

Grigliatore Elettrico

GS104 / Progettato per piccole/medie produzioni

Riscaldamento elettrico tramite 12 resistenze da 3000W (6 resistenze/rullo), per una potenza totale di 37 kW e temperatura di lavoro di circa 550°C
Rulli di marcatura da 600mm, disponibili in **varie dentature**.
Nastri di carico e scarico prodotto in **rete di acciaio inox Aisi 304**, **facilmente rimuovibili** per pulizia e manutenzione e con **velocità regolabile**.
Velocità rotazione rulli regolabile.
Macchina consigliata per **grandi cucine** e **ristorazione collettiva**.

GRIGLIATORE ELETTRICO CON 2 RULLI DA 600 mm.

Dimensioni	2650 × 1400 × 1950 mm.
Peso	550 kg.
Alimentazione Standard	400V 50/60Hz 3ph + N + T
Potenza Installata	37 kW

Grigliatori a Gas

GS103 / Progettato per produzioni industriali

Alimentazione a GAS Metano o GPL; bruciatori a microfiamma a **bassa emissione**.
Temperatura rulli fino a 550°C.
Disponibili in differenti larghezze da 800 a 2000 mm, per collegamento a forni di cottura.
Rulli di marcatura disponibili in varie dentature: **paralleli** per prodotti a fette (melanzane, zucchine, falde di peperone, filetti di carne o pesce, hamburgers, etc.) oppure **inclinati** per prodotti di piccolo calibro come funghi, cipolline, carciofi in pezzi, verdure cubettate, etc.
Nastri di carico e scarico prodotto in **rete di acciaio inox Aisi 304**.
Facilmente rimuovibili per pulizia e manutenzione.
Regolazione velocità nastri e rotazione rulli.
Macchine consigliate per **produzioni industriali**.

GRIGLIATORE ELETTRICO CON 2 RULLI DA 600 mm.

Dimensioni	2920 × 1900 × 1900 mm.
Peso	700 kg.
Alimentazione Standard	400V 50/60Hz 3ph + N + T
Potenza Installata	1 kW
Consumo medio Gas	da 3 a 8 m³/ora *Dipende dal tipo di gas e dal numero di bruciatori installati

La capacità produttiva viene determinata da molteplici fattori variabili: tipo di prodotto, tipo di grigliatura che si vuole ottenere (più o meno marcata), velocità nastri impostata, umidità relativa del prodotto, etc.

G.S. Italia si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche ed i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari.



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**



MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY
SINCE 1982

GRILL-MARKERS GRIGLIATORI

ELECTRIC OR GAS
ELETTRICI O A GAS

gsitalia.com

DESIGNED & MANUFACTURED IN ITALY

Electric Grill-Marker

GSI04 / Designed for small/medium production

Electric heating by means of 12 resistances of 3000W (6 heaters/each roller) for a total power 37 kW and a working temperature of about 550°C.
Marking rollers of 600mm, available with **various teeth**.
Product entry and exit conveyors made of **Aisi 304** stainless net, **easily removable** for cleaning and maintenance and with **adjustable speed**.
Adjustable roller rotation speed.
Machine recommended for **professional** or **industrial** kitchens.



ELECTRIC GRILL-MARKER WITH 2 ROLLERS 600 mm.

Dimensions	2650 × 1400 × 1950 mm.
Weight	550 kg.
Standard power supply	400V 50/60Hz 3ph + N + E
Installed Power	37 kW

The productivity is determined by many variable factors like: type of product, type of marking (more or less marked product), belt speed, relative humidity of the product, etc.

G.S. Italia reserves the right to make all necessary alterations or technical improvements without notice.

Gas Grill-Marker

GSI03 / Designed for industrial production

Feeding by methane or LPG gas; microflame burners at **low emission**.
Roller temperature up to 550°C. Available with **different rollers and conveyor widths**:
800 up to 2000 mm, for connection to ovens. Marking rollers available with various teeth:
Parallel Rollers for sliced products (aubergines, zucchini, peppers, meat or fish fillets, hamburgers, etc.) or **Inclined Roller** for small and/or diced products such as mushrooms, onions, artichokes in pieces, diced vegetables, etc. Product entry and exit conveyors made of **Aisi 304** stainless net, **easily removable** for cleaning and maintenance and with **adjustable speed**. Adjustable speed of the conveyors and rollers.
Machines recommended for **high industrial production**.



GAS GRILL-MARKER WITH ROLLERS 800 mm.

Dimensions	2920 × 1900 × 1900 mm
Weight	700 kg.
Standard power supply	400V 50/60Hz 3ph + N + E
Installed Power	1 kW
Average gas consumption	3 to 8 m³/h *Depending on the type of gas and the number of gas burners installed

The productivity is determined by many variable factors like: type of product, type of marking (more or less marked product), belt speed, relative humidity of the product, etc.

G.S. Italia reserves the right to make all necessary alterations or technical improvements without notice.