

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN ECO

Máquina manual para pequeña producción o útil como equipo de iniciación.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Quemador industrial de alta potencia con válvula de seguridad y piloto permanente. Apto para su uso únicamente en exterior.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m3 espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Quemador modelo QC4.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas

Fryers Eco

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Manufactured of stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Adjustable legs of PVC.
- Industrial large burner+safety valve+permanent pilot.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m3 density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor, burner model QC4.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Temperature measurement probe.
- Electric ignition button.
- Wheels for easy movement.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGEC070	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1380 €
FGEC080	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1520 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN PROFESIONAL

Máquina manual para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia con válvula de seguridad y piloto permanente. Apto para su uso únicamente en exterior.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m3 espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Modelo de quemador express 621.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

Professional Fryers

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial large burner+safety valve+permanent pilot.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m3 density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor because it has a burner express 621 that it works at high pressure.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FG70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	1780 €
FG80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	1920 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN AUTOMÁTICA GAS

Máquina automática para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura. Apto para su uso en exterior e interior.
- Termostato digital de máxima precisión $(\pm 1^\circ)$.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible butano / propano / gas ciudad.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

Automatic Gas Fryers

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermost $(\pm 1^\circ)$.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful inside, burner automatic.
- Combustible butane / propane / gas city.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGAUT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3200 €
FGAUT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3400 €
FGAUT90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3800 €
FGAUT100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4200 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN AUTOMÁTICA GAS-OIL

Máquina automática gas-oil para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura. Apto para su uso en exterior e interior.
- Termostato digital de máxima precisión [$\pm 1^\circ$].
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m3 espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible gas-oil.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

Automatic Gas-Oil Fryers

Robust and resistant stainless steel industrial machines gas-oil ideal for a big production, professional automatic equipment. It is a fryer with a high quality its quality and resistance for industrial use.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermostat [$\pm 1^\circ$].
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m3 density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor or inside.
- Combustible gas-oil.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FG0IL70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2600 €
FG0IL80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2800 €
FG0IL90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3200 €
FG0IL100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3600 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm. : 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN ELÉCTRICO

Máquina eléctrica para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Resistencia plana que evita el aceite improductivo.
- Termostato analógico regulable de temperatura 0° -250°C.
- Termostato de seguridad independiente del termostato o sonda.
- Temperatura máxima del termostato de seguridad 270°C.
- Resistencia totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m3 espesor 13 mm., excepto chimeneas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Apto para su uso en exterior e interior.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

Electric Fryers

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional electric equipment.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Frying in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Flat resistance that prevents unproductive oil.
- Adjustable analog thermostat temperature 0° -250°C.
- Independent safety thermostat, maximum temperature 270°C.
- Fully removable, for easy cleaning resistance.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13 mm. thick 128kg/m3 density, except chimneys.
- Oil drain valve 1".

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Mast to hang extruder or cutting potatoes.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltage	PRECIO P.V.P. Price
FELECT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	15 KW	380 V II / 50Hz	2800 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380 V II / 50Hz	3000 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

DOSIFICADORAS

Machines Extruder



DOSIFICADORA MANUAL DE JERINGA

Máquina manual, para pequeña producción. Especial para churrerías tradicionales o aquellas que quieran mostrar el sentir más tradicional de éstas.

Características técnicas:

- Modelo: DJMA.
- Fabricado en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Mazo en polietileno blanco sanitario.
- Boquilla en acero inoxidable Aisi 304 18/10 extraíble para su fácil limpieza.
- Capacidad 2kg.
- Elabora ruedas, porras y tejeringos.

Opcional:

- Soportes para dosificadora en barreño: **280 €**

Traditional Extruder

Traditional machine, ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Models; DJMA.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Mallet in white polyethylene.
- Removable nozzles molds of AISI 304 18/10 stainless steel for easy cleaning.
- Capacity 2kg.

Optional:

- Support for bowl: **280 €**

DOSIFICADORA DE CUELQUE TIPO CAFETERÍA MODELO DCAF2

Máquina manual, para pequeña producción o como equipo de iniciación. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para uso industrial.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora un sistema de rodamiento que reduce el esfuerzo de trabajo.
- Se suministra con una boquilla de churro mediano.
- El vaso tiene una capacidad de 2 litros.
- Elabora churros, churros rellenos, ruedas y porras.

Opcional:

- Boquilla de churros pequeño, mediano y grande.
- Boquilla de porras.
- También puede incluir un sistema de corte manual.

Hand Operated Machines Extruder Model DCAF2

Robust and resistant stainless steel AISI 304 18/10 industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- The bearing system has been designed to minimize work effort.
- Its supplied with a nozzles molds churro.
- Mold with capacity of 2 litres.

Optional:

- Small, average and big nozzles molds.
- Porras nozzles molds.
- Landfill churro nozzles molds.
- Double star nozzles molds.
- An easy to use cutting system.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DIMA	2 Kg.	480 mm.	150 mm.	330 mm.	300 €
DCAF2	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	530 mm.	780 €
DCAF2 TROCOLA	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	1160 mm.	890 €
VASO 2K	2 Kg.				440 €
MÁSTIL					64 €
CORTE MANUAL					170 €

Machines Extruder



DOSIFICADORA MANUAL DE CABELLETE MODELO DCAB15

Máquina manual de gran producción ideal para la fabricación de rosca o porras por una sola persona de forma manual.

Características técnicas:

- Modelo; DCAB15.
- Construida en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Dotada de tolva con capacidad de 15kg.
- Su funcionamiento se realiza mediante un volante.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Fácil limpieza, sin necesidad de desmontar la máquina.

Hopper Extruder Model DCAB15

Industrial machines ideal for a big production, professional analogical equipment, ideal for the industrial manufacture of ring-shaped porras.

Technical features:

- Models; DCAB15.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Capacity hopper 15kg.
- Functioning for steering wheel.
- Wheels for easy movement.
- Easy cleaning.



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE PEDAL MODELO DAUTV15

Máquina automática de gran producción ideal para la fabricación de rosca o porras por una sola persona.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Dotada de tolva con capacidad de 15kg.
- Su funcionamiento se realiza a través de un pedal o con variador de velocidad [Según modelo].
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Fácil limpieza, sin necesidad de desmontar la máquina.

Automatic Extruder MODELO DAUTV15

Industrial machines ideal for a big production, professional analogical equipment, ideal for the industrial manufacture of ring-shaped porras.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Capacity hopper 15kg.
- Functioning for electrical pedal or speed variator [According to model].
- Wheels for easy movement.
- Easy cleaning.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTV15	1 C.V.	220V II	15 Kg.	560 mm.	380 mm.	1510 mm.	SPEED VARIATOR	3400 €
DCAB15			15 Kg.	560 mm.	380 mm.	1510 mm.		1700 €

DOSIFICADORAS

Machines Extruder



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS

Máquina automática de gran producción.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotada de regulador de expulsión y regulador de velocidad [Permitiendo elaborar productos de cualquier tamaño].
- Su funcionamiento es totalmente automático.
- Mástil para colgar dosificadora en pared.
- Elabora churros y churros rellenos.

Automatic Extruder

Industrial machines ideal for a big production.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Adjust to obtain products in the desired size.
- Regulation for speed variator.
- Automatic machine totally.

Optional:

- Mast to hang extruder.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTCH3	0,5 C.V.	220V II	3 Kg.	300 mm.	500 mm.	700 mm.	AUTOMATIC	4890 €

AMASADORAS MASA DURA

Hard Dough Mixer



AMASADORA MASA DURA

Características técnicas:

- Modelo AMS40.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Funcionamiento mediante motores invertidos en sentido de giro, optimizando el sistema de amasado.
- Diseñada para masas duras, elaborando con ella churros de rueda y porras.
- Caldero extraíble para facilitar su limpieza.
- Ruedas para facilitar sus desplazamientos.
- Parrilla protectora.

Hard Dough Mixer

Technical features:

- Modelo AMS40.
- Manufacture of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Functioning for 2 inverse engines.
- Designed to hard dough.
- Removable fryng for easy movement.
- Wheels for easy movement.
- Protective gridiron of safety.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
AM540	0,55 C.V.	220V II	0,75KW	40 Kg.	600 mm.	500 mm.	1010 mm.	2600 €

Thermos of Chocolate



CHOCOLATERA TERMO CUBA TRANSPARENT

Características:

- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate, mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción"
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Visor con marcaciones máximo y mínimo de nivel de agua.
- Bandeja anti-goteo inferior.
- Interruptor de puerta en marcha.
- Palas agitadoras desmontables para su fácil limpieza.

Thermos of Chocolate

Technical features:

- Designed to warm and to mix the chocolate.
- Agitador engine.
- Adjustable thermostat.
- Exclusive faucet "anti-obstruction"
- Boiler of stainless steel and transparent vat.
- Visor with bearings maximum and minimum of water level.
- Tray low anti-drip.
- Switch.
- Spades detachable for his easy cleanliness.

MODELO Model	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	ANCHO Width	ALTO Height	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
CH-5	220V II	1000W	5 L	Ø 260 mm	470 mm	6 Kg	720 €
CH-10	220V II	1000W	10 L	Ø 260 mm.	470 mm	6 Kg	790 €



CALDERO AMASADOR

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Modelo CALD50 con asas.
- Modelo CALD55 sin asas.

Conical Mixing Bowl

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.

TRÍPODE PARA CALDERO

Características:

- Modelo Trípode.
- Soporte para caldero, especial para facilitar el amasado.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Tripod

Technical features:

- Model Tripode.
- Support for bowl, for easy kneaded.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.

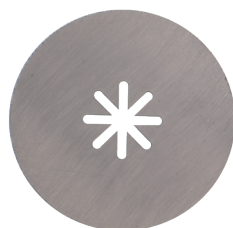
MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
CALD50	Ø500 mm.	210 mm.	22 L	100 €
CALD55	Ø550 mm.	230 mm.	30 L	298 €
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			246 €

ACCESORIOS

Accessories



BCAF6G



BCAF8M



BCAF8P



BCAF2D



BCAFR



BCABP



BCAFP

BOQUILLAS

Boquillas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 para elaborar distintos productos como; churros, churros de lazo, rellenos, porras, etc.

Boquillas para la dosificadora de cuelgue tipo cafetería: BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAFR y BCAFP.

Boquilla para la dosificadora manual de jeringa, dosificadora manual de cabellote y dosificadora automática de pedal, boquilla BCABP.

Nozzles

Nozzles molds manufactured of AISI 304 18/10, to make different products such as churros, loop churros, hollow churros to be filled, porras, etc.

Nozzles for the coffee-type hanging dispenser: BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAFR and BCAFP.

Nozzle for the manual syringe dispenser, manual easel dispenser and automatic pedal dispenser, BCABP nozzle.



PALILLOS EN ACERO INOXIDABLE Y MADERA

Características:

- Par de palillos fabricado en madera de pino o en acero AISI 304 18/10 [Según modelo].
- Empuñadura de mayor espesor en modelo de acero inoxidable, para rotura de puente térmico.

Opcional:

- Porta palillos.

Chopsticks

Technical features:

- Chopsticks manufactured in wood of pine or stainless steel. [According to model].
- Hilt [model os stainless steel] with "cold-touch"

Optional:

- Chopsticks holder.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
BCAF6G	BOQUILLA CHURRO GRANDE DE SEIS PUNTAS	26 €
BCAF8M	BOQUILLA CHURRO MEDIANO DE OCHO PUNTAS	26 €
BCAF8P	BOQUILLA DE CHURRO PEQUEÑO DE OCHO O SEIS PUNTAS	26 €
BCAFR	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	120 €
BCAFP	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	100 €
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	22 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	48 €

Accessories



PALAS DE AMASADO

Características:

- Pala de amasado fabricada en polietileno-acero inoxidable.
- Empuñadura intermedia y en extremo para una mayor ergonomía.
- Utilidad para mezclar la masa de churros.
- Ref. PAMSP

Kneading Blades

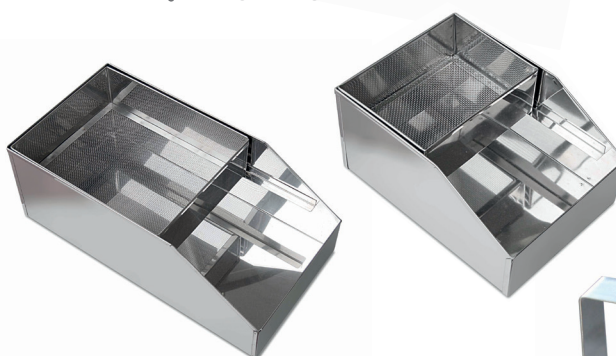
Technical features:

- Made from stainless steel and HDPE polyethylene (according to model) in accordance with CE and BGA standards for food related products.
- Intermediate and external hilt (ergonomic).
- Function to mix mass.
- Ref. PAMSP

HARINERO-HARINADOR

Características:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Ref. HAN37 y HAN50.



Flour Bin

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Ref. HAN37 y HAN50.

PORTA PALILLOS

Características:

- Modelo; PPAL.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotado de asas para una mayor ergonomía.
- Especial para guardar y escurrir el aceite de los palillos.
- Ancho x alto; 0,75x370mm.

Chopsticks Holder

Technical features:

- Model; PPAL.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles (Ergonomic).
- Function to guard and to drain the chopsticks.
- Width x height; 0,75 x 370mm.



ESPUMADERA EN ALAMBRE DE ARAÑA

Características:

- Fabricado en alambre estañado.
- Especial para extraer los churros o porras de la freidora.
- Ref: ESP24 y ESP28.

Skimming Spoon

Technical features:

- Made of tinned wire.
- Function to extract churros or porras.
- Ref: ESP24 y ESP28.



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	P.V.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	174 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	180 €
PPAL	75	370 h.		86 €

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Hegth	P.V.P. Price
ESP24	Ø240 mm.	705 mm.	24,60 €
ESP28	Ø280 mm.	760 mm.	28,80 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	MATERIAL Material	P.V.P. Price
PAMSP	810 mm.	100 mm.	40 mm.	ACERO-POLIETILENO / S. STEEL	100 €

SARTENES

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Canto de sartén anti-corte.

Opcional:

- Hornillo modelo HORN50.

Frying pan

Technical features:

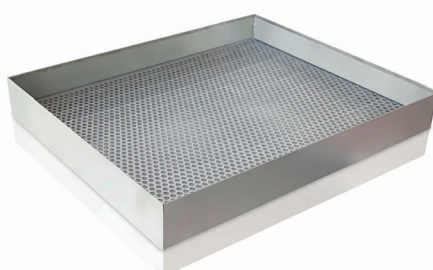
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.
- Singing "anti-cut".

Opcional:

- Burner model HORN50.



MODELO Model	ØSUPERIOR ØOutside	ØINFERIOR ØInside	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	P.V.P. Price
SART 60	Ø600 mm.	Ø400 mm.	170 mm.	14 L	440 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	528 €



ESCURRIDOR ACERO INOXIDABLE

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cantos plegados anti-corte.
- Dotado de bandeja lisa inclinada o bandeja perforada en acero inoxidable [Según modelo].
- Modelo ESCA, con guías para acristalar.

Opcional:

- Soporte para escurridor, con o sin ruedas.

Stainless Steel Drainboards

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Folded singings "anti-cut".
- Endowed with smooth sloping tray or perforated tray of stainless steel [According to model].
- Model ESCA, with guides for crystals.

Opcional:

- Support for drainboards, with or without wheels.

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO Height	CHAPA LISA O PERFORADA Sloping o Perforated Tray	P.V.P. Price
ESCL60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	153 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	179 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	221 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	300 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	264 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	360 €