

MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Mod, Classic 96:  
Pre-compresión de 4 lados  
Rendimiento máximo: 1.100 kg/h  
Tamaño de la cámara: 96 x 96 x 310 mm  
Medidas generales: 1300 x 660 x 1115 mm  
Peso: 260 kgs

Mod, Classic 96+:  
Pre-compresión de 4 lados  
Rendimiento máximo: 1.400 kg/h  
Tamaño de la cámara: 96 x 96 x 530 mm  
Medidas generales: 1700 x 660 x 1115 mm  
Peso: 300 kgs

Dados, tiras, rodajas o ralladuras,  
Las cortadoras semi-automáticas de dados son la mejor opción para carnicerías, supermercados o fábricas

- Potencia del motor de 2,6kW: Potencia hidráulica incomparable, más del doble del volumen de aceite que en máquinas similares.
- Increíble longitud de corte: 45MM infinitamente ajustable.
- Alto rendimiento: hasta 560 cortes por minuto
- Cuchillas de reja extremadamente largas – proporcionan un corte más limpio de la carne y los nervios para generar cubos perfectamente separados y acabados en todos los lados.
- Excelente manejo de la máquina: Señal visual para seguridad de la máquina y disponibilidad para la carga.
- Sistema de doble cámara
- Operación con una sola mano con apertura longitudinal de la cámara para un sellado óptimo de la cámara.
- Puerta de higiene: el producto al ser cortado queda completamente cerrado para evitar contaminaciones y garantizar el grado más alto de seguridad.
- Móvil con ruedas.
- Sección de corte: 90 x 90 mm



MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA

OPCIONALES:

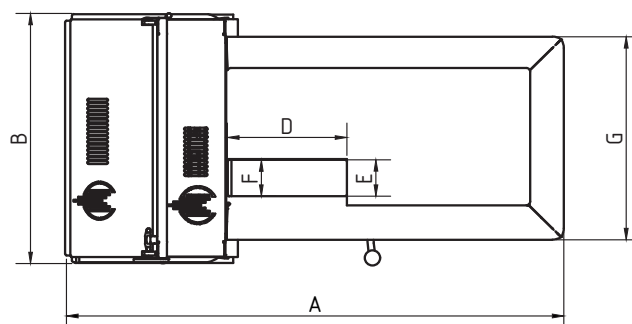
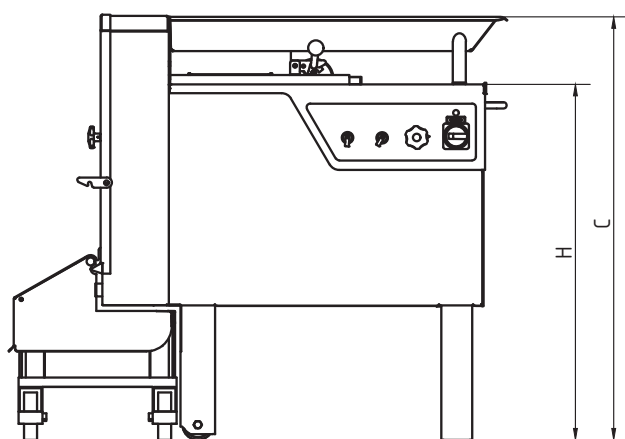
Rejilla de cuchillas en acero inoxidable, 90 mm.

Mecanismo de sujeción para corte de carne fresca.

Carro con caja Euro2-Box.

MAQUINAS RELACIONADAS:

Formadora automática de pinchos SK-5000/SK-8000, Fileteadora TF-300.



	A	B	C	D	E	F	G	H
CLASSIC 96	1300	660	1115	310	96	90	535	940
CLASSIC 96+	1700	660	1115	530	96	90	535	940

# GASER

## CLASSIC 96/96+ DICING MACHINE

MACHINERY FOR THE  
FOOD INDUSTRY



Mod. Classic 96:  
4-side pre-compression  
Maximum output: 1.100 kg/h  
Chamber size: 96 x 96 x 310 mm  
Dimensions: 1300 x 660 x 1115 mm  
Weight: 260 kg

Mod, Classic 96+:  
4-side pre-compression  
Maximum output: 1.400 kg/h  
Chamber size: 96 x 96 x 530 mm  
Dimensions: 1700 x 660 x 1115 mm  
Weight: 300 kg

Dices, strips, slices or grated food,  
Semi-automatic dicing machines are the best option  
for butchers, supermarkets or factories.

- Motor power: 2,6kW: exceptional hydraulic power, more than twice the volume of oil than in similar machines.
- Unbelievable cutting length: 45 mm infinitely adjustable.
- High performance: up to 560 cuts per minute.
- Extremely long grid blades: providing cleaner cut through meat and sinews to give separate cubes with perfect edges all-round.
- Excellent machine handling: Visual signal for machine's security and loading availability.
- Double chamber system.
- Operation with just one hand with longitudinal chamber opening for optimal chamber sealing.
- Hygiene door for clean work all around: the cutting products remain totally locked to avoid product contamination and guarantee the highest level of security.
- Mobile on castors.
- Grid set cross section: 90 x 90 mm



INDUSTRIAS GASER, S.L. - Ctra. Bescanó, 15, Pol. Torre Mirona 17190 Salt (Girona) - España  
Tel. +34 972 23 65 72. E-mail [comercial@gaser.com](mailto:comercial@gaser.com)

MACHINERY FOR THE  
FOOD INDUSTRY

OPTIONALS:

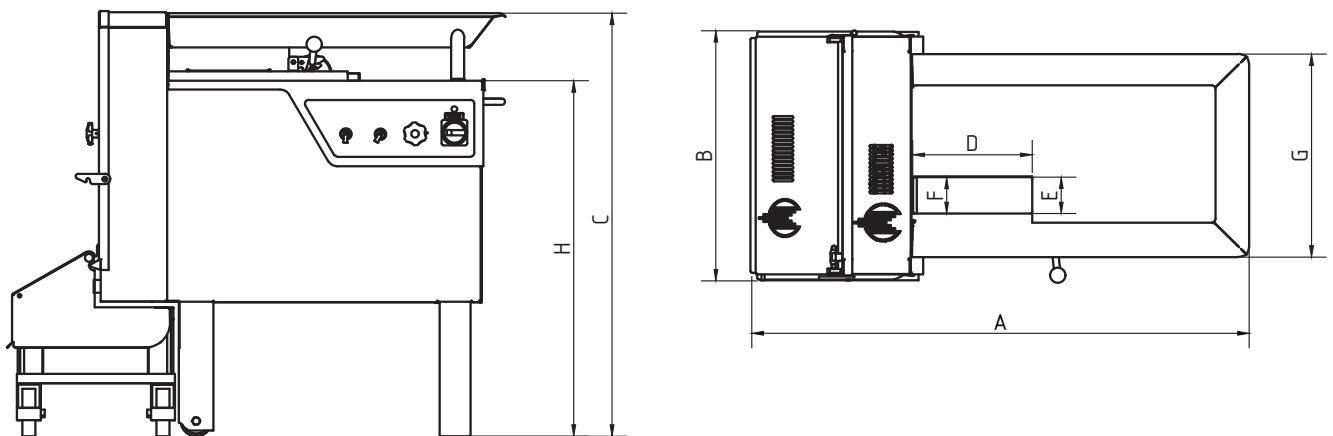
Hold-on device for fresh meat cutting, incl. Sinews

Cart with Euro2-Box

Standard grid set, stainless steel / 90 mm.

REALTED MACHINES:

Automatic skewer machine, Breast slicer TF-300.



	A	B	C	D	E	F	G	H
CLASSIC 96	1300	660	1115	310	96	90	535	940
CLASSIC 96+	1700	660	1115	530	96	90	535	940