





# CHURRERA

## MANUAL

InBlan



 <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>		 <b>TECHNICAL SPECIFICATIONS</b>		 <b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>		 <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	
Capacidad de envase	4 Kg.	Container capacity	4 Kg.	Capacité du récipient	4 Kg.	Capacidade embalagem	4 Kg.
Soporte giratorio	Regulable en altura	Swivel support	Adjustable height	Support tournant	Réglable en hauteur	Suporte giratório	Regulável em altura
Cortador de churros	Por palanca instantáneo	Cutter of churros	By a levered slicing knife	Coupeur de Churros	Par levier de transmission instantanée	Cortador de churros	Por alavanca instantânea
Sistema de seguridad	Antiretroceso del émbolo	Safety system	Anti piston return	Système de sécurité	Anti-retour du piston	Sistema de segurança	Anti-retrocesso do émbolo
Ancho	300 mm.	Overall Width	300 mm.	Largeur	300 mm.	Largura	300 mm.
Fondo	850 mm.	Overall Depth	850 mm.	Profondeur	850 mm.	Profundidade	850 mm.
Altura	870 mm.	Overall Height	870 mm.	Hauteur	870 mm.	Altura	870 mm.
Peso	17 kg.	Overall Weight	17 kg.	Poids	17 kg.	Peso	17 kg.

## CHURRERA MANUAL

La Churrera manual **Inblan**, está diseñada para elaborar cualquier tipo de churros como el churro recto, porra, churro de lazo, churro 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 nos 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. Además del nuevo sistema de corte la máquina va dotada de un moderno mecanismo anti-retorno de presión de masa denominado Trinquete, que nos permite 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 nos permite fijar la posición mas favorable para la elaboración del producto.

## 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.

## 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.

## 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.