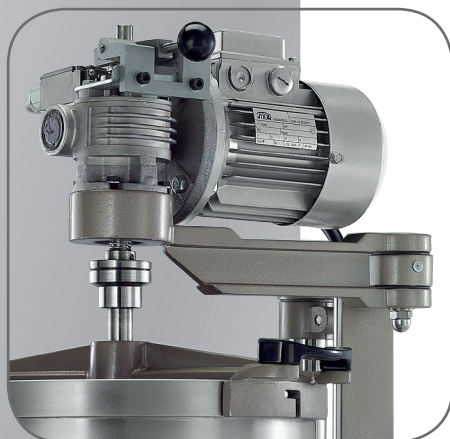


# InBlan Máquina de Buñuelos

## de Viento, Dulces y de Bacalao



**MÁQUINA DE BUÑUELOS DE VIENTO, DULCES Y DE BACALAO**

La máquina de buñuelos **InBlan** ha revolucionado y simplificado la elaboración artesanal de los buñuelos en los sectores de la hostelería y pastelería.

Es única en el mercado, capaz de fabricar 200 buñuelos por minuto gracias a su sistema innovador de corte automático.

Con este sistema se consigue un corte uniforme de la masa, logrando así un excelente producto final en la fritura. Estas ventajas permiten una total garantía de higiene y una gran rentabilidad.

Se trata de una máquina de sencillo manejo e instalación y está provista de un soporte giratorio con regulación en altura para facilitar la elaboración del producto.



**CREAM AND COD PUFFS MAKER**

The **InBlan** Cream Puff maker has revolutionized and simplified handicraft means used to make Cream Puff in the hotel business and confectionary markets.

Being unique in the market, this machine is able to produce 200 Cream Puffs per minute thanks to its leading-edge system of automatic cutting.

By this system an even dough cut is achieved, therefore an excellent final product is obtained in the fritter. All of these advantages offer a total hygiene guarantee and great profitability.

It is made entirely of stainless steel and aluminium, user-friendly and easy installation. It also includes a rotating support with height adjustment to facilitate the making-process.



**MACHINE À BEIGNETS SUCRÉS ET DE MORUE**

La Machine à beignets **InBlan**, a révolutionné et simplifié l'élaboration artisanale des beignets dans le marché de la restauration et de la pâtisserie.

Cette machine est unique dans le marché, elle est capable de fabriquer 200 beignets par minute, grâce à son système de coupure automatique.

Avec ce système là, nous obtenons des coupures uniformes de la pâte, et nous parvenons ainsi à avoir un produit final excellent dans la friture. Ces avantages nous offrent une garantie totale d'hygiène et une grande rentabilité.

La machine est en acier inoxydable et en aluminium. Elle est facile à manipuler et est pourvue d'un support tournant avec réglage de la hauteur pour faciliter le travail.



**MÁQUINA DE FILHOSES DOCES E DE BACALHAU**

A Máquina de Filhoses **InBlan**, revolucionou e simplificou a elaboração artesanal das filhoses no mercado da hotelaria e pasteleria.

É única no mercado, com capacidade para fabricar 200 filhoses por minutos graças ao seu sistema inovador de corte automático.

Com este sistema conseguimos um corte uniforme da massa, através do qual obtemos um extraordinário produto final na fritura. Estas vantagens proporcionam uma total garantia de higiene e uma grande rentabilidade.

Fabricada na sua totalidade em aço inoxidável e alumínio, é de manuseamento e instalação fácil e é dotada de um suporte giratório com ajuste de altura para facilitar a elaboração do produto.



## MÁQUINA DE BUÑUELOS DE VIENTO, DULCES Y DE BACALAO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material	Aluminio y acero inoxidable
Envase	21 Lts.
Producción	Variable según necesidades
Altura	800 mm
Ancho	400 mm
Fondo	500 mm
Tensión	230 V Monofásica
Peso	28 Kg.
Potencia motor	0,25 CV



## CREAM AND COD PUFFS MAKER

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Material	Aluminium and Stainless Steel
Pack	21 Lts.
Output	Variable according to client's needs
Overall Height	800 mm
Overall Width	400 mm
Overall Depth	500 mm
Voltage	230 V Single-Phase
Overall Weight	28 Kg.
Motor Power	0,25 CV



## MACHINE À BEIGNETS SUCRÉS ET DE MORUE

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériel	Aluminium et acier inoxydable
Récipient	21 Lts.
Production	Variable selou besoins
Hauteur	800 mm
Largeur	400 mm
Profondeur	500 mm
Tension	230 V Monophasée
Poids	28 Kg.
Puissance motrice	0,25 CV



## MÁQUINA DE FILHOSES DOCES E DE BACALHAU

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material	Alumínio e Aço inoxidável
Embalagem	21 Lts.
Produção	Variável según do necessidades
Altura	800 mm
Largura	400 mm
Profundidade	500 mm
Tensão	230 V Monofasica
Peso	28 Kg.
Potência Motor	0,25 CV



BUÑUELOS