



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-Mini · Rev. 01 · 10/2026

REBOZADORA GASER MINI

Rebozadora-empanadora compacta sobre ruedas · 2.000-3.000 piezas/h

GASER

150 MM

2.000-3.000 PIEZAS/H

MONOFÁSICA



DESCRIPCIÓN

La Gaser Mini es una rebozadora-empanadora compacta sobre ruedas, con inversor de pan y soplador para un empanado uniforme.

Con 150 mm de ancho útil y cinta regulable de 9 a 15 m/min, produce de 2.000 a 3.000 piezas por hora; la salida puede ir a cinta o a rampa.

Lleva soporte para bandeja y cuatro patas de acero inoxidable con ruedas para moverla con facilidad.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Inversor de pan y soplador.
- Salida a cinta o a rampa.
- Velocidad de cinta de 9 a 15 m/min.
- Soporte para bandeja.

DATOS PRINCIPALES

Ancho útil	150 mm	Velocidad	9-15 m/min	Producción	2.000-3.000 piezas/h
Motor	250 W	Alimentación	Monofásica	Peso neto	110 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ANCHO ÚTIL	PRODUCCIÓN
Mini	Mini	150 mm	2.000-3.000 piezas/h

Ref. = modelo Gaser.

APLICACIONES

Carnicerías, obradores y cocinas centrales.

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