



GELMINI[®]
FOOD PROCESSING MACHINES



**PRÉSENTATION
DE L'ENTREPRISE**

TABLE DES MATIÈRES



03

ENTREPRISE

04

TOUS LES FORMATS

06

FROMAGE ROND

08

COUPE À ULTRASONS

10

FROMAGE EN BLOCS

12

FROMAGE RÂPÉ

14

FROMAGE EN SNACK

16

LIGNES DE PROCÉDÉ

18

SOLUTIONS PERSONNALISÉES

20

AUTOMATISATION ET SYSTÈMES DE TRANSPORT

22

SERVICES

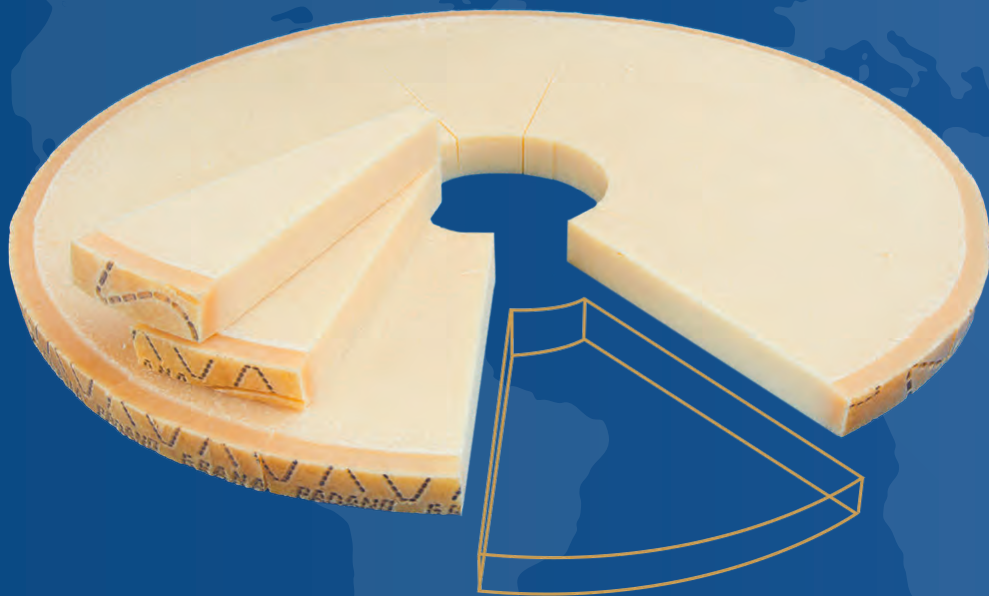
23

PIÈCES DE RECHANGE

LES SPÉCIALISTES DE LA DÉCOUPE DU FROMAGE À TRAVERS LE MONDE



Gelmini Macchine est la société italienne leader dans la conception et la réalisation de machines et de systèmes complets destinés au travail et au conditionnement de fromages affinés et semi-affinés italiens et étrangers.



- ASIAGO
- CANTAL
- CHEDDAR
- COMTÉ
- EDAM
- EMMENTAL
- GOUDA
- GRANA PADANO
- LEERDAMMER
- MONTASIO
- PARMESAN
- PECORINO



SITUÉE EN PLEIN CŒUR DE LA FOOD VALLEY (PARME, ITALIE) :
bureaux de direction, zone de conception, site de production, showroom, espace essais, 2 entrepôts.



**30 ANS
DANS LE MONDE DU FROMAGE**



**EXPÉRIENCE SPÉCIFIQUE
DANS LE SECTEUR**

TOUS LES FORMATS



**FROMAGES
RONDS**



**FROMAGES
EN BLOCS**

DE LA FORME À LA SUBSTANCE



**FROMAGE
EN QUARTIERS**



**FROMAGE
EN SNACK**



**FROMAGE
RÂPÉ**

FROMAGE ROND



La disqueuse GEA-09 est une machine qui permet de partager la forme en disques ou en deux. Elle est adaptée au traitement de fromages à pâte dure ou semi-dure de diamètre et hauteur différents.

La coupe en quartiers est essentielle pour le travail des classiques formes rondes de fromage de manière à obtenir le produit sous forme de triangles, pour répondre à tout type d'exigence. Nos machines permettent d'avoir le moins de déchet possible et de s'adapter aux mesures, dimensions, densité et humidité de la pâte différentes. Les machines Gelmini sont en mesure de réaliser des portions à poids fixe, calibrées, avec une coupe lisse ou irrégulière.



**DISQUEUSE
MOD. GEA-09**

Des triangles pour tous les goûts : portions à poids fixe, calibrées, avec coupe lisse ou irrégulière.



TRANCHEUSE EN QUARTIERS MOD. ATENA BIG-3



Versatile et intuitive, dans sa version la plus récente, la trancheuse en quartiers ATENA-3 assure une plus haute productivité et précision dans les portions à poids fixe de fromages aux dimensions et densité différentes (« grana », leerdammer, montasio, asiago, etc.).

Des lames dédiées permettent d'obtenir également des quartiers avec une coupe irrégulière. Disponibilité des données relatives aux lots de production, connexion à distance pour entretien et mises à jour.

COUPE À ULTRASONS



Quartiers



Productivité, versatilité et précision : voici les principales qualités de la trancheuse en quartiers mod. ARPA, dotée d'un système de coupe à ultrasons permettant de travailler des fromages à pâte molle de différentes dimensions (à partir de \varnothing 250 jusqu'à 650 mm). Possibilité d'installer plusieurs stations de perçage central.

Entièrement réalisée en acier inoxydable avec des convoyeurs à porte-à-faux (pour des opérations de nettoyage plus aisées) et dotée d'un système de vision 3D installé dans la zone de découpe, permettant de traiter également des formes à la géométrie irrégulière, et d'une trieuse pondérale à la sortie qui effectue en continu des corrections du poids nominal.



Productivité, versatilité et précision, dotée d'un système de coupe à ultrasons pour travailler des fromages à pâte molle de différentes dimensions (Mod. avec double perforation et double tête de coupe).



**TRANCHEUSE EN QUARTIERS PAR ULTRASONS
MOD. ARPA**

FROMAGE EN BLOCS



Tranches



Petits blocs



Blocs



Le fromage, notamment s'il présente des dimensions considérables, peut être travaillé en blocs afin de faciliter son transport et de l'utiliser pour des procédés divers.

Grâce à l'expérience mûrie au fil des ans, les machines Gelmini sont précises et en mesure de satisfaire toutes les exigences du client pour obtenir des blocs de fromage uniformes destinés aux usages les plus variés.



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

Les blocs de fromage aux dimensions les plus disparates ne sont pas un problème !



**MACHINE DE DÉCOUPAGE
MOD. ERA**



Notre machine de découpage ERA est née pour couper en tranches des fromages ayant une forme cylindrique et rectangulaire de type Euroblock, feta ou provolone.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes : haute productivité, optimisation du poids fixe et diminution du pourcentage de déchet. Performances optimales combinées à notre synchroniseur SELENE.

FROMAGE RÂPÉ



Râpé



Le fromage râpé constitue l'un des types de travail les plus répandus du fromage, qui a su se diffuser en Italie et à l'étranger.

La râpe « Occhio di Tigre » peut râper aussi bien des fromages durs que semi-durs avec une haute productivité.



RÂPE
MOD. OCCHIO DI TIGRE

Râper le fromage de manière simple et rapide.



Notre convoyeur pneumatique, né de l'expérience mûrie dans le secteur, est adapté au transport de cubes, de pétales et de produit râpé.

L'optimisation des espaces, la facilité d'hygiénisation et l'économie d'énergie en font l'accessoire idéal pour transporter les produits râpés ou en cubes et alimenter les machines d'emballage, sans contact du produit avec des agents externes.

SYSTÈME TRANSPORT PNEUMATIQUE A336 MOD. ORSA

FROMAGE EN SNACK



Cubes



Pétales



Julienne

La découpe en cubes, en pétales et en stick du fromage représente un secteur en croissance dans le panorama international, de par la versatilité du produit à ajouter pour garnir des plats et à consommer seul comme snack ou pour accompagner l'apéritif.

Les cubes et les snacks de fromage peuvent être emballés en portions individuelles, en barquettes ou en sachets selon les exigences des marchés et, surtout, des clients finaux.



**MACHINES POUR CUBES ET PÉTALES
MOD. A355**

Après nos cubeuses et nos lamelleuses, les fromages sont emballés normalement en portions individuelles, en barquettes ou en sachets selon les différents marchés.



**CUBEUSE
MOD. ARES**



**LAMELLEUSE
MOD. CORALLO**

LIGNES DE PROCÉDÉ



**LIGNE
POIDS FIXE**



**LIGNE
RÂPÉ**



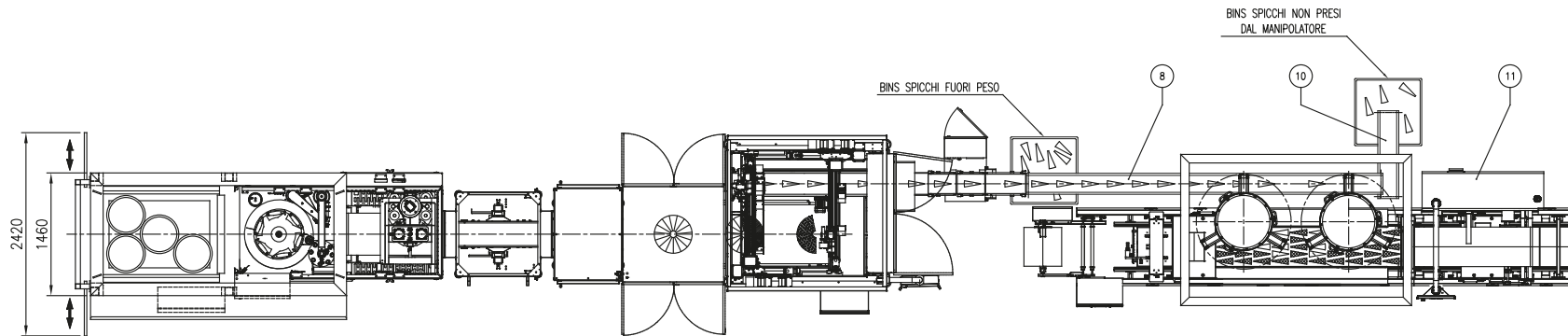
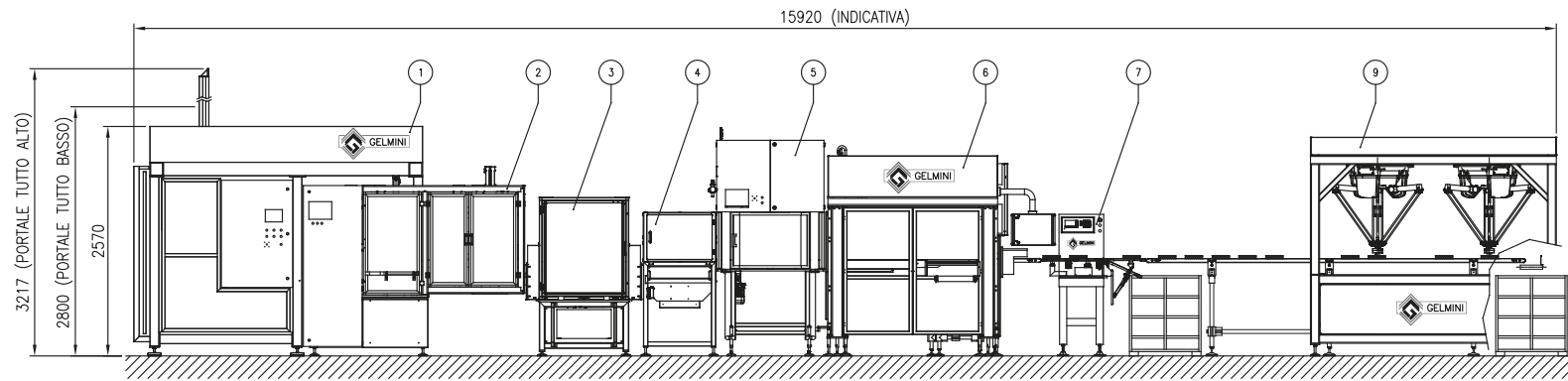
**LIGNE
PÉTALES ET CUBES**

SOLUTIONS PERSONNALISÉES

Ligne personnalisée « BIG », composée d'un convoyeur perforatrice mod. EMATITE et trancheuse en quartiers mod. ATENA BIG, permettant l'extraction du cœur et les portions des formes de grandes dimensions. Sur la photo : ligne réalisée ad hoc en fonction des exigences spécifiques du client pour le fromage « Asiago ».



NOTRE CŒUR DE MÉTIER



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 | | Tratt. superf. |
| | LINEE PESO FISSO AUTOMATICA | | |
| Macchina | Gruppo | Tratt. termico | |
| LAYOUT | | | |
| Scostamenti per quote senza indicazione di tolleranza | | Smussi non quotati 1x45° | |
| Superfici lavorate Angoli > 30° | | Carpenteria Angoli > 30° | |
| Dalle: 0-20 >20-100 >100-200 >200 | | 0-100 100-200 200-300 300-500 | |
| Toller. ±0,15 ±0,25 ±0,40 ±0,60 | | ±0,10 ±0,20 ±0,30 ±0,50 | |
| | | Data 29/06/2020 | |
| Via G. di Monzani, 3/A - 43122 - Pr - Italy Tel. +39 0521 881413 r.a. - Fax +39 0521 881405 E-mail: info@gelminimacchine.com - www.gelminimacchine.com | | | Scala 1:25 Nr. disegno 00850-0 |

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

AUTOMATISATION ET SYSTÈMES DE TRANSPORT



Le robot chargement meules est une machine servant à manutentionner les meules placées sur Euro-palette, indiquée pour alimenter la Disqueuse Mod. GEA.

**ROBOT
CHARGEMENT MEULES**

VITESSE ET PERFORMANCES



**ROBOT
ALIGNEMENT QUARTIERS**



**ROBOT CHARGEMENT
THERMOFORMEUSE**

SERVICES GELMINI

LE SAVOIR-FAIRE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE



**R&D
Consulting**



**Conception et
Ingénierisation**



**Assistance et
Formation**



PIÈCES DE RECHANGE GELMINI

L'ÉVOLUTION DE L'APRÈS-VENTE



Service pièces de rechange

Un service qui permet à nos clients d'identifier et de commander les pièces de rechange dont ils ont besoin, directement depuis notre site Web, en un seul clic.



RÉFÉRENCES DANS LE MONDE

Gelmini fournit ses machines et équipements à de nombreuses entreprises leader en Italie et dans le monde entier:





Lattoria Soresina



Lattorie Venete 1887®



genuini come noi



AZIENDA CASEARIA ITALIANA



il formaggio prende forma



Le Forme del Gusto



CONTACT

EN PLEIN CŒUR DE LA FOOD VALLEY ITALIENNE

Notre entreprise est établie en plein cœur de la Food Valley Italienne.

La terre du Parmesan et du Jambon de Parme.

Le meilleur moyen de savoir ce que nous pouvons faire pour vous est de venir voir où et comment nous travaillons.

Nous vous attendons !



+39 0521.861413



service@gelminimacchine.com



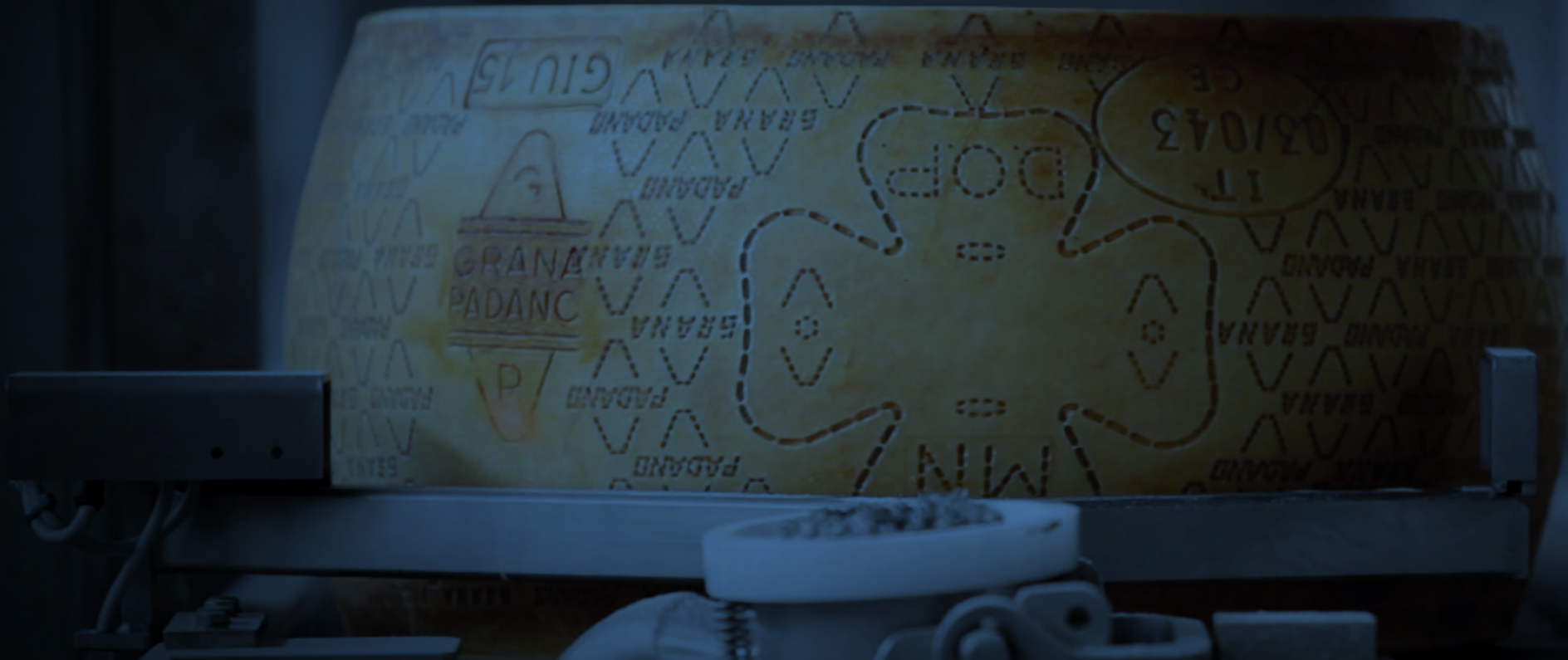
gelminisrl@arubapec.it



gelminimacchine.com

Échangez avec nous via les réseaux sociaux







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

