

Linee Tramezzini con Sistema di Taglio ad Inseguimento e due Lame ad Ultrasuoni

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 farciture e velocità operatori.

Questa linea, oltre al **dosaggio automatico** delle salse, permette di automatizzare il taglio dei tramezzini farciti tramite un sistema di allineamento tramezzini in ingresso a nastro di taglio e **2 lame ad ultrasuoni in titanio**.

Il sistema di taglio può essere anche acquistato separatamente della linea di preparazione per integrazione a linee esistenti e/o utilizzo del solo sistema-monoblocco di **taglio ad inseguimento**.

Possibilità di integrare la linea con sistemi per **carico automatico** fette di pane e affettatrici per salumi/formaggi. Disponibilità di termosigillatrici o termoformatrici per il confezionamento.

Tutte le linee sono interamente gestite da PLC con **touch screen**.

LINEE COMPOSTE DA

- Disimpilatore per pane (opzionale)
- Nastro a 4 file
- Stazione di spalmatura maionese (max. 10 gr/fetta)
- (O) Sistema 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 farciture (opzionale)
- Nastro per taglio tramezzini ad inseguimento con allineatore e 2 lame 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



MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY
SINCE 1982

SANDWICH LINES LINEE TRAMEZZINI

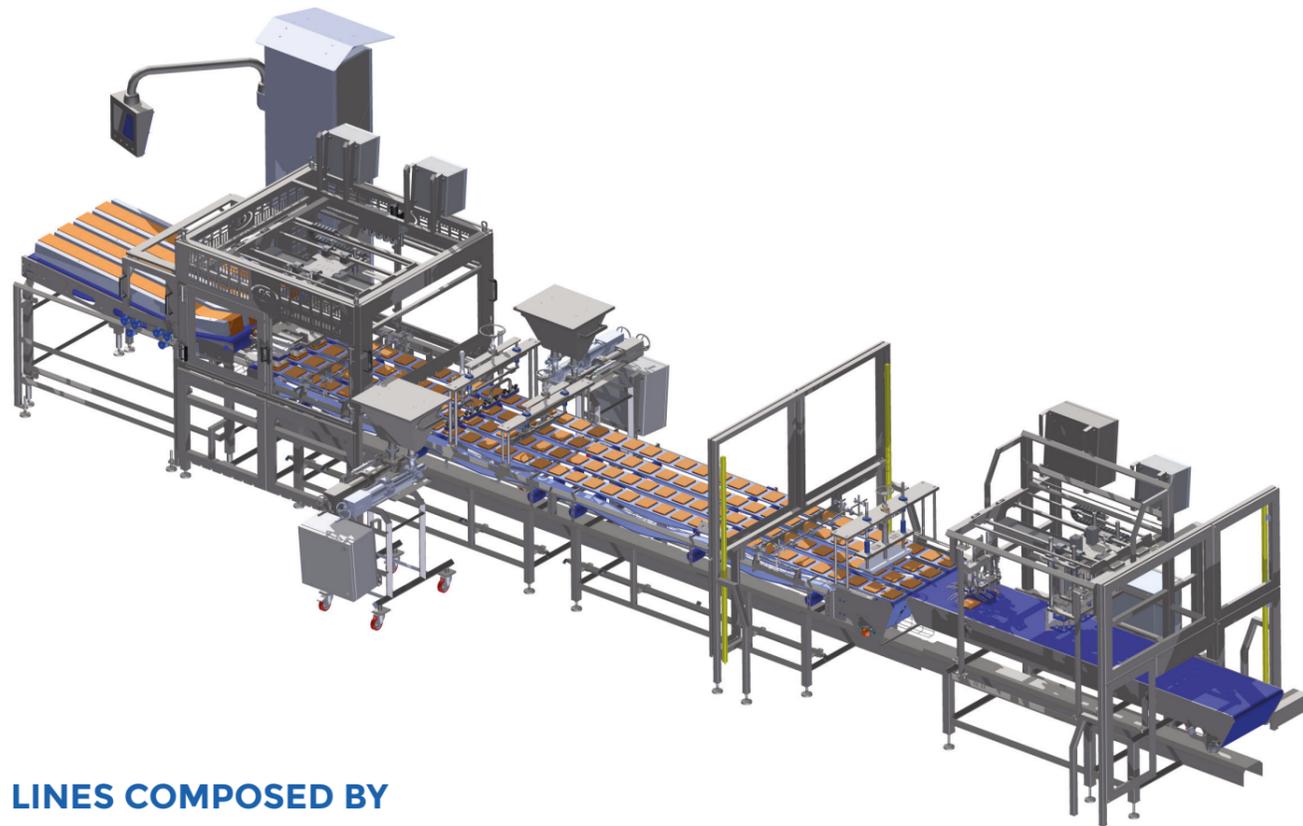
WITH / CON

SERVO-MOTION CUTTING SYSTEM AND TWO ULTRASOUND BLADES
SISTEMA DI TAGLIO AD INSEGUIMENTO E DUE LAME AD ULTRASUONI

SANDWICH LINES WITH SERVO-MOTION CUTTING SYSTEM AND TWO ULTRASOUND BLADES

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

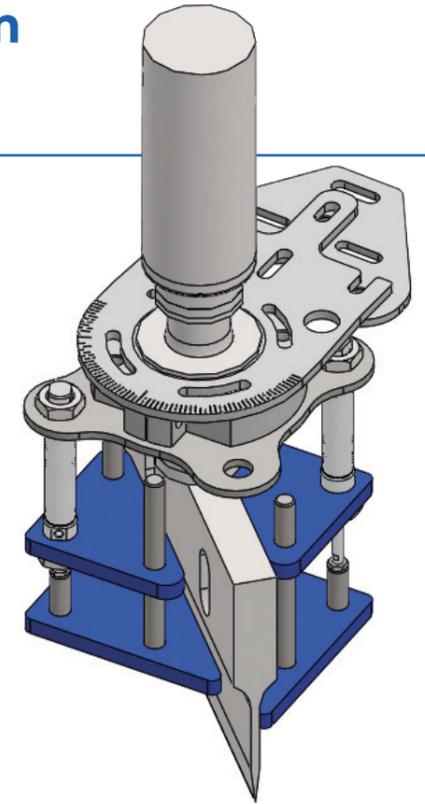
- Bread denester (option upon request)
- Conveyor at 4 lanes
- Mayonnaise spreading station (up to 10 g/slice)
- (Or) Mayonnaise filling station (up to 60 g/slice) on the four bread slices
- Sauce filling station
- Automatic overlapping system (option upon request)
- Conveyor with sandwich aligner and 2 ultrasound titanium blades for the cutting of the sandwiches in motion
- Exit conveyor to convey cut sandwiches to the packaging machine.

Servo-motion Cutting System

With two Ultrasound Blades

This **Servo-motion 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 2 stuffed sandwiches at time by means of an alignment system and 2 **ultrasound titanium blades**; cutting is in motion while sandwiches are advancing on the conveyor.



PLC Controlled

WITH USER FRIENDLY TOUCH SCREEN

All the Sandwich Lines are completely controlled by PLC (Programmable Logic Controller) and equipped with a user-friendly **touch screen**.

Custom Design

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

