

Rellenadora Manual de Churros

MODELO GCT03



RELLENADOS UNIFORMES Y PRÁCTICOS

Diseñada para rellenar churros de forma práctica y uniforme, con un sistema manual mediante manija que permite un control preciso.

Ideal para cafeterías, pastelerías y negocios gastronómicos.



USO
PROFESIONAL

Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	GCT03
Producción	Hasta 20 kg/día
Longitud de churros	15–30 cm
Sistema de operación	Manual mediante manija
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones del equipo	53 × 15 × 58 cm
Peso	8.6 kg
Uso	Ideal para rellenar churros de diferentes tamaños de forma práctica y uniforme en cafeterías, pastelerías y negocios gastronómicos.



RENDIMIENTO EFICIENTE

Capacidad de producción de hasta 20 kg/día.



LONGITUD AJUSTABLE

Permite rellenar churros con longitudes entre 15 y 30 cm.



OPERACIÓN MANUAL

Sistema de manija ergonómica para un uso cómodo y con control total.



ACERO INOXIDABLE

Fabricada en acero inoxidable que garantiza durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión.



FÁCIL LIMPIEZA

Diseño práctico que facilita el desmontaje y la limpieza después de cada uso.

Beneficios Destacados



PRODUCCIÓN EFICIENTE

Permite producir hasta 20 kg de churros rellenos por día.



PRÁCTICA Y FUNCIONAL

Sistema manual sencillo que garantiza control preciso del relleno.



VERSÁTIL

Apta para churros de diferentes tamaños y presentaciones.



DURADERA

Construcción en acero inoxidable de alta calidad para larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Ideal para cafeterías, pastelerías, food trucks y negocios gastronómicos.



USO RECOMENDADO

Ideal para rellenar churros de diferentes tamaños de forma práctica y uniforme, garantizando calidad y presentación profesional en cada preparación.



CAFETERÍAS



PASTELERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Rellenadora Manual de Churros Gastro modelo GCT03 combina practicidad, control preciso y resistencia para ayudarte a crear churros rellenos perfectos con facilidad y rapidez.

Su estructura en acero inoxidable y su sistema manual garantizan durabilidad, higiene y confianza en cada preparación.