

Omogeneizzatore / Emulsionatore

GS-OMO-S / Produzione maionese e salse: 800÷1000 kg./ora

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

Composto da 2 serbatoi laterali cad. da lt. 75 completi di valvola per il carico dell'olio e da 1 serbatoio centrale da 160 lt. per la miscelazione degli ingredienti. Completo di raschiatore interno per la pulizia delle pareti; pannello INOX separato con comandi e Inverter, grado di protezione IP65.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Produzione	800÷1000 kg./ora (maionese)
Capacità Batch	100 kg.
Dimensioni	1850 x 1300 x 1550 mm.
Peso	435 kg.
Potenza Installata	8,5 kW.
Alimentazione Standard	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

Produzione a freddo di batch da 100kg di prodotto ogni 3/4 minuti (tempo di miscelazione). Possibilità di equipaggiare la macchina di base con tubo di scarico automatico prodotto e valvola attuata a tre vie. La capacità produttiva può variare sensibilmente a seconda della velocità dell'operatore addetto all'utilizzo della macchina.

Monoblocco Omogeneizzatore con Contaltri

GS-OMO-M / Produzione maionese e salse: 800÷1000 kg./ora

Omogeneizzatore montato su telaio Monoblocco INOX con sistema automatico di carico liquidi ai serbatoi della macchina tramite contaltri e pompe di carico. Possibilità di dotare il Monoblocco di contaltri per acqua, olio, uovo, aceto – numero contaltri e pompe a scelta, in base a esigenze produttive di ciascun cliente.

Pannello elettrico con PLC e Touch Screen con interfaccia operatore user-friendly per la programmazione dei parametri e memorizzazione ricette per facile recall. Scarico automatico batch prodotto finito tramite valvola attuata a 3 vie montata su tubo di scarico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Produzione	800÷1000 kg./ora (maionese)
Capacità Batch	100 kg.
Dimensioni	1750 x 2000 x 1320 mm.
Peso	750 kg.
Potenza Installata	10 kW.
Alimentazione Standard	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

Produzione a freddo di batch da 100kg di prodotto ogni 3/4 minuti (tempo di miscelazione). La capacità produttiva può variare sensibilmente a seconda della velocità dell'operatore addetto all'utilizzo della macchina.



MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY
SINCE 1982

HOMOGENIZERS OMOGENEIZZATORI

FOR MAYONNAISE AND SAUCES
PER MAIONESE E SALSE



G.S. Italia S.r.l.
Via Stelvio 193
I-21050 Marnate (VA)

(+39) 0331 389 142
info@gsitalia.com
www.gsitalia.com

WE FILL FOOD
YOU FEEL GOOD

gsitalia.com

Homogenizer / Emulsifier

GS-OMO-S / Mayonnaise and sauces production: 800÷1000 kg./hour

Entirely made of AISI 304/316 stainless steel; thanks to its special homogenizing pump, it guarantees a perfect production of sauces like: mayonnaise, cocktail sauce, tuna-fish sauce, vinaigrette, hummus and semi-dense products.

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 panel with Inverter, protection degree IP65.



TECHNICAL FEATURES

Output	800÷1000 kg./hour*
Batch production	100 kg.
Dimensions	1850 × 1300 × 1550 mm.
Weight	435 kg.
Installed Power	8,5 kW.
Standard power supply	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

* Data based on mayonnaise production / The output can vary depending on the operator's skill.

Cold processing: 100 kg/batch every 3/4 minutes (emulsifying time).

Possibility to equip the standard Homogenizer / Emulsifier with a three-way valve mounted on the discharge pipe, for automatic unloading of the ready product.

Monoblock Homogenizer with Flow-Meters

GS-OMO-M / Mayonnaise and sauces production: 800÷1000 kg./hour

Homogenizer mounted on a AISI 304 stainless steel monoblock frame with automatic system for loading the liquids to the machine tanks by means of flow-meters and transferring pumps.

Electric panel with PLC and Touchscreen with user-friendly operator interface for parameter setting and recipe storing for easy recall.

Automatic unloading of the ready product batch by means of a three-way valve mounted on the discharge pipe.



TECHNICAL FEATURES

Output	800÷1000 kg./hour*
Batch production	100 kg.
Dimensions	1750 × 2000 × 1320 mm.
Weight	750 kg.
Installed Power	10 kW.
Standard power supply	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

* Data based on mayonnaise production / The output can vary depending on the operator's skill.

Cold processing: 100 kg/batch every 3/4 minutes (emulsifying time).

Possibility to equip the Monoblock Homogenizer with flow-meters for water, oil, egg and vinegar. Number of flow-meters and pumps to be agreed according to the productivity requirements of each customer.