

# Churrera automática M-2020

Máquina automática para la expulsión y cortado de masa



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



## La máquina automática para churrería

más avanzada y de alto rendimiento del mercado.

Modelo	Motor (CV)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Selector de tamaños	Selector de velocidad	Capacidad de envase (L)	Producción (gr/s)	Peso (Kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
3 L.	0,75	552	230	Sí	Sí	3	25 a 110	64	470	355	730
4 L.	0,75	552				4	35 a 150				

¡Compara esta máquina con el resto de churreras de nuestro catálogo!

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

[TABLA DE PRECIOS](#) | [VOLVER AL MENÚ](#)