



30 YEARS
since 1987
OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



НОВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ
ТОРТОВ



Дозатор
DVG500 RP



Компактная линия для производства тортов
MULTIMATIC 300



Ультразвуковая
резательная машина
GCS300 MULTICUT

КАК ИЗМЕНЯТСЯ ТОРТЫ В БУДУЩЕМ? НЕ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЯ.

www.gorreri.com

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ТОРТОВ

Универсальный дозатор для начинения и декорирования тортов, ультразвуковая резательная машина, компактная линия для производства тортов.



КАК ИЗМЕНЯТСЯ ТОРТЫ В БУДУЩЕМ?

ПОЗАБОТЬТЕСЬ О
СВОЕМ БУДУЩЕМ
ПРИ ПОМОЩИ
**УНИВЕРСАЛЬНЫХ
И НАДЕЖНЫХ**
ТЕХНОЛОГИЙ
ПРОИЗВОДСТВА



**БОЛЕЕ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ И
ЕДИНИЦЫ НА ПРОДАЖУ**



**НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ, С
НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ
ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ**



НОВЫЕ ДИЛЕРЫ



**НОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И
НОВЫЕ ДЕКОРЫ**

Ультразвуковая резательная машина

GCS300 MULTICUT

Модель MULTICUT из линейки CUTTERSONIC была разработана для простой и быстрой нарезки **продуктов круглой и прямоугольной формы**. Особое внимание было уделено **высоким стандартам качества**. Несмотря на **свои очень компактные размеры**, эта машина является **лучшим выбором для компаний, которые сфокусированы на конечном результате своей продукции**. Быстрая смена и максимальная простота при чистке рабочей поверхности, режущих пластин и ножей делают эту машину подходящей для любого маленького и среднего производства.

Дозатор

DVG500 RP

Модель DVG500 RP – универсальный дозатор линейки DOSAMATIC, который был разработан для начинения и декорирования тортов. flexibility.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Скорость и точность.
- Снятие дозирующей головки **без использования инструментов.**
- **Простой и понятный интерфейс** для быстрой работы.
- Быстрая **окупаемость.**

ТАКЖЕ ДОСТУПЕН DVG 700 RP



Компактная линия для производства тортов

MULTIMATIC 300

Модель **MULTIMATIC** была разработана специально для компаний, которым нужна группа начинения многослойных продуктов и которые требуют гибкости в производстве, не усложняя процесс начинения в составе линии. Это очень компактная линия была разработана для маленького и среднего производства.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Легкая смена и максимальная простота** при чистке транспортной ленты и дозирующих головок.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Простой и понятный интерфейс** для быстрой работы.
- Возможность **нарезки порций квадратной, прямоугольной и треугольной формы.**
- **Возможность установки нескольких ножей** в зависимости от различных требований к нарезке.
- Быстрая **окупаемость.**

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ ONLINE СО ВСЕЙ
ЛИНЕЙКОЙ CUTTERSONIC





Дозатор DVG500 RP

Рама из нержавеющей стали установлена на 4 колеса, с регулируемой высотой дозирующей головки. Высококачественное исполнение. Компактная пневматическая система реализована FESTO® - компанией, продукция которой проста и доступна в плане техобслуживания. Конический бункер 60л. Пульт управления из нержавеющей стали с сенсорной панелью управления. Возможность установки 4 разных диаметров поршня (30, 60, 80 и 100 мм).

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1 регулируемая подающая насадка (135 - 200 мм).
- 1 насадка для обмазки (изготавливается по запросу покупателя).
- 1 дозирующий цилиндр DN80
- 1 педаль СТАРТА цикла

РАЗМЕРЫ

1400x780x1750 мм

ОПЦИИ

Управление дозирующим цилиндром посредством серводвигателя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скорость: до 7 тортов/мин.

Объем дозирования:
диапазон 7 ÷ 1150 мл

Расход воздуха:
250 л/мин при 6 барах.

Мощность: 16 А - 220 В АС - 50 Гц



Компактная линия для тортов MULTIMATIC 300

Рама полностью изготовлена из нержавеющей стали и установлена на 4 колеса. Высокое качество исполнения. Дозирование сиропа посредством объемного поршня с душком. Дозирование крема осуществляется посредством головки DVG, оснащенной электронной системой контроля высоты дозирования. Устройства прижима торта для финального выравнивания по высоте.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1 душок для сиропа.
- 1 душок для крема.
- 1 прижимная пластина.
- Большой электрощит, встроенный в раму, и цветная сенсорная панель управления для установки программ производства.

РАЗМЕРЫ

1950x1450x1900 мм

ОПЦИИ

Второй объемный дозатор для двойной начинки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная производительность:

180 тортов/час (2 слоя).

Расход воздуха:
250 л/мин при 6 барах.

Мощность: 16 А - 400 В АС - 50 Гц.



Ультразвуковая резательная машина GCS300 MULTICUT

Рама полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена 4 колесами. Высокое качество изготовления. Движение режущей головки в осях x-y и вращение посредством серводвигателей. Движение по вертикальной оси z с пневматическим управлением или с серводвигателем по запросу. Полностью изолированная режущая головка с подвижными кабель-каналами, закрепленными в верхней части рамы, чтобы рабочая поверхность оставалась полностью свободной. Преобразователь из нержавеющей стали, цифровой генератор с бустером и нож из титана высокого качества. Фронтальные защиты IP67, электронные барьеры и боковые защиты из прозрачного поликарбоната большой толщины.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Машина укомплектована 3 режущими пластинами, изготовленными из голубого пластика, для круглого формата и 3 – для прямоугольного формата 600 x 400. Большой электрощит вмонтирован в раму. Цветная сенсорная панель управления для установки программ резки.

РАЗМЕРЫ

1450x1050x1950 мм

ОПЦИИ

Автоматическое устройство чистки ножа. Специальные рабочие поверхности для продуктов глубокой заморозки и продуктов на листах. Увеличение вертикального хода для продуктов высотой до 150 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скорость: до 1 отреза/сек.

Максимальная высота нарезки: 70мм

Расход воздуха: 250 л/ми при 6 барах

Мощность: 16 А - 400 В АС – 50 Гц