

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gaser.nt-rt.ru | | grj@nt-rt.ru

**Технические характеристики на
порциоматы для фарша
полуавтоматические, автоматические, с
опорой и транспортерной лентой
PM, PMT, PN, PNT-120
КОМПАНИИ **INDUSTRIAS GASER****

Порциомат ручной для фарша Мод. РМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аппарат изготовлен из нержавеющей стали.

Регулируемый наклон.

Порции регулируются, меняя длину либо насадку.

Использует бумагу в рулонах.

Отличный внешний вид продукта.

Отрезает порцию фарша и подложку в ручном режиме.

Размеры: 500 x 250 x 500 mm.

Вес: 14 кг.

МОЖЕТ ФОРМИРОВАТЬ ПОРЦИИ БРИКЕТОМ ИЛИ КОЛБАСКИ (С бумажной подложкой)

ВОЗМОЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ШПРИЦУ ИЛИ МЯСОРУБКЕ 98:

- При любом подключении максимальная длина порции 220 мм, максимальная толщина брикетного фарша или колбасок - 30 мм.

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ШПРИЦУ:

- Может формировать брикетный фарш или колбаски от 100 до 115 мм шириной (под заказ).

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К МЯСОРУБКЕ 98:

- Для формирования брикетного фарша - простая насадка (ширина порции 80 мм).

- Для формирования брикетного фарша или колбасок (ширина порции от 100 до 115 мм под заказ).



Автоматический порциомат для фарша с опорой и транспортной лентой Мод. PNT-120

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аппарат изготовлен из нержавеющей стали.
Наличие внутренней наклонной транспортной ленты и регулируемой скорости.
Порции регулируются, изменяя длину либо насадку.
Использует бумагу в рулонах.
Отличный внешний вид продукта.
Отрезает порцию фарша и подложку автоматически.

Пневматический принцип действия (6 кг / см²).
Потребление воздуха 100 л / мин.
Потребляемая мощность: макс. 370 Вт.
Электропитание: однофазный переменный ток 230 V, 50 / 60 Hz.
Размеры: 470 x 360 x 600 mm.
Вес: 26 кг.

МОЖЕТ ФОРМИРОВАТЬ ПОРЦИИ ВОЛОКНАМИ, БРИКЕТОМ ИЛИ КОЛБАСКИ ИЗ ФАРША (С бумажной подложкой)
ВОЗМОЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ШПРИЦУ ИЛИ МЯСОРУБКЕ 98:

- При любом подключении максимальная длина порции-220 мм, а максимальная толщина для брикетного фарша или колбасок – 30 мм.
- Для порций волокнистой структуры толщина зависит от диаметра выходного отверстия шприца или мясорубки.

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ШПРИЦУ:

- Может формировать брикетный фарш или колбаски от 100 до 115 мм шириной (под заказ).

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К МЯСОРУБКЕ 98:

- С направляющей для волокнистой порции (ширина порции 115 мм).
- С простой насадкой для брикетного фарша (ширина 80 мм).
- Со специальной насадкой для брикетного фарша или колбасок (ширина от 100 до 115 мм (под заказ)).



Порциомат ручной для фарша Pm



Технические характеристики:

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Сочетается с любым шприцом или мясорубкой 98 / 114.
- Ширина порций: 90 / 100 / 115 mm.
- Порции регулируются, изменяя длину или заменив решетку.
- Работает с бумажной подложкой.
- Использует бумагу в рулонах.
- Простой принцип работы (ручной).
- Отличный внешний вид продукта.
- Идеален для порционирования фарша на подносы.
- Размеры: 500 x 250 x 500 mm.
- Вес: 15 кг.

Пневматический порциомат для фарша Pn



Технические характеристики:

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Сочетается с любым шприцом или мясорубкой 98 / 114.
- Ширина порций: 90 / 100 / 115 mm.
- Порции регулируются, изменяя длину или заменив решетку.
- Работает с бумажными бобинами.
- Идеальный волнообразный вид порций.
- Автоматически обрезает подложку и порции фарша.
- Пневматический принцип действия (6 кг/см²).
- Потребление воздуха 100 л/мин.
- Потребляемая мощность: максимум 370 Вт.
- Электропитание: однофазный переменный ток 230 В, 50/60 Гц.
- Размеры: 500 x 350 x 500 mm.
- Вес: 30 кг.

Порциомат полуавтоматический для фарша Мод. РМТ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аппарат изготовлен из нержавеющей стали.
Наличие внутренней наклонной транспортной ленты и регулируемой скорости.
Порции регулируются, изменяя длину либо насадку. Аппарат использует бумагу в рулонах.
Отличный внешний вид продукта.

Отрезает порцию фарша и подложку в ручном режиме. Потребляемая мощность: макс. 370 Вт.
Электропитание: однофазный переменный ток 230 V, 50 / 60 Hz. Размеры: 470 x 360 x 500 mm.
Вес: 50 кг.

МОЖЕТ ФОРМИРОВАТЬ ПОРЦИИ ВОЛОКНАМИ, БРИКЕТОМ ИЛИ КОЛБАСКИ ИЗ ФАРША
(С бумажной подложкой) ВОЗМОЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ШПРИЦУ ИЛИ МЯСОРУБКЕ 98:

- При любом подключении максимальная длина порции-220 мм, а максимальная толщина для брикетного фарша или колбасок – 30 мм.
- Для порций волокнистой структуры толщина зависит от диаметра выходного отверстия шприца или мясорубки.

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ШПРИЦУ:

- Может формировать брикетный фарш или колбаски от 100 до 115 мм шириной (под заказ).

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К МЯСОРУБКЕ 98:

- Для формирования волокнистой порции - направляющая (ширина порции 115 мм).
- Для формирования брикетного фарша – простая насадка (ширина порции 80 мм).
- Для формирования брикетного фарша или колбасок – специальная насадка (ширина порции от 100 до 115 мм (под заказ)



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gaser.nt-rt.ru | | grj@nt-rt.ru