

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina Automática Churros 5 kg Linha Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPTK001	Modelo:	EMPTK001
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	695 x 360 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPTK001

Descricao Resumida

Doseadora automática de churros de 5 kg da Linha Estambul, ideal para produção em massa com regulador de velocidade e 8 boquilhas em inox.

Descricao Completa

Doseadora Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com esta doseadora de elevada produtividade, criada especificamente para a confeção de churros. Com um regulador de velocidade de corte da massa, garante uniformidade e consistência, fatores essenciais para a qualidade do produto final. A sua versatilidade é um dos pontos fortes, permitindo a criação de vários tipos de churros graças às oito boquilhas de aço inoxidável incluídas.

O design vertical desta máquina otimiza o espaço na bancada de trabalho, possibilitando a sua instalação sobre um suporte exclusivo ou diretamente sobre uma fritadeira, tornando-a ideal para cozinhas com área limitada. A facilidade na limpeza e manutenção assegura uma operação higiénica e prolonga a vida útil do equipamento, representando um investimento duradouro para o seu negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta doseadora é uma solução robusta e eficiente para uma variedade de estabelecimentos comerciais. É perfeitamente adequada para pastelarias e cafetarias que pretendem oferecer churros frescos e de qualidade superior. Restaurantes e snack-bars com serviço de take-away beneficiarão da sua capacidade de produção rápida e consistente.

É uma escolha ideal para negócios de comida de rua, eventos e feiras, onde a procura por churros pode ser elevada, e a agilidade na confeção é crucial. A sua construção em aço inoxidável, em conformidade com os mais altos padrões de gastronomia, garante a durabilidade e o cumprimento das normas de higiene exigidas em qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Massa	5 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Peso	49 kg
Dimensões (AxFxH)	695x360x970 mm
Material	Aço inoxidável
Boquilhas incluídas	8 unidades, de aço inoxidável
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar a minha doseadora de churros?

A limpeza deve ser feita após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento, utilizando produtos adequados para aço inoxidável.

Posso ajustar a velocidade de corte da massa para diferentes tipos de churros?

Sim, o equipamento integra um regulador de velocidade de corte que permite ajustar o processo de acordo com o tipo e espessura de massa desejados.

Quantas boquilhas vêm incluídas com a máquina de churros?

O equipamento é fornecido com 8 boquilhas de aço inoxidável, oferecendo versatilidade para a criação de diversos formatos e tamanhos de churros.

Será que esta doseadora é adequada para um negócio de comida de rua com espaço limitado?

Com um design vertical que poupa espaço, esta doseadora foi concebida para ser instalada em bancadas ou sobre fritadeiras, sendo ideal para cozinhas e espaços reduzidos.

Que tipo de massa posso utilizar nesta máquina doseadora?

A máquina foi projetada para processar massas de churros de várias consistências, permitindo experimentar diferentes receitas para satisfazer os seus clientes.