

MAQUINARIA PARA CHURRERÍA MASAMAR

CATÁLOGO GENERAL

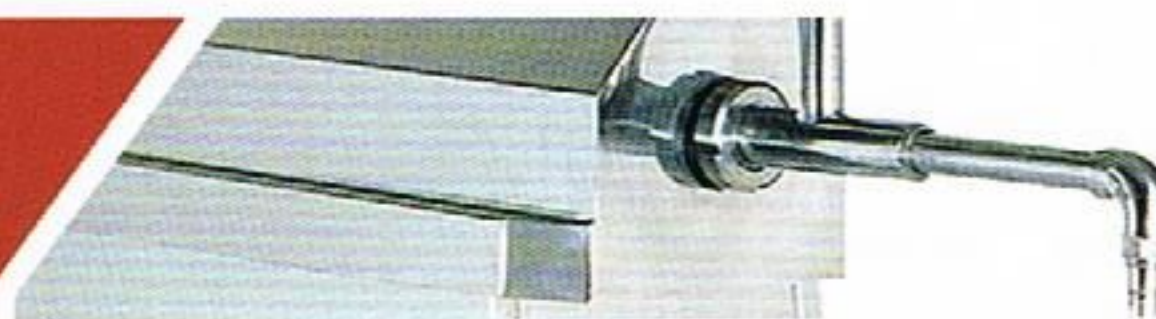


ÍNDICE



Páginas

Dosificadoras de Porras con caballete y tolva



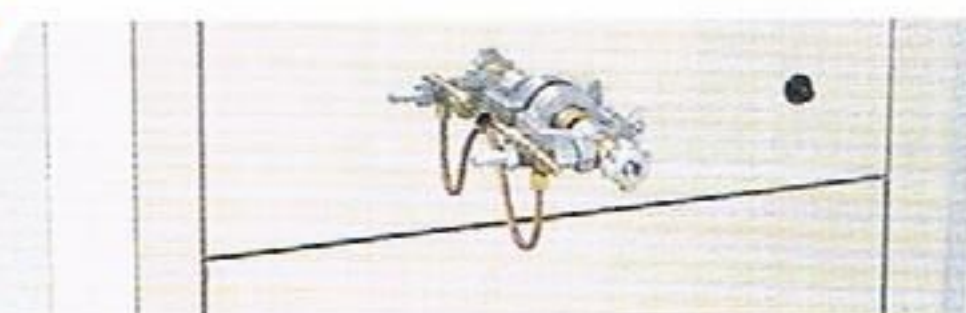
4

Dosificadoras de Churros tipo cafetería



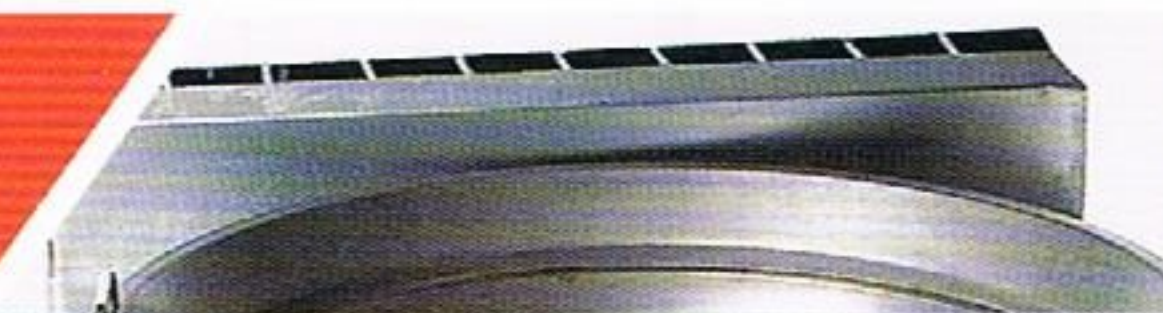
5

Fogones de Acero inoxidable a gas



7

Fogones de Hierro a gas



9

Fogones de Acero inoxidable a gasoil



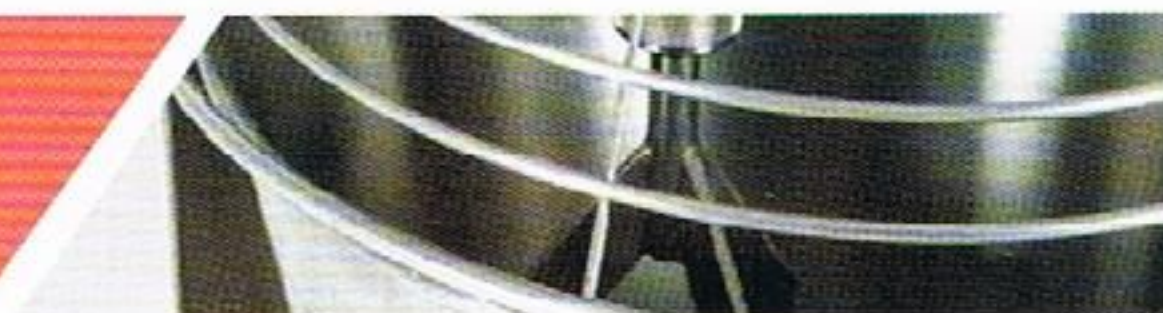
10

Fogones y equipos eléctricos



11

Amasadoras



12

Cortadoras de patatas



14

Chocolateras



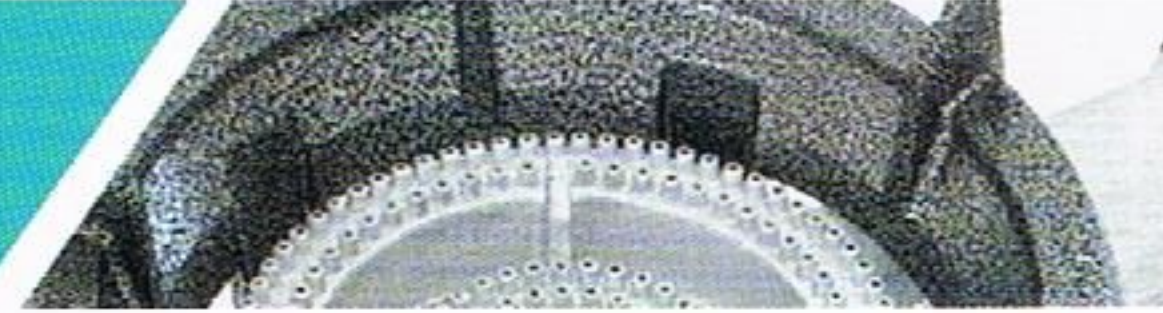
15

Escurridores de Acero Inoxidable



16

Hornillo a gas



17

Material Auxiliar



18

Equipo para Buñuelos - Donuts, Rellenadoras



19

Máquina de Palomitas y Algodón



20

DOSIFICADORAS MANUALES Y AUTOMÁTICAS



Modelo: DOAC

Fabricado en tubo de acero inox 18/10 con interior rectificado. Máquina de tracción manual de manejo sencillo, consta de brazos para accionar el pistón con fácil desplazamiento, tolva troquelada de acero inox 18/10 de una sola pieza, sin costuras, de 2 mm de grosor y tapadera de mismas características. Hace churros de porras y va provista de una llave para desmontarla para su limpieza.

Medidas: Alto 1460 mm x Fondo 800 mm x Ancho 500 mm
Capacidad de la tolva: 15 Kg



Modelo: DOAT-V

Construida totalmente en acero inox 18/10, funcionamiento automático que pone en movimiento un rotor sinfin que impulsa la masa para hacer las porras. Lleva un variador de velocidad para regular el mayor o menor paso de masa. La máquina se limpia fácilmente sin necesidad de desmontar las piezas.

Medidas: Alto 1530 mm x Fondo 930 mm x Ancho 380 mm
Potencia 1HP 230v
Capacidad de la Tolva: 15 kg



Modelo: DOAT

Construida totalmente en acero inox 18/10, se acciona automáticamente por medio de un pedal que pone en movimiento un rotor sinfin que impulsa la masa para hacer las porras. Lleva una llave para regular el mayor o menor paso de masa. La máquina se limpia fácilmente sin necesidad de desmontar las piezas.

Medidas: Alto 1530 mm x Fondo 930 mm x Ancho 380 mm
Potencia: 1 HP 230 v
Capacidad de la tolva :15 Kg



DOSIFICADOR DE JERINGA

Modelos: DOJ1RE-DOJ15RE

Fabricada en tubo redondo de acero inoxidable 18/10, pistón en polietileno alimentario. Se usa para hacer el churro fino o de porras. Se le puede colocar boquilla de jeringa de 4 o 6 puntas en acero inoxidable, o boquilla para porras según fotografía. (Se suministra sin boquilla). Capacidad de 1 y 1,5 kg.

Modelos	DOJ1RE	DOJ15RE
Medidas (mm)*	290 x 320 x 145	290 x 320 x 145
Peso (Kg)	2	3

* Largo x Ancho x Diámetro Superior

DOSIFICADORAS MANUALES



Modelo: DC2K



Modelo: DC3K

Modelos	DC2K	DC3K
Medidas (mm)*	730 x 300 x 560	840 x 340 x 660
Peso (Kg)	10	19

* Fondo x Ancho x Alto

Máquina profesional con soporte horizontal, para colgar en la chimenea del fogón o soporte de pared. Construida en acero inoxidable 18/10. Boquilla de estrella de una salida en dotación. Hace el churro fino, en tiras o lazos.



Modelo: DC2K-T



Modelo: DC3K-T

Modelos	DC2K-T	DC3K-T
Medidas (mm)*	180 x 300 x 980	220 x 340 x 1000
Peso (Kg)	10	19

* Fondo x Ancho x Alto

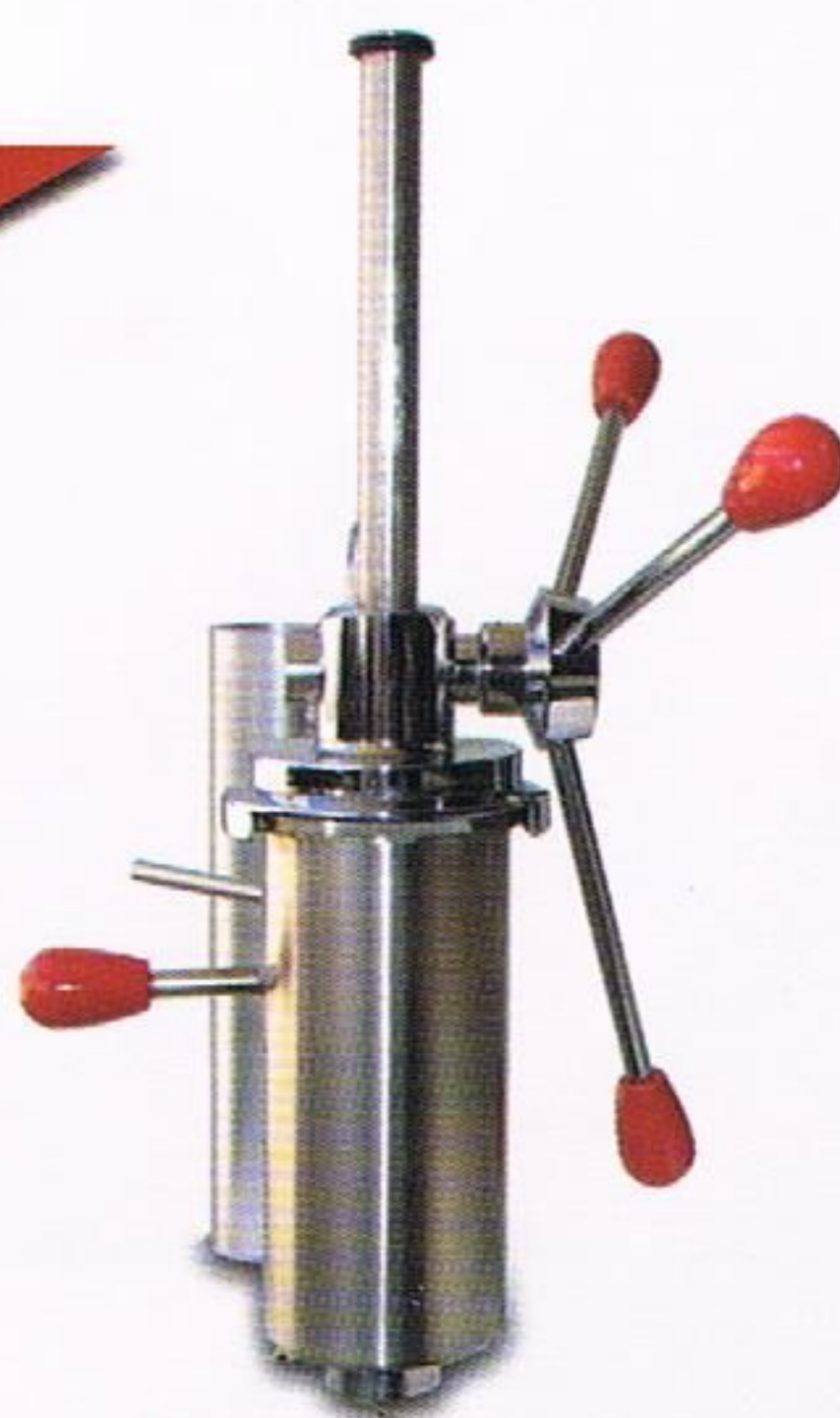
Máquina profesional con trócola giratoria para colgar en barra, construida en acero inoxidable 18/10. Con boquilla de estrella en dotación. Hace el churro y la porra en forma de rueda.

KIT SOPORTE

Modelo: KITAI



Kit Soporte de acero inoxidable para colgar la dosificadora en la pared. Medidas: Ancho 40 mm x Alto 400 mm



Dosificador manual de 2 y 3kg. con sistema de corte patentado

DOSIFICADORAS AUTOMÁTICAS



Modelo: DC-3AT



Modelo: DC-4AT



Dosificadora de churros con corte automático en tiras o lazo y regulador de velocidad que permite graduar el tamaño o longitud del churro. Mueble en acero inoxidable 18/8. Vaso con capacidad de 3 Kg (Modelo DC-3AT) o 3,5 Kg (Modelo DC-4AT) en acero inoxidable, en dotación boquilla de una y dos salidas. Opcional: Vaso especial para boquilla de 3, 4 o 5 salidas.

Producción: 150 Churros por minuto

Potencia: 0,5 HP -230 v

Peso 35 Kg

Medidas:

DC-3AT: Ancho 240 x Alto 820 x Fondo 520 mm

DC-4AT: Ancho 240 x Alto 800 x Fondo 600 mm



Modelo: V3KE

Vaso para boquillas de 3, 4 o 5 salidas en acero inoxidable 18/8 para dosificadora de 3 Kg

SERIE CON NORMATIVA CE



Modelo: FG-80CE

Construido en acero inoxidable 18/10. Funcionamiento por quemador automático a gas butano / propano o gas natural. Lleva interruptor general, termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Cámara con aislante térmico. Dotado de grifo de vaciado del aceite y ruedas para su desplazamiento. El funcionamiento y encendido son automáticos a través de célula fotoeléctrica. Las chimeneas permiten la colocación de dosificadoras de churros y cortadoras de patatas. Dispositivo de seguridad de paro automático en caso de corte del suministro y reanudación del mismo, según normativa CE 98/37/CEE. Está homologado con norma CE.

SERIE STANDARD



Modelo: FG-80

Construido en acero inoxidable 18/10. Funcionamiento por medio de quemador express para gas butano / propano con válvula de seguridad y conjunto piloto-termopar. Cámara con aislante térmico. Dotado de grifo de vaciado de aceite y ruedas para su desplazamiento. Los tubos de salida de humos permiten la colocación de dosificadoras de churros y cortadoras de patatas chips.

Opciones:

- Encendido automático opcional.
- Juego de accesorios de gas: Regulador de gas, abrazaderas, racord y 1,25 mts de goma enmallada.
- Termómetro de temperatura.

Modelos	FG-70 CE	FG-80 CE	FG-60	FG-70	FG-80
Medidas (mm) *	700 x 700 x 800	800 x 800 x 800	600 x 600 x 800	700 x 700 x 800	800 x 800 x 800
Funcionamiento: Butano/Propano o gas natural.	G.L.P G.N	G.L.P G.N	G.L.P -	G.L.P -	G.L.P -
Potencia Kcal / h	30.000	30.000	35.000	40.000	40.000
KW	34,9	34,9	40	47	47
Voltaje (V) / Motor (W)	230/50	230/50	-	-	-
Capacidad de trabajo (L)	14	22	10	14	22

*Ancho x Fondo x Alto



SERIE ECO-LINE

Construido en acero inoxidable con quemadores a gas butano /propano, válvula de seguridad y conjunto piloto - termopar. Cámara con aislamiento térmico. Lleva grifo de vaciado de aceite. Las chimeneas permiten la colocación de dosificadoras de churros y cortadoras de patatas chips.

Opciones:

- Encendido automático.
- Juego de accesorios a gas: Regulador de gas, abrazaderas, racord y 1,25 mts de goma enmallada.
- Termómetro de temperatura.
- Juego de ruedas (2 con freno).



Termómetro indicador de temperatura

Modelo: FG-80MLE



Modelo: FG-60/70/80ML



Modelo: FG-70/80MC

Modelos	FG-60 ML	FG-70 MC/ML	FG-80 MC/ML	FG-80 MLE
Medidas (mm)*	600 x 600 x 780	700 x 700 x 780	800 x 800 x 780	800 x 800 x 780
Funcionamiento: Butano/Propano	G.L.P	G.L.P	G.L.P	G.L.P
Potencia Kcal / h	35.000	35.000	35.000	40.000
KW	40	40	40	47
Capacidad de trabajo (Lt)	10	14	22	22

* Ancho x Fondo x Alto

FOGONES DE HIERRO



Modelo: FH-70/80

Construido en chapa de hierro línea simple, con sartén en acero inoxidable y quemador a gas butano / propano.

Opcional:

Válvula de seguridad y conjunto piloto-termopar.

Encendido automático

Mástil para colgar churreras.

Juego de accesorios de gas: Regulador de gas, abrazaderas, racord y 1,25 mts de goma enmallada

SARTÉN DE ACERO INOX



Modelo: SCAC/SIAC

Construido en acero inoxidable 18/10. Se utilizan en los fogones de hierro.

Características:

SCAC: Capacidad: 17 litros. Medidas: Ø Sup. 640mm x Ø Inf. 380mm x Alto 170 mm.

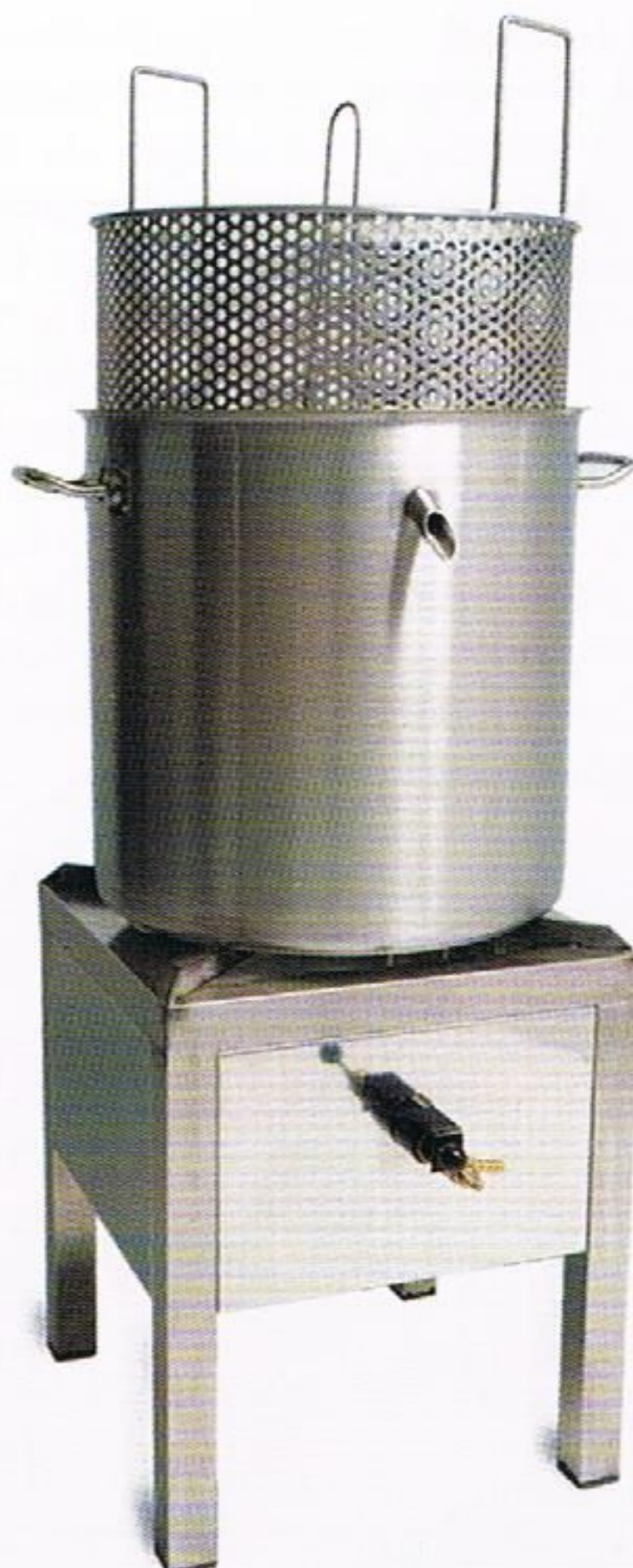
SIAC: Capacidad: 22 litros. Medidas: Ø Sup. 790mm x Ø Inf. 540mm x Alto 170 mm.

SHAC: Capacidad: 35 litros. Medidas: Ø Sup. 790mm x Ø Inf. 540mm x Alto 245 mm.

Modelos	FH-70	FH-80
Medidas (mm)*	700 x 810 x 750 (880)	800 x 910 x 750 (880)
Funcionamiento: Butano/Propano	G.L.P	G.L.P
Potencia Kcal / h	35.000	35.000
KW	40	40
Capacidad de trabajo (Lt)	14	22

*Ancho x Fondo x Alto

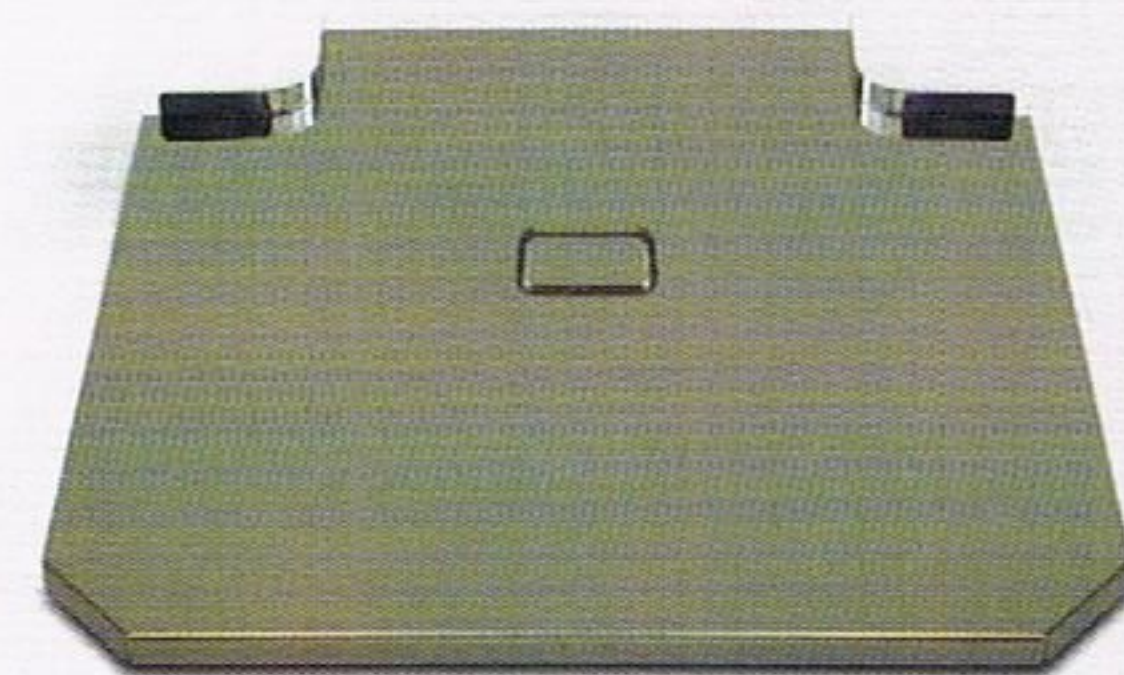
COCEDOR DE MARISCOS



Conjunto en acero inox. compuesto de olla con fondo reforzado transmisor de calor y rebosadero, cesto, empujador y hornillo con quemador de gran potencia.

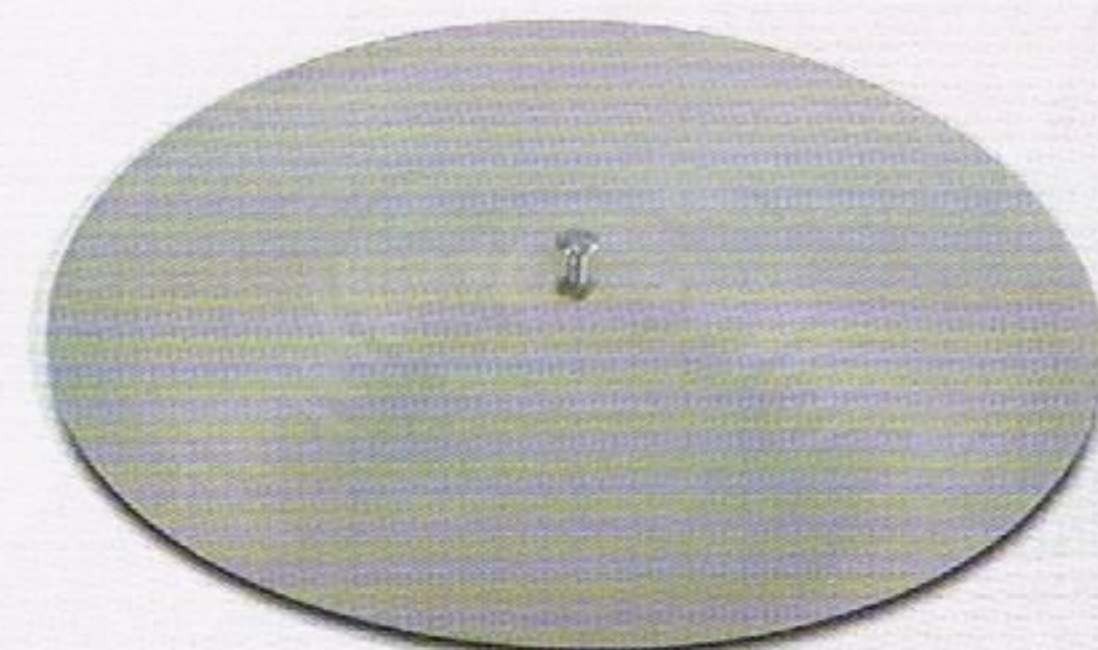
Medidas: Hornillo, 400 x 400 x 480 Alto (mm). Olla: 420 Ø x 410 Alto (mm)

TAPADERAS PARA FOGÓN



Modelo: TF70/80

Tapadera construida en acero inoxidable 18/10.



Modelo: TFR70/80

Tapadera redonda construida en acero inoxidable 18/10.



Modelo: GP-80CE

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Se utilizan para freír churros. Altura de cuba 170 mm. Accionados por quemadores de gas-oil, llevan interruptor general, termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Funcionamiento automático. Cámara con aislante térmico. Dotado de grifo para el vaciado del aceite y ruedas para su desplazamiento. El encendido es automático a través de célula fotoeléctrica. Todos los modelos llevan depósito para gas-oil en dotación. Dispositivo de seguridad de paro automático en caso de corte del suministro y reanudación del mismo según normativa CE 98/37/CEE. El aparato está homologado con norma CE.



Modelo: GP-100HCE

Fabricado en acero inoxidable 18/10. Se utilizan para freír patatas, cortezas, etc. Altura de cuba 245 mm. Accionado por quemadores de gas-oil, llevan interruptor general, termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Funcionamiento automático. Cámara con aislamiento térmico. Dotado de grifo para vaciado de aceite y ruedas para su desplazamiento. El encendido es automático a través de célula fotoeléctrica. Todos llevan depósito para gas-oil en dotación. Dispositivo de seguridad de paro automático en caso de corte del suministro y reanudación del mismo según normativa CE 98/37/CEE. El aparato está homologado con norma CE.

Modelos	GP-70	GP-80	GP-80 HCE	GP-100	GP-100 HCE
Medidas (mm) *	700 x 700 x 800	800 x 800 x 800	800 x 800 x 925	1000 x 1000 x 870	1000 x 1000 x 940
Capacidad trabajo (L)	14	22	35	47	60
Potencia Kg/h	30.000	33.000	33.000	45.000	45.000
Producción h. Patatas fritas/crudas	-	-	10/25	-	15/40

* Ancho x Fondo x Alto



Modelos	FE-70	FE-80
Medidas (mm)*	700 x 700 (850) x 800 (995)	800 x 800 (950) x 800 (995)
Voltaje	400 + N	400 + N
Potencia (Kw)	10	13
Cap. de trabajo (L)	14	22

* Ancho x Fondo x Alto

Construido en acero inoxidable 18/10 con cabezal eléctrico extraíble. Funcionamiento por resistencias blindadas. Fácil limpieza de la cuba. Llave de vaciado del aceite. Termostato de servicio regulable de 50° a 200°C. Termostato de seguridad con graduación fija a 238°C y rearme manual. Dispositivo de seguridad de corte total de la tensión en caso de levantamiento del cabezal, según normas CE. Ruedas para fácil desplazamiento. Se suministra con rejilla inoxidable de protección de la resistencia.

El aparato está homologado con norma CE.

Opcional:

Tapadera redonda en acero inoxidable.

Modelos	FE-70RI	FE-80RI
Medidas (mm)*	700 x 700 x 800	800 x 800 x 800
Voltaje	400 + N	400 + N
Potencia (Kw)	9	13
Capacidad de Trabajo (L)	14	22

* Ancho x Fondo x Alto

Fabricado en acero inoxidable 18/10. Funcionamiento automático por resistencias blindadas. Panel de mandos frontal con interruptor general ON/OFF. Termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Paro automático por dispositivo de seguridad en caso de corte del suministro eléctrico y reanudación del mismo según normativa CE 98/37/CEE. Fácil limpieza de la cuba. Llave de vaciado del aceite y ruedas para su desplazamiento. El aparato está homologado por norma CE.



EQUIPO ELÉCTRICO DE CHURROS

Compuesto por dosificadora de churros de 2 Kg, cuadro con protección de magnotérmico y contactor, resistencia de 7000w Monofásica ó trifásica con dos termostatos: De trabajo Ego y de seguridad, cuba de 17 litros en acero inoxidable, con medidas de: Ø Superior 640 mm x Ø Inferior 380 mm x 170 mm de altura.

Opciones:

Rejilla inoxidable para protección de la resistencia con aro reforzado.

Clavija y enchufe de 32 Amp.

Tapadera en acero inoxidable.

Kit soporte para colgar en la pared



Modelo: AMCH-RCE



El modelo AMCH-RCE se suministra con rejilla protectora en caldero y microinterruptores de seguridad.



Modelo: AMCH

Amasadora especial para todo tipo de masa de churros y porras, provista de 2 motoreductores que giran en sentido inverso, realizando con gran rapidez el amasado.

Construida totalmente en acero inoxidable. Cuba desmontable con capacidad para 60 litros.

Modelos	AMCH	AMCH-RCE
Medidas sin cuba (mm)*	1050 x 600 x 400	1050 x 600 x 400
Diámetro cuba mm: Sup x Inf x Altura	510 x 300 x 380	510 x 300 x 380
Capacidad litros (min/max)	10/60	10/60
Potencia (W)	736	736

* Alto x Fondo x Ancho



MODELO SOBREMESA



Modelo: AMCH-SCE

Construido en acero inoxidable especialmente ideada para negocios que necesitan amasar churros o porras en pequeñas cantidades.

Medidas: Alto 570 x Fondo 410 x Ancho 550 mm
Medidas de la cuba: Diámetro 325mm x Altura 300 mm

CALENTADOR DE AGUA



Modelo: CA30

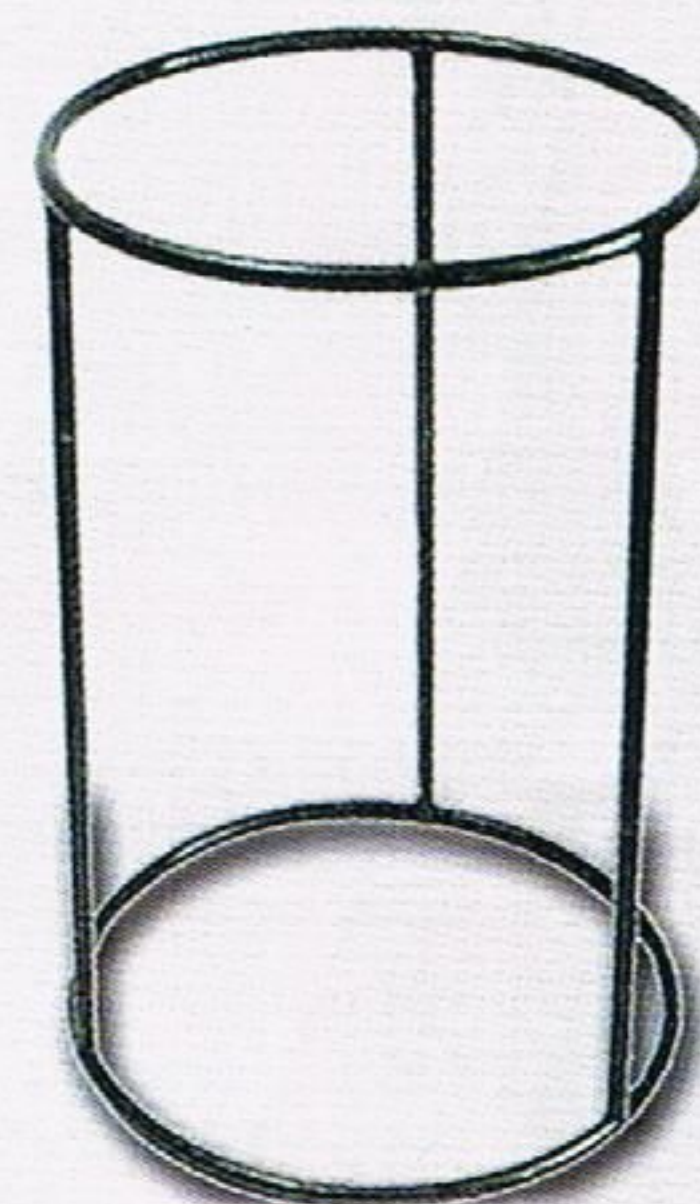
Mueble en acero inoxidable.
Termostato regulable 30°C a 100° C.

Características:
Capacidad: 30 litros.
Potencia: 3 Kw.
Medidas: Ø 290 x Alto 630 mm.

BARREÑOS Y TRÍPODES



Construido en acero inoxidable, con terminación brillo espejo. Se utilizan para amasar a mano o con paleta



Modelo: Trip-Inox Modelo: Trip

Construidos en tubos redondo de hierro pintado o en acero inoxidable de 20 mm de diámetro. Se utilizan para colocar los barreños y amasar.

Características:
Medidas: Ø inf 500 x Ø sup 650 x Alto 950 mm.

Modelos	BAR5	BAR65
Medidas (mm)	Ø 500 x Alto 250	Ø 650 x Alto 265

MANUAL



Modelo: CPM

Cortadora para colgar en pared o en soporte dispuesto sobre las sartenes o contenedores de aceite para cortar patatas en rodajas chips. Plato con 2 cuchillas. Medidas: Ancho 230 x Fondo 760 x Alto 500mm.

AUTOMÁTICA



Modelo: CPA

Cortadora automática con disco de 3 cuchillas, carcasa de acero y bandeja de entrada de patatas. Preparada para colgar en pared o soporte. Medidas: Ancho 470x Fondo 1.200 x Alto 400mm. Potencia: 230V/0,5 HP.

PELADORA DE PATATAS

Modelos	PP-1000	PP-1500
Medidas (mm)*	360 x 390 x 700	430 x 460 x 900
Capacidad (Kg)	10	15
Potencia (Hp)	1	1,5
Producción/hora	350	500
Voltaje/Hz	230/380V - 50 Hz	230/380V - 50 Hz

* Ancho x Fondo x Alto



Máquina en columna, construida en acero inoxidable. Su interior está revestido de un material abrasivo resistente al desgaste y de fácil mantenimiento que asegura, en todo momento, la producción. Dispone de un microinterruptor de tipo mecánico que permite el funcionamiento de la máquina solamente cuando la puerta está cerrada. La central de mandos funciona a 24 voltios.

SOLDADORAS DE BOLSAS



Modelo: SP

Máquina de sobremesa en la que la opción de sellado puede ser accionada mediante un pedal. Provista de regulador de ajuste del tiempo de calentamiento. Máximo espesor a soldar: 0,5mm.



Modelo: S-PR

Máquina de sobremesa de funcionamiento mediante presión, construida en aluminio esmaltado en martelé. Regulador de intensidad de sellado. Máximo espesor a soldar: 0,3 mm

Modelos	S 200PR	S 300PR	S 400PR	S 500PR	SP 450
Medidas (mm) *	320 x 150 x 175	430 x 180 x 80	570 x 180 x 80	650 x 180 x 85	560 x 420 x 300
Longitud de soldadura (mm)	200	300	400	500	450
Ancho de soldadura (mm)	2	2	2	2	2
Voltaje V/Hz	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Potencia	260	400	580	750	600

* Ancho x Fondo x Alto

ELÉCTRICAS



Chocolatera eléctrica construída en acero inoxidable con nivel de agua y agitador de palas eléctrico. Cuba en acero inoxidable fácilmente desmontable. Hace y mantiene el chocolate al baño maría. Termostato regulable: 0°C a 120°C.

Modelos	CHR-12	CHR-20	CHR-30
Medidas (mm)*	280 x 545	352 x 530	352 x 665
Potencia (W/Volt-Hz)	2400/230-50	3000/230-50	3000/230-50
Capacidad (L)	12	20	30
Termostato	0°C - 120	0°C - 120	0°C - 120

*Diámetro x Alto

A GAS



Chocolatera a gas butano/propano en acero inoxidable con agitador de palas eléctrico. Hace y mantiene el chocolate al baño maría. Incluye hornillo de 4 patas y quemador de gran potencia.

Modelos	CH-30G	CH-50G
Medidas (mm)*	320 x 985	500 x 1070
Potencia (W)	5200	5200
Capacidad (L)	30	50

* Diámetro x Alto



Modelo: CH-4 PRO

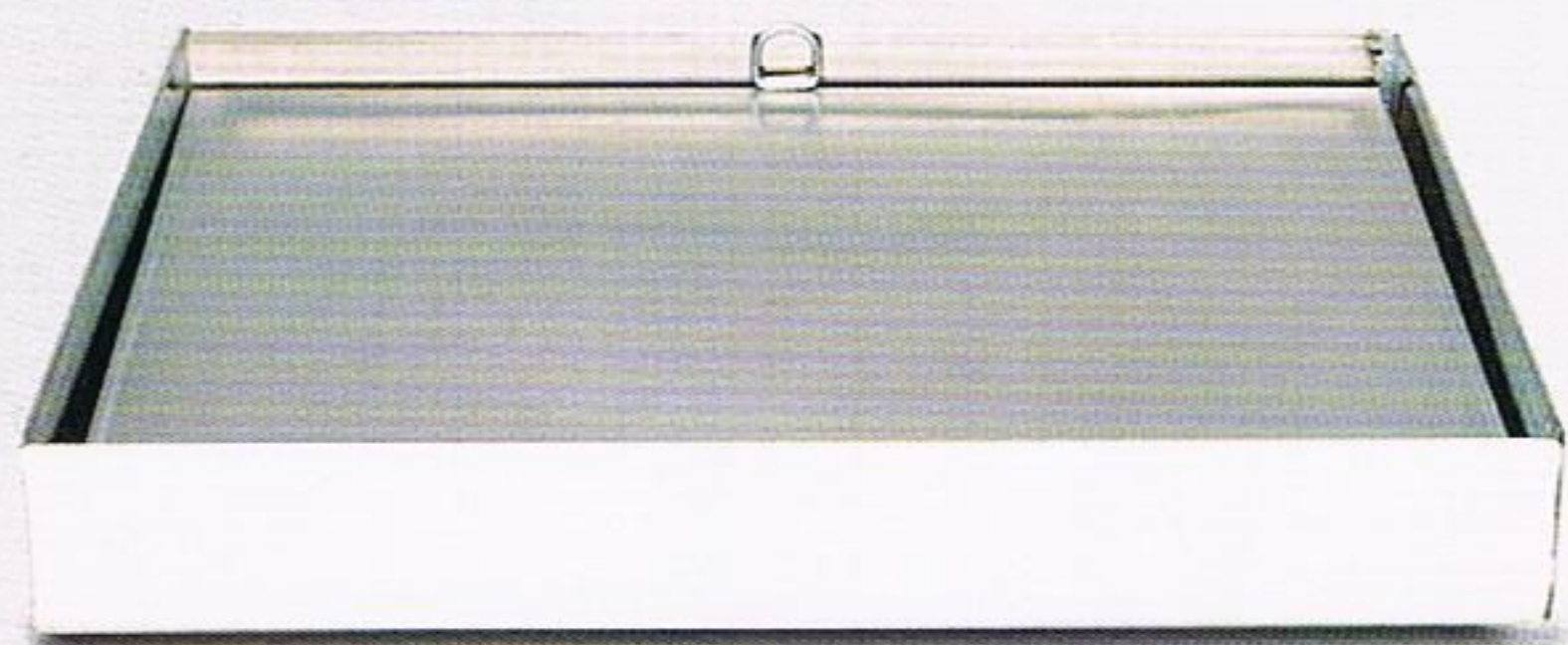
Cuba transparente y cuerpo en acero inoxidable con agitador de palas eléctricas. Hace y mantiene el chocolate.
Medidas: Ancho 200 x Fondo 280 x Alto 400 mm.
Potencia: 1200w / 230v - 50 Hz.
Capacidad: 3,6 Litros.
Termostato: regulable 0-90°C.



Modelo: CH-5 LD y CH-10 LD

Chocolatera eléctrica con depósito de 5 o 10 litros, desmontable y transparente con agitador de palas automático. Hace y mantiene el chocolate al baño maría.
Medidas 5L: Ancho 260x Fondo 413 x Alto 470 mm.
Medidas 10L: Ancho 260 x Fondo 413 x Alto 550 mm.
Potencia: 1.000 w. 230v / 50 Hz.
Termostato regulable : 0-90°C.

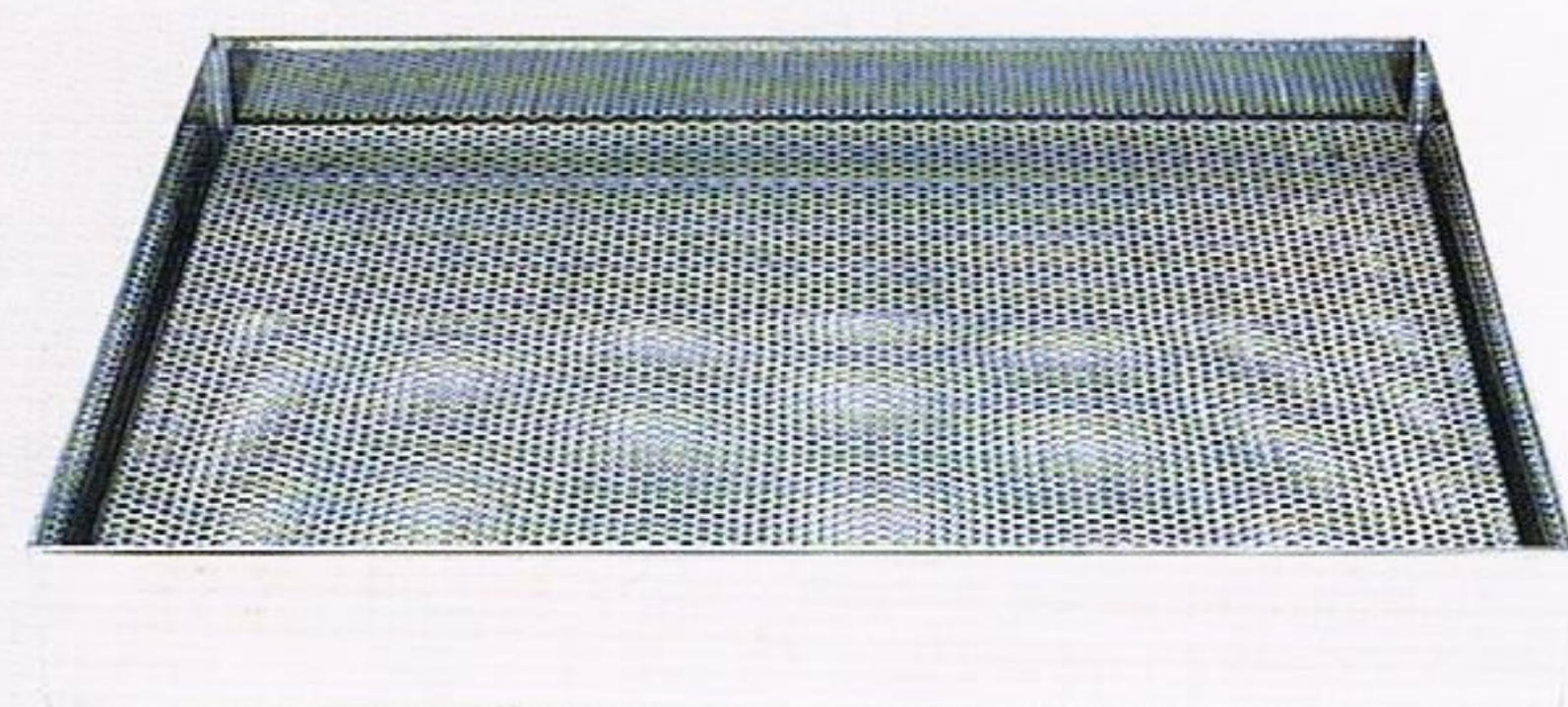
Modelo: Chapa lisa



Construido en acero inoxidable, chapa superior lisa que facilita por su inclinación la caída del aceite a la bandeja inferior. Se utiliza para churros y para trocear pollos asados. Se fabrican a medida.

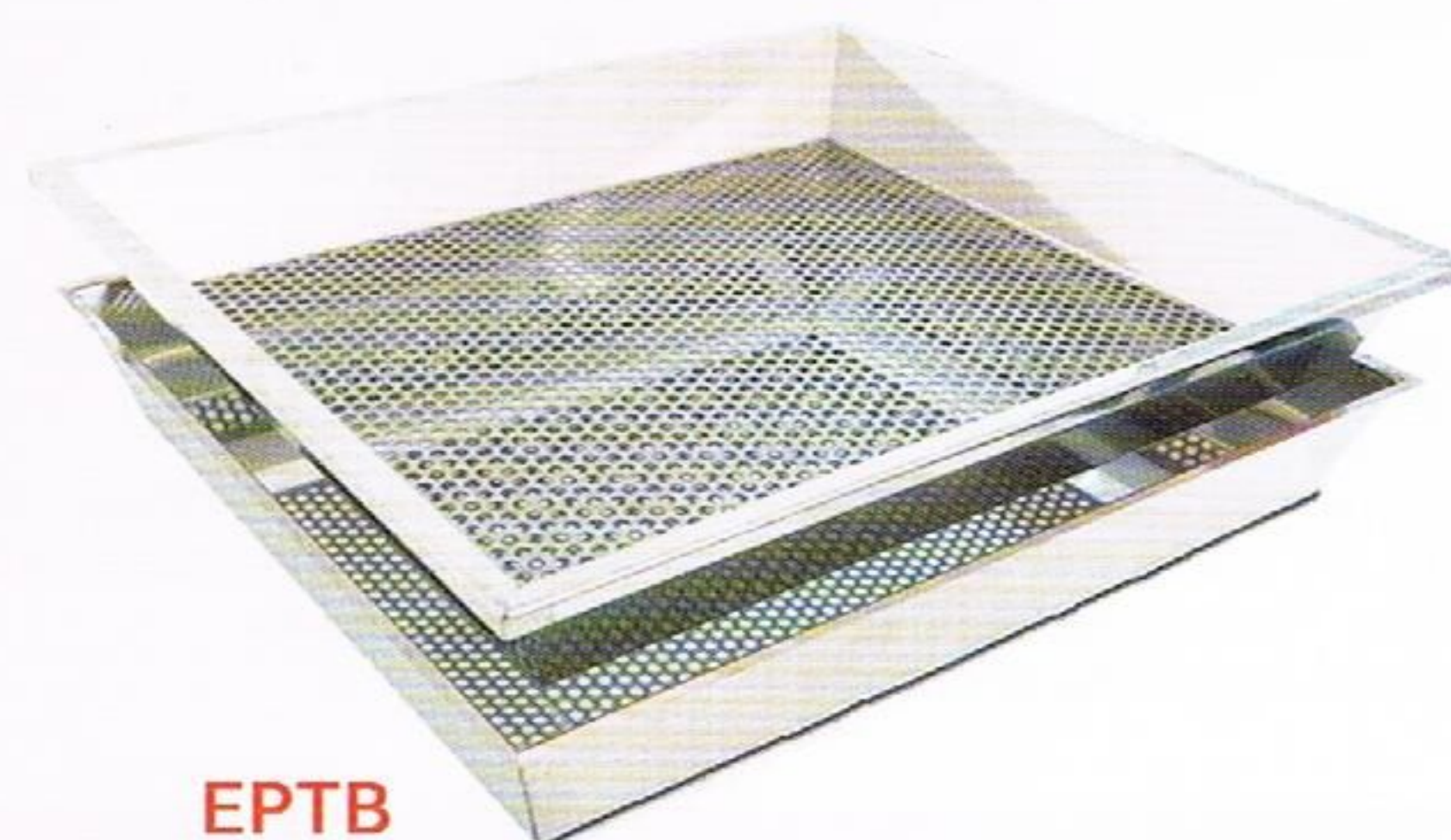
Modelos	Medidas
EL-60	600 x 450 x 80
EL-80	800 x 500 x 80
Largo x Fondo x Alto (mm)	

Modelo: Chapa perforada



EP

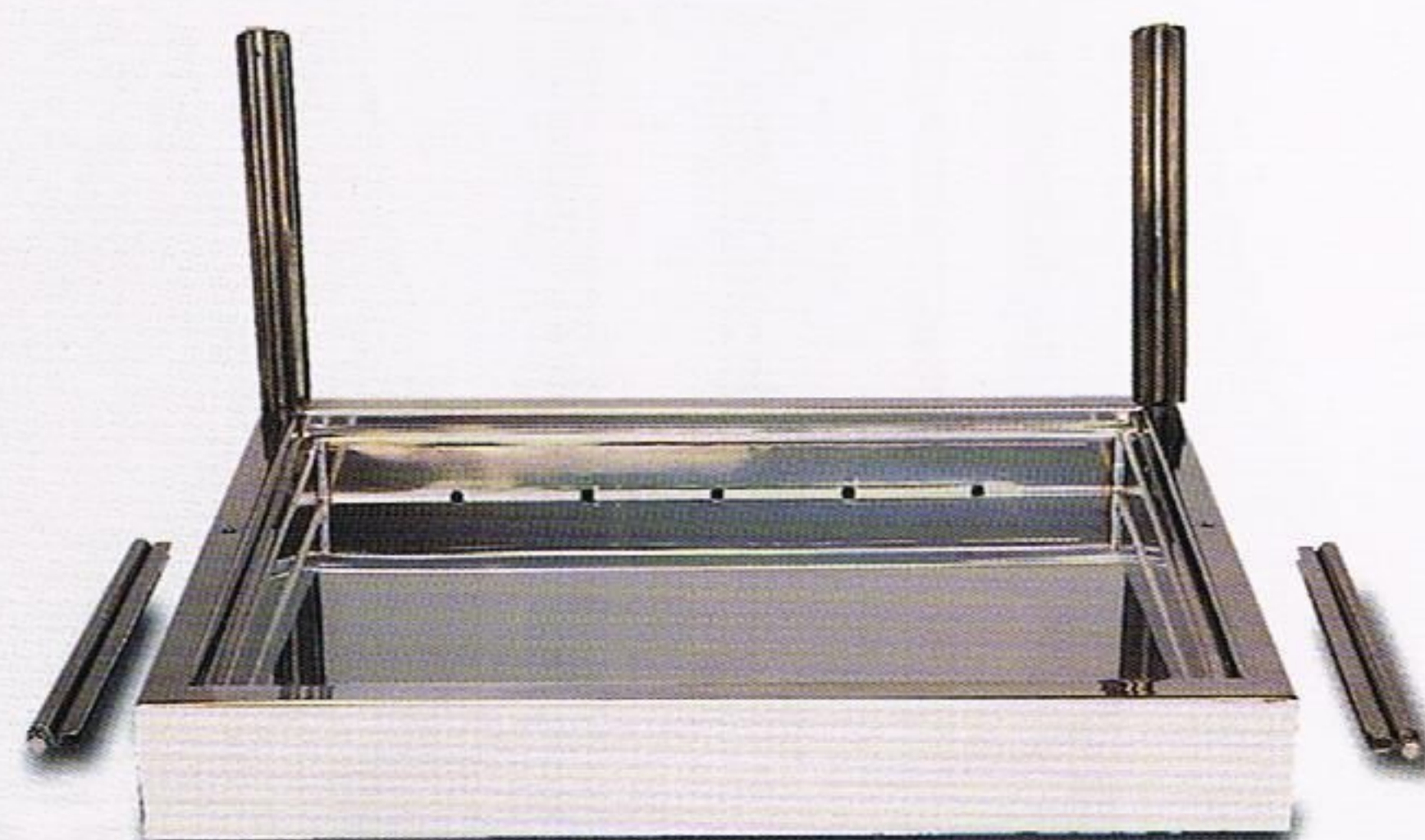
Construido en acero inoxidable, chapa superior perforada que permite que el aceite escurra directo a la bandeja inferior. Se fabrican a medida.



EPTB

Modelos	Medidas
EP-60/ EPTB-60	600 x 500 x 80
EP-80/ EPTB-80	800 x 500 x 80
Largo x Fondo x Alto (mm)	

Modelo para acristalar



Escurreidor para acristalar en acero inoxidable con fondo liso inclinado, batea recogedora interior y cuatro barras acanaladas para el encaje de los cristales. Se sirve sin cristales. Se fabrican a medida.

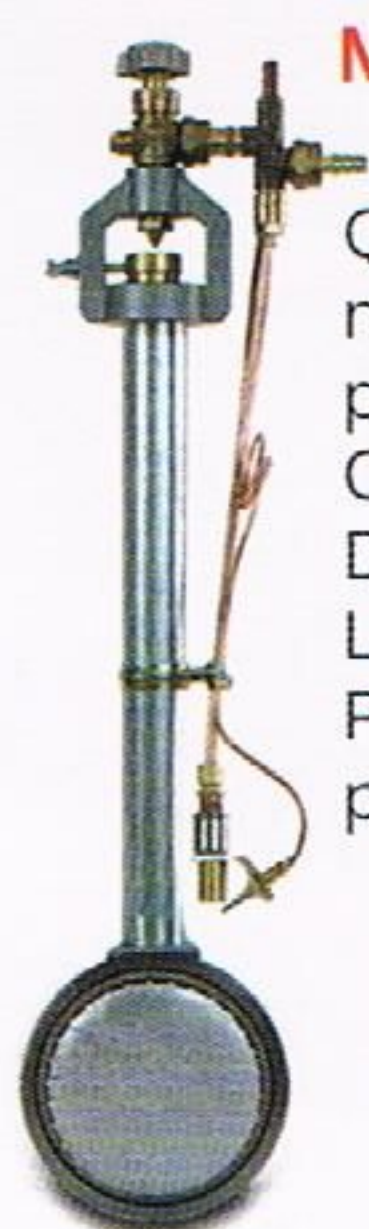
Modelos	Medidas
EC-60	600 x 500 x 80
EC-80	800 x 500 x 80
Largo x Fondo x Alto (mm)	

Modelo Rosquero



Construido en acero inoxidable de forma redonda con recogedor de aceite. Se puede colocar sobre la mesa, en el borde del fogón con un soporte especial o sobre un trípode.

Modelos	Diámetro
ERI-65 (acero inox)	650 mm



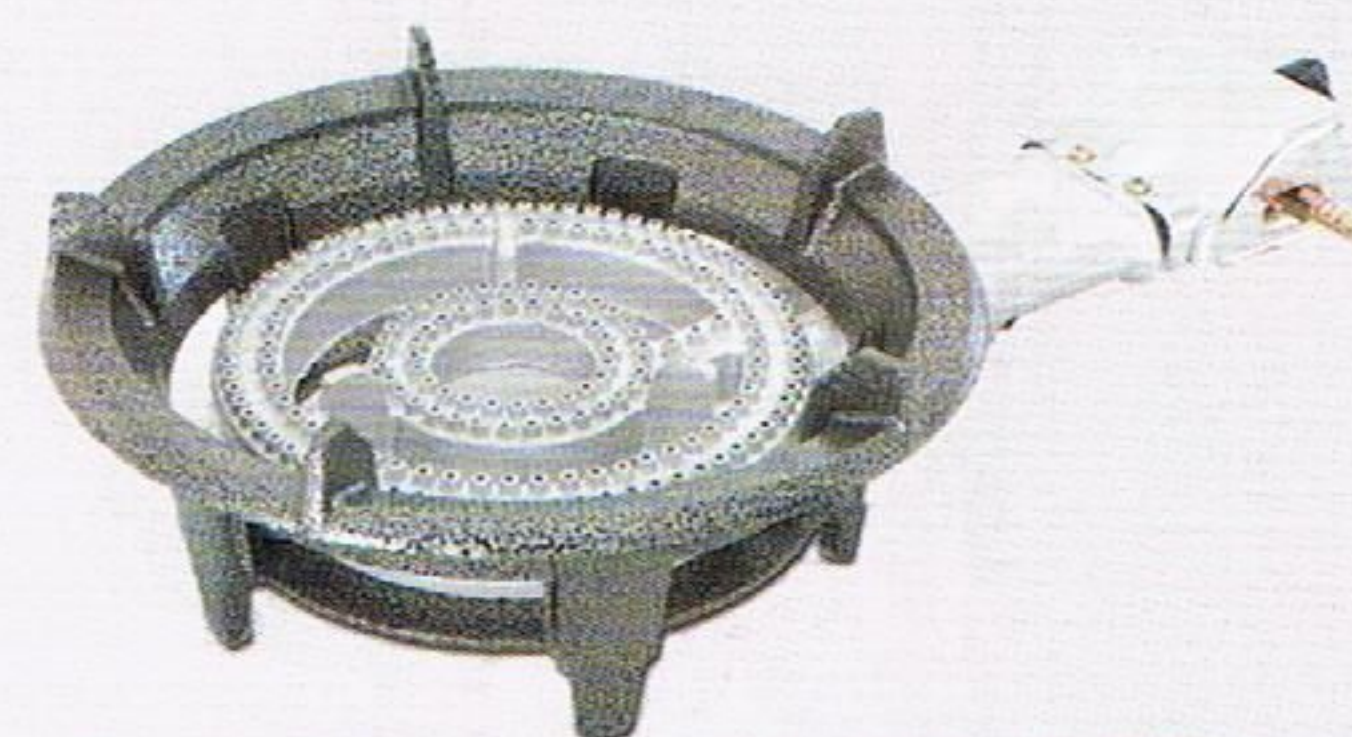
Modelo: Quemador express

Quemador industrial. Opcional Válvula de seguridad, piloto y termopar.
Características:
Diámetro de concha: 140 mm.
Largo total: 570 mm.
Potencia térmica: 47 Kw.
presión de trabajo: 0,8 a 3 Kg.



Modelo: Quemador QC-4

Quemador industrial. Opcional Válvula de seguridad, piloto y termopar.
Características:
Diámetro de concha: 140 mm.
Largo total: 540 mm.
Potencia térmica: 28 Kw.
presión de trabajo: 0,8 a 1,5 Kg.



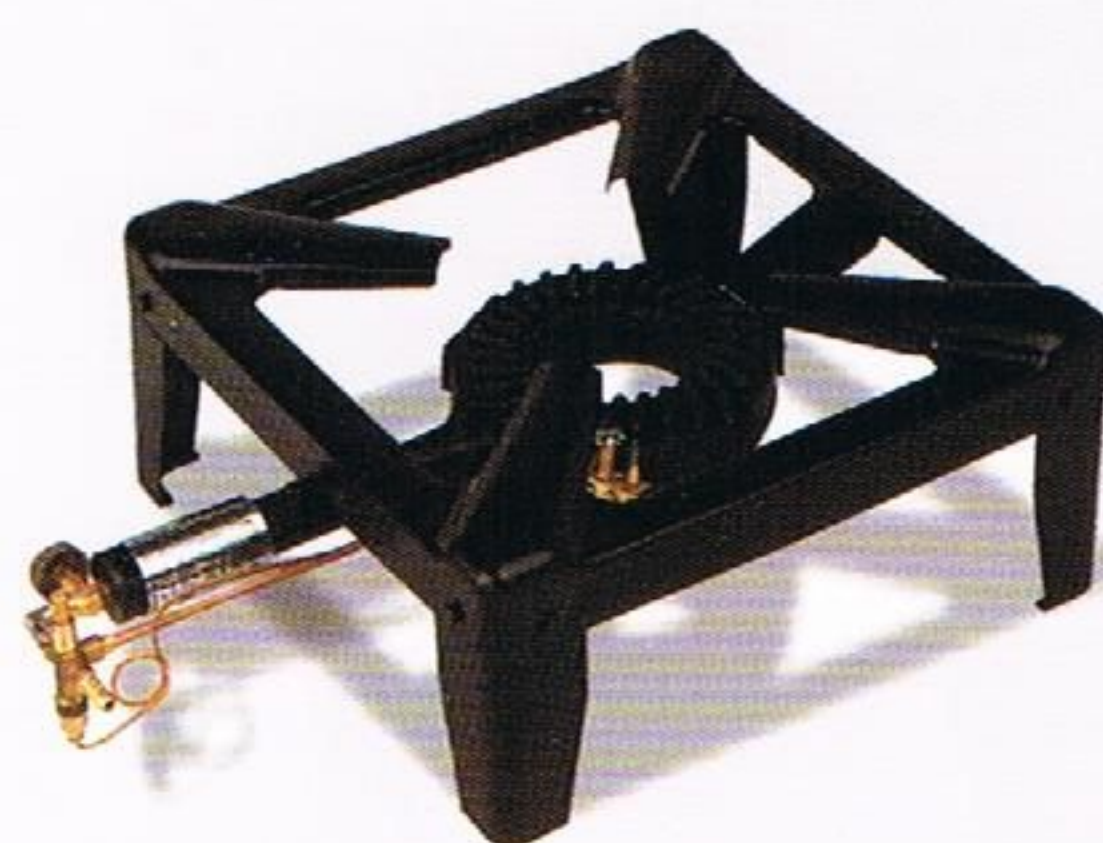
Modelo: 105 Rociero

Hornillo de doble fuego con posición Min-Max y soporte sartén con encendido automático.
Medidas: 600x350x140mm
Potencia térmica: 8,8 Kw-gr/h-640
Presión (mbar): 28/30
Tipo Gas: GLP



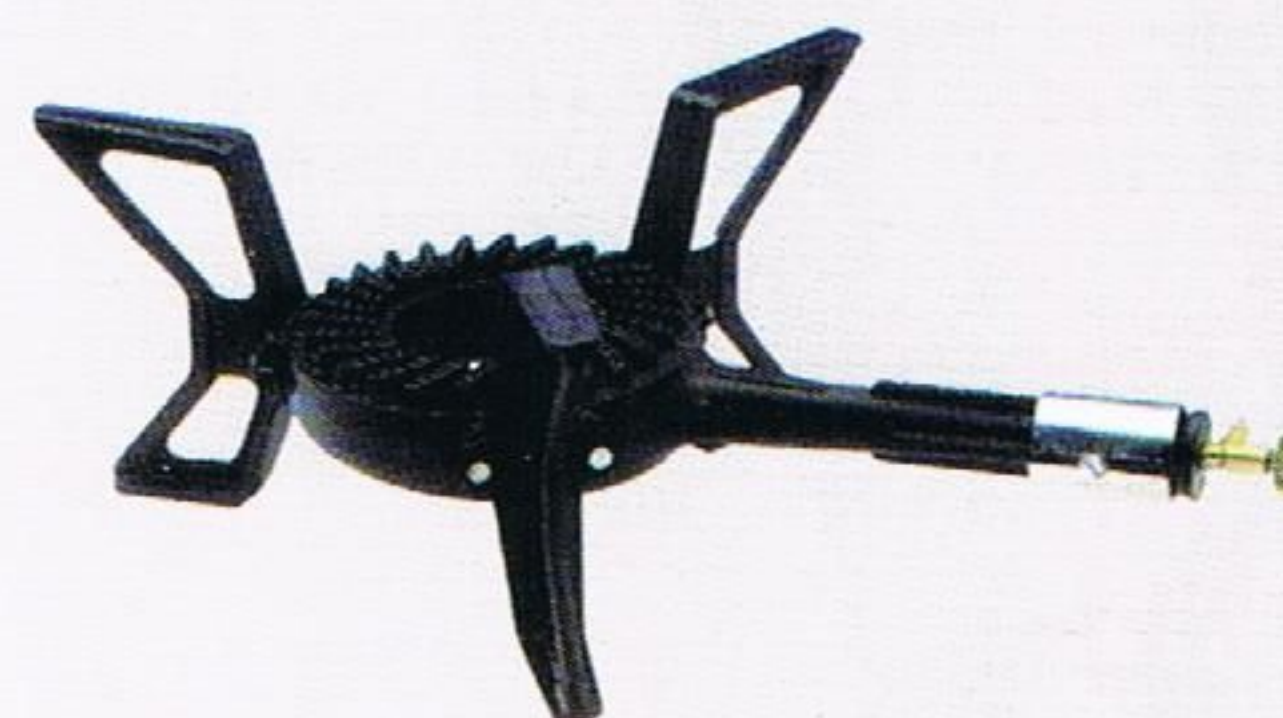
Modelo: 101 Bimar

Mueble en acero troquelado en color negro.
medidas: 400 x 400 x 180 mm.
Potencia térmica: 8,8 Kw-gr/h 640.
Presión (mbar): 28/30/37.



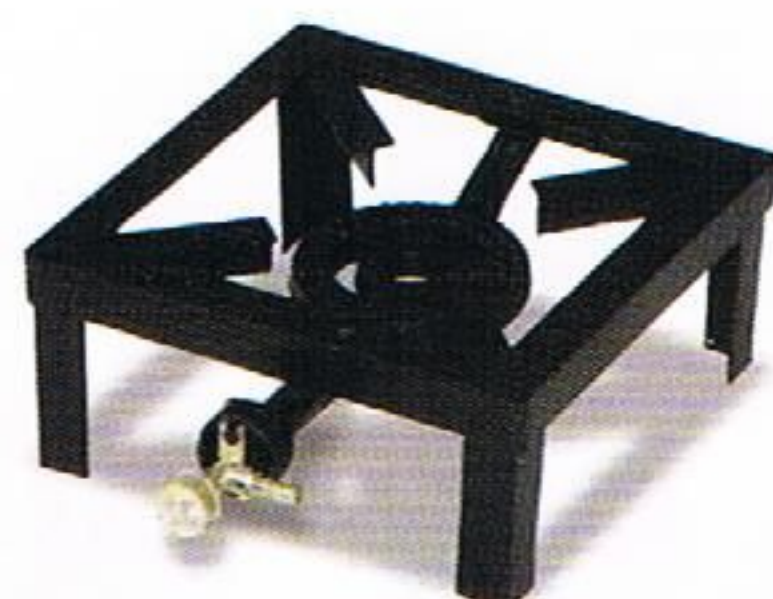
Modelo: 103 Bimar C/Válvula

Mueble de acero troquelado en color negro. Provisto de válvula de seguridad, termopar y llama piloto.
Medidas: 400 x 400 x 180 mm.
Potencia térmica: 8,8 Kw-gr/h 640.
Presión (mbar): 28/30/37.



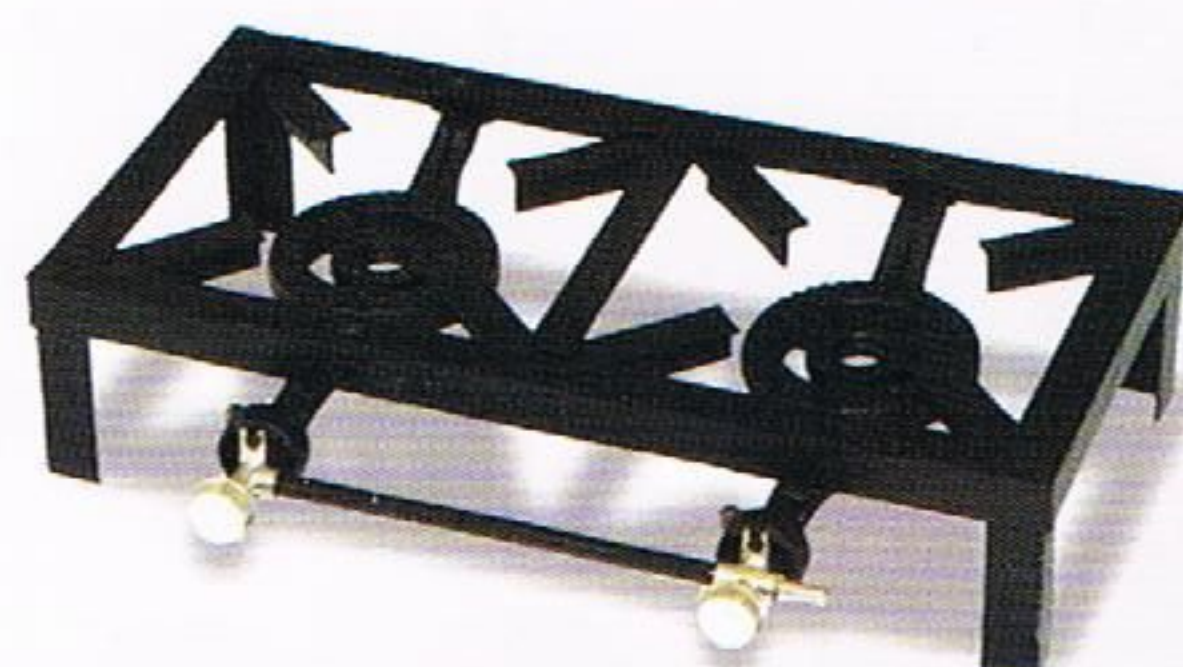
Modelo: 104 Bimar de 3 pies

Soporte 3 pies en hierro fundido
Potencia térmica: 7,5 kw-gr/h 544
Presión (mbar): 28/30/37

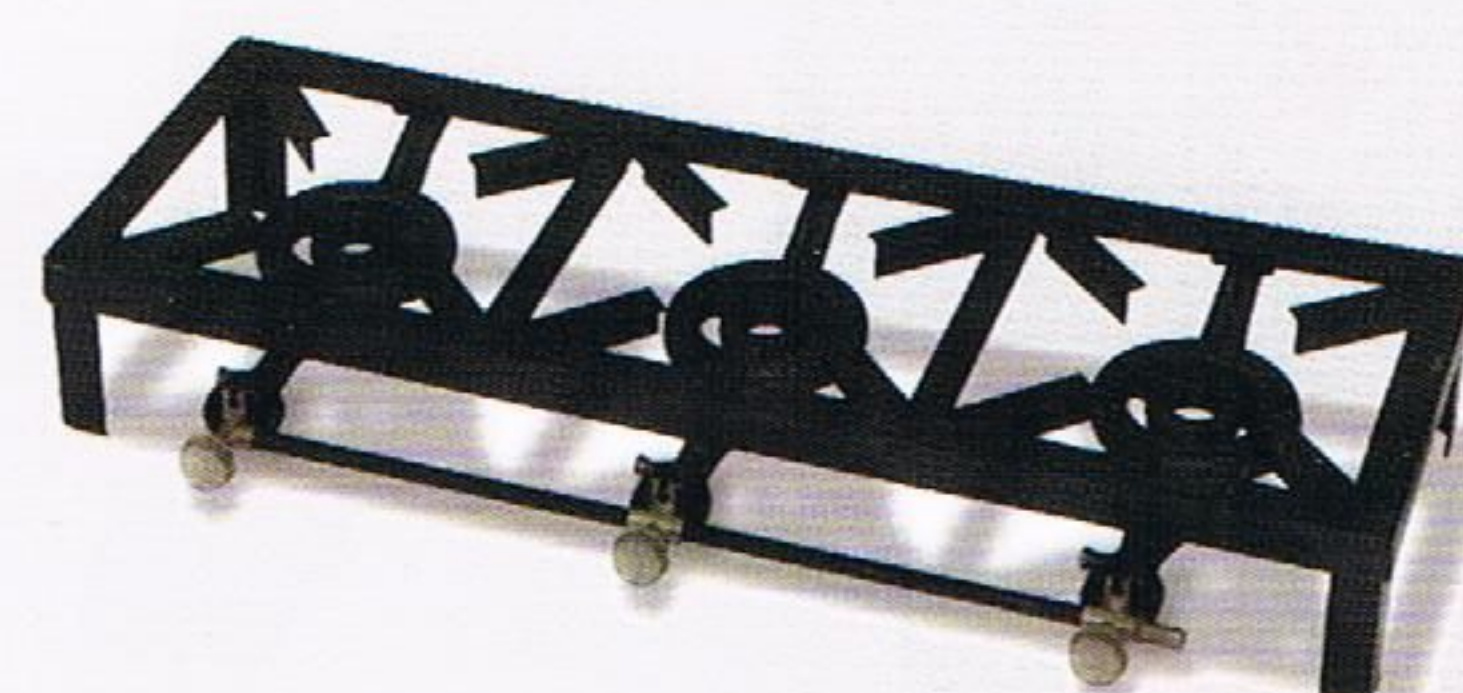


Modelo: 98 Micro

Mueble en hierro con uno, dos o tres fuegos en hierro fundido especial para tapas a la cazuela.



Modelo: 99 Micro Doble



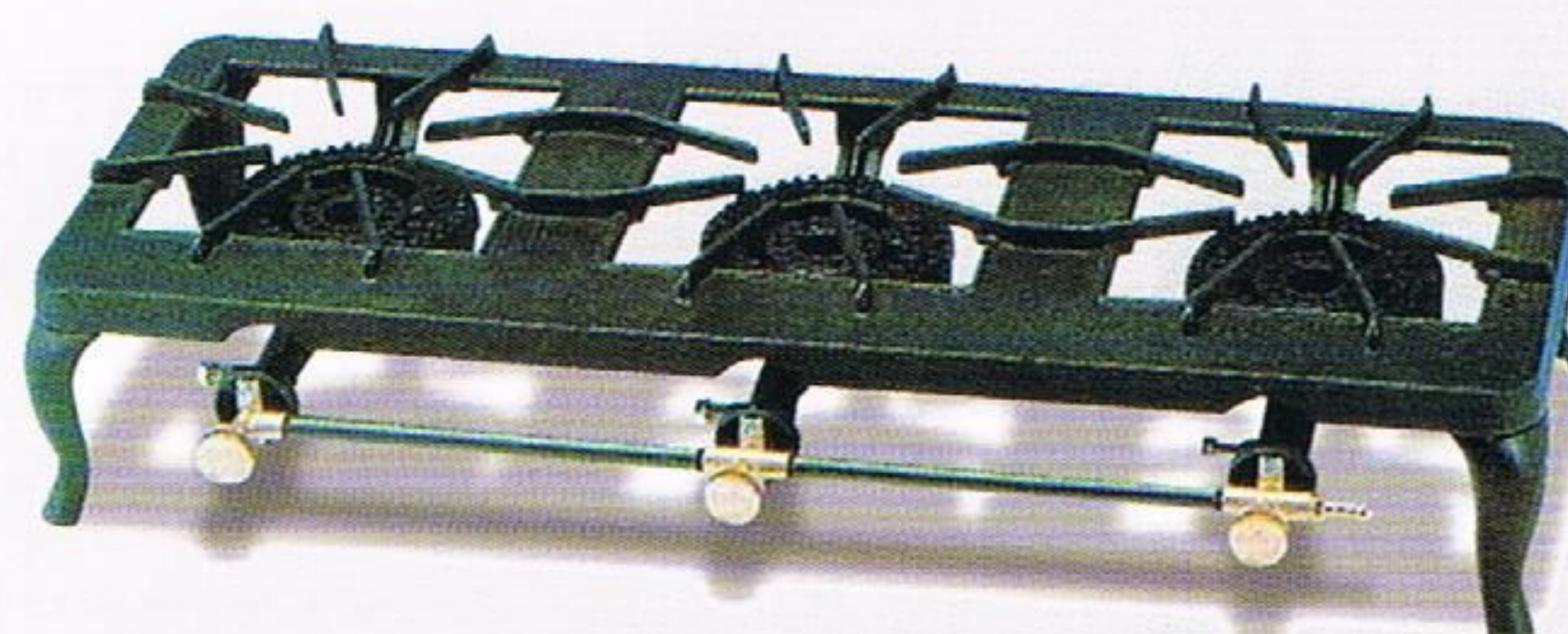
Modelo: 107 Micro triple

Modelos	98 Micro	99 Micro Doble	103 Micro Triple
Medidas (mm)*	265 x 265 x 120	505 x 265 x 120	755 x 265 x 120
Potencia Kw-g/h	2,5	5,0	7,5
Presión (mbar)	28/30/37		

*Ancho x Fondo x Alto

Modelo: 100 Máxima triple

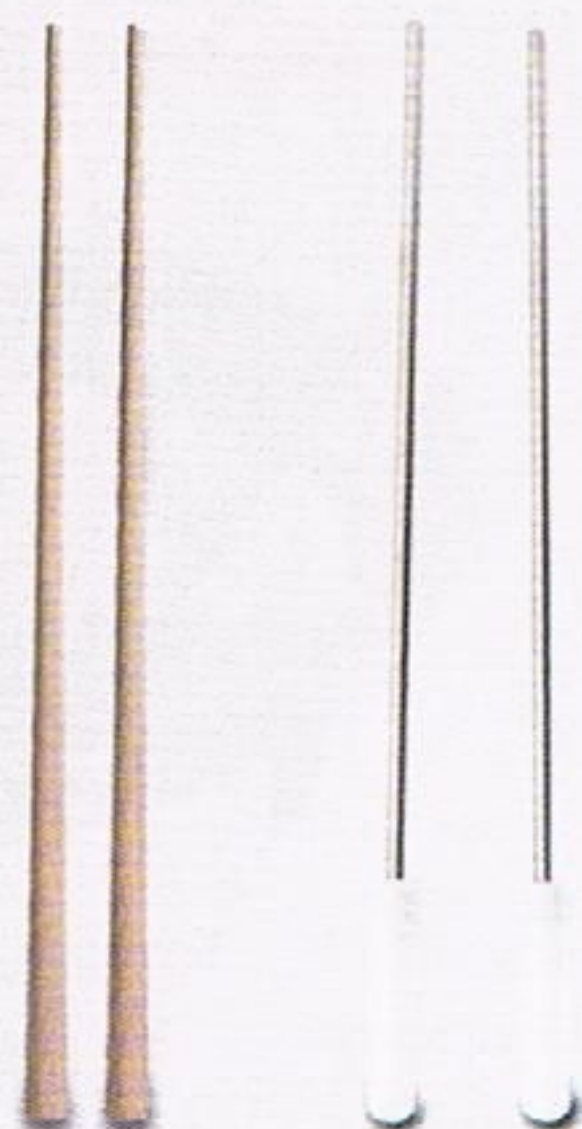
Mueble de tres fuegos en hierro fundido anticorrosivo en color negro.
Medidas: 700 x 300 x 160 mm.
Potencia térmica: 12 Kw-gr/h 870.
Presión (mbar): 28/30/37.





PORTAPALILLOS

En acero inox.
Medidas:
Ø 115 (mm)
Alto 320 (mm).



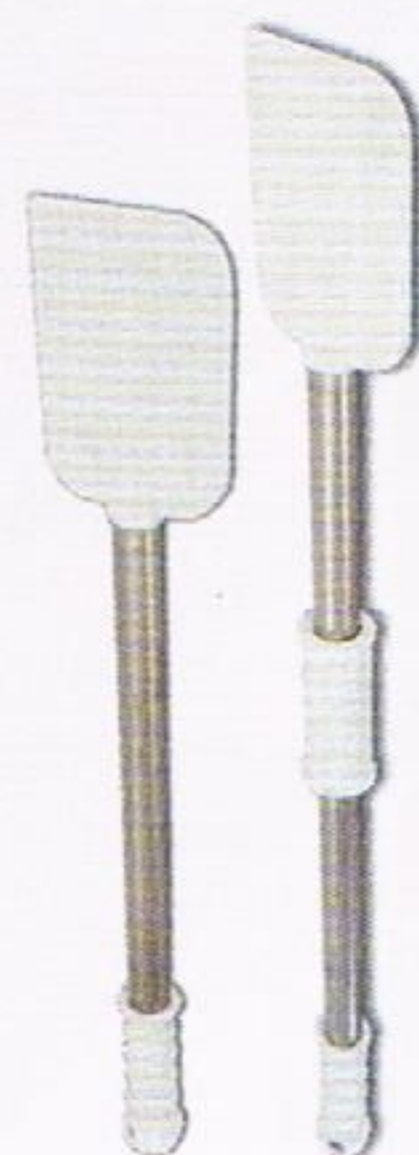
PALILLOS

Par de palillos en madera (PARM) o acero inox (PARA).
PARM: Largo 780 mm
PARA: Largo 720 mm.



PALETA DE MADERA

Para amasar.
Largo: 815 mm.



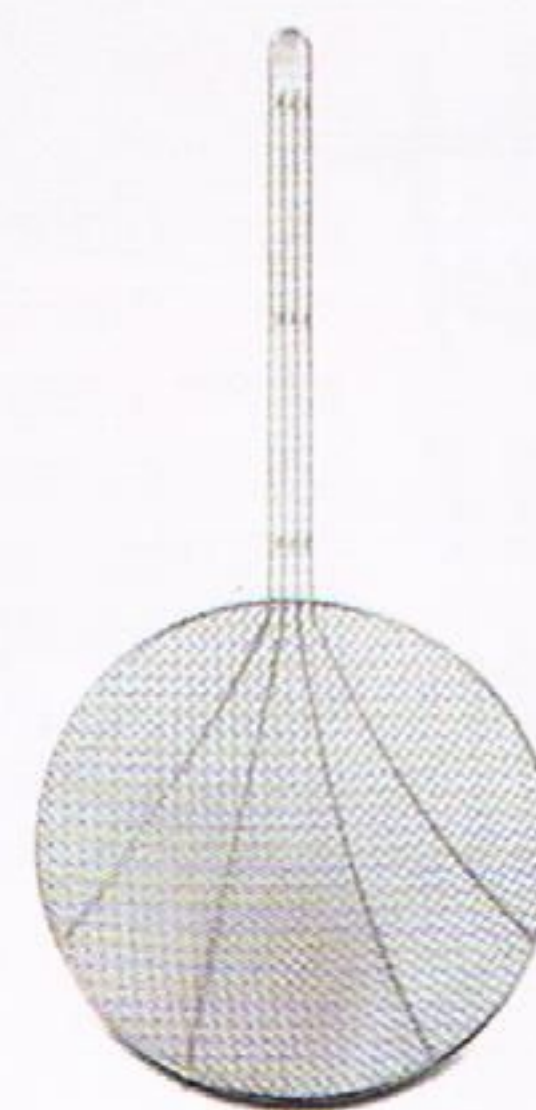
PALETA BLANCA

En polipropileno alimentario. Mango en acero inox.
Largo: 600 mm.
Largo: 800 mm.



PALETA EN ACERO INOX

Para amasar.
Largo: 915 mm.



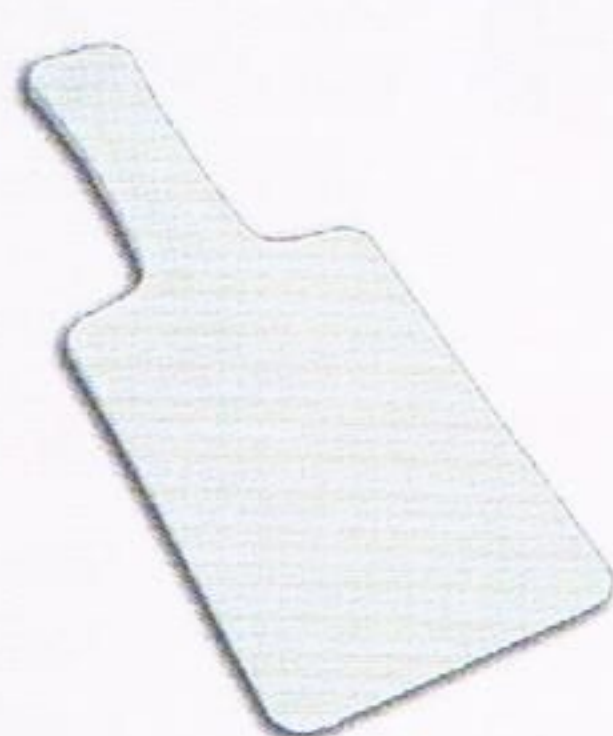
ESPUMADERA EN ACERO INOX

Medidas:
ES-28: Ø 280 x Largo 650mm.
ES-30: Ø 300 x Largo 660 mm.



RECOGEDOR EN ACERO INOX

Medidas: Ancho 115 x Largo 280 mm.



RASQUETA-ESPÁTULA

En polipropileno alimentario.
Medidas: 100 x 250 mm.



CESTILLO

En acero inox.
CE-26: Ø 260 x 150 Alto x 585 Largo (mm)
CE-30: Ø 300 x 150 Alto x 595 Largo (mm)



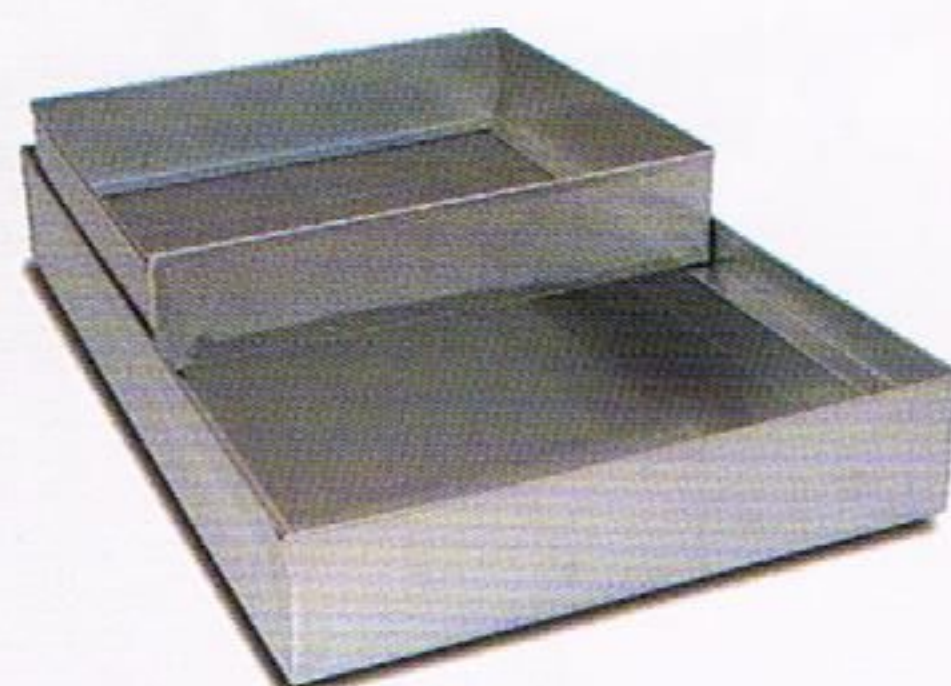
CUBO

Cubo de acero inox con tapadera.
Medidas: Ø 36 cms x Alto 36 cms.
Capacidad: 15 litros.



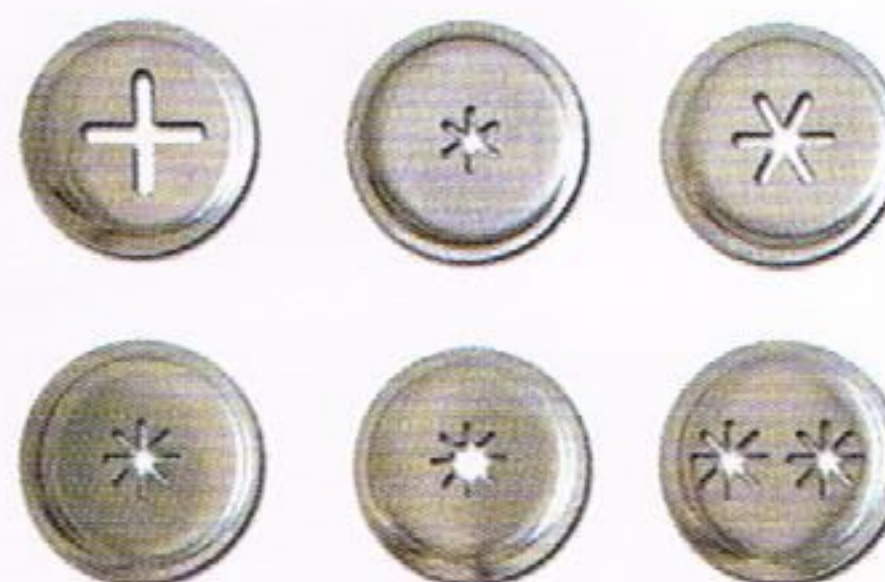
CEDAZOS

En acero inox. para cernir la harina.
CDZ-30: Ø 300 x Alto 114 mm
CDZ-40: Ø 400 x Alto 114 mm



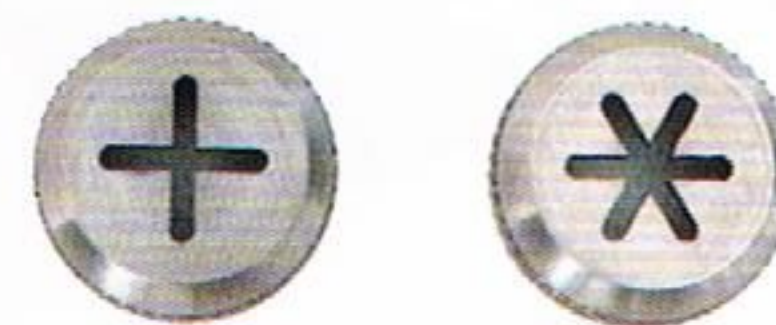
HARINADOR

Construido en acero inoxidable. Medidas:
Fondo 550 x Ancho 350 x Alto 120 mm.



BOQUILLAS DE ESTRELLA

Forma redonda en acero inox., sin rosca para dosificadoras de tipo cafetería. Diferentes modelos con estrellas de 4, 6 (fina y gruesa), 8 (fina y gruesa) puntas y con doble estrella de 8 puntas.



BOQUILLAS DE JERINGA

Forma redonda en acero inox. con orificio de salida en cuatro o seis puntas y rosca para dosif. jeringa.



ALARGADOR

En acero inox. para dosificadoras de porras. Modelos DOAC, DOCI, DOAT y DOAT-V.
Medidas: Alto 110 mm



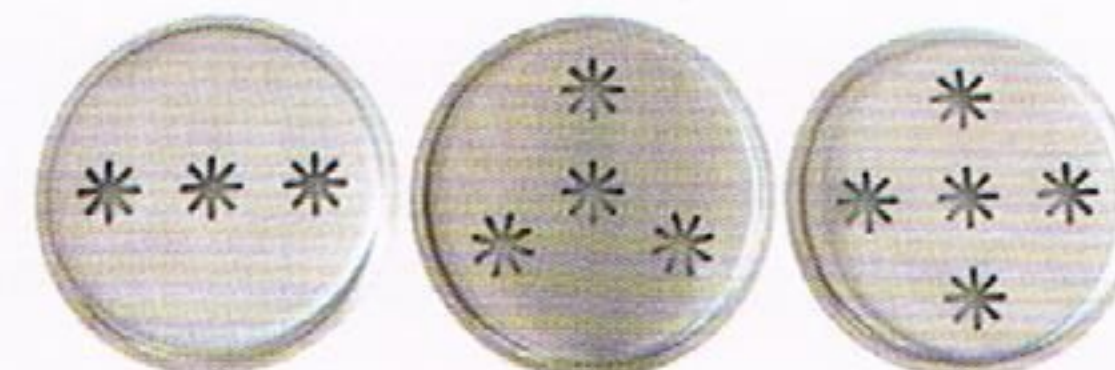
BOQUILLAS DE TOLVA

BPOA En acero inox. Para dosificador de caballete, automática y jeringa
BPOCA Boquilla de porras en acero inox. para dosificador de tipo cafetería.



BOQUILLAS DE RELLENO

Para hacer el churro relleno en las dosificadoras de tipo cafetería.



BOQUILLAS DE ESTRELLA

En acero inox. de 3, 4 ó 5 estrellas de 8 puntas adaptable a vaso especial de 3Kg. VE3K.



Modelo EQB

Compuesto de freidora con grifo (capacidad :16 L), cesto, bandeja auxiliar y dosificador manual de 2 Kg.
Medidas freidora: 540 Ancho x 450 Fondo x 370 Alto mm.
Potencia: 9000 W. Volt/Hz: 380/50.
Medidas cesto: 475 Ancho x 245 Fondo x 80 Alto mm.



Modelo: DOMD

Dosificador de buñuelos manual en aluminio.
capacidad de 2 Kg.
Medidas: Ø 170 x Alto 320 mm.

RELLENADORAS DE CREMA - CHOCOLATE

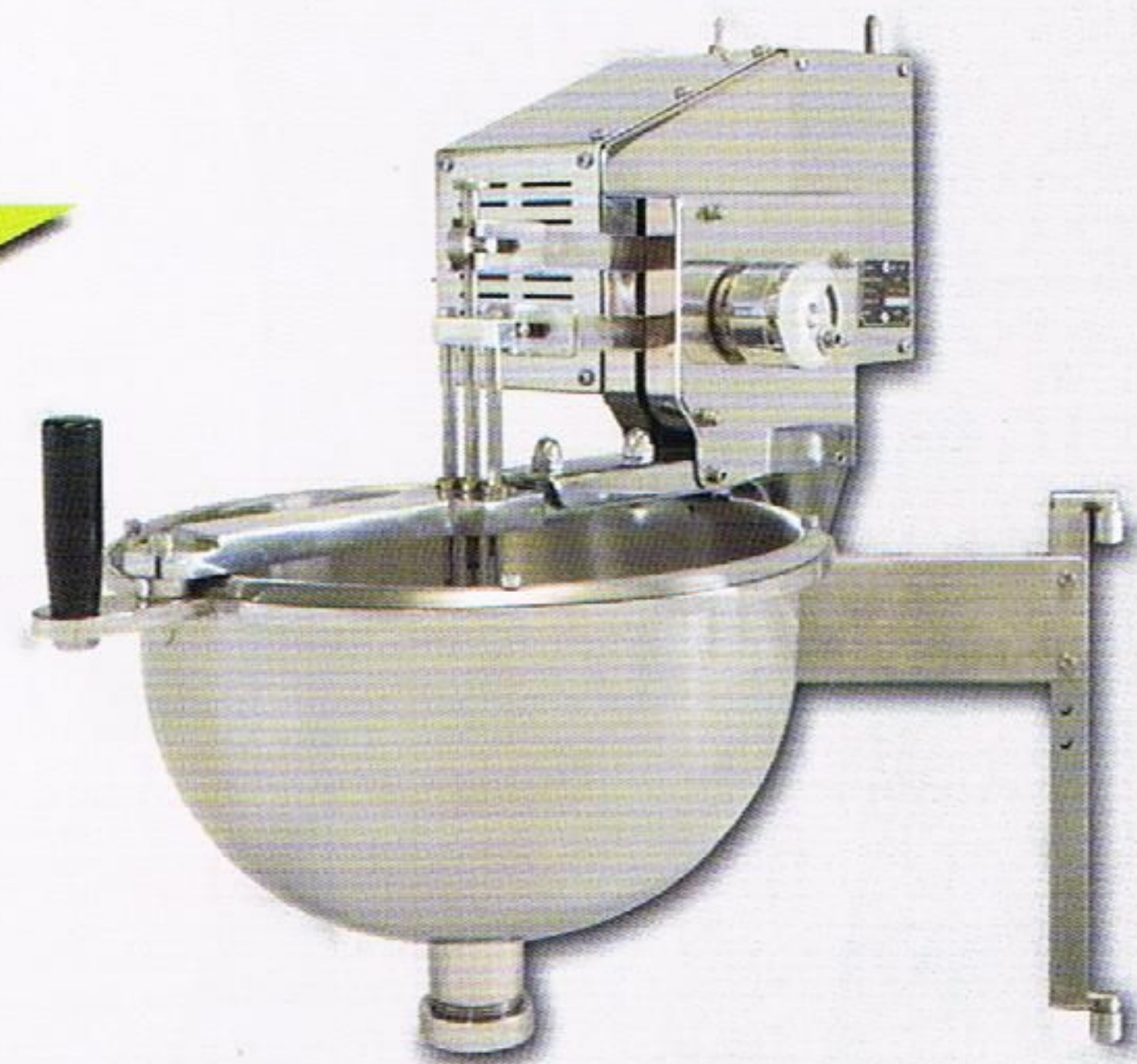


Modelo RC-3L



Modelo RE-4L

Rellenadoras en acero inox. para relleno de churros con dosificación ajustable hasta 40 grs. Mod.RE-4L eléctrico 230V especial para chocolates con contenedor térmico y Mod.RC-3L para todo tipo de cremas. Todos los modelos con tapadera según norma alimentaria.



Dosificadora automática de buñuelos Modelo: DOAB

Construida en acero inox.
Producción: 50 piezas/min de buñuelos (mini-donut de 25 grs), con adaptador para bolas de Berlín, bacalao...
Capacidad de la tolva: 7 kg.
Potencia: 0,18 Kw - 230V.

Modelos	RC-3L	RE-4L
Medidas (mm)*	190 x 305	220 x 460
Capacidad (L)	3	4
Termostato	-	0°C - 120

*Diámetro x Alto

MÁQUINAS DE PALOMITAS

Construido con diseños atractivos y con ollas de doble pared, fácil de cargar, vaciar y desmontar sin necesidad de herramientas. Olla de aluminio, mejor conductor del calor que maximiza la eficiencia de la producción. Silenciosa en su funcionamiento. Suelo interior de la cabina con resistencia que mantendrá las palomitas calientes y crujientes. Techo y suelo exteriores en acero inox. Provistas de bandeja para residuos



Modelo: 4-8 oz



Modelo: 6 oz



Modelo: 14 oz - Inox

Modelos	4 oz.	6 oz.	8 oz.	14 oz - INOX.
Medidas (mm)*	610 x 460 x 460	660 x 500 x 360	740 x 495 x 360	920 x 610 x 490
Producción por operación (gr)	115	170	230	400
Prod. Kg. / hora	2,6	3,2	4,2	7,4
Peso (kg)	21	23	24	48
Voltaje/Watios	220-1100	220-1200	220-1430	220-1760
Amperios/Hz	4/50	5/50	6/50	7,4/50

Alto x Ancho x Fondo



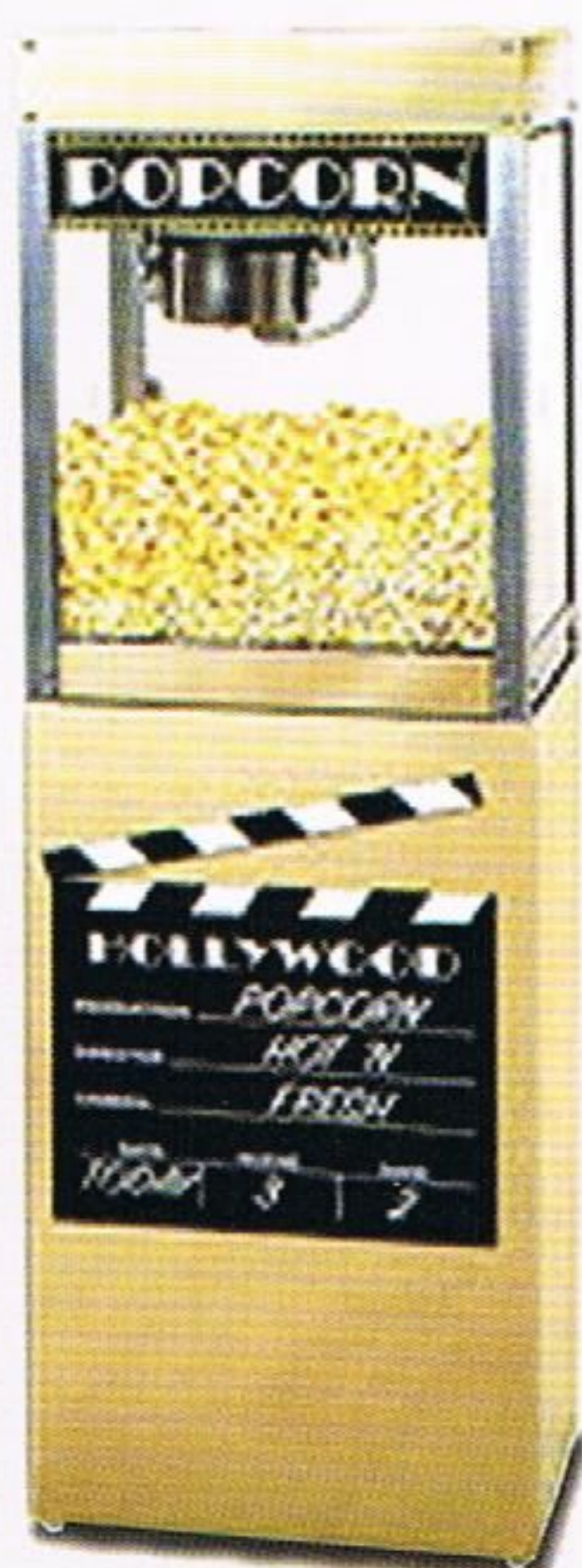
Carrito con ruedas antiguas y gráficos a juego.
Medidas:
Alto 890 x Ancho 965 x Fondo 584 mm.

Carrito: 4-6-8 oz



6 oz. Black/soporte

Características:
Medidas*: 670 x 470 x 355 mm.
Soporte opcional, medidas*:
813 x 470 x 360 mm.
*Alto x Ancho x Fondo.



8 oz. Hollywood/soporte

Características:
Medidas*: 660 x 483 x 355 mm.
Soporte opcional, medidas*:
813 x 470 x 360 mm.
Alto x Ancho x Fondo.

MÁQUINA DE ALGODÓN DULCE



Mueble metálico lacado y olla en aluminio provista de pinzas y red. Interruptores independientes para motor, cabezal y regulador para el control de la temperatura. Imprescindible en todo tipo de ferias, fiestas, centros lúdicos, cines, etc.
Medidas mueble: Fondo 340 x Ancho 280 x Alto 450 mm.
Altura total: 500 mm. Diámetro olla: 670 mm.
Potencia: 1370w-230v-50 Hz.

FORMA DE PAGO

Todas las ventas son al CONTADO.

PORTES

Debidos

PEDIDOS

Para evitar equivocaciones, los pedidos se realizarán por escrito, vía fax ó correo electrónico, así se evitarán confusiones en los pedidos por teléfono.

TRANSPORTE

La mercancía viaja por cuenta del comprador. Reclamaciones posteriores por los daños causados tendrán que ser consignados al transportista en el momento de la entrega o como máximo a las 24 horas siguientes, debe consignarse en el talón de entrega del transportista: "PENDIENTE DE REVISAR", de otra forma el transportista no admite la reclamación, no cubriendo su seguro la incidencia.

EMBALAJE

Incluido.

I.V.A

Sobre el precio de cada aparato se cargará aparte el I.V.A que corresponda.

RECAMBIOS

Los repuestos o accesorios se remitirán una vez que se haya hecho el ingreso en cuenta, siendo el transporte a cargo del destinatario.

GARANTÍA

Todas las partes que componen las máquinas gozan de UN AÑO de garantía, excluyendo las partes eléctricas y siempre que los defectos sean de fabricación. El envío de las piezas se remitirá contrareembolso a portes debidos, incluso las garantizadas, reembolsando al cliente su importe una vez recibidas las defectuosas.

En la garantía no se incluye mano de obra, posibles reparaciones posteriores que procedan de un mal uso, del mal cuidado del aparato, de una instalación defectuosa o insuficiente, de impericia o modificaciones efectuadas en la máquina por parte del comprador.

DEVOLUCIÓN

Cualquier devolución deberá ser autorizada por MASAMAR, S.L., en los primeros quince días siguientes a su fecha de envío, siempre que la máquina se encuentre en perfecto estado, no se haya retirado el plástico protector del acero, no se haya estrenado, venga a portes pagados y en su embalaje original. En caso contrario se cargará el 10% del valor del aparato devuelto y siempre que no esté dañado o usado, en cuyo caso MASAMAR, S.L. no lo admitirá. El importe se devolverá en próximas facturas.

No se admitirán reclamaciones pasados los quince días de la fecha de envío.

SERVICIO POST-VENTA

El servicio de atención post-venta corresponde a la comercial vendedora, MASAMAR estará a su disposición para cualquier orientación técnica que precise.

RESPONSABILIDAD

Por el solo hecho de comprar, la comercial se compromete a asumir toda responsabilidad derivada de una mala instalación de la máquina, o de cualquier defecto o insuficiencia en la instalación del establecimiento y de una escasa información a su cliente/usuario de cómo usarla y no dejarlo sólo en el inicio del trabajo con ella.

En caso de litigio las partes se someten a los foros de Sevilla.

MASAMAR, S.L. Aviso Legal: Los contenidos, textos, fotografías, diseños, logotipos e imágenes del presente catálogo están protegidos como derechos de autor por la legislación en materia de propiedad intelectual, quedando expresamente prohibida cualquier forma de reproducción ya sea total o parcial de los mismos, entre los que se incluyen el tratamiento digital así como distribución, comunicación pública y/o transformación de esta obra, sin la previa y expresa conformidad por escrito de MASAMAR S.L., dejando hecha expresa reserva del ejercicio de cuantas acciones, tanto civiles como penales, amparen sus legítimos derechos. Solo por el hecho de comprar, se entiende que el cliente está en posesión de la tarifa de precios anexa, la cual sustituye a todas las anteriores.

MAQUINARIA PARA CHURRERÍA MASAMAR



MASAMAR S.L.

PARQUE INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS DEL ALJARAFE (P.I.S.A)

C/Horizonte Nº 15 - 41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)

Tel: 954 18 70 55 - FAX: 955 60 12 66

masamar@masamar.es

www.masamar.com