



35
YEARS
since 1987
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MAQUINARIA Y SOLUCIONES
LLAVE EN MANO PARA LA
INDUSTRIA CONFITERA



TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS GORRERI 35 AÑOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

I love to travel
but i hate to arrive
(Albert Einstein)

Un viaje fantástico A través de nuevos desafíos y tecnologías sorprendentes

Un principio inspirador Nunca dejar de innovar

Un punto de referencia Las necesidades de nuestros clientes

NUESTRA HISTORIA

Gorreri Srl fue fundada en 1987 por el deseo de Luigi Gorreri, actual Presidente, de diseñar y fabricar maquinaria para la industria de confitería capaz de satisfacer las necesidades de producción del futuro.

35 años de desafíos interesantes y tecnologías sorprendentes, durante los que hemos crecido y hemos mirado hacia el futuro guiados por un gran principio inspirador: **satisfacer las necesidades de nuestros clientes brindándoles la mejor tecnología y soluciones personalizadas.**

VUESTRAS SEGURIDADES:

COMPETENCIA

FIABILIDAD

EXPERIENCIA

PASIÓN

NUESTRA FILOSOFÍA

Optimizar es mejor que perder espacio y tiempo

Limpio es mejor que sucio

Fácil es mejor que difícil

Organizado es mejor que desordenado

Por descontado? Casi nunca en el campo de la maquinaria de la industria alimentaria.



→ TurboMixer GTM Series



→ WROBOT
Robot para la escritura y la decoración



Diseñamos y fabricamos soluciones llave en mano totalmente en Italia para grandes producciones, líneas completas y maquinaria para cada necesidad.

Ayudamos al cliente a optimizar y racionalizar el proceso de producción, garantizando una asistencia altamente calificada con 50 años de experiencia tanto en la fase de diseño como en la fase de postventa



UNA GAMA COMPLETA PARA PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE

MÁQUINAS INDIVIDUALES	P.4
GRUPOS DE PRODUCCIÓN	P.8
LÍNEAS COMPLETAS	P.10

RECONOCER UNA MAQUINARIA GORRERI ✓



- Mantenimiento simple y rapido
- Montaje y desmontaje sin necesidad de llaves o herramientas
- Paneles de pantalla táctil altamente tecnológicos y conectables con los sistemas de gestión de la imprea
- Instalacion de los mejores componentes en el mercado
- Sistemas de operación intuitivos y simples de utilizar
- Alta flexibilidad
- Totalmente sanificables
- Alto rendimiento con mínima reducción de materiales de desecho y desperdicios
- Instalación de las tecnologías más nuevas e innovadoras
- Diseñadas para optimizar el proceso de producción
- Líneas limpias, simples y esenciales
- Interamente en acero inoxidable

LABORATORIO TECNOLÓGICO A DISPOSICION DEL CLIENTE

Más de 200 metros cuadrados para tocar con mano la estructura de nuestra maquinaria, probar su funcionamiento y realizar pruebas de producción con sus ingredientes.



TODO ESTO HACE DE GORRERI UN PUNTO DE REFERENCIA PARA LA INDUSTRIA CONFITERA EN EL MUNDO

MÁQUINAS INDIVIDUALES

UNA GAMA COMPLETA DE MAQUINARIAS Y TECNOLOGÍAS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE LA CONFITERÍA Y DE LABORATORIOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS QUE DESEEN AUTOMATIZAR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SIN RENUNCIAR A LA UNICIDAD DE SU PROPIO PRODUCTO

● SISTEMAS DE MEZCLA

Gorreri ofrece una amplia gama de sistemas de mezcla en perol y en continuo para preparar en poco tiempo mezclas, cremas y natas perfectamente mezcladas y de alto valor comercial, a base de ingredientes frescos o preparados. Los sistemas de mezcla Gorreri se pueden equipar con una amplia gama de accesorios como chiller enfriadores, CIP automáticos para la limpieza, sistemas automáticos para controlar la densidad del producto, cocción al vapor, enfriamiento con CO₂ y uso de nitrógeno para mejorar la estructura final del producto, así como sistemas de inyección de colorantes, saborizantes, estabilizantes y mucho más.

Como todas las máquinas Gorreri, las series Turbomixer, Premixer y Planetmixer están equipadas con paneles de pantalla táctil de alta tecnología fácilmente programables con más de 100 recetas diferentes y conectadas con los sistemas de gestión de la empresa.



● SERIE TURBOMIXER

Incluye la gama GTM y GMG con premezclador integrado. La serie Turbomixer no tiene igual en el mercado para velocidad, calidad de construcción y nivel de rendimiento. Permite de producir en continuo, y por tanto sin interrumpir la producción, masas perfectas y con consistencia constante, en muy poco tiempo. La masa producida de esta manera se transfiere directamente a la línea de producción, también con salidas múltiples, con controles automáticos de presiones y de los caudales para garantizar una densidad constante de la masa.



● SERIE PREMIXER

Premezclador de ingredientes. Disponible en tres tamaños y capacidades diferentes. Permite premezclar perfecta y rápidamente ingredientes y preparados.





GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

● SERIE PLANETMIXER

La gama de mezcladores presurizados de alta velocidad Planetmixer está disponible en 6 capacidades diferentes: 120 litros, 200 litros, 300 litros, 400 litros, 600 litros y 800 litros. Cada máquina está compuesta por una estructura monolítica y es el único mezclador presurizado en el mercado con una **unidad principal integrada en la estructura** para garantizar la durabilidad, la compactidad y una mayor higiene de las superficies.

Gorreri Planetmixer, gracias a los sistemas de cocción a vapor o de enfriamiento y gracias a **15 batidoras diferentes fácilmente intercambiables**, es capaz de hacer cualquier tipo de masa, cruda, cocida, líquida, viscosa o preparada con harinas especiales o Sin Gluten. Ideal para batir la nata y cualquier tipo de crema, Planetmixer también es ideal para cocinar masas y cremas directamente en la máquina. Las máquinas mezcladoras presurizadas de la serie Planetmixer pueden equiparse con sistemas de carga de ingredientes automáticos y manuales. Las batidoras y la motorización trabajan juntos para garantizar un raspado completo del perol, evitando la acumulación de producto en el fondo y **garantizando masas perfectamente mezcladas**. Todas las mezcladoras planetarias presurizadas Gorreri están equipadas con sistemas automáticos de descarga del productos a través de bombas de lóbulos instaladas en la máquina y equipadas con sistemas CIP (Cleaning In Place) integrados.



→ PlanetMixer gama de accesorios



● SISTEMAS DE TRANSFERENCIA DE PRODUCTOS PARA LA SERIE PLANETMIXER

BOMBAS DE TRANSFERENCIA DE PRODUCTOS

Bombas neumáticas de alto rendimiento para transferir masas de diferentes viscosidades desde la bandeja de mezcla de las serie Planetmixer directamente a la línea de producción. Disponibles en varios tamaños y formatos, ya sea con un tubo de aspiración o con un sistema de escape automático con platillo raspador para transferir incluso la masa más viscosa hasta el último gramo.



VOLCADORES PARA PEROLES

Sistemas para vaciar los peroles por medio de vuelco sobre ruedas o en el suelo. Cada perol tiene un sistema mecánico de elevación a motor con tornillo sin fin para garantizar silencio, robustez y fiabilidad a lo largo del tiempo. Compatibles con todos los peroles de la serie Planetmixer Gorreri. Cada volcador puede estar equipado con un brazo raspador, barreras de seguridad electrónicas, sistema de vuelco automatizado y sistemas de gestión de la temperatura.

DOSIFICADORES VOLUMETRICOS DE PISTÓN

DISPONIBLES TANTO INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

Una gama versátil y flexible de dosificadores de pistón ideales para rellenar, decorar y cubrir muchos tipos de productos, incluidos los sin gluten. Disponibles en varios tamaños y capacidades para las más diversas necesidades de producción, tanto en línea como independientes.

- **Cabezales dosificadores neumáticos o electrónicos.**
- **Movimiento del cabezal en horizontal y en vertical** con ejes eléctricos de seguimiento productos para la dosificación "por puntos" o "por rayas".
- Están equipados con pistones con sellos especiales diseñados para **garantizar una dosificación constante, independientemente del tipo de ingredientes utilizados**, para asegurar fiabilidad y durabilidad a lo largo del tiempo.
- **Se desmontan fácilmente** porque no necesitan de herramientas ni de llaves y **se pueden lavar y desinfectar fácilmente.**



MÁQUINAS DE CORTE POR ULTRASONIDOS CUTTERSONIC

DISPONIBLES TANTO INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

Máquinas de corte por ultrasonidos de alta tecnología con unidad de corte completamente de titanio. Equipadas con los mejores componentes disponibles en el mercado, capaces de hacer porciones y unidades de cualquier forma y tamaño de cualquier producto, seco, relleno o cubierto. Disponible como máquina independiente u en línea y con sistemas de esterilización, lavado y secado de las cuchillas.



SISTEMAS DE IMPRESIÓN, DECORACIÓN Y ESCRITURA



F.A.S.T. PRINTER

La tecnología de la maquinaria Gorreri es capaz de producir productos terminados de la más alta calidad a nivel comercial.

A partir de hoy, gracias a los innovadores y exclusivos sistemas de impresión, decoración y escritura, estos productos también pueden ser únicos, inimitables y funcionales.

F.A.S.T. Printer es un sistema de impresión de chorro de tinta totalmente certificado para la industria alimentaria **que utiliza tintas alimentares y personalizables, sin gluten, sin azo y sin alérgenos.**

El sistema de impresión está disponible en versión monocolor o a cuatro colores para obtener imágenes en alta resolución. Alcanza velocidades de producción muy altas (25 m/minuto) y está disponible de forma independiente u en línea, con la posibilidad de combinar varios cabezales de impresión para grandes producciones. **Gracias a F.A.S.T. Printer, tortas, galletas, tentempié, bombón de chocolate, dulces, bocadillos, chicles, biscotes y muchos productos que no serán jamás los mismos. F.A.S.T. Printer se puede utilizar para imprimir imágenes, logotipos, escritos, fotografías, ingredientes, fechas de caducidad e incluso alérgenos directamente sobre el producto.**

SALVE UN ÁRBOL
IMPRIMA SOBRE TORTAS



DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA



WROBOT

Gorreri Writing Robot es un robot de última generación para dibujar, escribir y decorar pasteles y muchos productos de alta gama de forma rápida y con un resultado final uniforme. El brazo mecánico WRobot con tintas, colorantes para alimentos o natas, reproduce directamente sobre el producto **escrituras, decoraciones o imágenes importadas en el panel de la pantalla táctil o de manera remota, realizados también a mano alzada.**

Lo que hasta ayer se pensaba imposible de obtener, excepto a través del uso de mano de obra calificada y con grandes costos, ahora se puede lograr gracias a la tecnología Gorreri.



GRUPOS DE PRODUCCIÓN

MULTIMATIC 300 / 300FP / 400R

DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

Una línea compacta para **tortas de capas**, increíblemente flexible y fácil de usar. Con Multimatic es posible preparar **tortas de capas redondas, rectangulares y cuadradas** y **revolucionar y automatizar** el proceso de producción de muchas realidades.

Disponible en versión clásica o con la prensa frontal al comienzo de la carrera, **Multimatic 300 para tortas de capas redondas** incluye la **tecnología Gorreri** en solo 1950 mm de longitud sobre ruedas. **Multimatic 300 se puede personalizar de acuerdo con las necesidades del cliente y se puede implementar con sistemas de revestimiento y decoración.**

Multimatic 400 R, la última creación de la familia Multimatic, puede rellenar y decorar fácil y rápidamente hasta 100 tortas cuadradas y rectangulares por hora. Todas las máquinas **Multimatic se pueden implementar con sistemas de recubrimiento, decoración, impresión y corte por ultrasonidos.**



Multimatic 400R →



SERIE LPG

DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

LPG es una línea semiautomática para **productos dosificados en bandejas u en moldes de papel, de plástico y de aluminio que se caracteriza por una gran versatilidad y una increíble flexibilidad de uso.** Con la serie LPG es posible producir muffins, cup-cakes, pasteles de fruta, donuts y muchos otros tipos de pastelitos y pasteles de **todas las formas y tamaños.**

Disponible en las versiones **LPG 600 y LPG 800**, cada máquina puede equiparse con un sistema **para descargar las bandejas con sistema de succión**, sistema de distribución de granillos, dispensador automático de moldes de papel (simple o "tulipán"), cartón, aluminio, plástico de varios tipos y tamaños.





GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

MÁQUINAS DE INYECCIÓN HORIZONTAL Y VERTICAL SERIE SHG Y SVG

Una gama de máquinas de **inyección de alto rendimiento, disponibles de forma independiente y en línea, diseñadas para rellenar cualquier tipo de producto, en bandeja o en moldes de papel.** Las máquinas de las series SHG y SVG pueden equiparse con cabezas de inyección neumáticas o controladas electrónicamente, con la posibilidad de cargar y descargar automáticamente el producto y con posibilidad de sensor de presencia del producto.



SVG

Máquina de **inyección vertical** con cabezal controlado electrónicamente, **perfecta para rellenar productos en bandeja** con mermeladas, chocolate, sustitutos de chocolate, nata y cualquier tipo de crema, incluso con alta viscosidad.



SHG

Máquina de **inyección horizontal** altamente versátil, **ideal para rellenar muchos productos** con mermeladas, cremas, chocolate, sustitutos de chocolate, natas y cualquier tipo de crema, incluso con alta viscosidad.



RECUBRIMIENTO Y DECORACIÓN CON SUSTITUTOS DE CHOCOLATE

DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA



ENROBATIC 1000

Máquina recubridora de sustitutos de chocolate.



DECORMATIC

Líneas totalmente automáticas para la decoración de productos a base de bizcochos, galletas, tortas y mucho más.



THERMOMATIC

Túnel de enfriamiento de alta tecnología para reducir la temperatura de los **productos** cubiertos o decorados con sustitutos de chocolate.

SISTEMAS DE DESMOLDE

DISPONIBLES TANTO
INDEPENDIENTES COMO EN LÍNEA

Gorreri diseña y fabrica sistemas depanner a medida para desmoldar el producto a través de cabezas de agujas para productos en **bandejas con o sin papel**, cabezas con pinzas robóticas para llevar productos rellenos y decorados en superficie, cabezas con ventosas y sistemas de vuelco de las bandejas. Todos los sistemas de desmolde Gorreri se pueden realizar con servomotores **que garantizan velocidad de ejecución, fiabilidad y durabilidad.**



LÍNEAS COMPLETAS Y SOLUCIONES LLAVE EN MANO

ALTA TECNOLOGÍA, LOS MEJORES COMPONENTES EN EL MERCADO, EXPERIENCIA, CONFIABILIDAD, CERTAZAS QUE PODRÁN TRANSFORMAR SU POTENCIAL EN RESULTADOS.

En una realidad donde el mercado de productos envasados está en constante crecimiento, las modas alimentarias que cambian rápidamente y la demanda de productos dietéticos en constante crecimiento, la flexibilidad y la alta ingeniería, Gorreri representará la certeza de poder enfrentar cualquier desafío de producción con éxito.

LÍNEAS COMPLETAS
EXPERIENCIA DE
360 GRADOS

LÍNEAS COMPLETAS QUE SON SINÓNIMO DE FIABILIDAD, EFICIENCIA Y DURABILIDAD. SOLUCIONES DIVERSIFICADAS DISEÑADAS PARA DIFERENTES NECESIDADES DE PRODUCCIÓN PERO CON UN ÚNICO OBJETIVO: LA PERFECCIÓN



LÍNEA DE MAGDALENAS, CUP-CAKES Y PRODUCTOS DOSIFICADOS

LÍNEAS AUTOMÁTICAS O SEMIAUTOMÁTICAS PARA PRODUCTOS EN BANDEJAS O MOLDES DE PAPEL DE TODAS LAS FORMAS Y TAMAÑOS, CON SISTEMAS DE RELLENO HORIZONTALS O VERTICALES, DECORACIÓN, RECUBRIMIENTO, IMPRESIÓN, ACEITADO Y DESMOLDE DE BANDEJAS.



FÁCIL COMO DEBERÍA SER





GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

GORRERI
G-ROLL SYSTEM



GORRERI
G-TUBE SYSTEM



LÍNEA PARA BIZCOCHO

TODA LA EXPERIENCIA DE GORRERI SE CONCENTRA EN SOLUCIONES COMPLETAS PARA LA PRODUCCIÓN DE BIZCOCHO Y PRODUCTOS A BASE DE BIZCOCHO CON SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE RELLENO, DECORACIÓN, RECUBRIMIENTO, IMPRESIÓN Y CORTE POR ULTRASONIDOS.



LÍNEA PARA TORTAS DE CAPAS

LÍNEAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS Y ALTAMENTE PERSONALIZABLES PARA LA PRODUCCIÓN DE TORTAS DE CAPAS DE CUALQUIER FORMA, TAMAÑO Y DECORACIÓN CON SISTEMAS ESPECIALES DE RECUBRIMIENTO, DISTRIBUCIÓN DE GRANILLOS, DECORACIÓN, ESCRITURA CON SISTEMAS ROBÓTICOS, IMPRESIÓN Y CORTE POR ULTRASONIDOS.



LÍNEA PARA TARTAS

LÍNEAS AUTOMÁTICAS O SEMIAUTOMÁTICAS PARA LA PRODUCCIÓN DE TARTAS DE TODAS LAS FORMAS Y TAMAÑOS CON SISTEMAS DE EXTRUSIÓN AUTOMÁTICOS, CORTE, RECUPERACIÓN DE RESIDUOS, RELLENO DE CREAMAS Y MERMELADAS, RECUBRIMIENTO Y DECORACIÓN.



FÁCIL COMO USTED ESPERA

GORRERI COMPETENCE ATLAS

DISEÑAMOS SOLUCIONES ALTAMENTE TECNOLÓGICAS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN DE CADA CLIENTE. AQUÍ ESTÁ LO QUE NUESTRAS MÁQUINAS PUEDEN HACER POR USTED.

+ MAS información



SISTEMAS DE MEZCLA

TURBOMIXER Y PREMIXER



1 • Cremas



2 • Nata montada



3 • Mousse



4 • Bizcocho



5 • Cup-cake



6 • Merengues



7 • Bizcochos de soletilla



8 • Macarones



9 • Malvaviscos



10 • Torta chiffon



11 • Rollo de bizcocho coloreado



12 • Pastel de bizcocho multicapa



13 • Brazo de gitano



14 • Pepitos



15 • Pastelito relleno



16 • Petisús rellenos



17 • Torta con decoraciones



18 • Torta con granillos



19 • Torta cubierta con chocolate



20 • Torta multicapa

SISTEMAS DE MEZCLA

+ MAS información



PLANETMIXER



1 • Galletas



2 • Galletas con pepitas de chocolate



3 • Galletas de mantequilla



4 • Nata montada



5 • Bizcocho



6 • Streusel



7 • Masa de mantequilla



8 • Panettone



9 • Tartas



10 • Tartas decoradas



11 • Pastel de queso



12 • Brazo de gitano



13 • Bizcocho coloreado



14 • Muffin



15 • Muffin con pepitas de chocolates



16 • Pastelitos de diferentes formas



17 • Pastel de bizcocho multicapa



18 • Plum cake



19 • Brownie



20 • Torta marmolada



21 • Bizcocho esponjoso



22 • Pastelito relleno



23 • Donut



24 • Crema cocida al vapor

MÁQUINAS DE CORTE POR ULTRASONIDOS

+ MAS información



1 • Torta porcionada



2 • Torta rellena porcionada



3 • Pan de molde



4 • Barritas cubiertas cortadas



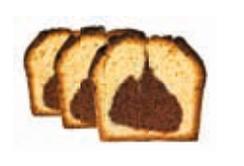
5 • Torta en porcion individual



6 • Brazo de gitano porcionados



7 • Porción de torta



8 • Bizcocho esponjoso porcionado

CUTTERSONIC

TECNOLOGÍAS PARA TORTAS DE CAPAS

+ MORE info on-line



1 • Torta de capas decorada



2 • Torta de capas decorada con granillos



3 • Cup-cake



4 • Petisús rellenos



5 • "Bomboloni" rellenos



6 • Panettone



7 • Pan sin gluten



8 • Pastelito relleno

DVG 500 / DVG 700
DVG 500 / 700 RP



1 • Torta de capas decorada



2 • Torta de capas decorada con granillos



3 • Torta de capas decorada con granillos



4 • Torta de capas cuadrada

MULTIMATIC 300
MULTIMATIC 300 FP
MULTIMATIC 400 R



5 • Torta de capas cuadrada



6 • Torta de capas rectangular



7 • Torta de capas con escritas



8 • Torta de capas con escritas



1 • Muffin



2 • Cup-cake



3 • Muffin americano con molde de papel tulipa



4 • Pastelito relleno



5 • Pastelitos dosificados de diferentes formas



6 • Bizcocho esponjoso



7 • Muffin relleno



8 • Bizcocho esponjoso bicolor



1 • "Bomboloni" rellenos



2 • Pastelito relleno



3 • Petisús rellenos



4 • Pepitos rellenos



5 • Muffins rellenos



6 • Muffins rellenos



7 • Cup-cake rellenos



8 • Cruasán rellenos



9 • "Bomboloni" rellenos con inyección horizontal



10 • Donut relleno con inyección vertical



11 • Donut relleno



12 • "Cannoli" rellenos



1 • Bizcocho esponjoso cubierto



2 • Pastelito cubierto



3 • "Bomboloni" cubiertos



4 • Pastelito enrollado



5 • Pastelito enrollado



6 • Productos cubiertos y decorados



7 • Rollo con granillos



8 • Pastel de bizcocho multicapa

LPG

MÁQUINAS DE INYECCIÓN SVG E SHG

ENROBATIC 1000

DECORMATIC

SISTEMAS DE IMPRESIÓN, DECORACIÓN Y ESCRITURA

+ MAS información



F.A.S.T. PRINTER



1 • Torta con impresión



2 • Macaron con impresión



3 • Galleta con impresión



4 • Galleta con impresión



5 • Brazo de gitano con impresión



6 • Pan con impresión



7 • Cracker con impresión



8 • Bombones con impresión

WROBOT



1 • Torta con escrituras y decoraciones



2 • Torta con decoraciones



3 • Torta con escrituras

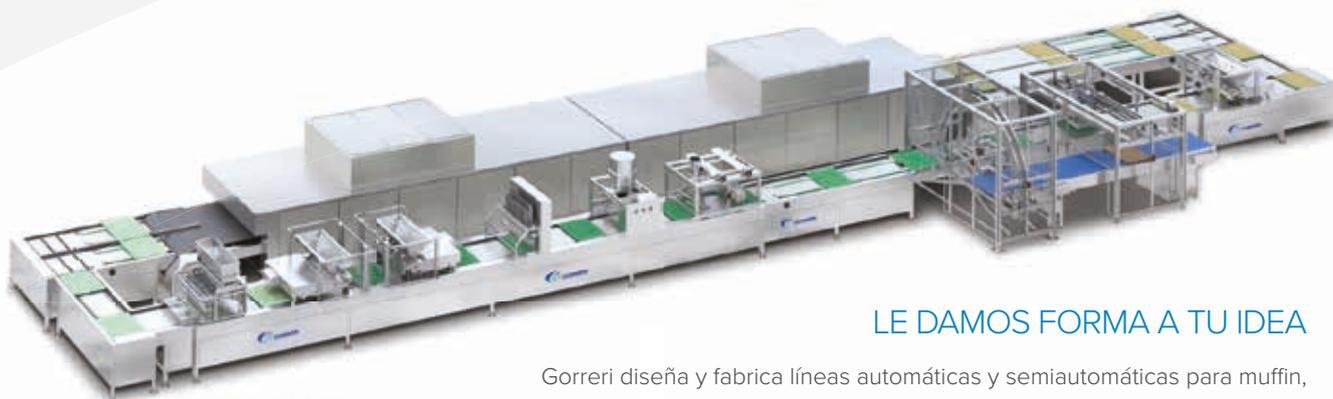


4 • Torta con escrituras



LÍNEA DE MUFFIN, CUP-CAKE Y PRODUCTOS DOSIFICADOS

MÁS información



LE DAMOS FORMA A TU IDEA

Gorreri diseña y fabrica líneas automáticas y semiautomáticas para muffin, cup-cake, productos en bandejas o en moldes de papel de todas formas y tamaños, con sistemas de relleno horizontales o verticales, decoración, recubrimiento, impresión, aceitado y desmolde de bandejas.



1 • Muffin con pepitas de chocolates

2 • Muffin americano con molde de papel tulipa

3 • Cup-cake

4 • Pastelito relleno



5 • Pastelito bicolor

6 • Plum cake

7 • Pastelito relleno

8 • Macarones



9 • Choux y pepitos

10 • Donut

11 • Pastelitos de diferentes formas

12 • Brownie



13 • Pastelito relleno

14 • Pound cake

15 • Pastelitos dosificados de diferentes formas

16 • Muffin relleno

LÍNEA PARA BIZCOCHO

+ MAS información



FLEXIBILIDAD, CALIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Las líneas Gorreri para la producción de bizcocho y de productos a base de bizcocho son un concentrado de alta tecnología y de 50 años de experiencia en el sector. Soluciones completas diseñadas y fabricadas para satisfacer las necesidades de producción de cada cliente individual, y se pueden equipar con sistemas automáticos de relleno, decoración, impresión, recubrimiento y ultrasonidos.



1 • Pastelito de bizcocho de dos capas



2 • Pastelito de bizcocho de dos capas decorado



3 • Pastelito de bizcocho de dos capas cubierto



4 • Pastelito de bizcocho de tres capas decorado



5 • Pastelito de bizcocho de cuatro capas decorado



6 • Pastelito de bizcocho de cinco capas decorado



7 • Brazo de gitano



8 • Brazo de gitano grande



9 • Brazo de gitano grande



10 • Pastelito enrollado



11 • Torta de bizcocho multicapa tamaño familiar



12 • Jaffa cakes



13 • Rollo de bizcocho coloreado



14 • Rollo de bizcocho coloreado



15 • Brazo de gitano con impresión



16 • Brazo de gitano con impresión



FLEXIBILIDAD Y ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL

Líneas totalmente automáticas y altamente personalizables para la producción de tortas multicapas de todas las formas, dimensiones y con cualquier tipo de decoración. Todas las líneas se pueden equipar con sistemas especiales de recubrimiento, distribución de granillos, decoración, escritura y decoración con brazos robóticos, impresión y corte por ultrasonidos.



1 • Torta rectangular



2 • Torta cuadrada



3 • Torta multicapa



4 • Torta mousse



5 • Torta cubierta



6 • Torta decorada



7 • Torta multicapa con escrituras y decoraciones



8 • Torta con escrituras

LÍNEA PARA TARTAS

+ MAS información



FLEXIBILIDAD, CALIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Soluciones totalmente automáticas y semiautomáticas para la producción de pasteles de queso, tartas redondas y rectangulares rellenas de mermelada y crema, con o sin capa superior de cobertura de masa, equipadas con sistemas especiales de decoración, recubrimiento, distribución de granillos y corte por ultrasonidos.



1 • Lemon pie



2 • Tartaletas rellenas



3 • Bizcocho esponjoso bicolor



4 • Pastel de queso



5 • Tartas de diferentes formas y rellenos



6 • Tartaletas



7 • Tartaleta de fruta



8 • Mini tartaletas

TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS GORRERI EL VALOR AÑADIDO PARA SU PRODUCTO "FREE-FROM"



SIN GLUTEN TAMBIÉN PARA PAN Y PRODUCTOS NO CONFITEROS

En un mercado en constante evolución con necesidades de alimentos cada vez más diversificadas, **las tecnologías Gorreri representan el valor agregado para todos los productos dietéticos y "free from".**

La creciente necesidad de enfrentar nuevos desafíos de producción y proporcionar al consumidor final una gama de productos dietéticos hechos con harinas especiales o sin alérgenos ha empujado al sector de **R&D de Gorreri a perfeccionar nuestras tecnologías y, por lo tanto, ofrecer a nuestros clientes soluciones de alto rendimiento para llenar los vacíos. Sistemas de producción tradicionales.**

Todos los sistemas de mezcla Turbomixer y Planetmixer, así como nuestros sistemas de dosificación e impresión, se convierten en los aliados indispensables para el procesamiento y la producción de pasteles, pan, pizza, galletas, panettone y cualquier otra cosa que el mercado "free from" requiera hoy en día.



SIN GLUTEN



SIN AZÚCAR



SIN GRASAS



SIN HUEVOS



WE INNOVATION

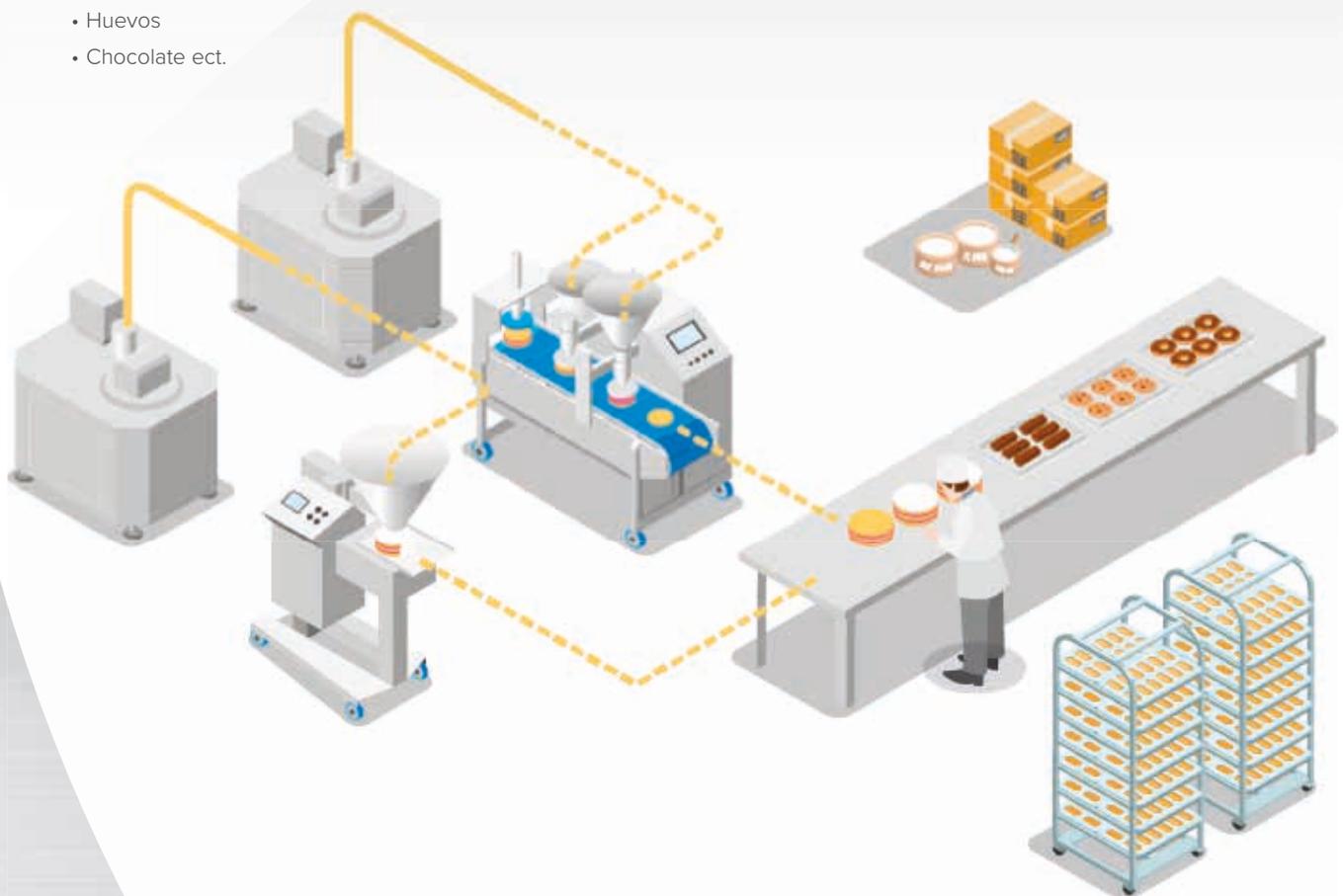
LABORATORIO DE PRUEBAS

MÁS DE 200 METROS CUADRADOS DE TECNOLOGÍA, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN DISPONIBLES PARA NUESTROS CLIENTES.

Un amplio espacio para probar los sistemas y tecnologías que han hecho a GORRERI famoso en todo el mundo y donde el **cliente puede literalmente tocar nuestras máquinas y realizar pruebas productivas con sus propios ingredientes y productos.**

SUS INGREDIENTES, NUESTRA TECNOLOGÍA

- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Chocolate ect.



TODO PARA UN ÚNICO OBJETIVO. **SATISFACER LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN DE CADA CLIENTE.**



ASISTENCIA ESPECIALIZADA EN TODO EL MUNDO

NUESTROS TÉCNICOS PUEDEN LLEGAR A CUALQUIER SITIO EN EL MUNDO EN MÁXIMO 7 DÍAS LABORALES, O EN 3 DÍAS DENTRO DEL CONTINENTE EUROPEO.



150+

Maquinarias activas

40

Países

+15%

Crecimiento en ventas desde el 2011

6h

Tiempo máximo para una respuesta a una solicitud de asistencia

Contratos de asistencia postventa

- Mantenimiento programado de maquinaria.
- Asistencia remota
- Paquetes especiales para soporte telefónico
- Paquetes prepagados para asistencia postventa

3 días

Tiempo máximo garantizado para la intervención de un técnico especializado (Europa), 7 días para cualquier otro destino.

-15%

Hasta 15% de descuento para piezas de recambio

6 horas

Tiempo máximo garantizado para hacerse cargo de su asunto

Gorreri fiabilidad

Para cualquier necesidad técnica, nuestros clientes pueden contar con personal altamente cualificado y de gran experiencia para que puedan dedicarse a lo más importante para ellos. El producto final.

Experiencia+

50 años de experiencia Gorreri a Su servicio

Mantenimiento

Posibilidad de programar operaciones de mantenimiento para garantizar a su máquina la máxima eficiencia

Servicio de piezas de recambio originales

Suscribiendo un contrato de servicio postventa Gorreri, todos nuestros clientes tendrán derecho a un descuento especial para piezas de recambio originales, los únicos que pueden garantizar la máxima eficiencia y durabilidad de su máquina Gorreri.

100%

Piezas de recambio originales

24h

Plazo medio de entrega

Plazo medio de entrega

Ningún aumento de precios para repuestos originales

MAQUINARIA Y SOLUCIONES LLAVE EN MANO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA

CATÁLOGO GENERAL



GORRERI Srl

Via Alfieri, 11 • 42041 Sorbolo Levante di Brescello (RE) - Italy
Tel./Ph. +39 0522.680853 • Fax +39 0522.680687 • gorreri@gorreri.com

www.gorreri.com