

Datos Técnicos

Máquina de Churros Vertical



Modelo

MCV.6

Imágenes meramente ilustrativas

Hanccop
Kitchen Equipment

Dirección: Asoc. San Antonio María de Claret Mz. Lt.14 – Ate Vitarte
 Lima Celular: +51 952 365 328 | +51 983 726 024 | Web: www.hanccop.pe
 email: info@hanccop.pe | ventashanccop@hotmail.com



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.

Utilidad

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

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

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.

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

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

02 Modelos de boquillas para churros.

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

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

Barril

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