Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR







Produktbeschreibung

Churros professionell herstellen und verkaufen – mit einem durchdachten Gesamtkonzept

Sie möchten Churros verkaufen und suchen eine Ausstattung, bei der Fritteuse, Churrospresse, Teigzubereitung, Zutaten und Verkaufszubehör zusammenpassen? Das **EmK Rundum-Sorglos-Paket Churros Professional** verbindet professionelle Produktionstechnik mit einem umfangreichen Warenbestand, passenden Ergänzungsprodukten und einer vollständigen Auswahl an Werbematerialien.

Im Mittelpunkt stehen eine **Montserrat Churros-Fritteuse als 80-cm-Standgerät** und ein **InBlan Churrosextruder mit Tischfuß, zweitem 4-Liter-Behälter und zwei 6-fach-Tüllen**. Hinzu kommen die Ausstattung zur schnellen Teigzubereitung, **90 kg Bakers Secret Churros-Backmischung**, Zubehör für die Ausgabe und **2.000 Churros-Blockbodenbeutel**.

Damit endet das Konzept jedoch nicht: Eine Chocolady für mediterrane Trinkschokolade, ein Hotpot II für zwei Dips, passende Foodprodukte, Werbemittel und eine professionelle Beduftungsanlage ergänzen Ihre Churros-Produktion zu einem umfassenden Verkaufsangebot.

Das Paket richtet sich an gewerbliche Einsteiger mit professionellem Anspruch ebenso wie an erfahrene Betreiber, die einen zusätzlichen Verkaufsbereich aufbauen oder ihre vorhandene Churros-Ausstattung erweitern möchten.

Der wirtschaftliche Leitgedanke: Der mitgelieferte Warenbestand soll nicht nur den Verkaufsstart ermöglichen, sondern bei entsprechender Kalkulation bereits zur Refinanzierung der gesamten Investition ausreichen.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Abgestimmte Komplettausstattung:** Technik, Teigzubereitung, Backmischung, Verkaufszubehör, Verpackungen und Marketing aus einer Hand.
- **Für professionelle Produktionsabläufe zusammengestellt:** Montserrat Standfritteuse und InBlan Churrosextruder mit zweitem Behälter und 6-fach-Tüllen.
- **Zügige Teigzubereitung:** Heißwasserbereiter, Messbecher, Backmischungsportionierer und Teigmixer mit Timer für die Ein-Minuten-Zubereitung.
- **Umfangreicher Warenbestand:** 90 kg Bakers Secret Churros-Backmischung sowie jeweils 5 kg Dolce Eleganza und Dolce Eleganza bianco.
- **Mehr als Churros allein:** Chocolady 10 L und Hotpot II ermöglichen ein ergänzendes Angebot mit Trinkschokolade und Dips.
- **Verkaufsförderung von Anfang an mitgedacht:** Beachflag, Plakate, Tischaufsteller, Speisekartenhalter, Treukarten und Beduftungsanlage.
- **Attraktive Paketkonditionen:** Deutlicher Preisvorteil gegenüber dem Einzelbezug der enthaltenen Artikel; Leasing, Zielkauf oder Ratenkauf über EmK möglich.
- **Service für das gesamte Paket:** Die Zusammenstellung berücksichtigt den EmK-7-Tage-Service für sämtliche enthaltenen Artikel.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR

Warum ein Rundum-Sorglos-Paket statt vieler Einzelkäufe?

Eine Churros-Fritteuse und eine Churrospresse bilden die Grundlage. Für einen funktionierenden Verkaufsablauf werden jedoch weitere Bestandteile benötigt: heißes Wasser für die Teigzubereitung, eine passende Portionierung, ein geeigneter Mixer, Zubehör zum Entnehmen und Ausgeben, Verpackungen sowie eine Möglichkeit, das Angebot sichtbar zu machen.

Wer diese Ausstattung einzeln zusammenstellt, muss viele Entscheidungen treffen. Welche Komponenten passen zusammen? Welches Zubehör wird tatsächlich gebraucht? Wie lässt sich die Teigzubereitung organisieren? Und welche Ergänzungsprodukte sind für das eigene Verkaufskonzept sinnvoll?

Die Rundum-Sorglos-Pakete von EmK betrachten den jeweiligen Produktbereich als Ganzes. Langjährig bewährte Techniken werden mit passenden Foodprodukten, Zubehör und Marketingmaßnahmen kombiniert.

Sie kaufen damit nicht nur einzelne Geräte, sondern eine aufeinander abgestimmte Grundlage für die Herstellung und den Verkauf von Churros.

Montserrat und InBlan: die Grundlage Ihrer Churros-Produktion

Die **Montserrat Churros-Fritteuse als 80-cm-Standgerät** bildet den Mittelpunkt des Produktionsbereichs. Ergänzt wird sie durch den **InBlan Churrosextruder**, mit dem der Teig in die charakteristische Churros-Form gebracht wird.

Der Extruder wird einschließlich Tischfuß geliefert. Zusätzlich gehören ein zweiter 4-Liter-Behälter und zwei 6-fach-Tüllen zum Paket.

Die Mehrfach-Tüllen ermöglichen es, mehrere Teigstränge in einem Arbeitsgang zu formen. Der zusätzliche Behälter bietet mehr Spielraum bei der Organisation von Befüllung und Nachschub. Gerade bei einem Verkaufsangebot, das auf größere Mengen ausgerichtet ist, kommt es darauf an, die einzelnen Arbeitsschritte sinnvoll aufeinander abzustimmen.

Das Professional-Paket berücksichtigt deshalb nicht allein das Frittieren. Auch die vorgelagerte Teigzubereitung und die anschließende Ausgabe sind Bestandteil der Zusammenstellung.

Teigzubereitung ohne wiederkehrendes Abwiegen

Eine leistungsfähige Churros-Station braucht einen praktikablen Ablauf für die Teigzubereitung. Dazu enthält das Paket einen **Design-Heißwasserbereiter mit 16 Litern**, einen Messbecher für die Wasserzugabe, einen Backmischungsportionierer und einen Teigmixer mit Timer.

Der Backmischungsportionierer ist für die Zubereitung ohne Waage vorgesehen. Zusammen mit dem Messbecher unterstützt er eine wiederholbare Dosierung nach der vorgesehenen Rezeptur. Die Aufbewahrungstonne hält den Vorrat an Backmischung an einem dafür vorgesehenen Platz bereit.

Der **Teigmixer mit Timer ist auf die Ein-Minuten-Zubereitung des Teigs ausgelegt**. Die Zeitsteuerung unterstützt einen einheitlichen Ablauf, wenn mehrere Ansätze nacheinander hergestellt werden.

Die Ein-Minuten-Angabe bezieht sich auf die vorgesehene Teigzubereitung. Das Befüllen der Churrospresse, Formen, Frittieren und Fertigstellen der Portionen sind weitere Arbeitsschritte.

90 kg Bakers Secret: Warenbestand mit wirtschaftlichem Konzept

Mit **90 kg Bakers Secret Churros-Backmischung** enthält das Paket einen umfangreichen Vorrat für die Produktion. Dieser ist bewusst mehr als eine kleine Probiermenge zum Kennenlernen der Geräte.

Die Backmischung ist ein wesentlicher Bestandteil des wirtschaftlichen RS-Paket-Konzepts: Aus ihr entstehen die verkaufsfähigen Churros, mit denen Sie Umsätze erzielen und Ihre Investition refinanzieren können.

Wie viele Portionen daraus hergestellt werden, hängt insbesondere von der vorgesehenen Rezeptur, der Größe der Churros und dem gewählten Portionsgewicht ab. Eine kleinere Probierportion und eine großzügige Portion mit Dip führen zu unterschiedlichen Stückzahlen und Verkaufskalkulationen.

Deshalb sollten Produktionsmenge, Portionsgröße und Verkaufspreis gemeinsam betrachtet werden. Entscheidend ist nicht allein, möglichst viele Churros herzustellen, sondern ein zum Standort und zur Zielgruppe passendes Angebot zu entwickeln.

Zubehör für Entnahme, Veredelung und Ausgabe

Nach dem Frittieren müssen die Churros entnommen, gegebenenfalls veredelt und ausgegeben werden. Auch diese Arbeitsschritte sind im Paket berücksichtigt.

Der lange Frittierlöffel dient zum Entnehmen der Churros. Zwei GN-Behälter, davon einer mit eingelegtem Lochblech, ergänzen den Arbeitsbereich. Mit der Gebäckzange lassen sich die fertigen Produkte handhaben und portionieren.

Die beiden Multistreuer stehen für die von Ihnen gewählten Toppings bereit, beispielsweise für unterschiedliche Zucker- oder Gewürzvarianten. Die entsprechenden Toppings wählen Sie passend zu Ihrem Angebot.

Für den Verkauf erhalten Sie **2.000 Churros-Blockbodenbeutel**. Ein Serviettenhalter ergänzt die Ausgabe.

So wird aus der reinen Produktionsstation ein Arbeitsplatz, bei dem auch die letzten Schritte bis zur Übergabe an den Gast mitgedacht sind.

Trinkschokolade und Dips als Ergänzung zum Churros-Angebot

Churros lassen sich als eigenständiger Snack anbieten. Mit Trinkschokolade und passenden Dips können Sie daraus jedoch ein vielseitigeres Verkaufskonzept entwickeln.

Das Professional-Paket enthält deshalb eine **Chocolady mit 10 Litern für mediterrane Trinkschokolade** und einen **Hotpot II für zwei Dips**.

Dazu erhalten Sie:

5 kg Dolce Eleganza für die Zubereitung von Trinkschokolade und Dip sowie **5 kg Dolce Eleganza bianco** für eine weitere Dipvariante.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR

Damit können Sie unterschiedliche Angebotsformen gestalten: eine Churros-Portion ohne Ergänzung, Churros mit Dip oder eine Kombination aus Churros und mediterraner Trinkschokolade.

Solche Kombinationen geben Ihnen zusätzliche Möglichkeiten bei der Gestaltung Ihrer Speisekarte. Der Gast kann zwischen einer einfachen Portion und einem umfangreicheren Genussangebot wählen. Für Ihren Betrieb entsteht die Möglichkeit, den Umsatz je Bestellung durch passende Ergänzungen zu erhöhen.

Werbung, die Ihr Churros-Angebot sichtbar macht

Eine gute Produktionsausstattung allein sorgt noch nicht dafür, dass Gäste Ihr Angebot wahrnehmen. Deshalb gehören zum RS-Paket auch Werbematerialien für unterschiedliche Bereiche des Verkaufsplatzes.

Die **Beachflag mit Churros-Motiv in der Größe 1,2 × 3,6 Meter** kann das Angebot am Standort sichtbar kennzeichnen. Vier A1-Plakate ergänzen die Präsentation an geeigneten Flächen.

Zehn Tischaufsteller mit Churros-Motiv unterstützen die Ansprache direkt am Tisch oder im Verkaufsbereich. Fünf Speisekartenhalter bieten Platz für Ihre Angebots- und Preisgestaltung.

Hinzu kommt ein **Treukarten-Set einschließlich Lochzange**. Damit können Sie eine eigene Treueaktion umsetzen und Ihren Gästen einen Anlass für den nächsten Besuch geben.

Die Werbemittel erfüllen unterschiedliche Aufgaben: Aufmerksamkeit erzeugen, das Angebot erklären und Wiederbesuche unterstützen. Sie sind deshalb kein beliebiger Zusatz, sondern ein bewusst eingeplanter Bestandteil des Pakets.

Professionelle Beduftung als Teil des Verkaufsumfelds

Das Churros-Professional-Paket enthält außerdem eine **Profi-Beduftungsanlage einschließlich Kaffeehaus-Duft**.

Sie ergänzt die optische Präsentation um ein Duftkonzept für den Verkaufs- oder Aufenthaltsbereich. Damit berücksichtigt das Paket auch die Atmosphäre, in der Gäste Ihr Angebot wahrnehmen.

Gerade dieser Bestandteil zeigt die ganzheitliche Ausrichtung der RS-Pakete: EmK betrachtet nicht nur die Herstellung des Produkts, sondern auch dessen Präsentation und das Umfeld des Verkaufs.

Für bereits aktive Betreiber kann die Zusammenstellung zugleich eine Anregung sein, die eigene Ausstattung über die reine Produktionstechnik hinaus weiterzuentwickeln.

Die Investition mit dem mitgelieferten Warenbestand refinanzieren

Das Ziel des Paketkonzepts: Ihre Investition soll bereits gedeckt sein, bevor sämtliche aus der mitgelieferten Backmischung hergestellten Churros verkauft sind.

Die 90 kg Backmischung sind deshalb ein zentraler Bestandteil der Zusammenstellung. Sie sollen nicht nur einen problemlosen Produktionsstart ermöglichen, sondern zugleich die Grundlage für die Refinanzierung des Pakets schaffen.

Ob dieses Ziel in Ihrem Betrieb erreicht wird, hängt von Ihrer konkreten Kalkulation ab. Maßgeblich sind unter anderem der Paketpreis, die tatsächliche Ausbeute, das Portionsgewicht, der erzielte Verkaufspreis und die zusätzlich anfallenden Produktions- und Verkaufskosten.

Dabei ist **Verkaufsumsatz nicht mit Gewinn oder Amortisation gleichzusetzen**. Entscheidend ist, welcher Betrag nach den zusätzlich anfallenden Kosten tatsächlich zur Deckung der Anfangsinvestition verbleibt. Dazu zählen beispielsweise Frittierfett, Energie sowie Personal- und Standortkosten.

Das RS-Paket verbindet somit einen umfangreichen Warenbestand mit einem klaren wirtschaftlichen Ziel. Eine pauschale Amortisationsgarantie unabhängig von Standort, Absatz und Kostenstruktur ist damit nicht verbunden.

Professional: für größere Mengen und einen umfassenden Verkaufsauftritt

EmK unterscheidet bei den Rundum-Sorglos-Paketen drei Ausstattungsstufen.

Classics schafft die Grundlage, um das jeweilige Produkt herstellen zu können.

Professionell richtet sich an Betreiber, die ihre Produktion auf größere Mengen ausrichten möchten. Das hier angebotene **Churros Professional** verbindet diese Ausrichtung mit einer umfangreichen Ausstattung für Ergänzungsprodukte, Ausgabe und Marketing.

Performance richtet sich an Profis mit besonders hohen Leistungsansprüchen und einer entsprechend umfassenden technischen Ausstattung. Diese Pakete können auch erfahrenen Betreibern Anregungen geben, welche Komponenten das vorhandene Konzept noch ergänzen könnten.

Damit können Sie passend zu Ihrem Vorhaben einsteigen: von der grundlegenden Produktionsausstattung bis zu einer konsequent auf Höchstleistung ausgerichteten Lösung.

EmK-7-Tage-Service für das gesamte Paket

Bei einem Komplettpaket ist nicht nur entscheidend, welche Artikel enthalten sind. Ebenso wichtig ist, dass die Zusammenstellung auch im Service betreut werden kann.

EmK wählt die Bestandteile der RS-Pakete so aus, dass der **EmK-7-Tage-Service für alle enthaltenen Artikel gewährleistet werden kann**.

Sie erhalten damit eine abgestimmte Kombination aus Technik, Foodprodukten und Zubehör, bei der die Betreuung der gesamten Ausstattung von Anfang an berücksichtigt wird.

Paketpreis und Finanzierungsmöglichkeiten

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR

Ein Rundum-Sorglos-Paket bietet einen deutlichen Preisvorteil gegenüber dem separaten Kauf der enthaltenen Artikel. Gleichzeitig reduziert es den Aufwand, jedes Gerät, jedes Zubehörteil und jedes Werbemittel einzeln auszuwählen.

Für die Anschaffung stehen über EmK neben dem direkten Kauf auch **Leasing, Zielkauf und Ratenkauf** zur Verfügung.

Welche Variante zu Ihrem Vorhaben passt, lässt sich anhand des konkreten Angebots und der jeweiligen Konditionen abstimmen. So können Sie die Ausstattung und die Art der Anschaffung gemeinsam planen.

Können einzelne Artikel ausgetauscht oder weggelassen werden?

In bestimmten Fällen lässt sich ein RS-Paket an die betrieblichen Voraussetzungen anpassen.

Ein typisches Beispiel ist die benötigte Energieart: Soll anstelle eines gasbetriebenen Geräts eine elektrisch betriebene Ausführung eingesetzt werden, kann ein entsprechender Austausch nach Prüfung möglich sein. Der Paketpreis wird dann an die geänderte Zusammenstellung angepasst.

Das Paket ist jedoch nicht als frei zusammenstellbarer Warenkorb gedacht. Einzelne Kleinartikel können nicht allein deshalb herausgenommen werden, weil diese bereits im Betrieb vorhanden sind.

Der abgestimmte Lieferumfang und der damit verbundene Preisvorteil gehören zusammen. Technisch begründete Anpassungen werden deshalb anders behandelt als das Herauslösen einzelner Zubehörteile.

Lieferumfang und Ausstattungsdaten

Menge	Enthaltener Artikel
1 ×	Montserrat Churros-Fritteuse, 80-cm-Standgerät
1 ×	InBlan Churrosextruder einschließlich Tischfuß, zweitem 4-Liter-Behälter und zwei 6-fach-Tüllen
1 ×	Design-Heißwasserbereiter, 16 Liter
1 ×	Messbecher für die Wasserzugabe
1 ×	Aufbewahrungstonne für die Backmischung
1 ×	Backmischungsportionierer für die Zubereitung ohne Waage
1 ×	Teigmixer mit Timer für die Ein-Minuten-Zubereitung
90 kg	Bakers Secret Churros-Backmischung
1 ×	Langer Frittierlöffel zum Entnehmen der Churros
2 ×	Multistreuer für Toppings
1 ×	Gebäckzange
2 ×	GN-Behälter, davon einer mit eingelegtem Lochblech
2.000 ×	Churros-Blockbodenbeutel
1 ×	Chocolady, 10 Liter, für mediterrane Trinkschokolade
1 ×	Hotpot II für zwei Dips
5 kg	Dolce Eleganza für Trinkschokolade und Dip
5 kg	Dolce Eleganza bianco für Dip
1 ×	Serviettenhalter
10 ×	Tischaufsteller mit Churros-Motiv
5 ×	Speisekartenhalter
4 ×	A1-Plakate mit Churros-Motiv
1 ×	Treukarten-Set einschließlich Lochzange
1 ×	Beachflag mit Churros-Motiv, Größe 1,2 × 3,6 Meter
1 ×	Profi-Beduftungsanlage einschließlich Kaffeehaus-Duft

Für die Einsatzplanung: Ein geeigneter Arbeitsplatz, die zur Geräteausführung passende Energieversorgung und Wasser für die Zubereitung müssen am Standort vorhanden sein. Frittierfett und zusätzliche Toppings sind im aufgeführten Lieferumfang nicht enthalten und sollten ergänzend eingeplant werden.

FAQ – häufige Fragen zum Churros-Professional-Paket

Wo bekomme ich alles zur Herstellung und zum Verkauf von Churros aus einer Hand?

Bei EmK erhalten Sie mit dem Rundum-Sorglos-Paket Churros Professional eine abgestimmte Ausstattung aus Fritteuse, Churrospresse, Teigzubereitung, Backmischung, Zubehör und Verpackungen. Ergänzend enthält das Paket Technik und Zutaten für Trinkschokolade und Dips sowie Werbematerialien und eine Beduftungsanlage.

Welche Churros-Presse ist im Paket enthalten?

Enthalten ist ein InBlan Churrosextruder mit Tischfuß. Zum Lieferumfang gehören außerdem ein zweiter 4-Liter-Behälter und zwei 6-fach-Tüllen. Damit ist nicht nur die eigentliche Churrospresse berücksichtigt, sondern auch Zubehör für einen organisierten Produktionsablauf.

Ist das Professional-Paket auch für Einsteiger geeignet?

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR

Ja. Es eignet sich für gewerbliche Einsteiger, die von Anfang an mit einer umfassenden Ausstattung arbeiten möchten. Die Zusammenstellung erspart die separate Auswahl zahlreicher Einzelkomponenten. Gleichzeitig ist das Paket auf professionelle Abläufe und die Herstellung größerer Mengen ausgerichtet.

Wie viele Portionen lassen sich aus 90 kg Backmischung herstellen?

Das hängt von der Rezeptur, der Größe der Churros und dem Portionsgewicht ab. Ohne diese Festlegungen lässt sich keine belastbare Portionszahl nennen. Die enthaltenen 2.000 Blockbodenbeutel sind eine Angabe zum Verpackungsvorrat und keine verbindliche Aussage zur Ausbeute der Backmischung.

Ist die gesamte Churros-Produktion in einer Minute erledigt?

Nein. Der Teigmixer mit Timer ist für die Ein-Minuten-Zubereitung des Teigs vorgesehen. Formen, Frittieren und Fertigstellen der verkaufsfähigen Portionen sind zusätzliche Arbeitsschritte.

Kann ich mit dem Paket auch Trinkschokolade und Dips anbieten?

Ja. Enthalten sind eine Chocolady mit 10 Litern für mediterrane Trinkschokolade und ein Hotpot II für zwei Dips. Dazu kommen 5 kg Dolce Eleganza für Trinkschokolade und Dip sowie 5 kg Dolce Eleganza bianco für eine weitere Dipvariante.

Sind Werbematerialien tatsächlich im Paket enthalten?

Ja. Zum Lieferumfang gehören eine Churros-Beachflag, vier A1-Plakate, zehn Tischaufsteller, fünf Speisekartenhalter und ein Treukarten-Set mit Lochzange. Zusätzlich ist eine professionelle Beduftungsanlage mit Kaffeehaus-Duft enthalten.

Amortisiert sich das Paket durch den Verkauf der mitgelieferten Waren?

Darauf ist das wirtschaftliche Konzept ausgerichtet. Ob die Investition tatsächlich bereits vor dem vollständigen Verkauf der aus der Backmischung hergestellten Churros gedeckt ist, hängt von Verkaufspreisen, Portionsgrößen, Absatz und Kosten ab. Für die Beurteilung zählt nicht der Umsatz allein, sondern der zur Refinanzierung verbleibende Betrag.

Kann ich ein Gasgerät gegen eine elektrische Ausführung austauschen?

In bestimmten Fällen ist ein solcher Austausch möglich. Voraussetzung ist, dass eine geeignete Alternative für das Paket und den vorgesehenen Einsatz verfügbar ist. Die Änderung wird mit EmK abgestimmt und der Paketpreis entsprechend angepasst.

Kann ich Zubehör weglassen, das ich bereits besitze?

Einzelne Kleinartikel werden nicht aus dem Paket herausgerechnet, nur weil sie bereits vorhanden sind. Die RS-Pakete werden als abgestimmte Zusammenstellungen mit einem entsprechenden Preisvorteil angeboten. Technisch notwendige Anpassungen können dagegen im Einzelfall geprüft werden.

Kann ich das Churros-Komplettpaket leasen oder in Raten kaufen?

Ja. Über EmK sind Leasing, Zielkauf und Ratenkauf möglich. Maßgeblich sind die Konditionen des jeweiligen Angebots.

Gilt der EmK-7-Tage-Service auch für die enthaltenen Zubehör- und Foodartikel?

Die RS-Pakete werden so zusammengestellt, dass der EmK-7-Tage-Service für alle enthaltenen Artikel gewährleistet werden kann. Die Servicefähigkeit der gesamten Zusammenstellung gehört ausdrücklich zum Paketkonzept.

Ihr Einstieg in ein professionelles Churros-Angebot

Mit dem **EmK Rundum-Sorglos-Paket Churros Professional** schaffen Sie die Grundlage für ein Churros-Angebot, bei dem Produktion, Ergänzungsprodukte, Ausgabe und Verkaufsförderung zusammenpassen.

Statt einzelne Geräte und Zubehörteile mühsam zusammenzusuchen, erhalten Sie eine durchdachte Ausstattung mit umfangreichem Warenbestand und attraktiven Paketkonditionen.

Besprechen Sie mit EmK Ihren geplanten Einsatz, die benötigte Geräteausführung und die passende Anschaffungsform – für einen Verkaufsstart mit einem stimmigen Gesamtkonzept.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket - Churros Professional

Regulärer Paketpreis: 12.360,00 EUR

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Material verkauft - Investition amortisiert, nach Kundenwunsch anpassbar
Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Funktionsweise:	Elektro 400V
Produktbereich:	Porras, Churros
Geschmacksfinder:	eher verführerisch süß
Zubereitungsart:	Fettgebäcke
Hersteller:	EmK Gastrotechnik Import
Gewicht	300 kg

Zum Artikel: emk00978