Datos Técnicos

Máquina de Churros
Vertical

Modelo

MCV.6

Imágenes meramente ilustrativas

BIMG® METVISA

IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-248_ESP
II Edición - Octubre 2019

IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque |SC | Brasil
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br

Nombre	Modelo	Marca	Medidas Nominales para operación Anch x Alt x Fondo	Peso Neto	Capacidad	Accionamiento
Máquina de Churros Vertical	MCV.6	Metvisa	710x1150x800 mm	24 kg	6 kg	Manual

* Posicionándose delante del equipo, la medida de la anchura fue considerada con la manivela extendida de la lateral derecha.
La medida de la altura con la cremallera hacia fuera, es decir, con el émbolo fuera del barril.
La medida de la profundidad con la manivela extendida hacia delante y hacia atrás.

Proyecto con diseño funcional y estructura en acero al carbono revestida con pintura electrostática epoxi, una excelente protección anticorrosiva que proporciona mayor vida útil al equipo.

Utilidad

El equipo es usado exclusivamente para la extrusión de masa de churros.

Eje de reducción que proporciona bajo esfuerzo al operador durante el trabajo.

Protección de los engranajes, para evitar la entrada del operador y el contacto con el agua, polvos y otros materiales.

Manipulo para bloquear el barril durante el procesamiento y transporte, que aumenta la seguridad del operador.

Barril basculante y desmontable, para facilitar el suministro de la masa y su limpieza. Fabricado en acero inoxidable.

02 Modelos de boquillas para churros.

Boquilla modeladora de churros fijada con la tuerca plástica, facilitando su limpieza.

Base con perforación para la fijación del equipo en la bancada.

Imágenes meramente ilustrativas