

30 YEARS
since 1987
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



ТУРБОМИКСЕР СЕРИИ GTM



ТУРБОМИКСЕР СЕРИИ GMG



ПРЕМИКСЕР СЕРИИ PCG

ТУРБОМИКСЕРЫ И ПРЕМИКСЕРЫ



www.gorreri.com

ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО СМЕШИВАНИЯ

СКОРОСТЬ
НАДЕЖНОСТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОИЗВОДСТВА

Турбомиксеры, Премиксеры (миксеры предварительного смешивания) и Группы Полного Смешивания способны приготовить *быстро* жидкое однородное тесто, прекрасно смешанное, с очень низкой плотностью готового продукта.

Технологии непрерывного смешивания GORRERI объединили практичность и однородность конечного продукта, типичные для непрерывного смешивания, а также высокий уровень технологии, скорость и прекрасный результат, который может гарантироваться только при использовании запатентованной системы VERTIMIX®.

Благодаря вертикальной головке и запатентованной уникальной технологии VERTIMIX®, не имеющей аналогов в мире, с помощью миксеров серий GTM и GMG можно получить такое жидкое тесто, которое не может производить ни одна из систем, имеющих на рынке.



Конечный продукт мягкий,
однородный и натуральный, без
загустителей и эмульгаторов.
Невиданная ранее плотность продукта.



ГИБКОСТЬ

- Без загустителей и эмульгаторов
- Снижение калорий
- Непрерывное производство без простоев
- Высокая коммерческая ценность конечного продукта
- Жидкое тесто высокого качества
- Однородность конечного продукта

КАЧЕСТВО

Все миксеры серий GTM и GMG прекрасно смешивают и взбивают, и спустя очень короткое время свежий яичный белок, молочные сливки, натуральный бисквит без эмульгаторов достигают конечной плотности, недостижимой ранее. Непрерывное смешивание также позволяет избежать производственного простоя и неравномерности конечного продукта.

ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ, МАСЛЯНЫХ И ДРУГИХ
КРЕМОВ, БЕЗЕ, БИСКВИТА, КЕКСОВ, ЗЕФИРА, МУССОВ И МНОГОГО ДРУГОГО

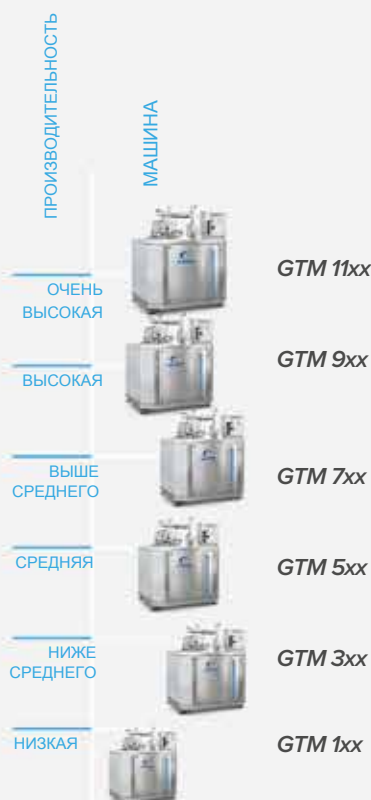
ТУРБОМИКСЕРЫ СЕРИИ GTM

Все машины серии GTM могут быть оснащены системой контроля плотности, системой контроля температуры, тепло-обменником.

Вертикальная
смешивающая
головка
Vertimix®



Серия турбомиксеров GTM с технологией VERTIMIX® состоит из машин различного размера и производительности для удовлетворения различных производственных нужд.



Турбосмешивание



Бисквит



Капкейк



Праздничный
торт



Заварной
пирог

Турбомиксеры GORRERI с технологией VERTIMIX® производят совершенное жидкое тесто, однородное и аэрированное, какого не может добиться ни одна другая система, поскольку смешивание происходит за короткое время и с меньшими затратами энергии,

таким образом, тесто подвергается меньшему воздействию и меньше нагревается. TURBOMIXER – это прекрасное решение для теста из свежего сырья, без добавления эмульгаторов или загустителей, а также для достижения высокой коммерческой ценности.



ТУРБОМИКСЕРЫ GORRERI

ПРЕКРАСНЫ ДЛЯ ЦВЕТНОГО, АРОМАТНОГО И ОБОГАЩЕННОГО ТЕСТА И РАЗЛИЧНЫХ КРЕМОВ

При использовании динамических или статических миксеров можно добавлять пудру, красители, твердые ингредиенты и ароматизаторы, чтобы сделать продукт уникальным

Каждая машина серии GTM представляет собой единую структуру из нержавеющей стали AISI 304, в которой расположены вертикальная турбоголовка с технологией VERTIMIX®, бак-накопитель с полированной внутренней поверхностью и лопастной мешалкой, обеспечивающей однородность продукта. Головка турбосмешивания приводится в действие лопастным насосом из нержавеющей стали AISI 316, что обеспечивает постоянство потока и высокую производительность. Миксеры серии GTM могут оснащаться системой автоматического контроля плотности продукта, системой контроля температуры продукта, системой контроля давления головки и полными группами контроля температуры продукта в различных фазах процесса производства.

Благодаря инновационной двойной винтовой системе, разработанной компанией GORRERI, TURBOMIXER прекрасно подходит для приготовления теста для шифонового бисквита и традиционных дамских пальчиков.



Продукт	Плотность [г/литр]	
	Другие системы	Turbomixer®
Натуральный бисквит	700	400
Безе со свежим яичным белком	Невозможно	200
Безе с пастеризованным яичным белком	Невозможно	200
Сливки	Невозможно	400
Искусственные сливки	350/400	200/250
Дамские пальчики (без загустителей)	Невозможно	450/500

СМЕШИВАЮЩАЯ ГОЛОВКА VERTIMIX®

Вертикальная головка с системой Vertimix® это инновационная система смешивания



Продукт поступает в смесительную головку с нижнего уровня и сразу заполняет ее

Головка серии 20

Идеальна для продуктов с высокой вязкостью: масляные, сырные кремы; джаффа кейки, заварные пирожные, капкейки.

Головка серии 40

Идеальна для различных продуктов: бисквиты, тесто для дамских пальчиков, муссы.

Головка серии 60

Идеальна для продуктов с низкой вязкостью и низкой плотностью: натуральные и искусственные сливки, безе, шифоновый бисквит.



Турбосмешивание



Бисквит



Капкейк



Праздничный торт



Заварной пирог

Разработанная и запатентованная GORRERI после годов исследований, эта система производит однородное тесто с очень низкой плотностью, используя ингредиенты, которые невозможно использовать в большинстве смешивающих систем на рынке. Благодаря технологии VERTIMIX, с системой непрерывного смешивания GORRERI возможно

получить прекрасно смешанные тесто и кремы, такие мягкие, какие не может достичь ни одна другая система смешивания.

Запатентованная технология VERTIMIX® позволяет сократить время приготовления теста, обеспечивая однородный результат без изменения сырья.

УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ

Турбомиксеры серии GTM и GMG были разработаны компанией Gorreri после более чем 20 лет опытов в этой области, объектом научных исследований стало поведение жидкостей во время прохождения смешивающей головки. Эти знания привели нас к созданию новой технологии, которая называется VERTIMIX. Многие пытались имитировать эту технологию, но ничего не может с ней сравниться.



ВЕРТИКАЛЬНАЯ ИННОВАЦИЯ

Наш принцип основан на вертикальном положении смешивающей головки вместо горизонтального, как это было ранее. Это позволяет добиться максимального “эффекта пружины”, создаваемого подачей продукта в камеру смешивания. Простой принцип динамики жидкости был основным для нас, и стал сильнейшим фактором в достижении успеха. Продукт поступает в смешивающую головку снизу и не-медленно заполняет все пространство внутри, даже если это тесто с высоким удельным весом. Сила гравитации не влияет на эти действия, как это происходит обычно с головкой, расположенной горизонтально.



ЛУЧШАЯ ГОМОГЕНИЗАЦИЯ

Равномерное распределение продукта позволяет получить более высокий выход и лучшую гомогенизацию ингредиентов. Конечный продукт отличается от других благодаря своей идеальной альвеолярной структуре, более однородной, чем обычно. Более того, оптимизируя соотношение воздух/продукт, мы получаем лучшую плотность, чем та, которую можно достичь при работе с традиционной системой.



ЛУЧШЕЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ЖИДКОСТИ

Действие циркуляции жидкости улучшено в отличие от горизонтальной головки. Жидкость непрерывно охлаждается внешней группой, в верхней точке подается в двойную стенку смешивающей головки, противорасположенной нижней точке подачи. Таким образом, поток будет противонаправлен относительно потока продукта. Этот механизм увеличивает теплообмен на +20% по сравнению с традиционной системой. Наше оборудование может быть оснащено (опционально) современной автоматической терморегулирующей системой, подходящей для каждого типа продукта. Выбирая систему VERTIMIX – современную технологию, которую наша компания разработала и в дальнейшем воплотила в высококачественном оборудовании – вы получаете отличный результат.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

СЕРИЯ GMG

ГРУППА НЕПРЕРЫВНОГО СМЕШИВАНИЯ



Непрерывная передача
напрямую в дозирующие
головки



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

МАШИНА

ВЫСОКАЯ

ВЫШЕ
СРЕДНЕГО

СРЕДНЯЯ

НИЗКАЯ



GMG 500



GMG 300 L
GMG 300



GMG 100



Бисквит



Шоколадное
покрытие



Капкейки и
глазированные
продукты



Ярусные
торты



Заварной
пирог



Мягкие
продукты

В дополнение к серии GTM, GORRERI производит инновационную серию GMG (модели GMG 100, GMG300, GMG300L и GMG 500). Это универсальный и компактный смесительный узел, который сочетает в себе технологии GORRERI TURBOMIXER и PREMIXER в единой структуре из нержавеющей стали и инновационную систему предварительного смешивания ингредиентов для жидкого теста и кремов, выполненных с использованием холодной или горячей технологии.



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОМПАКТНЫЙ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

- Непрерывная передача напрямую в дозирующие головки
- Автоматический контроль плотности
- Автоматический контроль температуры
- Теплообменник

Миксеры серии GMG идеальны для приготовления кремов и жидкого теста, состоящих из ингредиентов, которые должны быть предварительно объединены перед смешиванием, например:

- Бисквитные кексы
- Крема с сахаром
- Дамские пальчики
- Шифоновый бисквит и другие



Узел
охлаждения
воды



Машины серии GMG оснащены инновационным баком с полукруглым дном и высокопроизводительными лопастями, что позволяет оптимизировать процесс гомогенизации продукта, который должен быть предварительно смешан перед автоматической передачей в бак турбомиксера, где вертикальная головка VERTIMIX® смешивает и взбивает жидкое тесто.

ПРЕМИКСЕРЫ ДЛЯ ЖИДКОГО ТЕСТА И КРЕМОВ

ПРЕМИКСЕР СЕРИИ PCG

ГОРЯЧЕЕ ИЛИ ХОЛОДНОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ СМЕШИВАНИЕ
ТРИ ФАЗЫ СМЕШИВАНИЯ С
РАЗЛИЧНЫМ ВРЕМЕНЕМ
И СКОРОСТЬЮ

Панель управления
заключена в коробку
из нержавеющей
стали и расположена
на подвижной
ручке



Бисквит



Шоколадное
покрытие



Капкейки и
глазированные
продукты



Ярусные
торты



Заварной
пирог



Мягкие
продукты

Серия премиксеров PCG, разработанная компанией GORRERI, предназначена для таких ингредиентов жидкого теста или кремов, которые должны быть предварительно соединены. Компактный премиксер подходит для предварительного смешивания твердых и жидких ингредиентов горячим и холодным способом. Сферы для перемешивания, находящиеся в горизонтальном положении, имеют скорость, регулируемую частотным преобразователем с возможностью программирования процесса замеса в трех фазах с различными временем и скоростью.



КОМПАКТНЫЙ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ



Премиксер полностью выполнен из нержавеющей стали AISI 304 и состоит из бака из нержавеющей стали, керамических микросфер, двойной стенки для циркуляции жидкости для теплообмена (горячей/холодной), полукруглого дна для облегчения полной выгрузки теста и гарантии отсутствия остатков.

Серия PCG включает в себя машины разных размеров и производительности для удовлетворения различных производственных нужд.

Доступные модели: PCG 200, PCG 300, PCG 400.





TurboMixer® турбомиксер непрерывного действия серии GTM

	GTM100	GTM300	GTM500	GTM700	GTM900	GTM1100
Мощность головки, кВт	1,1	2,2-4	5,5-7,5	11-18,5	22	30
Объем бака, л	50	150/300	150/300	500	650	800
Максимальный выход, кг/ч	80	300	700	1600	3000	4500
Размеры, мм	1400x1550x1900	1400x1550x1900	1400x1550x2000	1500x1650x2200	1500x1650x2400	1500x1650x2400
Вес (пустой), кг	200	600	700	900	1200	1600



TurboMixer® турбомиксер непрерывного действия серии GMG

	GMG100	GMG300	GMG300L	GMG500
Мощность головки, кВт	1,1	2,2	2,2	3
Мощность лопаток, кВт	2,2	2,2	2,2	3
Вместимость, кг	40	40	70	70
Размеры, мм	1700 x 1100 x 1900	1700 x 1100 x 1900	1880 x 1200 x 1940	1880 x 1200 x 1940
Вес (пустой), кг	470	650	750	900



Premixer Премиксер серии PCG

	PCG200	PCG300	PCG400
Общий объем дежи, л	290	440	550
Общий рабочий объем дежи, л	200	300	400
Мощность лопаток, кВт	4	5,5	7,5
Размеры, мм	1470 x 1380 x 1480	1470 x 1380 x 1600	1650 x 1520 x 1760
Вес (пустой), кг	580	660	750

ИП Присяжный В.С. / Макиз-Урал

456320, Челябинская обл.,
г. Миасс, пр. Макеева, 58/6
Тел/факс: (3513)53-00-22, 53-83-22,
53-65-35, 53-69-09
m@makiz.ru www.gorreri.su

454100, Челябинская обл.,
г. Челябинск, ул. Бейвеля, д.6
Тел/факс: (351)211-03-23,
283-03-23
www.makizural.ru email: c@makiz.ru

GORRERI Srl

Via Cisa, 172 • 42041
Sorbolo Levante di Brescello (RE) - Italy
Tel./Ph. +39 0522.680853
Fax +39 0522.680687
info@gorreri.com