

FILLUP DOSATORE VOLUMETRICO PNEUMATICO

I dosatori FILLUP di GS Italia sono pratici e facili da utilizzare. Grazie al sistema di sollevamento pneumatico è possibile avere le altezze di lavoro variabili; oltre che avere un'altezza comoda per il carico della tramoggia.

Il monoblocco è montato su ruote e dotato di una maniglia per un facile spostamento. La macchina è a funzionamento completamente pneumatico e può essere equipaggiata con tutti i tipi di Dosatori prodotti da GS Italia fino alla taglia massima di 1000cc.

I Dosatori FILLUP sono costruiti interamente in Acciaio Inox AISI 304 (disponibile su richiesta per le parti a contatto con il prodotto in AISI 316L)

È possibile dosare prodotti a temperature variabili fra +4 - +95°C (40° - 205°F)
Semplici da lavare perché dotati di connessioni Clamp a collare a smontaggio rapido. Tutte le parti possono essere lavate e sanificate ad alta temperatura.

Sono disponibili molti optional da poter collegare al dosatore quali:

- Ugelli di dosaggio per vari tipi di prodotti (liquidi – pastosi – con e senza pezzi fino ad un massimo di 20/25mm)
- Ugelli a Pistola da tenere comodamente fra le mani per il dosaggio su tavoli o carrelli
- Piatto di centratura da posizionare sotto l'uscita dell'ugello per l'appoggio di contenitori da riempire (quando si utilizza il dosatore senza la pistola manuale)
- Tramoggia con piccoli agitatori pneumatici utili per mantenere i prodotti sgranati o miscelati

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- **Disponibile a partire dal mod. GS35 (max. 40cc/ciclo) fino al mod. GS1000 (max. 1090cc/ciclo)**
- **Capacità tramoggia: 13 litri o 45 litri (a scelta)**
- **Possibilità di abbinare vari ugelli di dosaggio, compreso ugello con comando a pistola**
- **Funzionamento esclusivamente pneumatico**
- **Su richiesta, elettrovalvola 24V dc per funzionamento in automatico con scambio segnali con confezionatrice o linea di produzione**



MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY
SINCE 1982

FILLUP

VOLUMETRIC PNEUMATIC FILLER
DOSATORE VOLUMETRICO PNEUMATICO



G.S. Italia S.r.l.
Via Stelvio 193
I-21050 Marnate (VA)

(+39) 0331 389 142
info@gsitalia.com
www.gsitalia.com

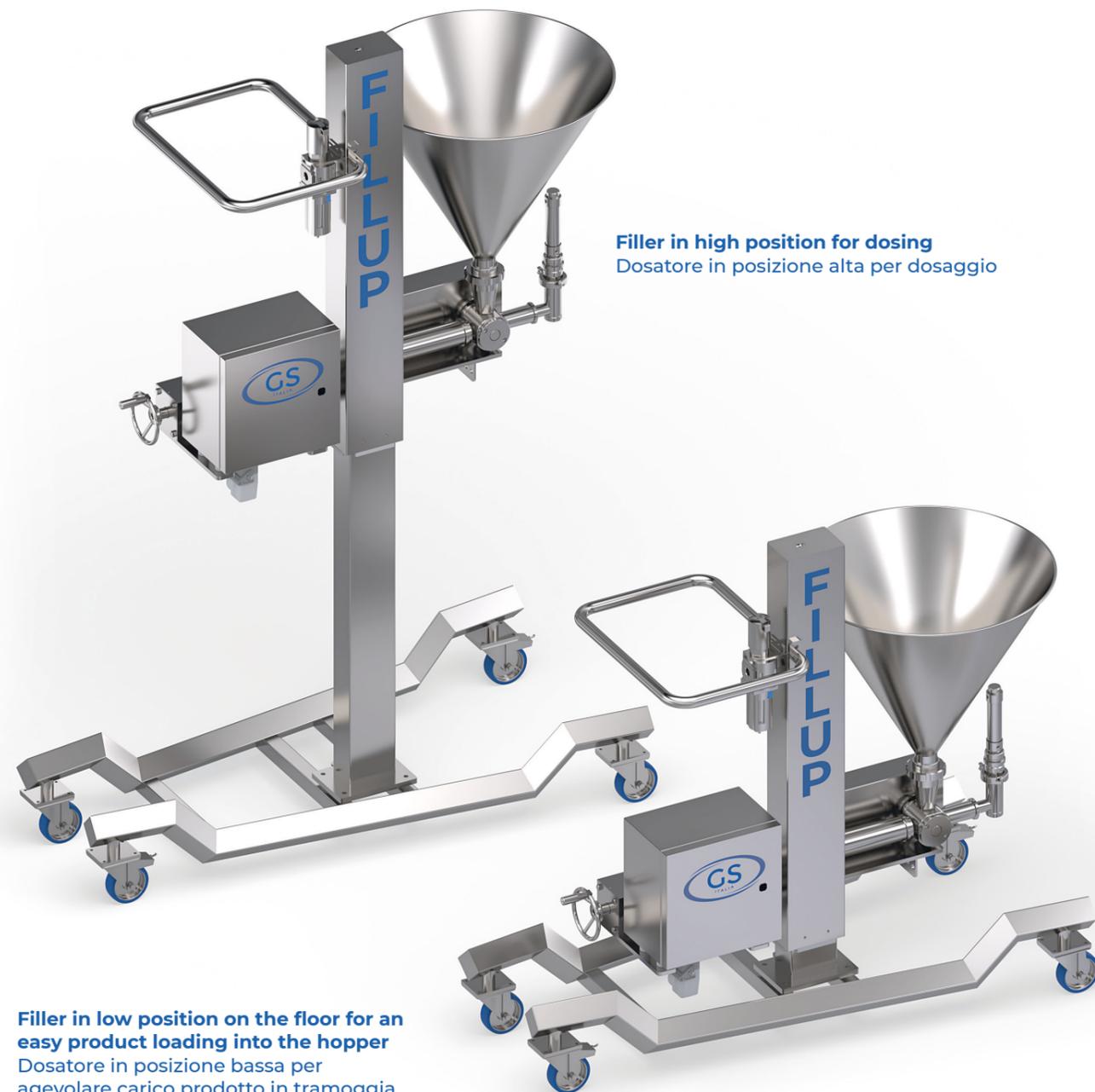
**WE FILL FOOD
YOU FEEL GOOD**

gsitalia.com

FILLUP VOLUMETRIC PNEUMATIC FILLER

GS Italia's FILLUP fillers are practical and easy to use. Thanks to the pneumatic lifting system, it is possible to have variable working heights, as well as a comfortable height for loading the hopper. The monoblock is mounted on wheels and equipped with a handle for easy movement. The machine is completely pneumatically operated and can be equipped with all types of Dosing Units produced by GS Italia up to the maximum size of 1000cc.

FILLUP dosing units are made entirely of AISI 304 stainless steel (available on request for parts in contact with the product in AISI 316L). It is possible to dose products at temperatures ranging between +4 - +95°C (40° - 205°F). Easy to wash because they are equipped with Clamp connections for quick disassembly. All parts can be washed and sanitized at high temperature.

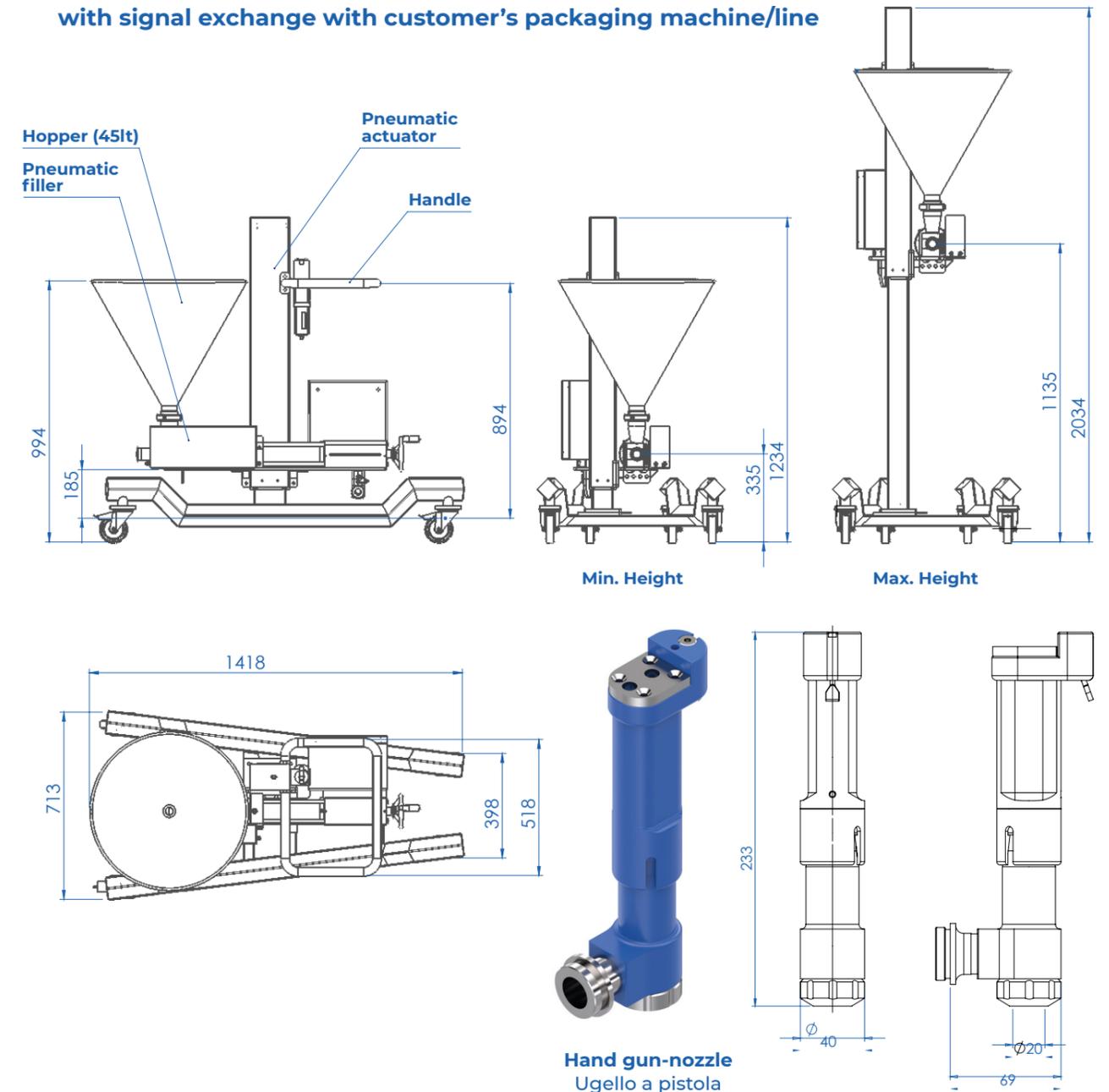


Filler in high position for dosing
Dosatore in posizione alta per dosaggio

Filler in low position on the floor for an easy product loading into the hopper
Dosatore in posizione bassa per agevolare carico prodotto in tramoggia

MAIN FEATURES

- Available from model GS35 (max. 40cc/cycle) up to model GS1000 (max. 1090cc/cycle)
- Hopper capacity: 13 litres or 45 litres (at choice)
- Possibility of combining various dosing nozzles, including hand gun-nozzle
- Entirely pneumatically operated
- On request, 24V dc solenoid valve for automatic operation with signal exchange with customer's packaging machine/line



Many ancillary are available to be connected to the filler such as:

- Dosing nozzles for various types of products (from liquid to high viscosity products, without or with pieces up to max 20/25mm)
- Gun nozzles to be held comfortably in the hands for dosing on tables or trolleys
- Plate with centering device to be positioned under the nozzle outlet, to hold the container to be filled (when using the filler without the manual gun)
- Hopper with small pneumatic agitator useful for keeping the products mixed