Datenblatt zu Churros Extruder 15 Liter, Halbautomat, Edelstahl





Produktbeschreibung

Entdecken Sie den Churros Extruder 15 Liter, Ihr unverzichtbarer Partner für die Herstellung köstlicher Churros und Porras in großen Mengen. Dieser halbautomatische Churros-Extruder ist perfekt für Gastronomiebetriebe geeignet, die nach einer preiswerten Lösung suchen, um Churros automatisch herzustellen. Mit einem beeindruckenden Teigvorrat ermöglicht der Churros-Extruder eine mühelose Produktion von köstlichen Gebäckstücken. Dank der optionalen Verlängerung des Ausgaberohrs haben Sie die Flexibilität, den Abstand zur Churros-Fritteuse anzupassen und Ihren Workflow zu optimieren. Die Bedienung erfolgt einfach und bequem über den Fußschalter, wodurch Sie Ihre Hände frei haben, um den Teig präzise zu lenken. Sie können die Ausgabegeschwindigkeit nach Ihren Anforderungen einstellen und mit den drei mitgelieferten Tüllen verschiedene Churros-Varianten zaubern. Mit Maßen von 42,00cm x 78,00cm x 33,00cm und einem Fassungsvermögen von 15 Litern ist dieser halbautomatische Churros-Extruder kompakt und dennoch leistungsstark. Betrieben mit 230V und einem Gewicht von 28,00KG ist er praktikabel und mobil einzusetzen. Nutzen Sie den Churros Extruder 15 Liter, um den perfekten Genuss für Ihre Kunden zu schaffen. Vertrauen Sie auf seine Effizienz und Qualität – Ihre Churros werden so unwiderstehlich sein wie nie zuvor. Steigern Sie Ihre Produktionskapazität und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit jeder leckeren Portion.

Datenblatt zu Churros Extruder 15 Liter, Halbautomat, Edelstahl

Produkteigenschaften

Behälterkapazität in Liter :	1x 10-15
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	200
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar
Einsatzbereich - für welche Branche:	Bäckerei, Coffeeshop etc., Schausteller, Circus etc. , Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	330 mm
Breite:	420 mm
Höhe:	780 mm
Spannung	230 V
Gewicht	30 kg
Gesamtkapazität	15 Liter

Zum Artikel: II005