

Volumetric Pneumatic **FILLER**



DOSEUR
pneumatique volumétrique

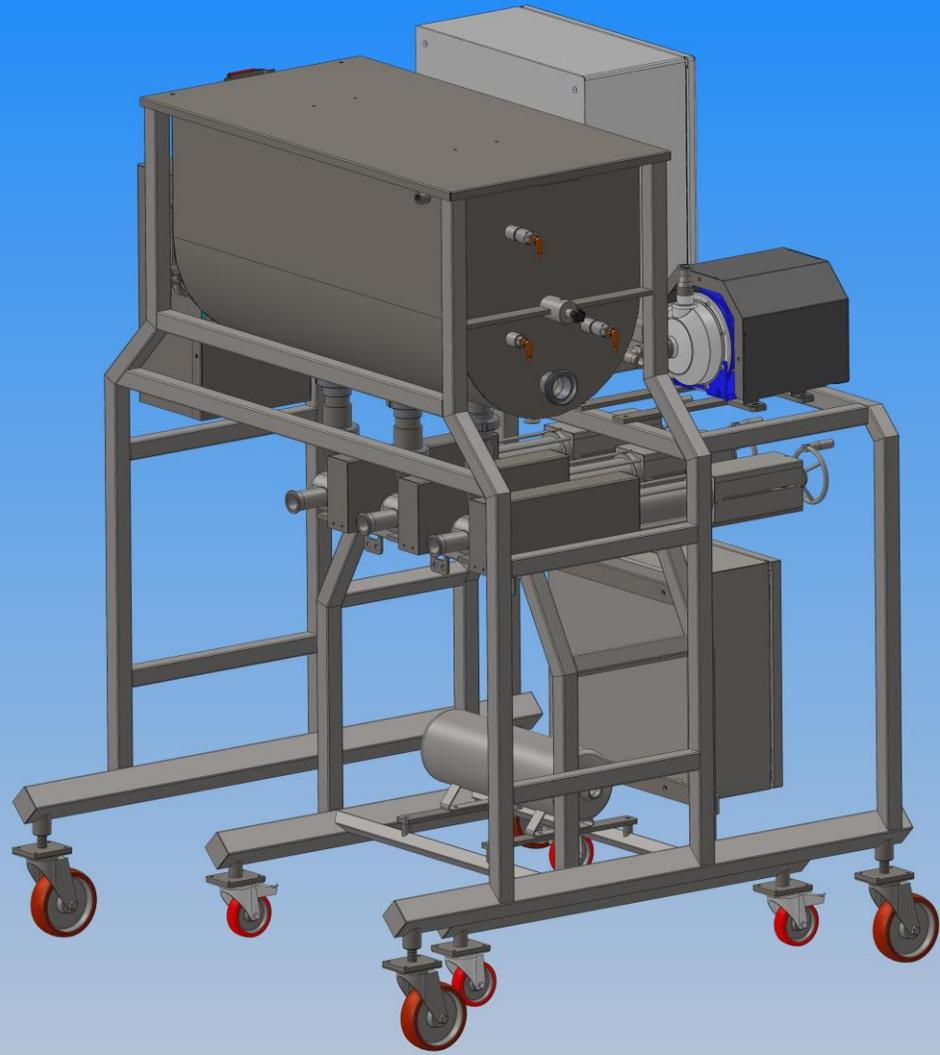
Pneumatic Volumetric
Filler
with 2, 3, 4
or more pistons
for sauces, soups with
particles, melted cheese,
jams, paté, babyfood, ...

Doseur Volumétrique
Pneumatique avec 2, 3, 4
ou plusieurs pistons
pour sauces, soupes avec
marquants, fromage
fondu, confitures, paté,
nourriture pour bébé, ...



Range / Gamme :

Piston Mod.	Filling vol. / Vol. de dosage Min. – Max.	Air consumption Besoin en Air
GS35-PN	8 cc – 40 cc	9 NI/cycle/piston
GS70-PN	15 cc – 70 cc	9 NI/cycle/piston
GS170-PN	30 cc – 168 cc	8 NI/cycle/piston
GS350-PN	40 cc – 345 cc	11 NI/cycle/piston
GS650-PN	80 cc – 650 cc	11 NI/cycle/piston
GS1000-PN	130 cc – 1090 cc	11 NI/cycle/piston
GS1500-PN	150 cc – 1600 cc	24,5 NI/cycle/piston
GS2700-PN	250 cc – 2900 cc	25,5 NI/cycle/piston
GS3500-PN	350 cc – 3500 cc	32,5 NI/cycle/piston
GS5000-PN	450 cc – 5700 cc	53,5 NI/cycle/piston



Main Technical Features:

- Entirely made of STAINLESS STEEL and certified food contact materials
- Possibility of customized design; number of the filling pistons: 2 to 6 (to be defined according to the project)
- Independent adjustable filling volume of each piston: min. 30 cc – max. 5700 cc / cycle (according to model)
- Air operated piston filler
- Heated mixing hopper with double wall for water or diathermic oil (*)
- Pump for the circulation of the liquid in the jacket
- Pneumatic panel with controls for the filler operation
- Electrical panel with PLC and Touch-Screen to control and set the mixing hopper

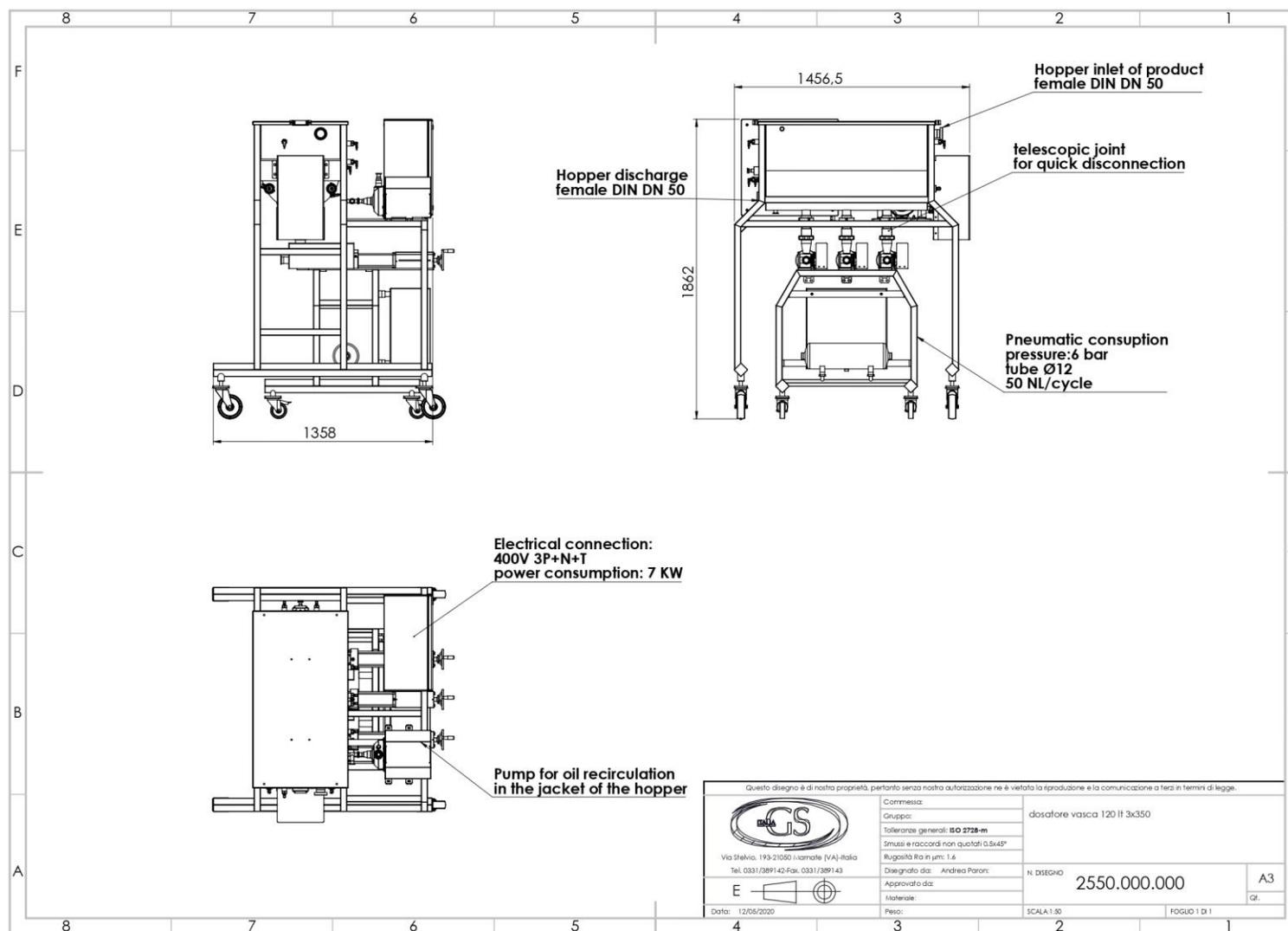
(*) availability of various types of hoppers according to products and filling conditions

Caractéristiques techniques:

- Entièrement en ACIER INOXYDABLE et matériaux alimentaires certifiés
- Possibilité de conception personnalisée; nombre de pistons et buses de dosage: 2 à 6, à définir en fonction du projet
- Volume de dosage à réglage indépendante pour chaque piston: min. 30 cc – max. 5700 cc / cycle (suivant le modèle)
- Remplisseuse à piston pneumatique
- Trémie de mélange chauffée à double paroi pour contenir d'eau ou huile diathermique (*)
- Pompe pour la circulation du liquide dans la chemise
- Panneau pneumatique avec commandes pour le doseur
- Armoire électrique avec Automate et Ecran tactile pour contrôler et régler la trémie de mélange

(*) disponibilité de divers trémies en fonction des produits et des conditions de dosage





TECHNICAL DATA:

See the drawing

No. of filling pistons/nozzles:
2 to 6 (depending of the model)

Speed: 10 to 30 cpm
(depending on product features and filler configuration)

Weight: ~ 400 to 800 kg
(according to the filler configuration)

DONNEES TECHNIQUES:

Voir le plan

No. de pistons/buses de dosage: **2 à 6** (suivant le modèle)

Cadence: 10 à 25 cpm
(suivant les produits à doser et la configuration du doseur)

Poids: ~ 400 à 800 kg
(suivant la configuration de la machine)

*The overall dimensions and technical data are to be considered indicative and could undergo variations in the definition of the machine design.
Les dimensions et les données techniques doivent être considérées comme indicatives et pourraient subir des variations dans la définition de la conception de la machine.*



**WE FILL FOOD,
YOU FEEL GOOD.**

VOLUMETRIC FILLER with several heads/pistons: high quality machine with optimized design for the best performance, long life, ergonomics, sanitization, and disassembly for maintenance.

DOSEUR VOLUMETRIQUE à plusieurs pistons: machine de haute qualité avec une conception optimisée pour les meilleures performances, longue durée de vie, ergonomie, désinfection et démontage pour la maintenance.

G.S. ITALIA S.r.l.

Via Stelvio 193 – 21050 Marnate (VA) – Italia – Tel. +39 0331 389142 – info@gsitalia.com – www.gsitalia.com