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

Ausführung für Linkshänder





Produktbeschreibung

InBlan Churros-Extruder (linkshändig) – ergonomisch, effizient und perfekt für Profis

Für Linkshänder: der Extruder mit Profi-DNA
Mit dem linkshändigen Churros-Extruder von InBlan bieten wir eine speziell angepasste Variante des weltweit geschätzten Klassikers – entwickelt für alle, die als Linkshänder höchste Ansprüche an Ergonomie, Verarbeitung und Effizienz stellen.

Hergestellt vom spanischen Traditionsunternehmen InBlan, das zu den international führenden Spezialisten für Churros-Technik gehört, überzeugt dieses manuelle Gerät durch außergewöhnliche Laufruhe, mühelose Handhabung und präzise Mechanik.

Bis zu 6 Churros auf einen Dreh – kraftschonend und schnell
Mit der passenden Mehrfach-Tülle lassen sich bis zu sechs Churros gleichzeitig auspressen – mit minimalem Kraftaufwand. Die Dreheinheit ist so fein abgestimmt, dass sie selbst bei voller Teigfüllung mit nur wenig Druck betätigt werden kann – ideal für lange Verkaufstage mit hoher Frequenz.

Ein echtes Highlight ist die integrierte Schneidevorrichtung, die schnelle und saubere Portionierung ermöglicht – präzise, sicher und schneller als so mancher Automat.
Großer Behälter für professionelle Abläufe

Der Teigbehälter fasst 4 Liter und ermöglicht damit das kontinuierliche Arbeiten, ohne ständig nachfüllen zu müssen. Ideal für mobile Verkaufsstände, Freizeitparks, Foodtrucks oder Churros-Theken mit hohem Durchlauf.

Tüllenvielfalt für kreative Sortimentsgestaltung
Ob klassisch gerade, leicht gebogen oder in verspielter Schleifenform – für diesen InBlan-Extruder steht eine große Auswahl an Tüllen zur Verfügung. Damit gestalten Sie Ihr Churros-Angebot abwechslungsreich und optisch ansprechend.

Auch Sondergrößen oder individuelle Varianten sind realisierbar – sprechen Sie uns gerne darauf an.

Passende Fritteusen aus dem gleichen Haus
Für das perfekte Churros-Set-up bietet InBlan auch eine Auswahl an Profi-Churros-Fritteusen, die optimal auf die Extruder abgestimmt sind. Ob kompakte Tischmodelle oder leistungsstarke Standgeräte – die Fritteusen sind in verschiedenen Größen und Leistungsklassen erhältlich und zeichnen sich durch schnelles Aufheizen, hohe Energieeffizienz und perfekte Frittierergebnisse aus.

Technik, die Eindruck macht

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

Ausführung für Linkshänder

Die optische Erscheinung des Extruders vermittelt auf den ersten Blick, was dahintersteckt: massive Stabilität, kompromisslose Qualität und ein professioneller Auftritt. Wer mit diesem Gerät arbeitet, setzt ein klares Zeichen für Handwerk, Präzision und Kundenfokus.

Wichtiger Hinweis: Das Gerät wird ohne Tülle geliefert. Passende Modelle sind separat wählbar.

FAQ – häufige Fragen zum InBlan Churros-Extruder (linkshändig)

Was unterscheidet die linkshändige Ausführung vom Standardmodell?
Die ergonomische Anpassung an die linke Hand sorgt für besseren Bewegungsfluss, natürlichere Arbeitshaltung und schnellere Routine im Einsatz.

Welche Formen an Churros lassen sich herstellen?
Dank verschiedener Tüllen lassen sich gerade, gebogene oder geschwungene Churros in verschiedenen Stärken und Formen herstellen – ganz nach Wunsch.

Wie funktioniert die Schneidevorrichtung?
Der integrierte Cutter schneidet den Teig sauber beim Auspressen ab – schnell, exakt und effizient. So behalten Sie die Kontrolle über Länge und Form jeder Portion.

Mit welchem Kraftaufwand muss ich rechnen?
Der Extruder arbeitet so leichtgängig, dass das Drehrad auch bei voller Beladung mühelos drehbar ist – selbst mit zwei Fingern.

Was passt zum Gerät?
InBlan bietet passende Fritteusen in mehreren Größen, die optimal auf die Churrosproduktion abgestimmt sind. Alles aus einem Haus – für professionelle Abläufe.

Fazit
Der linkshändige InBlan Churros-Extruder ist die perfekte Lösung für Profis, die Wert auf Ergonomie, Qualität und Geschwindigkeit legen. Zusammen mit den passenden Tüllen und Fritteusen aus dem Hause InBlan entsteht ein komplettes, leistungsfähiges Churros-System – für höchste Effizienz, kreative Vielfalt und maximale Kundenzufriedenheit.

Besuchen Sie uns und erleben Sie die Technik live bei einer Vorführung vor Ort!

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., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Gewicht	24 kg

Zum Artikel: INBL1links