

# E. GABARRÓ

**COCEDOR - AMASADOR**  
**CREAM COOKER**  
**CUISEUR À CRÈME**

**“CR 50”**



Concebido para responder a las máximas exigencias del profesional de la pastelería y la cocina.

Puede elaborar perfectamente toda clase de cremas pasteleras, cremas para helados, masas suaves, salsas, flan, almibar, yemas, jalea, mermeladas, confituras, gelatinas, bechamel, jarabes, brandadas, puesta a punto de coberturas de chocolate, etc...

La cocción se realiza homogéneamente con lo que la elaboración es uniforme, higiénica y no se adhiere a las paredes. Caldera con doble fondo y aceite térmico para la cocción al “Baño María”. 2 intensidades de calefacción y 2 velocidades de la pala removedora.



*Designed to answer the maximum requirements of the pastryshops and cooking professionals.*

*Enabling every type of cream to be processed: pastry cream, cream for ice creams, sauces, custard, syrup, jelly, jams, preserves, gelatine, white sauce, chocolate, béchamel sauce, etc...*

*The cooking is homogeneous, uniform, even hygienic, and the product doesn't stick on the boiler.*

*Double wall boiler with thermic oil for cooking “Bain Marie”.*

*2 heat levels and 2 stirrer speeds.*



*Conçu pour répondre à toutes les exigences des professionnels de pâtisserie et cuisine; Il est possible d'élaborer parfaitement toute sorte de crème: crème de pâtisserie, crème à glace, pâtes doux, sauce, crème caramel, sirop, gelée, mermelades, confitures, gelatines, béchamel, mise au point de couverture en chocolat, etc...*

*La cuisson est toujours homogène et l'élaboration reste uniforme, hygiénique et sans se coller a la cuve.*

*Cuve à double paroi avec huile thermique, pour la cuisson au “Bain Marie” ; 2 intensités de chauffage et 2 vitesses pour la palette de mélange.*

| 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](http://www.egabarro.com) | [info@egabarro.com](mailto:info@egabarro.com)

# E. GABARRÓ



Con tapa protectora y pala removedora de acero inoxidable (AISI 304) con rascadores.

Provista de un gran aislamiento térmico protector que evita pérdidas de calor y reduce el consumo eléctrico.

La caldera es volcable con tres fijaciones de posición: trabajo, limpieza y vaciado.

Protector de seguridad fácil de manejar y que permite un amplio acceso a la caldera.

Cuadro de mandos frontal completo, provisto de termómetro-combistato, para poder regular con toda precisión la temperatura.

Avisador acústico del tiempo de cocción.

Funcionamiento eléctrico. Gran calidad de construcción. Totalmente en acero inoxidable (AISI 304). Fácil limpieza. Entretien nulo.



Boiler including protection lid and stirrer in stainless steel (AISI 304) with scrapers.

Boiler provided with thermic insulation to protect and for low electrical consumption.

Tilting boiler with 3 anchorage positions: work, cleaning and emptying.

Safety protection easy to use, that allows to working with confort.

Complete frontal instrument panel with thermometer-thermostat for accurate temperature regulation and acustic alarm.

Electrically operated. High quality construction. Easy to clean. Totally made in stainless steel (AISI 304). No maintenance required.



Cuve avec couvercle et palette de mélange, avec racloirs, en acier inoxydable (AISI 304).

Cuve à isolation thermique protecteure et que d'ailleurs réduit la consommation d'énergie.

Cuve basculante avec 3 positions de fixation: fonctionnement, nettoyage et vidange.

Protecteur de sécurité très facile d'user qui permet un bon accès à la cuve.

Tableau de commandes frontal très complet, porvu d'un thermomètre-thermostat, pour pouvoir régler avec précision la température et avec alarme acoustique.

Fonctionnement électrique. Construction de grande qualité. Totalement en acier inoxydable (AISI 304). Facile nettoyage. Entretien null.



“CR 50” open



#### Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto   Gross weight   Poids brut	175 kg
Peso neto   Net weight   Poids net	115 kg
Capacidad trabajo   Work capacity   Capacité du travail	35 l.
Capacidad total   Total capacity   Capacité totale	50 l.
Potencia   Power   Puissance	5,5 Kw - 7,5 CV
Voltage trifásico   Three phase voltage   Voltage triphasée	220/380 V III
Medidas   Dimensions   Mesures (A x F x H)	750 x 750 x 1350 mm

