Bernad®
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA

FT-Compact · Rev. 01 · 10/2026

REBOZADORA GASER COMPACT

Rebozadora-empanadora de sobremesa · 2.000 piezas/h

GASER | 150 MM | 2.000 PIEZAS/H | MONOFÁSICA



DESCRIPCIÓN

La Gaser Compact es una rebozadora-empanadora de sobremesa que reboza y empana filetes, croquetas, nuggets y otras piezas de forma continua.

Con 150 mm de ancho útil y la cinta a 10 m/min, llega a unas 2.000 piezas por hora con un motor de 180 W.

Fabricada en acero inoxidable y plásticos aptos para alimentación, se desmonta por completo para la limpieza.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Rebozadora-empanadora compacta de sobremesa.
- Ancho útil de 150 mm y cinta a 10 m/min.
- Hasta 2.000 piezas por hora.
- Totalmente desmontable para la limpieza.

DATOS PRINCIPALES					
Ancho útil	**150 mm**	Velocidad	**10 m/min**	Producción	**2.000 piezas/h**
Motor	**180 W**	Alimentación	**Monofásica**	Peso neto	**55 kg**

VERSIONES

REF.	MODELO	ANCHO ÚTIL	PRODUCCIÓN
Compact	Compact	**150 mm**	2.000 piezas/h

Ref. = modelo Gaser.

APLICACIONES

Carnicerías, charcuterías y restaurantes que rebozan y empanan a diario.

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