

## GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA mod. GSI03 - RULLI VERTICALI

Questa macchina, per le sue caratteristiche di progettazione e costruzione, è idonea alla rigatura di **Verdure** (Melanzane, Peperoni e Zucchine), **Filetti di Carne** (Filetti di Pollo, Tacchino, ecc.) e **Filetti di Pesce**; costruita interamente in acciaio inox Aisi 304, permette la lavorazione di prodotti bagnati e salati (previo sgocciolatura e/o centrifuga degli stessi). Carico manuale prodotto su nastro in rete in acciaio inox. Gruppo di rigatura a due rulli rotanti a passo fisso da 13,5 mm. (o diverso - da stabilire all'ordine). La macchina è costruita secondo le norme CE attualmente in vigore, ed è corredata di manuale CE di uso e manutenzione. *Caratteristiche tecniche:*

- n° 02 Bruciatori (1 inferiore ed 1 superiore) a MICROFIAMMA, completi di tutta la strumentazione di controllo e sicurezza, per il corretto funzionamento. Potenza focolare max. 16.000 Kcal/h, composti da forza multigas a fiamma stabilizzata in acciaio, controllo della fiamma a ionizzatore (omologato), elettrovalvole di intercettazione (omologate per lenta accensione), accensione elettronica (quindi in assenza di fiamma pilota), filtro gas, stabilizzatore di pressione.
- n° 01 Aspiratore per gas combusti resistente alle alte temperature, compreso di depressostato aria per il consenso all'avviamento dei bruciatori
- n° 01 Miscelatore per gas combusti, per l'abbattimento delle alte temperature a monte dell'aspiratore.
- Motorizzazione nastro alimentare con motore da 0.37 HP.
- Rulli di rigatura in acciaio inox Ø 170 mm., passo di 13,5 mm. con temperatura regolabile tramite termoregolatore posto sul quadro elettrico.
- Rete inox con nastri di carico e scarico prodotto completamente e facilmente sfilabili per la pulizia / operazioni di manutenzione.
- Gruppo di regolazione rulli (operazione manuale).
- n° 01 Pulsante di emergenza montato sul quadro elettrico e n° 1 Pulsante di emergenza installato sul corpo macchina.
- Potenza installata 1 Kw.
- Il tutto montato su basamento con ruote.

## MICROFLAME GAS GRILL-MARKER mod. GSI03 - VERTICAL ROLLS

This machine, thanks to its planning characteristics and design, is suitable for marking **Peppers, Zucchini and Aubergines, Meat Fillets** (Chicken Fillets, Turkey Fillets) and **Fish Fillets**; it is entirely made of AISI 304 stainless steel and it allows to grill also wet and salted products (if previously centrifuged). The products are loaded manually on the stainless steel conveyor of the machine. The marking group is composed by 2 rotary rolls with fixed step of 13.5 mm. (or different step - to be agreed at the order). The machine is according to CE rules. *Technical features:*

- n° 02 Gas-Burners at MICROFLAME (1 upper burner and 1 lower burner), complete with the whole control and safety instrumentation for a correct operation. Firebox power: max. 16.000 Kcal/h; control of the flame by ionization device (homologated), electrovalves of interception (homologated for slow starting), electronic starting (i.e. in absence of mail flame), gas-filter, stabilizer of pressure.
- n° 01 Exhauster for burned gases which is resistant to high temperatures, including air pressure switch which allows burner starting.
- n° 01 Mixer for burned gases, in order to cool down the high temperatures above the exhauster.
- Motorization of the feeding conveyor by motor 0,37 HP.
- Grilling-marking rolls made of stainless steel Ø 170 mm. - Step: 13.5 mm. with adjustable temperature by thermoregulator placed on the electric board.
- Stainless steel net with easily disassemble product entrance and exit conveyors for cleaning and maintenance operations.
- Group for roll adjusting (manual adjusting).
- n° 01 Emergency button installed on the electric board and n° 1 Emergency button installed on the body of the machine.
- Installed power: 1 kW.
- The whole machine is assembled on a supporting base with wheels.

### Dati tecnici / Technical data :

- Potenza massima installata al focolare / Max. installed power at the firebox: 18 / 43 kW. (regolabile/adjustable)
- Umidità prodotto / Product humidity: tra 50% e 75% / between 50% and 75%.
- Consumo medio con gas METANO / Average gas consumption using METHANE gas (G20 - city gas) : about 6 mc/h.
- Consumo medio con gas GPL / Average gas consumption using LPG gas (G30) : about 3 mc/h.

### Caratteristiche quadro elettrico / Characteristics of the electric board :

- Quadro elettrico a norma con protezione IP65 / Electric board built according to rules - protection: IP65
- Intettuttore generale 0 - 1 / General switch 0 - 1
- N° 1 Termoregolatore digitale per il controllo e la variazione della temperatura / N° 1 Digital thermoregulators for the controlling and changing of the temperature
- Led luminosi di: line, marcia, arresto, allarme dei componenti montati / Lights of: line, machine operation, machine stop, alarm of installed components
- Selettori di: marcia, arresto, inclusione ed esclusione dei componenti montati / Selectors of operation, stop, inclusion and exclusion of the installed components
- Pulsanti di emergenza (n° 1 sul quadro elettrico + n° 1 sul corpo macchina) / Emergency buttons (one on electric board and one on body)

### Dimensioni / Dimensions :

- Altezza di carico / Loading height : 900 mm. circa/about
- Lunghezza totale / Total length : 2.500 mm. circa/about
- Larghezza totale / Total width : 1.900 mm. circa/about
- Altezza totale / Total height: 2.000 mm. circa/about
- Produzione / Output : 200/300 kg./h circa/about - valore indicativo / indicative value

### Consumo per ciascun bruciatore a gas / Consumptions for each gas-burner :

- Consumo Metano / Methane consumption: 3-4 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Consumo GPL / LGP consumption: 1,5 mc/h circa/about - cad. bruciatore / each burner
- Pressione / Pressure: 55 millibar
- Tipo di Gas / Type of Gas: GPL o METANO - LPG or City gas
- Pressione degli ugelli / Pressure of nozzles: 30 millibar



MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE  
MACHINES AND PLANTS FOR FOOD INDUSTRY



Dettaglio RULLI DI GRIGLIATURA



Detail of : GRILLING ROLLS



**GRIGLIATORE A GAS a microfiamma mod. GSI03**

**GAS GRILL-MARKER - microflame burners mod. GSI03**

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)

La 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 reserves the right to make all necessary alterations and technical improvements without notice

## MICROFLAME GAS GRILL-MARKER mod. GSI03 - VERTICAL ROLLS BRIEF TECHNICAL REPORT OF MAIN FEATURES

### USABLE GAS - GAS CONSUMPTIONS :

- Machine is equipped with 2 burners (1 upper burner and 1 lower burner) at MICROFLAME.
- Burners can run both by using LPG gas (G30) and city gas (Methane - G20) - to be established at the order.
- Indicative consumptions are included between 3 mc/h (G30) and 6 mc/h (G20) - total average consumptions / hour

### MARKING ROLLS TEMPERATURE :

- Temperature of marking rolls depends on gas arrival pressure the user has available on site.
- With the optimal gas arrival pressure of 60-65 millibar, roll temperature is included between 600° and 650°C.
- During production cycle, a entry gas constant pressure allows to keep temperature of rolls between 550° and 650°C according to product to be treated.

### PRODUCT MARKING :

- We remind that our gas GRILL-MARKER is not suitable to cook products but it only marks them with the typical "black strips" of cooking on a grate.
- Marking with strips of the products is obtained by passing products between the 2 rolls; distance between rolls can be adjusted according to thickness of products to be marked (from 0 to max. 80 mm.).
- Therefore, marking depth depends on adjusting of the distance between the rolls; of course, in order to obtain the best result, once you have adjusted the roll distance, it is absolutely necessary that during the whole production cycle the products to be marked have always the same thickness (for example: marking of sliced zucchini - slice thickness 10 mm. / all slices must have thickness 10 mm. or slightly bigger or smaller).
- Standard marking/strips foreseen on our grill-markers is: strip width 3,5 mm. - distance between a strip and the successive one 10 mm. (possibility to execute different marking rolls according to customer's peculiar exigencies).

### MACHINE HEATING & COOLING TIMES :

- Our gas grill-marker is the only machine on the market which is equipped with marking rolls made of AISI 304 stainless steel; this kind of rolls needs 90 minutes in order to reach the ideal working temperature and to uniform roll temperature.
- At the end of the production, we advise to let the machine running for a certain time (time can vary from 90 to 180 minutes), in order to allow conveyors to return at the original state (Remark: for this function, the machine is equipped with suitable TIMER that, once set time has been spent, switches the machine off automatically).

### CLEANING and MAINTENANCE :

- Product entrance and exit conveyors can be easily disassembled for cleaning and maintenance operations.
- Conveyors: once disassembled from machine body, you can wash them with water and suitable detergents.
- Marking rolls and Burners: in order to clean them, we recommend to use only compressed air and stainless steel brushes.

### HOURLY OUTPUT :

- Hourly output is an indicative value which cannot be guaranteed because it depends on many variable features (kind of product, marking the you want to obtain, set speed, product relative humidity, etc.).



## GRIGLIATORE A GAS a MICROFIAMMA mod. GSI03 - RULLI VERTICALI SCHEDA RIASSUNTIVA TECNICO-DESCRITTIVA

### GAS UTILIZZABILI - CONSUMI :

- La macchina è dotata di 2 bruciatori (1 superiore ed 1 inferiore) a MICROFIAMMA.
- I bruciatori possono lavorare sia con gas GPL (G30) sia con gas METANO (G20) - da stabilire al momento dell'ordine.
- I consumi indicativi di gas sono compresi tra i 3 mc/h (G30) e 6 mc/h (G20) - consumi totali / ora per entrambi i bruciatori.

### TEMPERATURA RULLI :

- La temperatura dei rulli di marcatura dipende dalla pressione di arrivo gas che l'utilizzatore ha a disposizione.
- Con la pressione ottimale di 60-65 millibar (arrivo gas), la temperatura dei rulli oscilla tra 600° e 650°C.
- Durante la produzione, l'arrivo del gas a pressione costante permette di mantenere la temperatura dei rulli entro i 550° e 650°C a seconda del prodotto da trattare.

### RIGATURA PRODOTTO :

- Ricordiamo che il nostro GRIGLIATORE non è idoneo alla cottura dei prodotti ma effettua la sola "marcatura-striatura" tipica della cottura sulla griglia.
- La rigatura-striatura dei prodotti viene ottenuta facendo passare il prodotto tra i 2 rulli; la distanza tra i rulli è regolabile in base allo spessore del prodotto da trattare (da 0 fino a max. 80 mm.).
- La profondità di marcatura viene quindi determinata in base alla regolazione della distanza tra i rulli; naturalmente per ottenere il risultato ottimale, una volta regolata la distanza tra i rulli, è indispensabile che durante l'intero ciclo di produzione, i prodotti siano tutti dello stesso spessore (per esempio: grigliatura di zucchine affettate - spessore fetta 10 mm. / tutte le fette dovranno avere spessore 10 mm. o di poco superiore o inferiore).
- Il tipo di marcatura-rigatura standard previsto sui nostri grigliatori è: larghezza riga 3,5 mm. - distanza tra una riga e la successiva 10 mm. (possibilità di realizzare rulli di marcatura differenti sulla base delle specifiche esigenze del cliente).

### TEMPI DI RISCALDAMENTO e RAFFREDDAMENTO MACCHINA :

- Il nostro grigliatore a gas è l'unica macchina attualmente in commercio che utilizza rulli di grigliatura in acciaio inox AISI 304; tali rulli necessitano di almeno 90 minuti per raggiungere la temperatura di lavoro ottimale ed uniforme.
- A fine produzione, consigliamo di lasciar accesa la macchina per un tempo che può variare da 90 a 180 minuti, in modo da permettere ai nastri di ritornare allo stato originale (N.B. Per questa operazione, la macchina è dotata di apposito TIMER che, trascorso il tempo impostato, spegne automaticamente la macchina).

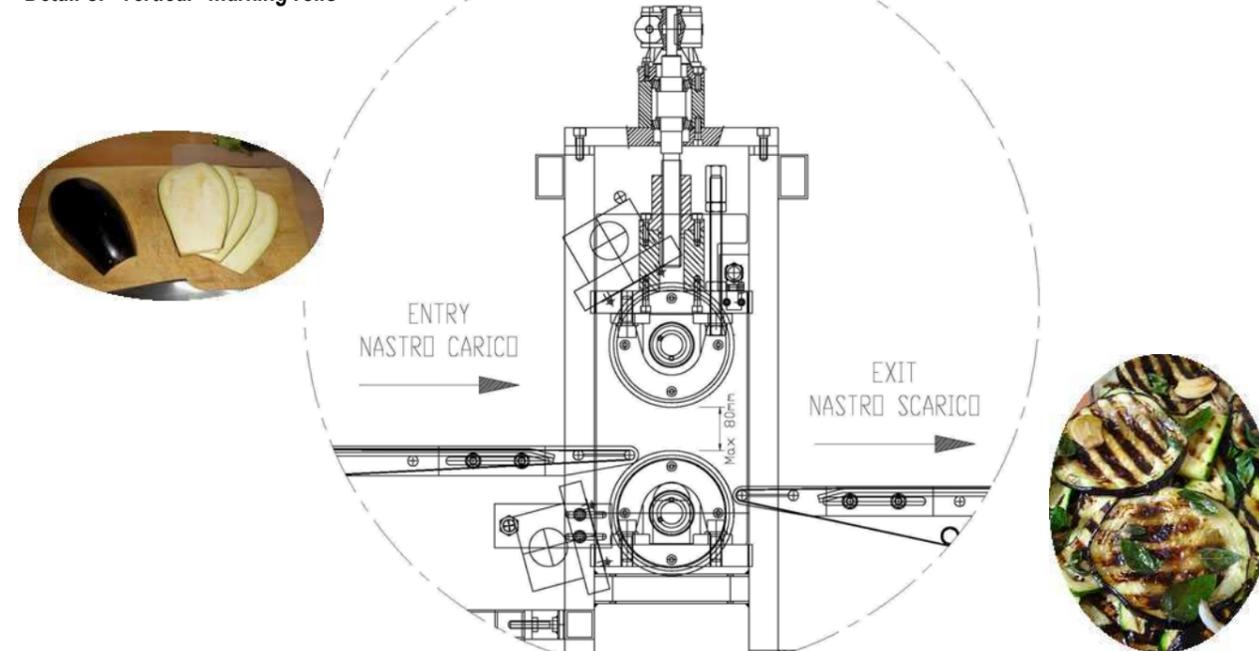
### PULIZIA e MANUTENZIONE:

- I nastri di carico e scarico prodotto sono facilmente sfilabili per le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Nastri: una volta smontati dal corpo macchina, possono essere lavati con acqua e detergenti appositi
- Rulli di marcatura e Bruciatori: per la pulizia, raccomandiamo di utilizzare solo aria compressa e spazzole in acciaio

### PRODUZIONE ORARIA :

- La produzione oraria è un dato indicativo che non può essere garantito in quanto dipende da molteplici fattori (tipo di prodotto, grigliatura che si vuole ottenere, velocità impostata, umidità relativa del prodotto, etc.).

### Particolare rulli di marcatura "verticali" - Detail of "vertical" marking rolls



La 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 reserves the right to make all necessary alterations and technical improvements without notice

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/)