



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-S-1100 · Rev. 01 · 10/2026

FORMADORA GASER S-1100

Formadora de hamburguesas semiautomática · 20 a 40 hamburguesas/min

GASER

SEMIAUTOMÁTICA

20 A 40 HAMBURGUESAS/MIN

INOX



DESCRIPCIÓN

La Gaser S-1100 es una formadora semiautomática que se acopla a la embutidora y forma hamburguesas redondas u ovaladas con celofán por las dos caras.

Produce de 20 a 40 hamburguesas por minuto, de 60 a 130 g, y no necesita corriente eléctrica: es la opción más económica de la gama.

Construida en acero inoxidable, fácil de limpiar.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Se acopla a la salida de cualquier embutidora.
- Coloca celofán por las dos caras y lo corta con la forma de la hamburguesa.
- Grosor regulable con un tornillo.
- Funciona sin corriente eléctrica.

DATOS PRINCIPALES

Producción	20-40/min	Hamburguesa	60-130 g	Forma	Ø 108 / oval
Papel	2 caras	Corriente	No necesita	Peso neto	18 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	TIPO	PRODUCCIÓN
S-1100	S-1100	Semiautomática	20 a 40 hamburguesas/min

Ref. = modelo Gaser.

APLICACIONES

Carnicerías y charcuterías que quieren formar hamburguesas con papel a partir de su embutidora.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649