



↗ **Gruppo di miscelazione**
Mixing assembly
Grupo de mezcla

GMG300



.it Il gruppo di miscelazione GMG300 è il punto di riferimento di una nuova generazione di macchinari per la preparazione in continuo di impasti morbidi aerati (Pan di Spagna, pasta per saviardi, pasta per plum-cakes, muffins, creme montate, panne). Progettato per rispondere alle nuove esigenze tecnico produttive del settore alimentare il nuovo GMG300 è un concentrato di alta tecnologia con eccellenti standard qualitativi di cui l'**innovativa testata VERTIMIX®** ne è l'esempio.

Il GMG300 è molto versatile e compatto, raggruppa in un'unica struttura il premiscelatore per ingredienti, il serbatoio polmone ed il turbo emulsore a testata verticale con tecnologia Vertimix®. Gli ingombri ridotti e l'alto contenuto tecnologico associati ad un'elevata qualità costruttiva lo rendono un macchinario atta a soddisfare le più elevate esigenze tecnico-produttive. Il serbatoio a fondo semisferico del premiscelatore e la particolare conformazione delle pale consentono di **ottimizzare l'amalgama degli ingredienti**, mentre la disposizione verticale della testata consente sia di **migliorare l'omogeneizzazione del prodotto** sia di ottenere con facilità valori di densità molto bassi con diverse tipologie di impasti. La macchina è dotata di PLC & Touch Screen con armadio elettrico integrato e pannello di comando pensile.

**.en**

The mixing assembly GMG 300 is a point of reference for the new generation of continuous mixer for aerated soft dough (such as sponge cake, plum cake, muffins, whipped and dairy creams).

The GMG300 is projected to answer to the new technical and productive exigencies of the alimentary sector and it is a concentrate of high technology with excellent qualitative standards. The innovative VERTIMIX® head is an example of its technology.

The GMG300 is very compact and versatile machine: it regroups in a single structure the ingredients premixer, the storage tank and the vertical head turbo emulsifier with Vertimix® technology.

The small dimensions, the elevated technological content, and the high manufacturing quality, make it the ideal machine to satisfy the highest technical and productive requirements.

The premixer tank with its hemispheric bottom, and the shovels shape, allow to **optimize the ingredient amalgamation**, whilst the vertical position of the head **improves the homogenisation of the product** and consents to obtain very low density values with the various dough typologies.

The machine is equipped with a PLC & Touch Screen and integrated electric cabinet and control panel lodge on a swinging arm.

.es

El grupo de mezcla GMG300 es el punto de referencia de una nueva generación de maquinarias para la preparación continua de masas tiernas esponjosas (Bizcocho, masas para biscochos de Saboya, pasta para plum-cakes, muffins, cremas, natas).

Proyectados y realizados para satisfacer las nuevas exigencias técnico productivas del sector alimentario, el nuevo GMG300 es un concentrado de alta tecnología con excelentes estándares cualitativos de que el **innovativo cabezal VERTIMIX®** es de ello el ejemplo.

El GMG3000 es muy versátil y compacto, agrupa en una única estructura el premezclador para ingredientes, el depósito pulmón y el turbo emulsor de cabezal vertical con tecnología Vertimix®.

El reducido espacio ocupado y el alto contenido tecnológico asociados a una elevada calidad constructiva, la convierten en una maquinaria capaz de satisfacer las exigencias técnicas y de producción más severas.

El depósito de fondo semiesférico del premezclador y la especial conformación de las palas garantizan el **amalgamo perfecto de los ingredientes**, mientras la disposición vertical del cabezal permite **mejorar la homogeneización del producto** así como obtener con facilidad valores de densidad muy bajos con diversas tipologías de masas. La máquina está equipada de PLC & Touch Screen (pantalla táctil) con armario eléctrico integrado y panel de mando suspendido.





GMG300

Produzione massima (kg/h) Max output (kg/h)	300
Producción maxima (kg/h)	
Potenza Power Potencia (kW)	12,5
Consumo aria Air Consumption Consumo aire (Nl/min a 6 bar)	30
Dimensioni Dimensions Dimensiones (mm)	1650x1060x1860
Peso Weight Peso (kg)	680



Unità di raffreddamento acqua.
Water chilling unit.
Unidad de refrigeración de agua.

La ditta si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza obbligo di preavviso. The firm reserves the right to introduce construction change without any notice. La firma se reserva el derecho de modificar la tecnología del producto sin previo aviso.

Turn-Key Laboratory Provider

- Gorreri è in grado di fornire soluzioni chiavi in mano per laboratori e industrie del settore dolciario.
- Gorreri provides turn key solutions for confectionary industries and laboratories.
- Gorreri está en condición de proveer soluciones llaves en mano por laboratorios y industrias del sector dulcero.


**Related products
Prodotti correlati
Productos correlativos**

Dosing machine
DVG 500

- LPG-Series
- SVG-Series
- SHG-Series

**TESTATA TURBO EMULSORE
VERTIMIX®**

La testata del turbo emulsore è realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, lucidata esternamente e micropallinata all'interno.

La testata è costituita da tre parti essenziali:

1. Supporto
2. Rotore
3. Stator

Quest'ultimo è intercapedinato per consentire la circolazione di liquido refrigerante.

La speciale costruzione dello stator e del rotore sono dotati di denti prismatici a sezione quadrata, i quali si intersecano a passi regolari. I denti sono fissati allo stator-rotore tramite uno speciale processo di saldo-brasatura e le nuove tenute rotanti certificate FDA garantiscono una perfetta sanificazione della testata durante il lavaggio.

Il prodotto che entra in testata viene miscelato grazie all'azione esercitata dai denti, i quali consentono al prodotto anche una efficace ed uniforme inglobazione d'aria. L'注射 dell'aria, precedentemente trattata da appositi filtri-depuratori, avviene direttamente in testata; mentre la quantità da iniettare può essere regolata tramite un flussometro con valvola a spillo. La pressione di lavoro in testata è regolabile tramite un dispositivo pneumatico di contropressione. La testata è mossa da un motore elettrico comandato da inverter.

VERTIMIX® TURBO EMULSIFIER HEAD

The turbo emulsifier head is completely made in stainless steel AISI 304, externally polished and internally micro-peened.

The head is composed by three essential parts:

1. Support;
2. Rotor;
3. Stator.

The last one is double-walled to allow the circulation of cooling liquid.

The stator and the rotor are specially manufactured with prismatic teeth at squared section, which intersect at regular step. The teeth, fixed to the stator-rotor by a special process of braze-welding and the new rotating seals, FDA certified, guarantee a perfect sanitation of the head during the washing cycle.

The product that enters in the head is mixed up by the teeth action, which consent an efficient and uniform air absorption inside the product.

The air injection, previously treated through suitable depurator-filters, takes place inside the head; while the air quantity to be injected, can be adjusted using the counterpressure pneumatic device. The head is moved by an electric drive controlled by a frequency converter.

**CABEZAL TURBO EMULSOR
VERTIMIX®**

El cabezal del turbo emulsor está construido completamente en acero inoxidable AISI 304, pulido externamente y micropolido en el interior.

El cabezal está construido en tres partes esenciales:

1. Soporte,
2. Rotor,
3. Estátor.

Este último tiene una doble pared para permitir la circulación del líquido refrigerante. La construcción especial del estátor y el rotor están dotados con dientes prismáticos con sección cuadrada, los cuales tienen intersección a paso regular. Los dientes son fijados al estátor-rotor por un especial proceso de firme-soldadura y las nuevas sujetaciones rotativas certificadas FDA, garantizan una perfecta esterilización del cabezal durante el lavado.

El producto que entra en el cabezal es mezclado gracias a la acción ejercida por los dientes, los que permiten también al producto una eficaz y uniforme mezcla de aire. La inyección del aire, anteriormente tratada por adecuados filtros-depuradores, se produce directamente en el cabezal; mientras la cantidad a inyectar puede ser regulada mediante un flujómetro con válvula a alfiler. La presión de trabajo en el cabezal es regulable mediante un dispositivo neumático de contropresión. El cabezal es traccionado por un motor eléctrico controlado por un variador de frecuencia

