



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**GULLIVER srl**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Gruppo automatico Opportunity**  
*Opportunity automatic group*

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Si chiama Opportunity la nuova proposta Gulliver che ha realizzato un gruppo automatico per la produzione di tranci di pasta di diverse forme. L'innovativa attrezzatura preleva le forme direttamente dalla spezzatrice avviandole alla lavorazione affidata alle formatrici a quattro cilindri supportate da un valido filonatore ad esse interposto. Opportunity, grazie alle nuove tecnologie applicate, costituisce un valido supporto per l'operatore che, tramite il PLC di facile utilizzo, può impostare un programma per ciascun prodotto. A programmi memorizzati, Opportunity resta in attesa di ricevere un comando dall'operatore per autoregolarsi e iniziare il ciclo produttivo. Affidabile come gli altri macchinari Gulliver, pure Opportunity si distingue per la particolare delicatezza nel trattamento degli impasti. Tanto che già dopo la lavorazione è possibile apprezzare la qualità dei prodotti poi esaltata dalla cottura.

*The new proposal from Gulliver is an automatic group " OPPORTUNITY " for the production of slices of dough of different shapes.  
This innovating group picks up the pieces of dough straight from the divider, and sets off the pieces to the work processing through moulders at four cylinders, supported by a French loaf maker interplaced among the moulders. Thanks to new applied technologies, Opportunity is a valid help for the user as, by an easy to use computer, allows to set up a program for each product.  
When the programs have been memorized , Opportunity keeps waiting for instructions from the user , in order to self regulate and start the working process.  
Reliable as all the Gulliver's equipments, Opportunity is also very delicate with the dough treatment.  
After the working process, it is already possible to appreciate the quality product, even exalted by the cooking.*