GTMSeries

Technical Features	Características técnicas	Technische Beschreibung:

TurboMixer GTM300 (320, 340, 360)

Head power, Potencia cabeza, Mischkopfleistung	**2,2-4 kW**
Tank capacity, Volumen tanque, Tankmass	**300 l**
Maximum output, Producción máx, Max Produktion	**300 kg/h**
Dimensions, Dimensiones, Grösse	**1400x1550x1900 mm**
Empty weight, Peso vacío, Leergewicht	**600 kg**

TurboMixer GTM500 (520, 540, 560)

Head power, Potencia cabeza, Mischkopfleistung	**5,5-7,5 kW**
Tank capacity, Volumen tanque, Tankmass	**300 l**
Maximum output, Producción máx, Max Produktion	**700 kg/h**
Dimensions, Dimensiones, Grösse	**1400x1550x2000 mm**
Empty weight, Peso vacío, Leergewicht	**700 kg**

TurboMixer GTM700 (720, 740, 760)

Head power, Potencia cabeza, Mischkopfleistung	**11-18,5 kW**
Tank capacity, Volumen tanque, Tankmass	**500 l**
Maximum output, Producción máx, Max Produktion	**1600 kg/h**
Dimensions, Dimensiones, Grösse	**1500x1650x2200 mm**
Empty weight, Peso vacío, Leergewicht	**900 kg**

TurboMixer GTM900 (920, 940, 960)

Head power, Potencia cabeza, Mischkopfleistung	**22-30 kW**
Tank capacity, Volumen tanque, Tankmass	**650 l**
Maximum output, Producción máx, Max Produktion	**3000 kg/h**
Dimensions, Dimensiones, Grösse	**1500x1650x2400 mm**
Empty weight, Peso vacío, Leergewicht	**1200 kg**

VERTIMIX TECHNOLOGY

VERTIMIX®
TURBO EMULSIFIER HEAD

The innovative technology VERTIMIX® enhaced by GORRERI enable to reach a high implementing flexibility with eccellent quality level.
Thanks to the VERTIMIX SELECTOR it is possible to point out easily the kind of head more suitable to your necessities as far as it can be choosen according to the kind of product, to the production volume or to any other requirement. The head is entirely realized in AISI 304 and is finished in micro peened ceramics.
The teeth are fixed to the stator- rotor through a special process of braze- welding and the new rotary seals certified FDA guarantee a perfect sanification of the head during washing. The product which enters into the head is mixed thanks to the action carried out by the teeth which allow also effective and uniform air absorption to the product. The injection of air, which is previously treated by suitable cleaning filters, take place directly in the head, while the quantity to be injected is regulated through a fluxmeter with a needle valve. The work pressure in the head is adjustable through a mechanic device of counter pressure. The head is moved by an electrical motor controlled by vector inverter through a toothed belt with an elevated performance.

CABEZAL TURBO EMULSOR VERTIMIX®

La innovadora tecnología VERTIMIX® puesta a punto por GORRERI permite obtener una elevada flexibilidad de empleo con niveles cualitativos de excelencia. Gracias al VERTIMIX SELECTOR es posible determinar con facilidad la tipología de cabezal más idónea para las propias exigencias, ya que pueden ser elegidas en base al tipo de producto, a los volúmenes de producción o a otros requerimientos especiales. El cabezal está realizado completamente en AISI 304 con acabado micropulido cerámico, mientras que la especial construcción del estator y del rotor garantizan duración y fiabilidad en el tiempo. Los dientes están fijados al estator-rotor mediante un proceso especial de firme-soldadura; por otra parte, nuevas sujeciones rotativas, certificadas FDA, garantizan una perfecta sanificación del cabezal durante el lavado. El producto que entra en el cabezal es mezclado gracias a la acción ejercida por los dientes, los cuales permiten también al producto una mezcla de aire eficaz y uniforme. La inyección del aire, anteriormente tratado por adecuados filtros-depuradores, se produce directamente en el cabezal; mientras la cantidad a inyectar puede ser regulada mediante un flujómetro con válvula de aguja. La presión de trabajo en el cabezal es regulable mediante un dispositivo neumático de contrapresión. El cabezal es movido por un motor eléctrico controlado por un variador de frecuencia vectorial mediante una correa dentada de altas prestaciones.

VERTIMIX® MISCHKOPF

Die neue Tecnologie VERTIMIX® herausarbeitete von GORRERI erlaubt eine höhe Flexibilität so wie eine ausgezeicnete Anwendungsfähigkeit zu erreichen.
Dank dem VERTIMIX SELECTOR man kann die richtige Mischtypologie identifiezieren, die anpassend zu spezifischen Produkte, so wie zu verschiedenen Produktionsvolumen und Produktionsbedürfnisse ist. Der aus AISI 304 gerichtete Mischkopf ist keramisch- und micro-geküchelte; während die spezielle Bauweise des Rotors und des Stators garantiert Dauer und Zuverlässigkeit im Zeitlauf.
Die Zähne sind am Stator-Rotor durch einen speziellen Schweißungs-lötensystem fixiert, während die neue FDA bestätigte drehende Dichtungen garantieren eine perfekte Sanitärabwashung des Mischkopfs. Das im Mischkopf hineingetretene Produkt ist von den Zähne, die die richtige Lufteingliederung versichern, gemischt. Die vorher von besonderen Enthärtungsfiltern behandelte Luft wird direct in den Mischkopf eingeführt, während ihre Quantität kann durch einen Durchflussmesser, mit Nadelklappe, geregelt werden. Der Mischkopf wird von einem Inverterträger begleiteten elektrischen Motor geführt durch einen zackigen Treibriemen.

GORRERI SRL
Via Cisa 172 - 42041 Sorbolo Lev. di Brescello (RE) Italy
Tel. +39.0522.680853 - Fax +39.0522.680687
e-mail: gorreri@gorreri.com - www.gorreri.com

RegioneEmilia-Romagna

MADE IN EU

GORRERI SRL FOOD PROCESSING MACHINERY

turbomixer®

GTMSeries

GTM300 GTM500 GTM700 GTM900

Continuous Mixer at vertical head
Mezclador continúo de cabezal vertical
Kontinuierliche Aufschlagmaschine mit vertikal angeordnetem Mischkopf

VERTIMIX TECHNOLOGY

GORRERI SRL FOOD PROCESSING MACHINERY

turbomixer®

The New Continuous Mixers at vertical head are produced in order to satisfy the new technical and productive demands of the confectionary field. The high technology, together with an excellent structural quality guarantees a long lasting solidity and reliability and enables the machine to produce various types of dough.

Los nuevos mezcladores continuos a cabezal vertical han sido proyectados y realizados para satisfacer las nuevas exigencias técnico productivas del sector alimentario. El alto contenido tecnológico asociado a una elevada calidad constructiva hacen a las máquinas sólidas y fiables capaces de producir diversos tipos de masa.

Die neue Generation der kontinuierlichen Aufschlagsysteme mit vertikal angeordnetem Mischkopf wurde entwickelt, um die neuen technischen und produktionsrelevanten Anforderungen in den Bereichen Konditorei, Feinbäckerei und Süßwarenherstellung zu erfüllen. Die hochwertige Technologie in Verbindung mit einer exzellenten Verarbeitungsqualität garantieren Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der Anlagen, und ermöglichen, eine Vielzahl von verschiedensten Massen herzustellen.

All the technical data and the features reported are to be considered as indicative and could be modified without any advice.
Todos los datos técnicos y las características reseñadas deben considerarse indicativos y pueden ser modificados sin obligación de aviso previo.
Alle technischen Eigenschaften sind als Richtwerte anzusehen und können ohne Vorankündigung geandert werden.

1 Electric control board with user interface "Touch screen" equipped with multilingual software
Cuadro eléctrico de mando con interfaz de usuario "Touch screen" (pantalla táctil) con software multilingüe.
Der elektrische Schaltkasten ist ausgeführt mit einem Bedienfeld mit "Touch Screen" und mehrsprachiger Software.

2 Double filter at the entry of the head. Doble filtro entrada cabeza. Mischkopf Doppelfilter.

3 Washing pump part. Particular bomba de lavado. Abwaschungpumpe detail.

Continuous Mixer at vertical head
Mezclador continúo de cabezal vertical
Kontinuierliche Aufschlagmaschine mit vertikal angeordnetem Mischkopf

GTMSeries

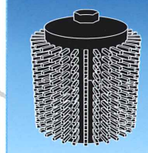
.uk The new generation of TURBOMIXER has been enhanced in order to make the machine more flexible and ductile. The storage tank and the vertical headed turbo emulsifier patented "Vertimix® Technology" are lodged in a single structure, constructed entirely in stainless steel AISI 304. Both the mixing head and the storage tank of the TURBOMIXER are realized in double face in order to allow the cycle of the cooling fluid, and thanks to the implementation of a volumetric pump, realized in AISI316, all the machines can garantee a perfect performance and an absolute reliability in any situation.
The machines can be equiped by a various range of optionals, in order to let them satisfy any kind of exigence. They are equipped for instance of a double filter at the entrance of the mixing head; of an electronic check system of the product consistency; of an electronic check system of the head compression, and of an integrated washing CIP system. All this can be easily managed by a PLC and by brand new generation touch screen, in order to controll every formula from a far position by registering and printing all production data, even by working with other machines of the same implant

.es La nueva generación de TURBOMIXER ha sido mejorada aún más para que la máquina sea todavía más flexible y dotada de prestaciones. Dentro de una estructura única están alojados el tanque pulmón y el cabezal de mezclado con tecnología Vertimix® de eje vertical.
I TURBOMIXER tienen el cabezal y el tanque pulmón de doble pared para la circulación del líquido de enfriamiento, y gracias a la utilización de una bomba volumétrica en AISI 316, pueden garantizar elevadas prestaciones y máxima fiabilidad en cualquier situación.
La máquina puede ser equipada con una serie infinita de elementos opcionales a fin de personalizarla para cada exigencia específica, como por ejemplo: Doble filtro en entrada al cabezal, control electrónico de la densidad del producto, control electrónico de la presión en el cabezal, sistema integrado de lavado CIP, todo ello gestionado de forma sencilla e intuitiva gracias a PLC e interfaz de pantalla táctil de última generación; además, esto permite manejar las recetas en remoto, imprimir y registrar los valores de producción, así como establecer una interfaz con otras máquinas de la instalación.

.de Die Die neue TURBOMIXER Generation ist weiterhin verbessert worden um unsere Anlage mehr flexible anwendungsfrundlicher einzubringen. Der Vorratsbehälter und der vertikale angeordnete Mischkopf, patentiert als "VERTIMIX® Technologie" sind untergebracht in einer einzigen Anlage, welche komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt ist. Die Turbomixer haben doppelwändeten Mischkopf und Vorratstank für den Ablauf der Abkühlungflussigkeit; dank einer Maßpumpe aus AISI 316 die Turbomixer garantieren perfekte Leistungen sowie eine völlige Zuverlässigkeit in irgendwelchwer Lage.
Die Anlagen können mit zusaetzlichen Zubehoers ausgestattet s um verchiedenen Forderungen zu befriedigen. Sie haben z.B. Mischkopfeintritt Doppelfilter, elektronische Regelung der Produktdichtung, elektronische Regelung des MischKopfdruckes, integrierter CIP Abwaschsystem, alles was kann einfach durch PLC und lezter Generation Touch Screen geleitet. Es ist deswegen möglich alle Rezepten aus der Ferne auszufuehren, alle Produktionsdaten aufzutragen und auszudrücken, eben sowie mit anderen Maschienerien des Anlages zu wirken.

VERTIMIX SELECTOR

HEADSeries20

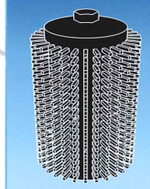


Ideal for products with elevated viscosity such as whipped butter creams, creams with cheese, Jaffa cake, custard cake, cup cake. etc.

Ideal para productos con viscosidades elevadas como cremas de "mantequilla" montada, cremas al queso, Jaffa cake, custard cake, cup cake.

Ideal für Produkte mit höherer Viskosität, wie z. B. Buttercreme, Käsecreme, Jaffa-Cake, Cup-Cake, Eierkuchen etc.

HEADSeries40



Ideal for different kinds of products such as sponge cake, mousse, Savoyard dough.

Ideal para distintos tipos de producto como bizcochos blandos, duros y mousse.

Ideal für verschiedene Produkte, wie z. B. Biskuit, Cremes, Rührmassen, etc.

HEADSeries60

Ideal for products with little viscosity and low density such as whipped animal and vegetal cream, meringues, chiffon cake, etc.

Ideal para productos algo viscosos y de densidades bajas como nata animal, nata vegetal, merengues, chiffon cake.

Ideal für Produkte mit geringer Viskosität und hohem Aufschlagvolumen, wie z. B. tierische und pflanzliche Fette, Baisier, Sahne, etc.

VERTIMIX TECHNOLOGY

GORRERI SRL
FOOD PROCESSING MACHINERY