



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

ESEMPIO DI :

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

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 with mixer

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 avec mélangeur



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 confezione. (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 salvagocchia 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)

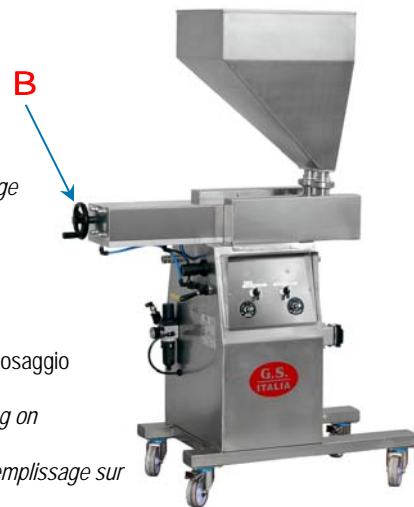
Options sur demande:

- 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 - Http://www.gsitalia.com/



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



Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 3
Example of FILLING UNITS with 3 dosing cylinders



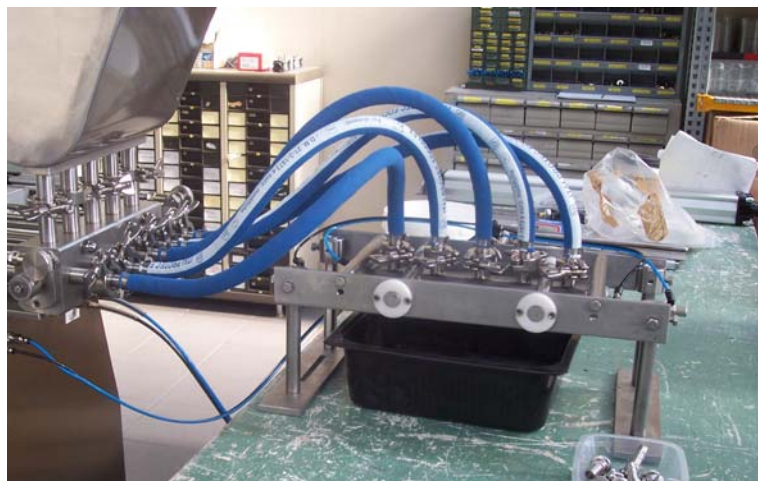


MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 4
Example of FILLING UNITS with 4 dosing cylinders





Esempio di DOSATORE MULTIPLO a 5 - da
abbinare a termoformatrice

*Example of FILLING UNITS with 5 filling pistons -
to be coupled to thermoforming machine*





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



Esempio di DOSATORE MULTIPLIO a 6
Example of FILLING UNIT with 6 dosing cylinders