



Catálogo de las  
**CHURRERAS**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Churreras](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Churreras](#) que forman parte de este catálogo son:

Casfri

Eutron

Inhospañ

Jblanco

Mundigas

Ntgas

Repagas

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

## CHURRERA - 2 Kg.

MODELO	EUROS
CH-2	220

**FABRICADA EN  
ACERO INOX.  
CAPACIDAD: 2 KG.**



### CHURRERA INOX 2. KG.

Con soporte vertical de doble posición para mesa o pared y salida adaptada para los distintos discos y boquillas disponibles como accesorio. Incluye disco para churro doble.

## SACACORCHOS MURAL

MODELO		EUROS
SC-4-M	Sacacorchos mural	75
ES-1-R	Espiral de repuesto	2,3
SP-1	Soporte palanca	2,3



Equipado con guía para encajar la botella y soporte de sujeción para la palanca.

## CORTADORA DE PATATAS Y FRUTA MANUAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CP-1-S	180x350x450	180
REJILLAS	De 7-9 y 14 mm. unidad	40

Diseñada para colgar en pared o fijarla en una mesa, de fácil manejo.

Puede cortar además de patatas, cebollas, pimientos, zanahorias y tomates para ensaladas. Permite cortar fruta en cuñas o gafos con el kit de frutas.

Este aparato está fabricado por completo en aleación de aluminio y acero inoxidable. Es el asistente ideal para el corte de vegetales, fruta, etc. Permite diferentes aplicaciones, como bastoncillos o macedonia, así como otras muchas formas. Discos de corte standard: 14x14 mm, 9,2x9,2 mm y 7x7 mm.



### INCORPORA KIT PARA CORTAR FRUTAS

## ABRELATAS INDUSTRIAL EN ACERO INOX

MODELO		EUROS
AB-50	ABRELATAS INDUSTRIAL	128
CU-R	CUCHILLA DE RECAMBIO UNIDAD	5
RO-R	RODILLO DE RECAMBIO UNIDAD	10

Altura máxima  
de las latas: 55 cm.



### CARACTERÍSTICAS

Abre todo tipo de latas, hasta 55 cm. de altura, producción 200 a 400 latas/hora, sujeción a la mesa mediante tornillo.

## CORTADORA DE TOMATE CHAMPIÑÓN, FRESAS, PATATAS

MODELO	ANCHO-ALTO-FONDO	EUROS
TS-4	160 x 150 x 380	240



### CORTADORA MANUAL

Sumistrada con cuchilla de rebanar de 1/4" y 3/16". Molde de aluminio sólido y construcción en acero inoxidable. Salida del alimento de manera eficaz, incrementando la producción y reduciendo el desgaste del alimento. Es también ideal para champiñones y fresas. Medida: 16 x 15 x 38 cm. Peso: 5 Kgs.

# CHURRERAS DE 4 KG.

MODELO	KG.	EUROS
ECH-4 DEPÓSITO INOX	4	450
ECH-4 TOTAL INOX	4	530



## DISCO Y BOQUILLAS "OPCIONALES"

REF. 08504 DISCO DOBLE  
PARA CHURRO TRADICIONAL



18 EUROS

REF. 08505  
BOQUILLA PARA PORRAS



30 EUROS

BOQUILLA CHURRO RELLENO



54 EUROS



ECH-4



ECH-4 INOX

Versiones con depósito inox 18/8 o todo en inox 18/8.  
Equipadas con set de engranes reforzado y sistema de dos marchas, una principal hacia adelante más lenta y potente para el llenado y otra secundaria hacia atrás más rápida para la extracción del émbolo. Salida adaptada para los distintos discos y boquillas disponibles como accesorio.  
Incluyen soporte vertical de doble posición para mesa o pared, palanca intercambiable de tres brazos, disco para churro simple y asa de corte.

## 2 COMPONENTES EN DOTACIÓN - SOPORTE Y MANIVELA



POSICIÓN PARA LA SUJECIÓN  
DEL SOPORTE GIRATORIO



MANIVELA

# AMASADORA MANUAL 20L. INOX

MODELO	ANCHO - ALTO - FONDO	EUROS
AM-20-I	730 x 360 x 380	398

CAPACIDAD: 20 L. - PESO: 14 Kg.

Amasadora manual fabricada íntegramente en acero inoxidable con cubeta abatible 90°, ideal también como mezcladora gracias al especial diseño de sus palas y de su eje central fácilmente desmontable para su limpieza.

Para su cómodo accionamiento a mano recomendamos una carga máxima de hasta 5 kg de masa ó 10 kg de carne.



AM-20-I

# AFILADOR PROFESIONAL CON AGUA

MODELO	L	A	H	EUROS
AF-20-P	380	200	290	190

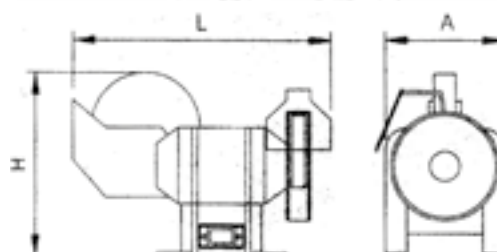
Esmeriladora E200/150. Carcasa de acero. Motor silencioso con rodamientos de bolas. Adecuada para trabajos generales de taller. Depósito de agua para muela 200 x 40 x 20 mm. Incluye muelas y protectores.

Muela: Ø 150 x 20 x 12,7 mm.

r.p.m.: 2.950

Muela: Ø 200 x 40 x 20 mm.

r.p.m.: 134



Dimensiones	Potencia	Tensión	Frecuencia
Dimensiones	Power	Voltage	Frequency
Dimensiones	Puissance	Tension	Fréquence
L	A	H	Rg
380	200	290	10
	270 W	220 V	50 Hz

### Dosificadora automática (CE)

- Máquina dosificadora automática con pedal y variador.
- Dosificadora automática de porras.
- Fabricada en acero inoxidable 304 con acabado en brillo.
- Maquinaria de accionamiento automático, mediante interruptor de pedal, poniendo en movimiento el motor-reductor e impulsando la masa a través de un eje salomónico con estator.
- La regulación del caudal se realiza mediante el variador de velocidad, controlando de esta manera la cantidad de fluido de masa que se verterá en la freidora.
- rimer Dosificadora del mercado con corte automático programado y retroceso para descompresión de masa de forma también automática.
- Facilidad de limpieza, sin necesidad de desmontar nada ya que incorpora selector de retroceso, pudiendo succionar agua tanto hacia delante como hacia atrás pudiendo estar completamente limpia en apenas unos minutos. Dicho selector sirve también para evitar el goteo de masa cuando la dosificadora esta parada.
- Ruedas giratorias para su desplazamiento.
- Todas nuestras dosificadoras incorporan llave de pico de loro para apretar/aflojar las tuerca din.

#### Características:

- Dimensiones: Altura 1510mm / Ancho 420mm / Fondo 650 mm.
- Potencia: 1HP
- Voltaje: 230v
- Capacidad: 15kg (tolva anti bacterias)
- Boquilla de porras cuatro puntas
- Fácilmente desmontable
- Llave de pico de loro para tuercas din.
- Certificación C.E.



### Dosificadora de Cuelgue Tipo Cafeteria 2KG

- 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.



MODELO	CÓDIGO	KILOS
Dosificadora de churros manual		2

### Fogones Baja Presión (CE)

- Freidora dotada con Certificación C.E valida para exterior y para interior de locales

#### Freidora 80×80:

- Dimensiones: Altura 930 mm sin chimeneas / 1340 mm con chimeneas/ Ancho 810mm / Fondo 850 mm.
- Cuba embutida dimensiones Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba 150mm.

#### Freidora 70×70:

- Dimensiones exteriores: Ancho- 690mm/ Fondo- 690mm/ Altura- 930mm sin chimeneas/ 1340mm con chimeneas.Cuba embutida dimensiones Ø sup 560mm Ø inf 430mm. Altura de cuba 120mm
- Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con autofreno) para desplazamiento.
- Puerta frontal extraíble, que nos permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado, con llave de palanca de 1".
- Aislamiento térmico del cuerpo de freidora en fibra anticalórica con recubrimiento especial en el interior de los codos de la misma con cemento refractario, especial para impedir rotura de puente térmico.
- Provista de chimeneas extraíbles en acero inoxidable, para expulsión de humos y cuelgue de dosificadoras y cortadoras de patatas.
- Funcionamiento tanto a gas propano como gas natural.



### Fogón de gas-oil con termostato digital (CE)

#### Fogón 80x80:

- Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 810mm / Fondo 850mm.
- Cuba embutida dimensiones: Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba 150mm.

#### Fogón 70x70:

- Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 690mm / Fondo 690mm.
- Cuba embutida dimensiones: Ø sup 560mm Ø inf 430mm. Altura de cuba 120mm.

#### Descripción:

- Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.
- Puerta frontal extraíble que permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado con llave de palanca de 1".
- Aislamiento térmico del cuerpo de freidora en fibra anticalórica con recubrimiento especial en el interior de los codos de la misma con cemento refractario especial para impedir rotura de puente térmico.
- Provista de chimeneas extraíbles en acero inoxidable para expulsión de humos y cuelgue de dosificadoras y cortadoras de patatas.



### Fogón Eléctrico 70x70 y 80x80 termostato mecánico (CE)

- Freidora dotada con Certificación( CE) valida para exterior y para interior de locales

#### Freidora 70×70:

- Dimensiones exteriores: Ancho- 690mm/ Fondo- 690mm/ Altura- 930mm
- Cuba embutida dimensiones Ø sup 560mm Ø inf 400mm. Altura de cuba 150mm.

#### Freidora 80×80:

- Dimensiones exteriores: Ancho- 810mm/ Fondo- 850mm/ Altura- 930mm
- Cuba embutida dimensiones Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba: 150mm.
- Provista de 4 ruedas giratorias ( 2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.
- Puerta frontal extraíble, que nos permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado, con llave de palanca de 1".
- Incorpora 3 resistencias de 4 kw cada una en el modelo 80 x 80 y de 3.3 kw en el modelo de 70 x 70 . Control de temperatura automático mediante Termostato Mecánico de 0 /300 grados. Termostato de seguridad independiente del termostato principal para evitar que un posible fallo de este pueda provocar la inflamación del aceite. Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico la freidora funcione sin previo rearme por el usuario. Pilotos luminosos para funcionamiento y aviso de sobretemperatura. Provisto de cable de alimentación de 5x6mm<sup>2</sup>. Rejilla protectora para resistencias.

### Fogón Eléctrico 60x60

- Medidas: 60x60x28
- Provisto de tres resistencias circulares de 1950w cada una
- Posibilidad de fabricarlo a 230v o 400v



### Trípode con barreño en acero inoxidable

- Trípode en acero inoxidable para colocación de barreño de amasado.
- Fabricado en tubo y pletina de acero inoxidable 304.
- Altura 92 cm.
- Disponible para barreños de 40, 45 y 50 cm.



### Amasadora para todo tipo de masa (CE)

- Fabricada en chapa de acero inoxidable 304 de 2mm de espesor con refuerzo de tubería de acero en la columna del aspa.
- Plato giratorio de acero inoxidable de 10mm de espesor.
- Provista de protección contra posibles subidas y bajadas de tensión.
- Rejilla de seguridad con auto bloqueo.
- Pare de emergencia.
- Ruedas anti vibración.
- Dotada con certificación CE.

#### Descripción general:

- Provista de 2 moto-reductores de 0,50cv cada uno a 400v.
- Variador de velocidad de 1cv de potencia que transforma la salida de corriente a 230v.
- Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico que la amasadora funcione sin previo rearme por el usuario.
- Sistema novedoso de batido de masa, diseñado y patentado por ChurroSur S.L.
- Tanto el barreño como las aspas son completamente desmontables para fácil limpieza.
- Capacidad del barreño (8 kilos + 14 litros).
- El giro de los motores que lleva instalados se realiza en sentido inverso con lo que la fuerza de batido de la masa se multiplica consiguiendo una óptima elaboración del producto.

### Amasadora para todo tipo de masa (churro y porra).





### RECOGEDORES DE HARINA

#### Características:

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Funcionalidad como recogedor de harina y para el llenado de dosificadoras manuales.

MODELO	ANCHO	ALTO
<b>LIB7</b>	∅ 70 mm	150mm
<b>LIB10</b>	∅ 100 mm	190mm
<b>LIB12</b>	∅ 120 mm	230mm



### ESPUMADERA EN ALAMBRE

#### Características:

Fabricado en alambre estañado.

Especial para extraer los churros o porras de la freidora.

MODELO	ANCHO	ALTO
<b>ESP-24</b>	∅ 240 mm	705mm
<b>ESP-28</b>	∅ 280 mm	760mm



### TAMIZ

#### Características:

Fabricado en alambre estañado.

Para tamizar y airear la harina antes del amasado.

MODELO	ANCHO	ALTO
<b>CT-300</b>	∅ 300 mm	75mm
<b>CT-400</b>	∅ 400 mm	75mm

### SARTENES

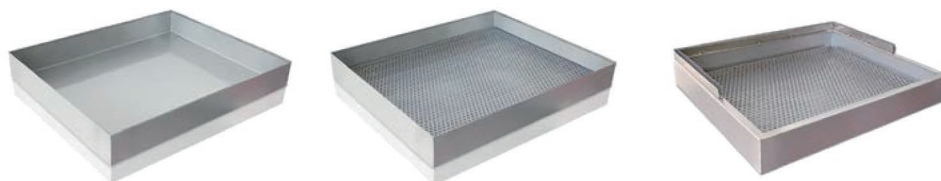
#### Características:

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Realizado mediante embutición.

Dotado de asas, para facilitar el trabajo.

MODELO	CAPACIDAD	∅ SUPERIOR	∅ INFERIOR	ALTO
<b>SART 55</b>	14L.	∅ 550 mm	∅ 450 mm	75mm
<b>SART 65</b>	22 L.	∅ 650 mm	∅ 550 mm	75mm



### 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.

MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	TIPO CHAPA
<b>ESCL60</b>	600mm	500mm	80mm	LISA
<b>ESCL80</b>	800mm	500mm	80mm	LISA
<b>ESCP60</b>	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
<b>ESCP80</b>	800mm	500mm	80mm	PERFORADA
<b>ESCA60</b>	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
<b>ESCA80</b>	800mm	500mm	80mm	PERFORADA



# FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

FRYERS ECONOMIC GAS

inhospan



## FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

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

### Características técnicas:

- **Apto para su uso únicamente en exterior.**
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m<sup>3</sup> 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 alta presión.
- Combustible butano / propano.

### Opcional:

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

## FRYERS ECONOMIC GAS

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

### Technical features:

- **Suitable for outdoor use only.**
- Manufactured of stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Adjustable legs of PVC.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m<sup>3</sup> density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Burner high pressure.
- 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
FGECO70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1890 €
FGECO80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1980 €

• Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



# FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS

## FRYERS PROFESSIONAL GAS



## FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS

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:

- Apto para su uso únicamente en exterior.
- 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.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m<sup>3</sup> 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.

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	2590 €
FG80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	2790 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €

## FRYERS PROFESSIONAL GAS

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

### Technical features:

- Suitable for outdoor use only.
- 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/m<sup>3</sup> 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 thar it wer 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.



# FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

## AUTOMATIC GAS FRYERS



## FOGÓN FREIDORA 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:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- 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 (+-1°).
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m<sup>3</sup> 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:

- **Suitable for use outdoors and indoors.**
- 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 (+-1°).
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m<sup>3</sup> 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	3980 €
FGAUT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4190 €
FGAUT90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4480 €
FGAUT100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4970 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



# FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL

## AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS



## FOGÓN FREIDORA 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:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- 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.
- Termostato digital de máxima precisión (+-1°).
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m<sup>3</sup> 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.

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
FGOIL70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2860 €
FGOIL80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3080 €
FGOIL90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3520 €
FGOIL100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3960 €

• Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €

## 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:

- Suitable for use outdoors and indoors.
- 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 (+-1°).
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m<sup>3</sup> 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.



# FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO

## ELECTRIC FRYERS



## FOGÓN FREIDORA 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:

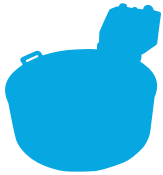
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Flat resistance that prevents unproductive oil.
- Adjustable analog thermostat temperature 0° -250°C.
- Independet safely thermostat, maximun temperature 270°C.
- 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	380V	3080 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3300€

- Tapadera: Fogón de 70 cm. : 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



# FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

## TABLETOP ELECTRIC FRYER



### FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

Control automático de temperatura, especialmente diseñada para productos ligeros y delicados que no deban juntarse durante su fritura, tales como bombas, rosquillas, buñuelos, churros, patatas, etc...

Tapa escurridor en inox. Cesta-parrilla en acero inoxidable. Calentador eléctrico extraíble, en acero inoxidable. Provisto de termostato, piloto y cable de conexión. Muy dimensionado, para obtener una carga muy baja y no quemar el aceite. Recipiente de fritura en acero inoxidable con forma cónica para ahorro de aceite.

#### Características técnicas:

- Armazón exterior con asas, en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad tarado a 230°C.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Tensión en 230 II o 400 v III.
- Temperatura máxima de utilización recomendada 200°C.
- Opcional potencia de 5000 W, 10000 W y 15000 W.
- Diámetro recipiente 600 mm.
- Altura recipiente: 160 mm.

### TABLETOP ELECTRIC FRYER

Automatic temperature control is specially designed for frying light fragile products, such as donuts, fish&chips, french fries, "churros", fritters, etc. So that they don't stick together during the frying process.

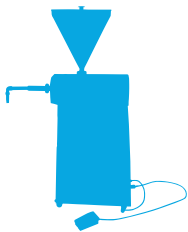
Made up of: 1 Aluminium draining cover. 2 Stainless steel basket. 3 Removable stainless steel heating element, together with thermostat, pilot light and connecting cable. It has been oversized in order to obtain a very low wattage and avoid burning the oil. Density per cm<sup>2</sup>: 6,69 watts/cm<sup>2</sup>. 4 Stainless steel frying vessel.

#### Technical features:

- Stainless steel body with handles.
- Safety thermostat set to trip at 230°C.
- Minimum and maximum level of oil indicator.
- Power 230/400 v.
- Maximum temperature recommended for use 200°C.
- Diameter basket 600 mm x 160 mm

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	CAPACIDAD Capacity	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
FE60-A	620 mm.	850 mm.	400 mm.	5000 W	220 V	18 L	22	1298 €
FE60-B	620 mm.	850 mm.	400 mm.	10000 W	220 V	18 L	24	2100 €
FE60-C	620 mm.	850 mm.	400 mm.	15000 W	380 V	18 L	26	2500 €





## DOSIFICADORAS

### MACHINES EXTRUDER



### 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 Length	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	3300 €



### DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS

Máquina automática de gran producción de churros de patata, madrileños o churros rellenos.

#### 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. **OPCIONAL**
- PVP Mastil Opcional: 750€
- Elabora churros y churros rellenos.

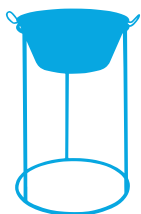
### AUTOMATIC EXTRUDER FOR CHURROS

Industrial machines ideal for a big production of potato churros, madrileños or stuffed churros.

#### 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.
- Mast to hang dispenser on the wall. **OPTIONAL**
- Optional Mast PVP: €750
- Produces churros and stuffed churros.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTCH3	0,5 C.V.	220V II	3,5 Kg.	300 mm.	500 mm.	700 mm.	AUTOMATIC	4378 €



## ACCESORIOS

### ACCESSORIES

## 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	154 €
CALD55	Ø550 mm.	230 mm.	30 L	327 €
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			286 €



## 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.



MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
PPAL	0,75	370 mm.		121 €



## 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	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
ESP24	Ø240 mm.	705 mm.	39 €
ESP28	Ø280 mm.	760 mm.	46 €



## 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 BCAF8P.

Boquilla para la dosificadora manual de jeringa, dosificadora manual de cabellete 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 BCAF8P.

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

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
BCAF6G	BOQUILLA CHURRO GRANDE DE SEIS PUNTAS	28 €
BCAF8M	BOQUILLA CHURRO MEDIANO DE OCHO PUNTAS	28 €
BCAF8P	BOQUILLA DE CHURRO PEQUEÑO DE OCHO O SEIS PUNTAS	28 €
BCAFR	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	132 €
BCAFP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA CAFETERÍA	110 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA PEDAL	110 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	110 €



## 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.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	MATERIAL Material	PRECIO P.V.P. Price
PAMSP	810 mm.	100 mm.	40 mm.	ACERO-POLIETILENO / S. STEEL	143 €



## HARINERO-HARINADOR

### Características:

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

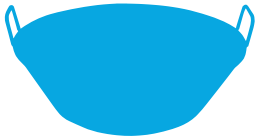
## FLOUR BIN

### Technical features:

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

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	PRECIO P.V.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	203 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	209 €





## ACCESORIOS

ACCESSORIES



### 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	PRECIO P.V.P. Price
SART 60	Ø600 mm.	Ø400 mm.	170 mm.	14 L	484 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	580 €



### 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

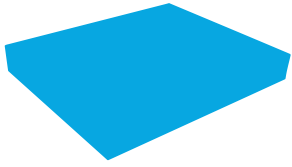
#### Technical features:

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

#### Opcional:

- Chopsticks holder.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	42 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	57 €



# ACCESORIOS

## ACCESSORIES



### 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 Hegth	CHAPA LISA O PERFORADA Sloping o Perforated Tray	PRECIO P.V.P. Price
ESCL60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	168 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	196 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	269 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	346 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	324 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	429 €

# Churrera automática M-2015

Automatic churro machine M-2015 | Machine à churros automatique M-2015

 **NUEVO DISEÑO, ¡CON PANTALLA A COLOR!** 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. Sin apenas mantenimiento. Ligera y compacta se puede colocar sobre freidora, mesa o pared. Gran variedad de productos con recetas personalizadas. Hace churros, churros rellenos y porras.

 **NEW DESIGN - WITH COLOR SCREEN!** Made entirely of stainless steel. High temperature resistant touch and color screen. A wide range of products with custom recipes. 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. Virtually no maintenance required. Compact and lightweight. Can be placed on a fryer, table or wall.

 **NOUVEAU DESIGN - ÉCRAN AVEC COULEURS !** Petite machine automatique totalment construite en acier inox et avec l'écran de contrôle tactile. Elle développe une grande variété de produits. Elle est fournie avec 3 embouts de choisir entre plus de 40 modèles: churro lacet, droite, creux, porras, etc ... Vitesse du système de coupe et expulsion réglables qui peuvent être mémorisés pour développer des différents produits et accéder à chaque programme facilement. Vous pouvez obtenir des avantages de une machine automatique dans une petite taille.

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

Compare this machine with the others from our catalogue! Comparez cette machine au reste de churreras de notre catalogue !

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 CAPACITY CAPACITÉ (L)	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION (GR/S)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
0,16	120	230 monofásica 230 single-phase 230 monophasé	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	2	0 a 55 0 to 55 0 a 55	35	370	230	700

**Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina**

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

**VOLVER AL MENÚ**

BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU

# Churrera automática M-2020

Automatic churro machine M-2020 | Machine à churros automatique M-2020



🇪🇸 La máquina automática más avanzada del mercado 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 y 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.

🇬🇧 The most advanced churros machine for high-performance businesses. Available in various sizes. Can make regular churros, loop churros, churros to be filled, porras, doughnuts, etc. Touch screen control in several languages and automatic and configurable extrusion and cutting. Easily programmed to make custom recipes. A wide range of nozzles available. Extrudes up to 150 g. per second in order to make sure frying is homogeneous in large production.

🇫🇷 La machine automatique pour commerces de churros la plus avancée du marché. Son écran de contrôle tactile, résistant aux températures élevées, permet de régler les vitesses de coupe et expulsion pour obtenir des produits avec les dimensions voulues. Elles peuvent être programmées et mémoriser des configurations « sur mesure » pour chaque type de produit : churro en lacet, droit, creux, porras, gimbettes, gressins... Idéales pour productions moyennes ou grandes. Fabriquées en plusieurs modèles et tailles. Texte et programmation de l'écran disponibles en plusieurs langues.

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

Compare this machine with the others from our catalogue! Comparez cette machine au reste de churreras de notre catalogue!

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	552	230	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	3	25 a 110 25 to 110 25 a 110	64	470	355	730
4 L	0,75	552				4	35 a 150 35 to 150 35 a 150				

**Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina**

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

**VOLVER AL MENÚ**

BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU

# Churrera semiautomática C2L-1015

Semi-automatic churros machine C2L-1015 | Machine à churros semiautomatique C2L-1015



🇪🇸 Máquina semi-automática para la expulsión y cortado manual de masa. 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. Gran variedad de boquillas. Sin apenas mantenimiento. Se puede colocar en cualquier freidora, mesa o pared. Gran variedad de productos con recetas personalizadas. Hace churros rectos, churros rellenos y porras.

🇬🇧 Made entirely of stainless steel. Easy operation and lightweight. Ideal to work comfortably as it reduces the effort require. Adjustable speed to suit user preferences. Includes a manual cutting system. A wide range of nozzles. Virtually no maintenance required. Can be placed on any fryer, table or wall.

🇫🇷 Machine semiautomatique en acier inox spécialement dessinée pour l'élaboration de churros et porras. Inclut système de coupe manuelle. Vitesse d'expulsion réglable qui permet d'élaborer plusieurs produits. Se fournit avec 3 embouts à choix entre plus de 40 modèles: churro droit, à la cet, creux, porras, etc... Idéale pour des productions moyennes.

¡Compara esta máquina con el resto de churreras de nuestro catálogo! [CLICK!](#)

Compare this machine with the others from our catalogue! Comparez cette machine au reste de churreras de notre catalogue !

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 LON- GEUR (MM)	ANCHO WIDTH LAR- GEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAU- TEUR (MM)
0,16	120	230 monofásica 230 single-phase 230 monophasé	Sí Yes Oui	Sí Yes Oui	2	0 a 35 0 to 35 0 a 35	31	370	230	650

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

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

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

[VOLVER AL MENÚ](#)

[BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU](#)






A


B

# Churrera manual

Hand operated churros machine | Machine manuelle

 Fabricada en acero inoxidable. Muy resistente y de fácil manejo. Sistema de corte OPCIONAL de fácil uso y limpieza. Gran variedad de boquillas y accesorio opcional para rellenos. Sin apenas mantenimiento Se puede colocar sobre la cualquier freidora, mesa o pared. Diseño exclusivo de lubricación del mecanismo (3, 4 y 5 litros). Manejo suave sin apenas esfuerzo. Disponible en varios tamaños: 2 L (A), 3 L, 4 L y 5 L (B). Gran variedad de productos con recetas personalizadas. Hace churros, churros rellenos y porras.

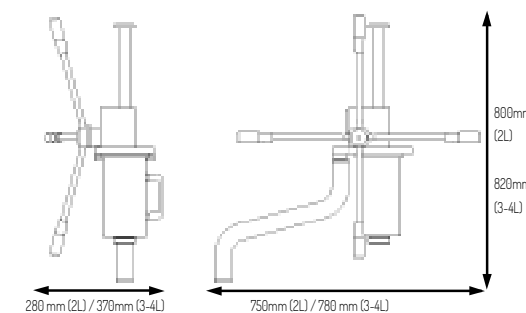
 Made of stainless steel. Highly durable and easy to use. Easy to use and clean OPTIONAL cutting system. A wide range of nozzles and an optional filling accessory. Virtually no maintenance required. Can be placed on any fryer, table or wall. Exclusively designed lubrication mechanism (3, 4 and 5 liters). Smooth, almost effortless operation. Available in various sizes.

 Machines industrielles en acier inoxydable, robustes et résistantes, idéales pour productions réduites et moyennes ou comme équipement d'initiation. Le design de son système de roulements minimise l'effort de travail. Avec un simple changement de moule il est possible d'élaborer des produits différents, come : churros, churros en lacet, creux pour être fourrés, porras, etc. Disponible en plusieurs tailles, diamètres de sortie de la pâte et, OPTIONNELLE-MENT avec système de découpe facile à utiliser.

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

Compare this machine with the others from our catalogue! Comparez cette machine au reste de churreras de notre catalogue !

MODELO/ CAPACIDAD MODEL / CAPACITY MODELE / CAPACITÉ (L)	DIÁMETRO DEL VASO VESSEL DIAMETER RESERVOIR DIAMÈ- TRE (MM)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
2L	100	14	750	280	800
3L	126	23	780	370	820
4L	151	25			
5L		26			



**Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina**

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

**VOLVER AL MENÚ**

BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU




A





B

# Máquinas expulsoras de porras y buñuelos

Porra and fritter extruder | Expulseur de porras et/ou beignets

 Expulsora de porras (A) y expulsora de porras y buñuelos (B). Fabricada en acero inoxidable. Expulsa todo tipo de masas blandas: porras, tejerings, buñuelos de viento, de bacalao, etc. Colocación sobre freidora, mesa o pared. Gran producción y tolva de alimentación continua. Fácilmente desmontable para su limpieza. Con grifo anti goteo. Sistema de seguridad en encendido y tolva. Hace buñuelos y/o porras.

 Porra (A) and fritter extruder (B). Made of stainless steel. Suitable for extrusion of all kinds of soft dough: porras, loop churros, fritters, cod fritters, etc. Can be placed on a fryer, table or wall. Large production capacity and non-stop feed hopper. Easily removable for cleaning. Equipped with an anti-drip tap. Safety systems on both switch-on and hopper

 Expulseur de porras (A) : Idéal pour la fabrication industrielle de couronnes de porras. La vitesse d'expulsion est réglable 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. Expulseur de beignets (B) : L'expulseur de beignets incorpore un deuxième moteur et un système de découpe démontable de vitesse variable, ce qui permet non seulement de faire des couronnes de porras, mais aussi d'élaborer jusqu'à 800 beignets à la minute avec des dimensions homogènes.

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

Compare this machine with the others from our catalogue! Comparez cette machine au reste de churreras de notre catalogue !

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 LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
<b>Expulsora de porras</b> Porra extruder Expulseur de porras	0,50	368	230	No No Non	Sí Yes Oui	16	20 a 200 20 to 200 20 a 200	37	710	450	570
<b>Expulsora de porras y buñuelos</b> Porra and fritter extruder Expulseur de porras et beignets				40							

**Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina**

Click here to see how this machine works

Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner

**VOLVER AL MENÚ**

BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU


# Tabla comparativa de máquinas Comparative machinery chart | Machines - tableau comparatif


	<b>CHURRO RECTO O DE LAZO</b> STRAIGHT AND LOOP CHURRO DROITS ET LOOP CHURRO	<b>CHURROS RELLENOS</b> FILLED CHURROS CHURROS REMPLI	<b>PORRAS</b> PORRAS PORRAS	<b>BUÑUELOS</b> FRITTERS BEIGNETS	<b>ROSQUILLAS</b> DOUGHNUTS DOUGHNUTS	<b>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN</b> PRODUCTION ABILITY CAPACITÉ DE PRODUCTION (GR/S)
<b>Churrera automática M-2015</b> Automatic churro machine M-2015 Machine à churros automatique M-2015	✓	✓	✓	✗	✗	<b>0 a 55</b> 0 to 55 0 a 55
<b>Churrera automática M-2020</b> Automatic churro machine M-2020 Machine à churros automatique M-2020	✓	✓	✓	✗	✓	<b>3L: 25 a 110</b> 3L: 25 to 110 3L : 25 a 110
						<b>4L: 35 a 150</b> 4L: 35 to 150 4L : 35 a 150
<b>Churrera semiautomática M-1015</b> Semiautomatic churro machine M-1015 Machine à churros semiautomatique M-1015	✓	✓	✓	✗	✗	<b>5 a 40 (corte manual)</b> 5 a 40 (handmade cut) 5 a 40 (coupe à la main)
<b>Churrera manual</b> Hand operated churro machine Machine manuelle	✓	✓	✓	✗	✗	<b>Según el uso</b> According to the use En fonction de l'usage
<b>Expulsora de porras</b> Porra extruder Expulseur de porras	✗	✗	✓	✗	✗	<b>20 a 200</b> 20 to 200 20 a 200
<b>Expulsora de porras y buñuelos</b> Porra and fritter extruder Expulseur de porras et beignets	✗	✗	✓	✓	✗	


# Freidoras eléctricas

Commercial fryer | Friteuses industrielles



 Totalmente fabricada en acero inoxidable con cuba de una sola pieza. Máxima seguridad: incluye doble termostato programable. Con control de consumo y horas de funcionamiento. Gran ahorro energético por su sistema de aislamiento con rotura de puente térmico. Hasta un 30% de ahorro de aceite gracias al diseño de sus resistencias. Parcialmente desmontable para facilitar su instalación. Puerta frontal extraíble para mejor vaciado y limpieza. Fácil sistema de anclaje de las máquinas de churros. Disponible también a gas y en distintos tamaños y opciones. Incluye tapadera.

 Made entirely of stainless steel with a single-piece tank. Maximum safety: equipped with a dual programmable thermostat (three languages). Both 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. Can be partially disassembled for easy installation. Removable front door which facilitates emptying and cleaning. A gas model is also available. Easy fastening system for churros machines. Various sizes and optional features. Includes a lid.

 Friteuse avec meuble en acier inoxydable et cuve conique idéale pour commerces de churros. Son design exclusif et son isolement optimisent au maximum la consommation d'énergie et d'huile. Sa structure de « touché froid » évite le chauffage du meuble, elle minimise la perte calorifique et améliore considérablement les conditions de travail. Équipée de thermostat de travail numérique avec double relais et thermostat de sécurité. Meuble modulaire, partiellement démontable, permettant son installation en des endroits à l'accès difficile. La porte frontale mobile facilite le travail de nettoyage et de vidange. Le meuble est équipé de roues avec freins. Disponible en plusieurs tailles et modèles. Couvercle compris.

MODELO (Ø) MODEL (Ø) MODÈLE (Ø) (CM)	POTENCIA POWER PUISSANCE (KW)	VOLTAJE 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 (MM)	ANCHO WIDTH LARGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
60	10	230 / 380	20	60	40	17	80	73	87	
70	13 o 16'5		30	70	50		90	83		
80	16 o 19'5	380	40	80	60		100	93		
90	22'5		55	90	70		110	103		
100	27		70	100	80		120	113		
120	39		110	120	100		140	133		

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

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

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


[VOLVER AL MENÚ](#)


[BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU](#)


# Freidora a gas

Gas deep fryer | Friteuse industriel à gaz



 Fabricado en acero inoxidable con tapadera incluida y puerta frontal extraíble. Con sistema especial de aislamiento triple Termostato digital de máxima precisión. (+ -1°) y termostato de seguridad independiente del termostato de trabajo. Desconexión de seguridad: impide que tras un corte de corriente la máquina funcione sin previa reactivación por el usuario. Grifo interior de vaciado del aceite. Quemador Lamborghini de alta potencia y rendimiento.

 Completely made of stainless steel, lid included. Special triple insulation system that minimizes heat transmission from the pan to the fryer body, meaning optimized energy consumption and improved working conditions. Independent work and safety thermostats, to prevent any failure in the first thermostat or the probe. Safety shutdown: after a power failure the machine won't run without reactivation by the user. Removable front door and oil drain valve. Single-stage Lamborghini burner, gas ramp with stabilizer, double valve and low emissions filter.

 Meuble totalement fabriqué en acier inox, couvercle inclus. Système triple isolation qui minimise le pas de chaleur dès la cuve jusqu'à le reste du meuble: diminution des frais en gaz et amélioration des conditions de travail. Thermostat digital de précision maximale. (+ -1°) et thermostat de sécurité indépendant du thermostat de travail pour prévenir que, par n'importe quel erreur dans le premier thermostat ou dans la sonde, l'huile atteigne la température de inflammation. Débranchement de sécurité: empêche après une coupe de courant électrique, que la machine fonctionne sans réactivation préalable par l'utilisateur, porte frontale movable et robinet intérieur de vidange d'huile. Brûleur Laborghini de une étape, avec rampe de gaz, double vanne, et filtre avec des faibles émissions de gaz.

MODELO MODEL MODÈLE	STG-3010-C3		STG-3010-C6	
	GAS NATURAL NATURAL GAS GAZ NATUREL	GLP	GAS NATURAL NATURAL GAS GAZ NATUREL	GLP
QUEMADOR BURNER - BRÛLEUR	Lamborghini	Lamborghini	Lamborghini	Lamborghini
CONSUMO (M/H) CONSUMPTION - CONSOMMATION	3'5	2'75	4'2	3'32
QN (KW)	34'9	35'67	41'8	42'73
PESO (KG) WEIGHT - PUISSANCE	143		146	
TENSIÓN (V) VOLTAGE - TENSION	230			
Hz	50			
Kw	0'3			

MODELO MODEL MODÈLE	STG-3010-C3		STG-3010-C6	
	GAS NATURAL NATURAL GAS GAZ NATUREL	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 de 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 POÊLE	175			
DIMENSIONES (MM) DIMENSIONS - DIMENSIONS	850 x 950 x 870			
ALTURA TOTAL (MM) TOTAL HEIGHT - HAUTEUR TOTAL	1750			

**VOLVER AL MENÚ**  
BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU

# Freidora a gas CG-80

Automatic gas fryer | Friteuse industriel à gaz automatique



🇪🇸 Rendimiento extraordinario, gracias a su sistema de combustión de aire forzado con motor. Especialmente diseñado para el cocinado de churros, porras, buñuelos... además de patatas fritas, rollos de primavera y cualquier tipo de fritura rápida y profesional. Fabricado en acero inoxidable AISI-304. Totalmente automatizada, para que el consumo de gas sea el mínimo. Dispone de un sistema de retención del calor de la cuba, gracias a modernos aislantes térmicos interiores. Cuba base 3 mm garantizada, sin soldadura, sujeción de dosificadora, independiente. Doble aislamiento termico y sistema air-flow. Incluye tapadera. Incorpora ruedas para facilitar su desplazamiento.

🇬🇧 The combustion system of the CG-80 gas fryer has been especially conceived to facilitate an excellent performance. High power fryer. Sustainable consumption. Designed to fry churros, French fries, donuts and any other professional quick frying. Totally automated. Minimal gas consumption. Fry pot provided with a heat retention system consisting of a double thermal insulation resistant to high temperatures. Maintains the oil temperature constant and is consequently energy saving.

🇫🇷 Le système de combustion de la friteuse à gaz CG-80 a été spécialement conçu pour faciliter une excellente performance. Friteuse à haute puissance. La consommation durable. Conçu pour frire churros, les frites, les beignes et toute autre friture rapide professionnelle. Totalment automatisé. Minimal consommation de gaz. Maintient constante la température de l'huile et est par conséquent des économies d'énergie. Il est muni d'un système de rétention de la chaleur consistant en une double isolation thermique résistant à des températures élevées.


	CG-80 FREIDORA A GAS AUTOMATIC GAS FRYER - FRITEUSE INDUSTRIEL À GAZ AUTOMATIQUE
<b>CONSUMO (M/H)</b> CONSUMPTION - CONSSOMMATION	<b>2'53</b>
<b>QN (Kw)</b>	<b>25'3</b>
<b>PESO (KG)</b> WEIGHT - PUISSANCE	<b>90</b>
<b>Hz</b>	<b>50</b>
<b>Kw</b>	<b>230 V</b>
<b>CAPACIDAD DE ACEITE (L)</b> OIL CAPACITY - CAPACITÉ D'HUILE	<b>Mínimo de 17 y máximo de 30</b> Minimum of 17 and maximum of 30 - Minimum de 17 et maximum de 30
<b>DIMENSIONES (MM)</b> DIMENSIONS - DIMENSIONS	<b>800 x 900 x 850</b>


**VOLVER AL MENÚ**  
BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU


# Rellenadora

Filler | Remplisseuse



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

 Made entirely of stainless steel. Very robust and easy to use. Adjustable dose filling. Can be completely disassembled for easy cleaning. Anti-drip system. Available in 2 sizes. With an optional accessory for very dense fillings.

 Injectrice de crème en acier inoxydable, très solide et résistante. Elle permet de régler la quantité de crème à injecter. Complètement démontable pour son nettoyage. Son design compact permet de situer plusieurs unités en ligne pour disposer de plusieurs genres de crèmes. Avec accessoire optionnel pour crèmes très denses.



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

[VOLVER AL MENÚ](#)

[BACK TO MENU - RETOURNER AU MENU](#)

# EQUIPO DE CHURROS

## CH-1-D



DOSIFICADORA DE MASAS CROMADA DE **1,5 Kg**  
VASO Y EMBOLO EN ACERO INOXIDABLE.  
SUJECCIÓN PARA ATORNILLAR A LA PARED.  
DOTACIÓN: 1 ESTRELLA DE CHURROS Y 1 DE  
PORRAS  
**PVP 785 €**

## CH-6



DOSIFICADORA DE MASAS CROMADA DE **4,5 Kg**  
VASO Y EMBOLO EN ACERO INOXIDABLE.  
SUJECCIÓN PARA ATORNILLAR A LA PARED O  
PARA COLGAR EN FOGÓN.  
DOTACIÓN: 1 ESTRELLA DE CHURROS Y 1 DE PORRAS  
**PVP 1.500 €**

## CH-2-S

SARTEN EN ACERO INOXIDALBE  
CAPACIDAD 14 LITROS  
DIMENSIONES: 560X155 mm.  
**PVP 395 €**

## CH-3-R

RESISTENCIA BLINDADA 10.000W  
TERMOSTATO DE TEMPERATURA Y SEGURIDAD  
220V II o 380V III IMPRESINDIBLE CONECTAR A  
CUADRO ELECTRICO  
**PVP 350 €**

## CH-4-C

CUADRO ELECTRICO AUTOMATICO CON INTERRUPTOR  
PILOTO Y CONTACTOR  
**PVP 350 €**





# EQUIPO DE CHURROS

## CH-7



DOSIFICADORA DE MASAS MANUAL DE 1,5 KG.  
VASO EN ACERO INOXIDABLE.  
ÉMBOLO DE POLIETILENO.  
CON BOQUILLAS INTERCAMBIABLES PARA CHURROS Y PORRAS.  
**PVP 425 €**

## CH-8



RESISTENCIA BLINDADA 10.000 W  
TERMOSTATO TEMPERATURA.  
TERMOSTATO DE SEGURIDAD.  
CONTACTOR, INTERRUPTOR LUMINOSO Y PILOTO.  
SE PUEDE ENCHUFAR DIRECTAMENTE A CORRIENTE 220V II o  
380V III.  
**PVP 625 €**

## CHP



CHAPA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE, PARA CUBRIR LA  
RESISTENCIA DE LOS MODELOS CH-3-R Y CH-8  
**PVP 108 €**

# ACCESORIOS

	DESCRIPCION	Φcm	L cm	CODIGO	PVP
	ALARGADOR		10	MS010	105 €
	ACOPLADOR DE PORRAS		10	MS005	150 €
	BOQUILLA DE RELLENO			MS013	63 €
	ESPUMADERA DE ALAMBRE	18	52,5	941018	30 €
		22	67	941022	36 €
		28	69	941028	43 €
	REMO ACERO INOXIDABLE	12X19	90	940090	99 €
		16X19,5	120	940120	121 €
	LIBERADOR ACERO INOXIDABLE	-	-	951015	42 €
		-	-	951024	55 €
	CALDERO FONDO BOMBEADO	40	19	307140	159 €
		45	20,5	307145	170 €
		50	23,5	307150	251 €
	CALDERO FONDO PLANO	40	16,5	307040	142 €
		45	17,5	307045	174 €
		50	20	307050	194 €
		60	22,5	307060	252 €
		70	24,5	307070	310 €
	ESCURRIDOR CÓNICO	38		211020	56 €

# ACCESORIOS

	DESCRIPCION	Φcm	L cm	CODIGO	PVP
	CUBO EN ACERO INOX	32,5	-	603015	302 €
	GANCHO ACERO INOX.	-	-	MS001	37 €
	PALILLO ACERO INOX.	-	-	MS004	39 €
	PINZAS DE REPOSTERIA	-	18	35200	23 €
	PIE PINTADO PARA CALDEROS	-	-	PIE	175 €
	ESCURRIDOR ACERO INOX. PARA ACRISTALAR	600X500X80mm		ESCR6050	525 €
		800X600X80mm		ESCR8060	600 €
	ESCURRIDOR ACERO INOX. CHAPA LISA	600X450X80mm		ESLI6045	460 €
		800X450X80mm		ESLI8045	530 €
	ESCURRIDOR ACERO INOX. CHAPA PERFORADA	600X500X80mm		ESPE6050	660 €
		800X500X80mm		ESPE8050	DESCATALOGADO

# FOGON ELECTRICO PARA CHURROS

El fogón eléctrico para churros y patatas fritas, es una maquina especializada en freír todo tipo de churros y masas alimentarias. Se caracteriza por llevar incorporado una resistencia con una POTENCIA TOTAL calorífica de 15 KW Según modelo, termostato manual o digital para regular la temperatura deseada y encendido automático. Cámara de combustión forrada de aislante térmico para no someter a altas temperatura la estructura del fogón. Grifo para fácil vaciado de aceite. Construido en acero inoxidable. Ruedas para fácil desplazamiento y tubos para salida de humos donde se podrá incorporar enganches para las maquinas colgadas.



MODELO	DIMENSIONES (Lxaxh)	CAPACIDAD	POTENCIA TOTAL QUEMADOR	FUNCIONAMIENTO	PVP
MSFE70	700X700X800mm	14 litros	25 KW	220V/380V	DESCATALOGADO
MSFE80	800X800X800mm	22 litros	25 KW	220V/380V	3.560 €

# FOGON PARA CHURROS A GAS

## BUTANO - NATURAL



Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Cuba base 3 mm. Sujeción de dosificadora independiente. Doble aislamiento térmico y sistema airflow, quemador con reducción de consumo. Dimensiones: 800x900x850 mm. Capacidad 25litros. 1 Quemador. POTENCIA TOTAL 25,3 KW. Consumo GLP: 1,96 kg/h GN: 2,53 m3/h. Peso 90 Kg.

**PVP 5.575 €**

CE80 FREIDORA ELÉCTRICA / ELECTRIC FRYER



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

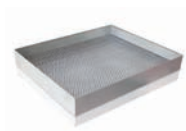
HOMOLOGACIÓN CE.  
Para uso interior y colectivo.  
Acero inoxidable AISI-304.  
Resistencia CE80 desmontable rapid clip.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved.  
Indoor and collective use.  
Made of stainless steel AISI-304.  
Removable heating resistance CE80 with rapid clip.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Tension Voltage	P.V.P.
NTGAS CE80	800 x 800 x 850	15	17 (mín) / 32 (máx)	1	III+N ~400 V	5.101 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer



Resistencia  
Heating resistance



Escurrefritos lateral  
Side drip tray



Tapa  
Cover

CG80 FREIDORA A GAS / GAS FRYER  
CHURRERA AUTOMÁTICA / AUTOMATIC FRYER



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

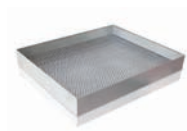
HOMOLOGACIÓN CE.  
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acero inoxidable AISI-304.  
Quemador AF25 único y patentado, con sistema de reducción de consumo Optim-gas en-2012 de 25,3 kW

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved.  
Gas: natural (methane) or butane/propane (LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of stainless steel AISI-304.  
Unique and patented burner with energy saving system OPTIM -CAS of 25,3 kW.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	Tension Voltage	P.V.P.
NTGAS CG80	800 x 900 x 850	25,3	17 (mín.) / 32 (máx.)	1	1,96 kg./h.	2,53 m3./h.	I+N ~230V	4.988 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer



Escurrefritos lateral  
Side drip tray



Tapa  
Cover

KIT BAR SOBREMESA/ KIT BAR TABLETOP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Kit compuesto por una cuba de 14l. realizada en acero inoxidable AISI 304, que incorpora una resistencia de 10kW, protector de resistencia, termostato de temperatura, termostato de seguridad y dosificador IN-200IX (2 kg).

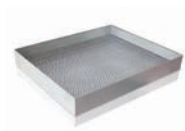
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Kit composed of a 14 l frypot made of stainless steel AISI 304 and equipped with a 10kW resistance, resistance protector, temperature thermostat, safety thermostat and IN-200IX dispenser (2 kg).

Modelo Model	Øx Alt (mm.) Ø x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Tension Voltage	P.V.P.
KIT-BAR	560 x 155	10	14	Pared wall	I+N ~230V Ó III+N~400V	consultar

\* Plazo de entrega a consultar.  
\* Delivery time to be consulted.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer

JO-200 2 KG



IN-200IX 2 KG



ECO MS-450EC 4,5 KG



JERINGA / SYRNGE MS-150JE



Modelo Model	Nº churros -	Capacidad (l) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Peso (kg.) Weight (kg.)	P.V.P.
JO-200 2KG	1 a 2	2	Máquina /Techo Machine / Ceiling	16,5	consultar
IN-200IX	1	2	Pared / Máquina /Techo Wall / Machine / Ceiling	15	consultar
MS-450EC	1	4,5	Pared / Máquina Wall / Machine	15,5	consultar
MS-150JE	1	1,5	--	4	consultar

**MOLDES / MOLDS**

**Moldes Profesional / Professional Molds**



Molde - 1 churros  
Mold - 1 churros



Molde - 2 churros  
Mold - 2 churros



Churro hueco  
Hollow churro

**Moldes ECO / ECO Molds**



Molde porra  
Mold porra



Molde churro  
Mold churro



IN-AUT 3 KG

**NOVEDAD**  
**NEW**

IN-DOT 7 KG

**NOVEDAD**  
**NEW**

IN-DOSAUT 15 KG

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

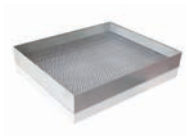
Máquinas construidas en AISI 304.  
Facilidad de manejo.  
Ideal para trabajar con mayor comodidad.  
Regulador de velocidad.  
Fácil limpieza.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Machines made of in AISI 304.  
Easy to use.  
Ideal to work more comfortably.  
Speed regulator.  
Easy cleaning.

Modelo Model	Potencia (W) Power (W)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Dimensiones Dimensions	Accionamiento Start-up	R. de Velocidad Speed	Fijación Fixation	Tension Voltage	P.V.P.
IN-AUT 3 KG	370	3,5	650 x 650 x 400	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine / Table	I+N 230V	consultar
IN-DOT 7 KG	180	7	900 x 600 x 670	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine / Table	I+N 230V	consultar
IN-DOSAUT 15 KG	750	15	560 x 380 x 1510	Pedal	SI / YES	Con ruedas	I+N 230V	consultar

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray

[consultar](#)



Espumadera  
Wire skimmer

[consultar](#)



Resistencia  
Heating element

[consultar](#)



Escurrefritos lateral  
Side drip tray

[consultar](#)



Tapa  
Cover

[consultar](#)

MOLDES / MOLDS

Moldes Profesional / Professional Molds



Molde - 1 churros  
Mold - 1 churros

[consultar](#)



Molde - 2 churros  
Mold - 2 churros

[consultar](#)



Churro hueco  
Hollow churro

[consultar](#)

Moldes ECO / ECO Molds



Molde porra  
Mold porra

[consultar](#)



Molde churro  
Mold churro

[consultar](#)



Molde porra  
Mold porra

[consultar](#)

# VARIOS



## EQUIPO de Churros

- Aparato completo compuesto de cuatro componentes: dosificadora de masas, sartén, resistencia y cuadro eléctrico.
- La dosificadora está construida en acero calibrado y cromado ofreciendo una agradable presentación y una gran facilidad de conservación. Su acoplamiento está provisto de dos palomillas de fijación más una tercera que regula la altura de trabajo deseada.
- El volante está montado sobre un piñón y dos rodamientos de bolas.
- Sartén fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias con forma circular totalmente blindadas y controladas por dos termostatos, el primero de funcionamiento con escala graduada y el segundo de seguridad con graduación fija y rearme manual en sustitución del primero en caso de anomalías, lo que permite una mayor regulación y control de la temperatura del aceite.
- El cuadro eléctrico está construido en chapa de gran calidad con puerta frontal y compuesto en su interior de elementos básicos de maniobra y señalización de mantenimiento (el equipo debe funcionar obligatoriamente conectado a cuadro eléctrico independiente).



## EQUIPMENT for Making Churros

- Complete unit consist of four components: dosage unit, frying pan, heating elements and electric panel.
- The dosage unit is made of calibrated and chrome-plated steel for better presentation and conservation. Coupling provided with two wall brackets plus another one that regulates the desired working hight.
- The flywheel is mounted on a pinion and two ball bearings.
- Stainless steel frying pan.
- Full shielded circular heating elements, controlled by two thermostast that allow a higher regulation of oil temperature (control+safety thermostat that replaces the first one in the event of anomalies).
- Electric panel built in high quality metal sheet with frontal door and internal basic elements for operation and signaling (the equipment must be always connected to a separate electric panel).



## APPAREIL a Churros

- Appareil composé de quatre éléments: doseur à masse, sauteuse, résistance et boîtier électrique.
- Le doseur est construit en acier inoxydable chromé avec une agréable présentation et une haute facilité de conservation. Accouplement a travers de deux papillons de fixation plus une troisième qui régule la hauteur désiré.
- Le volant est monté sur un pignon et deux roulements de boules.
- Poêle fabriquée en acier inoxydable.
- Résistances circulaires totalement blindées et contrôlées par deux thermostats, dont un fonctionne en échelle graduée et le deuxième de sécurité avec une graduation fixe et un réarmement manuel en substitution du premier en cas d'anomalies, ce qui permet une plus grande régulation et contrôle de la température de l'huile.
- Le boîtier électrique est construit en plaque de grande qualité avec une porte frontale et composé dans son intérieur d'éléments basiques de manœuvre et signalisation de maintien (l'équipe doit fonctionner obligatoirement branché à un boîtier électrique indépendant).



## FETTGEBÄCK-/ Churro-Bräter

- Komplettes Gerät, bestehend aus vier Komponenten: Dosiergerät, Bratpfanne, Widerstand und Schalttafel.
- Das Dosiergerät besteht aus kalibriertem und verchromtem Stahl und bietet eine angenehme Darstellung und ist leicht zu reinigen. Kopplung befestigt mit zwei Arretierungsschrauben. Dritte Arretierungsschraube zur Regulierung der Arbeitshöhe.
- Das Stellrad ist auf einem Ritzel und zwei Kugellagern montiert.
- Pfanne aus Edelstahl.
- Vollständig abgeschirmte Heizwiderstände, gesteuert durch zwei Thermostate: das erste mit abgestufter Skala, das zweite mit fester Abstufung und manueller Rückstellung, mit der Möglichkeit das erste Thermostat bei Anomalien zu ersetzen. Hierdurch wird die Regelung und Kontrolle der Öltemperatur erleichtert.
- Schalttafel bestehend aus hochwertigem Blech, mit einer Fronttür und ausgestattet mit wartungsleichten Elementen (das Gerät muss obligatorisch an eine unabhängige Schaltanlage angeschlossen werden).



# EQUIPO de Churros

# EQUIPMENT for Making Churros



Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Komplette Ausstattung

# APPAREIL à churros

# FETTGEBÄCK-/ Churro-Bräter

Modelo Model Modèle Modell	Descripción Description Description Beschreibung	Características Characteristics Caractéristiques Eigenschaften	Peso neto Net weight Poids net Nettogewicht (kg)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>DM-20</b>	Dosificadora de Masas Dosage unit Doseur à masses Massedosiergerät	Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrôme – Verchromung Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Behälter und Kolben aus Edelstahl. Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 530 x 400 x 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Geräteabmessungen: 520 x 390 x 80 mm	10	995
<b>ST-14</b>	Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Pfanne aus Nierosterstahl	Acabado en acero inox. – Stainless steel finish Finition en acier inoxydable – Aus Edelstahl gefertigt Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Durchmesser: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 640 x 600 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 560 x 560 x 170 mm	4,4	465
<b>RS-10</b>	Resistencia Heating element Résistance Widerstand	Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Gepanzerter Heizwiderstand Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Sicherheitsthermostat 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendant – Obligatorisch an unabhängige Schaltanlage anschließen Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensions da embalagem: 700 x 510 x 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Abmessungen mit Verpackung: 690 x 360 x 200 mm	3,3	400
<b>CE-259</b>	Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Elektrische Schalteinheit	Acabado en chapa F620 – F620 sheet finish Finition en tôle F620 – Oberfläche aus F620 Blech Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar – Switch, operating lights and tripolar contactor Interrupteur, boutons de commandes et contacteur tripolaire – Schalter, Kontrollleuchten und dreipoliges Schütz De Serie / Standard / Série / Standard / V. / Hz – 380 V III + N + T 50-60 Opcional / Opcional / En option / Optional / V. / Hz – 220 III + T 50-60 Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 380 x 330 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 200 x 300 x 120 mm	5	400

Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et poids brut appareil complet / Abmessungen, Volumen und Gesamtgewicht: 1.050 x 590 x 280 mm - 0.17 m<sup>3</sup> - 24 kg

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.