

**30** YEARS  
since 1987  
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



**GORRERI**  
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MACHINES ET SOLUTIONS CLES  
EN MAIN POUR L'INDUSTRIE  
DE LA CONFISERIE



# GORRERI FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

## 3 ANS DE RECHERCHE ET INNOVATION

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

**Un voyage fantastique** à travers de nouveaux défis attrayants et des technologies surprenantes

**Un principe inspirateur** ne jamais cesser d'innover

**Un point de référence** les besoins de nos clients

## NOTRE HISTOIRE

Gorreri Srl nait en 1987 du désir du président actuel, Luigi Gorreri, de concevoir et réaliser des machineries pour l'industrie de la confiserie capables de répondre aux besoins productifs du futur.

**30 ans de défis attrayants et technologies surprenantes**, au cours desquels nous avons grandi et regardé vers l'avant guidés par un grand principe de base: **satisfaire les besoins de nos clients en fournissant la meilleure technologie et en concevant des solutions personnalisées pour répondre à tous les besoins.**



→ Serie  
TurboMixer GTM

## VOS CERTITUDES

COMPETENCE

CONFIANCE

EXPERIENCE

PASSION

## NOTRE PHILOSOPHIE

**Mieux** vaut optimiser que perdre de l'espace et du temps

**Propre** c'est mieux que sale

**Facile** c'est mieux que difficile

**Ordonné** c'est mieux que désordonné

**C'est évident?** Presque jamais dans le secteur des machines pour l'industrie alimentaire.



→ WROBOT  
Robot pour écriture et décoration



Nous projetons et fabriquons entièrement en Italie des lignes complètes, des solutions clés en main pour de grosses productions et machineries pour toutes sortes d'exigences. Nous aidons le client à optimiser et rationaliser son processus de production, en garantissant une assistance hautement qualifiée avec plus de 50 ans d'expérience soit dans la phase de conception que dans la phase d'après-vente.



## UNE GAMME COMPLETE POUR REpondre AUX NECESSITES DE CHAQUE CLIENT

MACHINES SIMPLES	P.4
GROUPES DE PRODUCTION	P.8
LIGNES COMPLETES	P.10

## RECONNAITRE LES MACHINES GORRERI ✓



- Maintenance simple et rapide
- Assemblage et démontage sans nécessité de clés ou outils
- Panneaux à écran tactile de haute technologie et interfaçable avec la gestion de l'entreprise
- Installation de meilleurs composants sur le marché
- Systèmes de fonctionnement intuitifs et simple à utiliser
- Haute flexibilité
- Hautes performances avec réduction au minimum des déchets et des pertes
- Installation des technologies les plus nouvelles et innovatives
- Conçues pour optimiser le processus de production
- Lignes nettes, simples et essentielles

## LABORATOIRE TECHNOLOGIQUE A DISPOSITION DU CLIENT

Plus de 200 mètres carrés pour voir et toucher la structure de nos machines, tester leur fonctionnement et effectuer des tests de productions avec vos ingrédients.



TOUT CELA FAIT DE GORRERI UN POINT DE REFERENCE POUR LA CONFISERIE DANS LE MONDE ENTIER

# MACHINES SIMPLES

UNE GAMME COMPLETE DE MACHINERIES ET TECHNOLOGIES POUR REPENDRE AUX BESOINS DE L'INDUSTRIE DE LA CONFISERIE ET DE PETITS ET MOYENS LABORATOIRES QUI SOUHAITENT AUTOMATISER LEUR PROCESSUS DE PRODUCTION SANS RENONCER A L'UNICITE DE LEUR PRODUIT.

## ● SYSTEME DE MELANGE



Gorri offre une large gamme de systèmes de mélange dans cuve et en continu qui permettent de préparer en peu de temps pâtes, crèmes et crèmes fouettées parfaitement mélangées et avec une haute valeur commerciale, à base d'ingrédients frais ou de préparations. **Les systèmes de mélange Gorri peuvent être équipés avec une large gamme d'accessoires** tel que chiller de refroidissement, CIP automatiques pour le nettoyage, systèmes automatiques de contrôle de la densité du produit, cuisson à la vapeur, refroidissement par CO<sub>2</sub> et utilisation de l'azote **pour améliorer la structure finale du produit, ainsi que systèmes d'injection de colorants, arômes, agents stabilisants et bien plus encore.**

Comme toutes les machines Gorri, les séries **Turbomixer, Premixer et Planetmixer** sont équipées avec **panneaux tactiles facile à programmer** avec plus de 100 recettes différentes et interfaçables avec les systèmes de gestion de l'entreprise.



## ● SERIE TURBOMIXER

Elle inclut la gamme GTM et GMG avec Premixer intégré.

La série Turbomixer est connue dans le monde entier et elle n'a pas d'équivalent sur le marché en termes de vitesse, qualité de la construction et niveau des performances. Elle permet de produire en continu, donc sans interruptions de la production, des pâtes parfaites et avec une consistance constante en un rien de temps. Les pâtes ainsi produites sont transférées directement à la ligne de production même en multi-sortie avec des contrôles automatiques des pressions et des débits pour garantir une densité constante de la pâte.



## ● SERIE PREMIXER

Prémélangeur des ingrédients.

Disponible en **3 différentes dimensions et capacités.**

Elle permet de **prémélanger des ingrédients et des préparations parfaitement et rapidement.**





**GORRERI**  
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

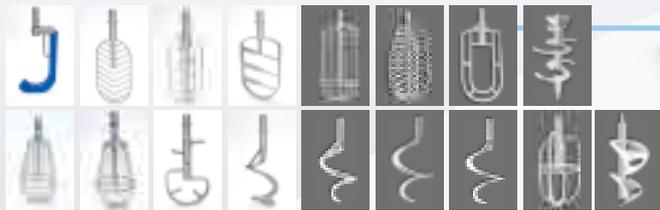
## SERIE PLANETMIXER

La gamme des pétrins pressurisés à haute vitesse Planetmixer est disponible en 6 différentes capacités: 120 lt, 200 lt, 300 lt, 400 lt, 600 lt e 800 lt. Chaque machine est constituée d'une structure monolithique et elle est le seul pétrin pressurisé sur le marché équipé avec **motorisation principale intégrée dans la structure** pour garantir durabilité, compacité et la plus grande hygiène des surfaces.

Planetmixer Gorreri, grâce aux systèmes de cuisson à la vapeur ou de refroidissement et à **15 fouets différents interchangeables**, peut réaliser tout type de pâte crue, cuite, liquide, visqueuse ou préparée avec des farines spéciales ou sans Gluten. Parfait pour crèmes fouettées et toute sorte de crème, Planetmixer est idéal aussi pour **cuire directement pâtes et crèmes à son intérieur**.

Les pétrins pressurisés de la série Planetmixer peuvent être équipés avec systèmes de chargement automatiques ou manuels des ingrédients. Les fouets et la motorisation travaillent ensemble pour assurer le raclage complet de la cuve et éviter l'accumulation du produit sur le fond en garantissant des pâtes parfaitement mixées.

Toutes les pétrins pressurisés Gorreri sont également équipés avec systèmes de déchargement automatiques du produit par des pompes à lobes, installées sur la machine et équipés avec des systèmes CIP (Cleaning In Place) intégrés.



→ PlanetMixer  
Gamme des  
accessoires



## SYSTEMES DE TRANSFERT DU PRODUIT POUR LA SERIE PLANETMIXER

### POMPES DE TRANSFERT DU PRODUIT

Pompes pneumatiques à hautes performances pour **déplacer pâtes liquides avec différentes viscosités de la cuve de mélange de la série Planetmixer directement à la ligne de production**. Elles sont disponibles en dimensions et formats différents, soit avec tuyau de repêchage que **système automatique de déchargement avec racleur pour transférer jusqu'au dernier gramme** la pâte, même la plus visqueuse.



### CHARIOT ELEVATEUR CUVES

Systèmes de vidange des cuves par renversement montés sur roues ou sur sol. Chaque chariot élévateur est équipé avec un système mécanique de soulèvement à moteur avec vis sans fin pour garantir l'absence de bruit, la résistance et la **fiabilité dans le temps**. Compatibles avec toutes les cuves de la série Planetmixer Gorreri, tous le chariots élévateurs peuvent être équipés avec **bras raclant, barrières électroniques de sûreté, système de renversement automatisé et systèmes de contrôle de la température**.

## ● DOSEURS VOLUMETRIQUES A PISTON

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

Une gamme versatile et flexible de doseurs à pistons idéals pour remplir, décorer et fourrer beaucoup de typologies de produits, même sans Gluten. Ils sont disponibles avec dimensions et capacités différentes pour les besoins de production les plus différents, soit en ligne qu'en version indépendante.

- Têtes de dosage pneumatiques ou électroniques.
- Mouvement horizontal et vertical de la tête avec axes électriques qui poursuivent le produit pour dosage ponctuel ou en lignes.
- Ils sont équipés avec pistons avec joints d'étanchéité spéciaux conçus pour garantir un dosage constant indépendamment de la typologie des ingrédients utilisés, ainsi que la fiabilité et la durabilité dans le temps.
- Facilement démontables car ils n'ont pas besoin d'outils ou clés et faciles à laver et assainir.



## ● DECOUPEUSES A ULTRASONS CUTTERSONIC

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

Découpeuses à ultrasons à haute technologie avec groupe de découpe entièrement en titane. Elles sont équipées avec les meilleurs composants sur le marché et elles peuvent réaliser portions et unités de toute forme et dimension pour n'importe quel produit, sec, fourré ou enrobé. Disponible en version indépendante ou en ligne et avec systèmes de stérilisation, lavage et essuyage des lames.



# ● SYSTEMES D'IMPRESSION, DECORATION ET ECRITURE

## F.A.S.T. PRINTER

La technologie des machineries Gorreri permet de réaliser des produits finis de grande qualité et haut niveau commercial. Aujourd'hui, grâce à des systèmes d'impression, de décoration et d'écriture innovants et exclusifs, ces produits peuvent également être uniques, inimitables et fonctionnels.

F.A.S.T. Printer est un système d'impression à jet entièrement certifié pour l'industrie alimentaire qui **utilise des encres alimentaires personnalisables, sans gluten, sans azote et sans allergènes**. Le système d'impression est disponible en version monochrome ou en quadrichromie pour obtenir des images de différentes couleurs. Il atteint des vitesses de production réellement très élevées (50 m/minute) et il est disponible en version indépendante (free standing) ou en ligne, avec la possibilité de combiner plusieurs têtes d'impression pour les grandes productions. **Grâce à F.A.S.T. Printer les tartes, les biscuits, les snacks, les chocolats, les bonbons, les sandwiches, les chewing-gums, les biscottes et beaucoup d'autre produits ne seront plus les mêmes. F.A.S.T. Printer peut être utilisé pour imprimer des images, des logos, des écritures, des photographies, des ingrédients, des dates d'expiration et même des allergènes directement sur le produit.**



SAVE A TREE  
PRINT ON CAKES



SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

## WROBOT

WROBOT, Gorreri Writing Robot est un robot de dernière génération pour dessiner, écrire et décorer des gâteaux et beaucoup d'autre produits de façon rapide et avec uniformité du résultat final. Le bras mécanique WRobot avec encres, couleurs alimentaires ou crèmes reproduit **des écritures, des décorations ou des images importées dans le panneau à écran tactile ou à distance, réalisée même à main levée, directement sur le produit.**

Ce qui semblait impossible jusqu'hier, si ce n'est par l'utilisation de main-d'œuvre spécialisée et avec des coûts élevés, est maintenant réalisable grâce à la technologie Gorreri.



# GROUPES DE PRODUCTION

## MULTIMATIC 300 / 300FP / 400R

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

Une ligne pour **tartes multicouche compacte, incroyablement flexible et facile à utiliser**. Avec **Multimatic**, il est possible de préparer des **tartes multicouche rondes, rectangulaires et carrées en révolutionnant et automatisant** le processus de production de nombreuses entreprises.

Disponible en version classique ou avec le dispositif de pressage frontal au début de la course, **Multimatic 300 pour tartes rondes multicouche** regroupe toute la **technologie Gorreri** en seulement 1950 mm de longueur sur roues. **Multimatic 300 est personnalisable selon les besoins du client et elle peut être implémentée avec des systèmes d'enrobage et décoration**.

**Multimatic 400 R**, la dernière-née de la famille **Multimatic**, peut au contraire remplir et décorer facilement et rapidement jusqu'à 100 tartes carrées et rectangulaires par heure. Toutes les machines de la **série Multimatic peuvent être implémentées avec des systèmes d'enrobage, décoration, impression et découpe à ultrasons**.



Multimatic 400R →



## SERIE LPG

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

LPG est une ligne semi-automatique pour **produits dosés dans plateaux ou barquettes en papier, plastique et aluminium qui se caractérise par une grande versatilité et une incroyable flexibilité d'utilisation**. La série LPG permet de produire muffin, cup-cake, plum-cake, donut et beaucoup d'autres typologies de snacks et petites tartes de toutes **les formes et dimensions**.

Disponible dans les versions **LPG 600 et LPG 800**, chaque LPG peut être équipée avec un **système de graissage des plateaux avec système d'aspiration**, ainsi qu'avec un système de distribution des graines, un distributeur automatique des barquettes en papier (simple ou en forme de tulipe), carton, aluminium, plastique ayant dimensions et tailles différentes.





**GORRERI**  
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

## MACHINES A INJECTER HORIZONTALES ET VERTICALES SERIE SHG E SVG

Une gamme de machines à injecter très performantes, disponibles soit en version indépendante (free standing) soit en ligne, conçues pour injecter tout type de produit, en vrac ou dans les plateaux. Les injecteuses des Séries SHG et SVG peuvent être équipées avec des têtes d'injection pneumatiques ou à contrôle électronique avec la possibilité de chargement et déchargement automatique du produit et capteur de présence produit.



### SVG

Machine à injecter verticale avec tête contrôlée électroniquement, parfaite pour farcir les produits dans les plateaux. Grâce à SVG vous pouvez farcir beaucoup de typologies de produits avec marmelades, crèmes, crèmes fouettées et crèmes à haute viscosité.



### SHG

Machine à injecter horizontale avec une grande versatilité, parfaite pour farcir tous les types de produit avec marmelades, crèmes, crèmes fouettées et crèmes à haute viscosité.



## ENROBEUSE POUR SUCCEDANES DE CHOCOLAT

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING



### ENROBATIC 1000

Enrobeuse pour succédanés de chocolat.



### DECORMATIC

Décorateur chocolat. Lignes complètement automatiques pour la décoration des produits à base de génoise, biscuits, tartes et bien plus encore.



### THERMOMATIC

Tunnel de refroidissement à haute technologie pour réduire la température des produits enrobés ou décorés avec des succédanés de chocolat.

## SYSTEMES DE DEMOULAGE

SOIT EN LIGNE QU'EN  
VERSION FREE STANDING

Gorreri conçoit et fabrique des systèmes personnalisés de démoulage du produit de la plaque en utilisant des têtes à aiguilles pour les produits dans la plaque avec ou sans la barquette en papier, des têtes à pinces robotisées pour prélever les produits fourrés et décorés en surface, des têtes à ventouses et systèmes de renversement des plaques. Tous les systèmes de démoulage Gorreri peuvent être réalisés avec servomoteurs qui garantissent la vitesse d'exécution, la fiabilité et la durabilité dans le temps.



# LIGNES COMPLETES ET SOLUTIONS CLES EN MAINS

HAUTE TECHNOLOGIE, MEILLEURS COMPOSANTS SUR LE MARCHE, EXPERIENCE, FIABILITE. POINTS DE DEPART QUI TRANSFORMERONT VOTRE POTENTIEL EN RESULTAT.

Dans un environnement en évolution rapide, tel que le marché des produits de confiserie où les modes alimentaires sont en évolution continue et la demande de produits diététiques en constante augmentation, la flexibilité, l'adaptabilité et la capacité de réponse rapide sont des éléments essentiels pour faire face à tous les défis de production avec succès. **L'ingénierie, et plus encore, une bonne ingénierie** représente la clé pour sécuriser le potentiel de votre entreprise contre l'imprévisibilité.

## LIGNES COMPLETES COMPETENCE A 360 DEGRES

LIGNES COMPLETES SYNONYME DE FIABILITE, D'EFFICACITE ET DE DURABILITE DANS LE TEMPS. DES SOLUTIONS DIVERSIFIEES CONÇUES POUR DIFFERENTS BESOINS DE PRODUCTION MAIS AVEC UN SEUL OBJECTIF: LA PERFECTION.



## LIGNE MUFFIN, CUP-CAKE ET PRODUITS DOSES

LIGNES COMPLETES SYNONYME DE FIABILITE, D'EFFICACITE ET DE DURABILITE DANS LE TEMPS. DES SOLUTIONS DIVERSIFIEES CONÇUES POUR DIFFERENTS BESOINS DE PRODUCTION MAIS AVEC UN SEUL OBJECTIF: LA PERFECTION.



FACILE COMME IL DOIT ETRE



## LIGNE GENOISE

TOUTE L'EXPERIENCE DE GORRERI CONCENTREE DANS SOLUTIONS COMPLETES POUR LA PRODUCTION DE GENOISE ET DE PRODUITS A BASE DE GENOISE AVEC DES SYSTEMES AUTOMATIQUES DE REMPLISSAGE, DE DECORATION, D'ENROBAGE, D'IMPRESSON ET DE DECOUPE A ULTRASONS.



## LIGNE GATEAUX MULTICOUCHE

LIGNES ENTIEREMENT AUTOMATIQUES ET HAUTEMENT PERSONNALISABLES POUR LA PRODUCTION DE TOURTES A COUCHES DE TOUTES LES FORMES, DIMENSIONS ET DECORATION AVEC SYSTEMES SPECIAUX D'ENROBAGE, DISTRIBUTION DE GRAINES, DECORATION, ECRITURE PAR SYSTEME ROBOTIQUES, IMPRESSION ET DECOUPE A ULTRASONS.



## LIGNE TARTES

LIGNES AUTOMATIQUES OU SEMI-AUTOMATIQUES POUR LA PRODUCTION DE TARTES DE TOUTES LES FORMES ET DIMENSIONS AVEC SYSTEMES AUTOMATIQUES D'EXTRUSION, DECOUPE, RECUPERATION DES DECHETS, REMPLISSAGE AVEC CREMES ET MARMELADES, ENROBAGE ET DECORATION.



FACILE COMME VOUS COMPTÉZ QU'IL DOIT ÊTRE

# GORRERI COMPETENCE ATLAS

NOUS REALISONS DES SOLUTIONS D'HAUTE TECHNOLOGIQUE POUR  
REPENDRE AUX BESOINS DE PRODUCTION DE CHAQUE CLIENT.  
VOILA CE QUE NOS MACHINES PEUVENT FAIRE POUR VOUS.

+ Plus info on-line



## SYSTEMES DE MELANGE

TURBOMIXER ET PREMIXER



1 • Crèmes



2 • Crème fouettée



3 • Mousse



4 • Génoise



5 • Cup-cake



6 • Meringues



7 • Savoyards



8 • Macarons



9 • Mashmallow



10 • Chiffon cake / Angel cake



11 • Rouleau de génoise coloré



12 • "Tegolino"



13 • Swiss Roll



14 • Eclair



15 • Snack rempli



16 • Choux rempli



17 • Gâteau avec décorations



18 • Gâteau avec graines



19 • Gâteau enrobé de chocolat



20 • Tarte multicouche

# SYSTEMES DE MELANGE

+ plus info on-line



PLANETMIXER



1 • Biscuits



2 • Cookies aux pépites de chocolat



3 • Biscuits sablés



4 • Crème fouettée



5 • Génoise



6 • Streusel / Crumble



7 • Pâte Brisée



8 • Panettone



9 • Tartes



10 • Tartes décorées



11 • Cheesecake



12 • Swiss Roll



13 • Génoise colorée



14 • Muffin



15 • Muffin aux pépites de chocolat



16 • Snacks avec formes différentes



17 • "Tegolino"



18 • Plum cake



19 • Brownie



20 • Beignet marbré



21 • Beignet



22 • Snack rempli



23 • Donut



24 • Crème cuite à la vapeur

# DECOUPEUSES A ULTRASONS

+ PLUS d'info on-line



1 • Tarte en portions



2 • Tarte farcie en portions



3 • Pain en tranches



4 • Barres recouvertes découpées



5 • Tarte portion individuelle



6 • Swiss roll en tranches



7 • Morceau de gâteau



8 • Beignet en portions

CUTTERSONIC

# TECHNOLOGIES POUR TARTES A COUCHES

+ MORE info on-line



1 • Tarte à couches décorée



2 • Tarte à couches décorée avec graines



3 • Cup-cake



4 • Choux remplis



5 • Beignets remplis



6 • Panettone



7 • Pain sans gluten



8 • Snack farci

DVG 500 / DVG 700  
DVG 500 / 700 RP



1 • Tarte à couches décorée



2 • Tarte à couches décorée avec graines



3 • Tarte à couches décorée avec graines



4 • Tarte à couche carrée

MULTIMATIC 300  
MULTIMATIC 300 FP  
MULTIMATIC 400 R



5 • Tarte à couche carrée



6 • Tarte à couche rectangulaire



7 • Tarte à couches avec écriture



8 • Tarte à couches avec écriture

# GROUPES DE PRODUCTION

+ PLUS d'info on-line



+ PLUS d'info on-line



LPG



1 • Muffin



2 • Cup-cake



3 • American muffin dans barquette "Tulipe"



4 • Snack rempli



5 • Snack dosés de formes différentes



6 • Beignet



7 • Muffin rempli



8 • Beignet à deux couleurs

MACHINES A INJECTER SVG E SHG



1 • Beignets farcis



2 • Snack rempli



3 • Choux remplis



4 • Eclair rempli



5 • Muffins remplis



6 • Muffins remplis



7 • Cup-cake rempli



8 • Croissants remplis



9 • Beignets farcis en horizontal



10 • Donut farci en vertical



11 • Donut farci



12 • Cannoli remplis

ENROBMATIC 1000



1 • Beignet recouvert



2 • Snack recouvert



3 • Beignets recouverts



4 • "Girella"

DECORMATIC



5 • Swiss Roll format familial



6 • Produits enrobés et décorés



7 • Roll avec graines



8 • "Tegolino"

# SYSTEMES D'IMPRESSION, ECRITURE ET DECORATION POUR PRODUITS ALIMENTAIRES

+ PLUS d'info online



F.A.S.T. PRINTER



1 • Tarte avec impression



2 • Macaron avec impression



3 • Biscuit avec impression



4 • Biscuits avec impression



5 • Rouleau de génoise imprimé



6 • Pain imprimé



7 • Crackers avec impression



8 • Chocolats imprimés

WROBOT



1 • Gâteau avec écritures et décorations



2 • Gâteau avec décorations



3 • Gâteau avec écritures



4 • Gâteau avec écritures





## NOUS DONNONS FORME A VOTRE FANTASIE

Gorreri conçoit et fabrique des lignes complètement automatiques et semi-automatiques pour muffin, cup-cake, snacks et produits dosés dans plaque ou en barquettes en papier, carton et aluminium de toutes les formes et dimensions. Toutes les lignes peuvent être équipées avec des systèmes d'injection horizontale ou verticale, des équipements pour la décoration, l'enrobage, la distribution de graines, l'impression, des système pour distribuer le huile pour détacher le produit et pour le renversement des plaques.



1 • American muffin



2 • American muffin dans barquette "Tulipe"



3 • Cup-cake



4 • Tarte farcie



5 • Petite tarte à deux couleurs



6 • Plum cake



7 • Snack farci



8 • Macaron



9 • Choux Bun & Eclairs



10 • Donut



11 • Snacks de formes différentes



12 • Brownie



13 • Snack rempli



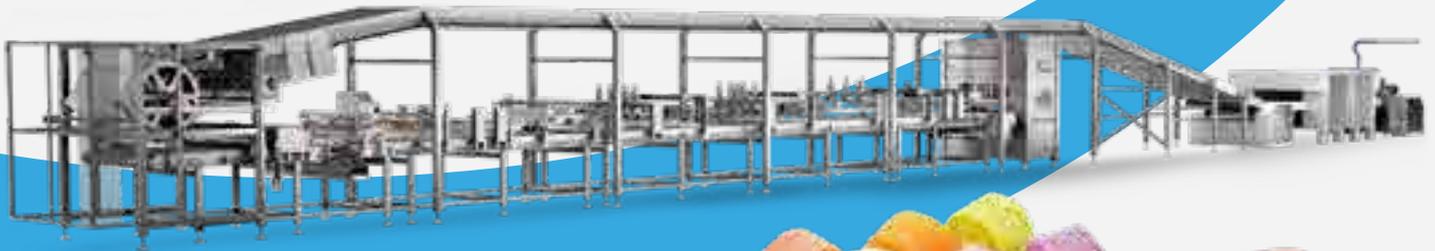
14 • Pound cake



15 • Snack dosés de formes différentes



16 • Muffin rempli



## FLEXIBILITE, QUALITE ET OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

Les lignes Gorreri pour la production de génoise et produits à base de génoise sont un concentré d'haute technologie et de 50 ans d'expérience dans le secteur. Des solutions complètes conçues et réalisées pour satisfaire les besoins de production de chaque client et qui peuvent être équipées avec des systèmes automatiques de remplissage, décoration, impression, enrobage et découpe à ultrasons.



- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 1 • Layer cake à double couche  | 2 • Layer cake à double couche décoré   | 3 • Layer cake à double couche enrobé  | 4 • Layer cake à trois couches décoré   |
|  |  |  |  |
| 5 • Layer cake à quatre couches décoré  | 6 • Layer cake à cinq couches décoré  | 7 • Swiss Roll   | 8 • Swiss roll format familial  |
|  |  |  |  |
| 9 • Rouleau avec graines  | 10 • "Girella"  | 11 • Tarte multicouche format familial   | 12 • Jaffa Cake   |
|  |  |  |  |
| 13 • Rouleau de génoise coloré  | 14 • Rouleau de génoise coloré  | 15 • Rouleau de génoise imprimé  | 16 • Rouleau de génoise imprimé   |

# LIGNE GATEAUX MULTICOUCHE

+ PLUS d'info on-line



## FLEXIBILITE ET HAUTE QUALITE DU PRODUIT FINI

Lignes complètement automatiques et hautement personnalisables pour la production de tartes multicouche de toutes les formes, dimensions et avec tout type de décoration. Toutes les lignes peuvent être équipées avec des systèmes spéciaux d'enrobage, distribution de graines, décoration, écriture et décoration par des bras robotiques, impression et découpe à ultrasons.



1 • Tarte rectangulaire



2 • Tarte carée



3 • Tarte multicouche



4 • Mousse Cake



5 • Tarte enrobée



6 • Tarte décorée



7 • Tarte multicouche avec écritures et décorations



8 • Tarte avec écritures

# LIGNE TARTES

+ PLUS d'info on-line



## FLEXIBILITE, QUALITE ET OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

Solutions complètement automatiques et semi-automatiques pour la production de cheesecake, tartes rondes et rectangulaires avec remplissage de marmelade et crème, avec ou sans couche de pâte de couverture supérieure, des solutions qui peuvent être équipées avec des systèmes spéciaux de décoration, enrobage, distribution de graines et découpe à ultrasons.



1 • Tarte au citron



2 • Tartellette remplie



3 • Beignet à deux couleurs



4 • Cheese cake



5 • Tartes de formes et remplissages différents



6 • Tartellette



7 • Tartellette aux fruits



8 • Mini-tartellette

# GORRERI FOOD PROCESSING TECHNOLOGY LA VALEUR AJOUTEE POUR VOTRE PRODUIT “FREE-FROM”

GLUTEN FREE AUSSI POUR LE PAIN  
ET LA NON-CONFISERIE.

Dans un marché en évolution continue et avec besoins alimentaires de plus en plus diversifiés, **les technologies GORRERI** représentent la valeur ajoutée pour tous les produits diététiques et “free-from”. Le besoin croissant de faire face aux nouveaux défis de production et de fournir au consommateur final une gamme de produits diététiques à base de farines spéciales ou sans allergènes a poussé le secteur **R&D de Gorreri** à perfectionner nos technologies et offrir ainsi à nos clients des solutions hautement performantes pour combler les lacunes des systèmes de production traditionnels. Tous les systèmes de mélange Turbomixer et Planetmixer ainsi que nos systèmes de dosage et d'impression deviennent **les alliés indispensables pour le traitement et la production** de tartes, pains, pizza, biscuits, panettoni et tout ce que le marché “free from” demande aujourd’hui.



SANS GLUTEN



SANS SUCRE



SANS GRAISSES



SANS CEUFS



WE  INNOVATION

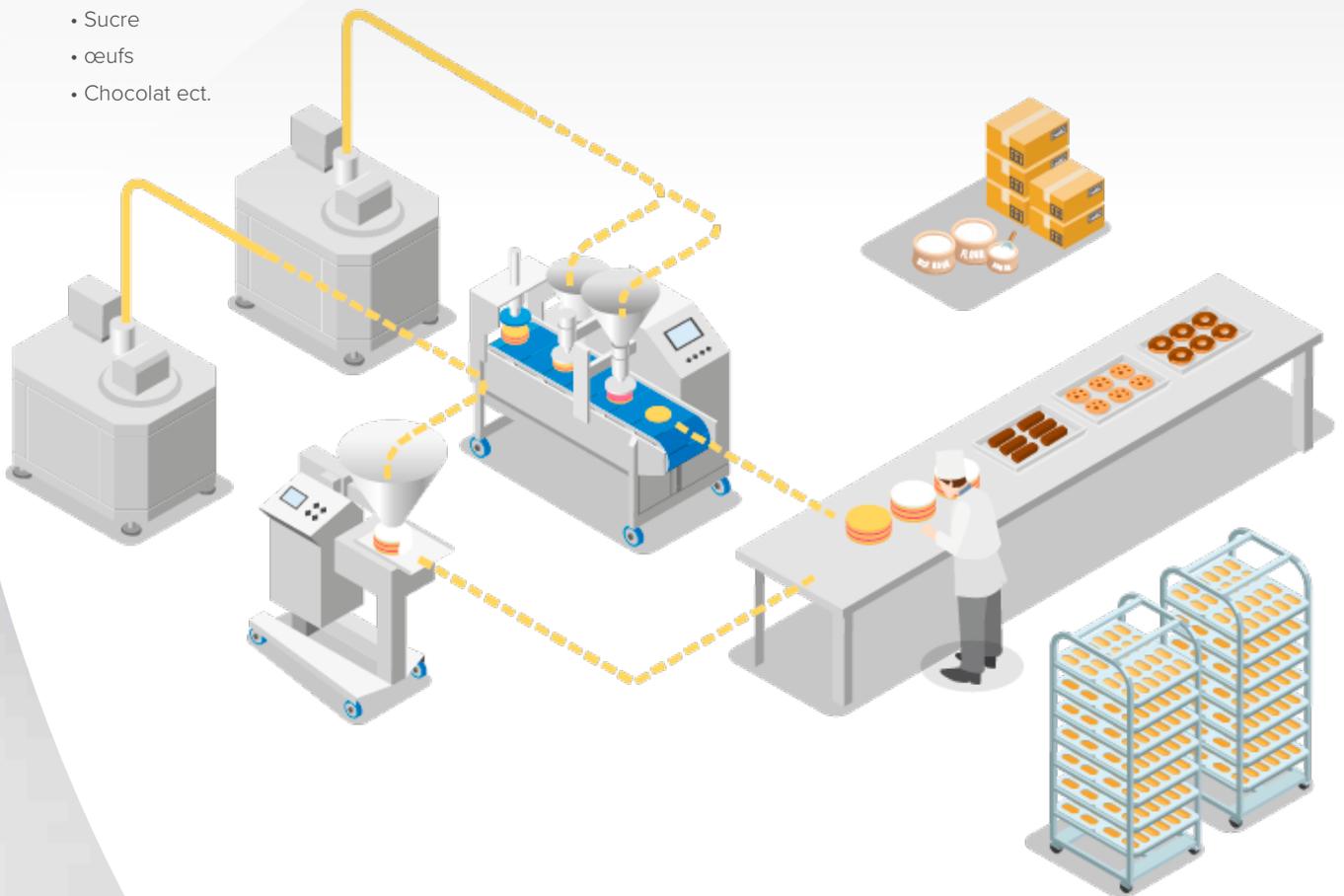
# TESTING LAB LABORATOIRE D'ESSAIS

PLUS DE 200 METRES CARRES DE TECHNOLOGIE, COMPETENCE ET INNOVATION A DISPOSITION DE NOS CLIENTS.

Un grand espace pour tester les systèmes et les technologies qui ont fait connaître Gorreri partout dans le monde et où **le client peut littéralement toucher nos machines et effectuer des tests de production avec ses propres ingrédients et ses produits.**

VOS INGREDIENTS, NOTRE TECHNOLOGIE.

- Farine
- Sucre
- œufs
- Chocolat ect.



TOUT CELA AVEC UN SEUL BUT. **SATISFAIRE LES BESOINS DE PRODUCTION DE CHAQUE CLIENT.**



# ASSISTANCE SPECIALISEE DANS LE MONDE ENTIER

CHOISIR UNE MACHINE  
GORRERI NE SIGNIFIE PAS  
SEULEMENT ACHTER DE L'HAUTE  
TECHNOLOGIE, SERIEUX  
PROFESSIONNEL ET FIABILITE.

CHOISIR UNE MACHINE  
GORRERI SIGNIFIE AVOIR DES  
SERVICES PERSONNALISES  
D'ASSISTANCE APRES-VENTE  
AVEC PERSONNEL SPECIALISE  
ET HAUTEMENT QUALIFIE.



## Contrats d'assistance après-vente

- Maintenance programmée des machineries
- Assistance à distance
- Paquets spéciaux pour la téléassistance
- Paquets prépayés pour l'assistance après-vente

**3 jours**

Temps maximum garanti pour l'intervention d'un technicien spécialisé (Europe), 7 jours pour toute autre destination.

**-15%**

Jusqu'au 15% de remise sur les pièces de rechange.

**6 heures**

Délai maximal de prise en charge de votre appel.

## Gorreri = fiabilité

Pour toute nécessité technique, nos clients peuvent compter sur le personnel hautement qualifié et avec une longue expérience afin de pouvoir se consacrer à la chose la plus importante pour eux, le **produit fini**.



## Expérience

50 ans d'expérience Gorreri à Votre service.

## Manutention

Possibilité de programmer les interventions de manutention pour garantir l'efficacité maximale à votre machine.

## Service pièces de rechange originales

En signant un contrat d'assistance après-vente Gorreri, tous nos clients auront droit à une remise spéciale sur les pièces de rechange originales, les seules qui peuvent garantir l'efficacité et la durabilité maximales de votre machinerie Gorreri.

**100%**

Pièces de rechange originales.

**24 h**

Temps moyens d'expédition.

**Prix garanti**

Pas d'augmentation du prix de catalogue sur les pièces de rechange originales.

# MACHINES ET SOLUTIONS CLES EN MAIN POUR L'INDUSTRIE DE LA CONFISERIE

CATALOGUE GENERAL

**GORRERI Srl**

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



[www.gorreri.com](http://www.gorreri.com)