



GELMINI[®]
FOOD PROCESSING MACHINES



UNTERNEHMENSPROFIL

INHALT



03
DAS UNTERNEHMEN

04
ALLE FORMATE

06
RUNDE KÄSELAIBE

08
ULTRASCHALLSCHNITT

10
KÄSEBLÖCKE

12
REIBKÄSE

14
KÄSE IM SNACK-FORMAT

16
KOMPLETTE LINIEN

18
INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

20
AUTOMATISIERUNG UND FÖRDERSYSTEME

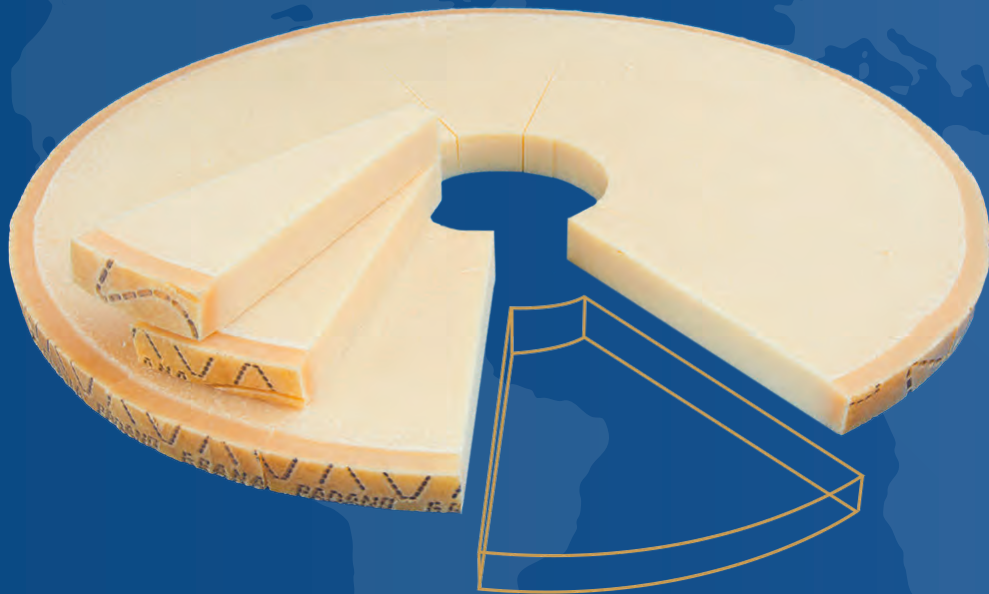
22
SERVICELLEISTUNGEN

23
ERSATZTEILE

DIE SPEZIALISTEN FÜR DAS SCHNEIDEN VON KÄSE WELTWEIT



Das italienische Unternehmen Gelmini Macchine ist führend in der Entwicklung und Konstruktion von Maschinen und vollständigen Anlagen für die Verarbeitung und Verpackung von Halbhart- und Hartkäse aus dem In- und Ausland.



- ASIAGO
- CANTAL
- CHEDDAR
- COMTÉ
- EDAMER
- EMMENTAL
- GOUDA
- GRANA PADANO
- LEERDAMMER
- MONTASIO
- PARMIGIANO REGGIANO
- PECORINO

DAS UNTERNEHMEN



STANDORT MITTEN IM FOOD VALLEY (PARMA, ITALIEN):

Direktion, Projektteilung, Produktionswerk, Showroom, Prüfsäle, 2 Lager.



**30 JAHRE
IN DER KÄSE-WELT**



**ERFAHRUNG UND
BRANCHENSPEZIALISIERUNG**

ALLE FORMATE



RUNDE
KÄSELAIBE



KÄSEBLÖCKE



KÄSEKEILE



**KÄSE
IM SNACK-FORMAT**



REIBKÄSE

RUNDE KÄSELAIBE



Der Scheibenschneider GEA-09 ermöglicht die Teilung des Laibs in Scheiben oder Hälften. Er eignet sich für die Verarbeitung von Hart- oder Halbhartkäse mit verschiedenen Durchmessern und Höhen.

Der Keilschnitt ist wesentlich für die Verarbeitung der klassischen runden Käseformen, so dass man das Produkt in Dreieckssegmenten erhält, die alle Ansprüche erfüllen. Unsere Maschinen maximieren die Ausbeute und eignen sich für Käselaibe in verschiedenen Größen und Formen mit unterschiedlicher Dichte und Feuchtigkeit. Die Maschinen von Gelmini können kalibrierte Portionen mit festem Gewicht mit glattem oder rauem Schnitt herstellen.



**SCHEIBENSCHNEIDER
MOD. GEA-09**

Dreiecke für jeden Geschmack: Portionen mit festem Gewicht, kalibriert, glatt geschnitten oder als Brocken.



**DREIECKSCHNEIDER
MOD. ATENA BIG-3**



Der vielseitige, intuitive Keilschneider ATENA-3 garantiert in seiner jüngsten Version größere Produktivität und Präzision beim Portionieren mit Fixgewicht von Käse mit verschiedenen Größen und Dichten (Grana, Leerdammer, Montasio, Asiago usw.).

Mit Spezialmessern können auch Keile mit dem speziellen Brockenschnitt hergestellt werden. Bereitstellung von Daten zu den Produktionslosen, Fernverbindung für Wartung und Updates.

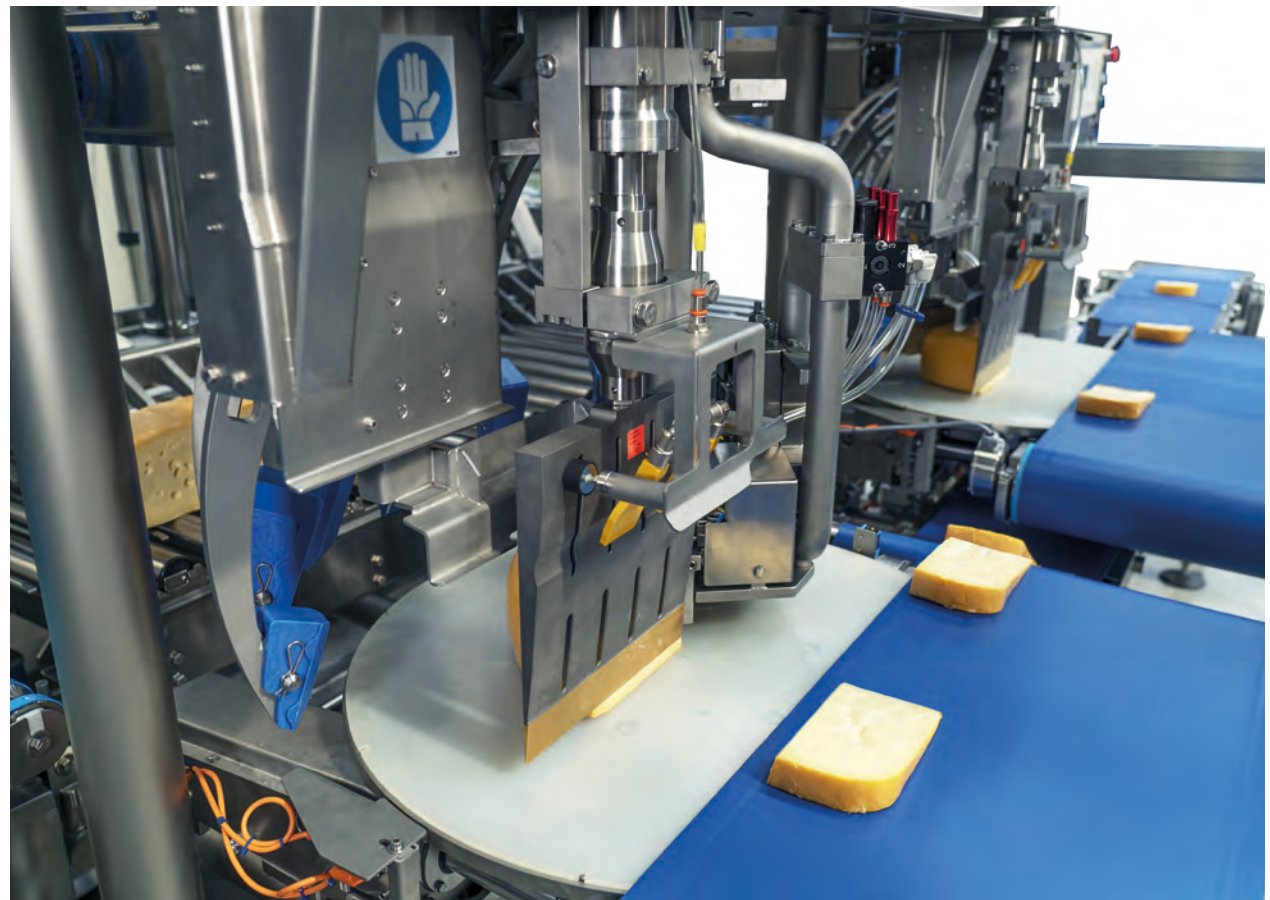
ULTRASCHALLSCHNITT



Dreiecke



Produktivität, Vielseitigkeit und Präzision sind die wichtigsten Pluspunkte des Schneidwerks Mod. ARPA, das mit einem Ultraschall-Schneidesystem ausgestattet ist, um weichen Käse in verschiedenen Größen zu verarbeiten (von \varnothing 250 bis 650 mm). Es können mehrere Stationen zum Ausstanzen des Kerns installiert werden. Die Maschine besteht vollständig aus rostfreiem Stahl mit freitragenden Bändern (zur Vereinfachung der Säuberung) und ist mit einem im Schneidebereich installierten 3D-Sicht-System ausgestattet. Dadurch können auch unregelmäßige geometrische Formen verarbeitet werden. Weiterhin verfügt sie über einen Weight-Picker am Ausgang, um mit durchgehenden Korrekturen das Sollgewicht zu erhalten.



Produktivität, Vielseitigkeit und Präzision bei einem Ultraschall-Schneidesystem, um weiche Käse in verschiedenen Größen zu verarbeiten (Modell. mit doppelter Stanzung und doppeltem Schneidekopf).



**ULTRASCHALL-DREIECKSCHNEIDER
MOD. ARPA**

KÄSEBLÖCKE



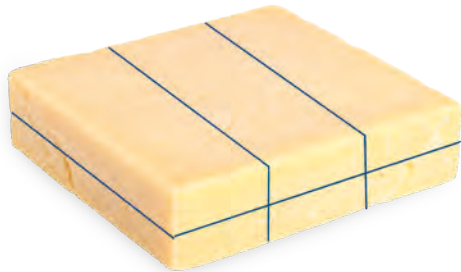
Scheiben



Blöcke



Würfel



Käse kann, vor allem wenn es sehr große Käselaike sind, in Blöcken verarbeitet werden, so dass er leichter befördert und für verschiedene Prozesse verwendet werden kann.

Die Maschinen von Gelmini sind dank der jahrelangen Erfahrung präzise und in der Lage, alle Kundenanforderungen zu erfüllen, um einheitliche Käseblöcke für die verschiedensten Verwendungen zu erhalten.



**WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE
MOD. CFG-NT BIG-2**

Käseblöcke in den verschiedensten Größen – kein Problem!



**SCHNEIDEMASCHINE
MOD. ERA**



Unsere Schneidemaschine ERA wurde entwickelt, um zylinderförmige und rechteckige Käsesorten wie Euroblocks, Feta, Provolone, in Scheiben zu schneiden.

Die wichtigsten Pluspunkte sind:
Produktivitätssteigerung, Optimierung des Fixgewichts und Maximierung der Ausbeute.
Beste Leistungen können in Kombination mit unserem Synchronisiergerät SELENE erzielt werden.

REIBKÄSE



Reibkäse



Das Reiben ist eine der häufigsten Verarbeitungsarten von Käse, die sich in Italien und im Ausland durchgesetzt hat.

Die Reibe „Occhio di Tigre“ kann sowohl Hart- als auch Halbhartkäse mit großer Produktivität reiben.



**REIBE
MOD. OCCHIO DI TIGRE**

Käse reiben – einfach und schnell.



Unser pneumatisches Förderband, das der Erfahrung in dieser Branche zu verdanken ist, eignet sich für den Transport von Würfeln, Flocken und Reibkäse.

Platzoptimierung, einfache Reinigung und Energieeinsparung: Mit diesen Vorzügen ist das System die ideale Ergänzung, um das geriebene oder gewürfelte Produkt zu befördern und die Verpackungslinien zu beschicken, ohne dass das Produkt äußeren Einwirkungen ausgesetzt wird.

PNEUMATISCHES TRANSPORTSYSTEM A336 MOD. ORSA

KÄSE IM SNACK-FORMAT



Würfel



Flocken



Stifte



Der Schnitt von Käse in Würfel, Flocken und Sticks ist ein Bereich, der in aller Welt im Wachstum ist, denn das Produkt ist sehr vielseitig und kann zum Garnieren von Gerichten oder zum direkten Verzehr als Snack oder zu Drinks beim Aperitif verwendet werden.

Käsewürfel und -snacks können portionsweise, in Schalen oder in Beutel verpackt werden, je nach Bedarf der Märkte und vor allem der Endkunden.



**MASCHINE FÜR WÜRFEL UND FLOCKEN
MOD. A355**

Nach unseren Würfel- und Dünnschneidemaschinen wird der Käse normalerweise, je nach den verschiedenen Märkten, portionsweise, in Schalen oder Beutel abgepackt.



**WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE
MOD. ARES**



**DÜNNSCHNEIDEMASCHINE
MOD. CORALLO**

KOMPLETTE LINIEN



**LINIE FÜR
FIXGEWICHT**



**LINIE FÜR
REIBKÄSE**



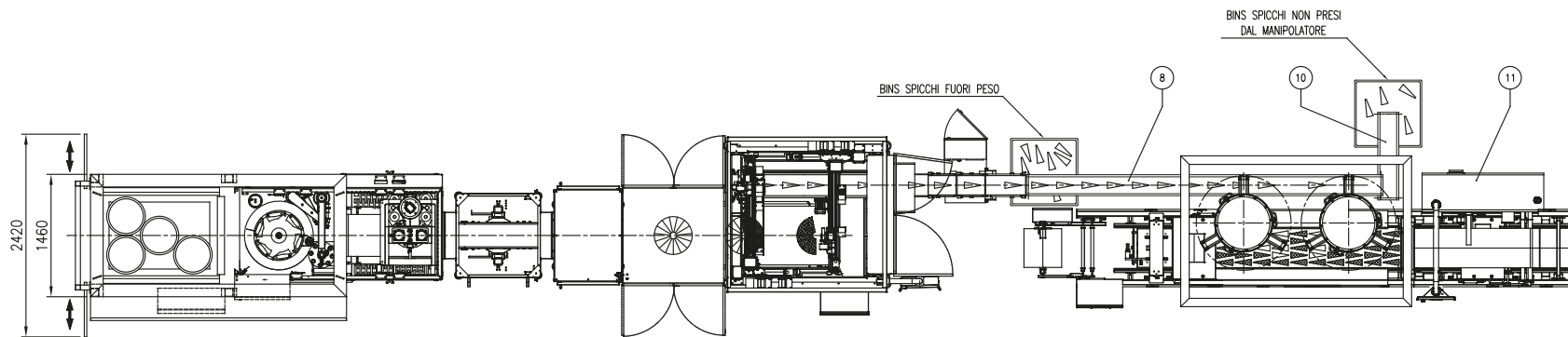
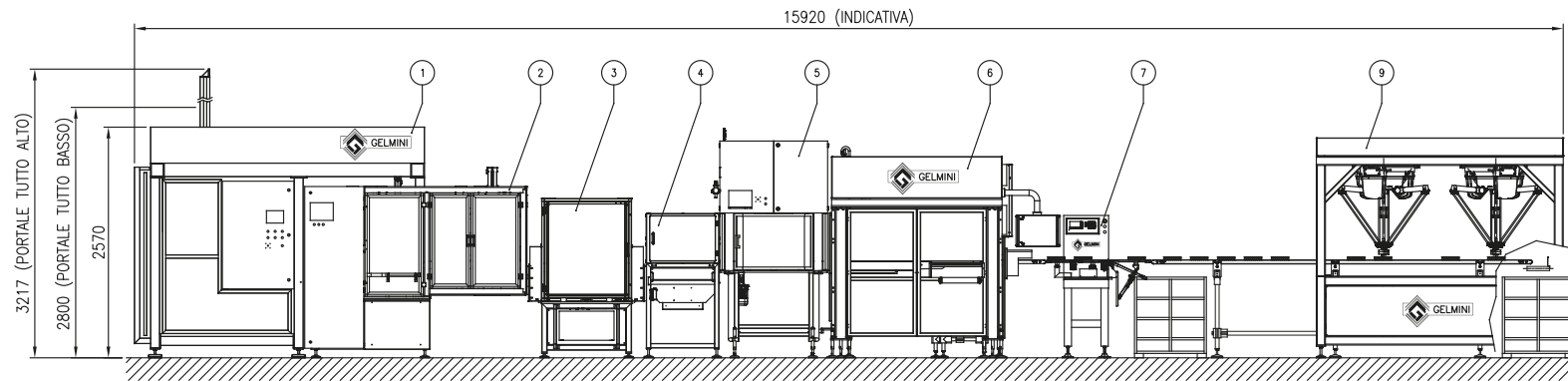
**LINE FÜR
FLOCKEN UND WÜRFEL**

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

Individuelle Linie „BIG“, bestehend aus Bandbohrer Mod. EMATITE und Dreieckschneider Mod. ATENA BIG, für das Extrahieren des Kerns und das Portionieren von großformatigen Käseläuben. Auf dem Foto: Diese Linie wurde individuell nach spezifischen Kundenvorgaben für die Käsesorte „Asiago“ hergestellt.



UNSER KERNGESCHÄFT



PRELIMINARE

11	TERMOFORMATRICE	1	NON DI FORNITURA GELMINI
10	NASTRO SPICCHI 1.000x200	1	DA DEFINIRE AISI 304
9	ROBOTI MANIPOLATORE DELTA	1	A361 AISI 304
8	NASTRO SPICCHI 4.200x200	1	DA DEFINIRE AISI 304
7	CONTROLLO PESO	1	C0264 AISI 304
6	ALLINEATORE SPICCHI A PORTALE	1	A364 AISI 304
5	SPICCATRICE MOD. ATENA BRG-3	1	A158-3 AISI 304
4	SISTEMA DI VISIONE MOD. 2DLSH-SR	1	A158-OPT032 AISI 304
3	RIBALATORE "META" FORMA	1	A314-2 AISI 304
2	DISCATRICE MODELLO GEA-09	1	A419 AISI 304
1	ROBOT CARICAMENTO FORME	1	A315-2 AISI 304
POS.	DESCRIZIONE	QTA	DIM./CODICE MATERIALE
Revisione	0	Descr. Rev.	Data Rev.
Gruppo di lavoro	Denominazione	LINEE PESO FISSO AUTOMATICA	
Macchine	Gruppo	Tratt. termico	
LAYOUT			
Scostamenti per quote senza indicazione di tolleranza		Smussi non quotati 1x45°	
Superfici lavorate Angoli > 30°		Carpenteria Angoli > 30°	
Distanze 0-20 > 20-100 > 100-200 > 200		0-100 100-200 200-300 300-500 > 500	
Toller. ±0,15 ± 0,25 ± 0,40 ± 0,80		± 0,10 ± 0,20 ± 0,30 ± 0,50	
Disegn. NOVELLINO A.		Data 29/06/2020	
Via G. di Monzani, 3/A - 43122 - Pr - Italy		Scala 1:25	
Tel. +39 0521 881413 r.a. - Fax +39 0521 881405		Nr. disegno 00850-0	
E-mail: info@gelminimacchine.com - www.gelminimacchine.com			

CON RIPRODUZIONE O COMUNICAZIONE A TERZI E' VIETATA SENZA L'AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELLA GELMINI MACCHINE

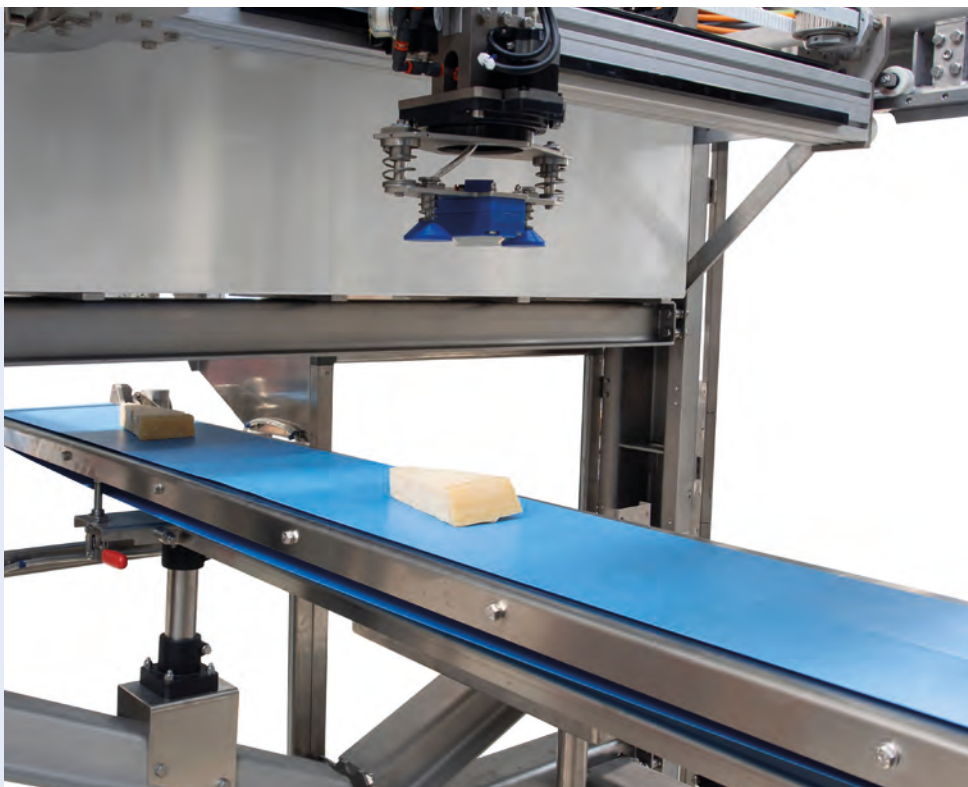
AUTOMATISIERUNG UND FÖRDESYSTEME



Der Beladeroboter befördert Käselaibe, die auf Europaletten angeordnet sind, und beschickt damit den Scheibenschneider Mod. GEA.

**ROBOTER
FÜR DAS BELADEN DER KÄSELAIBE**

SCHNELLIGKEIT UND PERFORMANCE



**ROBOTER
FÜR DIE AUSRICHTUNG DER SEGMENTE**



**BELADEROBOTER
THERMOFORMER**

GELMINI SERVICE

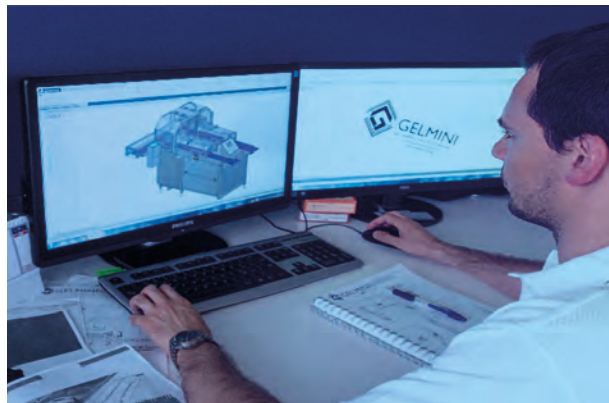
DAS KNOW-HOW MACHT DEN UNTERSCHIED



**F&E
Consulting**



**Projektplanung &
Engineering**



**Kundendienst &
Ausbildung**





Ersatzteilservice

Mit diesem Service können unsere Kunden direkt auf unserer Website die Ersatzteile, die sie brauchen, auswählen und mit einem einfachen Klick bestellen.



REFERENZE IN ALLER WELT

Gelmini liefert seine Maschinen und Ausrüstungen an zahlreiche führende Unternehmen in Italien und weltweit.





Lattoria Soresina



Lattorie Venete 1887®



genuini come noi



AZIENDA CASEARIA ITALIANA



il formaggio prende forma



Le Forme del Gusto



KONTAKT

MITTEN IM ITALIENISCHEN FOOD VALLEY

Unsere Firma hat ihren Standort mitten im italienischen Food Valley.

Dies ist die Heimat von Parmigiano Reggiano und Parmaschinken.

Die beste Möglichkeit, um herauszufinden, was wir für Sie tun können, ist ein Besuch bei uns: So sehen Sie, wo und wie wir arbeiten.

Wir erwarten Sie gern!



+39 0521.861413



service@gelminimacchine.com



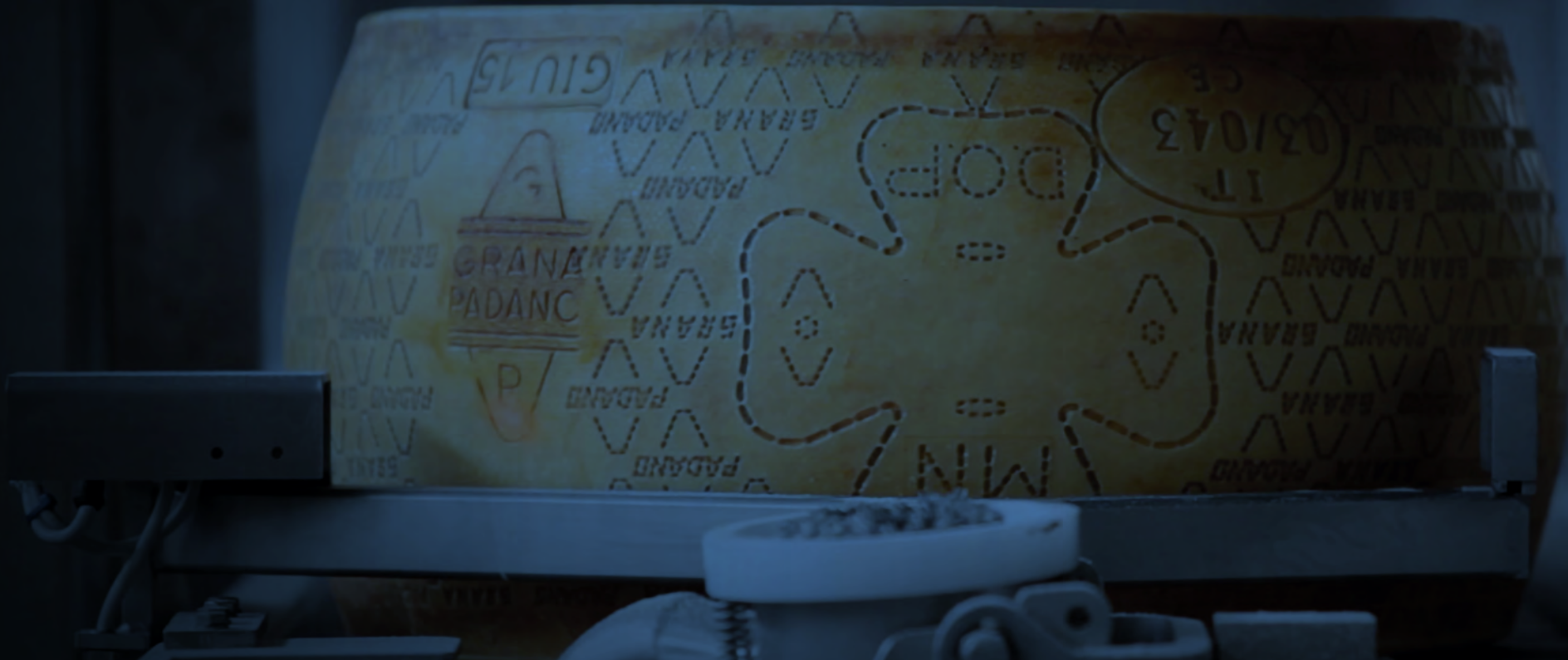
gelminisrl@arubapec.it



gelminimacchine.com

Nutzen Sie die sozialen Netzwerke für den Kontakt zu uns







Gelmini srl - Via Moruzzi, 3 - 43122 Parma (Italy) | Tel. +39 0521 861413 - Fax +39 0521 861405
info@gelminimacchine.com | www.gelminimacchine.com

