

E. GABARRÓ

MOLINO PARA PAN RALLADO BREAD CRUMB MILL MOULIN A CHAPELURE

“MP”

El molino MP permite obtener a partir de pan tostado o bien de pan duro o seco, pan rallado con el grado de finura que se desee: granulado, fino o ultrafino, según el tamiz que se utilice de los tres que se suministran.

Admite barras enteras con toda facilidad sin necesidad de trocear el pan.

Totalmente construido en acero inoxidable (AISI 304).

Recogida de la molienda en una bolsa. Cambio de tamiz muy rápido y fácil, sin necesidad de herramienta alguna. Silencioso. Provisto de elementos de seguridad.

The MP mill enables you to make bread crumbs from toasted bread or hard-dry bread as fine as you require: granulated, fine or ultrafine, according to the sieve you use from the three that are supplied.

Easily holds whole loaves of bread with no need to cut into pieces. Totally made in stainless steel (AISI 304).

Bread crumbs are collected in a bag. Quick and easy change of sieve, no need any tools. Silent. Provided with safety elements.

Le moulin MP permet d'obtenir à partir de pain rôti ou bien de pain rassis, de la chapelure avec le degré de finesse désiré: granulé, fin ou ultrafin, selon celui des trois tamis fournis, qu'on va équipe.

Admets des baguettes entières avec toute facilité sans besoin de les diviser en morceaux. Totalement construit en acier inoxydable (AISI 304).

Récupération de la mouture dans un sac. Changement de tamis très rapide et facile, sans besoin d'aucun outil. Silencieux. Pourvue des éléments de sécurité.



Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto | Gross weight | Poids brut

Peso neto | Net weight | Poids net

Motor | Motor | Moteur

Voltage mono y trifásico | Mono & Three phase Voltage | Mono et tri phasée Voltage

Producción de pan rallado fino | Production of finely ground bread crumbs | Production de chapelure fine

Medidas | Measures | Mesures

28 Kg

20 Kg

0,75 CV - 0,55 Kw

220 V II / 220 - 380 V III

50 / 60 Kg/h

300 x 320 x 930 mm



| 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

E. GABARRÓ