



Línea de producción para porciones de peso fijo para todo tipo de producto: picado (free-flow), pastilla, cilindros (cevapcici) y otras formas. Línea formada por embutidora, cabezal picador y porcionador automático.

Peso de la porción fijo, tanto en uso de embutidora (mediante dosificador integrado en el cabezal picador) como con embutidora continua.

Máquinas fabricadas en acero inoxidable y plásticos técnicos aptos para la industria alimentaria. Diseñadas para facilitar la limpieza a los usuarios, todas las partes móviles desmontables sin herramientas.

Características específicas Cabezal porcionador Mod. CP-98/114

- Cabezal picador disponible en dos medidas: Ø98mm y Ø114mm
- Dosificador opcional para alimentación mediante embutidora de pistón, controlado por servomotor
- Capacidad del mecanismo dosificador 600gr
- Control parámetros del cabezal picador mediante pantalla táctil
- Voltaje estándar trifásico 380V 50/60Hz

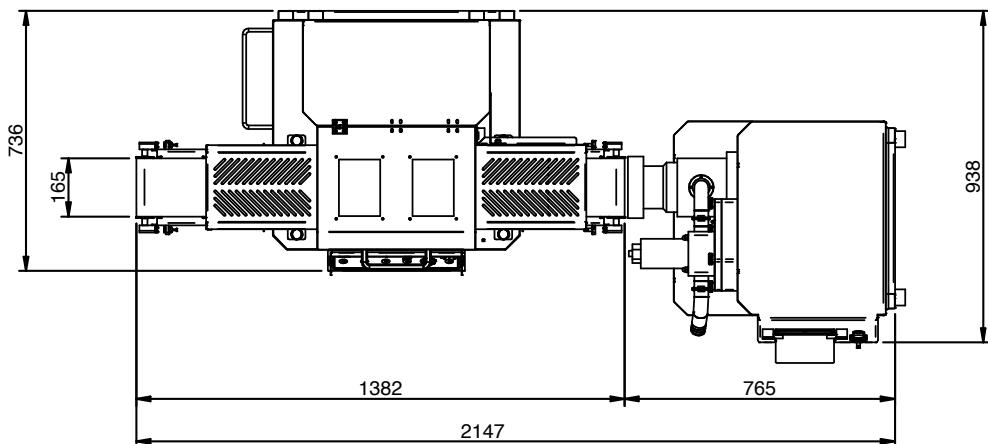
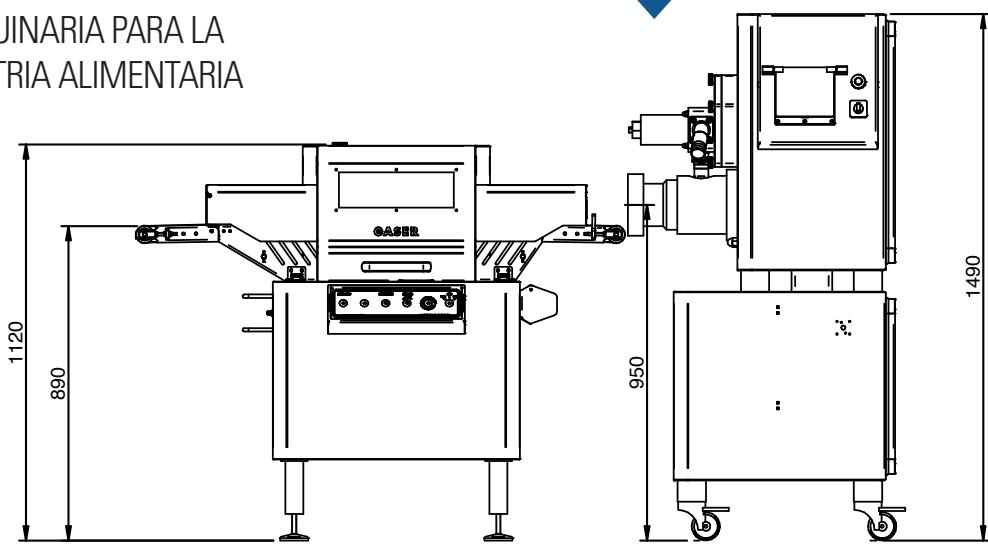
Características específicas Porcionador automático Mod. CX-160

- Porcionador neumático automático que se compone de dos cintas transportadoras y un elemento de corte de alta calidad.
- Ancho de las cintas transportadoras 165mm
- Longitud total de las cintas transportadoras 1380mm
- Cintas transportadoras accionadas por un solo motor con freno electro-mecánico de 0,25kW y variador de velocidad
- Cuchilla de corte de la porción accionada mediante cilindro neumático
- Con soporte para bobinas de papel, necesarias para su funcionamiento.
- Con 3 modos de trabajo: manual, automático (señal de corte mediante sensor láser) y máquina esclava (señal de corte mediante cabezal porcionador/embutidora continua)
- Voltaje estándar monofásico 230V 50/60Hz

GASER

CP-98/114 + CX-160
LÍNEA DE PORCIONADO

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



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