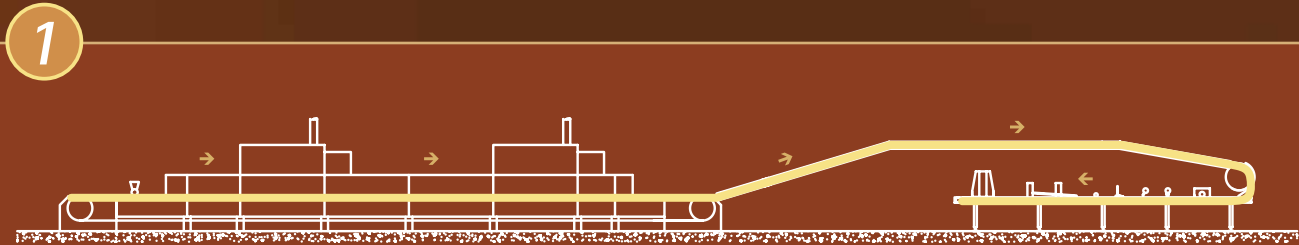


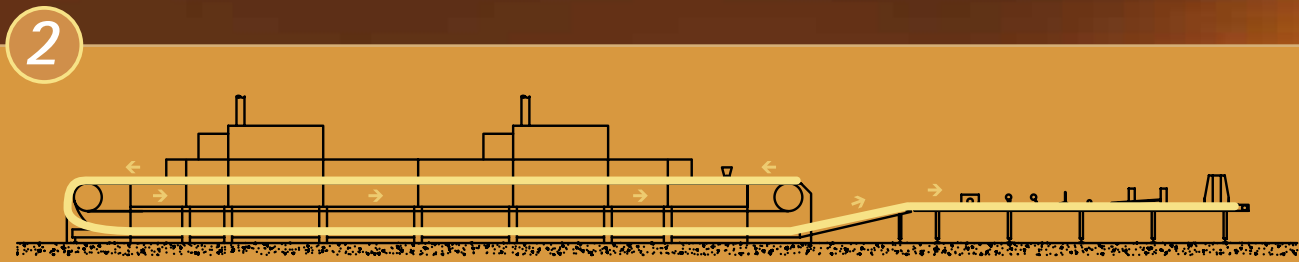
Different line lay out solutions Diverse soluzioni di posizionamento linea

Sponge Cakes line



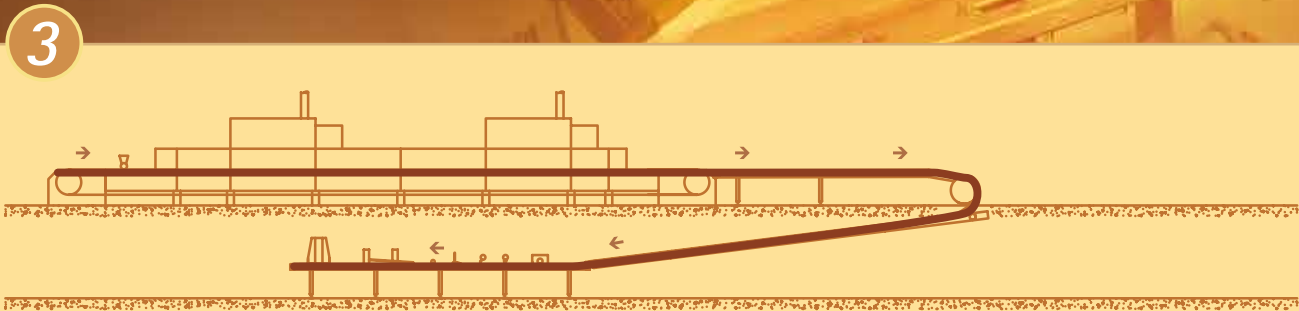
GB Baking oven and cooling conveyor on the same floor, the cooling conveyor is overhead type placed on the working table top

I Posizione del forno di cottura e raffreddamento del pan di spagna sullo stesso piano, il raffreddamento è aereo rispetto al banco di lavoro che verrà alloggiato al di sotto



GB The baking oven is placed on a mezzanine structure, the cooling conveyor is placed under the oven mezzanine, at the cooling conveyor exit is placed in line the working table

I Il forno di cottura è posizionato su un mezzanino di rialzo, il nastro di raffreddamento è posizionato al di sotto del forno di cottura all'uscita in linea vi è il banco di lavoro



GB The Baking oven is placed on a higher level floor, the cooling conveyor convey the sponge cake carpet to a lower floor where the working table will be installed

I Il forno è posizionato su un piano superiore, mentre il raffreddamento convoglia il pan di spagna in un locale ad un piano inferiore dove verrà installato il banco di lavoro

Gorreri's world

Sales department

Ufficio commerciale

After sale services
worldwide

Assistenza Clienti
Italia ed estero

Technical
department and evaluation of
the manufacturing facilities

Ufficio tecnico e preventivi

Installation, commissioning
and personal training
on the line

Installazione e collaudo

Recipes development

Laboratorio ricette

Manufacturing facility

Officina produzione

GORRERI: ONE SOLUTION FOR ALL SHAPES

Apex Bakery Equipment

www.apex-equip.com

Mark@apex-equip.com
954-805-4874



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

Sponge Cakes line



HIGH TECHNOLOGY FOR A PRODUCT OF HIGH VALUE



Cup Cake



Custard pie



Sponge cake



Celebration Cakes



Planetary mixer



Turbo-emulsifier



Dosed products line



Paper cup dispenser



Product unload



Vertical syringe



Horizontal syringe



Cutter Sonic

→ Gorreri

Flexibility, quality, economy of the productions

GB

GORRERI is a company specialized since 1987, in the design and manufacture of complete plants and facilities for the industrial production of sponge cake-based products.

At the beginning the company focused on the development and optimization of the continuously aerating machines, then in the following years, we tried to meet the needs of our customers designing machineries for more and more different products, with the results to improve the existing technologies changing methodology of working, as for example the production of vertical layers snacks, which in the past required a difficult type of sponge cake processing and caused high losses of production.

Our research and products development centre has been able to create equipment for new products like our patented product called Rolli Mix, a Mini Swiss Roll stuffed with a co-extrusion of two fillings, one inside the other.

We are able to propose rolling solutions for Mini Swiss Roll or Swiss Roll family size for any type of sponge cake, as well as the possibility of adapting our machines for existing lines; cakes with three or more sponge layers, both rectangular and square, with any kind of decoration, are another product in which Gorreri company invested a lot of energies.

The high level of competence achieved, also allows us to offer to our customers a recipes developing service, trying to use, whenever possible, the ingredients of the place where the line will be installed, and also trying to take care of the costs-performance of production for our customers.

Flessibilità, qualità, economicità delle produzioni

I

La GORRERI è un'azienda che dal 1987 è specializzata nel progettare e costruire impianti completi per la produzione industriale di prodotti a base di Pan di Spagna.

Agli inizi l'azienda si è dedicata allo sviluppo ed ottimizzazione delle macchine aeratrici in continuo poi negli anni successivi si è cercato di soddisfare i bisogni della nostra clientela disegnando macchinari dedicati a sempre più diversi prodotti, i risultati ottenuti sono stati quelli di migliorare tecnologie esistenti, cambiando la metodologia di lavorazione come per esempio la produzione di merendine a strati verticali che in passato comportava un tipo di lavorazione del pan di spagna difficile, causa di alte perdite di produzione.

Il nostro centro ricerche e sviluppo prodotti è stato in grado di creare le attrezzature per nuovi prodotti come ad esempio il Rolli Mix un Mini Swiss Roll farcito con una co-estrazione di due farciture una dentro all'altra, prodotto già brevettato.

Siamo in grado di proporre soluzioni di arrotolatura Mini Swiss Roll oppure Swiss Roll formato famiglia per qualsiasi tipo di pan di spagna e la possibilità di adattare le nostre macchine anche per linee esistenti. Altro prodotto su cui la Gorreri ha investito molte energie sono le torte a tre e più strati di pan di spagna sia rettangolari che quadrate e con ogni tipologia di decoro.

L'alta competenza raggiunta ci permette anche di offrire alla nostra clientela un servizio di sviluppo ricette cercando di utilizzare, quando possibile, gli ingredienti del luogo dove la linea verrà installata, avendo cura anche della economicità di produzione per i nostri clienti. Oggi non abbiamo limiti nell'offrire alla nostra clientela ogni soluzione possibile per l'automazione delle produzioni dei più differenti prodotti che il mercato mondiale richiede.



Sponge Cakes *line*



cuttersonic

GB Several product cutting solutions trough ultrasound horns at high frequency in order to obtain very sharp edge without accumulation of dirtiness on the blades, product squeezing and the production of crumbs.

I Svariate soluzioni di taglio del prodotto attraverso l'utilizzo di lame che generano un fascio di ultrasuoni ad alta frequenza, per ottenere tagli molto più precisi con ogni tipo di prodotto evitando di contaminare la lama di taglio, lo schiacciamento del prodotto e la formazioni di sfidri.



Sponge cake rolling extruder Estrusore a rullo

GB Sponge cake batter distributor directly on the steel oven belt, the device has the peculiarity to work at room atmosphere and so not under pressure (like in the past) in order to keep the batter thickness very accurate and constant, the manifold that distribute the batter inside the unit hopper is mounted on a swinging pneumatic cylinder in order to obtain an even distribution of the batter.

I Dispositivo per la distribuzione del Pan di spagna sulla banda del forno, la macchina ha la particolarità di lavorare alla pressione atmosferica e quindi non sotto pressione in modo tale da ottenere sempre in modo molto accurato lo stesso spessore del pan di spagna, il collettore che distribuisce il Pan di Spagna all'interno della tramoggia è montato su un cilindro pneumatico con movimento a pendolo per un'ottima distribuzione dell'impasto su tutta la larghezza della tramoggia.



GB Dynamic mixer of colors

I Miscelatore dinamico di colore

Special Products / Prodotti Speciali



Product decoration / Decorazione prodotti



GB Gorrieri had developed internally his own system of cakes enrobing using Chocolate substitute shower kept liquid trough a sophisticated system of heat exchange, linear cooling tunnel with air heat exchangers and stringers decoration device with Chocolate substitute with different patterns.

I Gorrieri ha sviluppato internamente un proprio sistema di ricopertura dei prodotti finiti con surrogato di cioccolato attraverso una cascata di surrogato mantenuto allo stato liquido, attraverso un raffinato sistema di scambio termico, tunnel di raffreddamento per l'indurimento della ricopertura e dispositivi di decorazione con stringhe di surrogato potendo ottenere diversi disegni.

Grains distributor / Granellatura



GB Devices for mixed nuts grains distribution, candy fruits diced, chocolate drops, sprinkled on the stuffing cream top; Devices for product topping with shaved chocolates, mixed nuts grains, cocoa in powder, sugar candies, icing sugar and many other substance.

I Sistemi di distribuzione grani di semi oleosi, frutta candita cubettata, gocce di cioccolato, distribuiti sulla crema di farcitura del prodotto; Sistemi di decorazione superficiale del prodotto con bavette di cioccolato, grani di semi oleosi, spolveratura di cacao in polvere, zucchero a velo e molti altre sostanze ancora.

Product painting / Verniciatura esterna



GB Product painting with liquid chocolate substitute or shortening.

I Verniciatura esterna con surrogato di cioccolato oppure grasso neutro.



GB Sponge cake carpet longitudinal cutting into strips

I Taglio longitudinale in strisce del foglio di pan di spagna



GB Dip wetting syrup solution

I Distribuzione soluzione bagna pasticcera



GB Creams or Jams distribution manifolds with specific design of the extruding nozzles

I Distribuzione creme o marmellate con disegno delle bocchette di estrusione personalizzate al prodotto da farcire



GB Sponge cake strips overlapping with ploughs

I Sistema di sovrapposizione strisce di pan di spagna con vomeri per merendine



GB Sponge cake third strips (or more) overlapping with belt conveyor

I Sistema di sovrapposizione strisce di pan di spagna con nastro motorizzato per prodotti con tre o più strati



GB Rolling up system for Mini Swiss Rolls (available also folding system at two or further folds)

I Sistema di arrotolatura Mini Swiss Roll (disponibile anche sistema di piegatura a due o più pieghe)



GB Rolling up system for Swiss Roll Large size

I Sistema di arrotolatura per Swiss Roll formato grande



GB Rollmix rolling up system with cream and jam co-extrusion

I Sistema di arrotolatura "Rollmix" con co-estrazione di crema e marmellata



GB Rolling up unit for sponge cake for product like "Girella"

I Sistema di arrotolatura pan di spagna per prodotto tipo "Girella"



GB Overhead sponge cake cooling conveyor, the conveyor is made of stainless steel wire-mesh

I Trasporto raffreddamento aereo pan di spagna con rete in acciaio inossidabile