



Churros



Churros sind hierzulande immer noch etwas Besonderes, in Spanien dagegen eine Spezialität mit langer Tradition. Außen kross, innen zart, mit leckerem Vanille-Aroma. Zur Herstellung benötigen Sie lediglich die Churros-Mischung, eine Friteuse und einen Extruder. Durch austauschbaren Formscheiben haben Sie die Möglichkeit schnell und unkompliziert Churros in unterschiedlichen Formen herzustellen. Danach einfach Zimt drüber streuen und fertig sind die Churros.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Anschluss	Preis
<u>Extruder</u>			
08-5091	Churros-Extruder Churreras		1.021,00 Euro
08-5093	Churros-Extruder Cortadora 2005, Automatik	230 V	10.200,00 Euro
<u>Schablonen</u>			
5093-C	Scheiben-Set für den Churros-Extruder Cortadora		107,15 Euro
03-7511-A	Scheibe für den Churros-Extruder Cortadora		33,00 Euro
<u>Schablonen</u>			
03-7511	Churros Fertig-Mix, süß, 2 kg (nur mit Wasser vermengen)		auf Anfrage
03-7511-A	Churros Fertig-Mix, süß, 5 kg (nur mit Wasser vermengen)		16,50 Euro
03-7512	Zimtmischung, 2 kg		auf Anfrage
03-041	Vanillin, 1 kg (Chemisch rein)		36,70 Euro
<u>Verpackungen</u>			
02-2726	Churros-Spitztüten für 200 g, 21 cm, VPE: 1.000 Stück		31,50 Euro

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie in unserer Preisliste oder unter www.candyman-gmbh.de/agb0.htm finden. Alle Preise verstehen sich ab Lager Ladbergen zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten.



Churros Extruder Churreras

Bedienung:

Den Churrosteig durch drehen am Rad des Extruder zu einem „Teigband“ formen und in die Friteuse gleiten lassen. Je nach Backzeit die Churros in der Friteuse drehen und in Portionen schneiden.

Technische Daten:

- Halterung mit Drehstift für Montage auf Untersatz
- Drehradius der Achse: 36°
- inkl 1 Churrosdüse und 4 austauschbaren Düsenscheiben
- schwenkbarer Stützarm aus Stahl mit Hebel (5-teilig) und Presskolben
- verchromter Teigbehälter mit 3 unterschiedlichen Spritzdüsen
- Gewicht: 22 kg

Churros Extruder Cortadora 2005 Automatik

Bedienung:

Diese Maschine übernimmt für Sie den manuellen Part der Fertigung. Sie müssen lediglich den Teig in die Friteuse gleiten lassen und je nach Backzeit die Churros in der Friteuse drehen und in Portionen schneiden.

Technische Daten:

- Leistung: bis zu 30.000 Churros / Std. (ca. 5.000 Portionen)
- Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes lässt sich manuell einstellen
- 3-Phasen-Motor
- 2 Presstufen
- 5 Schnittstufen
- Gewicht: 58 kg



Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie in unserer Preisliste oder unter www.candyman-gmbh.de/agb0.htm finden. Alle Preise verstehen sich ab Lager Ladbergen zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten.