

Linea tramezzini con sistema di taglio robotizzato

Produzione: 4000÷4400 tramezzini triangolari/ora

Linea a 4 file per alte produzioni fino a 2000÷2200 tramezzini quadrati/ora (4000÷4400 triangolari dopo il taglio), in base a farcitura e velocità operatori.

Questa linea, oltre al dosaggio automatico delle salse, permette di automatizzare il taglio dei tramezzini farciti tramite: **Robot Kawasaki** con lama di taglio in titanio e sistema di visione che permette la scelta di taglio del prodotto (triangolo - rettangolo - 4 triangoli etc.)

Possibilità di integrare la linea con sistemi per carico automatico fette di pane e affettatrici per salumi / formaggi. Disponibilità di termo-sigillatrici o termo-formatrici per il confezionamento. Tutte le linee tramezzini sono interamente gestite da PLC.

LINEE COMPOSTE DA

- Disimpilatore per pane (opzionale)
- Nastro a 4 file
- Stazione di spalmatura maionese (max. 10 gr/fetta)
- (O) stazione di dosaggio maionese (max. 60gr/fetta) sulle 4 fette di pane
- Stazione di dosaggio salsa
- Stazione di sovrapposizione automatica del fetta-coperchio sulla fetta con farcitura (opzionale)
- Nastro per taglio tramezzini con sistema di visione, Robot Kawasaki e lama ad ultrasuoni
- Nastro uscita prodotto da abbinare a confezionatrice.



Progettazione custom secondo le caratteristiche del prodotto o esigenze specifiche.

GS Italia si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche tecniche che riterrà necessari.
GS Italia reserves the right to make all necessary alterations or technical improvements without notice.



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



SANDWICH LINES LINEE TRAMEZZINI

WITH / CON

**ROBOTIC CUTTING SYSTEM AND ULTRASOUND BLADE
SISTEMA DI TAGLIO ROBOTIZZATO CON LAMA AD ULTRASUONI**

DESIGNED AND MANUFACTURED IN ITALY

SANDWICH LINES WITH ROBOTIC CUTTING SYSTEM AND ULTRASOUND BLADE

PRODUCTION: 4000÷4400 TRIANGULAR SANDWICHES/HOUR

Automatic line at 4 lanes for high production up to 2000÷2200 square sandwiches/hour (i.e. 4000÷4400 triangular sandwiches/h after the cut), depending on the type of stuffing and operator's speed. The lines are entirely made of **AISI 304/316 stainless steel**.



LINES COMPOSED BY

- Bread denester (option upon request)
- Conveyor at 4 lanes
- Mayonnaise spreading station (up to 10 g/slice)
- (Or) Mayonnaise filling station (up to 60 g/slice) on the four bread slices
- Sauce filling station
- Automatic overlapping system (option upon request)
- Conveyor with camera vision system, Kawasaki Robot and ultrasound titanium blade
- Exit conveyor to convey cut sandwiches to the packaging machine.

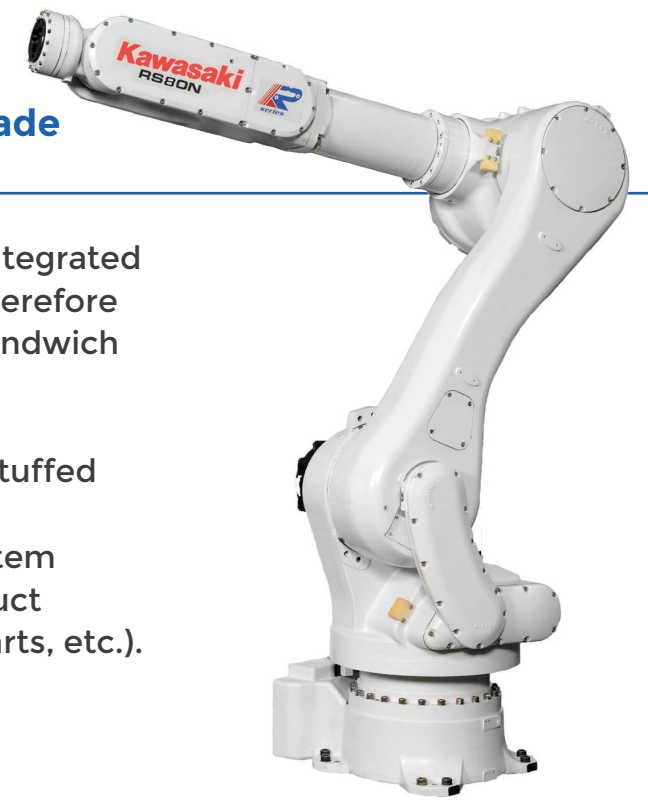
All the sandwich lines are completely controlled by **PLC** and equipped with user-friendly **touch screen**. Availability of **thermosealing** or **thermoforming** machines for the packaging.

Robot for Cutting

With Camera Vision and Titanium Blade

This **Robotic Cutting System** can also be integrated to existing lines and/or used on its own, therefore it can be purchased separately from the sandwich assembling line.

It ensures to automate the cutting of the stuffed sandwiches by means of **Kawasaki Robot** with titanium blade and camera vision system that allows to choose how to cut the product (triangular, rectangular or in 4 triangular parts, etc.).



Custom Design

All the lines can be modified according to product features and customers' requirements.