



Layer Cakes *line*

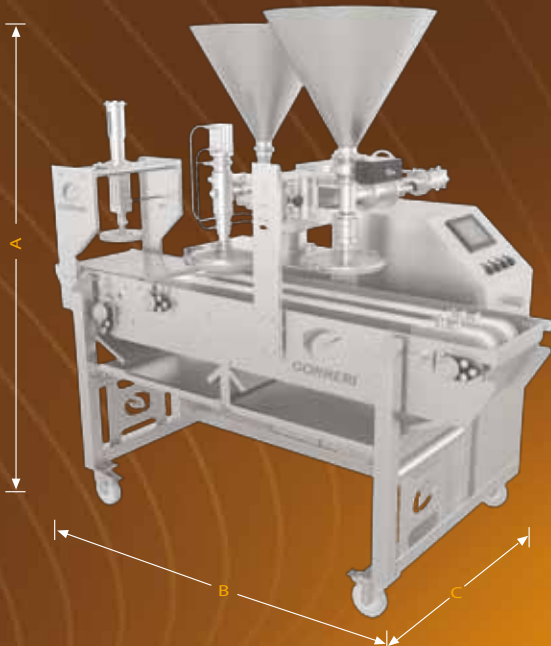


multimatic



GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MULTIMATIC 300 MULTIMATIC 300



Dimensions 1950x1450x1900 mm
Dimensioni: 1950x1450x1900 mm.

GB Standard equipment:
N° 01 shower for syrup.
N° 01 shower for cream.
N° 01 pressing plate.
Large electrical cabinet integrated in the frame and color touch screen control panel for the setting of the productions programs.

I Equipaggiamento standard:
N. 01 doccia per bagna.
N. 01 doccia per crema.
N. 01 Piattello di pressione.
Ampio armadio elettrico integrato nella struttura e pannello di comando touch screen a colori per la programmazione delle ricette di produzione.

GB BENEFITS:
Easy change-over and maximum simplicity for the cleaning of the belt transport and of the dosing heads.
User-friendly interface for a quick use.
Possibility to realize round cakes up to Ø 300 mm.
Quick Return On Investment.

I BENEFIT:
Facilità di cambio formato e massima semplicità nella pulizia del trasporto a cinghia e delle testate di dosaggio.
Interfaccia "user-friendly" per un immediato utilizzo.
Possibilità di realizzare torte tonde fino a Ø 300 mm.
Rientro in tempi rapidi dell'investimento.

GB OPTIONAL:
Second volumetric depositor for the double filling.

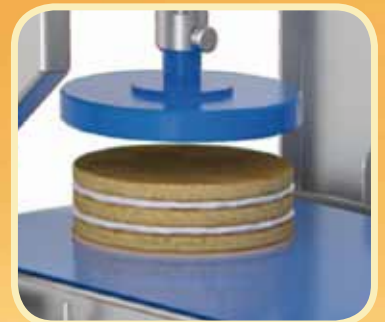
I OPTIONAL:
Seconda dosatrice volumetrica per doppia farcitura.

GB MULTIMATIC model has been realized with the specific need to offer a multilayer filling group to companies that require flexible productions without waiving the simplicity of the inline filling.
This machine is very compact and it is studied for the demand of small and medium productions.

I Il modello MULTIMATIC nasce con l'esigenza di fornire un gruppo di farcitura per torte multistrato alle aziende che necessitano di produzioni flessibili senza rinunciare alla semplicità della farcitura in linea.
La macchina è molto compatta e risulta essere indicata per il fabbisogno di piccole e medie produzioni.

GB TECHNICAL FEATURES:
· Frame entirely made of stainless steel mounted on nr. 4 pivoting wheels.
· High quality manufacturing.
· Syrup deposit by means of volumetric piston with shower terminal tool.
· Cream deposit using DVG head equipped with electronic system for the control of the depositing height.
· Cake pressing device for levelling the final height.

I CARATTERISTICHE TECNICHE:
· Struttura interamente in acciaio inox montata su ruote pivotanti.
· Elevata qualità costruttiva.
· Dosaggio bagna tramite pistone volumetrico con terminale a doccia.
· Dosaggio crema tramite testata DVG500 dotata di sistema elettronico per il controllo dell'altezza di dosaggio.
· Dispositivo di pressatura della torta per livellare l'altezza finale.



Maximum production
Produzione massima

180 cakes/hour (2 layers)
180 torte/h (2 strati)

Air consumption
Consumo d'aria

250 NI/min at 6 bars
fino a 1250 NI/min a 6 bar

Power
Connessione elettrica

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