

CARACTERISTICAS TECNICAS
TECHNICAL DATA
CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES



BATIDORAS • MIXERS • BATEURS

	BE12	BE20	BE40	BE60
A	12 l.	20 l.	40 l.	60 l.
B	4,5 kg.	9 kg.	12 kg.	18 kg.
C	3 kg.	6 kg.	8 kg.	12 kg.
D	265 mm.	320 mm.	400 mm.	440 mm.
E	220 V. II	220 V. II	220 V. II-220/380 V. III	220 / 380 V. III
F	220 V.	220 V.	220 V.	220 V.
G	50 Hz.	50 Hz.	50 Hz.	50 Hz.
H	0,55 kw. (0,75cv)	0,75 kw. (1cv)	1,5 kw. (2cv)	2,25 kw (3 cv)
I	530x385x745 mm.	685x500x1085 mm.	800x570x1210 mm.	900x670x1350
J	mm.			
K	590x410x910 mm.	740x540x1240 mm.	850x680x1450 mm.	1030x780x1640
L	mm.			
M	75 kg.	150 kg.	175 kg.	200 kg.



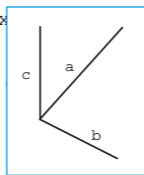
AMASADORAS • SPIRAL MIXER • PETRINS A SPIRALE

	ES40	ESAT80	ESAT120
A	50 l.	125 l.	190 l.
B	35 / 40 kg.	80 kg.	120 kg.
C	20 / 25 kg.	50 kg.	80 kg.
D	500 mm.	700 mm.	800 mm.
E	220/380 V. III	220/380 V. III	220/380 V. III
F	220 V.	24 V.	24 V.
G	50 Hz.	50 Hz.	50 Hz.
H	1,85 kw. (2,5 cv.)	4,125 kw (5,5 cv.)	7,5 kw. (10 cv.)
I	930x520x1170 mm.	1070x715x1240 mm.	1420x820x1110 mm.
J	970x580x1310 mm.	1130x780x1390 mm.	1480x880x1280 mm.
K	260 kg.	360 kg.	490 kg.
L	280 kg	385 kg.	525 kg.
M	140 rpm.	85 / 170 rpm.	85 / 170 rpm.

NOMENCLATURA • NOMENCLATURE

- A. Volumen artesa / Perol • Bowl volume • Volume total de la cuve.
 B. Capacidad de masa total (kg. de Harina + 50% agua) • Total dough capacity (flour kg. +50% water) • Capacité de la pate total (kg. farine + 50% d'eau).
 C. Capacidad de harina • Flour capacity • Capacité de la farine.
 D. Diámetro artesa / Perol • Bowl diameter • Diamètre de la cuve.
 E. Tensión • Tension • Voltage.
 F. Tensión circuito maniobra eléctrica • Auxiliary circuit tension •

- G. Frecuencia • Frequency • Frequence.
 H. Potencia total KW (CV) • Total power KW (CV) • Puissance total KW (CV).
 I Medidas máquina (a x b x c) • Machine sizes (a x b x c) • Mesures de la machine (a x b x c).
 J Medidas embalaje (a x b x c) • Packing sizes (a x b x c) • Mesures de l'emballage (a x b x c).
 K. Peso neto • Net weight • Poids net.
 L. Peso bruto • Gross weight • Poids brut.



BATIDORAS
MIXERS
BATEURS



GABARRÓ

AMASADORA ESPIRAL
SPIRAL MIXER
PETRINS A SPIRALE



GABARRÓ



BE - 20



BE - 12

MODELO DE SOBREMESA
TABLE MODEL
MODÈLE DE TABLE

• Construcción de gran calidad y solidez. Funcionamiento silencioso. Cambio de marchas mediante variador electrónico de frecuencia, con lo que obtenemos infinitas velocidades, pudiendo elegirse siempre la más adecuada para cada necesidad de trabajo. Incluye batidor, pala, gancho y perno de acero inoxidable, iluminación del perno con luz halógena. Elevador de perno en los modelos BE-20, BE-40 y BE-60. Fabricación según todos los criterios y normas de seguridad e higiene.

• Construction of great quality and finish. Silent working. Change of speed by electrical regulator of frequency, obtaining a lot of speeds, so you can choose always the most suitable for any requirement of your working. Spiral kneading, mixing, shovel and bowl made in stainless steel. Illuminated bowl by halogen light. Elevator of the bowl in BE-20, BE-40 and BE-60 models. Designed according with all the highest standards of security and hygiene.

• Construction de grande qualité et solidité. Fonctionnement silencieux. Change de vitesses avec variateur électronique de fréquence, obtenant infinité de vitesses et on peut choisir toujours la plus appropriée selon chaque besoin de travail. Batteur, pale, spirale et axe en acier inoxydable. Que illumine avec lumière halogène. Elevateur de la cuve dans les modèles BE-20, BE-40 et BE-60. Fabrication selon tous les critères et normes de sécurité et d'hygiène.



BE - 40

OPCIÓN JUNCO DE 20 L.
OPTIONAL 20 L. SET
AVEC OPTION AJ. JUNO DE 20 L.



BE - 60

OPCIÓN JUNCO DE 40 L.
OPTIONAL 40 L. SET
AVEC OPTION AJ. JUNO DE 40 L.



ES - 40

• Un amasado natural, homogéneo y perfecto es posible con las amasadoras de E. GABARRÓ, gracias al diseño del gancho espiral y a su sincronización con la rotación de la artesa.
Proyectadas siguiendo todos los criterios y normas de seguridad e higiene y controladas con gran calidad.
Ciclo de trabajo programable, dos velocidades, control de tiempo de amasado e inversión de giro de la artesa en los modelos ESAT-80 y ESAT-120.
Artesa iluminada con luz halógena.

• A natural, homogenous and perfect kneading is possible with the E. GABARRÓ kneaders, because of the spiral design and its synchronization with the bowl rotation.
They have been designed following all the views and security norms and hygiene, and having a good quality construction.
Programmed cycle of work, two speeds, time of kneading controlled. Inverted rounding of the bowl in the ESAT-80 and ESAT-120 models.
Illuminated bowl, extator illuminated by halogen light.



ESAT - 80 - ESAT - 120

• Une mélange de la pâte naturel, homogène et parfaite est possible avec les pétrins à spirale E. GABARRÓ, obtenu pour le dessin spécial de la spirale et leur synchronisation avec la rotation de la cuve.
Projeté selon les critères de sécurité et d'hygiène et construites avec de grande qualité.
Cycle de travail programmable, deux vitesses, avec control des temps de pétrissage et de pétrissage. On peut inverser le sens de rotation de la cuve dans les modèles ESAT-80 et ESAT-120.
Cuve illuminée avec lumière halogène.



GABARRÓ



GABARRÓ