

Appareil à Churros Automatique

" Série L "

Tout inox
Pour les Professionnels



Système de commande avec écran tactile

Des vitesses de coupe et d'expulsion réglable et mémorisable, permettant le développement de produits de toute taille et un accès facile à chaque programme.

Mod 2010

Petite machine automatique totalement construite en acier inox et avec écran de contrôle tactile.

Elle développe une grande variété de produits.

Elle est fournie avec 3 embouts à choisir entre plus de 40 modèles: churro lacet, droite, creux, porras, etc ...

Vitesse du système de coupe et d'expulsion réglables qui peuvent être mémorisés pour développer des différents produits et accéder à chaque programme facilement



Mod 3010 et 4010

La machine automatique pour commerces de churros la plus avancée du marché.

Son écran de contrôle tactile, résistant aux températures élevées, permet de régler les vitesses de découpe et expulsion pour obtenir des produits avec les dimensions voulues.

Elles peuvent être programmées et mémoriser les configurations « sur mesure » pour chaque type de produit : churro en lacet, droit, creux, porras, gimblettes, gressins...

Idéales pour productions moyennes ou grandes. Fabriquées en plusieurs modèles et tailles.

Sortie de 45 mm ou de 80 mm
Coupe automatique

Modèles	MOTEUR cv	PUISSANCE Watts	VOLTS	CAPACITE Litres	PRODUCTION	LONGUEUR cm	LARGEUR cm	HAUTEUR cm	Poids kg	Prix H.T
M-2010	0,16	120w	220V	2 L	0à55gr / sec	37	23	70	35Kg	5100
M-3010	0,5	368	220V	3 L	25à110gr/sec	47	36	73	64Kg	7000
M-4010	0,75	552	220V	4 L	35à150gr/sc	47	36	73	64Kg	8200



978 av. du 2ème cuirassiers - 13420 GEMENOS

Tel : 04 91 79 12 19 - Fax : 04 42 62 94 16

info@machinechantilly.com- www.machinechantilly.com