

INJECTING MACHINES / MACCHINE INIETTATRICI

GB

In combination with the automatic equipment for cupcakes, GORRERI produces automatic filling equipment with horizontal axis to inject cakes, éclair, custard cakes, bread rolls, croissants and much more. The dosing heads can be configured with different types of head, so you can inject two flavours at the same time or have independent pistons and fill only the products really present on the machine. A further type of machineries are the machines for filling or decorating choux balls, muffins or éclair even directly inside the acetate trays.

I

In abbinamento agli impianti automatici per cupcake, GORRERI produce impianti automatici di farcitura ad asse orizzontale per iniettare torte, éclair, crostate, panini, croissant e tanto altro. Le testate di dosaggio possono essere configurate con diverse tipologie di testata in modo da poter iniettare due gusti contemporaneamente piuttosto che avere i pistoni indipendenti e farcire solo i prodotti realmente presenti in macchina. Una ulteriore tipologia di macchinari sono le macchine per farcire o decorare bigné, éclair o muffin anche direttamente nelle vaschette di acetato.

CHOUX PASTRY VERTICAL INJECTING MACHINES SIRINGATRICE PER BIGNÈ E ÉCLAIR VERTICALE



HORIZONTAL INJECTION / INIEZIONE ORIZZONTALE



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

Local Dealer
Agente di zona

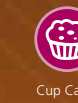


Gorreri Srl - Food Processing Machinery
Via Cisa, 172 - 42041 Sorbolo Levante di Brescello (RE) - Italia - Ph. +39.0522.680853 r.a. - Fax +39.0522.680687
www.gorreri.com - gorreri@gorreri.com

Cup Cakes line



HIGH TECHNOLOGY FOR A PRODUCT OF HIGH VALUE



Cup Cake



Custard pie



Sponge cake



Celebration Cakes



Planetary mixer



Turcomixer



Dosed products line



Paper cup dispenser



Product unload



Vertical syringe



Horizontal syringe



Cutter Sonic

Gorreri

We shape your fantasy.

GB

GORRERI is a company with over 40 years of experience in the design of special plants for the confectionery industry. Over the years, we have developed different machines which now allow us to propose innovative automatic plants for the production of cupcakes and dosed products in general, besides the horizontal and vertical injection machines.

The structures of our equipment made of stainless steel, combined with high-quality components ensure productivity and durability.

The plants guarantee the maximum flexibility of use allowing to work with different types of trays, with or without paper cup, depanning systems with needles or suction cups in addition to the overturning system.

The injection and the filling of the products can be done in the tray or after the cooling, directly on the belt or inside of acetate trays.

The dosing and injection heads model DOSAMATIC and DOSATRONIC ensure high performances, as well as high precision in dosing, combined with the ease of cleaning and maintenance that distinguish all GORRERI's machineries.

All systems are electronically controlled and the different areas can be connected through the network, in order to keep every area of the plant under a careful control, both by the control panel or remotely. Besides providing "turnkey" automatic plants for the production of Cupcakes and dosed products in general, GORRERI is able to provide complete equipment for the production of Sponge Cake, Automatic Lines for the production of celebration cakes and cakes made of short pastry, as well automatic machines and plants for the preparation of the batter both in batch (Planetmixer) that continuously (Turbo mixer).

Diamo forma alla vostra fantasia.

GORRERI è un'azienda con oltre 40 anni di esperienza nella progettazione di impianti di qualità che garantiscono produttività e durata nel tempo. Gli impianti garantiscono la massima flessibilità di utilizzo permettendo di poter lavorare con diverse tipologie di teglie, con o senza pirottino, con sistemi di smodellaggio ad aghi o a ventose oltre al sistema a ribaltamento. L'iniezione e la farcitura dei prodotti può essere realizzata in teglia o dopo il raffreddamento, direttamente su nastro o all'interno di vaschette in acetato. Le testate di dosaggio ed iniezione mod. DOSAMATIC e DOSATRONIC garantiscono elevate performance oltre ad un'elevata precisione nel dosaggio abbinata alla facilità di pulizia e manutenzione che contraddistinguono tutti i macchinari GORRERI.

Tutti gli impianti sono controllati elettronicamente e le diverse aree possono essere collegate in rete in modo da avere sotto controllo ogni zona dell'impianto in modo puntuale sia da pannello di comando che da remoto.

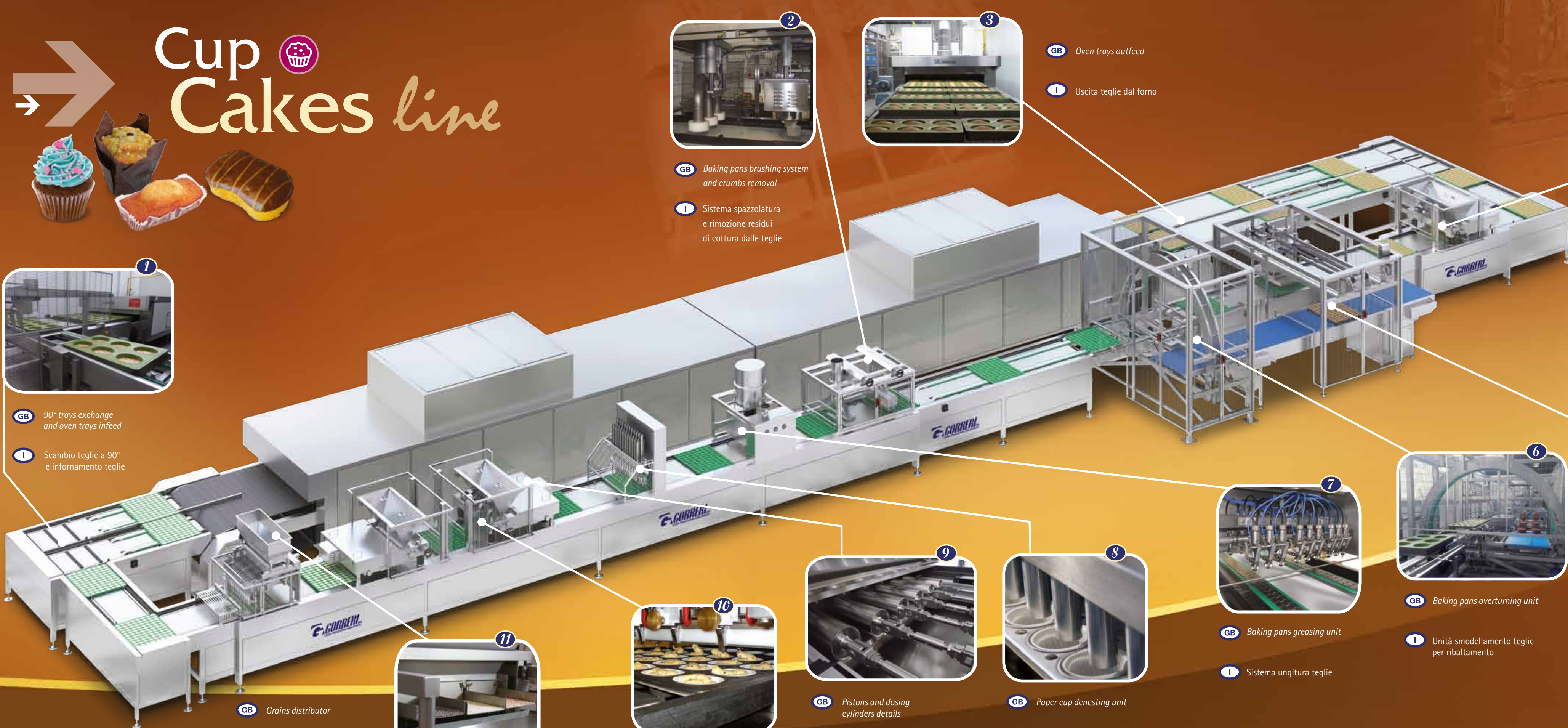
GORRERI oltre a fornire con la formula "Chiavi in mano" impianti automatici per la produzione di Cupcake e prodotti colati in genere è in grado di fornire impianti completi per la produzione di Pan di Spagna, Linee automatiche per la produzione di torte a ricorrenza e torte a base di pasta frolla oltre a macchine ed impianti automatici per la preparazione degli impasti sia a batch (Planetmixer) che in continuo (Turbo mixer).



Cup Cakes line



- GB 90° trays exchange and oven trays infeed
- I Scambio teglie a 90° e infortunamento teglie



- GB Baking pans brushing system and crumbs removal
- I Sistema spazzolatura e rimozione residui di cottura dalle teglie



- GB Oven trays outfeed
- I Uscita teglie dal forno



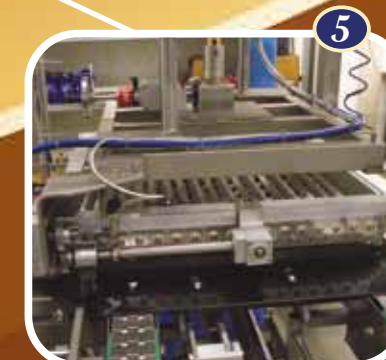
- GB Injection head detail
- I Particolare testata di iniezione



- GB Baking pans greasing unit
- I Sistema ungitura teglie



- GB Baking pans overturning unit
- I Unità smodellamento teglie per ribaltamento



- GB Baking pans de-molding unit with needles
- I Unità smodellamento teglie con aghi



- GB Pistons and dosing cylinders details
- I Particolare dei pistoni e cilindri di dosaggio



- GB Paper cup denesting unit
- I Unità di posizionamento pirottino di carta



- GB Batter dosing unit



- GB Grains distributor
- I Unità di granellatura prodotto

- I Unità di dosaggio impasto

MIXING EQUIPMENT

- GB GORRERI can propose "turn-key" solutions to prepare batters and filling creams both in batch and in continuous.
- I L'azienda GORRERI è in grado di proporre soluzioni chiavi in mano per la preparazione di impasti e creme di farcitura sia a batch che in continuo.

planetmixer®



- GB Pressurized mixing machine with high performances able to make any type of batter and dough only by replacing the tools. The machine can be equipped with numerous accessories including the system of automatic loading of ingredients, cooled or heated bowls, product discharge pump integrated with CIP cleaning system and many other custom-made solutions.

- I Macchina impastatrice pressurizzata ad elevate prestazioni è in grado di poter realizzare qualsiasi tipologia di impasto con la sola sostituzione degli utensili. La macchina può essere equipaggiata con innumerevoli accessori tra i quali il sistema di carico automatico degli ingredienti, vasche raffreddate o riscaldate, pompa di scarico prodotto integrata con impianto di lavaggio CIP e tante altre soluzioni su misura.

turbomixer®

- GB The machine can emulsify different types of batters and creams thanks to the enormous flexibility of the VERTIMIX system, as it is possible to configure quickly and optimally the correct typology of the head according to the type of product to be made. The compactness of the VERTIMIX device ensures a high productivity even in limited spaces and thanks to the electronic control device of the density, you can have the guarantee of a constant quality over time.

- I La macchina è in grado di emulsionare diverse tipologie di impasti e creme grazie all'enorme flessibilità del sistema VERTIMIX, in quanto è possibile configurare in modo rapido e ottimale la corretta tipologia di testata in base al tipo di prodotto da realizzare. La compattezza del dispositivo VERTIMIX garantisce una elevata produttività anche in spazi ristretti e grazie al dispositivo di controllo elettronico della densità si può avere la garanzia di una qualità costante nel tempo.



GORRERI SRL
FOOD PROCESSING MACHINERY