



MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

MACHINES AND PLANTS FOR FOOD INDUSTRY



ITALIA GS

AZIENDA _ <i>FACTORY</i>	... 3
OMOGENEIZZATORE _ <i>HOMOGENIZER</i>	... 4-5
IMPASTATRICE SOTTOVUOTO _ <i>VACUUM BLENDER</i>	... 6
LINEA PRODUZIONE KETCHUP _ <i>PRODUCTION LINE FOR KETCHUP</i>	... 7
POMPE PNEUMATICHE _ <i>PNEUMATIC LOADING PUMPS</i>	... 8
DOSATORI _ <i>FILLERS</i>	... 9
DOSATRICI VOLUMETRICHE MULTIFILL _ <i>MULTIFILL FILLERS</i>	... 10
LINEE DI RIEMPIMENTO ROTATIVE _ <i>ROTARY FILLING LINES</i>	... 11
LINEA TRAMEZZINI _ <i>SANDWICH LINE</i>	... 12-13
LINEE PER LASAGNE _ <i>LINES FOR LASAGNE</i>	... 14-15
GRIGLIATORE A GAS _ <i>GAS GRILL-MARKER</i>	... 16
GRIGLIATORE ELETTRICO _ <i>ELECTRIC GRILL-MARKER</i>	... 17
MAXI-FORM	... 18
LINEA PRODOTTI FARCITI _ <i>FINGER FOOD LINE</i>	... 19
LINEA PEPERONI FARCITI _ <i>STUFFED PEPPER LINE</i>	... 20

Dal 1982 la G.S. ITALIA fornisce macchinari per la preparazione ed il confezionamento degli alimenti freschi, pastorizzati e surgelati; lavora pertanto da molti anni nel settore della produzione alimentare, si è rinnovata ed è cresciuta trasferendosi nel suo nuovo stabilimento di Marnate (VA). La sua produzione è da sempre supportata da un alto grado di competenza tecnica e professionale, che attualmente si avvale dell'informatizzazione dei sistemi; tutto ciò permette di essere competitivi sia sul mercato nazionale che sul mercato internazionale.

G.S. ITALIA è leader nella progettazione di impianti per la produzione di salse; in particolare è specializzata nel campo “**Maionese**” e “**Ketchup**” e, con oltre 200 impianti in tutto il mondo, è in grado di fornire la tecnologia di preparazione e conservazione prodotto finito (fornitura di impianti completi dalla produzione al confezionamento in vasetti di vetro, tubetti, vaschette, secchielli da 3 a 5 kg. e bustine monodose).

G.S. ITALIA realizza **gruppi di dosaggio** (da 10 fino a 5000 cc.) volumetrici, oppure a tempo, manuali oppure automatici da installare su linee di produzione. Interamente in acciaio inox, sono idonei per prodotti liquidi, pastosi e semidensi; dispongono di varie tipologie di tramogge ed hanno ugelli intercambiabili a seconda dei prodotti da dosare.

L'azienda produce anche linee per la **preparazione di insalate a base di maionese e gelatina** (es. insalata russa, capricciosa, etc.) e relativo confezionamento sottovuoto, con garanzia di conservazione per 90 gg. alla temperatura di +2/+4° C.

Alcuni nostri impianti sono completamente controllati da PLC che velocizza le fasi di produzione, con possibilità di inserire automatismi per i seguenti stadi di lavorazione:

- pesaggio degli ingredienti in celle di carico;
- scarico automatico del prodotto in vasche direttamente collegate, tramite pompe, con le stazioni di dosaggio.

Inoltre, innovative e di ultima concezione, sono le nostre :

- **LINEE PER LA PREPARAZIONE DI TRAMEZZINI**, semiautomatiche e/o automatiche, permettono di raggiungere alte produzioni con il minimo impiego di personale. Queste linee vengono appositamente studiate e progettate sulla base delle esigenze produttive del cliente e possono comprendere tutte le varie fasi di preparazione tramezzini: taglio del pane e degli ingredienti (prosciutto, affettato in genere), dosatura in automatico delle salse e/o insalate, confezionamento del prodotto finito.
- **LINEE PER LA PREPARAZIONE DI LASAGNE** vengono anch'esse appositamente studiate e progettate sulla base delle esigenze produttive del cliente. Possono essere lineari e/o rotative, semiautomatiche e/o automatiche: dalla produzione dei condimenti (ragù e besciamella) alla preparazione e confezionamento del prodotto finito pronto per la vendita.
- **GRIGLIATORE A GAS** per Verdure, Pesce e Carne; funzionante a gas GPL o Metano, è in grado di produrre fino a 200/300 kg./ora di prodotto grigliato.
- **GRIGLIATORE ELETTRICO** per Verdure, Pesce e Carne; ideale per le piccole e medie produzioni.

Altri macchinari prodotti e/o commercializzati da G.S. ITALIA sono: riempitrici rotative, impastatrici con o senza sottovuoto, miscelatrici e riempitrici per gelatina, termoformatrici per prodotti monoporzioni (burro, miele, marmellata, etc.)

Ma non è tutto: G.S. ITALIA è in grado, grazie alla tecnologia degli impianti e alla professionalità del suo staff tecnico, di attuare lo studio e la realizzazione di linee speciali su specifica richiesta del cliente, ed offrire un valido supporto nella ricerca della migliore soluzione per i numerosi problemi relativi alla produzione ed al confezionamento dei prodotti alimentari.

Since 1982, G.S. ITALIA supplies machines to prepare and pack different kinds of foods (both fresh, pasteurized, and deep-frozen); we have been working for many years in the field of food industry and, moving in our new factory in Marnate (Varese), we have grown and improved ourselves. Thanks to our reliability, high degree of technical competence and modern computerized systems, all our products can be very competitive on the Italian market, as well as on the international one.

G.S. ITALIA is leader in projecting plants to prepare sauces; in particular, we are specialized in “**Mayonnaise**” and “**Ketchup**” field and, with more than 200 plants all over the world, we can also supply the processing & packaging technology for these products (supply of complete plants from processing to packaging in glass jars, tubes, trays, 3 & 5 kgs. buckets, mono-helping sachets).

G.S. ITALIA manufacture **volumetric filling groups** (from 10 up to 5000 cc.) or temporized fillers, for any use: manual or automatic to be installed on production lines. These groups are suitable for liquid, pasty and semi-thick products; they can be supplied with different kinds of stainless steel hopper and have nozzles which can be replaced according to the product to be dosed.

Our company realized also **lines to prepare salads with Mayonnaise and Jelly** (i.e. “Russian salad”, salad with stripes of vegetables, etc.), packed under vacuum. All these products can be preserved up to 90 days, keeping them in refrigerator at a temperature of +2°/+4° C.

Some of our plants can be completely controlled by PLC, which allows to make quicker all production phases with possibility to insert some automatic devices for the following:

- weight of the ingredients in loading cells;
- automatic unloading of the product into tanks which can be directly connected, through pumps, to the filling stations.

Furthermore, very innovative and of last conception are our :

- **LINES TO PREPARE SANDWICHES**, semiautomatic and/or automatic, allow to reach high output with the minimum use of personnel. These lines are purposely planned according to customer’s productive exigencies and they can include all different phases of sandwich preparation: cut of the bread and of the other ingredients (ham, salami, etc.), automatic filling of the sauces and/or salads, packing of the finished product.
- **LINES TO PREPARE LASAGNE** which are purposely planned according to customer’s needs. They can be on line or rotary, semiautomatic and/or automatic: from the production of dressings (meat sauce and béchamel) to the preparation and packing of the final product ready to be sold.
- **GAS GRILL-MARKER** suitable to grill vegetables, meat and fish; it’s a very innovative machine operated by gas (GPL or Methane) that can produce up to 200/300 kg./hour of grilled product.
- **ELECTRIC GRILL-MARKER** suitable for small and medium production.

G.S. ITALIA produces and/or deals in many other machines, such as: filling rotary machines, blenders with or without vacuum, mixers and filling machine for jelly, thermoforming machines to pack products in mono-helpings (i.e. butter, honey, jam, etc.).

And more than this: G.S. ITALIA is able (thanks to the great technology of its plants and to the high skill of its technical staff) to make study and execute special lines according to customer’s needs, and to provide a valid support in the research of the best solutions for the various problems connected to the production and packing of food products.

OMOGENEIZZATORE SOTTOVUOTO_VACUUM HOMOGENIZER

GS



**OMOGENEIZZATORE SOTTOVUOTO
PER MAIONESE E SALSE
Produzione: 800÷1000 kg./ora**

**VACUUM HOMOGENIZER
FOR MAYONNAISE AND SAUCES
Output: 800÷1000 kgs./h**

Interamente realizzato in acciaio INOX AISI 304/316; tramite una speciale pompa omogeneizzante, assicura una perfetta miscelazione di salse quali: maionese, ketchup, vinaigrette, hummus e paste semidense.

Entirely made of AISI 304 & 316 stainless steel; thanks to its special homogenizing pump, it guarantees a perfect production of sauces like: mayonnaise, ketchup, vinaigrette, hummus and semi pastry products.



mod. OMO-1S



mod. OMO-2S

**OMOGENEIZZATORE
PER MAIONESE E SALSE**
Produzione: 800÷1000 kg./ora

**HOMOGENIZER
FOR MAYONNAISE AND SAUCES**
Output: 800÷1000 kgs./h

- mod. **OMO-2S**: versione con Inverter per raggiungimento graduale velocità massima di omogeneizzazione (da 0 fino a 2800 rpm) e 2 serbatoi laterali per carico Olio.
- mod. **OMO-1S**: versione con 2 velocità fisse (1400 rpm e 2800 rpm) ed 1 serbatoio laterale per carico Olio .

- mod. **OMO-2S**: machine version with Inverter for gradual achievement of the maximum homogenizing speed (from 0 up to 2800 rpm) and 2 lateral tanks for Oil.
- mod. **OMO-1S**: machine version with 2 fixed speeds (1400 rpm and 2800 rpm) and 1 lateral tank for Oil.

GS IMPASTATRICE SOTTOVUOTO _ VACUUM BLENDER

disponibile anche nella versione "senza vuoto" _ also available model "without vacuum"



IMPASTATRICE SOTTOVUOTO

Capacità: 300 Lt.
(170 kg. di insalate)

VACUUM BLENDER

Capacity: 300 L.
(170 kgs. of salads)

Il sistema "sottovuoto" consente di ottenere un impasto compatto, esente da bolle d'aria, con perfetta tenuta al taglio, colore e conservazione migliore del prodotto finale. Macchina dotata di sistema di sollevamento idraulico per scarico prodotto in apposite vasche di stoccaggio. Tempo di impasto di circa 180 kg. di insalata russa: 3-4 minuti.

"Vacuum system" allows to obtain a compact mixed product without air bubbles, with a perfect cut, colour preservation and better shelf-life. Machine equipped with hydraulic lifting system for exhaust product in appropriate storage tanks. Time of dough for approximately 180 kgs. of Russian Salad: 3-4 minutes.



**LINEA PRODUZIONE & RAFFREDDAMENTO
KETCHUP, AMIDI E CREME**
Produzione: 1000 Lt./ora (800 kg. di prodotto)

**PRODUCTION & COOLING LINE
FOR KETCHUP, STARCHES AND CREAMS**
Output: 1000 L./hour (800 kg. of product)

Questo cuocitore alimentato a vapore consente la preparazione veloce e molto semplice di: Ketchup, Amidi e Creme. Il collegamento al Fascio tubiero "tubo-in-tubo" - raffreddato con acqua glicolata in arrivo da Chiller - permette il raffreddamento del prodotto in continuo prima del suo confezionamento e/o utilizzo.

This cooking machine is powered by steam and allows the fast preparation of: Ketchup, starches and creams. The link to the "tube-in-tube" heat-exchanger - which is cooled by means of glycol water coming from Chiller - allows product cooling in continuous before its packaging and/or use.

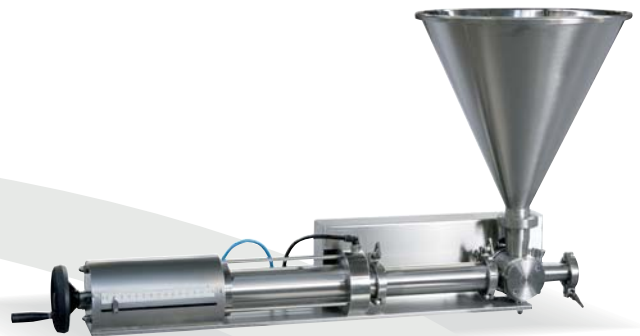


**POMPE PNEUMATICHE
DI CARICAMENTO
CON SENSORE ELETTRONICO
DI CONTROLLO LIVELLO**

**PNEUMATIC LOADING
PUMPS WITH ELECTRONIC
LEVEL CONTROL**

Disponibili in vari modelli con portate da abbinare a linee di produzione e confezionamento, per il trasferimento di prodotti pronti. Interamente costruite in acciaio inox; funzionamento pneumatico; installate su basamento con ruote per un facile spostamento fra le diverse linee. Disponibili in vari modelli con portate comprese fra: 500 e 2000 kg./ora. Il sensore elettronico di livello permette il controllo ed il mantenimento costante del livello di prodotto nelle tramogge dei dosatori.

Available in various models with delivery to be matched to production and packaging lines for the automatic transferring of ready products. At pneumatic operation, they are entirely executed in stainless steel and installed on a support with wheels for easy movement among the different lines. Available in various models with delivery from 500 to 2000 kg./hour. The electronic level detector allows monitoring of product level inside the hopper of the filler and its constant feeding.



DOSATORI VOLUMETRICI PNEUMATICI PER PRODOTTI LIQUIDI, SEMIDENSI E PASTOSI.

Capacità: da gr. 50-100-170-300-500-1000 e, a richiesta, fino a grammi 5000

PNEUMATIC VOLUMETRIC FILLERS FOR LIQUID, SEMI-DENSE AND PASTY PRODUCTS.

Capacity: grs. 50-100-170-300-500-1000 and, on request, up to 5000 grams

Per alcuni modelli è disponibile la versione "a smontaggio rapido con raccordi Clamp" (senza l'ausilio di attrezzi), per velocizzare le operazioni di manutenzione e pulizia. Da abbinare a linee di confezionamento su nastri, confezionatrici, termoformatrici, etc. Adatti al dosaggio di prodotti alimentari, cosmetici e farmaceutici (con temperature fino a 90°C). Ugelli intercambiabili con possibilità di montare, a seconda del prodotto, ugelli di tipo "Tagliafilo", "Salvagoccia", etc. Ugelli speciali in 2 pezzi smontabili per una perfetta sanificazione.

Some models are executed with "rapid Clamp connections" to make easier and quicker disassembling operations for cleaning & maintenance (filler disassembling without tools). To be matched to packaging lines on conveyors, packing machines, thermoforming machines, etc. Suitable for filling of food, cosmetic and pharmaceutical products (with temperature up to 90°C) Interchangeable nozzles with possibility to have, according to product to be filled, nozzles with special "rope cutting device", "no-drops" systems, etc. Special nozzles in 2 disassemble pieces for a perfect cleaning.

DOSATRICI VOLUMETRICHE A TASCHE _ VOLUMETRIC POCKET FILLERS

GS

Rivenditori esclusivi per l'Italia dei prodotti _ Agent/Reseller for Italy of machinery

MULTI-FILL® 
DOSATORI VOLUMETRICI



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

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

☞ Dosatrici multi-prodotto dal design compatto in grado di dosare un'ampia gamma di prodotti con accuratezza e precisione; possono essere abbinare a confezionatrici o nastri trasportatori senza necessità di collegamenti elettrici agli stessi.

☞ Multi-Purpose fillers with compact design able to deposit a wide range of products with high accuracy; they can be combined with packaging machines or conveyors without need of any electrical connection.



**LINEE DI RIEMPIMENTO ROTATIVE PER PRODOTTI
LIQUIDI, SEMIDENSI E PASTOSI
(Vinaigrette – Maionese – Ketchup – Marmellate, etc)
Produzione: 1800 pz./ora circa**

**ROTARY FILLING LINES FOR LIQUID, SEMI-
DENSE AND PASTY PRODUCTS
(Vinaigrette – Mayonnaise – Ketchup – Jams, etc.)
Output: 1800 pcs./hour about**

Macchina rotativa per il riempimento e la tappatura di bottiglie PET e/o Vetro, equipaggiata con 2 o 4 dosatori a seconda della produzione richiesta. Possibilità di collegare una stazione di etichettatura (etichetta di corpo + sigillo) oppure una stazione sleever.

Rotary machine for filling and capping of PET and/or Glass bottles; equipped with 2 or 4 filling units according to the requested output. Possibility to connect a labelling station (body label + seal) or a sleeve station.



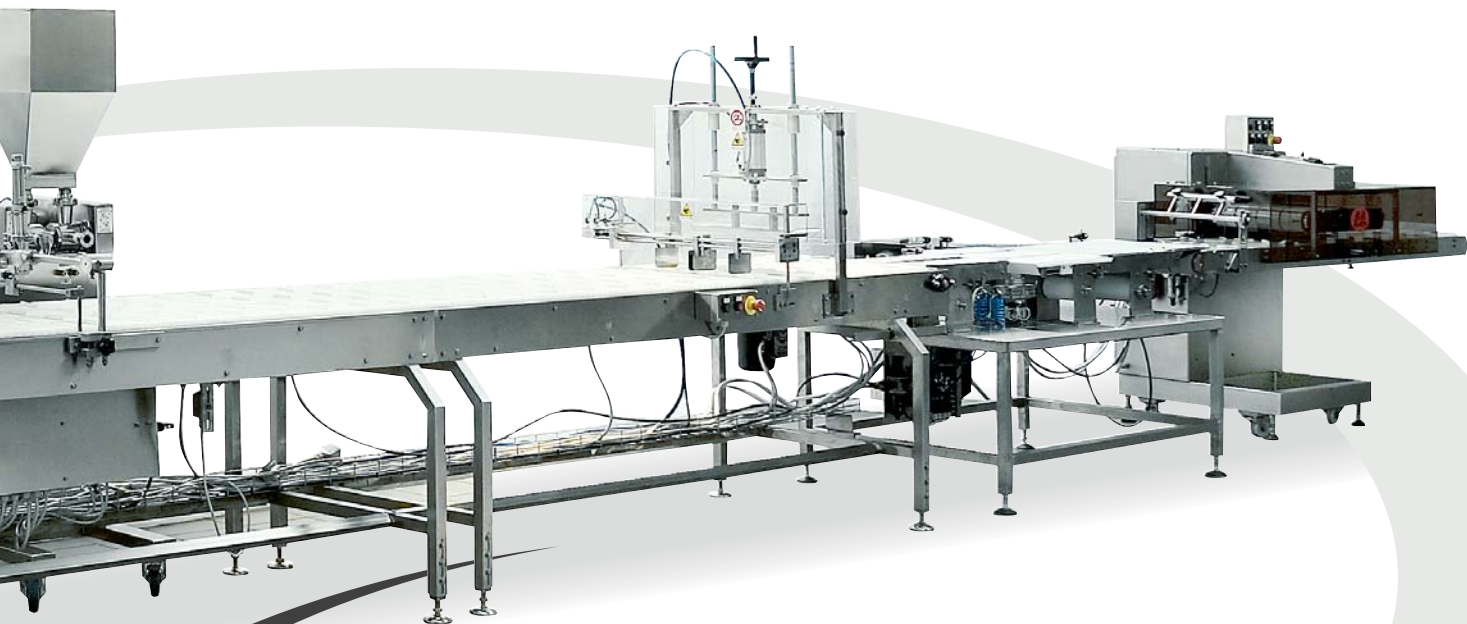
**LINEA AUTOMATICA PER LA PREPARAZIONE
DI TRAMEZZINI E PANINI COMPLETA
DI MACCHINA ROTAZIONE TRAMEZZINI
E TAGLIERINA TRAMEZZINI FARCITI**

Produzione:

1800 ÷ 2200 tramezzini / ora (tramezzini interi quadrati)

3600 ÷ 4400 tramezzini triangolari / ora (dopo il taglio)

Linea composta da: nastro a 4 file - stazione di dosaggio maionese con stampo per la dosatura sulle 4 fette di pane - stazione di dosaggio salse - stazione pressatura pane - stazione di rotazione tramezzini farciti a 45° - taglierina automatica - nastro uscita prodotto da abbinare a confezionatrice. Linea gestita interamente da PLC.



**AUTOMATIC PREPARATION LINE FOR SANDWICHES
AND STUFFED BREADS COMPLETE WITH
SANDWICH ROTATION MACHINE AND STUFFED
SANDWICHES CUTTING MACHINE**

Output:

1800 ÷ 2200 sandwiches/hour (whole square sandwiches)

3600 ÷ 4400 triangular sandwiches (after the cut)

Line composed by: 4 lanes conveyor - mayonnaise filling station with mould for mayonnaise spreading on the four bread slices - sauces filling station - bread pressing station - station for stuffed sandwich rotation at 45° - automatic cutting machine - exit conveyor to convey finished sandwich to packaging machine. This line is entirely managed by PLC.



LINEE PER LASAGNE
(personalizzate sulla base
delle esigenze produttive del cliente)

Produzione:
compresa tra 500 e
1200 confezione / ora

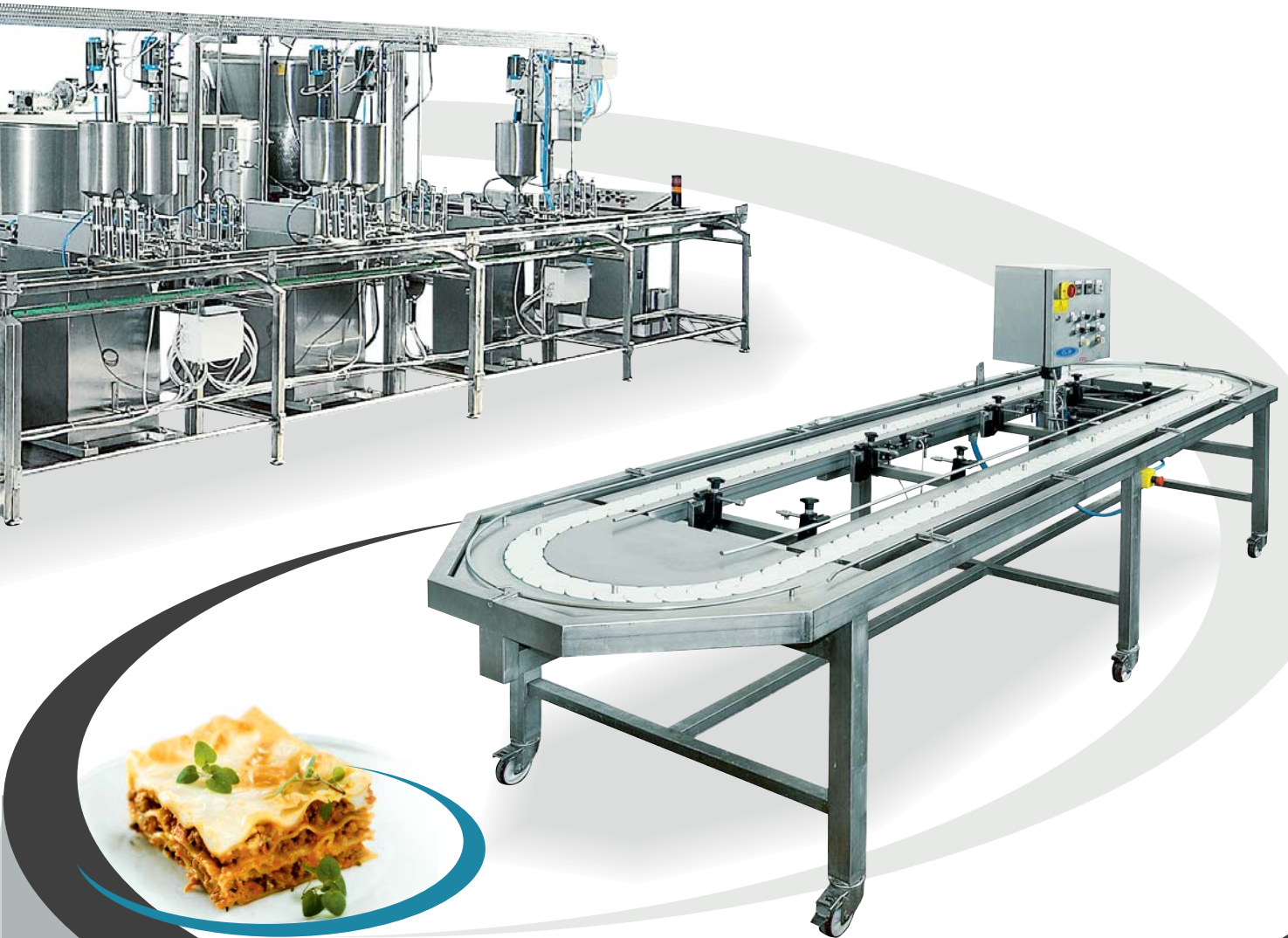
Possibilità di abbinare attrezzature per la preparazione della pasta e dei sughi (Ragù e Besciamella), con carico automatico degli stessi ai dosatori posti sulla linea di preparazione lasagne.

LINEE LASAGNE LINEARI:

composte da: disimpilatore automatico vaschette - nastro trasportatore di lunghezza variabile secondo esigenze - stazioni di dosaggio automatico sughi in base al numero di strati da effettuare - pannello elettrico con PLC per il controllo e la gestione di tutta la linea.

LINEE LASAGNE ROTATIVE:

linea studiata per ottimizzare gli spazi aziendali senza perdere in produttività. Struttura in acciaio inox AISI 304 - nastro rotativo - dosatori per Besciamella e Ragù - pannello elettrico con PLC.



LINEE FOR LASAGNE
(customized according
to customer's needs)

Output:
included between
500 and 1200 trays/hour

Possibility to match equipment for the preparation of pasta and sauces (Bolognese and Béchamel sauces), with automatic feeding of the products to the fillers installed on lasagne preparation line.

LASAGNE LINER LINES:

composed by: automatic tray dispenser - conveyor with variable length according to needs - automatic filling stations for sauces according to number of layers to be made - electric panel with PLC for line complete control and managing.

ROTARY LASAGNE LINES:

purposely studied to optimized reduced working spaces without productivity missing. AISI 304 strong stainless steel supporting structure - rotary conveyor - Béchamel and Bolognese fillers - electric panel with PLC.

GRIGLIATORE A GAS - GAS GRILL-MARKER



GRIGLIATORI A GAS

**Produzione: da 100 a 400 kg./ora
a seconda del prodotto**

GAS GRILL-MARKERS

**Output: from 100 to 400 kg./hour
according to product**

Disponibili in differenti larghezze da 800 a 2000 mm. per il collegamento a forni di cottura. Alimentazione a GAS Metano o Liquido; bruciatori in rete metallica a bassa emissione. Rulli di rigatura in acciaio inox AISI 304. Possibilità di personalizzare i rulli di rigatura: verticalmente per prodotti in fette o a pezzi (melanzane, zucchine, carciofi interi, falde di peperone, carne, pesce etc.) ed orizzontalmente per piccoli prodotti (funghi, carciofi in pezzi, cubetti di peperone, etc.)

Available in different widths from 800 to 2000 mm. for connection to cooking ovens. Feeding by methane or liquid gas; burners in wire-mesh at low emission. Marking rolls made of AISI 304 stainless steel. Possibility to customize the marking rolls: vertically for products in slices or pieces (aubergines, courgettes, whole artichokes, peppers, meat, fish etc.) or horizontally for small products (mushrooms, artichokes in pieces, diced peppers, etc.).



GRIGLIATORE ELETTRICO

**Produzione: 80 ÷ 100 kg./ora
a seconda del prodotto**

ELECTRIC GRILL-MARKER

**Output: 80 ÷ 100 kgs./hour
according to product**

☞ Riscaldamento elettrico tramite 24 resistenze da 800 W, con potenza di 20 KW e temperatura di lavoro di circa 510°C. Ideale per piccole e medie produzioni per la grigliatura (non cottura) di diversi prodotti (melanzane, peperoni, zucchine, scaloppe di carne, filetti di pesce, molluschi per insalata di mare, etc.).

☞ Electric heating by means of 24 resistances from 800 W, with a power 20 kW and a working temperature of about 510°C. Ideal for small and medium-sized productions in order to mark (not cook) different products (aubergines, peppers, zucchini, meat steaks, fish fillets, seafood salad products, etc.).



MAXI-FORM con coclee:
formatrice per prodotti ripieni (crochette, polpette,
gnocchi, etc.) Produzione: da 600 a 2500 pz./ora a
seconda della grammatura

MAXI-FORM with pushing-screws:
forming machine for stuffed products (croquettes,
meatballs, gnocchi, etc.) Output: from 600 to 2500
pcs/hour according to product weight

Macchina versatile ed economica per la produzione di crochette ripiene, gnocchi ripieni, polpette, etc. Si adatta perfettamente alle piccole e medie produzioni grazie alla facilità di utilizzo e pulizia, nonché alla grande varietà di prodotti realizzabili per mezzo della sola regolazione con potenziometri su pannello.

Very versatile and economic machine for the production of stuffed potato croquettes, stuffed gnocchi, meat-balls, etc. Thanks to its very easy use and cleaning, besides to the great variability of products that You can obtain, this machine is perfectly suitable for small and medium-sized productions. Product size can be easily adjusted by potentiometers on machine panel.



**Linea prodotti farciti e panati:
MAXI-FORM con spintore automatico
prodotto ed IMPANATRICE
automatica**

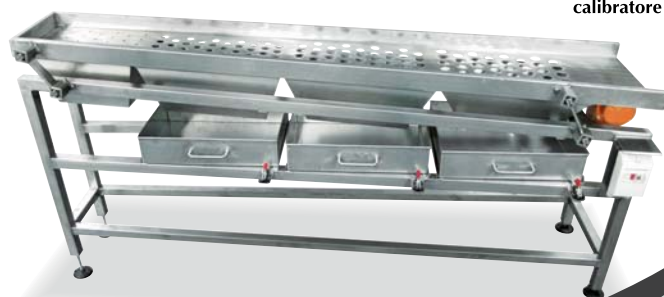
- MAXI-FORM con SPINTORE: versione macchina dotata di questo speciale dispositivo che migliora ed agevola la produzione di Arancini di Riso; produzione fino a 600-700 pz./ora (arancini da 170-190gr. ca.)
- IMPANATRICE automatica: macchina compatta per la panatura di prodotti piani e cilindrici, dotata di comandi semplici e rapidi; produzione fino a 5000 pz./ora (a seconda della grammatura)

**Line for battered & breaded stuffed
products: MAXI-FORM with
automatic product pusher and
automatic BATTER & BREADING
MACHINE**

- MAXI-FORM with PUSHER: machine version equipped with this special device that improves and make easier the production of Italian typical "Arancini di Riso" (rice stuffed pear-shaped balls); output up to 600÷700 pcs/hour (Arancini of ~170-190gr.)
- Automatic BATTER & BREADING MACHINE: compact machine for cylindrical and plan products, provided with simple and practical controls; output up to 5000 pcs/hour (according to product weight)



calibratore



Linee per la farcitura di peperoncini con ripieni a base di formaggio o tonno
Produzione: da 1200 a 3600 pz./ora
(a seconda della configurazione della linea)

Line for peppers stuffing with cheese or tuna-fish stuffing cream
Output: from 1200 to 3600 pcs./hour
(according to line configuration)

Linea farcitura - singola o doppia - personalizzabile a seconda delle esigenze produttive, con: DOSATORE con tramoggia-miscelatore dotata di coclea di spinta prodotto, per il dosaggio di ripieni ad alta densità (tipo farcia a base di tonno, formaggio, etc.). NASTRO motorizzato con stampi porta-peperoni in polizene alimentare. CALIBRATORE per peperoni, con piano inclinato vibrante a funzionamento elettrico. Il tutto realizzato in acciaio INOX AISI 304.

Peppers stuffing line - at single or double lane - customized execution according to client's production needs, with: PNEUMATIC FILLER with mixing-hopper equipped with product pushing-mixing screw, peculiar suitable for high density stuffing products (such as: tuna-fish creams, cheese cream, etc.). Motorized CONVEYOR with holding-peppers moulds made of thermoplastic resin suitable for foodstuffs. VIBRATING SELECTION TABLE for peppers, with inclined vibrating top at electric operation. The whole manufactured in AISI 304 stainless steel.

Canada

USA

Cuba

Mexico

Panama

Albania

Austria

Belarus

Estonia

Finland

France

Germany

Greece

Ireland

Latvia

Netherlands

Norway

Poland

Portugal

Romania

Russia

Spain

Switzerland

United Kingdom

Ukraine

Argentina

Brazil

Morocco

Tunisia

Georgia

Oman

Pakistan

Siberia

Turkey

United Arab Emirates

Australia

I NOSTRI CLIENTI NEL MONDO

OUR CLIENTS IN THE WORLD



www.gsitalia.com

G.S. ITALIA S.r.l.

Via Stelvio 193

I-21050 Marnate (VA)

Tel. ++ 39 0331 389 142

Fax ++39 0331 389 143

info@gsitalia.com