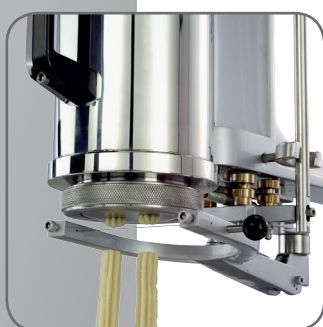


# InBlan

# Churrera Manual



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad de envase	2 - 3 - 4 Kg
Soporte giratorio	Regulable en altura
Cortador de churros opcional	Por palanca instantáneo
Sistema de seguridad	Antiretroceso del émbolo
Ancho	300 mm
Fondo	850 mm
Altura	870 mm
Peso	24 kg



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Container capacity	2 - 3 - 4 Kg
Swivel support	Adjustable height
Optional cutter of churros	By a levered slicing knife
Safety system	Anti piston return
Overall Width	300 mm
Overall Depth	850 mm
Overall Height	870 mm
Overall Weight	24 kg



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité du récipient	2 - 3 - 4 Kg
Support tournant	Réglable en hauteur
Coupeur de churros en option	Par levier de transmission instantané
Système de sécurité	Anti-retour du piston
Largeur	300 mm
Profondeur	850 mm
Hauteur	870 mm
Poids	24 kg



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidade embalagem	2 - 3 - 4 Kg
Suporte giratório	Regulável em altura
Cortador de churros opcional	Por avaranca instantânea
Sistema de segurança	Anti-retrocesso do émbolo
Largura	300 mm
Profundidade	850 mm
Altura	870 mm
Peso	24 kg



## CHURRERA MANUAL

La churrera manual **Inblan** está diseñada para elaborar cualquier tipo de churros: recto, porra, churro de lazo, de rosca, etc... simplemente cambiando la boquilla de salida masa, llegando a producir hasta un máximo de 10 churros por corte.

Se caracteriza principalmente por la incorporación a la máquina de un innovador sistema de corte de churros, el cual permite trabajar cómodamente evitando el riesgo de quemaduras producidas por salpicaduras de aceite.

El sistema de corte se realiza por medio de un mecanismo de palanca que se acciona al abrir y cerrar la mano transmitiendo el movimiento a un carro móvil situado en la parte inferior de la máquina, donde por medio de un hilo cortador situado en la salida de la masa realiza dos cortes de churro con la misma operación, a la ida y a la vuelta.

La máquina va dotada de un moderno mecanismo anti-retorno de presión de masa denominado trinquete, que facilita trabajar con el mínimo esfuerzo en el proceso de empuje y expulsión de la masa.

Este proceso se realiza por medio de un volante cremallera accionado manualmente. La máquina dispone también de un sistema de regulación de altura, el cual fija la posición más favorable para la elaboración del producto.



## MANUAL CHURRO MAKER

The **Inblan** Manual churro maker, is designed to make any type of churros such as the straight churro, porra (an extra-thick churro) loop-shaped churro, ring-shaped churro and others, which are obtained just by changing the dough exit nozzle. It may produce up to 10 churros per cut.

This churro maker is mainly featured by an innovator cutting System of churros attached to the machine, which allows us to work comfortably avoiding burnings-risk produced by oil splashes.

The cutting system is executed by a lever mechanism activated when opening and closing (making a fist) your hand transmitting this movement to a mobile carriage found at the lower part of the machine. Then, in this part a cutting wire placed at the dough exit makes two churro cuts with the same manoeuvre, forwards and backwards. Apart from the new cutting system, this machine is equipped with a modern anti-return device of dough pressure known as cam pawl which helps us to exert minimum effort on pushing process and dough discharge. A rack flywheel manually activated executes this process.

The machine also includes a height adjustment system, which allows to fixing the most suitable position in order to making the product.



## MACHINE MANUELLE À CHURROS OU CHICHIS

La machine manuelle à churros ou chichis **Inblan**, est conçue pour fabriquer toute sorte de churros: churros ovales ou en forme de boucle, de bâton, etc... ceci, simplement en changeant l'embouchure de sortie de la pâte; la machine fabrique au maximum 10 churros par coupure.

La machine se caractérise principalement par un système innovateur de coupure de churros, lequel nous permet de travailler à l'aise, en évitant les risques de brûlures produites par les éclaboussures d'huile.

Le système de coupure se réalise par l'intermédiaire d'un mécanisme de levier qui s'actionne en ouvrant et en fermant, transmettant ainsi le mouvement à un chariot mobile situé dans la partie inférieure de la machine. Dans cette partie, un fil coupeur situé à la sortie de la pâte, effectue deux coupures de churro, à l'allée et au retour, de la même façon. En plus du nouveau système de coupure, la machine comporte un mécanisme anti-retour de pression de la masse, sorte de cliquet, qui nous permet de travailler avec un minimum d'effort lors de la poussée et de l'expulsion de la pâte.

Ce procédé se réalise par l'intermédiaire d'un plateau dentelé qui s'actionne manuellement. La machine dispose aussi d'un système de régulation de la hauteur afin de nous permettre de fixer la position la plus adaptée pour l'élaboration du produit.



## MÁQUINA DE CHURROS MANUAL

A máquina de churros manual **Inblan**, foi concebida para elaborar qualquer tipo de churros como o churro recto, enrolado, de rosca, etc., basta mudar a ponta de saída da massa para produzir até um máximo de 10 churros por corte.

Caracteriza-se principalmente pela incorporação de um inovador Sistema de Corte de churros na máquina, que permite trabalhar comodamente, evitando o risco de queimaduras produzidas por salpicos de óleo.

O Sistema de Corte funciona através de um mecanismo de alavanca que é accionado com o abrir e fechar da mão, transmitindo um movimento a um carro móvel, situado na parte inferior da máquina onde, através de um fio cortante situado na saída da massa, são executados os cortes dos churros com a mesma operação, à ida e à volta. Além do novo sistema de corte, a máquina inclui um moderno mecanismo de anti-retorno de pressão da massa, denominado por Trinquete, que nos permite trabalhar com o mínimo de esforço no processo de abastecimento e expulsão da massa. Este processo realiza-se através de um volante accionado manualmente.

A máquina dispõe também de um sistema de ajuste de altura, que permite fixar a posição mais favorável para a elaboração do produto.