



Celebration Cakes *line*



DVG 500



Cup Cake



Custard pie



Sponge cake



Celebration Cakes



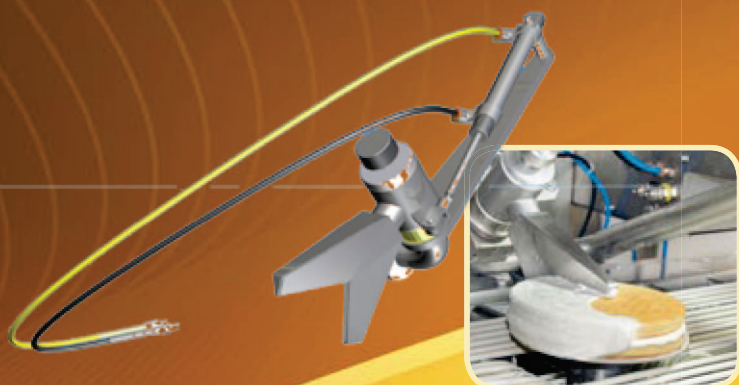
Cutter Sonic

G. GORRERI SRL
FOOD PROCESSING MACHINERY



GB The dosing unit DVG500 is a machine which can be suggested for the confectionary field to stuff, inject or decorate several different type of products from batters, pies, cake. The dosing operations could be done by a pedal or manually by a decorating gun. For an easy product loading into the holding hopper is possible to lower it by a pneumatic cylinder (optional). The machine sanitary and disassembling of the singular parts are fast and tools less. The machine scaffolding it's entirely made of Stainless steel mounted on castors, the product hopper has a total volume of 60 l. The machine could be equipped with three different dosing cylinders with different volumes, n. 1 from 0 ml up to 80 ml; n. 2 from 80 ml up to 400 ml; n. 3 from 100 ml up to 750 ml. Possibility to adjust the dosing phases trough pneumatic timers.

I La dosatrice DVG500 è una macchina indicata in pasticceria per farcire iniettare decorare diversi tipi di prodotti: dalle paste (pastellate, lievitate come Krapfen) alle torte ripiene e decorate. Le operazioni di dosaggio possono essere effettuate con la testa fissa con comando a pedale o manualmente con pistola di decorazione. Per facilitare il carico del prodotto nella tramoggia è possibile abbassarla tramite un cilindro pneumatico (Optional). La pulizia e lo smontaggio delle singole parti della macchina sono rapidi e senza l'utilizzo di attrezzi. La macchina ha una struttura su ruote interamente realizzata in acciaio inox, la tramoggia ha una capacità di 60 l. Le nostre macchine possono essere equipaggiate con tre cilindri con differenti volumi n.1 da 0 ml a 80 ml; n. 2 da 80 a 400 ml; n. 3 da 100 ml a 750 ml. Possibilità di aggiustare le fasi di dosaggio attraverso temporizzatori pneumatici.



GB It's possible to equip the dosing machine with different optionals, like special rotating nozzles for cake masking with custard cream or foamed dairy creams; varios nozzles shawors for the distributing and dosing of creams or jam, including vertical movement of the shower up and down.

I Possibilità di equipaggiare la macchina dosatrice con diversi optional, tipo ugello speciale per la ricopertura con creme o panne montate sia il lato torta che la parte superiore, soluzioni infinite di docce per la distribuzione ed il dosaggio di creme o marmellate, incluso movimento verticale.



GB Dosing gun equipped with alimentary flexible hose, for the manual dosage of different type of batters or creams; different nozzles for cakes decoration or topping; possibility to make a dosage in continuous.

I Pistola per il dosaggio manuale di svariati tipi di impasto o creme, svariati tipi di ugelli per effettuare decorazioni o guarnizioni, possibilità di dosare anche in modo continuo.

Modello Model	Produzione Massima Max Production	Consumo aria Air Consumption l/min (6 atm)	Dimensioni Dimension	Peso Weight
DVG 500	40	250	1200 x 600 x 1850	80
DVG 700	40	320	1360 x 600 x 1920	100

G. CORRERI
SRL
FOOD PROCESSING MACHINERY

unimixer
Applied Food Technology SYSTEM

20th
Years

Regione Emilia-Romagna

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