

WIE WERDEN SICH
KUCHEN UND TORTEN
IN ZUKUNFT
VERÄNDERN?



KEIN PROBLEM,
SICHERN SIE DIE ZUKUNFT
IHRER PRODUKTION MIT
EINER EXTREM
FLEXIBLEN
PRODUKTIONS-
TECHNOLOGIE



Dosieranlage
DVG500



Kompakte Linie für Torten und Schnitten
MULTIMATIC 300



Ultraschall-Schnelleanlage
CUTTERSONIC

Entdecke die neuen Tortenlinien

Sehr geehrter Geschäftspartner,

Der Markt für Gebäck, und im speziellen von geschichteten Kuchen, wächst kontinuierlich. Die Verbraucher sind beeinflusst durch sich kontinuierlich entwickelnde Impulse, Mode und Trends. Die Einzelhandelslandschaft ist breit gefächert und lässt für die nahe Zukunft gravierende Veränderungen erahnen. GORRERI glaubt fest daran, dass die Produktionstechnologie den Unternehmen erlauben sollte diese Veränderungen zu nutzen statt unter Ihnen zu leiden. Sie sollte zu einem echten Geschäftsvorteil und zu einer Vorreiterposition gegenüber dem Wettbewerb führen. Und genau hierfür entwickeln und fertigen wir Maschinen für kleine und mittelständige Unternehmen, die für ihre Flexibilität, Unverwechselbarkeit und Zuverlässigkeit bekannt sind.

Dosiersysteme, Herstellungslinien für geschichtete Kuchen und Ultraschall-Schnelleanlagen wurden entwickelt für eine einfache, vielseitige Nutzung verbunden mit hoher Leistung, was wiederum zu einer raschen Amortisierung der Investitionen führt.

Dank der Dosieranlage **DVG500 RP** zum Füllen und Dekorieren von geschichteten Kuchen mit maximaler Flexibilität, sowie der Herstellungslinie **MULTIMATIC300** für geschichtete Kuchen ist es nun möglich, Produkte mit einer nie dagewesenen Leichtigkeit und Präzision zu füllen. Mit der Ultraschall-Schnelleanlage **GCS300 MULTICUT** ist es nun möglich Produkte mit nahezu jeder Form, Größe und Textur schnell und genau zu schneiden.

Entwickeln Sie Ihre eigene Serie oder Form, anspruchsvoll und präzise - einfach perfekt! Die neue Maschinenserie für geschichtete Kuchen. GORRERI, einen Schritt weiter.

Für alle weiteren Informationen, Angebote oder sonstige Fragen kontaktieren Sie einen unserer Partner in Ihrer Nähe oder unseren eigenen Vertrieb unter www.gorreri.com

Dosieranlage

DVG500 RP

Das Modell **DVG500 RP** aus der Serie **DOSAMATIC**, wurde entwickelt um mit einer maximalen Flexibilität geschichtete Kuchen zu füllen und zu dekorieren.

VORTEILE

- Schnell und **präzise**.
- Demontieren des Dosierkopfes **ohne Zuhilfenahme von Werkzeug**.
- **Bedienerfreundliche Ausführung**.
- Schnelle **Amortisierung Ihrer Investition**.

ENTDECKEN SIE JETZT
DIE **DVG500**



Kompakte Anlage zur Produktion von geschichteten Kuchen

MULTIMATIC 300

Das Modell **MULTIMATIC** wurde speziell entwickelt um Betrieben, die eine **flexible Produktion benötigen**, ein **mehrschichtiges Füllsystem** anzubieten, ohne jedoch die Vorzüge einer linearen Herstellung zu beeinflussen.

VORTEILE

- **Einfacher Wechsel und sehr leichte Reinigung des Transportbandes und der Dosierköpfe**.

ENTDECKEN SIE JETZT
DIE **MULTIMATIC 300**

Ultraschall-Schneidemaschine

GCS300 MULTICUT

Das Modell **MULTICUT** aus der Serie **CUTTERSONIC**, wurde entwickelt unter besonderer Berücksichtigung von hohen Fertigungsstandards. Durch ihre kompakte Bauform präsentiert sich die Maschine all denen Betrieben, die ihr Augenmerk auf das fertige Produkt richten, als erste Wahl. Durch schnelle Produktwechsel und einfache Reinigung der Arbeitsfläche und der Messer ist diese Maschine speziell für Betriebe mit kleineren und mittleren Anforderungen zugeschnitten.

VORTEILE

- **Bedienerfreundliche Ausführung**.
- Erstellung von **quadratischen, rechteckigen und dreieckigen** Portionen.
- Die Möglichkeit zum **Einbau zahlreicher Schneidmesser**, angepasst auf Ihre Schnittanforderungen.
- Schnelle **Armortisierung Ihrer Investition**.

ENTDECKEN SIE JETZT
DIE **GCS300 MULTICUT**



info@gorreri.com