



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/)