

30 YEARS
since 1987
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ "ПОД КЛЮЧ" ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ИНДУСТРИИ



GORRERI ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 30 ЛЕТ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИННОВАЦИЙ

Я люблю
путешествовать, но не
люблю приезжать
(Альберт Эйнштейн)

Прекрасное путешествие сквозь новые исследования и удивительные технологии
Воодушевляющий принцип Всегда вводить новшества и не останавливаться на достигнутом
Точка отсчета Потребности покупателя

НАША ИСТОРИЯ

Компания Gorreri Srl была основана в 1987 по желанию Mr. Luigi Gorreri, действующего президента компании, для проектирования и реализации кондитерских машин, способных удовлетворить потребности производства в будущем.

30 лет захватывающих вызовов и потрясающих технологий, в ходе которых мы росли и смотрели вперед, руководствуясь большим вдохновляющим принципом: удовлетворить потребности наших клиентов, предлагая лучшие технологии и индивидуальные решения.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О НАС...

КОМПЕТЕНЦИЯ

НАДЕЖНОСТЬ

ОПЫТ

ЖЕЛАНИЕ

НАША ФИЛОСОФИЯ

Оптимизация лучше траты времени и пространства впустую

Чистота лучше грязи

Легкость лучше затруднения

Порядок лучше неорганизованности

Предсказуемо? Практически никогда в секторе пищевой промышленности.



→ TurboMixer GTM
Серия



→ WROBOT
Роботизированная система
нанесения надписи и украшений



Мы полностью разрабатываем и реализуем в Италии проекты «под ключ» для крупных производственных площадок. Полные линии и машины для удовлетворения всех потребностей.

Мы помогаем нашим клиентам оптимизировать и рационализировать производственный процесс, гарантируя высокое качество послепродажного обслуживания, состоящего из 50-летнего опыта как в процессе проектирования, так и в процессе послепродажного обслуживания.



ШИРОКИЙ СПЕКТР РЕШЕНИЙ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ КАЖДОГО ПОКУПАТЕЛЯ

ОТДЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ	4
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ГРУППЫ	8
ПОЛНЫЕ ЛИНИИ	10

МАШИНЫ GORRERI



- Простое и быстрое техническое обслуживание
- Сборка и демонтаж без использования инструментов
- Высоко технологичная панель управления с сенсорным экраном
- Установка лучших компонентов на рынке
- Интуитивные рабочие системы просты в использовании
- Высокая гибкость
- Высокая производительность: сведение отходов к минимуму
- Установка последних инновационных технологий
- Идея оптимизации производственного процесса
- Ясный и простой дизайн

ТЕХНОЛОГИЧНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ДОСТУПНА ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

На площади свыше 200 кв.м вы можете посмотреть наши машины, протестировать их и провести пробные серии с использованием своих ингредиентов.



ВСЕ ЭТО ДЕЛАЕТ КОМПАНИЮ GORRERI
ОРИЕНТИРОМ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО
ВСЕМУ МИРУ

ОТДЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

ШИРОКИЙ СПЕКТР МАШИН И ТЕХНОЛОГИЙ, ЧТОБЫ УДОВЛЕТВОРИТЬ ЗАПРОСЫ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, А ТАКЖЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МАЛОГО И СРЕДНЕГО РАЗМЕРА, КОТОРЫЕ ХОТЯТ АВТОМАТИЗИРОВАТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС БЕЗ ПОТЕРИ УНИКАЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДИМЫХ ПРОДУКТОВ

● МИКСЕРЫ

Gorreri предлагает широкий спектр миксеров, работающих как циклично, так и в непрерывном режиме, что позволяет быстро приготовить тесто, крем и взбитые сливки идеальной консистенции и повысить коммерческую ценность за счет использования свежих ингредиентов или предварительно заготовленных смесей.

Миксеры Gorreri укомплектованы различными аксессуарами: охладитель, система безразборной мойки, автоматическая система контроля консистенции продукта, готовка на пару, охлаждение CO₂ и азотом для улучшения конечных характеристик продукта, а также окрашивание, добавление ароматизаторов, стабилизаторов и др.

Как и все машины Gorreri, серии миксеров Turbomixer, Premixer и Planetmixer оснащены высокотехнологичной панелью управления с сенсорным экраном. Простая настройка до 100 рецептов и совместимость с системами управления производством.



● ТУРБОМИКСЕРЫ серия TURBOMIXER

Включает GTM и GMG со встроенным Premixer.

Серия Turbomixer известна во всем мире и не имеет равных машин по скорости, конструктивному качеству и уровню производительности. Данные машины позволяют осуществлять непрерывное производство теста, не меняющего своей консистенции со временем. Затем тесто передается непосредственно на производственную линию по нескольким выходам под давлением и автоматическим контролем уровня потока для гарантии постоянной плотности теста.



● МИКСЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СМЕШИВАНИЯ серия PREMIXER

Предварительное смешивание ингредиентов. Возможны 3 варианта габаритов и вместимости.



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

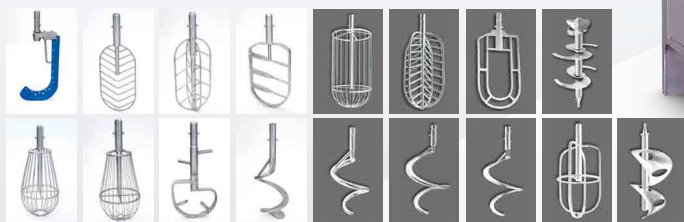
серия PLANETMIXER

Серия высокоскоростных планетарных миксеров Planetmixer представлена в 6 вариантах объема: 120 л, 200 л, 300 л, 400 л, 600 л и 800 л. Каждая машина состоит из монолитной конструкции, и это единственная машина на рынке среди аналогов, у которой двигатель встроен в конструкцию для обеспечения долговечности, компактности и облегчения чистки поверхностей.

Gorreri Planetmixer благодаря системам обработки паром и охлаждения, а также 15 различным сменным месильным органам можно приготовить разные виды теста, заварное, жидкое, тугое или с использованием специальной муки или без глютена.

Идеально подходит для взбитых кремов и всех других типов или кремов.

Миксеры серии Planetmixer оснащены автоматической и ручной системой загрузки ингредиентов. Месильные органы и приводные шестерни работают вместе, чтобы гарантировать полную очистку дежи, избегая сбора продуктов на дне дежи, и гарантируя отличный уровень однородности теста. Все планетарные миксеры Gorreri могут быть оснащены автоматическими системами выгрузки продукта с помощью дозирующих насосов, установленных на машине и оснащенных встроенной системой безразборной мойки.



→ PlanetMixer месильные органы



СИСТЕМА ДЛЯ ПЕРЕКАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА ДЛЯ СЕРИИ PLANETMIXER

НАСОСЫ ДЛЯ ПЕРЕКАЧКИ ПРОДУКТА

Высокоэффективные пневматические насосы для перекачки жидкостей с различной вязкостью из дежи серии Planetmixer непосредственно на производственной линии. Доступны в разных размерах и форматах, как с вытяжной трубой, так и с автоматической системой разгрузки с крышкой-скребком для переноса до последнего кусочка даже самого вязкого теста.



ПОДЪЕМНИКИ ДЕЖИ

Система выгрузки дежи через опрокидывание на колесиках или фиксированная к полу.

Каждый подъемник дежи оснащен механической системой подъема двигателя при помощи бесконечного винта для гарантии тихой и надежной работы в течение долгого времени. Совместимы с серией деж Gorreri Planetmixer. Каждый подъемник дежи может быть оборудован скребком, барьерными датчиками безопасности, системой автоматического опрокидывания и системой управления температурой.

ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ ПОРШНЕВЫЙ ДОЗАТОР

Универсальный и гибкий ассортимент поршневых дозаторов идеально подходит для наполнения, украшения и покрытия многих продуктов, даже безглютеновых. Доступны в разных размерах и производительности для самых разных производственных потребностей, как при включении в линию, так и в свободном состоянии.

- Пневматические или электронные дозирующие головки .
- Горизонтальное и вертикальное движение головки для отсадки каплями или непрерывно.
- Они оснащены поршнями со специальными уплотнениями, что гарантирует постоянную отсадку независимо от типа используемых ингредиентов, а также надежность и долговечность.
- Для демонтажа не требуется ключей или специальных инструментов, легко моются.

ОБОРУДОВАНИЕ
ДОСТУПНО КАК
ОТДЕЛЬНАЯ ЕДИНИЦА
ИЛИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В
ЛИНИЮ



МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ ЗВУКОМ CUTTERSONIC

Высокотехнологичные машины для резки звуком с группой нарезки из титана.

Оборудованы лучшими компонентами, доступными на рынке, для получения кусочков и ломтиков любого размера всех продуктов, сухих, с начинкой или покрытых. Доступны для включения в производственную линию или могут использоваться самостоятельно. Имеют систему стерилизации, мойки и сушки ножей.

ОБОРУДОВАНИЕ
ДОСТУПНО КАК
ОТДЕЛЬНАЯ
ЕДИНИЦА ИЛИ ДЛЯ
ВКЛЮЧЕНИЯ В
ЛИНИЮ



СИСТЕМЫ ПЕЧАТИ, ДЕКОРИРОВАНИЯ И НАНЕСЕНИЯ НАДПИСИ

F.A.S.T. PRINTER

Технология машин Gorreri способна реализовывать готовые изделия высокого качества. Благодаря инновационным и эксклюзивным системам печати, нанесения рисунка и надписи данные продукты являются уникальными и неповторимыми. F.A.S.T. Printer - струйная система печати, полностью сертифицированная для работы в пищевой промышленности, использует съедобные чернила, безглютеновые, свободные от азо и аллергенов.

Система печати доступна в одном цвете или 4 цветах для получения рисунков высокого разрешения. Достигает высокую производительную скорость (25 м/мин). Возможность использования в линии или как самостоятельную единицу, также можно добавить больше печатных головок для большей производительности. Благодаря F.A.S.T. Printer торты, печенье, снеки, шоколадные конфеты, булочки, жевательные резинки и многие другие продукты уникальны. F.A.S.T. Printer может быть использован для печати рисунков, логотипов изображений, списка ингредиентов, даты выпуска и даже списка аллергенов непосредственно на продукте.



СОХРАНИТЕ
ДЕРЕВЬЯ
ПЕЧАТАЙТЕ НА
ТОРТАХ



ОБОРУДОВАНИЕ
ДОСТУПНО КАК
ОТДЕЛЬНАЯ ЕДИНИЦА
ИЛИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В
ЛИНИЮ

WROBOT

Gorreri Writing Robot - это робот последнего поколения, который быстро и равномерно рисует, пишет и украшает торты и многие другие продукты. WRobot механическая рука с чернилами, пищевыми красителями или взбитыми сливками повторяет на изделиях надписи, узоры или рисунки, импортированные в сенсорный экран или удаленно, выполненные даже от руки. То, что до вчерашнего дня было можно получить только с использованием специализированной ручной работы и с большими на это затратами, теперь реализуемо благодаря технологии Gorreri.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ГРУППЫ

MULTIMATIC 300 / 300FP / 400R

Компактная линия для производства многослойных тортов, невероятно универсальная и простая в эксплуатации.

С Multimatic можно производить круглые, квадратные и прямоугольные многослойные торты, а также модернизировать и автоматизировать производственный процесс многих компаний. Доступная в классической версии или с передним прижимным устройством, Multimatic 300 для круглых многослойных тортов только 1950 мм и на колесиках.

Multimatic 300 рассчитана на удовлетворение потребительских нужд и может быть оснащена устройствами декорирования и покрытия.

Multimatic 400R, последняя разработка в линейке Multimatic, способна наполнять начинкой и декорировать просто и быстро до 100 квадратных и прямоугольных тортов в час.

Все машины серии Multimatic могут быть оснащены системами декорирования, печати и резки звуком.

ОБОРУДОВАНИЕ
ДОСТУПНО КАК
ОТДЕЛЬНАЯ
ЕДИНИЦА ИЛИ ДЛЯ
ВКЛЮЧЕНИЯ В
ЛИНИЮ



Multimatic 400R →



LPG СЕРИЯ

LPG - полуавтоматическая линия для сбитого теста на противне или в бумажном стаканчике. Данная линия характеризуется большой универсальностью и невероятной гибкостью в работе. При помощи серии LPG можно производить маффины, капкейки, прямоугольные кексы, пончики и другие виды снеков и кексов любой формы и размеров.

Доступны версии LPG600 и LPG800, каждая машина LPG может быть оснащена системой распыления масла для противней с аспирационной установкой, устройством разбрызгивания, автоматическим дозатором бумажных стаканчиков (простой или «тюльпан»), картонных, алюминиевых, пластиковых разных размеров.

ОБОРУДОВАНИЕ
ДОСТУПНО КАК
ОТДЕЛЬНАЯ
ЕДИНИЦА ИЛИ ДЛЯ
ВКЛЮЧЕНИЯ В
ЛИНИЮ



SHG и SVG СЕРИИ

ЛИНИЯ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ИЛИ ВЕРТИКАЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ НАЧИНКОЙ



Линия высокопроизводительных инжектирующих машин доступна как при включении в линию, так и в качестве самостоятельной единицы. Данные машины предназначены для начинения любого типа продуктов, на противне или в бумажном стаканчике. Машины SHG и SVG могут быть оснащены пневматическими инжектирующими головками или с электронным управлением с возможностью автоматической загрузки и выгрузки продукта и датчиком обнаружения продукта.



SVG

Вертикальный дозирующий шприц с электронным управлением головкой идеально подходит для продуктов на противне. Позволяет заполнять изделия различными видами начинки: джемом, кремом и очень густым кремом.



SHG

Горизонтальный дозирующий шприц с адаптивностью подъема идеально подходит для заполнения изделий джемом, кремами и очень густым кремом.



ПОКРЫТИЕ ГЛАЗУРЬЮ И ДЕКОРИРОВАНИЕ



ENROBATIC 1000

Машина для покрытия глазурью.



DECORMATIC

Машина для декорирования шоколадом. Полностью автоматическая линия для декорирования бисквитных изделий, печенья, тортов и др.



THERMOMATIC

Высокотехнологичный охлаждающий туннель для охлаждения глазурированных или декорированных продуктов после покрытия или декорирования шоколадом.

СИСТЕМА РАЗГРУЗКИ ПРОТИВНЕЙ

Gorreri разрабатывает и производит системы разгрузки противней путем переноса продуктов противня при помощи головок с иглами для продуктов в стаканчиках и без них, головок с автоматизированными зажимами для продуктов с начинкой или декорированных продуктов, головок с всасывающими элементами, а также системы опрокидывания противней.

Все системы разгрузки противней Gorreri могут быть оснащены сервоприводом, что гарантирует точную скорость, надежность и долговечность.

ДОСТУПНО ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В ЛИНИЮ ИЛИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ



ПОЛНЫЕ ЛИНИИ И ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ "ПОД КЛЮЧ"

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ, ЛУЧШИЕ КОМПОНЕНТЫ НА РЫНКЕ, ОПЫТ, НАДЕЖНОСТЬ - ВСЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ ВАШ ПОТЕНЦИАЛ В ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В быстро меняющейся среде, где рынок упакованных продуктов постоянно растет, тенденции в области питания на данный момент находятся в стадии сильного развития, растут запросы диетических продуктов; гибкость и высокие технологии Gorreri представляют собой определенную основу для успешного решения каждой задачи.

ПОЛНЫЕ ЛИНИИ 360° КОМПЕТЕНЦИЯ

ПОЛНЫЕ ЛИНИИ - СИНОНИМ НАДЕЖНОСТИ, ЭФФЕКТИВНОСТИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ. РЕШЕНИЯ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ЛЮБЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ НУЖД С ЕДИНОЙ ЦЕЛЬЮ: СОВЕРШЕНСТВО.



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАФФИНОВ И КАПКЕЙКОВ

МАФФИНЫ, КАПКЕЙКИ И ДРУГИЕ ОТСАЖИВАЕМЫЕ ИЗДЕЛИЯ. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ИЛИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ НА ПРОТИВНЕ ИЛИ В БУМАЖНЫХ СТАКАНЧИКАХ ЛЮБОЙ ФОРМЫ И РАЗМЕРА С ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ ИЛИ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СИСТЕМОЙ ЗАПОЛНЕНИЯ НАЧИНКОЙ, ДЕКОРИРОВАНИЯ, НАНЕСЕНИЯ НАДПИСЕЙ, ОБРЫЗГИВАНИЯ МАСЛОМ И РАЗГРУЗКОЙ ПРОТИВНЕЙ.



ЛЕГКО, КАК И ДОЛЖНО БЫТЬ



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТОВ



ВСЕ ОПЫТ GORRERI НАПРАВЛЕН НА ПОИСК РЕШЕНИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТА И ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ БИСКВИТА С АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ЗАПОЛНЕНИЯ, ДЕКОРИРОВАНИЯ, НАНЕСЕНИЯ НАДПИСИ И УЛЬТРАЗВУКОВОЙ РЕЗКИ



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МНОГОСЛОЙНЫХ ТОРТОВ

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МНОГОСЛОЙНЫХ ТОРТОВ ЛЮБОЙ ФОРМЫ И РАЗМЕРА, А ТАКЖЕ С СИСТЕМОЙ ДЕКОРИРОВАНИЯ, ПОСЫПКИ, НАНЕСЕНИЯ НАДПИСИ РОБОТИЗИРОВАННЫМИ СИСТЕМАМИ, РИСУНКОВ И УЛЬТРАЗВУКОВОЙ РЕЗКИ.



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИРОГОВ

ПОЛНОСТЬЮ ИЛИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИРОГОВ ЛЮБОЙ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЭКСТРУЗИОННОЙ СИСТЕМОЙ, СИСТЕМОЙ НАРЕЗКИ, СБОРА ОСТАТКОВ, НАПОЛНЕНИЯ КРЕМОМ И ДЖЕМОМ, ПОКРЫТИЯ, НАНЕСЕНИЯ ШТАМПА И УКРАШЕНИЯ.



ЛЕГКО, КАК ВЫ ОЖИДАЕТЕ

GORRERI КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ
УДОВЛЕТВОРЕНИЯ НУЖД КАЖДОГО ПОКУПАТЕЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНО.
ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ИЗДЕЛИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ
ПРОИЗВОДИТЬ НАШИ МАШИНЫ

+ MORE info on-line



СИСТЕМЫ СМЕШИВАНИЯ

TURBOMIXER AND PREMIER



1 • Крем



2 • Взбитые сливки



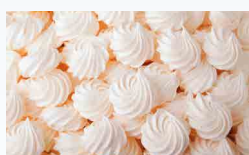
3 • Мусс



4 • Бисквит



5 • Капкейки



6 • Меренги



7 • Дамские пальчики



8 • Макарунс



9 • Маршмеллоу



10 • Шифоновый бисквит /
Ангельский бисквит



11 • Разноцветные бисквитные
рулеты



12 • Многослойный торт



13 • Швейцарский рулет



14 • Эклеры



15 • Twinkies (печенье с кремом)



16 • Профитроли



17 • Торт



18 • Торт



19 • Торт



20 • Торт

СИСТЕМЫ СМЕШИВАНИЯ

+ MORE info on-line



PLANETMIXER



1 • Печенье



2 • Печенье с кусочками шоколада



3 • Песочный коржик



4 • Взбитые сливки



5 • Бисквит



6 • Пирог с крошкой



7 • Песочное тесто



8 • Панеттоне (кулич)



9 • Пироги



10 • Пирог с украшением



11 • Чизкейк



12 • Швейцарский рулет



13 • Разноцветный бисквит



14 • Маффины



15 • Маффины с шоколадной крошкой



16 • Разноформенные капкейки



17 • Многослойный бисквит



18 • Прямоугольный кекс



19 • Брауни



20 • Мраморный кекс



21 • Фунтовый кекс



22 • Twinkies (печенье с кремом)



23 • Пончики



24 • Заварной крем

МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ УЛЬТРАЗВУКОМ



+ MORE info on-line



1 • Нарезанный торт



2 • Нарезанный торт



3 • Нарезанный хлеб



4 • Нарезанный батончик с
глазурью



5 • Порционный торт



6 • Ломтики рулета



7 • Кусок торта



8 • Нарезанный фунтовый кекс

CUTTERSONIC

ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МНОГОСЛОЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ



+ MORE info on-line



1 • Многослойный торт с
украшением



2 • Многослойный торт с
посыпкой



3 • Капкейки



4 • Профитролли



5 • Пончики с начинкой



6 • Панеттоне (куличи)



7 • Безглютеновый хлеб



8 • Пирог с начинкой

DVG 500 / DVG 700
DVG 500 / 700 RP



1 • Многослойный торт с
украшением



2 • Многослойный торт с
украшением и посыпкой



3 • Многослойный
торт с украшением и
посыпкой



4 • Многослойный
квадратный торт



5 • Квадратный
многослойный торт



6 • Прямоугольный
многослойный торт



7 • Многослойный торт,
украшенный с помощью WRobot



8 • Многослойный
торт, украшенный с
помощью WRobot

MULTIMATIC 300
MULTIMATIC 300 FP
MULTIMATIC 400 R



1 • Маффины



2 • Капкейки



3 • Американский маффин в бумажном стаканчике-тюльпан



4 • Twinkies (печенье с кремом)



5 • Разноформенные изделия



6 • Фунтовый кекс



7 • Маффин с начинкой



8 • Двухцветный кекс



1 • Пончики с начинкой



2 • Twinkies (печенье с кремом)



3 • Профитроли



4 • Эклеры



5 • Маффины с начинкой



6 • Маффины с начинкой



7 • Капкейки с начинкой



8 • Круассаны с начинкой



9 • Пончики с горизонтально добавленной начинкой



10 • Пончики с вертикально добавленной начинкой



11 • Пончики с начинкой



12 • Канноли с начинкой



1 • Фунтовый кекс



2 • Разноформенный капкейк



3 • Пончики с глазурью



4 • Бисквитный рулет



5 • Семейный швейцарский рулет



6 • Изделия с глазурью



7 • Рулет с посыпкой



8 • Многослойные торты

LPG

INJECTION SVG E SHG

ENROBATIC
1000

DECORMATIC

СИСТЕМА НАНЕСЕНИЯ РИСУНКА, НАДПИСИ И УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

+ MORE info on-line



F.A.S.T. PRINTER



1 • Торт с рисунком



2 • Макарунс с рисунком



3 • Печенье с рисунком



4 • Печенье с рисунком



5 • Бисквитный рулет с рисунком



6 • Хлеб с рисунком



7 • Печенье с рисунком

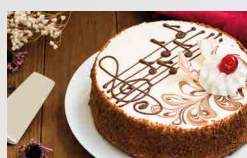


8 • Конфеты с рисунком

WROBOT



1 • Торт с надписью и украшением



2 • Торт с украшением



3 • Торт с надписью



4 • Торт с надписью



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАФФИНОВ И КАПКЕЙКОВ

+ MORE info on-line



МЫ ПРИДАЕМ ФОРМУ ВАШЕЙ ФАНТАЗИИ

Маффины, капкейки и другие отсаживаемые изделия. Автоматические или полуавтоматические линии для изделий на противне или в бумажных стаканчиках любой формы и размера с горизонтальной или вертикальной системой заполнения начинкой, декорирования, нанесения надписей, обрызгивания маслом и разгрузкой противней.



1 • Американские маффины



3 • Капкейк



4 • Мини-кексы с начинкой



2 • Американские маффины в стаканчике-тюльпане



5 • Двухцветные кексы



6 • Прямоугольные кексы



7 • Кекс Vulcanito



8 • Макароны



9 • Пирожные и эклеры



10 • Пончики



11 • Разноформенные капкейки



12 • Брауни



13 • Twinkies (печенье с кремовой начинкой)



14 • Фунтовый кекс



15 • Разноформенные изделия

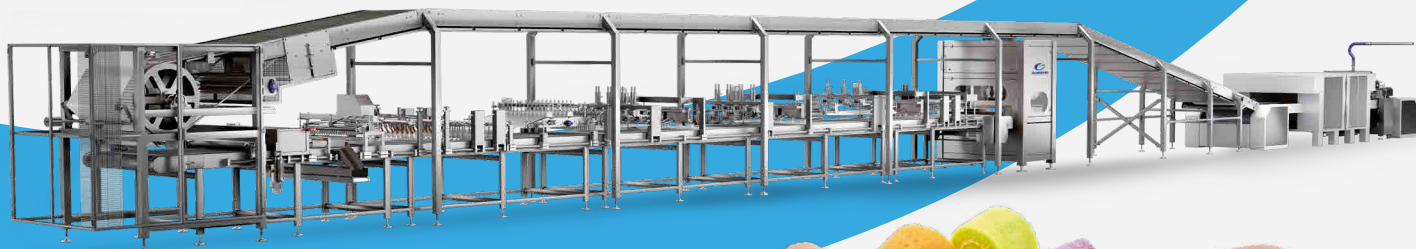


16 • Маффин с начинкой

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ



• MORE info on-line



ГИБКОСТЬ, КАЧЕСТВО, ЭКОНОМИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Весь опыт **Gorreri** направлен на поиск решений для производства бисквита и изделий на его основе с автоматической системой заполнения начинкой, декорирования, нанесения надписи и ультразвуковой резки.



1 • Двухслойный бисквит



2 • Двухслойный бисквит с декорированием



3 • Двухслойный бисквит с покрытием



4 • Трехслойный бисквит с декорированием



5 • Четырехслойный бисквит с декорированием



6 • Пятислойный бисквит с декорированием



7 • Швейцарский рулет



8 • Семейный Швейцарский рулет



9 • Рулет с посыпкой



10 • Двухцветный бисквитный рулет



11 • Семейный трех-/четырёхслойный бисквит



12 • Печенье Яффа



13 • Разноцветные рулеты



14 • Разноцветные рулеты



15 • Рулеты с рисунком



16 • Рулеты с рисунком

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОРТОВ

+ MORE info on-line



КАЧЕСТВО И ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ В РАБОТЕ

Полностью автоматические линии для производства многослойных тортов любой формы и размера с нанесением декорации с использованием специальных систем, опрыскивания, декорирования, нанесения надписей роботизированными системами, печати и ультразвуковой резки.



1 • Формовой торт



2 • Квадратный торт



3 • Многослойный торт



4 • Муссовый торт



5 • Праздничный торт



6 • Праздничный торт



7 • Торт с нанесением надписи роботизированной системой и украшением



8 • Торт с нанесением надписи

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИРОГОВ С НАЧИНКОЙ

+ MORE info on-line



ГИБКОСТЬ, КАЧЕСТВО И ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Полуавтоматизированные решения для производства круглых и прямоугольных пирогов с начинкой из джема или крема, покрытых сверху тестом или сеточкой.



1 • Лимонный пирог



2 • Шоколадный тарт



3 • Двухцветный кекс



4 • Чизкейк



5 • Пирог с кремом/джемом



6 • Тарт



7 • Фруктовый тарт



8 • Мини-тарт

GORRERI ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

“СВОБОДНЫЕ” ПРОДУКТЫ

БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ДЛЯ ХЛЕБА И
НЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

На быстро меняющемся рынке с разнообразными требованиями к пищевым продуктам, технологии Gorreri представляют собой дополнительную ценность среди всех продуктов питания и «свободных» продуктов.

Растущая потребность в решении новых производственных проблем и предоставлении конечным потребителям разнообразных диетических продуктов, изготовленных с использованием специальной муки или без аллергенов, подтолкнула отдел исследований и разработок Gorreri к совершенствованию наших технологий и предлагает таким образом нашим клиентам высокоэффективные решения для заполнения пробелов традиционных производственных систем.

Все системы смешивания Turbomixer и Planetmixer, а также наши системы отсаживания и нанесения рисунков становятся основными союзниками в производстве тортов, хлеба, пиццы, печенья, панеттоне (куличей) и других «свободных» продуктов, востребованных сегодня.



БЕЗ ГЛЮТЕНА



БЕЗ САХАРА



БЕЗ ЖИРА



БЕЗ ЯИЦ



МЫ - ИННОВАЦИИ

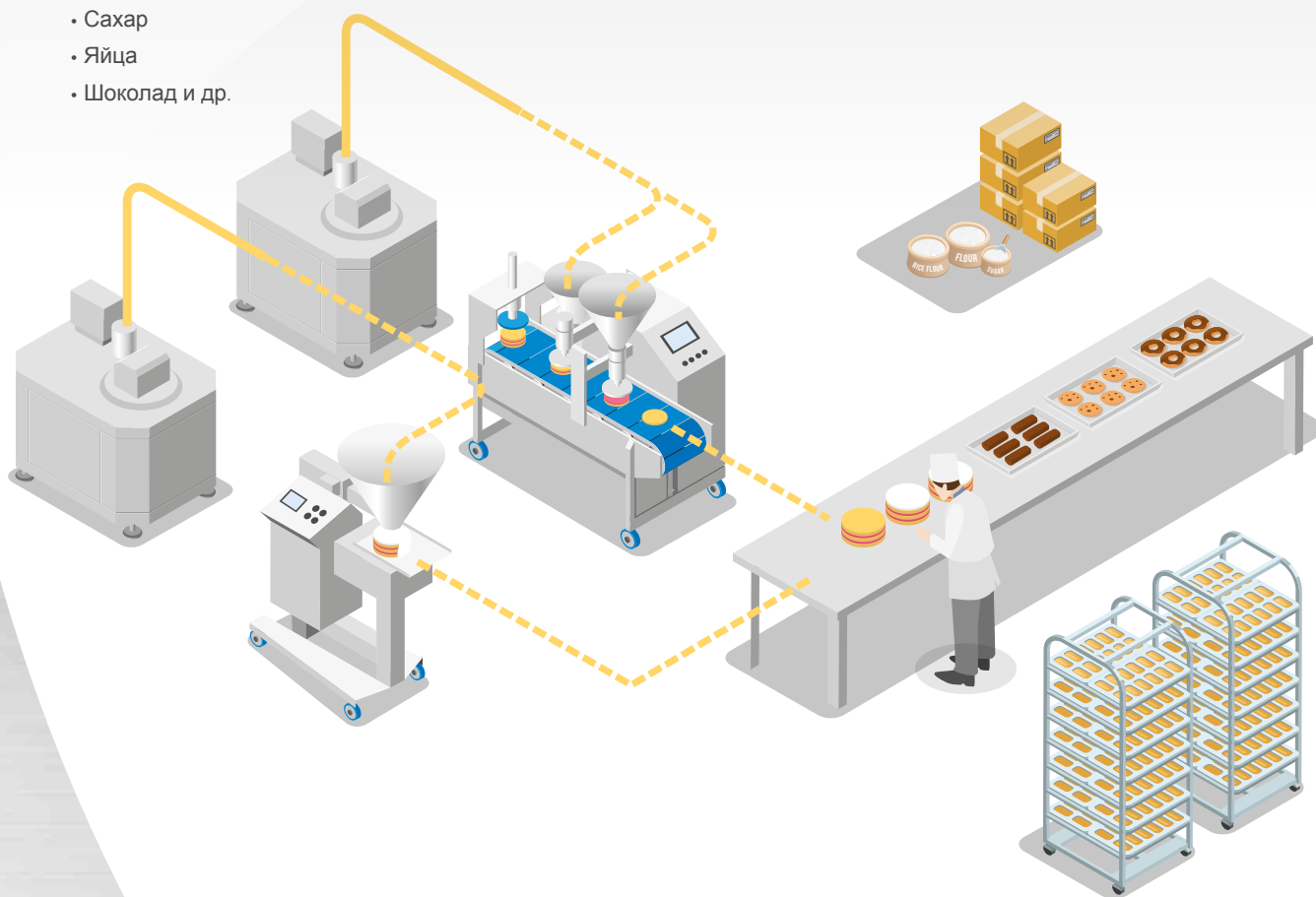
ТЕСТИРОВАНИЕ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

БОЛЕЕ 200 КВ. М ПРОСТРАНСТВА, ГДЕ СОБРАНЫ ЛУЧШИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ЗНАНИЯ И ИНОВАЦИИ, В РАСПОРЯЖЕНИИ НАШИХ КЛИЕНТОВ.

Широкое пространство для тестирования систем и технологий, которые сделали Gorreri известной компанией во всем мире, и где клиент может буквально коснуться руками наших машин и провести продуктивные тесты со своими собственными ингредиентами и продуктами.

ВАШИ ИНГРИДИЕНТЫ, НАШИ ТЕХНОЛОГИИ

- Мука
- Сахар
- Яйца
- Шоколад и др.



ВСЕ ЭТО С ОДНОЙ
ЦЕЛЮ:
УДОВЛЕТВОРИТЬ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
НУЖДЫ КАЖДОГО
КОНКРЕТНОГО
КЛИЕНТА



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО ВСЕМУ МИРУ

НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ ПРИЕДУТ В ЛЮБУЮ ТОЧКУ МИРУ В ТЕЧЕНИЕ МАКС 7 РАБОЧИХ ДНЕЙ ИЛИ 3 В ПРЕДЕЛАХ ЕВРОПЕЙСКОГО КОНТИНЕНТА



150+

Количество
активных
заводов

40

Количество
стран

+15%

Рост продаж
с 2011 года

6ч

Макс время
ответа на
сервисный
запрос

Контракт на обслуживание

- План обслуживания
- Удаленная поддержка
- Талон на телефонную поддержку
- Пакет с предоплатой сервисного обслуживания

3дня

Приезд специалиста в течение макс 3 рабочих дней (Европа) или 7 дней в другие точки мира

-15%

Скидка до 15% на оригинальные запчасти

6часов

Максимальное гарантированное время ответа



НадежностьGorreri

Опытный и квалифицированный персонал всегда доступен для решения любых технических проблем или задач технического обслуживания. Наши клиенты могут рассчитывать на лучшую техническую поддержку, что позволит сосредоточиться только на своей работе.

Навыки+ Визит

Только опытный и обученный персонал

Планирование обслуживанияPlannin
g for your equipment to
be serviced will enable
you
to decide about.

Отдел комплектации запасных частей

Все оригинальные запчасти Gorreri доступны по специальной цене при заключении контракта и гарантируют максимальную эффективность, снижая риск перебоев в производстве.

100%

Гарантия
оригинальных
частей

24ч

Среднее
время
реализации
заказа

Фикс.цена

Фиксированная цена
согласно контракту на
сервисное
обслуживание

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

ТМ «Макиз Урал» / ИП Присяжный Виктор Степанович

г. Миасс +7 (3513) 53-00-22 m@makiz.ru	г. Челябинск +7 (351) 211-03-23 c@makiz.ru	г. Владивосток +7 (423) 230-21-33 vld@makiz.ru	г. Екатеринбург +7 (343) 228-00-55 e@makiz.ru	г. Краснодар +7 (861) 203-39-03 krasnodar@makiz.ru
г. Красноярск +7 (391) 291-10-27 kras@makiz.ru	г. Москва +7 (495) 665-34-45 mso@makiz.ru	г. Новосибирск +7 (383) 319-58-30 nsk@makiz.ru	г. Пермь +7 (342) 259-40-30 perm@makiz.ru	г. Санкт-Петербург +7 (812) 309-05-81 spb@makiz.ru
г. Ростов-на-Дону +7 (863) 303-64-55 rnd@makiz.ru	г. Саратов +7 (8452) 24-99-85 saratov@makiz.ru	г. Уфа +7 (347) 289-59-14 ufa@makiz.ru	г. Алматы +7 (727) 244-58-93 almaty@makiz.kz	г. Астана +7 (702) 618-52-53 astana@makiz.kz

