

30 YEARS
since 1987
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MACCHINARI E SOLUZIONI
CHIAVI IN MANO PER
L'INDUSTRIA DOLCIARIA



GORRERI FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

3 ANNI DI RICERCA ED INNOVAZIONE

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

Un fantastico viaggio Attraverso nuove sfide e tecnologie sorprendenti

Un principio ispiratore Mai smettere di innovare

Un punto di riferimento Le esigenze dei nostri clienti

LA NOSTRA STORIA

Gorreri Srl nasce nel 1987 dal desiderio di Luigi Gorreri, attuale Presidente, di progettare e realizzare macchinari per l'industria dolciaria in grado di soddisfare le esigenze produttive del futuro.

30 anni di sfide accattivanti e sorprendenti tecnologie, durante i quali siamo cresciuti e abbiamo guardato avanti guidati da un grande principio ispiratore: **soddisfare le esigenze dei nostri clienti, fornendo loro la miglior tecnologia del mercato e soluzioni personalizzate.**

LE VOSTRE CERTEZZE

COMPETENZA

AFFIDABILITÀ

ESPERIENZA

PASSIONE

LA NOSTRA FILOSOFIA

Ottimizzare è meglio che sprecare spazio e tempo

Pulito è meglio di sporco

Facile è meglio di difficile

Ordinato è meglio di disordinato

Scontato? Quasi mai nel settore dei macchinari per l'industria alimentare.



→ Serie
TurboMixer GTM



→ WROBOT
Robot per scrittura e decorazione



Progettiamo e realizziamo interamente in Italia soluzioni chiavi in mano per grandi produzioni, linee complete e macchinari per ogni tipo di esigenza.

Aiutiamo il cliente ad **ottimizzare** e a **razionalizzare** il processo produttivo, garantendo un'assistenza altamente qualificata forte di 50 anni di **esperienza**, sia nella fase di progettazione, sia nella fase post-vendita.



UNA GAMMA COMPLETA PER SODDISFARE LE NECESSITÀ DI OGNI SINGOLO CLIENTE

MACCHINE SINGOLE P.4

GRUPPI DI PRODUZIONE P.8

LINEE COMPLETE P.10

RICONOSCERE UN MACCHINARIO GORRERI ✓



- **Manutenzione semplice e veloce**
- **Assemblaggio e smontaggio** senza necessità di chiavi o utensili
- **Pannelli touch-screen** altamente tecnologici e interfacciabili con la gestione aziendale
- Installazione della **miglior componentistica** sul mercato
- **Sistemi di funzionamento intuitivi** e semplici da utilizzare
- **Elevata flessibilità**
- **Prestazioni elevate** con riduzione al minimo degli scarti e degli sprechi
- Installazione delle **tecnologie più nuove ed innovative**
- Pensati per **ottimizzare il processo produttivo**
- **Linee pulite, semplici ed essenziali**

LABORATORIO TECNOLOGICO A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE

Più di 200 mq per toccare con mano la **struttura** dei nostri macchinari, **testarne il funzionamento** ed eseguire test di produzione con i **Vostri ingredienti**.



TUTTO QUESTO FA DI GORRERI UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA IN TUTTO IL MONDO

MACCHINE SINGOLE

UNA GAMMA COMPLETA DI **MACCHINARI E TECNOLOGIE** PER SODDISFARE LE ESIGENZE DELL'INDUSTRIA DOLCIARIA E DI PICCOLI E MEDI LABORATORI CHE DESIDERANO AUTOMATIZZARE IL PROCESSO PRODUTTIVO SENZA RINUNCIARE ALL'UNICITÀ DEL PROPRIO PRODOTTO

● SISTEMI DI MISCELAZIONE

Gorrieri offre una vasta gamma di sistemi di miscelazione in bacinella e in continuo in grado di preparare in poco tempo impasti, creme e panne perfettamente amalgamati e di elevato valore commerciale, a base di ingredienti freschi o di preparati. I sistemi di miscelazione Gorrieri sono equipaggiabili con una vasta gamma di accessori come chiller di raffreddamento, CIP automatici per la pulizia, sistemi automatici di controllo della densità del prodotto, cottura a vapore, raffreddamento tramite CO₂ ed utilizzo dell'azoto per migliorare la struttura finale del prodotto nonché sistemi di iniezione di coloranti, aromi, agenti stabilizzanti e molto altro.

Come ogni macchinario Gorrieri, le serie **Turbomixer**, **Premixer** e **Planetmixer** sono dotate di pannelli touch-screen High-Tech facilmente programmabili con oltre 100 differenti ricette e dotati di interfacciabilità con i sistemi gestionali aziendali.



● SERIE TURBOMIXER

Comprende la gamma GTM e la gamma GMG con Premixer integrato. La serie Turbomixer non ha eguali sul mercato per velocità, qualità costruttiva e livello prestazionale. Permette di produrre in continuo e quindi senza interruzioni di produzione impasti perfetti e con consistenza costante, in pochissimo tempo. Gli impasti così prodotti vengono trasferiti direttamente alla linea di produzione anche in multiuscita con controlli automatici delle pressioni e delle portate per garantire una densità costante dell'impasto.



● SERIE PREMIXER

Premiscelatore di ingredienti.

Disponibile in **tre differenti misure e capacità**. Permette di premiscelare perfettamente e in poco tempo ingredienti e preparati.



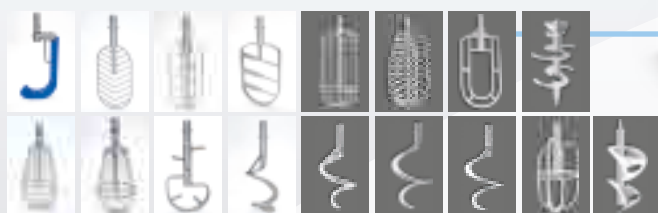


GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

● SERIE PLANETMIXER

Planetmixer è una gamma di impastatrici pressurizzate ad alta velocità disponibili in **6 differenti capacità: 120 lt, 200 lt, 300 lt, 400 lt, 600 lt e 800 lt**. Ogni macchina è composta da una struttura monolitica ed è l'unica impastatrice pressurizzata sul mercato con **motorizzazione principale integrata nella struttura** per garantire durezza, compattezza e maggior igiene delle superfici.

Planetmixer Gorreri, grazie a sistemi di cottura a vapore o raffreddamento e a ben **15 differenti fruste facilmente intercambiabili tra loro**, è in grado di realizzare qualsiasi tipo di impasto, crudo, cotto, liquido, viscoso o preparato con farine speciali o Gluten Free. Perfetta per montare panne e qualsiasi tipo di crema, Planetmixer è ideale anche per **cuocere direttamente all'interno della bacinella impasti e creme**. Le impastatrici pressurizzate della serie Planetmixer sono equipaggiabili con sistemi di carico degli ingredienti automatici e manuali. Fruste e motorizzazione lavorano insieme per garantire una completa raschiatura della bacinella evitando accumuli di prodotto sul fondo e **garantiscono impasti perfettamente amalgamati**. Tutte le planetarie pressurizzate Gorreri sono equipaggiabili con sistemi automatici di scarico del prodotto tramite pompe a lobi, installati sulla macchina e dotati di sistemi CIP (Cleaning In Place) integrati.



→ PlanetMixer
gamma
accessori



● SISTEMI DI TRASFERIMENTO PRODOTTO PER LA SERIE PLANETMIXER

POMPE DI TRASFERIMENTO PRODOTTO

Pompe pneumatiche altamente performanti per **trasferire impasti liquidi di diverse viscosità dalla bacinella di miscelazione della serie Planetmixer direttamente alla linea produttiva**. Disponibili in varie dimensioni e formati, sia con tubo di pescaggio sia con **sistema automatico di scarico con fungo raschiante per trasferire fino all'ultimo grammo anche l'impasto più viscoso**.



RIBALTATORI PER BACINELLE

Sistemi di svuotamento delle bacinelle tramite ribaltamento su ruote o a pavimento.

Ogni ribaltatore ha un sistema meccanico di sollevamento a motore con vite senza fine per garantire silenziosità, robustezza e affidabilità nel tempo. Compatibili con tutte le bacinelle della serie Planetmixer Gorreri. Ogni ribaltatore può essere attrezzato con **braccio raschiante, barriere elettroniche di sicurezza, sistema di ribaltamento automatizzato e sistemi di gestione della temperatura**.

● DOSATORI VOLUMETRICI A PISTONE

DISPONIBILE SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA

Una gamma versatile e flessibile di dosatori a pistone ideali per riempire, decorare e farcire tantissime tipologie di prodotti, anche **Gluten Free**. Disponibili in varie misure e capacità per le più diverse esigenze produttive, sia in linea sia free standing.

- **Testate di dosaggio pneumatiche o elettroniche.**
- **Movimentazione testata in orizzontale e verticale** con assi elettrici ad inseguimento prodotto per dosaggi puntali o a striscia.
- Sono dotati di pistoni con speciali tenute progettate per **garantire un dosaggio costante indipendentemente dalla tipologia di ingredienti utilizzati**, affidabilità e durabilità nel tempo.
- **Facilmente smontabili** perché non hanno bisogno di attrezzi o chiavi e **facilmente lavabili e sanificabili**.



● TAGLIERINE AD ULTRASUONI CUTTERSONIC

Taglierine ad ultrasuoni altamente tecnologiche con gruppo di taglio interamente in titanio. Equipaggiate con la miglior componentistica reperibile sul mercato, le taglierine ad ultrasuoni Gorreri sono in grado di realizzare porzioni e unità di ogni forma e dimensione di qualsiasi prodotto, secco, farcito o ricoperto. Disponibili free standing o in linea e con sistemi di sterilizzazione, lavaggio e asciugatura delle lame.

DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA



● SISTEMI DI STAMPA, DECORAZIONE E SCRITTURA



F.A.S.T. PRINTER

La tecnologia dei macchinari Gorreri è in grado di realizzare prodotti finiti di altissimo livello qualitativo e commerciale.

Da oggi, grazie ad innovativi ed esclusivi sistemi di stampa, decorazione e scrittura questi prodotti potranno essere anche unici, inimitabili e funzionali.

F.A.S.T. Printer è un sistema di stampa a getto interamente certificato per l'industria alimentare **che utilizza inchiostri alimentari e personalizzabili, Gluten Free, Azo-Free, e privi di allergeni.** Il sistema di stampa è disponibile in versione monocolore o in quadricromia per ottenere immagini ad alta risoluzione. Raggiunge velocità di produzione davvero elevate (25 m/minuto) ed è disponibile free standing o in linea, con possibilità di abbinare più testine di stampa per grosse produzioni. **Grazie a F.A.S.T. Printer torte, biscotti, snack, cioccolatini, caramelle, panini, chewing-gum, fette biscottate e molti prodotti ancora non saranno più gli stessi. F.A.S.T Printer può essere utilizzata per stampare immagini, loghi, scritte, fotografie, ingredienti, date di scadenza e persino allergeni, direttamente sul prodotto.**

SAVE A TREE
PRINT ON CAKES



DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA



WROBOT

Gorreri Writing Robot è un robot di ultima generazione per disegnare, scrivere e decorare con inchiostri edibili, colori alimentari o panne, torte e molti altri prodotti in modo veloce e con uniformità del risultato finale. Il braccio meccanico di WRobot replica direttamente sul prodotto, **scritte, decori o immagini** importate sul pannello touch screen o da remoto, eseguite anche a mano libera.

Quello che fino a ieri si pensava fosse impossibile ottenere, se non mediante l'uso di manodopera specializzata e con grandi costi, è ora realizzabile grazie alla tecnologia Gorreri.



GRUPPI DI PRODUZIONE

MULTIMATIC 300 / 300FP / 400R

DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA

Una linea per **torte multistrato compatta, incredibilmente flessibile e semplice da utilizzare**. Con Multimatic è possibile preparare **torte multistrato rotonde, rettangolari e quadrate e rivoluzionare ed automatizzare** il processo produttivo di tantissime realtà.

Disponibile nella versione classica o con la pressa frontale a inizio corsa, **Multimatic 300 per torte a strati rotonde** racchiude in soli 1950 mm di struttura su ruote tutta la **tecnologia Gorreri**. **Multimatic 300 è personalizzabile secondo le necessità del cliente e può essere implementata con sistemi di ricopertura e decorazione.**

Multimatic 400 R, ultima nata della famiglia Multimatic, è invece in grado di farcire e decorare in modo semplice e veloce fino a 100 torte quadrate e rettangolari all'ora. Tutte le macchine della **serie Multimatic possono essere implementate con sistemi di ricopertura, decorazione, granellatura, stampa e taglio ad ultrasuoni.**



Multimatic 400R →



SERIE LPG

DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA

LPG è una linea semi-automatica per **prodotti colati in teglia o in pirottini di carta, plastica e alluminio che si caratterizza per una grande versatilità e un'incredibile flessibilità di utilizzo**. Con la serie LPG è possibile produrre muffin, cup-cake, plum-cake, ciambelle, a tantissime altre tipologie di merendine e tortine di **ogni forma e misura**.

Disponibile nelle versioni **LPG600 e LPG800**, ogni **LPG può essere dotata di sistema di ungitura delle teglie con impianto di aspirazione**, sistema di granellatura, dispenser automatico di pirottini di carta (semplici o "tulip"), cartoncino, alluminio, plastica di varie dimensioni e taglie.





GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

● SIRINGATRICI ORIZZONTALI E VERTICALI SERIE SHG E SVG

DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA

Una gamma di **siringatrici** altamente performanti, disponibile sia **free standing** sia **in linea**, progettate per farcire qualsiasi tipologia di prodotto, in teglia o in pirottino di carta. Le siringatrici delle Serie SHG e SVG possono essere dotate di testate di iniezione pneumatiche o a controllo elettronico con possibilità di carico e scarico automatico del prodotto e di sensore presenza prodotto.



SVG

Siringatrice **verticale** con testata controllata elettronicamente, perfetta per farcire prodotti in teglia. Grazie a SVG è possibile farcire tantissime tipologie di prodotti con marmellate, creme, panne e creme ad alta viscosità.



SHG

Siringatrice **orizzontale** dall'elevata versatilità, perfetta per farcire ogni tipo di prodotto con marmellate, creme, panne e creme ad alta viscosità.



● RICOPERTURA E DECORAZIONE CON SURROGATO DI CIOCCOLATO

DISPONIBILI SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA



ENROBATIC 1000

Ricopritrice per sostituti di cioccolato.



DECORMATIC

Decoratore cioccolato. Linee completamente automatiche per la decorazione di prodotti a base di pan di spagna, biscotti, torte e molto altro.



THERMOMATIC

Tunnel refrigeratore altamente tecnologico per abbattere la temperatura di prodotti ricoperti o decorati con sostituti del cioccolato.

● SISTEMI DI SMODELLAGGIO

DISPONIBILE SIA
FREE STANDING SIA IN LINEA

Gorreri progetta e realizza vari sistemi depanner su misura per lo smodellaggio di prodotti in teglia. Tramite testate ad aghi per prodotti in teglia con o senza pirottino; tramite testate a pinze robotiche per prelevare prodotti farciti e decorati in superficie; tramite testate a ventosa tramite sistemi di ribaltamento teglie. Tutti i sistemi di smodellaggio Gorreri possono essere realizzati con servomotori che garantiscono velocità di esecuzione, affidabilità e durata nel tempo.



LINEE COMPLETE E SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

ALTA TECNOLOGIA, MIGLIOR COMPONENTISTICA SUL MERCATO, ESPERIENZA, AFFIDABILITÀ. CERTEZZE IN GRADO DI TRASFORMARE IL VOSTRO POTENZIALE IN RISULTATO.

In una realtà dove il mercato dei prodotti confezionati è in costante crescita, le mode alimentari del momento in forte evoluzione e la richiesta di prodotti dietetici in continuo aumento, la flessibilità e l'alta ingegneria **Gorreri** rappresenteranno la certezza di poter affrontare ogni sfida produttiva con successo.

LINEE COMPLETE COMPETENZA A 360°

LINEE COMPLETE, SINONIMO DI AFFIDABILITÀ, EFFICIENZA E DURATA NEL TEMPO. SOLUZIONI DIVERSIFICATE STUDiate PER ESIGENZE PRODUTTIVE DIFFERENTI MA CON UN UNICO OBIETTIVO: LA PERFEZIONE.



LINEA MUFFIN, CUP-CAKE E PRODOTTI COLATI

LINEE AUTOMATICHE O SEMI AUTOMATICHE PER PRODOTTI IN TEGLIA O IN PIROTTINI DI OGNI FORMA E DIMENSIONE CON SISTEMI DI FARCITURA ORIZZONTALI O VERTICALI, DECORO, RICOPERTURA, STAMPA, UNGITURA E SMODELLAGGIO TEGLIE.

EASY AS IT SHOULD BE



LINEA PAN DI SPAGNA

TUTTA L'ESPERIENZA GORRERI CONCENTRATA IN SOLUZIONI COMPLETE PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA E DI PRODOTTI A BASE DI PAN DI SPAGNA CON SISTEMI AUTOMATICI DI FARCITURA, DECORAZIONE, RICOPERTURA, STAMPA E TAGLIO AD ULTRASUONI.



LINEA TORTE A STRATI

LINEE COMPLETAMENTE AUTOMATICHE E ALTAMENTE PERSONALIZZABILI PER LA PRODUZIONE DI TORTE A STRATI DI OGNI FORMA, DIMENSIONE E DECORO CON SPECIALI SISTEMI DI RICOPERTURA, GRANELLATURA, DECORAZIONE, SCRITTURA CON SISTEMI ROBOTICI, STAMPA E TAGLIO AD ULTRASUONI.



LINEA CROSTATE

LINEE AUTOMATICHE O SEMI AUTOMATICHE PER LA PRODUZIONE DI CROSTATE DI OGNI FORMA E DIMENSIONE CON SISTEMI AUTOMATICI DI ESTRUSIONE, TAGLIO, RECUPERO DEGLI SFRIDI, FARCITURA CON CREME E MARMELLATE, COPERTURA E DECORAZIONE.



EASY AS YOU EXPECT

GORRERI COMPETENCE ATLAS

PROGETTIAMO SOLUZIONI ALTAMENTE TECNOLOGICHE PER SODDISFARE
LE NECESSITÀ PRODUTTIVE DI OGNI SINGOLO CLIENTE.
ECCO COSA LE NOSTRE MACCHINE POSSONO FARE PER TE.

SISTEMI DI MISCELAZIONE

+ PIÙ info on-line



1 • Creme



2 • Panna montata



3 • Mousse



4 • Pan di spagna



5 • Cup-cake



6 • Meringhe



7 • Savoirdi



8 • Macarons



9 • Mashmallow



10 • Chiffon cake / Angel cake



11 • Roll di pan di spagna colorato



12 • "Tegolino"



13 • Swiss roll



14 • Eclair



15 • Merendina ripiena



16 • Bigné ripieni



17 • Torta con decori



18 • Torta con granella



19 • Torta ricoperta di cioccolato



20 • Torta multistrato

SISTEMI DI MISCELAZIONE

PIÙ info on-line



PLANETMIXER



1 • Biscotti



2 • Cookies con pepite di cioccolato



3 • Biscotti di pasta frolla



4 • Panna montata



5 • Pan di spagna



6 • Streusel / Sbrisolona



7 • Pasta frolla



8 • Panettone



9 • Crostate



10 • Crostate decorate



11 • Cheesecake



12 • Swiss Roll



13 • Pan di spagna colorato



14 • Muffin



15 • Muffin con gocce di cioccolato



16 • Merendine di varie forme



17 • "Tegolino"



18 • Plum cake



19 • Brownie



20 • Ciambella marmorizzata



21 • Ciambella



22 • Merendina ripiena



23 • Donut



24 • Crema cotta a vapore

TAGLIERINE AD ULTRASUONI

+ PIÙ info on-line



1 • Torta porzionata



2 • Torta farcita porzionata



3 • Pane affettato



4 • Barrette ricoperte tagliate



5 • Torta monoporzione



6 • Swiss roll a fette



7 • Fetta di torta



8 • Ciambella porzionata

CUTTERSONIC

TECNOLOGIE PER TORTE A STRATI

+ MORE info on-line



1 • Torta a strati decorata



2 • Torta a strati decorata con granellatura



3 • Cup-cake



4 • Bignè ripieni



5 • Bomboloni ripieni



6 • Panettone



7 • Pane senza glutine



8 • Merendina farcita

DVG 500 / DVG 700
DVG 500 / 700 RP



1 • Torta a strati decorata



2 • Torta a strati decorata con granellatura



3 • Torta a strati decorata con granellatura



4 • Torta a strati quadrata



5 • Torta a strati quadrata



6 • Torta a strati rettangolare



7 • Torta a strati con scritta



8 • Torta a strati con scritta

MULTIMATIC 300
MULTIMATIC 300 FP
MULTIMATIC 400 R



LPG



1 • Muffin



2 • Cup-cake



3 • American muffin con pirottino "Tulip"



4 • Merendina ripiena



5 • Merendine colate di varie forme



6 • Ciambella



7 • Muffin ripieno



8 • Ciambella bicolore



1 • Bomboloni farciti



2 • Merendina ripiena



3 • Bignè ripieni



4 • Eclair ripieno



5 • Muffin ripieni



6 • Muffin ripieni



7 • Cup-cake ripieni



8 • Croissants ripieni



9 • Bomboloni farciti orizzontalmente



10 • Donut farcito verticalmente



11 • Donut farcito



12 • Cannoli ripieni

SIRINGATRICI SVG E SHG



1 • Ciambella ricoperta



2 • Merendina ricoperta



3 • Bomboloni ricoperti



4 • "Girella"

ENROBATIC 1000



5 • Family swiss roll



6 • Prodotti ricoperti e decorati



7 • Roll con granella



8 • "Tegolino"

DECORMATIC

SISTEMI DI STAMPA, SCRITTURA E DECORAZIONE PER PRODOTTI ALIMENTARI

+ MORE info on-line



F.A.S.T. PRINTER



1 • Torta con stampa



2 • Macaron con stampa



3 • Biscotto con stampa



4 • Biscotti con stampa



5 • Roll di pan di spagna stampato



6 • Pane con stampa



7 • Crackers con stampa



8 • Cioccolatini con stampa

WROBOT



1 • Torta con scritte e decorazioni



2 • Torta con decorazioni



3 • Torta con scritte



4 • Torta con scritte



LINEA MUFFIN, CUP-CAKE E PRODOTTI COLATI

+ MORE info on-line



DIAMO FORMA ALLA TUA FANTASIA

Gorreri progetta e produce linee completamente automatiche e semi automatiche per muffin, cup-cake, merendine e prodotti colati in teglia o in pirottini di carta, cartone e alluminio di qualsiasi forma e dimensione. Tutte le linee possono essere equipaggiate con sistemi di siringatura orizzontale o verticale, decorazione, ricopertura, granellatura, stampa, sistemi di distribuzione staccante e ribaltamento teglie.



1 • American muffin



2 • American Muffin
con pirottino "Tulip"



3 • Cup-cake



4 • Tortina farcita



5 • Tortina bicolore



6 • Plum cake



7 • Merendina farcita



8 • Macaron



9 • Choux Bun & Eclairs



10 • Donut



11 • Merendine di varie forme



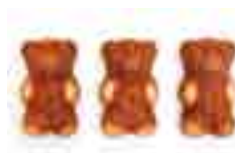
12 • Brownie



13 • Merendina ripiena



14 • Pound cake



15 • Merendine colate
di varie forme



16 • Muffin ripieno

LINEA PAN DI SPAGNA

+ MORE info on-line



FLESSIBILITÀ, QUALITÀ ED OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Le linee per la produzione di pan di spagna e di prodotti a base di pan di spagna Gorreri sono un concentrato di altissima tecnologia e di 50 anni di esperienza nel settore. Soluzioni complete progettate e realizzate per soddisfare le esigenze produttive di ogni singolo cliente ed equipaggiabili con sistemi automatici di farcitura, decorazione, stampa, ricopertura e taglio ad ultrasuoni.



1 • Merendina doppio strato



2 • Merendina doppio strato decorata



3 • Merendina doppio strato ricoperta



4 • Merendina triplo strato decorata



5 • Merendina quattro strati decorata



6 • Merendina cinque strati decorata



7 • Swiss Roll



8 • Family Swiss roll



9 • Roll con granella



10 • "Girella"



11 • Torta multi-strato formato famiglia



12 • Jaffa Cake



13 • Roll di pan di spagna colorato



14 • Roll di pan di spagna colorato



15 • Roll di pan di spagna stampato



16 • Roll di pan di spagna stampato



FLESSIBILITÀ ED ELEVATA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

Linee completamente automatiche ed altamente personalizzabili per la produzione di torte multistrato di ogni forma, dimensione e con qualsiasi tipologia di decoro. Tutte le linee sono equipaggiabili con speciali sistemi di ricopertura, granellatura, decorazione, scrittura e decorazione con bracci robotici, stampa e taglio ad ultrasuoni.



1 • Torta rettangolare



2 • Torta quadrata



3 • Torta multi-strato



4 • Mousse Cake



5 • Torta ricoperta



6 • Torta decorata



7 • Torta multistrato
con scritte e decorazioni



8 • Torta con scritte

LINEA CROSTATE

+ MORE info on-line



FLESSIBILITÀ, QUALITÀ E OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Soluzioni completamente automatiche e semi-automatiche per la produzione di cheesecake, crostate rotonde e rettangolari con ripieno di marmellata e crema, con o senza strato superiore di copertura in pasta, equipaggiabili con speciali sistemi di decorazione, ricopertura, granellatura e taglio ad ultrasuoni.



1 • Lemon Pie



2 • Tartellette ripiene



3 • Ciambella bicolore



4 • Cheese cake



5 • Crostate di varie forme e differenti farciture



6 • Tartellette



7 • Tartelletta di frutta



8 • Mini tartellette

GORRERI FOOD PROCESSING TECHNOLOGY UN VALORE AGGIUNTO PER IL TUO PRODOTTO “FREE-FROM”

GLUTEN FREE ANCHE PER PANE
E PRODOTTI NON DOLCIARI.

In un mercato in continua evoluzione e con esigenze alimentari sempre più diversificate, **le tecnologie Gorreri rappresentano il valore aggiunto per tutti i prodotti dietetici e “free-from”**. La crescente necessità di affrontare nuove sfide produttive e fornire al consumatore finale una gamma di prodotti dietetici realizzati con farine speciali o senza allergeni ha spinto il settore **R&D GORRERI a perfezionare le nostre tecnologie e offrire ai nostri clienti soluzioni altamente performanti per colmare le lacune dei sistemi produttivi tradizionali. Tutti i sistemi di miscelazione Turbomixer e Planetmixer nonché i nostri sistemi di dosaggio e stampa diventano gli alleati indispensabili per la lavorazione e la produzione di torte, pane, pizza, biscotti, panettoni e quant’altro il mercato “free from” richiede oggi.**



SENZA GLUTINE



SENZA ZUCCHERO



SENZA GRASSI



SENZA UOVA



WE



INNOVATION

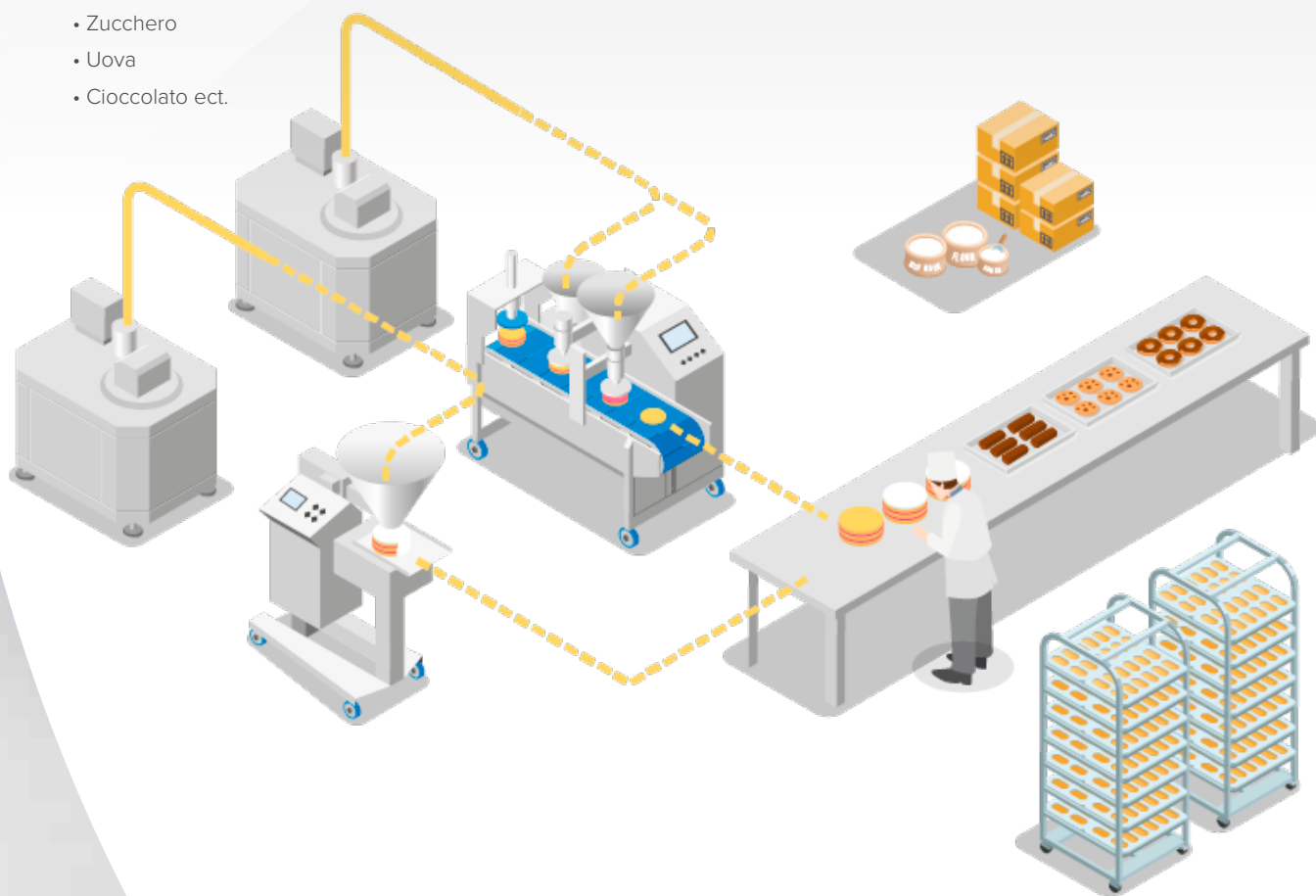
SERVIZI TESTING LAB

OLTRE 200 MQ DI TECNOLOGIA, COMPETENZA E INNOVAZIONE A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI CLIENTI.

Un ampio spazio per testare i sistemi e le tecnologie che hanno reso Gorreri famosa in tutto il mondo e dove **il cliente può letteralmente toccare con mano i nostri macchinari ed eseguire test produttivi con i propri ingredienti e i propri prodotti.**

I VOSTRI INGREDIENTI, LA NOSTRA TECNOLOGIA.

- Farina
- Zucchero
- Uova
- Cioccolato ect.



TUTTO AD UN SOLO SCOPO.
**SODDISFARE LE NECESSITÀ
PRODUTTIVE DI OGNI
SINGOLO CLIENTE.**



ASSISTENZA SPECIALIZZATA IN TUTTO IL MONDO

SCEGLIERE UN MACCHINARIO GORRERI NON SIGNIFICA SOLAMENTE ACQUISTARE ALTA TECNOLOGIA, SERIETÀ ED AFFIDABILITÀ.

SCEGLIERE UN MACCHINARIO GORRERI SIGNIFICA AVERE SERVIZI PERSONALIZZATI DI ASSISTENZA POST VENDITA CON PERSONALE SPECIALIZZATO E ALTAMENTE QUALIFICATO.



Contratti di assistenza post vendita

- Manutenzione programmata macchinari
- Assistenza da remoto
- Pacchetti speciali per assistenza telefonica
- Pacchetti prepagati per assistenza post vendita

3giorni

Tempo massimo garantito per l'intervento di un tecnico specializzato (Europa), 7 giorni per qualsiasi altra destinazione.

-15%

Fino al 15% di sconto su pezzi di ricambio.

6ore

Tempo massimo garantito per la presa in carico della vostra segnalazione.

Gorreri = affidabilità



Per qualsiasi necessità tecnica i nostri clienti possono contare su personale altamente qualificato e di grande esperienza così da potersi dedicare alla cosa più importante per loro. **Il prodotto finito.**

Esperienza

50 anni di esperienza Gorreri a Vostro servizio.

Manutenzione

Possibilità di programmare interventi di manutenzione per garantire al Vostro macchinario la massima efficienza.

Servizio ricambi originali

Sottoscrivendo un contratto di assistenza post vendita Gorreri, tutti i nostri clienti avranno diritto ad uno speciale sconto sui ricambi originali, i soli in grado di garantire massima efficienza e durabilità del tuo macchinario Gorreri.

100%

Ricambi originali.

24h

Tempi medi di spedizione.

Prezzo garantito

Nessun aumento di listino sui ricambi originali.

MACCHINARI E SOLUZIONI CHIAVI IN MANO PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA

CATALOGO GENERALE

GORRERI Srl

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



www.gorreri.com