SPONGE CAKE BASED PRODUCTS line

Full solutions for Sponge Cake automation

Soluzioni completamente automatizzate per il Pan di Spagna

Layer cake overlapping ploughs view

Vista vomeri sovrapposizione merendine

Layer cake 3-4 vertical layers view

Merendina a 3-4 strati verticali

Family three layers cake overlapping view

Vista sovrapposizione torta famiglia a tre strati

New

mix Roll TECHNOLOGY

PATENTED

CUP CAKES AND LIQUID BATTERS CAKE line

Semi automatic or full automatic line for the production of cake in trays with possibility of vertical or side cream injection.

Soluzioni semi-automatiche o completamente automatizzate per la produzione di cake in teglie con possibilità di iniezione crème o marmellate, di lato o in verticale.

Paper cups denesting unit in automatic

Vista deposito pirottini di carta in automatico

Batter dosing view

Vista dosaggio impasto

Product side injection

Farcitura prodotto di lato

CELEBRATION CAKES DECORATING line

Full automatic line for the production of celebration cakes, round or rectangular.

Soluzioni completamente automatizzate per la produzione di torte per ricorrenze, tonde oppure rettangolari.

Dip solution dosing and distributing unit

Stazione dosaggio/distribuzione soluzione di bagna

Cream/jam distributor

Stazione dosaggio/distribuzione crema/marmellata di farcitura

Dairy cream cake masking, side and top, for round shape

Stazione di ricopertura sopra/lato torte rotonde con creme o panne montate

JAM & CUSTARD PIES line

Semi automatic solution for the production of Custard pie round and rectangular, stuffed with jams or creams, close with a pastry lid or net.

Soluzioni semi-automatiche per la produzione di crostate tonde e rettangolari, con farcitura di marmellata o creme con coperchio di pasta o griglia.

Alluminium tray release system

Sistema di rilascio teglia di alluminio

Dosing and distributing units for creams and foamed dough

Vista dosatori e distributori creme o impasti montati

Rotating mould for short net production

Rotativa per stampaggio griglia di pasta

THE MACHINES REPRESENTED MAY BE CARRIED OUT, ON THE BASIS OF EVERY NEED, IN AUTOMATIC LINES OR SEMI-AUTOMATIC - LE MACCHINE RAPPRESENTATE POSSONO ESSERE REALIZZATE, IN BASE AD OGNI SINGOLA ESIGENZA, IN LINEE AUTOMATICHE O SEMIAUTOMATICHE

cuttersonic

ULTRASOUND GUILLOTINE AND ULTRASOUND CAKE SLICERS
MACCHINE A TAGLIO ULTRASUONO

- PRODUCT CUT WITH NO SQUEEZING
- SPEEDNES AND ACCURACY IN CUTTING

Very sharp cutting for any kind of product without blades dirtiness.
product squeezing or production of waste.
Devices for production in line or slicers for round cakes or rectangular.

Taglio molto preciso di ogni tipo di prodotto senza la contaminazione della lama di taglio, schiacciamento del prodotto o formazione di sfridi, per produzioni in linea o porzionatori per torte rettangolari o tonde.

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

Manufacturing facility
Officina produzione

Recipes development
Laboratorio ricette

GORRERI: ONE SOLUTION FOR ALL SHAPES

Production cycle / Ciclo di produzione

PROJECT → MIXING → SHAPE AND DOSING → FILLING → FINAL PRODUCT

WHATEVER IS YOUR DREAM WE WILL MAKE IT TRUE

QUALSIASI SOGNO AVETE NOI VE LO REALIZZIAMO

Call us to have the best solution for the realization of your product.

Contattateci per avere la soluzione migliore per la realizzazione del vostro prodotto.

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

TECHNOLOGIES AND PLANTS FOR THE FLOUR CONFECTIONARY INDUSTRY

IMPIANTI E TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA

20th Years

Gorreri, twenty years of sweetness