



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

Rivenditori esclusivi per l'Italia dei prodotti :

Agent/Reseller for Italy of machinery:

MULTI-FILL. 
DOSATORI VOLUMETRICI

DOSATRICI VOLUMETRICHE per pasta, riso, frutta, verdure
(più in generale: prodotti freschi, cotti o IQF)

VOLUMETRIC POCKET FILLERS for pasta, rice, fruits, vegetables
(in general: fresh, cooked or IQF products)



ITALIA GS

MPF Sistemi di dosaggio

Il nome MPF viene utilizzato per indicare “Multi-Purpose Filler” (Dosatore Multi-Prodotto). Si tratta dosatrici con speciali tasche volumetriche adatte per il dosaggio di svariati prodotti.

Il design compatto di queste macchine permette l’implementazione con numerosi modelli di confezionatrici in continuo o intermittenti, orizzontali o verticali, oppure mediante nastri trasportatori progettati su misura per gestire contenitori di varie forme.

L’accuratezza della dosata ottenuta dipende dal tipo di prodotto, ma è sempre di grande precisione soprattutto rispetto ad altri metodi tradizionali di riempimento. Le macchine coprono una vasta gamma volumi / pesi a seconda della configurazione delle stesse e della densità dei prodotti trattati.

L’estrema versatilità combinata con la qualità dei migliori componenti elettronici/meccanici utilizzati nonché l’accuratezza nella costruzione/assemblaggio di queste macchine, garantiscono elevate prestazioni a costi decisamente contenuti.

Tutti i modelli vengono realizzati rispettando gli standards ed i requisiti delle principali istituzioni normative come USDA/FDA, ANSI, e CE.



MPF Particulate Filling Systems

The name MPF stands for Multi-Purpose Filler. It is a volumetric pocket filler.

The compact design of the machines permits combinations with almost any container conveying systems, continuous or intermittent, horizontal or vertical bagging machines, or a custom-made conveyor designed to hold a given shape of containers.

The accuracies achieved depend on the kind of product filled, but are highly accurate and in all cases far better than other traditional filling methods can provide. The machines can reach a wide range of filling volumes/weights depending on the configuration of the machines and product densities.

Versatility in all directions, combined with high quality workmanship, high performance standards and utilization of the newest high-tech electronics and mechanics has been the basic idea in the design of the MPF filling machines.

All models meet the requirements of the major regulatory institutions such as USDA/FDA, ANSI, and CE requirements.



Prodotti trattabili con le nostre Dosatrici

Le dosatrici MPFS dosano, senza sporcare, porzioni precise di un'ampia gamma di prodotti di natura delicata e normalmente difficili da trattare. I volumi dosati sono costantemente precisi e l'aspetto del prodotto è eccellente: un must nel mercato attuale!



Products Filled with our Fillers

The MPFS dispenses clean, accurate portions of a wide variety of delicate, difficult-to-handle products. Fill volumes are consistently precise and product appearance is excellent--a must in today's product market.

- **Pasta (lunga e corta)**

Sbiancata, cotta

Compreso - ma non solo :

- spaghetti
- fettuccine (linguine)
- tortellini
- ravioli



- **Pasta (short and long)**

Blanched, cooked

Including but not limited to:

- spaghetti
- fettuccini (linguini)
- tortellini
- ravioli

- **Riso**

Secco, sbiancato, cotto, IQF, fritto

- **Rice**

Dry, blanched, cooked, IQF, fried

- **Insalate**
- **Salads**



- **Verdure**

Tagliate in pezzi, cubettate, a filetti, a fette, sbiancate, IQF, fresche

- **Vegetables**

Cut, diced, shredded, sliced, blanched, IQF, fresh



- **Frutta**

Tagliata in pezzi, cubettata, a fette, IQF, fresca

- **Fruits**

Cut, diced, sliced, IQF, fresh



- **Farciture per pizza**

Mix di carni/verdure

- **Pizza Toppings**

Meat/vegetables mix

- **Carni / Pesce**

- cotte (in pezzi, cubetti, strisce, etc.)
- surimi
- gamberi, tonno

- **Meat**

- *Cooked (cut, diced, strips, etc.)*
- *Surimi*
- *Shrimp, tuna*

Modello Semi-Automatico Semi-Automatic Model

La dosatrice MPFMP-060 è adatta per l'utilizzo in linee di piccola-media produzione, laboratori di ricerca e sviluppo, e per funzionamento come impianto pilota.

E' in grado di arrivare a 50-60 cpm, a seconda del prodotto, del volume da riempire, del tipo di contenitore, della configurazione della linea, e della velocità dell'operatore addetto al suo utilizzo.

Questa macchina è una versione semiautomatica dei nostri sistemi MPFS. Il prodotto viene caricato nella tramoggia superiore e viene alimentato manualmente nel tubo di dosaggio da un operatore.



The MPFMP-060 is ideally suited for lower speed production lines, research and development labs, and pilot plant operations.

It is rated at speeds up to 50-60 cpm, depending upon the product, volume to fill, container, line configuration, and operator.

This machine is a semi-automatic version of our MPFS systems. The product is loaded into the top pan and manually fed to the filling tube by an operator.



MPFMP-060 front view
*Shown with optional spare parts rack



MPFMP-060 rear view
*Shown with optional spare parts rack

MPFMP-060 - vista frontale e posteriore *Foto con carrello optionale porta-attrezzi/tasche

Modelli Automatici

Automatic Models

Il prodotto viene caricato nella tramoggia della dosatrice tramite un nastro trasportatore che è parte integrante della macchina. Dalla tramoggia il prodotto passerà quindi automaticamente alla testa dosante. Due macchine possono essere utilizzate insieme per il dosaggio di 2 prodotti diversi all'interno dello stesso contenitore su un'unica fila (per esempio: riso o pasta, e poi verdure) oppure - grazie ai nostri "sistemi di distribuzione" - una sola macchina può essere utilizzata su una linea di produzione a 2 o più file per il dosaggio dello stesso prodotto in più contenitori che avanzano uno accanto all'altro.

The product is loaded into the hopper and a conveyor meters the product to the filling head. Two machines can be used in combination for in-row filling of two different products (such as rice or pasta and vegetables) into the same container or over a 2-lane production line (or multiple lanes) to fill the same product into side-by-side containers.

- Dosatrice volumetrica mod. **MPFSH-075**. Produzione max.: fino a 75 cpm (subordinata al tipo/i di prodotto/i da trattare, volumi da dosare, e configurazioni linea). Questa macchina può essere eventualmente modificata in futuro (dopo l'acquisto) per aumentarne la capacità produttiva e raggiungere il mod. MPFSC-120.
- *MPFSH-075 pneumatic filling system. Speeds up to 75 cpm can be obtained depending on product, fill volumes and container line configurations. This system can be upgraded to a MPFSC-120 for higher speeds at a later date.*



- Dosatrice volumetrica **MPFSC-120** con PLC Allen Bradley. Produzione max.: fino a 120 cpm (subordinata al tipo/i di prodotto/i da trattare, volumi da dosare, e configurazioni linea).
- *MPFSC-120 filling system with an Allen Bradley PLC. Speeds up to 120 cpm can be obtained depending on product, fill volumes, and container line configurations.*

Questi modelli possono essere dotati di "sistemi di distribuzione" prodotto in contenitori su più file. Da un'unica testa di dosaggio, il prodotto può essere dosato in 2, 3, 4, 6 o 8 contenitori/ciclo.

These systems can be adapted with distribution systems. From a single filling head, the product can be distributed to 2, 3, 4, 6 or 8 containers in one cycle.

Sistemi di Distribuzione da abbinare a nastri multi-file oppure a confezionatrici verticali

Distribution Systems for Multi-Lane Horizontal Conveyors or Vertical Form-Fill-Seal Machines



I nostri sistemi di distribuzione sono progettati per vincere la sfida di dosaggio di prodotti difficili da trattare come riso, pasta (lunga e corta), verdure, frutta ed insalate surgelate. Siamo in grado di dosare anche prodotti secchi di piccole dimensioni come cereali ed alimenti per animali domestici su linee di trasporto di contenitori a più file.

Our distribution systems are designed to meet the challenge of distributing hard-to-fill products

such as cooked rice, pasta (long and short goods), vegetables, fruits, and refrigerated salads. We can also fill sized particulate dry products like cereal and pet food into horizontal, intermittent multi-lane conveying systems.

I sistemi di distribuzione vengono personalizzati per soddisfare le varie configurazioni delle linee esistenti di ciascun cliente. Questi stessi sistemi possono essere installati anche sulle varie macchine formatrici-riempitrici-sigillatrici verticali per buste.



The distribution systems are custom built to accommodate various line configurations. This principle can also be applied to the in-feed supply of various vertical, pre-form type pouch machines.

Le porzioni vengono dosate da un'unica testa di dosaggio in più contenitori (per esempio: in 2, 3, 4, 6, o 8 buste). A seconda della configurazione del modello scelto, il prodotto può essere dosato fino alla velocità max. di 12-15 cicli / minuto.

Portions are distributed from one filling head into multiple locations (e.g. 2, 3, 4, 6, or 8 pouches). Depending on the configuration of the pattern selected, product can be filled at speeds up to 12-15 cycles per minute.

Questi sistemi di dosaggio sostituiscono: la manodopera necessaria per il carico manuale dei prodotti nei contenitori, le dosatrici multi-teste e/o i dosatori dotati di meccanismi complessi come tazze, deviatori, scivoli, canali vibranti e nastri. Inoltre, necessitano di poco spazio sulla linea e, grazie al dosaggio accurato e pulito del prodotto all'interno del contenitore, i rischi di contaminazione durante la sigillatura e la rilavorazione sono ridotti al minimo.

These systems replace hand-placing of the product into containers, multiple filling heads, and/or complicated depositor mechanisms such as buckets, cups, flappers, diverters, chutes, vibrators, and belts. They require little space on the line. As product is placed cleanly into the container, seal contamination and re-work are minimized.

Flessibilità dei nostri sistemi

I nostri sistemi di distribuzione possono essere usati in combinazione con i nostri dosatori volumetrici, pesatrici multi-testa, oppure sistemi di dosaggio/porzionatura come alimentatori a canali vibranti, pesatrici, dosatrici rotanti a tasche, etc.

I nostri sistemi di distribuzione vengono installati sopra la linea di trasporto contenitori. Un supporto di acciaio inox, contenente tutti i componenti elettrici e pneumatici, viene posizionato su un lato del nastro della linea.

Stand-alone Systems Offer Flexibility

The distribution systems can be used in combination with our volumetric fillers, multi-head scaling machines, or other portioning systems such as vibrator feeders, weighing or scaling machines, rotary pocket fillers, or counting machines.

Our distribution systems are mounted on top of the container conveyor line. A stainless steel enclosure is mounted on the side of the container conveyor line. It holds all electrical and pneumatic components.

Aggiornamenti ed Innovazioni

La politica Multi-Fill, Inc. è rivolta a mantenere i propri prodotti tecnologicamente all'avanguardia grazie ad una costante innovazione e miglioramento degli stessi. Attualmente, tenuti anche in considerazione i feedback ricevuti dai propri clienti, è in grado di offrire le seguenti opzioni ed accessori :



Upgrades and Innovations

Multi-Fill, Inc. is dedicated to staying on the cutting edge of technology through constant innovation and product improvements. We offer the following upgrades and options, currently available as a result of feedback from our customers:

1. Sistema a sgancio rapido del nastro delle dosatrici automatiche :

Non sono necessari attrezzi per allentare la tensione sul nastro e togliere il nastro stesso.

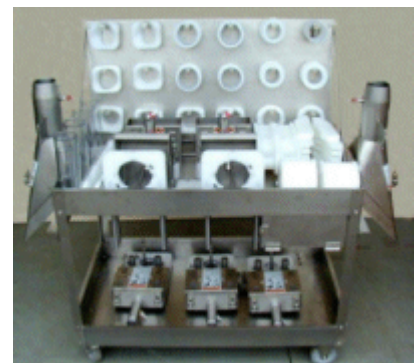
Belt quick release system:

No tools required to release tension on the belt and remove the belt.

2. Carrello porta-pezzi/accessori

Come optional è consigliato l'acquisto di un carrello porta-pezzi/accessori per ciascuna dosatrice. Tutte le parti rimovibili ed intercambiabili della dosatrice possono essere posizionate su questo carrello, facilitando così le operazioni di pulizia e manutenzione della macchina.

Il carrello è realizzato in acciaio inox ed è dotato di una serie di ganci e barre per appendere le varie parti della dosatrice. E' su ruote in modo da facilitarne lo spostamento e può essere dotato anche di una cassetta opzionale porta-attrezzi.



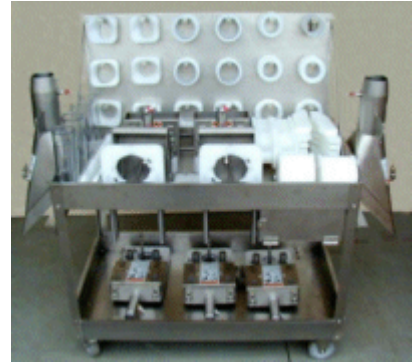
Vantaggi:

- Evitare la perdita delle parti/componenti della macchina
- Evitare eventuali danni dei pezzi
- Evitare la contaminazione dei pezzi (i pezzi vengono tenuti lontano dai batteri)
- Efficiente stoccaggio dei pezzi
- Questo robusto carrello è l'ideale per mantenere i componenti della dosatrice a portata di mano e velocizzare così le operazioni di smontaggio e rimontaggio

Parts cart:

An optional parts cart is recommended for each volumetric filler. All removable and interchangeable parts from the filler can be stored on the cart, allowing for easy cleaning and spare parts maintenance.

The parts cart is manufactured in stainless steel and equipped with a variety of hooks and slots to hold the various filler parts. Casters have been added for mobility, and an optional locking tool box can also be added to the cart.



Advantages include:

- *Prevention of lost parts*
- *Prevention of damaged parts*
- *Prevention of contaminated parts (parts are kept away from floor bacteria)*
- *Efficient spare parts storage*
- *The heavy-duty parts cart is ideal to keep change parts close at hand and to speed up assembly and disassembly operations*

2. Binario optionale per riso IQF:

Questo optional è raccomandato per il dosaggio di prodotti IQF come riso e verdure di piccole dimensioni.

IQF rice rail option:

This option is recommended if you fill IQF products such as rice and small dimensioned vegetables.

3. Gruppo prodotti delicati:

Questo optional è raccomandato per il dosaggio di prodotti delicati come paste lunghe (spaghetti, fettuccine) oppure paste ripieni come ravioli o tortellini.

Needle assembly:

This option is recommended if you fill delicate products such as long pastas (spaghetti, fettuccini) or filled pastas such as ravioli or tortellini.

4. Gruppo lama :

Necessario per il dosaggio di verdure o carni/pesce.

Sharp knife assembly:

Necessary when filling vegetables or meat products.

5. **Gruppo dosaggio in movimento :**

Questo optional aiuta a posizionare in modo preciso il prodotto in contenitori in movimento, e consente di aumentare la velocità se l'apertura/vano del contenitore è piccola oppure se il passo è lungo.

Moving discharge assembly:

This option assists in precise placement of product in moving containers, and allows for increased speeds if the compartment is small or/and the pitch is long.

6. **Gruppo dosaggio in movimento :**

Questo optional aiuta a posizionare in modo preciso il prodotto in contenitori in movimento, e consente di aumentare la velocità se l'apertura/vano del contenitore è piccola oppure se il passo è lungo.

7. **Le dosatrici a tasche volumetriche della serie MPFS e MPFM sono dotate di PLC ALLEN BRADLEY :**

Le dosatrici di nuova generazione sono dotate di PLC Allen Bradley con display grafico per la programmazione ed il controllo della macchina.

MPFS and MPFM pocket fillers with ALLEN BRADLEY PLC:

The new fillers are now manufactured with ALLEN BRADLEY programmable controllers and graphics panels.

8. **Pompa vuoto individuale per testa MPFS :**

Inclusa su tutti i modelli MPFSC. Questa funzione può migliorare i pesi e la precisione dei volumi dosati. Sono disponibili modifiche/conversioni macchine per i modelli MPFS.

Individual vacuum pump per MPFS head:

Included on all MPFSC models. This feature can improve weights and accuracy. Conversions are available for MPFS models.

9. Cambio formato per dosare volumi minori o maggiori:

Abbiamo cambi formato (tasche supplementari) o gruppi completi di dosaggio per dosare piccole quantità da 1 a 2 oz. (da 28 a 56 gr.), così come fino a 3 lbs. (1350 gr.) di riso / pasta / verdure in pezzi, etc. - a seconda della dimensioni dei pezzi, velocità e tipo di contenitori su fila singola o multipla.

Change parts for smaller or larger fill volumes:

We have change parts or complete filling assemblies to fill as little as 1 to 2 oz. and as much as 3 lbs. of rice/pasta/cut vegetables, etc. depending on piece size, speed, and container type in one or several fills.

10. MPFS per grossi volumi :

abbiamo sviluppato anche un modello di dosatrice MPFS per il dosaggio di grandi volumi con un unico colpo (fino a 1360 gr./colpo)

Institutional size MPFS:

We have also developed an institutional MPFS filler for volumes up to 3 pounds in one fill shot.

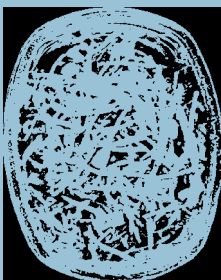


Non esitate a contattarci nel caso siate interessati ad una o più di queste opzioni. Se avete un problema particolare in merito al dosaggio dei vostri prodotti, vi preghiamo di farcelo sapere. Potremmo già avere una soluzione, visto che lavoriamo costantemente e continuamente per migliorare le nostre macchine e trovare nuove soluzioni per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

Do not hesitate to call us should you be interested in any of these options. If you have a problem specific to your operation, please let us know. We may already have a solution as we continually work to improve our machines and work on new solutions to customer problems.

MULTI-FILL

Fill
Your
Salads
With
A
Smile!



Artichoke Hearts



Taboule Salad



Fried Tomatoes



Canada
USA

Cuba
Mexico
Panama

Albania
Austria
Belarus
Estonia
Finland
France
Germany
Greece
Ireland
Latvia
Netherlands
Norway
Poland
Portugal
Romania
Russia
Spain
Switzerland

I NOSTRI CLIENTI NEL MONDO

OUR CLIENTS IN THE WORLD

United Kingdom
Ukraine

Argentina
Brazil

Morocco
Tunisia

Georgia
Oman
Pakistan
Siberia
Turkey
United Arab Emirates

Australia



MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

 **G.S. ITALIA S.r.l.**

Via Stelvio 193, I-21050 Marnate (VA)

Tel. ++ 39 0331 389 142

Fax ++ 39 0331 389 143

www.gsitalia.com - info@gsitalia.com

P.IVA 12029430159 - C.F. 01756850127