

# Layer Cakes *line*



**DVG 500**



Cup Cake



Custard pie



Celebration Cakes



Vertical syringe



Horizontal syringe



**GORRERI**

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

# DEPOSITOR MODEL DVG500 RP DOSATORE MODELLO DVG500 RP



Dimensions: 1400x780x1750 mm.  
Dimensioni: 1400x780x1750 mm.

**GB** DVG500 RP model, from DOSAMATIC family, has been engineered to fill and decorate multi layer cakes with the maximum flexibility.

**I** Il modello DVG500 RP della famiglia DOSAMATIC è stato progettato per poter farcire e decorare con la massima flessibilità torte multistrato.

**GB** TECHNICAL FEATURES:

- Stainless steel frame mounted on nr. 4 pivoting wheels, with height setting of the dosing head.
- High quality manufacturing.
- Compact pneumatic circuit realized by FESTO® company that permits easy and fast servicing.
- 60 liters capacity conical hopper.
- Stainless steel electrical and command cabinet with touch screen programming panel.
- Possibility to install 4 different piston diameters (30, 60, 80 and 100 mm).

**I** CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura in acciaio inox montata su ruote pivotanti, con regolazione in altezza della testata di dosaggio.
- Elevata qualità costruttiva.
- Circuito pneumatico compatto di produzione FESTO®, che permette manutenzioni semplici e veloci.
- Tramoggia conica capacità 60 litri.
- Quadro elettrico e di comando in acciaio inox con pannello di programmazione touch screen.
- Possibilità di installare 4 differenti diametri di pistone (30, 60, 80 e 100 mm).

**GB** Standard equipment:  
N° 01 adjustable feeding nozzle (135 -200 mm).  
N° 01 masking nozzle (to be made on request by customer).  
N° 01 DN80 dosing cylinder.  
N° 01 START cycle pedal.

**I** Equipaggiamento standard:  
N. 01 bocchetta di farcitura regolabile (135-200 mm).  
N. 01 bocchetta di copertura (da realizzare su richiesta del cliente).  
N. 01 cilindro di dosaggio DN80.  
N. 01 pedale di START ciclo.

**GB** BENEFITS:  
Fast and accurate.  
Disassembling of the depositing head without using any tool.  
User-friendly interface for a quick use.  
Quick Return On Investment.

**I** BENEFIT:  
Velocità ed accuratezza nel dosaggio  
Smontaggio della testata di dosaggio senza utilizzo di chiavi.  
Interfaccia "user-friendly" per un immediato utilizzo.  
Rientro in tempi rapidi dell'investimento.

**GB** OPTIONALS:  
Dosing cylinder controlled by a servomotor.

**I** OPTIONAL:  
Cilindro di dosaggio controllato tramite servomotore.



Speed Velocità	Dosing volume Volume di dosaggio	Air consumption Consumo d'aria	Power Connessione elettrica
up to 7 cakes/minute Fino a 7 torte/minuto.	7 ±1150 ml. range 7 ±1150 ml.	250 NI/min at 6 bars fino a 1250 NI/min a 6 bar	16 A - 400 V AC - 50 Hz 16 A - 400 V AC - 50 Hz



Gorreri Srl - Food Processing Machinery

Via Cisa, 172 - 42041 Sorbolo Levante di Brescello (RE) - Italia - Ph. +39.0522.680853 r.a. - Fax +39.0522.680687  
www.gorreri.com - gorreri@gorreri.com