



Cocción al vapor o al “Baño María” mediante ebullición y vaporización del agua. Resistencias blindadas independientes reguladas por termostato. Tapa con dispositivo antigoteo para evitar que la condensación del agua dañe los productos elaborados. Provisto de tres estantes perforados de 34 x 48 cm. Construido totalmente en acero inoxidable (AISI 304).



Steam cooking or “Bain Marie” thanks to the boiling and steaming of the added water. Sheathed heating elements regulated independently by thermostat. Lid with dispositive against dripping to prevent from the damage of the elaborated products by the water condensation. Provided of three floors with grating bottom of 34 x 48 cm. Built totally in stainless steel (AISI 304).



Cuisson à vapeur ou au “Bain Marie” avec ébullition et vaporisation de l’eau. Résistances blindées indépendamment réglées pour un thermostat. Couvercle avec dispositif antidégoutte pour éviter que la condensation de l’eau nuise les produits élaborés. Avec trois étages perforées de 34 x 48 cm. Fabriqué totalement en acier inoxydable (AISI 304).



Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto Gross weight Poids brut	20 kg
Peso neto Net weight Poids net	23 kg
Potencia Power Puissance	1,2 kw
Voltaje monofásico Mono phase voltage Voltage monophasée	220 V II
Distancia entre estantes Distance between floors Écart parmi étages	
Medidas Dimensions Mesures	610 x 380 x 310 mm
(A x F x H)	



ESCUILLADORA DE BIZCOCHO SLIDING EGALIZING TOOL MACHINE À GENOISE (ÉGALISATEUR À PEIGNE)



Indicada para escudillar planchas de bizcocho mediante un rollo de papel kraft. Construida en acero inoxidable (AISI 304). Peine para regular la altura de paso de la masa. Con compuerta de cierre. Para latas de 40 cm de ancho.



Suitable for spreading uniformly different doughs through kraft paper. Built in stainless steel (AISI 304). With adjustable sliding to equalize the high step. Half-door to lock the exit of the product. For trays of width 40 cm.



Recipient avec peigne égalisateur pour le biscuit et genoise avec de papier kraft. Fabriqué en acier inoxydable (AISI 304). Avec de peigne régulateur de l’hauteur du pas. Vanne de fermeture de la sortie du produit. Pour plaques de 40 cm largeur.



Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto Gross weight Poids brut	17 kg
Peso neto Net weight Poids net	14 kg
Longitud del papel Length of the paper Largeur de papier	150 m
Anchura del papel Width of the paper Largeur du papier	38 cm
Capacidad Capacity Capacité	22 litros
Altura max. del paso Max. Height exit Hauteur max. du pas	15 mm
Medidas Dimensions Mesures	388 x 660 x 210 mm
(A x F x H)	



| Av. Paral·lel 105-107 | 08004 Barcelona | (SPAIN)

| Tels. + 34 93 441 52 19 | + 34 93 442 52 86 | Fax. + 34 93 441 28 00

| www.egabarro.com | info@egabarro.com