



InjectedProducts



SVGSeries

Siringatrice verticale Vertical syringe machine Inyectora vertical



Faritura prodotto
Product stuffing
Inyección del producto



Prodotto farcito
Stuffed product
Producto relleno

SVG400-600



.it

Le nuove siringatrici verticali della **serie SVG** sono state concepite e realizzate per **semplificare e agevolare la regolazione dei diversi parametri**. I prodotti da farcire devono essere in teglie alveolate come prodotti cotti in pirottino, Custard Cake, Twinkies, donuts croissants, mini croissants, bigné. La testata a controllo elettronico consente un'elevata **versatilità**, permettendo diverse tipologie di farciture sia con **marmellate** che con **creme riscaldate ad elevata viscosità**. Lo scarico del prodotto può essere automatizzato tramite dei manipolatori a ventose.

.uk

The new vertical syringe machine, **SVG series**, have been studied and manufactured to **simplify the adjustment of the various parameters**. The product to be filled must be contained in alveolus shaped trays as cup-cakes, custard cake, Twinkies, croissants, puff pastries, donuts. The electronically controlled head allows an **elevate versatility**, permitting different types of filling with **jams** and with **highly viscous creams**. The product discharge can be used in automatic mode using suction cups devices or needles.

.es

Las nuevas máquinas inyectoras verticales de la **serie SVG** han sido concebidas y realizadas para **simplificar y facilitar la regulación de los parámetros**. Los productos de rellenar tienen que estar en bandejas alveoladas como cup-cakes, Twinkies, croissants, minis croissants, donuts, choux. El cabezal a control electrónico permite una **elevada versatilidad**, permitiendo muchas tipologías de rellenos sea con **mermeladas** que con **cremas calentadas a elevada viscosidad**. El descargue del producto puede ser automatizado por los manipuladores a ventosas.



G. GORRERI SRL
FOOD PROCESSING MACHINERY

www.gorreri.com



SVGSeries

Caratteristiche tecniche Technical Features Características técnicas

SVG400

Produzione massima (Cicli/min) Max output (Stroke/min)	20
Producción máxima (Ciclos/min)	
Potenza Power Potencia (kW)	5
Consumo aria Air Consumption	
Consumo aire (NI/min a 6 bar)	180
Dimensioni Dimensions Dimensiones (mm)	3600x1200x1600
Peso Weight Peso (kg)	500

SVG600

Produzione massima (Cicli/min) Max output (Stroke/min)	20
Producción máxima (Ciclos/min)	
Potenza Power Potencia (kW)	5,5
Consumo aria Air Consumption	
Consumo aire (NI/min a 6 bar)	230
Dimensioni Dimensions Dimensiones (mm)	3600x1400x1600
Peso Weight Peso (kg)	620

Sistema d'alimentazione automatica bigné
Choux shell automatic loading
Inyección automática del choux.

Turn-Key Laboratory Provider

- Gorrieri è in grado di fornire soluzioni chiavi in mano per laboratori e industrie del settore dolciario.
- Gorrieri provides turn key solutions for confectionary industries and laboratories.
- Gorrieri está en condiciones de proveer soluciones llaves en mano por laboratorios e industrias del sector dulcero.



- Related products
Prodotti correlati
Productos correlativos**
- Unimixer UNPL-Series Planetary mixer
 - Gorrieri GTM-Series Turbo-emulsifier
 - LPG-Series
 - GMG-Series
 - Automatic systems for product load/onload

La struttura è interamente in acciaio inox AISI 304 montata su piedi ed è composta da:

- Trasporto teglie a catenaria con avanzamento a passo.
- Tramoggia di carico in acciaio inox con intercapedine per il riscaldamento del prodotto e riscaldamento supplementare per la testata di iniezione.
- Testata di iniezione in acciaio inox con valvola in materiale plastico.
- Pistoncini di iniezione a comando pneumatico con regolazione meccanica della corsa (equipaggiati con speciali guarnizioni conformi alle disposizioni FDA).
- Piastra porta aghi facilmente intercambiabile e collettore di lavaggio.
- La testata di iniezione è mossa verticalmente tramite eccentrico e motoriduttore gestito da inverter.

La logica di funzionamento è gestita da un PLC con interfaccia pannello operatore Touch Screen.

The structure is completely made in stainless steel AISI 304 mounted on feet and composed by:

- Tray transport on chains with step advancement.
- Loading hopper made of stainless steel AISI 304 jacketed for the product heating and additional heating for the injection head.
- Injection head made of stainless steel with valve made of plastic material;
- Injection pistons with mechanic adjustment of the step (equipped with special seals in accordance to the FDA rules);
- Needles-holder plate, easily interchangeable and with washing collector
- The injection head is vertically moved by an eccentric and a motoreducer controlled by a frequency converter.

The working logic is controlled by a PLC with operator panel interface Touch Screen.

La estructura es completamente de acero inoxidable AISI 304 montada sobre pies y está compuesta de:

- Transporte bandejas a cadenas con avance a paso.
- Tolva de carga de acero inoxidable con una doble pared para la calefacción del producto y una calefacción suplementaria para el cabezal de inyección.
- Cabezal de inyección de acero inoxidable con válvula en material de plástico.
- Pistones de dosificación movidos neumáticamente con regulación mecánica de la carrera, equipados con especiales guarniciones conformes a las disposiciones FDA.
- Lámina lleva agujas facilmente intercambiables y colector de lavado.
- El cabezal de inyección está movido verticalmente por excéntrico y motoreductor controlado por variador de frecuencia.

La lógica de funcionamiento está controlada por un PLC y panel obrador (pantalla) Touch Screen.

GORRERI SRL
Via Cisa 172 - 42041 Sorbolo Levante di Brescello (RE) Italy
Tel. +39.0522.680853 - Fax +39.0522.680687 - e-mail: gorrieri@gorrieri.com



www.gorrieri.com