

# 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](http://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.