

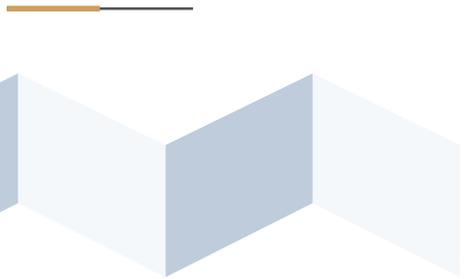


GELMINI[®]
FOOD PROCESSING MACHINES



COMPANY PROFILE

INDICE



03
COMPANY

04
TUTTI I FORMATI

06
FORMAGGIO TONDO

08
TAGLIO AD ULTRASUONI

10
FORMAGGIO IN BLOCCHI

12
FORMAGGIO GRATTUGIATO

14
FORMAGGIO IN SNACK

16
LINEE DI PROCESSO

18
SOLUZIONI CUSTOMIZZATE

20
AUTOMAZIONE E SISTEMI DI TRASPORTO

22
SERVIZI

23
RICAMBI

GLI SPECIALISTI DEL TAGLIO DEL FORMAGGIO NEL MONDO



Gelmini Macchine è la società italiana leader per la progettazione e realizzazione di macchine e sistemi completi per la lavorazione e il confezionamento di formaggi stagionati e semi-stagionati italiani ed esteri.



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

COMPANY



SITUATA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY (PARMA, ITALY):
uffici direzionali, area progettazione, stabilimento produttivo, showroom, spazio collaudi, 2 magazzini.



**30 ANNI
NEL MONDO DEL FORMAGGIO**



**ESPERIENZA E
FOCUS DI SETTORE**

TUTTI I FORMATI



**FORMAGGI
TONDI**



**FORMAGGI
IN BLOCCHI**



**FORMAGGIO
A SPICCHI**



**FORMAGGIO
IN SNACK**



**FORMAGGIO
GRATTUGIATO**

FORMAGGIO TONDO



La discatrice GEA-09 è una macchina che consente la suddivisione della forma in dischi o a metà. È adatta a processare formaggi a pasta dura o semi dura con diametro ed altezza diversi.

Il taglio a spicchi è fondamentale per la lavorazione delle classiche forme rotonde di formaggio in modo da ottenere il prodotto sotto forma di triangoli, in modo da soddisfare ogni tipo di esigenza. Le nostre macchine permettono di avere meno scarto possibile e di doversi adattare a misure, dimensioni, densità e umidità della pasta diverse. Le macchine Gelmini sono in grado di realizzare porzioni a peso fisso, calibrate, con taglio liscio o a roccia.



**DISCATRICE
MOD. GEA-09**

Triangoli per tutti i gusti: porzioni a peso fisso, calibrati, con taglio liscio o a roccia.



**SPICCHIATRICE
MOD. ATENA BIG-3**



Versatile ed intuitiva, nella sua più recente versione la spicchiatrice ATENA-3 assicura maggior produttività e precisione nel porzionato a peso fisso di formaggi con dimensioni e densità diverse (“grana”, leerdammer, montasio, asiago, ecc.).

Lame dedicate consentono di ottenere anche spicchi con taglio “a roccia”. Disponibilità dei dati relativi ai lotti di produzione, connessione in remoto per manutenzione e aggiornamenti.

TAGLIO AD ULTRASUONI



Spicchi



Produttività, versatilità e precisione sono le qualità principali della spicchiatrice mod. ARPA, dotata di un sistema di taglio ad ultrasuoni per lavorare formaggi a pasta tenera di diverse dimensioni (a partire da \varnothing 250 fino a 650 mm.). Possibilità di installare più stazioni di **foratura centrale**.

Interamente realizzata in acciaio inossidabile con nastri a sbalzo (per facilitare le operazioni di pulizia) e dotata di un sistema di visione 3D installato nella zona di taglio. Questo permette di processare anche forme a geometria irregolare e di una selezionatrice ponderale in uscita per eseguire in continuo correzioni il peso nominale.



Produttività, versatilità e precisione dotata di un sistema di taglio ad ultrasuoni per lavorare formaggi a pasta tenera di diverse dimensioni (Mod. con doppia perforazione e doppia testata di taglio).



**SPICCHIATRICE ULTRASUONI
MOD. ARPA**

FORMAGGIO IN BLOCCHI



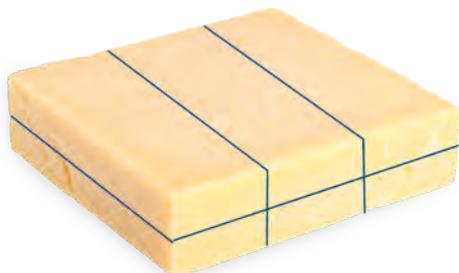
Fette



Blocchetti



Blocchi



Il formaggio, soprattutto se di dimensioni considerevoli, può essere lavorato a blocchi per poter essere trasportato più facilmente ed essere utilizzato per processi diversi. Le macchine Gelmini, grazie all'esperienza maturata negli anni, sono precise ed in grado di soddisfare tutte le esigenze del cliente per ottenere blocchi di formaggio uniformi per le più svariate destinazioni.



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

I blocchi di formaggio dalle dimensioni più disparate non sono un problema!



**SEZIONATRICE
MOD. ERA**



La nostra sezionatrice ERA è nata per tagliare a fette formaggi aventi forma cilindrica e rettangolare tipo Euroblock, feta, provolone.

Le principali caratteristiche sono:
Grande produttività, ottimizzazione del peso fisso e diminuzione della percentuale di scarto.
Prestazioni ottimali in abbinamento al nostro sincronizzatore SELENE.

FORMAGGIO GRATTUGIATO



Grattugiato



Il formaggio grattugiato è una delle tipologie di lavorazione più diffuse del formaggio, che ha saputo diffondersi in Italia e all'Estero.

La grattugia "Occhio di Tigre" può grattugiare sia formaggi duri che semi duri con grande produttività.



**GRATTUGIA
MOD. OCCHIO DI TIGRE**

Grattugiare il formaggio in modo semplice e veloce.



SISTEMA TRASPORTO PNEUMATICO A336 MOD. ORSA

Il nostro trasportatore pneumatico, nato dall'esperienza maturata nel settore, è idoneo al trasporto di cubetti, petali e grattugiato.

Ottimizzazione degli spazi, facilità di igienizzazione e risparmio energetico, ne fanno il complemento ideale per trasportare i prodotti grattugiati o cubettati e alimentare le confezionatrici, senza contatto del prodotto con agenti esterni.

FORMAGGIO IN SNACK



Cubetti



Petali



Julienne

Il taglio a cubetti, petali e stick del formaggio rappresenta un settore in crescita nel panorama mondiale, per la versatilità del prodotto da aggiungere per guarnire piatti e per essere consumato da solo come snack o per accompagnare i drinks durante l'aperitivo.

I cubetti e gli snack di formaggio si possono confezionare in monoporzioni, in vaschette o in buste a seconda delle esigenze dei mercati e, soprattutto, dei clienti finali.



**MACCHINE PER CUBETTI E PETALI
MOD. A355**

Dopo le nostre cubettatrici e lamellatrici i formaggi vengono normalmente confezionati in monoporzioni, in vaschette o buste secondo i diversi mercati.



**CUBETTATRICE
MOD. ARES**



**LAMELLATRICE
MOD. CORALLO**

LINEE DI PROCESSO



**LINEA
PESO FISSO**



**LINEA
GRATTUGIATO**



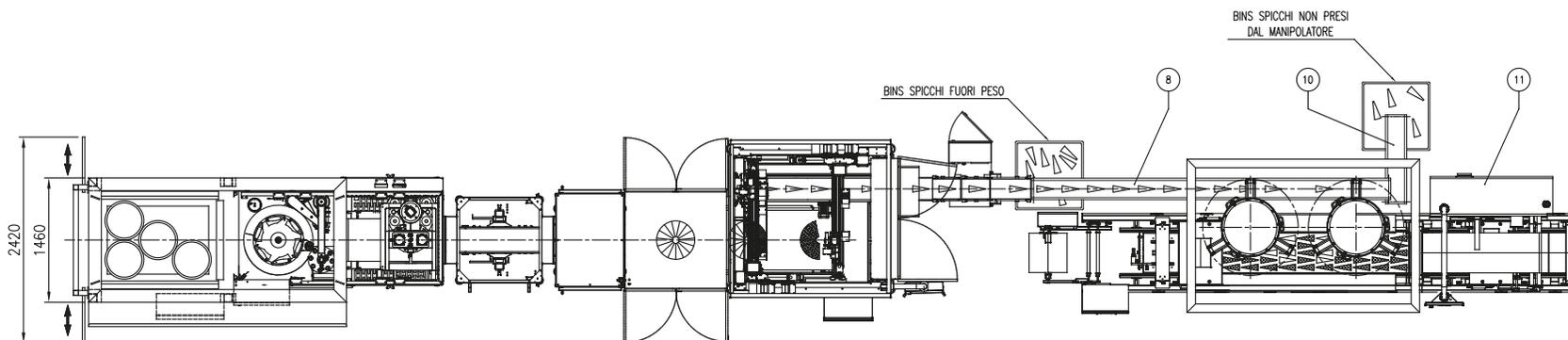
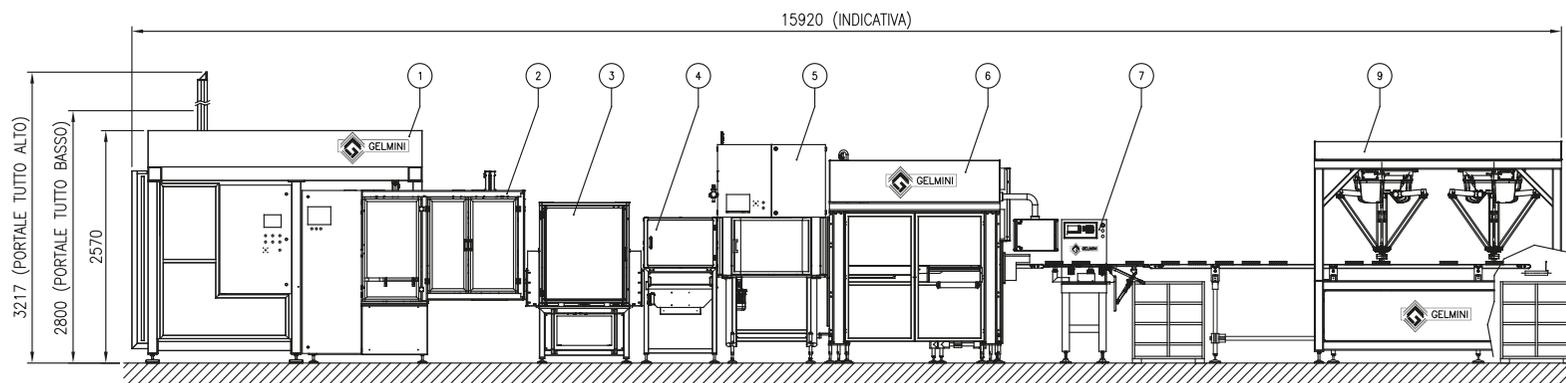
**LINEA
PETALI E CUBETTI**

SOLUZIONI CUSTOMIZZATE

Linea customizzata "BIG", composta da Nastro Perforatore mod. EMATITE e Spicchiatrice mod. ATENA BIG, permette l'estrazione del cuore e la porzionatura delle forme di grandi dimensioni. Nella foto: linea realizzata ad hoc su specifiche esigenze del cliente per formaggio "Asiago".



IL NOSTRO CORE BUSINESS



PRELIMINARE

11	TERMOFORMATRICE	1	NON DI FORNITURA GELMINI
10	NASTRO SPICCHI 1.000x200	1	DA DEFINIRE AISI 304
9	ROBOT 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°	
Date: 0-20 >20-100 >100-200 >200		0-100 100-200 200-300 300-5000	
Toller. $h_{0.1}$ $h_{0.05}$ $h_{0.02}$ $h_{0.01}$		f 0.50 f 0.20 f 0.10 f 0.05	
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

AUTOMAZIONE E SISTEMI DI TRASPORTO



Il robot caricamento forme è una macchina per movimentare le forme di formaggio alloggiare su europallet, indicata per alimentare la Discatrice Mod. GEA.

**ROBOT
CARICAMENTO FORME**

VELOCITÀ E PERFORMANCE



**ROBOT
ALLINEAMENTO SPICCHI**



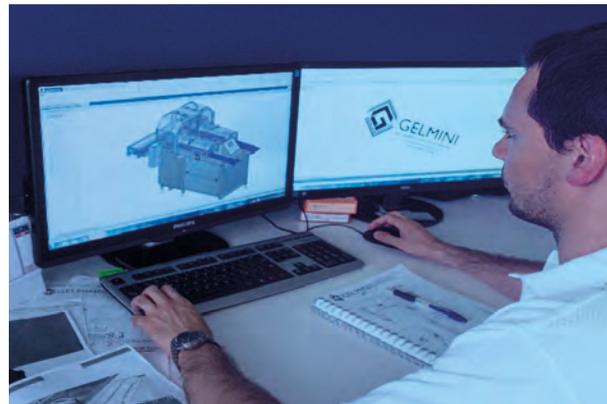
**ROBOT CARICAMENTO
TERMOFORMATRICE**



**R&D
Consulting**



**Progettazione &
Ingegnerizzazione**



**Assistenza &
Formazione**





Servizio Ricambi

Un servizio che permette ai nostri Clienti di individuare e ordinare direttamente dal nostro sito internet i ricambi di cui hanno bisogno, con un semplice Click.



REFERENZE NEL MONDO

Gelmini fornisce le proprie macchine ed attrezzature a numerose aziende leader in Italia e nel mondo.





Lattoria Soresina



Lattorie Venete 1887®



genuini come noi



AZIENDA CASEARIA ITALIANA



il formaggio prende forma



Le Forme del Gusto



CONTATTI

NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY ITALIANA

La nostra azienda è stabilita nel cuore della Food Valley Italiana.

La terra del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma.

Il modo migliore per sapere cosa possiamo fare per te è venire a vedere dove e come lavoriamo.

Ti aspettiamo!



+39 0521.861413



service@gelminimacchine.com



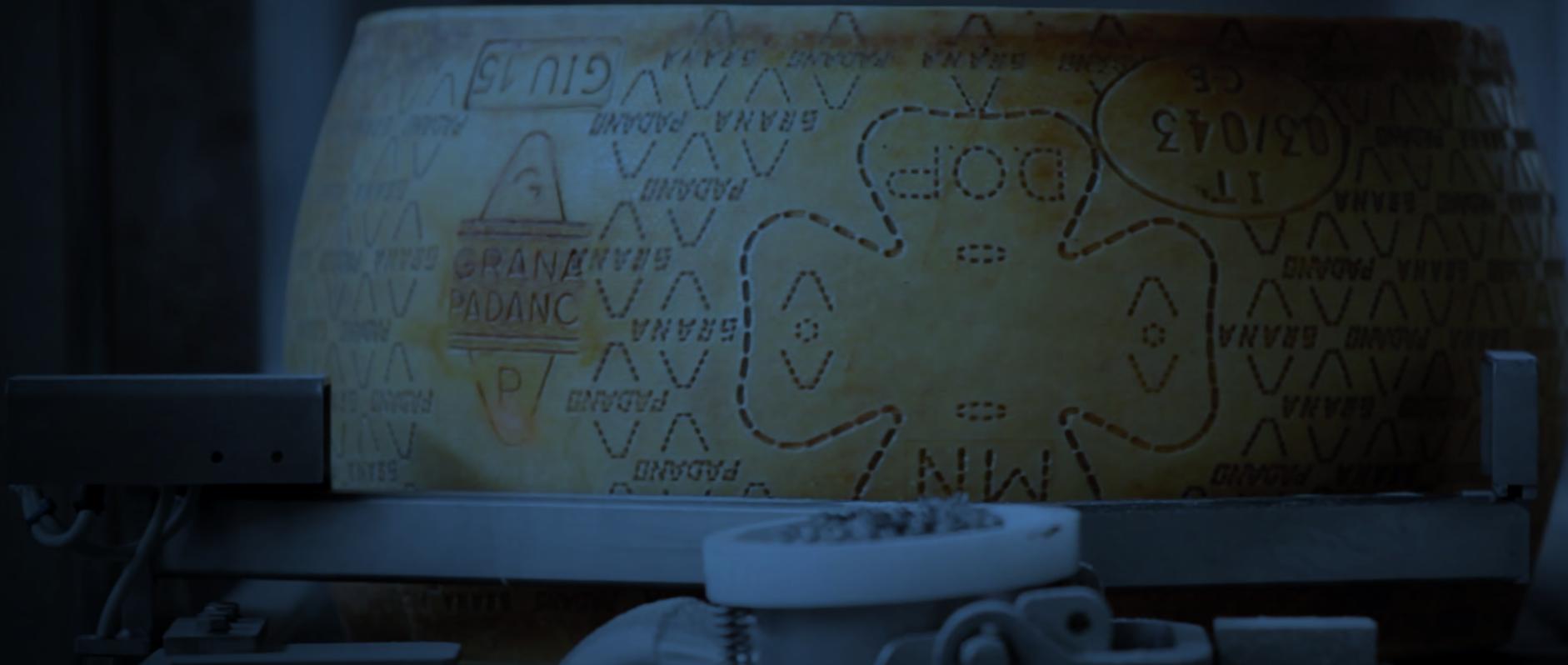
gelminisrl@arubapec.it



gelminimacchine.com

Interagisci con noi sui social







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

