



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

**Ugello otturatore verticale salvagoccia smontabile - pneumatico** - (Accessorio a richiesta, secondo necessità e prodotti da dosare)

**NO-drop disassemble pneumatic vertical NOZZLE** (Accessory on demand, according to needs and products to be filled )



**Piatto d'appoggio-contenitori**  
(OPTIONAL a richiesta)

**Top to lay tray/bottle**  
(OPTIONAL on demand)



**Ugello otturatore orizzontale tagliafilo - pneumatico** - (Accessorio a richiesta, secondo necessità e prodotti da dosare)

**CUT-OFF pneumatic horizontal NOZZLE**  
(Accessory on demand, according to needs and products to be filled )

**DOSATORE da BANCO**– dosatore volumetrico pneumatico per prodotti: liquidi, semi-densi e pastosi

**DOSING UNIT for TABLE**– pneumatic volumetric filling unit for liquid, semi-thick and pasty products

## DOSATORE da BANCO

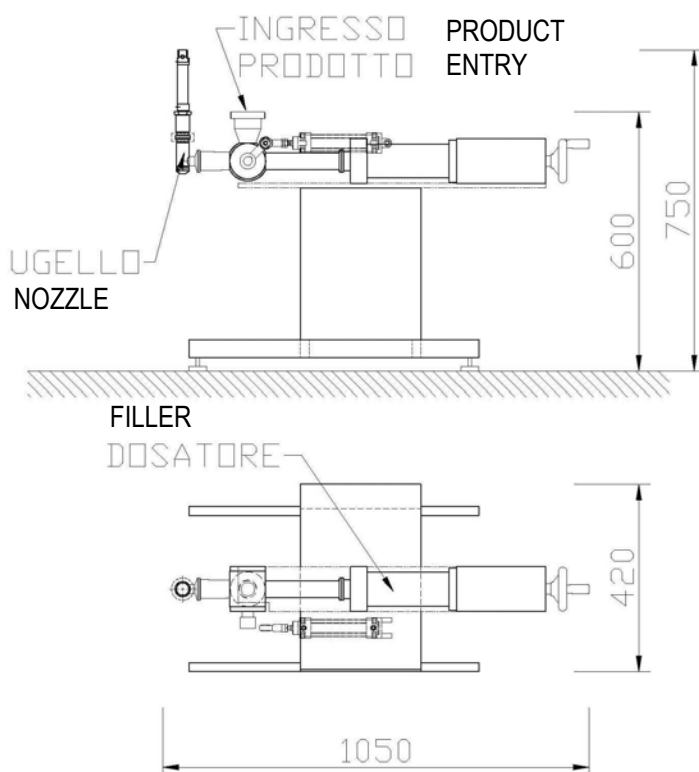
Dosatore volumetrico a funzionamento pneumatico, adatto per il dosaggio di prodotti liquidi, semi-densi o pastosi :

- Versione "**DA BANCO**" per appoggio su tavolo/carrello del cliente
- **Regolazione della dosata** a mezzo **volantino filettato** con riferimento a scala graduata
- Funzionamento: Manuale a pedale e/o Automatico
- **Tramoggia** in acciaio inox, lucidata internamente a specchio – capacità: 13 litri ca. (*volume standard – altri volumi a richiesta*)
- **Cilindro dosante** in acciaio inox lappato
- **Pistone dosatore** in acciaio inox
- **Guarnizioni speciali** in rulon alimentare : guarnizioni speciali in materiale atossico di lunga durata e resistenza fino ad alte temperature (*possibilità di dosare prodotti fino a 100°C*).
- **Finecorsa dosata** (microswitch): anche a grandi velocità, permettono che lo scambio tra aspirazione e mandata (che fa ruotare la testa per lo scarico del prodotto) avvenga solo quando il pistone ha totalmente compiuto la sua corsa garantendo così l'assoluta e costante precisione della dosata.
- **Impianto pneumatico**: per il funzionamento del dosatore è necessaria solo aria compressa a 6 bar – consumo : ca. **190 NL/minuto**. Non è necessario lubrificare il dosare poiché tutte le sue parti sono autolubrificate.
- I modelli: 50 - 70 - 100 - 170 - 200 e 300GR. vengono eseguiti nella versione "**SM - a smontaggio rapido**" con attacchi **tri-Clamp** per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.

## DOSING UNIT for TABLE

Volumetric pneumatic filling unit for liquid, thick and pasty products:

- Installed on a stainless steel **base** at floor with 4 wheels (2 with brakes)
- **Adjustable filling capacity**: up to max. 500 cc. by means of a **threaded wheel** with reference to graduated scale
- Operation: Manual by pedal and/or Automatic operation
- Standard stainless steel conic **hopper**, polished inside – volume 30 l. (*other volumes upon request*)
- **Dosing cylinder** made of lapped stainless steel
- Stainless steel **dosing piston**
- **Special rulon joints**, suitable for foodstuffs: non-toxic joints made of special material for a long life and high resistance up to max. product temperature 100°C
- **Stroke-end**: special microswitches that allow to work at high speeds with absolute and constant filling accuracy due to the fact that product is filled only when piston has totally accomplished its course.
- **Pneumatic installation**: for filling unit operation it's necessary only compressed air at 6 ATM – consumption about **190 NL/min**. There is no need of lubrication because its components are self-lubricating.
- Table-Filler models: 50 - 70 - 100 - 170 - 200 and 300GR. are manufactured in "**SM**" version - i.e. **quickly and easily disassembled** (without tools) for cleaning and maintenance operations, thanks to **rapid CLAMP connections**.



Dimensioni indicative  
Indicative dimensions

**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/)