

CATÁLOGO DE MAQUINARIA DE CHURRERÍA Y ACCESORIOS

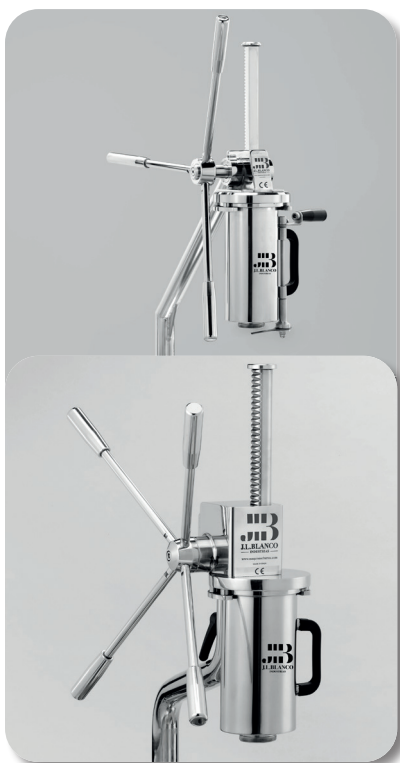
CATALOGUE OF CHURRO MACHINERY AND ACCESORIES

CATALOGUE DE MACHINES À CHURROS ET ACCÉSOIRES

CATÁLOGO DE MÁQUINAS E ACESSÓRIOS CHURRERÍA

V 2.0 - 2025

J.L.BLANCO
INDUSTRIAS



Industrias José Luis Blanco, S.L. C/ Aralia 1 / 47017 Valladolid - España
(+34) 983 442 292 / info@maquinaschurros.com

*churros
lovers.com*

¡UNETE A LA COMUNIDAD DE CHURROSLOVERS.COM!

Punto de encuentro para profesionales en el que poder inspirarse y llevar
tu churrería al siguiente nivel.



QUIÉNES SOMOS

ABOUT US / NOUS SOMMES / QUEM SOMOS ...

+ INFO



ES En 1958, José Luis Blanco desarrolló la primera máquina automática para churrería basándose en los principios de Calidad, Durabilidad y Tecnología que han seguido presentes en nuestros más de 65 años de historia y que hoy nos permiten ofrecer **las máquinas más avanzadas del mercado**. Máquinas que incorporan la última tecnología, respetando el proceso de elaboración tradicional de churros, porras, buñuelos, rosquillas, etc. para hacer el trabajo artesano más cómodo y seguro. Apostamos por la mejora continua y el estricto cumplimiento de la normativa CE como factores claves del éxito y competitividad. Ponemos a su disposición un equipo de profesionales que le ofrecerá un servicio personalizado y altamente cualificado. Razones suficientes para que clientes de todo el mundo confíen en nuestras máquinas para hacer más rentable su negocio.

EN In 1958 José Luis Blanco developed the first automatic machine for making churros (strips of fried dough) based on the principles of Quality, Safety and Technology that have been present throughout our 65 years' history and that enable us to offer **the most advanced machines on the market today**. Machines that incorporate cutting-edge technology but also respect the traditional preparation processes of churros (strips of fried dough), porras (large churros), buñuelos (fritters), rosquillas (small fried doughnuts), etc. to make the artisan work easier and safer. We wager on continuous improvement and strict compliance with the EC regulation as key factors for success and competitiveness. We place a team of professionals at your disposal, who will offer you a personalised and highly qualified service. Enough reasons for customers all over the world to trust our machines for making their businesses more profitable.

FR En 1958, José Luis Blanco met au point la première machine automatique pour la fabrication de “churros”, selon les principes de qualité, de sécurité etc de technologie que nous appliquons depuis 65 ans afin d’offrir **les machines les plus performantes du marché**. Ces machines, bien que dotées d’une technologie d’avant-garde, respectent les procédés de fabrication traditionnelle de “churros”, “porras” et autres beignets et rendent le travail artisanal plus sûr et plus facile. Les facteurs clés de notre succès et de notre compétitivité reposent sur l’amélioration continue et le respect rigoureux de la norme CE. Par ailleurs, toute notre équipe est à votre disposition pour vous offrir un service personnalisé et professionnel.

Des raisons plus que suffisantes pour que des clients du monde entier choisissent nos machines pour faire prospérer leurs affaires.

PO Em 1958, José Luís Blanco, desenvolveu a primeira máquina automática para churros com base na Qualidade, Duração e Tecnologia que seguem presentes nos nossos mais de 65 anos de história e que hoje nos permitem oferecer **as máquinas mais avançadas do mercado**. Máquinas que incorporam a última tecnologia, respeitando o processo de elaboração tradicional de churros, porras, sonhos com ou sem recheio, rosquilhas, etc, para fazer o trabalho artesão mais cómodo e seguro. Apostamos pela melhora constante e o rigoroso cumprimento da normativa CE como fatores fundamentais do êxito e competitividade. Pomos à sua disposição uma equipa de profissionais que lhe oferecerão um serviço individualizado e altamente qualificado. Razões suficientes para que clientes de todo o mundo confíem nas nossas máquinas para fazer mais rentável o seu negócio.



Empresa
ganadora
del Premio
Nacional
PYME del
AÑO 2018



Belén Blanco
**MEJOR
DIRECTIVA
en I+D+i**



Belén Blanco
**UVA
PREMIO
ESPECIAL
2024**



M E N Ú

MAQUINARIA MACHINERY MACHINES MÁQUINAS

ACCESORIOS ACCESSORIES ACCÉSOIRES ACESSÓRIOS

PARA USAR EL ÍNDICE INTERACTIVO, HAZ CLIC SOBRE EL PRODUCTO INTERESADO O LA TABLA DE PRECIOS. TO USE THE MENU JUST CLICK OVER THE ITEM YOU'RE INTERESTED IN.
POUR UTILISER L'INDICE INTERACTIF, CLIQUEZ SUR LE PRODUIT INTÉRESSÉ OU LA TABLE DE PRIX / PARA UTILIZAR O ÍNDICE INTERATIVO, CLIQUE NO PRODUTO EM CAUSA OU NA TABELA DE PREÇOS.

Amasadoras masa dura / Hard dough mixers / Pétrisseuses de masse dure / Amassadeiras para massa dura	04
Amasadora masa blanda / Soft dough mixer / Pétrir de pâte molle / Amassadeira massa blanda	05
Refinadora /Refiner / Raffineuse / Refinador	06
Calentador basculante de agua / Tilting water heater /hauffe d'eau basculant / Aquecedor de água basculante	07
Churrera automática M-2018 / Automatic churros machine M-2018 / Machine á churros automatique M-2018	08
Churrera automática M-1018 / Automatic churros machine M-1018 / Machine á churros automatique M-1018	09
Churreras automáticas M-2020 / Automatic churros machine M-2020 / Machines á churros automatiques M-2020	10
Churreras automáticas M-2005 / Automatic churros machine M-2005 / Machines á churros automatiques M-2005	11
Churrera Semiautomática M-1015/Semi-automatic churros machine M-1015/Machines á churros semiautomatiques M-1015	12
Máquinas de churros manuales / Manual churros machines / Machines á churros manuelles	13
Máquinas expulsoras de porras y buñuelos / Porras and fritters extruders / Expulseur de porras et ou beignetss	14
Tabla comparativa de máquinas / Comparative machinery chart / Machines - tableau comparatif	15
Freidoras eléctricas / Electric fryer / Friteuse électrique / Fritadeiras eléctricas	16
Freidoras a gas STG-3010 / Gas fryer STG-3010 / Friteuse à gaz STG-3010 / Fritadeira a gás STG-3010	17
Freidora a gas CG-80 / Gas fryer CG-80 / Friteuse industriel à gaz automatique CG-80 / Fritadeira de gás CG-80	18
Rellenadoras / Fillers / Remplisseuses / Recheadoras	19
Chocolateras / Hot chocolate dispensers / Machine à chocolat / Chocolateiras	20
Chocolateras de polycarbonato / Polycarbonate hot chocolate dispensers / machines á chocolat de polycarbonate	21
Termos de leche / Milk heaters / Thermos de lait / Termos de leite	22
Exprimidoras de zumo / Juicers / Machines à jus / Espremedores de sumo	23
Baño maría para cobertura / Bain marie for chocolate covers / Bain électrique pour chocolat	24
Accesorios de amasado - barreños y palas / Kneading accesories - dough bowl / Accesoires pour pétrir - bassins	25
Accesorios de amasado - Calderos inox / Kneading accessories - stainless steel bowls / Accessoires de pétrissage - bassins en acier inoxydable	26
Accesorios de amasado / Mixing accesories / Accesoires pour pétrir / Acessórios de amassar	27
Accesorios fritura / Frying accessories / Accessoires de friture / Acessórios para fritar	28
Escurreidores / Drainers / Égouttoirs / Drenos	29
Accesorios de menaje / Kitchen accesories / Accessoires menage / Acessórios menage	30
Decoración / Decoration / Décoration / Decoração	31
Kit Básico de iniciación / Starter Basic kit / Kit de démarrage de base / Kit básico inicial	32
¡Es hora de montar tu propia churrería! / It's time to set up your own churro shop! / Il est le temps de monter votre propre churreria! / Está na hora de montar o seu próprio churreria!	33
Cursos de formación de churrería / Churro training courses / Cours de formation de churrería / Cursos de formação churreria	34
¿Dónde estamos? Where can you find us? / Où sommes-nous? ¡Exportamos a más de 100 países! We export to +100 different countries! Nous exportons vers plus de 100 pays !	35

AMASADORAS MASA DURA

HARD DOUGH MIXERS / PÉTRISSEUSES DE MASSE DURE / AMASSADEIRAS PARA MASSA DURA

¡HACER MASA DE CHURROS NUNCA HA SIDO TAN FÁCIL!

Amasadoras para elaborar sin esfuerzo una **excelente masa de churros**. Fabricada en acero inoxidable. **Calienta el agua, la harina y elabora la masa en menos de un minuto**. Algunos modelos incluyen termostato digital y variador de velocidad que permiten elaborar otros tipos de masa. Fácil volcado del agua con su **depósito basculante**. Equipada con sistemas de seguridad. Máquina muy robusta y de mínimo mantenimiento. Disponible en 5 tamaños.

MAKING CHURROS DOUGH HAS NEVER BEEN SO EASY!

Mixer to effortlessly make **excellent churro dough**. Made of stainless steel. **It heats the water and the flour and kneads the dough in less than one minute**. Some models include a digital thermostat and variable speed which makes it possible to prepare other types of dough. Easily pour the water thanks to its **tilting tank**. Equipped with security systems. A highly robust machine which requires very little maintenance. Available in 5 sizes.

¡FAIRE DE PÂTE À CHURROS N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE!

Pétrisseuse pour élaborer sans effort une **excellent pâte à churros**. Fabriquée en acier inoxydable. **Elle chauffe l'eau, la farine et élabore la préparation en moins de un minute**. Certains modèles intègrent un thermostat numérique et un variateur de vitesse permettant d'obtenir d'autres types de préparations. Versement facile de l'eau grâce à son **réservoir basculant**. Elle est dotée des systèmes de sécurité. Machine très robuste et ne nécessitant que peu d'entretien. Disponible en 5 tailles.

¡FAZER MASSA DE CHURROS NUNCA FOI TÃO FÁCIL!

Amassadeira para fazer sem esforço uma **excelente massa de churros**. Fabricada em aço inoxidável. **Aquece a água, a farinha e faz a massa em menos de um minuto**. Alguns modelos incluem termostato digital e variador de velocidade, que permite fazer outros tipos de massa. É fácil virar a água com o **recipiente basculante**. Está equipada com sistemas de segurança. Máquina muito robusta e de pouca manutenção. Disponível em 5 tamanhos.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR ENGINE MOTEUR (CV)	RESISTENCIA DE AGUA WATER HEATER EAU (KW)	RESISTENCIA DE HARINA FLOUR HEATER FARINE (W)	POTENCIA CONSUMPTION PUISSANCE (W)	VOLUMEN ÚTIL DE AGUA USEFUL WATER VOLUMEN UTILE D'EAU (L)	AMASADO MÁXIMO MAXIMUM KNEADED PÂTE FINIE (KG)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LAGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
A 30	1	3	1000	4800	12	18	80	740	420	930
A 50	2	6		8480	17'5	30	122	840	510	920
A 75	2		1500	7500	30	47'5	125	890	550	1000
A 100	2	9		11980	40	65	206	1030	630	1070
A 200	3	12		15720	80	130	256	1250	750	1240

[Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina](#)

[Click here to see how this machine works](#)

[Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner](#)

[Clique aqui para ver como funciona esta máquina](#)

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

AMASADORA MASA BLANDA

SOFT DOUGH MIXER / PÉTRIR DE PÂTE MOLLE / AMASSADEIRA MASSA BRANDA

Máquina especialmente diseñada para elaborar fácilmente masa para **porras, buñuelos y similares**, fabricada en acero inoxidable, control digital de temperatura del agua con sonda de alta sensibilidad, sistema de seguridad que evita que la máquina se ponga en marcha tras un corte de corriente, **amasado por centrifugado con pala fija** para comprobar la consistencia de la masa sin peligro. **Su recipiente de amasado desmontable** es el complemento ideal para nuestras expulsoras de porras y buñuelos.

Mixer specifically designed to easily make dough for **porras, fritters and similar**, made of stainless steel, digital control of water temperature by means of a high sensitivity sensor, safety system that prevents the machine from starting after a power failure, **mixing by means of centrifugal force using a fixed blade** so that the consistency of the dough can be safely checked. The **removable mixing tank** is the ideal complement for our porras and fritter extruders.

Pétriseuse spécialement conçu pour faire facilement de la pâte pour **les porras, les beignets et similaires**, fabriquée en acier inoxydable, contrôle numérique de la température de l'eau au moyen d'une sonde à haute sensibilité, système de sécurité évitant une remise en fonctionnement automatique de la machine après une coupure de courant, **pétrissage par centrifugation avec une pelle fixe** afin de pouvoir vérifier sans danger la consistance de la préparation. **Le récipient de pétrissage est démontable**, il est le idéal pour nos expulseurs de porras.

Amassadeira especialmente projetada para fazer com facilidades massa para **farturas, pastéis e semelhantes**, fabricada em aço inoxidável, controlo digital da temperatura da água com sonda de grande sensibilidade, sistema de segurança, que evita que a máquina inicie depois de um corte na energia, **amassadura por uma centrifugação com uma pá fixa** para ver a consistência da massa sem correr perigo. **O recipiente de amassadura desmontável** é o complemento ideal para os ejetores de farturas.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR ENGINE MOTEUR (CV)	RESISTENCIA DE AGUA WATER HEATER EAU (KW)	POTENCIA CONSUMPTION PUISSANCE (W)	VOLUMEN ÚTIL DE AGUA USEFUL WATER VOLUMEN UTILE D'EAU(L)	AMASADO MÁXIMO MAXIMUM KNEADED PÂTE FINIE (KG)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
AB	0,5	3	3500	9	20	60	710	430	1100



[Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina](#)

[Click here to see how this machine works](#)

[Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner](#)

[Clique aqui para ver como funciona esta máquina](#)

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina
Click here to see how this machine works
Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner
Clique aqui para ver como funciona esta máquina

REFINADORA

REFINER / RAFFINEUSE / REFINADOR

EL SECRETO DE UNOS CHURROS PERFECTOS

Primera máquina automática del mercado especial para **refinado de masa de churros**. Consigue una textura suave y homogénea gracias a su sistema de refinado. Selector de velocidad de refinado e indicador de nivel. **Capacidad para 11 kilos de masa**. Vaciado en 30 - 40 segundos. Recomendada para grandes producciones o **elaborar churros con un terminado excelente**.

THE SECRET OF PERFECT CHURROS

First automatic machine on the market specifically designed to **refine churro dough**. Achieve a smooth, homogeneous texture thanks to its refining system. Adjustable refining speed and level indicator. **Capacity for 11 kilos of dough**. Empties in 30-40 seconds. Suitable for large production or **to make churros with an excellent finish**.

LE SECRET DES CHURROS PARFAITS

Première machine automatique spécialement créée pour **le raffinage de la pâte de churros**. On obtient une texture douce et homogène grâce à son système de raffinage. Sélecteur de vitesse de raffinage et indicateur de niveau. **Capacité jusque 11 kilos de pâte**. Vidée en 30 - 40 secondes. Recommandée pour de grandes production ou pour **élaborer des churros avec une définition excellente**.

O SEGREDO DOS CHURROS PERFEITOS

Primeira máquina automática do mercado especial para **refinar a massa dos churros**. Consiga uma textura leve e homogénea, graças ao seu sistema de refinação. Com seleção de velocidade de refinação e indicador do nível. **Capacidade para 11 quilos de massa**. Esvaziamento em 30 - 40 segundos. Recomendada para grandes produções ou **para fazer churros com um acabamento excelente**.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SÉLECTEUR DE VITESSE	CAPACIDAD DE ENVASE CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LAR- GEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
Refinadora Refiner Machine raffineuse	0,55	400	230	Sí Yes Oui	12	45 - 300	68	500	390	720

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

CALENTADOR BASCULANTE DE AGUA

TILTING WATER HEATER / CHAUFFE D'EAU BASCULANT / AQUECEDOR DE ÁGUA BASCULANTE

Ideal para los que no disponen de amasadora o prefieren amasar a mano. Fabricado totalmente en acero inoxidable. Calentamiento muy rápido. Incorpora **termostato digital y sonda de alta sensibilidad**. Con ruedas y **sistema basculante** para evitar quemaduras. **Avisador acústico**. Disponible en varios tamaños.

Perfect for those who do not have a dough mixer or prefer to do the dough manually. Made entirely of stainless steel. Very fast heat up time. Equipped with a **digital thermostat and a high sensitivity probe**. With wheels and a **tilting system** to prevent burns. **Buzzer**. Available in various sizes.

Le complément idéal pour professionnels qui n'ont pas de pétrisseuse, ou qui préfèrent pétrir à la main. Construit en acier inoxydable. Il chauffe très rapidement. Il contient un **thermostat numérique et une sonde hautement sensible**. Avec des roues et un **système basculant** afin d'éviter les brûlures. **Signal acoustique**. Différents modèles disponibles selon la capacité.

Ideal para quem não tem amassadeira ou prefere amassar à mão. Fabricado totalmente em aço inoxidável. Aquecimento muito rápido. Inclui **termostato digital e sonda de grande sensibilidade**. Com rodas e **sistema basculante** para evitar queimaduras. **Aviso sonoro**. Disponível em vários tamanhos.



[Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina](#)

[Click here to see how this machine works](#)

[Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner](#)

[Clique aqui para ver como funciona esta máquina](#)

MODELO MODEL MODÈLE	VOLUMEN ÚTIL WORKING VOLUME VOLUME UTILE (L)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	POTENCIA GEAR SELECTOR SELECTEUR DE VITESSE (W)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGUEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
CA - 2011 - 18	17'5	380 / 400 220 / 240	Triphase (optional single-phase) 6000	19'5	450	350	890
CA - 2011 - 30	30			21'5	500	400	960
CA - 2011 - 40	40	380	9000	24	530	420	1200

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

CHURRERA AUTOMÁTICA M-2018 *

AUTOMATIC CHURRO MACHINE M-2018 / MACHINE À CHURROS AUTOMATIQUES M-2018 / CHURREIRA AUTOMÁTICA M-2018

NUEVO DISEÑO, ¡CON PANTALLA COLOR Y CONECTIVIDAD!

Fabricada totalmente en acero inoxidable. **Pantalla táctil** a color resistente a altas temperaturas. Uso fácil e intuitivo. Capacidad de producción hasta 55 gramos por segundo. Expulsión y corte automático y configurable. Ideal para producciones medias con la máxima comodidad. Gran variedad de boquillas. **Fácil mantenimiento con conexión en remoto**. Ligera y compacta se puede colocar sobre freidora, mesa o pared. Gran variedad de productos con **recetas personalizadas**: churros normales, de lazo, rellenos y porras.

NEW DESIGN - WITH COLOR SCREEN AND REMOTE CONNECTION!

Made entirely of stainless steel. High temperature resistant **touch and color screen**. Easy and intuitive to use. Production capacity up to 55 grams per second. Automatic and configurable extrusion and cutting. Ideal for medium-sized production with maximum convenience. A wide range of nozzles. **Easy maintenance, with remote connection**. Compact and lightweight. Can be placed on a fryer, table or wall. A wide range of products with custom recipes: straight, loop, hollow churros and porras.

NOUVEAU DESIGN, AVEC ÉCRAN À COULEUR ET CONNECTIVITÉ!

Entièrement en acier inoxydable. **Écran tactile** à couleur résistant aux hautes températures. Utilisation facile et intuitive. Capacité de production jusqu'à 55 grammes par seconde. Éjection et découpe automatique et configurables. Idéale pour les productions moyennes avec un confort maximum. Grande variété de buses. **Avec peu d'entretien et connexion à distance**. Léger et compact, il peut être placé sur une friteuse, une table ou un mur. Grande variété de produits avec des **recettes personnalisées**: churro lacet, droit, creux et porras.

NOVO DESIGN, COM TELA DE COR E CONECTIVIDADE!

Fabricada totalmente em aço inoxidável. **Ecrã tátil** resistente a altas temperaturas. Utilização fácil e intuitiva. Capacidade de produção até 55 gr. por segundo. Expulsão e corte automático e configurável. Ideal para produções médias com o máximo conforto. Ampla variedade de bicos. **Fácil manutenção, com conexão remota**. Leve e compacta, pode ser colocada em cima da fritadeira, mesa ou parede. Grande variedade de produtos com **receitas personalizadas**: churros normais, laço, recheios e farturas.

MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAGE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR TAILLES	SELECTOR VELO- CIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR VITESSE	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGUEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
0,27	225	230 monofásica 230 single-phase 230 monophasé	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	2	0 - 55	35	370	230	700

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

Debido a la situación actual del mercado.
¡¡ CONSULTAR DISPONIBILIDAD !!

Due to the current market situation.
CHECK AVAILABILITY!

En raison de la situation actuelle du marché.
VÉRIFIEZ LA DISPONIBILITÉ !



CHURRERA AUTOMÁTICA M-1018

AUTOMATIC CHURRO MACHINE M-1018 / MACHINE Á CHURROS AUTOMATIQUE M-1018 / CHURREIRA AUTOMÁTICA M-1018

MÁQUINA AUTOMÁTICA DE CONTROL ANALÓGICO

Fabricada en acero inoxidable. **Uso sencillo e intuitivo.** Producción hasta 55 gramos por segundo. Capacidad del envase 2 Litros. Expulsión y corte automático y configurable. **Ideal para establecimientos ambulantes** y producciones medias con la máxima comodidad. **Ligera y compacta**, se puede colocar sobre freidora, pared o mesa. Fácil mantenimiento. Gran variedad de boquillas: churros rectos, de lazo, rellenos, porras...

ANALOG CONTROL AUTOMATIC CHURRO MACHINE

Made of stainless steel. **Easy and intuitive use.** Capacity production up to 55 grams per second. 2 liter container capacity. Automatic and configurable extrusion and cutting. **Recommended for food trucks** and medium productions with maximum comfort. **Lightweight and compact**, can be placed on a fryer, table or wall. Easy maintenance. A wide range of nozzles available: straight churros, loop churros, hollow churros, porras...

MACHINE AUTOMATIQUE DE CONTRÔLE ANALOGIQUE

Fabriquée en acier inoxydable. **Utilisation simple et intuitive.** Production jusqu'à 55 grammes par seconde. Réservoir de 2 litres. Éjection et découpe automatiques et configurables. **Idéal pour la vente ambulante** et les productions moyennes avec un maximum de confort. **Léger et compact**, elle peut être placée sur une friteuse, un mur ou une table. Entretien facile. Grande variété de buses: churros droits, churros en boucle, churros creux, porras...

MÁQUINA AUTOMÁTICA COM CONTROLE ANALÓGICO

Fabricado em aço inoxidável. **Uso simple e intuitivo.** Produção até 55 gramas por segundo. Capacidade do recipiente 2 Litros. Ejeção e corte automáticos e configuráveis. **Perfeito para food truck** e produções médias com o máximo conforto. **Leve e compacto**, pode ser colocado na fritadeira, na parede ou na mesa. Manutenção fácil. Grande variedade de bicos: churros normais, laços, recheados, farturas...

MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAGE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR DE TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR TAILLES	SELECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR VITESSE	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGUEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
0,16	150	230 monofásica 230 single-phase 230 monophasé	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	2	0 - 55	35	370	220 / 240	700

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

CHURRERAS AUTOMÁTICAS M-2020 *

AUTOMATIC CHURROS MACHINES M-2020 / MACHINES À CHURROS AUTOMATIQUES M-2020 / CHURREIRAS AUTOMÁTICAS M-2020

LA MÁQUINA MÁS AVANZADA DE CHURROS PARA NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Expulsa hasta 150 gr. por segundo para conseguir una fritura homogénea en **grandes producciones**. Pantalla de control táctil en varios idiomas. Expulsión y corte automático y configurable. Fácilmente programable para elaborar **recetas personalizadas**. Gran variedad de boquillas disponibles: elabora churros normales, de lazo, huecos, porras, rosquillas, etc. Disponible en 3 y 4 Litros.

THE MOST ADVANCED CHURROS MACHINE FOR HIGH PERFORMANCE BUSINESSES

Extrudes up to 150 g. per second in order to make sure frying is homogeneous in **large production**. Touch screen control in several languages. Automatic and configurable extrusion and cutting. Easily programmed to make **custom recipes**. A wide range of nozzles available: can make regular churros, loop churros, churros to be filled, porras, doughnuts, etc. Available in 3 and 4 litres.

LA MACHINE À CHURROS LA PLUS AVANCÉE POUR DES ENTREPRISES AYANT UN IMPORTANT RENDEMENT

Elle expulse jusque 150 gr. par secondes afin d'obtenir une friture homogène nécessaire aux **grandes productions**. Écran de contrôle tactile disponibles en plusieurs langues. Éjection et découpe automatique et configurables. Facilement programmable afin d'élaborer des **recettes personnalisées**. Grande variété de buses: churro lacet, droit, creux, porras, gimblettes, gressins... Disponible en 3 et 4 litres.

A MÁQUINA DE CHURROS MAIS AVANÇADA PARA NEGÓCIOS DE ALTO RENDIMENTO

Ejeta até 150 gr. por segundo para conseguir uma fritura homogénea em **grandes produções**. Ecrã tátil de controlo em várias línguas. Expulsão e corte automático e configurável. Facilmente programável para fazer **receitas personalizadas**. Grande variedade de bicos disponíveis: faz churros normais, de laço, ocos, porras, rosquilhas, etc. Disponível em 3 e 4 litros.

Debido a la situación actual del mercado.
¡¡ CONSULTAR DISPONIBILIDAD !!

Due to the current market situation.

CHECK AVAILABILITY!

En raison de la situation actuelle du marché.

VÉRIFIEZ LA DISPONIBILITÉ !

Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

Clique aqui para ver como funciona esta máquina

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR DE TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR DE TAILLES	SELECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR DE VITESSE	CAPACIDAD DE ENVASE CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
3 L	0,75	700	230	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	3	25 -110	64	470	355	730
4 L	0,75	700				4	35 -150				

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

CHURRERAS AUTOMÁTICAS M-2005

AUTOMATIC CHURROS MACHINES M-2005 / MACHINES À CHURROS AUTOMATIQUES M-2005
CHURRERAS AUTOMÁTICAS M-2005

GRAN PRODUCCIÓN Y CONTROL ANALÓGICO

Expulsión y corte automático y configurable. Ideal para establecimientos ambulantes. Expulsa hasta **150 gr. por segundo** para conseguir una fritura homogénea en grandes producciones. **Uso sencillo e intuitivo.** Gran variedad de boquillas: para churros normales, de lazo, huecos, porras, rosquillas, etc... Fácil mantenimiento. Disponible en 3 y 4 litros.

GREAT PRODUCTION AND ANALOG CONTROL

Automatic and configurable expulsion and cutting of dough. Recommended for food trucks. Extrudes up to **150 g. per second** in order to obtain homogeneous frying in large production. **Easy and intuitive use.** A wide range of nozzles available: regular churros, loop churros, churros to be filled, porras, doughnuts, etc. Easy maintenance. Available in 3 and 4 litres.

GRANDE PRODUCTION ET CONTRÔLE ANALOGIQUE

Éjection et découpe automatiques et configurables. Idéal pour la vente ambulante. Elle expulse jusque **150 gr. par secondes** afin d'obtenir une friture homogène nécessaire aux grandes productions. **Utilisation simple et intuitive.** Grande variété de buses: churro lacet, droit, creux, porras, gimbettes, gressins... Entretien facile. Disponible en 3 et 4 litres.

GRANDE PRODUÇÃO E CONTROLE ANALÓGICO

Ejeção e corte automáticos e configuráveis. Perfeito para food truck. Ejeta até **150 gr. por segundo** para conseguir uma fritura homogénea em grandes produções. **Uso simple e intuitivo.** Grande variedade de bicos: para churros normais, laços, ocos, farturas, rosquilhas, etc ... Fácil manutenção. Disponível em 3 e 4 litros.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAGE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR DE TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR DE TAILLES	SELECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR DE VITESSE	CAPACIDAD DE ENVASE CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
3 L	0,55	600	230	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	3	25 - 110	64	470	355	730
4 L	0,55	600				4	35 - 150				

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina
Click here to see how this machine works
Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner
Clique aqui para ver como funciona esta máquina

CHURRERA SEMIAUTOMÁTICA M-1015

SEMI-AUTOMATIC CHURROS MACHINE M-1015 / MACHINE À CHURROS SEMIAUTOMATIQUE M-1015
 CHURRERA SEMI-AUTOMÁTICA M-1015

COMODIDAD Y SIMPLICIDAD

Máquina de churros semi-automática con corte manual. Fabricada totalmente en acero inoxidable. **Facilidad de manejo y ligera.** Ideal para trabajar con mayor comodidad reduciendo el esfuerzo. Velocidad graduable para adaptarse a las preferencias del usuario. **Incluye sistema de corte manual.** Se puede colocar en cualquier freidora, mesa o pared. Fácil mantenimiento. Gran variedad de boquillas. Ideal para churros rectos, rellenos y porras.

COMFORT AND SIMPLICITY

Semi-automatic churros machine with manual cutting. Made entirely of stainless steel. **Easy to handle and lightweight.** Ideal to work comfortably as it reduces the effort required. Adjustable speed to suit user preferences. **Includes a manual cutting system.** Can be placed on any deep fryer, table or wall. Easy maintenance. A wide variety of nozzles. Ideal for straight and filled churros and "porras".

CONFORT ET SIMPLICITÉ

Machine à churros semi-automatique avec coupe manuelle. Fabriqué totalement en acier inoxydable. **Légère et d'un maniement facile.** Idéale pour travailler avec une plus grande commodité grâce à une réduction des efforts. Vitesse réglable afin de les adapter aux préférences de l'utilisateur. **Elle inclue un système de coupe manuelle.** On peut l'installer sur toute friteuse, table ou au mur. Entretien facile. Une grande variété d'embouts. Idéal pour les churros droits et creux et les "porras".

CONFORTO E SEMPLICIDADE

Máquina de churros semi-automática com corte manual. Fabricada totalmente em aço inoxidável. **Facilidade de utilização e leve.** Ideal para trabalhar com maior comodidade, reduzindo assim o esforço. Velocidade regulável para se adaptar às preferências do utilizador. **Inclui sistema de corte manual.** Grande variedade de bicos. Pode ser colocada em cima de qualquer fritadeira, mesa ou parede. Manutenção fácil. Ideal para churros retos, recheios e farturas.

MOTOR GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SECTOR DE TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR DE TAILLES	SECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR DE VITESSE	CAPACIDAD DE ENVASE CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEI- GHT HAU- TEUR (MM)
0,16	120	230 monofásica 230 single-phase 230 monophasé	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	2	0 - 35	31	370	220 / 240	650

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

MÁQUINAS DE CHURROS MANUALES

MANUAL CHURROS MACHINES / MACHINES À CHURROS MANUELLES / MÁQUINAS MANUAIS DE CHURROS

A



B



Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina
Click here to see how this machine works
Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner
Clique aqui para ver como funciona esta máquina

LA MÁQUINA QUE HEREDARAN SUS NIETOS

Máquinas industriales en acero inoxidable, robustas y resistentes. Ideales para producciones pequeñas o medianas o como equipo de iniciación. **Sistema de corte opcional** de fácil uso y limpieza. **Manejo muy suave** debido a su diseño exclusivo y la lubricación del mecanismo (modelos 3, 4 y 5 L). Gran variedad de boquillas disponibles: churros normales, de lazo, huecos, tejerings, porras, etc. Disponible en varios tamaños.

THE MACHINE YOUR GRANDCHILDREN WILL INHERIT

Robust and resistant stainless steel industrial machine. It's ideal for churros shops with low to medium production or as start-up equipment. Easy to use and clean **optional cutting system**. **Very gentle handling** thanks to its unique design and mechanism lubrication (3, 4 and 5 L). A wide range of nozzles: churros, loop churros, hollow churros, porras... Available in several sizes.

LA MACHINE DONT VOS PETITS-ENFANTS HÉRITERONT

Machines industrielles en acier inoxydable, robustes et résistantes, idéales pour productions réduites et moyennes ou comme équipement d'initiation. **Système de découpe optionnelle** dont le maniement et le nettoyage est simple. **Manipulation très douce** grâce à sa conception unique et à la lubrification du mécanisme (3, 4 et 5 L). Une grande variété d'embouts: churros, churros en lacet, creux pour être fourrés, porras, etc. Disponible en plusieurs tailles.

A MÁQUINA QUE SEUS NETOS HERDARÃO

Máquinas manuais em aço inoxidável muito duradouras e resistentes para uso industrial. Perfeita para pequenas e médias produções ou como equipe inicial. **Sistema de corte opcional** de fácil utilização e limpeza. **Manuseio muito suave** devido ao seu design exclusivo e lubrificação do mecanismo (modelos 3, 4 e 5 L). Grande variedade de bicos: churros, churros de laço, recheios, farturas... Disponível em vários tamanhos.

MODELO/ CAPACIDAD MODEL / CAPACITY MODÈLE / CAPACITÉ (L)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LON- GEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
2 L	14	750	280	800
3 L	23	780	370	820
4 L	25			
5 L	26			

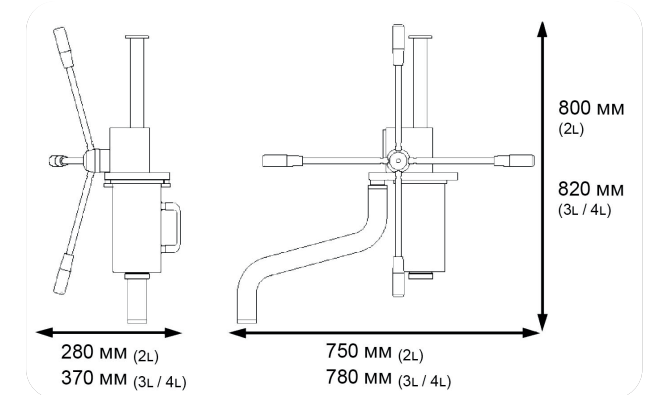


TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

MÁQUINAS EXPULSORAS DE PORRAS Y BUÑUELOS

PORRAS AND FRITTERS EXTRUDERS / EXPULSEUR DE PORRAS ET OU BEIGNETS / EXPULSORAS DE FARTURAS E DE FILHOSES

A

A / EXPULSORA DE PORRAS / PORRAS EXTRUDER / EXPULSEUR DE PORRAS / EXPULSORA DE FARTURAS

- Ideal para la fabricación industrial de rosas de porras. La velocidad de expulsión es regulable **de 20 a 200 gr/seg** para adaptarse a la habilidad y a las necesidades de cada profesional. Gran producción y **deposito de alimentación continua** con una capacidad de 16 L. Facilmente desmontable para su limpieza. Con grifo anti goteo. **Sistema de seguridad** en encendido y tolva.
- Suitable for the industrial manufacture of ring-shaped porras and all kinds of soft dough. Extrusion speed adjustable (**20-200 gr/sc**) to suit the ability and needs of each professional. Large production capacity and 16 liter **non-stop feed hopper**. Easily removable for cleaning. Equipped with an anti-drip tap. **Safety systems** on both switch-on and hopper.
- Idéal pour la fabrication industrielle de couronnes de porras. La vitesse d'expulsion est réglable (**20 - 200 gr/seg**) pour s'adapter à l'habileté et aux besoins de chaque professionnel. **Réservoir d'alimentation continue** avec une capacité de 16 litres. Facilement démontable pour son nettoyage. Avec robinet anti-goutte. **Système de sécurité** sur la zone d'allumage et la trémie.
- Máquina ideal para a fabricação de rosas de farturas por uma só pessoa. A velocidade de saída da massa gradua-se de **20 a 200 gr/seg** para se adequar às competências e necessidades de cada profissional. Seu **depósito de alimentação continuo** tem capacidade máxima de 16 L de massa macia. Facilmente desmontável para a sua limpeza. Com torneira antigota. **Sistema de segurança** quando ligado e tremonha.

B

B / EXPULSORA DE BUÑUELOS / FRITTER EXTRUDER / EXPULSEUR DE BEIGNETS / EXPULSORA DE FILHOSES

- Incorpora un segundo motor con un sistema de corte desmontable de velocidad variable que permite elaborar otros productos además de porras, como buñuelos de viento o de bacalao. Máquina de alto rendimiento que elabora **hasta 800 buñuelos por minuto** lo que permite una **fritura homogea en grandes producciones**, haciendo de esta máquina el aliado perfecto en épocas de gran demanda de estos dulces típicos.
- The fritter extruder is equipped with a second engine and a removable cutting system with variable speed. High-performance machine that produce **up to 800 fritters per minute** which allows **homogeneous frying in large productions**.
- L'expulseur de beignets incorpore un deuxième moteur et un système de découpe démontable de vitesse variable. Machine performante qui produit **jusqu'à 800 beignets par minute**, ce qui permet une **friture homogène dans les grandes productions**.
- Esse modelo, ademais de farturas, pode fabricar bolas, pastel do vento, bolinhos de bacalhau e filhoses para posterior recheado. Incorpora um segundo motor com um sistema removível de corte de velocidade variável. Sua grande capacidade de produção, **até 800 filhoses por minuto**, garante **uma fritura homogênea**, fazendo dessa máquina o aliado perfeito em épocas de grande demanda desses doces típicos.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR- GEAR MOTEUR (CV)	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	SELECTOR DE TAMAÑOS SIZE SELECTOR SELECTEUR TAILLES	SELECTOR DE VELOCIDAD GEAR SELECTOR SELECTEUR VITESSE	CAPACIDAD DE ENVASE CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGUEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
368 Expulsora de porras y buñuelos Porra and fritter extruder Expulseur de porras et beignet	0,50	368	220 / 240	No	Sí Yes Oui	16	20 - 200	37	710	450	570
	0,50 + 25 w	368 + 25 w		Sí				40			

Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

Clique aqui para ver como funciona esta máquina

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

TABLA COMPARATIVA DE MÁQUINAS

COMPARATIVE MACHINERY CHART / MACHINES - TABLEAU COMPARATIF / COMPARATIVA DE MÁQUINAS

	PÁGINA PAGE PAGE PÁGINA	CHURROS: RECTO, LAZO Y RELLENO REGULAR CHURROS, LOOP CHURROS, HOLLOW CHURROS CHURRO LACET, DROIT, CREUX CHURROS NORMAIS, DE LAÇO, OCOS.	PORRAS PORRAS PORRAS FARTURAS	BUÑUELOS * FRITTERS * BEIGNETS * BOLINHOS *	ROSQUILLAS DOUGHNUTS BEIGNET ROSQUILHAS	PRODUCCIÓN MÁXIMA MAXIMUM PRODUCTION PRODUCTION MAXIMALE PRODUÇÃO MÁXIMA
M-1015	12	✓	✓	✗	✗	55 gr/s. cortador manual. 55 gr/s. handmade cut.
M-1018	9	✓	✓	✗	✗	55 gr/s.
M-2005	11	✓	✓	✓	✓	3L: 110 gr/s. 4L: 150 gr/s.
M-2018	8	✓	✓	✗	✗	55 gr/s.
M-2020	10	✓	✓	✓	✓	3L: 110 gr/s. 4L: 150 gr/s.
Churrera manual Hand operated churro machine Machine manuelle	13	✓	✓	✗	✗	Según el uso Depending on the use En fonction de l'usage
Expulsora de porras Porra extruder Expulseur de porras	14	✗	✓	✗	✗	200 gr/s.
Expulsora de porras y buñuelos Porra and fritter extruder Expulseur de porras et beignets	14	✗	✓	✓	✗	

* BUÑUELOS dada la variedad de esta denominación. Rogamos nos consulten.

* FRITTERS given the variety of this denomination. Please consult us.

* BEIGNETS étant donné la variété de cette dénomination. Veuillez nous consulter.

* BOLINHOS / FILHOSES dada a variedade desta denominação. Consulte-nos.

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina
Click here to see how this machine works
Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner
Clique aqui para ver como funciona esta máquina

FREIDORAS ELÉCTRICAS

ELECTRIC FRYER / FRITEUSE ÉLECTRIQUE / FRITADEIRAS ELÉTRICAS

PORQUE LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO

Fabricadas en acero inoxidable con **cuba de una sola pieza**. Panel de mandos digital con control de consumo y horas de funcionamiento. Gran **ahorro energético** por su aislamiento con rotura de puente térmico. Hasta un **30% de ahorro de aceite** gracias al diseño de sus resistencias. **Máxima seguridad**: incluye doble termostato programable. Parcialmente desmontable para facilitar su instalación. Puerta frontal extraíble para mejor vaciado y limpieza. Incluye tapadera. Certificado CE y NSF.

BECAUSE THE SAFETY COMES FIRST

Made of stainless steel with a **single-piece tank**. Digital touch control: consumption and the number of hours of operation can be controlled. **Great energy savings** thanks to its thermal break insulation system. Up to **30% oil savings** resulting from the design of the heater elements. **Maximum safety**: equipped with a dual programmable thermostat. Can be partially disassembled for easy installation. Removable front door which facilitates emptying and cleaning. Includes a lid. CE and NSF certified.

LA SÉCURITÉ PASSE AVANT TOUT

Fabriquées en acier inoxydable avec **cuve d'une seule pièce**. Commande tactile numérique avec contrôle de la consommation et du nombre d'heures de fonctionnement. Importantes économies d'énergie grâce à leur système d'isolement avec rupture du pont thermique. Jusque **30% d'économies d'huile** grâce à la conception de leurs résistances. **Sécurité maximum**: Elles incluent un doublé thermostat programmable. Partiellement démontable afin de faciliter leur installation. Porte frontale amovible pour améliorer la vidange et le nettoyage. Incluent le couvercle. Certifié CE et NSF.

PORQUE A SEGURANÇA VEM EM PRIMEIRO LUGAR

Fritadeiras de aço inoxidável com **tanque de uma peça**. Paine de controle digital com controle de consumo e número de horas de funcionamento. **Grande economia de energia** devido ao seu isolamento com rutura de ponte térmica. **Economia de óleo de até 30%** graças ao design de suas resistências. **Segurança máxima**: inclui termostato duplo programável. Parcialmente removível para fácil instalação. Porta frontal extraível para melhor esvaziamento e limpeza. Inclui tampa. Certificado CE e NSF.

MODELO (Ø) MODEL (Ø) MODÈLE (Ø) (CM)	POTENCIA POWER PUISSANCE (KW)	VOLTAGE VOLTAGE VOLTAGE (V)	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	DIÁMETRO SUPERIOR SARTÉN OUTSIDE DIAMETER FRYING PAN DIAMÈTRE SUPÉRIEUR CUVE (CM)	DIÁMETRO INFERIOR SARTÉN INSIDE DIAMETER FRYING PAN DIAMÈTRE INFÉRIEUR CUVE (CM)	ALTURA SARTÉN HEIGHT FRYING PAN LARGE CUVE (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (CM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (CM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (CM)
60	10	230 M	20	60	40	17	80	73	87	
70	13 o 16'5	230 T 400 T	30	70	50		90	83		
80	16 o 19'5	400 T	40	80	60		100	93		
90	22'5		55	90	70		110	103		
100	27		70	100	80		120	113		

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.
PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

FREIDORAS A GAS STG-3010

GAS FRYER STG-3010 / FRITEUSE À GAZ STG-3010 / FRITADEIRA A GÁS STG-3010

EL "FERRARI" DE LAS FREIDORAS

Fritadora de acero inoxidable de **alta potencia** y rendimiento. Sistema especial de **aislamiento triple** con rotura de puente térmico: ahorro de energía y mejora de las condiciones de trabajo. Termostato digital de máxima precisión (+ - 1°) y termostato de seguridad independiente. Puerta frontal extraíble y grifo interior de vaciado del aceite. Quemador Lamborghini de una etapa, rampa de gas con estabilizador, doble válvula y filtro de bajas emisiones. Incluye tapadera. Certificada por laboratorios independientes. Certificada CE y NSF.

THE "FERRARI" OF THE FRYERS

High power and performance stainless steel fryer. **Special triple insulation** with thermal break system: optimized energy consumption and improved working conditions. High precision digital thermostat (+ - 1°) and independent safety thermostat. Removable front door and oil drain valve. Single-stage Lamborghini burner, gas ramp with stabilizer, double valve and low emissions filter. Includes a lid. Certified by independent laboratories. CE and NSF certified.

LA "FERRARI" DES FRITEUSES

Friteuse en acier inoxydable **haute puissance** et performance. Système **triple isolation** avec rupture du pont thermique: diminution des frais en gaz et amélioration des conditions de travail. Thermostat digital de précision maximale. (+ - 1°) et thermostat de sécurité indépendant. Porte frontale mobile et robinet intérieur de vidange d'huile. Brûleur Lamborghini de une étape, avec rampe de gaz, double vanne, et filtre à faibles émissions. Incluent le couvercle. Certifié par des laboratoires indépendants. Certifié CE et NSF.

O "FERRARI" DAS FRITADEIRAS

Fritadeira de aço inoxidável de **alta potência** e desempenho. Sistema especial de **isolamento triplo** com rutura de ponte térmica: economia de energia e melhoria das condições de trabalho. Termostato digital de máxima precisão (+ - 1°) e termostato de segurança independente. Porta frontal removível e torneira de drenagem de óleo interna. Queimador Lamborghini de um estágio, trem de gás com estabilizador, válvula dupla e filtro de baixa emissão. Inclui tampa. Certificado por laboratórios independentes. CE e NSF certificados.

MODELO MODEL MODÈLE	STG-3010-C3	STG-3010-C6	
	GLP	GAS NATURAL NATURAL GAS GAZ NATUREL	GLP
QUEMADOR BURNER - BRÛLEUR	Lamborghini		
CONSUMO (M/H) CONSUMPTION CONSSOMMATION	2'75	4'2	3'32
QN (KW)	35'67	41'8	42'73
PESO (KG) WEIGHT - PUISSANCE	143	146	
TENSIÓN (V) VOLTAGE -TENSION	220 - 240		
Hz	50		
Kw	0'3		

MODELO MODEL MODÈLE	STG-3010-C3	STG-3010-C6	
	GLP	GAS NATURAL NATURAL GAS GAZ NATUREL	GLP
CAPACIDAD DE ACEITE (L) OIL CAPACITY - CAPACITÉ D'HUILE	Mínimo de 25 y máximo de 37 Minimum of 25 and maximum of 37 - Minimum of 25 et maximum of 37		
DIÁMETRO SUPERIOR (MM) TOP DIAMETER - DIAMÈTRE SUPÉRIEUR	700		
DIÁMETRO INFERIOR (MM) BOTTON DIAMETER - DIAMÈTRE INFÉRIEUR	500		
ALTURA SARTÉN (MM) PAN HEIGHT - HAUTEUR POËLE	175		
DIMENSIONES (MM) DIMENSIONS - DIMENSIONS	850 x 950 x 870		
ALTURA TOTAL (MM) TOTAL HEIGHT - HAUTEUR TOTAL	1750		



Hablemos sobre
¡Seguridad en las freidoras!



TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



FREIDORA A GAS CG-80

GAS FRYER CG-80 / FRITEUSE INDUSTRIEL À GAZ AUTOMATIQUE CG-80 / FRITADEIRA DE GÁS CG-80

Especialmente diseñada para churros, porras, buñuelos y cualquier tipo de fritura rápida y profesional. Fabricada en acero inoxidable. Su sistema de combustión de aire forzado con motor, totalmente automatizado, consigue un buen rendimiento con un **consumo de gas mínimo**. Cuba con base de 3 mm. **Doble aislamiento** termico. Incluye tapadera. Incorpora ruedas para facilitar su desplazamiento. Certificado CE y NSF.

Designed to fry churros, fritters, french fries, donuts and any other professional quick frying. Made of AISI-304 stainless steel. The combustion system, is totally automated to reach a good performance with a **minimal gas consumption**. Tank with 3 mm base. **Double thermal insulation**. Includes a lid. With wheels to facilitate its movement. CE and NSF certified.

Conçu pour frire churros, les frites, les beignes et toute autre friture rapide professionnelle. Fabriqué en acier inoxydable AISI-304. Le système de combustion, totalement automatisé, a été spécialement conçu pour faciliter une bonne performance avec a **minimal consommation de gaz**. Cuve avec base de 3 mm. **Double isolation thermique**. Incluent le couvercle. Avec des roues pour faciliter son mouvement. Certifié CE et NSF.

Especialmente desenhado para churros, farturas, bolinhos fritos e qualquer tipo de fritura rápida e profissional. Fabricado em aço inoxidável AISI-304. Seu sistema de combustão de ar forçado motorizado totalmente automatizado atinge bom desempenho **com consumo mínimo**. Cuba com base de 3 mm. **Isolamento térmico duplo**. Inclui tampa. Incorpora rodas para facilitar seu movimento. Certificados CE e NSF.

	CG-80 FREIDORA A GAS AUTOMATIC GAS FRYER - FRITEUSE INDUSTRIEL À GAZ AUTOMATIQUE
CONSUMO (M/H) CONSUMPTION - CONSSOMMATION	2'53
QN (Kw)	25'3
PESO (KG) WEIGHT - PUISSANCE	90
Hz	50
TENSIÓN (V) VOLTAGE TENSION	220 - 240 V
CAPACIDAD DE ACEITE (L) OIL CAPACITY - CAPACITÉ D'HUILE	Mínimo de 17 y máximo de 30 Minimum of 17 and maximum of 30 - Minimum de 17 et maximum de 30
DIMENSIONES (MM) DIMENSIONS - DIMENSIONS	800 x 900 x 850

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

RELLENADORAS

FILLERS / REMPLISSEUSES / RECHEADORAS

Inyector manual especialmente diseñado para el relleno de churros. Fabricada en acero inoxidable. Muy robusta y de fácil manejo. Dosis de **relleno graduable**. Totalmente **desmontable en pocos segundos** para fácil limpieza. Sistema de retención anti goteo. Disponible en 2 tamaños: 2 y 5 L. Accesorio opcional para rellenos muy densos.

Manual injector specially designed for filling churros. Made of stainless steel. Very robust and easy to use. **Adjustable dose filling**. Can be completely **disassembled in a few seconds** for easy cleaning. Anti-drip system. Available in 2 sizes: 2 and 5 L. With an optional accessory for very dense fillings.

Injecteur manuel spécialement conçu pour le remplissage des churros. Fabriquée en acier inoxydable. Très robuste et d'un maniement facile. Doses de **remplissage réglables**. Complètement **démontable en quelques secondes** pour faciliter le nettoyage. Système de rétention anti-goutte. Deux modèles disponibles selon la capacité: 2 et 5 L. Accessoire optionnel pour remplissage avec des produits très denses.

Injetor manual especialmente desenvolvido para o **enchimento de churros**. Fabricado em aço inoxidável. Muito robusto e de fácil utilização. Doses de recheio reguláveis. Totalmente **desmontável em alguns segundos** para fácil limpeza. Sistema de retenção antigota. Disponível em 2 tamanhos: 2 e 5 L. Acessório opcional para recheios muito densos.



MODELO MODEL MODÈLE	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
2 L	4	440	110	520
5 L	6		160	550

[Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina](#)

[Click here to see how this machine works](#)

[Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner](#)

[Clique aqui para ver como funciona esta máquina](#)

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

CHOCOLATERAS

HOT CHOCOLATE DISPENSERS / MACHINES À CHOCOLAT / CHOCOLATEIRAS

EL ACOMPAÑAMIENTO IDEAL: CHURROS CON UN DELICIOSO CHOCOLATE

Termos para hacer, conservar y servir chocolate. Con agitador que remueve continuamente el chocolate, manteniendo su textura. **Calentamiento al baño maría**, conservando la pureza del chocolate sin recocerlo. Control de temperatura de servicio por termostato regulable. Grifo de doble posición. **Aislamiento térmico** con mínimo consumo de energía. **Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontables** para facilitar la limpieza diaria. Mantiene constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo. Construido en acero inoxidable. Conducto de salida inclinado y de gran caudal para facilitar la salida del chocolate espeso. Los modelos de Línea Clásica (LC) tienen un visor de nivel del baño maría. Los modelos de 29 y 40 litros incluyen grifo desagüe agua baño maría.

THE IDEAL MATE TO YOUR CHURROS - SERVE YOUR CHURROS WITH A PERFECT CHOCOLATE

Chocolate dispenser to make, keep and serve the hot chocolate. Has stirrer which constantly stirs the chocolate, thereby maintaining its texture. **Bain-marie heating system**, maintaining the purity of the chocolate without reheating it. Temperature regulation by way of a thermostat. Dual-position tap. **Thermally insulated** with minimum energy consumption. **Interior tank, tap and removable stirring paddles** to facilitate cleaning. Maintains the operating temperature constant from the interior tank to the tap spout outlet. Stainless steel manufactured. High-flow, inclined outlet conduit to facilitate the exit of thick chocolate. Classic models (LC) have a water level view. 29 and 40 L models include tap to drain water from the bain-marie.

L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL: ACCOMPAGNEZ LES CHURROS D'UN DÉLICIEUX CHOCOLAT

Thermos pour faire, conserver et servir du chocolat. Avec agitateur qui remue constamment le chocolat et maintient ainsi sa texture. **Chauffage au bain marie**, en conservant la pureté du chocolat sans le recuire. Réglage de la température par thermostat. Robinet à 2 positions. **Isolation thermique** avec un minimum de consommation d'énergie. **Réservoir intérieur, robinet et pales agitateurs démontables** pour faciliter le nettoyage. Température constante de service du réservoir intérieur à la sortie du robinet. Fabrication inox. Conduit de sortie incliné à grand débit pour faciliter la sortie du chocolat épais. Les modèles classiques (LC) ont témoin du niveau d'eau. Les modèles de 29 et 40 litres incluent un robinet pour vidanger le bain-marie.

O ACOMPANHAMENTO IDEAL: CHURROS COM UM DELICIOSO CHOCOLATE

Chocolateira para fazer, conservar e servir chocolate. Com mexedor que retira continuamente o chocolate, mantendo a sua textura. **Aquecer em banho-maria** preservando a pureza do chocolate sem cozer demais. Controle de temperatura de serviço por termostato ajustável. Torneira de posição dupla. **Isolamento térmico** como consumo mínimo de energia. **Tanque interno removível, torneira e pás agitadoras** para facilitar a limpeza diária. Mantém uma temperatura de serviço constante desde o tanque interno até a saída da torneira. Construído em aço inoxidável. Duto de saída inclinado e alto fluxo para facilitar a saída do chocolate espesso. Os modelos da Linha Clássica (LC) possuem visor de nível de banho-maria. Os modelos de 29 e 40 litros incluem torneira de drenagem em banho-maria.

MODELO MODEL MODÈLE	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	ÁREA DE SERVICIO SERVICE AREA ZONE DE SERVICE (MM)	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (MM)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
TXM / 5-LB	1000	220 - 240	85	5	260	11	530
TXM / 7-LC			90	7	310	12	560
TXM / 9-LB	1500		85	9	260	13'5	660
TXM / 14-LC	2000		90	14	340	15	
TXM / 29-LC	3000		105	29	460	24	640
TXM / 40-LC			100	40		29	750

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



CHOCOLATERAS DE POLICARBONATO

POLYCARBONATE HOT CHOCOLATE DISPENSERS / MACHINES Á CHOCOLAT DE POLYCARBONATE / CHOCOLATEIRAS POLICARBONATO

PARA PREPARAR Y MANTENER EL CHOCOLATE

Con depósito de polycarbonato transparente, para preparar el chocolate en óptimas condiciones: ideal para presentar y mantener el chocolate caliente. Disponible en dos tamaños. Termostato regulable. Desmontable para fácil limpieza. Grifo con sistema anti obstrucción.

TO PREPARE AND MAINTAIN THE CHOCOLATE

Hot chocolate machines have been designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and chocolate in a special way that ensures its smoothness and thickness. The machines prepare the hot chocolate simply and effortlessly using the professional "bain-marie" method, making for an excellent result and saving time into the bargain. Available in 2 sizes. Adjustable thermostat. Removable for easy cleaning.

POUR PREPARER ET MAINTENIR LE CHOCOLAT.

Avec dépôt de polycarbonate. Idéal pour présenter et maintenir le chocolat chaude. Disponible en deux tailles. Thermostat réglable. Démontable pour faciliter le nettoyage. Robinet avec système antiobstruction.

PARA PREPARAR E MANTER O CHOCOLATE.

Com tanque de polycarbonato transparente, para preparar o chocolate em ótimas condições: ideal para apresentar e guardar o chocolate quente. Disponível em dois tamanhos. Termostato ajustável. Destacável para fácil limpeza. Torneira com sistema anti-entupimento.



MODELO MODEL MODÈLE	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS (CM)
CH-5	1000	5	7	ø 26 x 47
CH-10		10	8	ø 26 x 55

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

TERMOS DE LECHE

MILK HEATERS / THERMOS DE LAIT / TERMOS DE LEITE

Para calentar y mantener la leche caliente. La leche se calienta al baño maría conservando la pureza de la crema sin recocerla. Además incluye: regulación de la temperatura por termostato y retención del calor y mínimo consumo de energía. Aislamiento térmico de doble pared en el depósito exterior. Depósito interior y grifo desmontables con objeto de facilitar la limpieza diaria. Disponible en línea básica y clásica. Fabricada en acero inoxidable.

Ideal for heating and preserving milk, coffee, soup, tea, water. The liquid is heated by the Bain Marie system, preserving its properties. Temperature regulated by thermostat. Tank and tap can be dismantled for easy daily cleaning. No-Drip dispensing tap and Dual-position. Thermally insulated with minimum energy consumption. Available in basic and classic models. Stainless steel manufactured.

Chauffe le lait au bain marie en préservant la pureté de la crème sans la recuire. Régulation de la température par thermostat. Rétention de la chaleur et minimum de consommation d'énergie. Isolement thermique de double paroi dans le dépôt extérieur. Dépôt intérieur et robinet démontables pour faciliter le nettoyage. Disponible dans le modèle de basique et classique. Fabriqué en acier inoxydable.

Para aquecer e manter o leite quente. O leite é aquecido em banho-maria, preservando a pureza das natas sem cozer demais. Inclui também: regulação da temperatura por termostato. E retenção de calor e consumo mínimo de energia. Isolamento térmico de parede dupla no tanque externo. Tanque interior removível e torneira para facilitar a limpeza diária. Disponível na linha básica e clássica. Fabricado em aço inoxidável.

MODELO MODEL MODÈLE	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	ÁREA DE SEVICIO SERVICE AREA ZONE DE SERVICE (MM)	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)	PESO WEIGHT POIDS (KG)
TL6-LB	1000	220 / 240	100	6	260	500	8'5
TL10-LB	1500			10	260	630	11
TL20-LB	3000			20	360	630	15
TL7-LC	1000			7	310	520	9
TL14-LC	2000			14	340	625	13
TL29-LC	3000			29	460	625	18
TL14C-LC	2000	220 / 240	100	14	DIMENSIONES 330 X 330	650	14

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



EXPRIMIDORAS DE ZUMO

JUICERS / MACHINES À JUS / ESPREMEDORES DE SUMO

Exprimidoras para cualquier tipo de producción. Distintos modelos y colores para adecuarse a sus necesidades. Máximas prestaciones en mínimo espacio. Para hoteles, restaurantes, bufet... Opcionalmente puede incluir mueble con ruedas en distintos tipos y tamaños/modelos (modelos Podium). Algunos modelos además se ofrecen con pantalla digital o sistema self-service.

The ideal juicers for any type of café or bar where what matters is that it is simple to operate. You choose how to operate the juicer machine, in Self-Service mode by pressing the spout, or in Autostart mode when you insert the fruit into the feeder. With its intuitive digital display you can set the mode of use to adapt it to your style of work and offer the best juice. The Minex version has 12 colors to choose among.

Machines à jus pour n'importe quel type de production. Différents modèles et couleurs. Maximales prestations dans le minimum espace. Pour des hôtels, restaurants, bufet... Facultativement peut inclure un meuble avec roues en différents types et tailles selon modèle. Quelques modèles ont un écran digital, ou système selfservice.

Espremedores para qualquer tipo de produção. Modelos e cores diferentes para atender às suas necessidades. Desempenho máximo no espaço mínimo. Para hotéis, restaurantes, buffets... Opcionalmente pode incluir móveis com rodas em diferentes tipos e tamanhos/modelos (modelos podium). Alguns modelos também são oferecidos com ecrã digital ou sistema de self-service.



Soul



Minex



Essential Pro



Versatil Pro



Speed

MODELO MODEL MODÈLE	CAPACIDAD (UNIDADES) CAPACITY (UNITS) CAPACITÉ (UNITÉS) (L)	FRUTAS / MINUTO FRUITS / MINUTO FRUITS / MINUTE	DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS (CM)
Soul	3/4	12	26 x 43 x 43,5
Minex	6/7	13	72 x 36,5 x 36
Essential Pro	5	18	74 x 47 x 50
Versatil Pro	10	22	85 x 47x 50
Speed	15	32	99 x 64 x 62

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

A



* Número de cubetas que pueden colocarse simultáneamente.
Consultar otros tamaños de cubetas y tapas.

* Number of buckets that can be placed simultaneously.
Check other sizes of buckets and lids.

* Nombre de petits tonneaux que se peuvent placer simultanément.
Consultar des autres tailles de petits tonneaux et de couvercles.

* Número de baldes que podem ser colocados simultaneamente.
Verifique outros tamanhos de baldes e tampas.

BAÑO MARÍA PARA COBERTURA

BAIN MARIE FOR CHOCOLATE COVERS / BAIN ÉLECTRIQUE POUR CHOCOLAT / BANHO-MARIA PARA COBERTURA

(A) Con termostato para regulación de temperatura y llave de vaciado de agua. Dispone de cubetas intercambiables en acero inoxidable de distintos tamaños y profundidades, con la posibilidad de colocar una, dos o tres para distintos tipos de chocolate. Todas las cubetas pueden llevar tapa. El baño maría, las cubetas y las tapas se venden por separado.

(A) With thermostat for temperature control and water drain valve. It has interchangeable stainless steel trays of different sizes and depths, with the possibility of placing one, two or three for different types of chocolate. With tap. The bain-marie, trays and taps are sold separately.

(A) Dispose de thermostat pour régler la température, et clé de vidange d'eau. Dispose de petits tonneaux interchangeables en acier inox de différentes tailles et profondeurs, avec la possibilité de placer 1, 2 ou 3 pour différents types de chocolat. Tous les petits tonneaux peuvent inclure du couvercle. Le bain marie, les petits tonneaux ainsi que les couvercles se vendent par séparé.

(A) Com termostato para regulação da temperatura e torneira de drenagem da água. Possui bandejas de inox intercambiáveis de diferentes tamanhos e profundidades, podendo ser colocadas uma, duas ou três para diferentes tipos de chocolate. Todas as cuvetes podem ter uma tampa. Banho-maria, cuvetes e tampas são vendidos separadamente.

POTENCIA POWER - PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE - VOLTAGE (V)	LARGO LENGTH - LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH - LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT - HAUTEUR (MM)
1200	223	530	350	250

CAPACIDAD CAPACITY - CAPACITÉ (L)	CUBETAS* TRAYS* - PETITS TONNEAUX*	DIMENSIONES DIMENSIONS - DIMENSIONS (MM)
20,6	1	530 x 325 x 150
9,9	2	265 x 325 x 150
5,9	3	176 x 325 x 150

B



TEMPERADOR DE CHOCOLATE

CHOCOLATE BAIN MARIE / BAIN MARIE DE CHOCOLATE / BANHO-MARIA DE CHOCOLATE

(B) Con bol de acero inoxidable. Capacidad 1 L

(B) Stainless steel bowl. Capacity 1 L

(B) Bol en acier inoxydable. Capacité 1 L

(B) Tigela de aço inoxidável. Capacidade 1 L

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

ACCESORIOS DE AMASADO - BARREÑOS Y PALAS

KNEADING ACCESSORIES - DOUGH BOWL / ACCÉSOIRES POUR PÊTRIR - BASSINS / ACESSÓRIOS DE AMASSAR TIGELAS E PÁS

Palas de amasado: fabricadas en polietileno sanitario PE-HD, conforme a las normas CE y BGA en materia alimentaria. No absorben humedad, olores ni sabores. No producen gérmenes, son resistentes y no se astillan. Limpieza con agua o en lavavajillas.

Barreños de amasado con trípode: barreños de acero inoxidable sin asas, especiales para encastrar en trípodes o encimeras. Disponible en varios tamaños. Con trípode en acero inoxidable opcional.

Kneading shovels: in stainless steel and sanitary polyethylene PE-HD, in conformity with the procedure CE and BGA in food matter. Do not absorb dampness, smells or flavours. They are resistant, do not produce germs and can be cleaned in the dishwasher.

Dough bowls in stainless steel: dough bowls in stainless steel with tripod. Specially designed for making churros dough. Available in various diameters. Optional tripod in stainless steel.

Pelles pour pétrir: fabriquées en polyéthylène PE-HD sanitaire, selon les normes CE et BGA en matière alimentaire. Elles n'absorbent pas d'humidité, ni odeur, ni goût. Elles ne produisent pas de germes, elles sont résistantes, et ne s'écaillent pas. Nettoyage avec d'eau ou lave-vaisselle.

Bassins pour pétrir avec trépied: bassins pour pétrir sans anses, spéciaux pour encastrer dans un trépied, ou un plan de travail. Trépieds et bassins en acier inox. Disponible en différentes tailles.

Pás de amassar: confeccionadas em polietileno PE-HD sanitário, de acordo com as normas CE e BGA de alimentos. Eles não absorvem umidade, odores ou sabores. Não produzem germes, são resistentes e não se fragmentam. Limpe com água ou na máquina de lavar louça.

Tigela de mistura com tripé: cubas de inox sem pegas, especiais para encaixe em tripés ou bancadas. Com tripé opcional em aço inoxidável. Disponível em vários tamanhos.

MODELO MODEL / MODÈLE	MEDIDAS SIZES / TAILLES (CM)	PALAS DE AMASADO KNEADING SHOVELS / PELLES POUR PÊTRIR	MEDIDAS SIZES / TAILLES (CM)
Barreño Bowls Bassins	45, 60, 65	Polietileno e inoxidable Polyethylene and stainless shovels Polyéthylène et acier inox	50, 70, 100
Trípode / Tripods / Trépieds	45-50, 55-60, 65-70, 70-75.	Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène	45, 60, 70, 80, 100

Las medidas son aproximadas, pueden sufrir ligeras variaciones. Measurements are approximate and there may be a slight variation. Les mesures sont approximatives et peuvent varier légèrement.

SOPORTE DE ENVASE DE SOBREMESA

TABLETOP DOUGH CONTAINER HOLDER / PORTE-RESERVOIR DE TABLE / SUPORTE DE RECIPIENTE DE MESA

Para colocar su envase de masa en cualquier superficie. (No incluye envase).

To place your dough container on any surface. (Does not include dough container).

Pour placer votre contenant de pâte sur n'importe quelle surface. (N'inclut pas contenant de pâte).

Para colocar o recipiente de massa em qualquer superfície. (Não inclui recipiente de massa).

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

ACCESORIOS DE AMASADO - CALDEROS INOX

KNEADING ACCESSORIES - STAINLESS STEEL BOWLS / ACCÉSOIRES DE PÉTRISSAGE - BASSINS EN ACIER INOXYDABLE
ACESSÓRIOS DE AMASSAR - TIGELAS DE AÇO INOXIDÁVEL

A



(A) CALDERO DE FONDO BOMBEADO

CONICAL BOWL WITH PUMPED BOTTOM / BASSINS FOND POMPÉ

DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (CM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (CM)	LITROS LITRES LITRES
40	16'5	13
50	19	25

(C) CALDERO CÓNICO CON ASAS

CONICAL MIXING BOWL WITH HANDLES / BASSINS CONIQUE AVEC ANSES

DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (CM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (CM)	LITROS LITRES LITRES
40	18	15
45	20	22
50	22	30

B



(B) CALDERO GRANDE DE FONDO PLANO

BIG CONICAL MIXING BOWL WITH FLAT BOTTOM / BASSINS GRAND FOND PLAT

DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (CM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (CM)	LITROS LITRES LITRES
60	23'5	45

C



(D) BARREÑOS MULTIUSOS SIN ASAS

CONICAL MIXING BOWL WITHOUT HANDLES / BASSINS MULTIUSES SANS ANSES

DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (CM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (CM)	LITROS LITRES LITRES
36	16	11'5
40	18	15

D



(E) CUBO EN ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL BUCKET / SEAU EN ACIER INOX (E)

CAPACIDAD CAPACITY / CAPACITÉ (L)
14

E



TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

ACCESORIOS DE AMASADO

MIXING ACCESSORIES / ACCÉSOIRES POUR PÉTRIR / ACESSÓRIOS DE AMASSAR



(A) BÁSCULA DIGITAL / DIGITAL SCALE / BALANCE NUM

KILOS KILOS KILES	ESCALA EN GRAMOS SCALE IN GRAMS ÉCHELLE EN GRAMMES	TIPO TYPE TYPE
10	+/-1 g. mínimo 2 g.	Digital
15	+/-1 g. mínimo 2 g.	Digital

(B) CEDAZOS / SIEVES / TAMIS

DIÁMETRO / DIAMETER / DIAMÈTRE (CM) 20, 30, 40.

(C) LIBRADOR DE HARINA / SCALES / PELLE À FARINE

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ (ML) 470, 860.

(D) JARRAS DE MEDIDAS / MEASURING JUGS / CARAFES À MESURER

CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION / DESCRIPTION
2	Jarra en acero inoxidable Stainless steel jug - Carafe en acier inox
3	Jarra en polipropileno Polypropylene jug Carafe en polypropilene
5	Jarra en acero inoxidable Stainless steel jug - Carafe en acier inox

(E) RASQUETAS Y ESPÁTULAS

SCRAPERS AND SPATULAS / SCAPPERS ET SPATULES

Materiales: plástico, silicona, acero inoxidable.

Materials: plastic, silicone, stainless steel.

Matériaux: plastique, silicone, acier inoxydable.

Materiais: plástico, silicone, aço inoxidável.

(F) PALO SACAR AIRE DE LA MASA

STICK TO GET AIR OUT OF THE DOUGH

PELLE SORTIR L'AIR DE LA PÂTE.

Materiales: acero inoxidable y polietileno.

Materials: stainless steel and polyethylene.

Matériaux: acier inoxydable et polyéthylène.

Materiais: aço inoxidável e polietileno.

Medidas / Sizes / Tailles (CM) : 50

(G) CALENTADOR DE AGUA DE SOBREMESA 30 L.

2600W - 230V

IDEAL MASAS PORRAS / RECOMMENDED SOFT DOUGH /
MASSES IDÉALES PORRAS

TABLE WATER HEATER 30 L. / CHAUFFE-EAU DE TABLE 30 L.

AQUECEDOR DE ÁGUA DE MESA 30 L.

Medidas / Sizes / Tailles (MM): 519 x 433 x 433

Material: Acero inoxidable. Tipo de energía 13A

Rango de temperatura de 30 ° C a 100 ° C. Peso 5.4k

Material: Stainless steel. Power type 13A

Temperature range from 30 ° C to 100 ° C. Weight 5.4kg.

Matériel: acier inoxydable. Type d'alimentation 13A

Plage de température de 30 ° C à 100 ° C. Poids 5,4 kg.

Material: aço inoxidável. Tipo de energia 13A

Faixa de temperatura de 30 ° C a 100 ° C. Peso 5,4 kg.

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

ACCESORIOS FRITURA

FRYING ACCESSORIES / ACCÉSOIRES DE FRITURE / ACESSÓRIOS PARA FRITAR

A



B



(A) Espumadera de araña de acero inoxidable.

Stainless steel skimming spoon / Écumoire acier inoxydable.

Diámetro / Diameter / Diamètre (CM): 28.

(B) Cestillos de malla de acero inoxidable.

Baskets / Tamis.

Diámetro / Diameter / Diamètre (CM): 30.

(C) Palos para rodar rosas de porras.

Sticks to make spirals / Bâtons pour rouler des porras.

Medidas / Sizes / Tailles (CM): 80, 90, 100.

(D) Filtro de teflón para aceite.

Teflon filter for filtering oil / Filtre en téflon pour huile

Ahorro hasta un 50% en consumo de aceites. La solución más económica para realizar una filtración eficaz. Elimina las partículas más finas. Hasta 1000 filtraciones.

Save up to 50% in oil consumption. Up to 1000 uses. Remove even the smallest particles. Inexpensive and easy to use.

Économisez jusqu'à 50% sur l'huile. Jusqu'à 1000 filtrages. Élimine les particules les plus fines. Économique et facile d'utiliser.

C



D



E *



* La presentación de estos productos puede variar.

* The presentation of these items may vary.

* La présentation de ces produits peut varier.

* A apresentação desses produtos pode variar.

F



G



H



I



(E) Medidores de la calidad de aceite.

Oil quality testers / Mesureurs de la qualité d'huile.

En segundos, el aparato determina la temperatura del aceite en °C y su calidad en % de los compuestos polares que, según la normativa vigente, no deben superar el 25%.

The device determines in seconds the oil temperature and quality. Level of polar compounds shall not exceed 25% under current regulations.

En secondes, l'appareil mesure la température de l'huile en °C, et sa qualité en % des composés polaires que, selon la normative en vigueur, ne doivent pas dépasser le 25%.

(F) Embudos de acero inoxidable.

Stainless steel funnels / Entonnoirs en acier inoxydable.

Medidas / Sizes / Tailles (CM): 30.

(G) Gancho para churro de lazos.

Hook for loop churro / Crochet pour loop churro.

(H) Colador inoxidable.

Stainless strainer / Crépine en acier inoxydable.

Medidas / Sizes / Tailles (CM): 23

(I) Termómetro digital.

Digital thermometer with probe / Thermomètre laser (étui inclus).

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

A

1



2



B



C



ESCURRIDORES

DRAINERS / ÉGOUTTOIRS / DRENOS

(A) Escurridores redondos para churros y porras.

Round drainers for churros and batons. / Egouttoirs ronds pour churros et bâtons.

	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / DESCRIPTION	DIÁMETRO / DIAMETER / DIAMÈTRE (CM)
1	Cónico para churros y porras / Conical drainboards churros and porras . Conique porras et churros	65
2	Escurridor cónico de acero inoxidable Completamente hecho en acero inoxidable, con asa y recipiente inferior para aceite Churros colander stainless steel Completely made of stainless steel with handle and removable bottom tray Churros egouttoir en inox Complet en acier inoxydable, avec poignée y bac collector amovible Escorredor cônico de aço inoxidável Totalmente feito de aço inoxidável, com asa e recipiente inferior para óleo	41

(B) Escurridores de sobremesa doble bandeja.

Double-tray desktop drainers. / Égouttoirs de bureau à double plateau.

Medidas | Sizes | Tailles (CM): 60 x 39, 50 x 39, 40 x 29

(C) Escurridores industriales con carrito (opcional).

Industrial drainers with cart (optional). / Egouttoirs industriels avec chariot (en option).

Escurridor inoxidable con doble bandeja. Los modelos válidos para carrito incorporan desagüe para fácil limpieza. Se pueden adosar fácilmente a nuestras freidoras mediante una pieza de unión desmontable, que evita la caída del aceite entre la freidora y el escurridor. Carrito desmontable con ruedas y con bandeja inferior.

Stainless drainer with double tray. Valid cart models incorporate a drain for easy cleaning. They can be easily attached to our fryers by means of a detachable joint, which prevents the oil from falling between the fryer and the drainer. Detachable cart with wheels and with lower cart .

Avec double plateau. Les modèles grands incorporent du déversoir, avec bouchon et plateau en-dessous, avec chute pour faciliter le nettoyage. Ils se peuvent accrocher facilement à nos friteuses grâce à une pièce d'union démontable qui évite la chute d'huile entre la friteuse et l'égouttoir.

Medidas | Sizes | Tailles (CM): 70 x 70, 45 x 95, 85 x 60, 95 x 70, 95 x 95, 120 x 70, 150 x 70.

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.

ACCESORIOS DE MENAJE

KITCHEN ACCESORIES / ACCÉSOIRES MENAGE / ACESSÓRIOS MENAGE

A



B



(A) Pinzas de repostería

Stainless steel pastry tongs / Brucelles en acier inox.

Disponibles con y sin anillas/ Available with and without rings.

Disponible avec anneaux et sans anneaux.

C



D



(B) Servilleteros

Bar napkin holder / Porte-serviettes de bar.

Medidas / Sizes / Tailles (cm) : 9,5 x 13,5.

E



(C) Barra colgadora

Stainless steel wall hanger / Acier inox. cintre au mur

Medidas / Sizes / Tailles (cm) : 40, 60, 100.

(D) Azucareros

Sugar bowl / Sucrier.

Disponibles con agujeros grandes y con agujeros pequeños.

Available with small and large holes.

Disponible avec petits et grands trous.

(E) Cubo harinero con ruedas y tapa, 50L.

Flour bucket with wheels and lid, 50L. / Poubelle de farine avec roues et couvercle, 50L.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable. Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.

Made entirely of stainless steel. Floor inlaid with sanitary radius to facilitate cleaning.

Construction en acier inoxydable. Fond dudgeonné avec arrondi pour faciliter le nettoyage.

Medidas / Sizes / Tailles (cm) : 38 x 60,5

F



(F) Lámpara calentamiento infrarrojos.

Infrared heating lamp. / Lampe de chauffage infrarouge

Potencia - Power - Puissance 275 W - 550 W.

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



DECORACIÓN

DECORATION / DÉCORATION / DECORAÇÃO



Artículos publicitarios para su negocio. Cucuruchos de churros fabricados en resina especial para el exterior. Pizarras de pared para publicitar sus productos. Apliques para colgar en pared. Disponibles en varias medidas y colores.

Advertising articles for your business. Churros cones made of special resin for the exterior. Blackboards to advertise your products. Wall hanging sconces. Available in various sizes and colors.

Articles promotionnels pour votre entreprise. Cornets de churros fabriqués en résine spéciale à l'extérieur. Tableaux noirs pour la publicité de leurs produits. Appliqué pour mur accroché avec l'appui. Disponible en différentes tailles et couleurs.

Artigos publicitários para o seu negócio. Cones de churros feitos de resina especial para uso ao ar livre. Ardósias de paredes para anunciar os seus produtos. Apliques pendurados na parede com suporte. Disponível em vários tamanhos e cores.

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



Con la garantía de:



Sugerencia de presentación. El contenido del kit puede sufrir modificaciones según disponibilidad.

Kit contents may suffer variations depending on the stock availability.

Le contenu du kit peut souffrir des variations en fonction du stock.

O conteúdo do kit pode sofrer variações dependendo do estoque.

¡INCLUYE CURSO GRATUITO PARA 2 PERSONAS Y REGALO DE CONSUMIBLES!

Includes a two people intensive training course at our facilities
and raw materials to make churro products!

Et en plus: inclus un cours gratuit pour 2 personnes
et un cadeau de consommables!

Inclui curso gratuito para 2 pessoas e presente de consumíveis.

KIT BÁSICO DE INICIACIÓN

STARTER BASIC KIT / KIT DE DÉMARRAGE DE BASE / KIT BÁSICO INICIAL

Adquiere un equipo de churros profesional al mejor precio incluyendo todo lo que necesitas para empezar un nuevo negocio desde cero: **maquinaria, accesorios, materias primas y formación**. Este kit de iniciación para churrería contiene: freidora eléctrica, cuba cónica de 22 L, 10Kw y 73 x 73 cm (opción a gas), máquina de churros manual de 2 L (con 3 boquillas a elegir), cortador para máquina manual, barreño inoxidable de 50 cm con asas y trípode inoxidable para barreños, pala de amasado inoxidable y polietileno de 70 cm, soporte de máquinas para freidora, espumadera de 28 cm y escurridor cónico de 38 cm con soporte, azucarero, pinzas, rasquetas y librador de harina. Consúltanos sin compromiso para más información sobre el kit.

Get a professional churro shop equipment at the best price, including all you need to start a new business from the ground: **machinery, accessories, raw materials and training**. It contains: 2 Litres manual churros machine, with cutting system and with 3 nozzles, electric fryer, 22 l, 10 Kw, 73 x 73 cm, 60 cm diameter (optional gas), 50 cm stainless steel mixing bowl and tripod, 70 cm kneading shovel, polyethylene stainless steel, 28 cm wire skimmer and 38 cm conical strainer with support, sugar bowl, tongs, scrapers and flour blade. Please ask us for more details.

Obtenez un équipement d'atelier de churro professionnel au meilleur prix, y compris tout ce que vous avez besoin pour démarrer une nouvelle entreprise à partir du sol: **machines, accessoires, matières premières et de la formation**. Ce kit d'initiation pour churrería contient : friteuse électrique, cuve conique de 22 L, 10Kw et 73 x 73 cm (option à gaz), machine manuelle à churros de 2 L (avec 3 embouts à choisir), système de coupe pour machine manuelle, bassin inox de 50 cm avec anses et un trépied inox pour bassins, pelle de pétrissage inox et polyéthylène 70 cm, support de machines pour friteuse, écumoire de 28 cm et égouttoir conique de 38 cm avec support, sucrier, pinces, garttoirs et pelle à farine. Consultez-nous sans engagement pour plus d'information sur le kit.

Adquira uma equipa profissional de churros ao melhor preço, incluindo tudo o que necessita para começar um novo negócio do zero: **maquinaria, acessórios, matéria prima e formação**. Este kit de arranque para churrería contém: fritadeira elétrica, 22 L, 10Kw e 73 x 73 cm cónico (opção gás), máquina de churros manual de 2 L (com 3 bicos à escolha), cortador de máquina manual, tigela inoxidável de 50 cm com tripé, pá de amassar inoxidável e polietileno de 70 cm, suporte para máquina de churros, espumadeira de 28 cm e drenagem cónica de 38 cm com suporte, açúcareiro, pinças, raspadores e pá para farinha. Contacte-nos sem obrigação para mais informações sobre o kit.

¡AMPLÍA TU KIT! / UPGRADE YOUR KIT! / AMÉLIORER VOTRE KIT! ATUALIZE SEU KIT!

+ Calentador de agua de sobremesa 30 L. Table water heater 30 L. Chauffe-eau de table 30 L. Aquecedor de água de mesa de 30 L.	+ Chocolatera Hot chocolate dispenser Machine à Chocolat Chocolateira.	+ Rellenadora Filler Remplisseuse Recheador
- 20%	- 10% + Chocolate Gourmet 8 Kg. GRATIS / FREE	Crema de relleno/Filling cream 10 Kg. GRATIS / FREE

TABLA DE PRECIOS / VOLVER AL MENÚ.

PRICES LIST / BACK TO MENU. LISTE DE PRIX / RETOURNER AU MENU. TABELA DE PREÇOS / VOLTAR AO MENU.



¡ES HORA DE MONTAR TU PROPIA CHURRERÍA!

IT'S TIME TO SET UP YOUR OWN CHURRO SHOP! / IL EST LE TEMPS DE MONTRE VOTRE PROPRE CHURRERIA!
ESTÁ NA HORA DE MONTAR O SEU PRÓPRIO CHURRERÍA!



¿Te apetece montar un negocio de éxito? Nos dedicamos a la churrería desde 1958. Si quieres abrir una churrería, o montar una churrería de cero, hemos elaborado una guía gratuita con todo lo que debes saber, que puedes descargar aquí. ¿Tienes dudas? No te preocupes. Te resolveremos cualquier problema que tengas contactándonos via email.

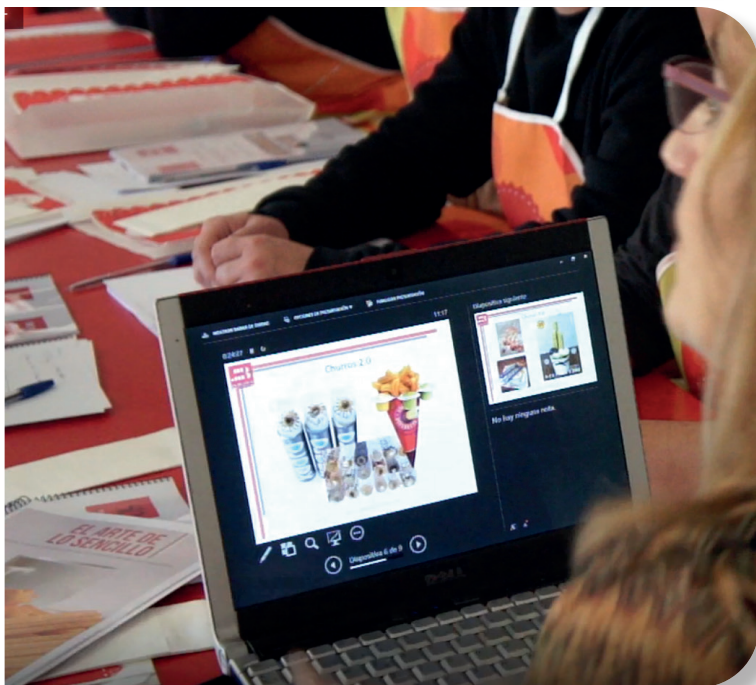
Do you feel like running a successful business? We're a company established in 1958 and dedicated to build quality machines aimed at the pastry and the 'churro' making industries. If you want to start a churro shop, we have created a free guide with everything you should know about it, download it here. Any questions? Don't worry, we will answer you by email.

Vous avez envie de monter une affaire de succès? Nous sommes liés à la churrería depuis 1958. Si vous voulez ouvrir une churrería, ou monter une churrería de zéro, nous avons élaboré une guide gratuite avec tout celui que vous devez savoir, que vous pouvez télécharger ici. Vous avez quelque hésitation ? Vous ne préoccupez pas. Nous vous résoudrons n'importe quel problème que vous avez en nous contactant voie e-mail.

Você quer começar um negócio de sucesso? Nos dedicamos a churrería desde 1958. Se você deseja abrir uma churrería, ou montar uma churrería do zero, preparamos um guia gratuito com tudo o que você precisa saber, que pode baixar aqui. Têm dúvidas? Não te preocupes. Resolveremos qualquer problema que você tenha entrando em contato conosco por e-mail.

+ INFO

info@maquinaschurros.com



CURSOS DE FORMACIÓN DE CHURRERÍA

CHURRO TRAINING COURSES / COURS DE FORMATION DE CHURRERÍA / CURSOS DE FORMAÇÃO CHURRERÍA.

Te damos la oportunidad de conocer el proceso de elaboración de todos los productos de churrería.

Ofrecemos una formación completa y certificada con diploma, con nuestra garantía y el aval de la Escuela Internacional de Cocina. La formación teórica comprende recetas y procedimiento de elaboración, elección de materias primas, información sobre sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), saludabilidad de los productos, historia y evolución: los churros por el mundo y en la formación práctica te hablaremos de procesos de amasado, extrusión, fritura, presentación, etc. relativo a todos los productos (churros, churros rellenos, porras, buñuelos, rosquillas...) que vaya a elaborar el cliente ya sea con máquina manual o automática... ¿Te interesa el curso? Mira nuestro vídeo e insíbete aquí.

We're offering the chance to get in touch with the elaboration process of churro shop products. We provide a complete training course and a diploma will be given to you at the end of the course!

Theoretical training part is about recipes and elaboration process, raw materials choices, information about the HACCP system (Hazard analysis critical control points), healthiness products and evolution and churros history. The practical part consists on the kneading process, extrusion of the dough, the frying part and presentation in relation to all churro products, no matter whether they are made with a handmade or a automatic machine. Are you interested? Watch our video and sign in here.

Commencez votre affaire avec la meilleure préparation.

Nous vous donnons l'opportunité de connaître le processus d'élaboration de tous les produits de churrería. Nous offrons une formation complète et certifiée avec diplôme, avec notre garantie et l'aval de l'École Internationale de Cuisine. Formation théorique: les recettes et la procédure d'élaboration, la choix de matières premières, l'Information sur un système APPCC (l'Analyse de Dangers et des Points Critiques de Contrôle), la santé des produits, histoire et l'évolution : les churros dans le monde. Formation pratique : les processus de pétrissage, extrusion, cuisson, présentation, etc.. relatif à tous les produits (churros, churros fourrés, porras, beignets, rosquillas ...) que le client va élaborer soit avec machine manuelle soit automatique. Ça vous intéresse ? S'inscrire ici.

Damos-lhe a oportunidade de conhecer o processo de fabricação de todos os produtos churrería.

Oferecemos uma formação completa e certificada com diploma, com a nossa garantia e o aval da International School of Cooking. A formação teórica inclui receitas e procedimentos de processamento, escolha de matérias-primas, informação sobre o sistema HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), saúdeabilidade dos produtos, história e evolução: churros ao redor do mundo e em formação prática falaremos sobre amassar, extrusão, fritura, apresentação, etc. relativamente a todos os produtos (churros, churros recheados, farturas...) que o cliente irá preparar com máquina manual ou automática... Está interessado no curso? Veja o nosso vídeo e inscreva-se aqui.

¡RESERVA YA TU PLAZA! INFÓRMATE MÁS PULSANDO AQUÍ.

GET MORE INFO BY CLICKING HERE!.

RÉSERVEZ DÉJÀ VOTRE PLACE! CLIQUEZ ICI.

MAIS INFORMAÇÕES AQUI.

+ INFO

¿DÓNDE ESTAMOS? WHERE CAN YOU FIND US? / OÙ SOMMES-NOUS? / ONDE ESTAMOS?

¿CÓMO LLEGAR A NUESTRAS INSTALACIONES?

HOW TO GET TO OUR FACILITIES? / COMMENT ARRIVER À NOS INSTALLATIONS ? / COMO CHEGAR ÀS NOSSAS INSTALAÇÕES?

INDUSTRIAS JOSÉ LUIS BLANCO S.L.

<https://goo.gl/maps/Wq8ifV9Xvj8MrFAY7>



¡EXPORTAMOS A MÁS DE 100 PAÍSES!

WE EXPORT TO +100 DIFFERENT COUNTRIES!

NOUS EXPORTONS VERS PLUS DE 100 PAYS !

EXPORTAMOS PARA MAIS DE 100 PAÍSES!

¿QUIERES IMPULSAR TU CHURRERÍA?

DO YOU WANT TO BOOST YOUR CHURRO SHOP? / VOUS VOULEZ RELANCER VOTRE CHURRERÍA ? / VOCÊ QUER IMPULSIONAR SUA CHURRERIA?

PRUEBA NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS ELEGIDOS ESPECIALMENTE PARA TI!

TRY OUR SELETED PRODUCTS ESPECIALLY CHOSEN FOR YOU! / ESSAYEZ NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS SÉLECTIONNÉS SPÉCIALEMENT POUR VOUS !

EXPERIMENTE A NOSSA SELEÇÃO DE PRODUTOS ESCOLHIDOS ESPECIALMENTE PARA VOCÊ!



michurreria.com