



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

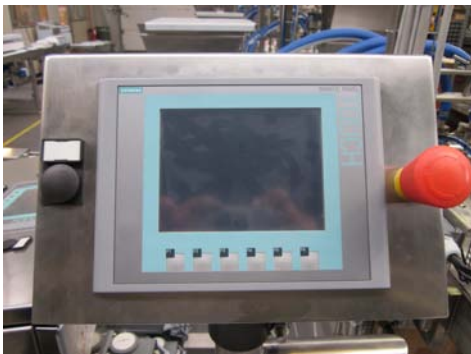
da GR. 70 - 170 - 300 - 500 - 1000 e a richiesta fino a GR. 5000

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/)