

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

InBlan

Ausführung für Rechtshänder



Produktbeschreibung

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4I mit Cutter und Tischfuß

InBlan

Ausführung für Rechtshänder

InBlan Churros Extruder – die manuelle Spitzenlösung für Profis

Höchste Effizienz, maximale Kontrolle

Der manuelle Churros-Extruder von InBlan gehört zu den besten Geräten seiner Art weltweit. Entwickelt für den anspruchsvollen Gastronomiebetrieb und mobilen Verkauf, vereint dieses Gerät höchste Präzision, beeindruckende Leistungsfähigkeit und erstklassige Verarbeitung in einem außergewöhnlich eleganten Gehäuse.

Dank Sondertüllen mit bis zu 6 Austrittsöffnungen können Sie mit nur einer einzigen Drehbewegung gleich mehrere Churros gleichzeitig produzieren — ideal für Stoßzeiten und hohe Kundenfrequenz.

Starkes Design trifft auf mühelose Handhabung

Eines der beeindruckendsten Merkmale dieses Extruders: Die benötigte Kraft zum Drehen ist so minimal, dass Sie die Kurbel buchstäblich mit dem kleinen Finger bedienen können.

Das sichtbare Drehrad schafft ein interaktives Erlebnis für den Gast und bringt Bewegung in Ihr Verkaufsumfeld. Gleichzeitig vermittelt die formschöne Optik mit hochwertiger Oberfläche ein klares Signal: Hier wird mit Qualität gearbeitet.

Cutter-System für maximale Geschwindigkeit

Die integrierte Schneidevorrichtung (Cutter) ermöglicht ein exaktes, schnelles und sauberes Portionieren. In der Praxis zeigt sich: Sie arbeiten damit in vielen Fällen schneller als mit einem vollautomatischen System — bei gleichzeitig deutlich geringeren Investitionskosten.

Das ist nicht nur effizient, sondern sorgt für ein gleichmäßiges Erscheinungsbild Ihrer Churros — ein wichtiger Faktor für Verkauf und Kundenbindung.

Ideal für den professionellen Einsatz

Mit einem Teigbehälter von 4 Litern ist der manuelle InBlan-Extruder optimal für den Dauereinsatz ausgelegt. Kombiniert mit unserem 1-Minuten-Churros-Teigkonzept ergeben sich perfekte Voraussetzungen für ein schnelles, professionelles Churros-Geschäft — ob auf Märkten, in Freizeitparks oder im stationären Betrieb.

Wichtig: Der Extruder wird ohne Tüllen geliefert. Passende Varianten (1 bis 6-fach) sind separat erhältlich.

FAQ – häufige Fragen zum InBlan Churros-Extruder

Was macht den InBlan Extruder besser als andere manuelle Modelle?

Die Kombination aus geringem Kraftaufwand, hoher Produktionsgeschwindigkeit, exakter Schneidefunktion und makelloser Verarbeitung macht ihn einzigartig. Besonders im Dauereinsatz zahlt sich die Stabilität und Ergonomie des Geräts aus.

Kann ich wirklich 6 Churros gleichzeitig herstellen?

Ja! Mit den passenden Mehrfach-Tüllen aus unserem Sortiment produzieren Sie bis zu 6 gleichmäßige Churros mit nur einem Dreh.

Ist die Schneidevorrichtung fest verbaut?

Ja, sie ist integriert und funktioniert mechanisch präzise. Die Schnittlänge lässt sich durch das Drehtempo des Nutzers beeinflussen.

Wie schwer ist die Kurbel zu bedienen?

Die ausgeklügelte Mechanik erlaubt eine extrem leichte Bedienung — auch über Stunden hinweg, ohne Ermüdung. Viele Kunden berichten, dass sie den Extruder mit zwei Fingern oder sogar dem kleinen Finger drehen.

Für wen eignet sich dieses Gerät?

Für Churros-Profis, Caterer, Schausteller und Gastronomen, die Wert auf handwerkliche Qualität, Geschwindigkeit und Kundenwirkung legen.

Fazit

Mit dem InBlan Churros-Extruder holen Sie sich das Nonplusultra der manuellen Churros-Produktion in Ihr Geschäft. Ob in der mobilen Gastronomie oder in der Profi-Küche: Dieses Gerät liefert Tempo, Präzision und Präsenz auf höchstem Niveau.

Testen Sie den Extruder live bei uns im Haus — wir laden Sie herzlich ein!

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

InBlan

Ausführung für Rechtshänder
Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, Fettgebäcke
Produktbereich:	Porras, Churros
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Länge:	850 mm
Breite:	300 mm
Höhe:	870 mm
Gewicht	24 kg

Zum Artikel: INBL1