

Описание товара Аппарат для формовки гамбургеров Gaser S-1200C



Описание

Аппарат **Gaser S-1200C** предназначен для формования котлет для гамбургеров и рубленых бифштексов из мясного фарша на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена пневматическим приводом и может работать совместно с любым шприцом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Аппарат устанавливается на специальный стол-опору или стандартный стол.

Особенности:

- Овальные или круглые изделия
- Автоматическое обрезание целлофана по форме подложки
- Использование бобины с целлофаном
- Простая регулировка толщины изделий

Характеристики:

- Вес котлеты: от 60 до 130 г
- Размер котлет: 108хх108 / 122х90 мм
- Размер подложки: 108х105 / 122х91 мм
- Внешний диаметр выходного отверстия: 30 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Рулоны для овальных гамбургеров
- Рулоны для круглых гамбургеров
- Стол-опора

Внимание! На фото модель на подставке, которая в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Характеристики

Тип	полуавтоматический
Установка	настольный
Назначение	для гамбургеров
Производительность	от 20 до 40 шт/час
Диаметр заготовки	108 мм
Ширина	600 мм
Глубина	200 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	18 кг
Страна-производитель	Испания

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.