

Omogeneizzatore / Emulsionatore

GS-OMO-S / Produzione maionese e salse: 600-800 kg./ora

Interamente realizzato in acciaio INOX AISI 304/316. Tramite una speciale pompa omogeneizzante, assicura una perfetta miscelazione di salse quali: maionese, salsa rosa, salsa tonnata, vinaigrette e paste semidense.

Composto da 2 serbatoi laterali cad. da lt. 75 completi di valvola per il carico dell'olio e da 1 serbatoio centrale da 160 lt. per la miscelazione degli ingredienti. Completo di raschiatore interno per la pulizia delle pareti; pannello INOX separato con comandi e Inverter, grado di protezione IP65.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Produzione	600-800 kg./ora (maionese)
Capacità Batch	100 kg.
Dimensioni	1850 × 1300 × 1550 mm.
Peso	435 kg.
Potenza Installata	8,5 kW.
Alimentazione Standard	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

Produzione a freddo di batch da 100kg di prodotto ogni 3/4 minuti (tempo di miscelazione). Possibilità di equipaggiare la macchina di base con tubo di scarico automatico prodotto e valvola attuata a tre vie. La capacità produttiva oraria può variare sensibilmente a seconda della velocità dell'operatore addetto all'utilizzo della macchina.

Monoblocco Omogeneizzatore con Contaltri

GS-OMO-M / Produzione maionese e salse: 600-800 kg./ora

Omogeneizzatore montato su telaio Monoblocco INOX con sistema automatico di carico liquidi ai serbatoi della macchina tramite contaltri e pompe di carico. Possibilità di dotare il Monoblocco di contaltri per acqua, olio e aceto — numero contaltri e pompe a scelta, in base a esigenze produttive di ciascun cliente.

Pannello elettrico con PLC e Touch Screen con interfaccia operatore user-friendly per la programmazione dei parametri e memorizzazione ricette per facile recall. Scarico automatico batch prodotto finito tramite valvola attuata a 3 vie montata su tubo di scarico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Produzione	600-800 kg./ora (maionese)
Capacità Batch	100 kg.
Dimensioni	1750 × 2000 × 1320 mm.
Peso	750 kg.
Potenza Installata	10 kW.
Alimentazione Standard	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

Produzione a freddo di batch da 100kg di prodotto ogni 3/4 minuti (tempo di miscelazione). La capacità produttiva oraria può variare sensibilmente a seconda della velocità dell'operatore addetto all'utilizzo della macchina.



MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY
SINCE 1982

HOMOGENIZERS OMOGENEIZZATORI

FOR MAYONNAISE AND SAUCES
PER MAIONESE E SALSE



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

DESIGNED AND MANUFACTURED IN ITALY

Homogenizer / Emulsifier

GS-OMO-S / Mayonnaise and sauces production: 600-800 kg./hour

Entirely made of AISI 304/316 stainless steel; thanks to its special homogenizing pump, it guarantees a perfect production of sauces like: mayonnaise, cocktail sauce, tuna-fish sauce, vinaigrette, and semi-dense products.

It is composed by no. 2 lateral tanks for oil, each with capacity of 75 l. complete with valve and no. 1 central tank with capacity 160 l. for the mixing process.

It is equipped with an internal scraper for cleaning of the wall; stainless steel separate panel with Inverter, protection degree IP65.



TECHNICAL FEATURES

Output	600-800 kg./hour*
Batch production	100 kg.
Dimensions	1850 × 1300 × 1550 mm.
Weight	435 kg.
Installed Power	8,5 kW.
Standard power supply	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

* Data based on mayonnaise production / The output can vary depending on the operator's skill.

Cold processing: 100 kg/batch every 3/4 minutes (emulsifying time).

Possibility to equip the standard Homogenizer / Emulsifier with a three-way valve mounted on the discharge pipe, for automatic unloading of the ready product.

Monoblock Homogenizer with Flow-Meters

GS-OMO-M / Mayonnaise and sauces production: 600-800 kg./hour

Homogenizer mounted on a AISI 304 stainless steel monoblock frame with automatic system for loading the liquids to the machine tanks by means of flow-meters and transferring pumps.

Electric panel with PLC and Touchscreen with user-friendly operator interface for parameter setting and recipe storing for easy recall.

Automatic unloading of the ready product batch by means of a three-way valve mounted on the discharge pipe.



TECHNICAL FEATURES

Output	600-800 kg./hour*
Batch production	100 kg.
Dimensions	1750 × 2000 × 1320 mm.
Weight	750 kg.
Installed Power	10 kW.
Standard power supply	400V 50/60 Hz 3p + N + T + PE

* Data based on mayonnaise production / The output can vary depending on the operator's skill.

Cold processing: 100 kg/batch every 3/4 minutes (emulsifying time).

Possibility to equip the Monoblock Homogenizer with flow-meters for water, oil, and vinegar. Number of flow-meters and pumps to be agreed according to the productivity requirements of each customer.