ed alimenti per animali domestici su linee di trasporto di contenitori a più file.

*Our distribution systems are designed to meet the challenge of distributing hard-to-fill products*

*such as cooked rice, pasta (long and short goods), vegetables, fruits, and refrigerated salads. We can also fill sized particulate dry products like cereal and pet food into horizontal, intermittent multi-lane conveying systems.*

I sistemi di distribuzione vengono personalizzati per soddisfare le varie configurazioni delle linee esistenti di ciascun cliente. Questi stessi sistemi possono essere installati anche sulle varie macchine formatrici-riempitrici-sigillatrici verticali per buste.



*The distribution systems are custom built to accommodate various line configurations. This principle can also be applied to the in-feed supply of various vertical, pre-form type pouch machines.*

Le porzioni vengono dosate da un'unica testa di dosaggio in più contenitori (per esempio: in 2, 3, 4, 6, o 8 buste). A seconda della configurazione del modello scelto, il prodotto può essere dosato fino alla velocità max. di 12-15 cicli / minuto.

*Portions are distributed from one filling head into multiple locations (e.g. 2, 3, 4, 6, or 8 pouches). Depending on the configuration of the pattern selected, product can be filled at speeds up to 12-15 cycles per minute.*

Questi sistemi di dosaggio sostituiscono: la manodopera necessaria per il carico manuale dei prodotti nei contenitori, le dosatrici multi-teste e/o i dosatori dotati di meccanismi complessi come tazze, deviatori, scivoli, canali vibranti e nastri. Inoltre, necessitano di poco spazio sulla linea e, grazie al dosaggio accurato e pulito del prodotto all'interno del contenitore, i rischi di contaminazione durante la sigillatura e la rilavorazione sono ridotti al minimo.

*These systems replace hand-placing of the product into containers, multiple filling heads, and/or complicated depositor mechanisms such as buckets, cups, flappers, diverters, chutes, vibrators, and belts. They require little space on the line. As product is placed cleanly into the container, seal contamination and re-work are minimized.*

## **Flessibilità dei nostri sistemi**

I nostri sistemi di distribuzione possono essere usati in combinazione con i nostri dosatori volumetrici, pesatrici multi-testa, oppure sistemi di dosaggio/porzionatura come alimentatori a canali vibranti, pesatrici, dosatrici rotanti a tasche, etc.

I nostri sistemi di distribuzione vengono installati sopra la linea di trasporto contenitori. Un supporto di acciaio inox, contenente tutti i componenti elettrici e pneumatici, viene posizionato su un lato del nastro della linea.

### ***Stand-alone Systems Offer Flexibility***

The distribution systems can be used in combination with our volumetric fillers, multi-head scaling machines, or other portioning systems such as vibrator feeders, weighing or scaling machines, rotary pocket fillers, or counting machines.

Our distribution systems are mounted on top of the container conveyor line. A stainless steel enclosure is mounted on the side of the container conveyor line. It holds all electrical and pneumatic components.

# Aggiornamenti ed Innovazioni

La politica Multi-Fill, Inc. è rivolta a mantenere i propri prodotti tecnologicamente all'avanguardia grazie ad una costante innovazione e miglioramento degli stessi. Attualmente, tenuti anche in considerazione i feedback ricevuti dai propri clienti, è in grado di offrire le seguenti opzioni ed accessori :



## *Upgrades and Innovations*

*Multi-Fill, Inc. is dedicated to staying on the cutting edge of technology through constant innovation and product improvements. We offer the following upgrades and options, currently available as a result of feedback from our customers:*

### 1. **Sistema a sgancio rapido del nastro delle dosatrici automatiche :**

Non sono necessari attrezzi per allentare la tensione sul nastro e togliere il nastro stesso.

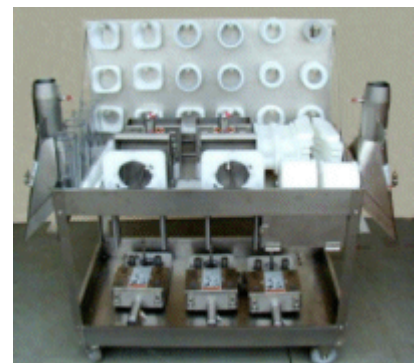
#### **Belt quick release system:**

*No tools required to release tension on the belt and remove the belt.*

### 2. **Carrello porta-pezzi/accessori**

Come optional è consigliato l'acquisto di un carrello porta-pezzi/accessori per ciascuna dosatrice. Tutte le parti rimovibili ed intercambiabili della dosatrice possono essere posizionate su questo carrello, facilitando così le operazioni di pulizia e manutenzione della macchina.

Il carrello è realizzato in acciaio inox ed è dotato di una serie di ganci e barre per appendere le varie parti della dosatrice. E' su ruote in modo da facilitarne lo spostamento e può essere dotato anche di una cassetta opzionale porta-attrezzi.



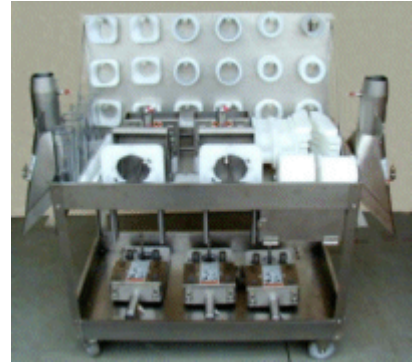
Vantaggi:

- Evitare la perdita delle parti/componenti della macchina
- Evitare eventuali danni dei pezzi
- Evitare la contaminazione dei pezzi (i pezzi vengono tenuti lontano dai batteri)
- Efficiente stoccaggio dei pezzi
- Questo robusto carrello è l'ideale per mantenere i componenti della dosatrice a portata di mano e velocizzare così le operazioni di smontaggio e rimontaggio

### **Parts cart:**

*An optional parts cart is recommended for each volumetric filler. All removable and interchangeable parts from the filler can be stored on the cart, allowing for easy cleaning and spare parts maintenance.*

*The parts cart is manufactured in stainless steel and equipped with a variety of hooks and slots to hold the various filler parts. Casters have been added for mobility, and an optional locking tool box can also be added to the cart.*



*Advantages include:*

- *Prevention of lost parts*
- *Prevention of damaged parts*
- *Prevention of contaminated parts (parts are kept away from floor bacteria)*
- *Efficient spare parts storage*
- *The heavy-duty parts cart is ideal to keep change parts close at hand and to speed up assembly and disassembly operations*

## **2. Binario optionale per riso IQF:**

Questo optional è raccomandato per il dosaggio di prodotti IQF come riso e verdure di piccole dimensioni.

### **IQF rice rail option:**

*This option is recommended if you fill IQF products such as rice and small dimensioned vegetables.*

## **3. Gruppo prodotti delicati:**

Questo optional è raccomandato per il dosaggio di prodotti delicati come paste lunghe (spaghetti, fettuccine) oppure paste ripieni come ravioli o tortellini.

### **Needle assembly:**

*This option is recommended if you fill delicate products such as long pastas (spaghetti, fettuccini) or filled pastas such as ravioli or tortellini.*

## **4. Gruppo lama :**

Necessario per il dosaggio di verdure o carni/pesce.

### **Sharp knife assembly:**

*Necessary when filling vegetables or meat products.*

## 5. **Gruppo dosaggio in movimento :**

Questo optional aiuta a posizionare in modo preciso il prodotto in contenitori in movimento, e consente di aumentare la velocità se l'apertura/vano del contenitore è piccola oppure se il passo è lungo.

### **Moving discharge assembly:**

*This option assists in precise placement of product in moving containers, and allows for increased speeds if the compartment is small or/and the pitch is long.*

## 6. **Gruppo dosaggio in movimento :**

Questo optional aiuta a posizionare in modo preciso il prodotto in contenitori in movimento, e consente di aumentare la velocità se l'apertura/vano del contenitore è piccola oppure se il passo è lungo.

## 7. **Le dosatrici a tasche volumetriche della serie MPFS e MPFM sono dotate di PLC ALLEN BRADLEY :**

Le dosatrici di nuova generazione sono dotate di PLC Allen Bradley con display grafico per la programmazione ed il controllo della macchina.

### **MPFS and MPFM pocket fillers with ALLEN BRADLEY PLC:**

*The new fillers are now manufactured with ALLEN BRADLEY programmable controllers and graphics panels.*

## 8. **Pompa vuoto individuale per testa MPFS :**

Inclusa su tutti i modelli MPFSC. Questa funzione può migliorare i pesi e la precisione dei volumi dosati. Sono disponibili modifiche/conversioni macchine per i modelli MPFS.

### **Individual vacuum pump per MPFS head:**

*Included on all MPFSC models. This feature can improve weights and accuracy. Conversions are available for MPFS models.*



## **9. Cambio formato per dosare volumi minori o maggiori:**

Abbiamo cambi formato (tasche supplementari) o gruppi completi di dosaggio per dosare piccole quantità da 1 a 2 oz. (da 28 a 56 gr.), così come fino a 3 lbs. (1350 gr.) di riso / pasta / verdure in pezzi, etc. - a seconda della dimensioni dei pezzi, velocità e tipo di contenitori su fila singola o multipla.

### **Change parts for smaller or larger fill volumes:**

*We have change parts or complete filling assemblies to fill as little as 1 to 2 oz. and as much as 3 lbs. of rice/pasta/cut vegetables, etc. depending on piece size, speed, and container type in one or several fills.*

## **10. MPFS per grossi volumi :**

abbiamo sviluppato anche un modello di dosatrice MPFS per il dosaggio di grandi volumi con un unico colpo (fino a 1360 gr./colpo)

### **Institutional size MPFS:**

*We have also developed an institutional MPFS filler for volumes up to 3 pounds in one fill shot.*



**Non esitate a contattarci nel caso siate interessati ad una o più di queste opzioni. Se avete un problema particolare in merito al dosaggio dei vostri prodotti, vi preghiamo di farcelo sapere. Potremmo già avere una soluzione, visto che lavoriamo costantemente e continuamente per migliorare le nostre macchine e trovare nuove soluzioni per soddisfare le esigenze dei nostri dei clienti.**

*Do not hesitate to call us should you be interested in any of these options. If you have a problem specific to your operation, please let us know. We may already have a solution as we continually work to improve our machines and work on new solutions to customer problems.*

# MULTI-FILL

Fill  
Your  
Salads  
With  
A  
Smile!



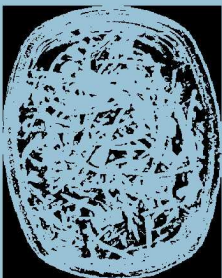
Artichoke Hearts



Tabouleh Salad



Fried Tomatoes



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

P.IVA 12029430159 - C.F. 01756850127



**G.S. ITALIA S.r.l.**

Via Stelvio, 193  
I-21050 Marnate (VA)  
Tel. +39 0331 389 142  
Fax +39 0331 389 143  
info@gstalia.com - www.gstalia.com



Importatore per l'Italia dei nuovi "SUSHI ROBOTS"

