

## Máquina Formadora de Churros MCV.6 Kilos METVISA

SKU: EMBU-MET-FORMADOR | Categorías: Embudidoras, Línea Complementarios



### Descripción

La Máquina Formadora de Churros MCV.6 Kilos **de METVISA** es la elección ideal para negocios gastronómicos que buscan aumentar su productividad sin comprometer la calidad.

Fabricada en **acero inoxidable de alta resistencia**, está diseñada para un uso intensivo en entornos como pastelerías, ferias, food trucks y cocinas comerciales, garantizando **rendimiento, seguridad y durabilidad** en cada preparación.

### Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** MCV.6
- **Capacidad:** 6 kg de masa
- **Dimensiones del equipo:** 115 x 71 x 80 cm
- **Peso Neto:** 24 kg
- **Peso Bruto:** 27 kg
- **Material de construcción:** Acero inoxidable

### Características Destacadas Máquina Formadora de Churros MCV.6 Kilos

- **Fabricación 100% en acero inoxidable:** Asegura resistencia a la corrosión, fácil limpieza y mayor vida útil.
- **Capacidad industrial:** Permite trabajar con hasta 6 kg de masa por carga, ideal para producción continua.
- **Boquillas intercambiables:** Incluye **dos boquillas para variar la forma de los churros**, permitiendo preparar versiones rellenas o tradicionales.
- **Botón de bloqueo antiderrame:** Facilita la operación limpia y evita pérdidas de masa durante el trabajo.
- **Sistema de fijación:** Cuenta con perforaciones en la base para atornillar la máquina a una superficie, **mejorando la estabilidad y la seguridad** en el uso.

- **Diseño ergonómico y funcional:** Pensado para un manejo eficiente y cómodo durante largas jornadas de producción.

## Usos Sugeridos

- **Pastelerías y Cafeterías:** Ideal para integrar una línea de churros artesanales de alta demanda.
- **Ferías y Food Trucks:** Perfecta para atender eventos o negocios móviles con una producción rápida y organizada.
- **Empresas de panquetería o catering:** Útil para ofrecer postres frescos y personalizables en eventos y celebraciones.
- **Negocios de comida rápida:** Una excelente opción para diversificar el menú con productos de alta rotación.

## Tips de Mantenimiento Máquina Formadora de Churros MCV.6 Kilos

- **Limpieza diaria:** Limpiar con paño húmedo y detergente suave después de cada jornada para evitar acumulación de masa.
- **Verificación de boquillas y válvulas:** Revisar el correcto estado y ajuste de las boquillas, así como el funcionamiento del botón de bloqueo.
- **Evita uso con masa caliente:** Trabaja solo con masa a temperatura ambiente para evitar desgaste prematuro.
- **Fijación periódica:** Asegúrate de que los pernos de fijación estén firmes y que la máquina esté bien sujeta a la superficie de trabajo.

## Beneficios del Producto

- **Alta capacidad con diseño compacto**
- **Optimiza tiempos y producción**
- **Evita desperdicio de masa con sistema de bloqueo**
- **Adaptable a distintas preparaciones**
- **Higiénica y fácil de mantener**

Máquina Formadora de Churros MCV.6 kg. Útil para ofrecer postres frescos y personalizables en eventos y celebraciones.

Acero inoxidable, dos boquillas, sistema de bloqueo antiderrame, fijación segura.

Ideal para negocios gastronómicos.

## Especificaciones

| Característica | Detalle          |
|----------------|------------------|
| Marca          | METVISA          |
| Dimensiones    | 115 × 80 × 71 cm |
| Peso           | 6 kg             |

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 14:23