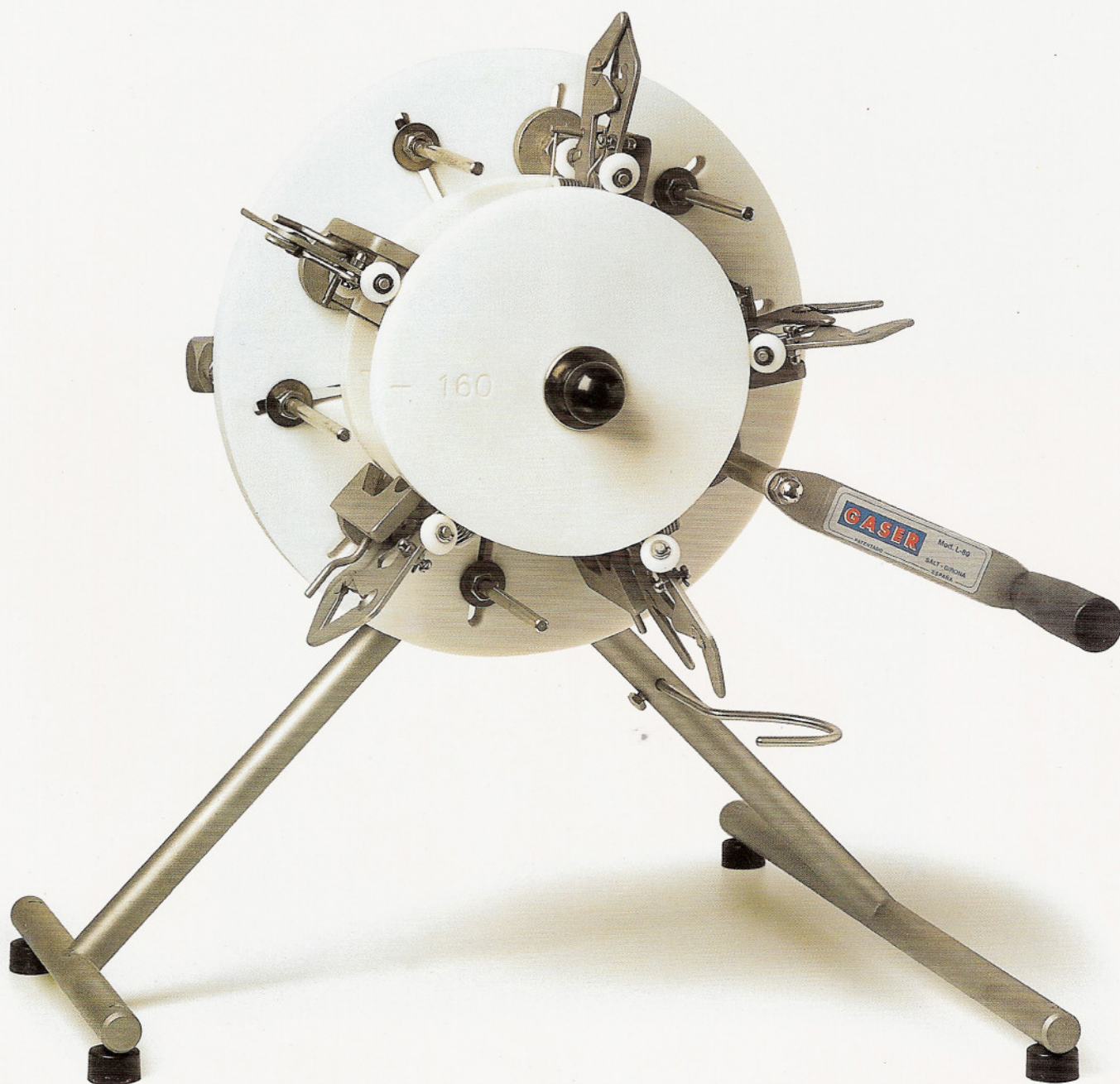


# CORTADORA DE PORCIONES DE EMBUTIDO FRESCO

FRESH SAUSAGE PORTION CUTTING MACHINE

Mod. L-80



**GASER**

# CORTADORA DE PORCIONES DE EMBUTIDO FRESCO

FRESH SAUSAGE PORTION CUTTING MACHINE

## Mod. L-80

Estrangula y corta salchicha fresca  
Producción: 100 a 400 piezas / minuto  
Apta para tripa natural o artificial  
Longitud de las piezas en la L-80 standard:  
100, 120, 140, 160, 180 mm.  
Longitud de las piezas en la L-80 especial:  
160, 180, 200, 240, 280 mm.  
Diámetro del embutido: de 10 a 35 mm.  
Funcionamiento manual (5 piezas por vuelta)  
Máquina de sobremesa  
Construída en acero inoxidable y plásticos no tóxicos  
(aptos para industria cárnica)  
Fácil mantenimiento y limpieza  
Peso de la máquina: 10 Kg  
Medidas de la máquina con embalaje: 570 x 510 x 240 mm.

*Nips and cuts fresh sausages*  
*Production: 100 to 400 pieces / minute*  
*Suitable for natural and artificial sausage skins*  
*Length of pieces for the Standard L-80 machine:*  
*100, 120, 140, 160, 180 mm.*  
*Length of pieces for the Special L-80 machine:*  
*160, 180, 200, 240, 280 mm.*  
*Diameter of sausage: from 10 to 35 mm.*  
*Manual operation (5 pieces each turn)*  
*Tabletop machine*  
*Made with stainless steel and non-toxic plastics*  
*(suitable for meat products industry)*  
*Easy maintenance and cleaning*  
*Weight of machine: 10 Kg.*  
*Size of machine in package: 570 x 510 x 240 mm.*



Industrias GASER S.L.  
Ctra. Bescanó, 15. Pol. Torre Mirona  
17190 Salt (Girona) España  
Tel. 972 23 65 72  
Tel. Int. +34 972 23 65 72  
Fax 972 23 63 66  
Fax Int. +34 972 23 63 66  
e-mail: gaser@gaser.com  
www.gaser.com

**GASER**