

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

Ausführung für Rechtshänder



Produktbeschreibung

Der manuelle Churros Extruder von InBlan ist die perfekte Lösung für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und beim mobilen Verkauf. Nach unserer Kenntnis des Marktes bieten wir damit den besten manuellen Churros Extruder an. Aufgrund unserer Sondertüllen mit bis zu 6 Teigstreifen gehört dieser Churros Extruder zu den effizientesten Geräten, die der Markt aktuell zu bieten hat. Besonders hervorzuheben ist die Schneidevorrichtung (der Cutter) die es zulässt, schneller zu arbeiten, als dies ein Automat kann. Der manuelle Churros Extruder von InBlan verbindet das Einkaufserlebnis für den Gast (sichtbares Drehen Drehkreuz) mit der Geschwindigkeit eines vollautomatischen Churros Extruders. Zudem zeigt sich dieser Churros Extruder mit herausragender mechanischen Solidität und bestechenden Optik. Als Churros-Verkäufer unterstreichen Sie damit ihre hohe Kompetenz im Churros-Business. Der oft hohe Kraftaufwand, der bei manuellen Churros Extruder notwendig ist, entfällt hier vollständig. In Kombination mit unserem ein-Minuten-Churros-Teigkonzept bieten wir so die professionelle und effizienteste Form des Churros Business. Gern laden wir Sie ein, diese Technik bei uns in der Praxis zu erleben. Bitte beachten Sie, dass der Extruder ohne Tülle geliefert wird.

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Gewicht	24 kg

[Zum Artikel: INBL1](#)