



GORRERI

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



NUOVE TECNOLOGIE PER TORTE A STRATI



Dosatrice
DVG500 RP



Linee compatte di produzione di torte a strati
MULTIMATIC 300



Taglierina ad ultrasuoni
GCS300 MULTICUT

COME CAMBIERANNO IN FUTURO LE LAYER CAKES? **NON IMPORTA.**

www.gorreri.com



NUOVE TECNOLOGIE PER TORTE A STRATI

Dosatrici ad alta flessibilità per la farcitura e la decorazione di torte, taglierine ad ultrasuoni e linee di produzione compatte

COME CAMBIERANNO
LE LAYER CAKES
IN FUTURO?

METTETE AL SICURO
I VOSTRI OBIETTIVI
CON **TECNOLOGIE**
DI PRODUZIONE
FLESSIBILI
E AFFIDABILI



**RIDUZIONE DELLA PORZIONE
E DELL'UNITÀ DI VENDITA**



**RIDUZIONE DI
GRASSI E APPORTO CALORICO**



**NUOVI OPERATORI
NELLA DISTRIBUZIONE**



**NUOVI INGREDIENTI
E NUOVE DECORAZIONI**

Taglierina ad ultrasuoni **GCS300 MULTICUT**

Il modello MULTICUT della famiglia CUTTERSONIC, è stato progettato per tagliare rapidamente e con semplicità **prodotti rotondi o rettangolari**. Realizzato con elevati standard costruttivi, benché di **dimensioni molto contenute**, rappresenta la scelta ideale per le aziende che sono particolarmente attente alla **qualità del prodotto finito**. **Cambio formato rapido, massima semplicità sul piano di lavoro**, sistema di pulizia del piano di taglio e delle lame rendono questa macchina perfetta per produzioni medie o piccole.

Dosatrice

DVG500 RP

Il modello DVG500, della gamma Dosamatic, è stato progettato per riempire e decorare torte a strati con la massima flessibilità.



BENEFIT

- Veloce e **preciso**.
- Smontaggio della testa di ricopertura **senza attrezzi**.
- Interfaccia **User-friendly** per un utilizzo semplice e veloce.
- Rapido **ritorno dell'investimento**.

DISPONIBILE ANCHE IL MODELLO DVG 700 RP



Linea compatta per torte a strato

MULTIMATIC 300

La linea compatta **MULTIMATIC** è stata realizzata con lo scopo preciso di **fornire un gruppo di riempimento per torte ad aziende alla ricerca di elevata flessibilità nella produzione senza pregiudicare la semplicità di esercizio**. Questa unità è estremamente compatta e particolarmente indicata alle esigenze delle **produzioni medie o piccole**.



BENEFIT

- **Cambio formato rapido e massima semplicità** nella pulizia del nastro di trasferimento e della testa di dosaggio.



BENEFIT

- Interfaccia **User-friendly** per un utilizzo semplice e veloce.
- Possibilità di realizzare porzioni **quadrate, rettangolari e triangolari**.
- **Possibilità di installare un numero a piacere** di lame in base alle diverse esigenze di taglio.
- Rapido **ritorno dell'investimento**.

SCOPRITE ONLINE LA GAMMA CUTTERSONIC





Dosatrice **DVG500 RP**

Telaio in acciaio Inox montato su 4 ruote girevoli con possibilità di regolazione della testa di dosaggio. Circuito pneumatico compatto realizzato da FESTO® che consente un accesso semplice e rapido per la manutenzione. Tramoggia conica da 60 litri. Quadro elettrico e di comando in acciaio Inox con pannello di programmazione touch screen. Possibilità di installare 4 diversi diametri di pistone (30, 60, 80 e 100 mm).

DOTAZIONI STANDARD

- N° 01 ugello di alimentazione regolabile (135 - 200 mm).
- N° 01 ugello di mascheratura (realizzato su richiesta del cliente).
- N° 01 cilindro dosatore DN80
- N° 01 attuatore a pedale

DIMENSIONI

1400x780x1750 mm

OPTIONAL

Cilindro di dosaggio servo-comandato.

DATI TECNICI

Velocità: fino a 7 torte/minuto.

Volume dosaggio: tra 7 ÷ 1150 ml.

Consumo d'aria: 250 NI/min. a 6 bar.

Alimentazione: 16 A - 220 V AC - 50 Hz



Linea compatta per torte a strato **MULTIMATIC 300**

Telaio interamente in acciaio inox montato su 4 ruote girevoli. Costruzione di alta qualità. Deposito sciroppo mediante pistone volumetrico con terminale a doccia. Deposito crema con testa DVG dotato di sistema elettronico per il controllo dell'altezza di deposito. Pressore per livellare l'altezza finale.

DOTAZIONI STANDARD

- N° 01 erogatore per sciroppi.
- N° 01 erogatore per creme.
- N° 01 pressore.
- Grande armadio elettrico integrato nel telaio e pannello di controllo touch-screen a colori per l'impostazione dei programmi di produzione.

DIMENSIONI

1950x1450x1900 mm

OPTIONAL

Secondo dosatore volumetrico per il doppio riempimento.

DATI TECNICI

Produttività massima:

180 torte/ora (2 strati).

Consumo d'aria: 250 NI/min a 6 bar.

Alimentazione: 16 A - 400 V AC - 50 Hz.



Taglierina ad ultrasuoni **GCS300 MULTICUT**

Telaio completamente in acciaio inox montato su 4 ruote girevoli. Produzione di alta qualità. Movimento della testa di taglio sugli assi x-y e asse di rotazione mediante servomotori. Movimento asse z verticale con comando pneumatico o con servomotore su richiesta. Testa di taglio completamente sigillata con passaggio cavi mobili, fissato alla parte superiore del telaio, in modo da avere il piano di lavoro completamente libero. Converter in acciaio inox, generatore digitale con booster e lama in titanio di alta qualità. Protezione di sicurezza frontale con barriere elettroniche ad isolamento IP67 e protezioni laterali con ampie aperture in policarbonato trasparente ad alto spessore.

DOTAZIONI STANDARD

Questa macchina è dotata di 3 ripiani taglio in materiale plastico blu per il formato rotondo e 3 per il formato rettangolare 600 x 400. Grande armadio elettrico integrato nel telaio con pannello di controllo touch-screen a colori per l'impostazione dei programmi di taglio.

DIMENSIONI

1450 x 1050 x 1950 mm

OPTIONAL

Dispositivo automatico di lavaggio della lama.

Piani di lavoro speciali per prodotti congelati o in vassoio. Barra verticale maggiorata per prodotti fino a 150 mm di altezza.

DATI TECNICI

Velocità: fino a 1 taglio/secondo

Altezza massima di taglio: 70 mm.

Consumo d'aria: 250 NI/min a 6 bar.

Alimentazione: 16 A - 400 V AC - 50 Hz

Gorreri Srl

Via Cisa, 172 - 42041 - Sorbolo Levante di Brescello (RE) - Italia

Tel +39 0522 680853 - Fax +39 0522 680687 • email: info@gorreri.com