

CHURROS & DONUTS

CHURROS & DONUTS



Churros-Ready-Mix

Perfekte Churros schnell und einfach. Mit neuer Rezeptur jetzt noch unwiderstehlicher! Besonders praktisch im mobilen Einsatz! Kein Abwiegen: Vorportioniert in Beuteln je 1 kg. Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit.

Perfect churros quick and easy. Even tastier with the new recipe! Particularly convenient for mobile use! No weighing: Pre-portioned 1 kg bags. Just mix with water. No need to add fresh ingredients. No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life.

1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (water)

05-20130-02

10 kg

€ 61,-* ▲



Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen • Abstand zwischen den Beinen ca. 600 mm - Nicht geeignet für breitere Frittierbecken

Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch • For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate • Incl. 2 containers and 4 end caps • Distance between the legs approx. 600 ml - Not suitable for wider frying basins

648 x 407 x 880 mm

16 kg *

05-40253

€ 2699,-*



Donut-Fritteuse

Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittierroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrollleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter • Geeignet zum Frittieren von frischen oder aufgetauten Lebensmitteln

Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters • Suitable for frying fresh or defrosted food

230 V / 3,5 kW

630 x 860 x 360 mm

16,3 kg *

05-50153

€ 716,-*