Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

Bis zu 6 Churros pro Drehung – mit optionaler EmK-Sterntülle (R)





Produktbeschreibung

InBlan Churros-Extruder – sichtbares Handwerk mit maximalem Tempo

Wer Churros professionell verkauft, braucht in Stoßzeiten vor allem drei Dinge: eine zuverlässige Technik, eine schnelle Portionierung und gleichmäßig gute Ergebnisse. Der manuelle InBlan Churros-Extruder verbindet diese Anforderungen mit einer außergewöhnlich hochwertigen Verarbeitung und einer Mechanik, die für den anspruchsvollen Dauereinsatz entwickelt wurde.

Der große 4-Liter-Teigbehälter, das leichtgängige Handrad, die Rücklaufsperre für den Teigdruck und der integrierte Cutter ermöglichen einen kontrollierten und ausgesprochen schnellen Arbeitsablauf. Gleichzeitig bleibt die Herstellung für den Gast sichtbar: Der Teig wird von Hand ausgepresst, sauber geschnitten und unmittelbar in das heiße Fett gegeben.

So wird aus der Churros-Produktion nicht nur ein effizienter Arbeitsgang, sondern ein Teil des Verkaufserlebnisses.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- professioneller manueller Churros-Extruder von InBlan
- großer Teigbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen
- äußerst leichtgängiger und kraftsparender Teigvorschub
- integrierte mechanische Schneidevorrichtung
- schneller Schnitt beim Hin- und Rücklauf des Cutters
- optional mit EmK 5- oder 6-fach-Sterntülle
- bis zu sechs Churros mit nur einer Drehbewegung
- für Rechts- und Linkshänder erhältlich
- Tischfuß bereits im Lieferumfang enthalten
- spezielle Halterungen für geeignete InBlan- und Montserrat-Fritteusen erhältlich
- rein mechanischer Betrieb ohne Stromanschluss
- für Weihnachtsmärkte, Volksfeste, Freizeitparks, Foodtrucks und stationäre Churros-Verkaufsstellen
- Finanzierung oder Leasing bereits ab 99 Euro monatlich möglich

Eine komplette Portion mit nur einer Drehbewegung

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

Bis zu 6 Churros pro Drehung – mit optionaler EmK-Sterntülle (R)

Die formgebende Churros-Tülle – technisch auch als Matrize oder Schablone bezeichnet – bestimmt nicht nur das Aussehen der Churros. Sie beeinflusst ebenso die Zahl der gleichzeitig austretenden Teigstränge und damit die Geschwindigkeit der gesamten Portionierung.

Viele herkömmliche Konfigurationen arbeiten mit einer, zwei oder drei Austrittsöffnungen. Sollen beispielsweise sechs Churros hergestellt werden, sind mit einer 3-fach-Tülle zwei Ausstoß- und Schneidvorgänge erforderlich.

Mit der optional erhältlichen EmK 6-fach-Sterntülle genügt dagegen eine einzige Drehbewegung, um sechs Teigstränge gleichzeitig auszugeben. Bei einer typischen Portion aus fünf oder sechs Churros kann damit die Zahl der benötigten Ausstoßvorgänge halbiert werden.

Gerade während der Stoßzeiten macht dieser Unterschied viel aus:

- kürzere Portionierungszeiten
- weniger Handbewegungen je Verkauf
- gleichmäßigere Arbeitsabläufe
- kürzere Wartezeiten für die Gäste
- höherer möglicher Durchsatz
- geringere körperliche Belastung des Bedienpersonals

Sechs Monate Entwicklungsarbeit für die richtige Sternform

Eine Churros-Tülle ist wesentlich mehr als eine Platte mit sternförmigen Öffnungen. Anzahl, Tiefe, Winkel und Anordnung der einzelnen Strahlen beeinflussen die Oberfläche, das Aufgehen des Teiges und das Backergebnis.

EmK hat rund sechs Monate in die Entwicklung einer eigenen Sterngeometrie investiert. Ziel war es, die Form exakt auf die Bakers-Secret-Churros-Backmischung „Früchte der Pfanne“ und die in Deutschland üblichen Produktionsbedingungen abzustimmen.

Das Ergebnis ist eine spezielle Churros-Tülle, die zwei Aufgaben gleichzeitig erfüllt:

Zum einen ermöglicht die abgestimmte Sternform ein gleichmäßiges und überzeugendes Backergebnis. Zum anderen steigern die fünf oder sechs Auslässe die Produktionsgeschwindigkeit erheblich.

Die EmK-Tülle wurde somit nicht einfach nur vergrößert oder um zusätzliche Öffnungen ergänzt. Teig, Sternprofil, Extruder und Arbeitsablauf wurden als zusammengehörendes Produktionssystem betrachtet.

Der Cutter macht den entscheidenden Unterschied

Ein leistungsfähiger Extruder allein genügt nicht. Der ausgegebene Teig muss ebenso schnell, sauber und kontrolliert getrennt werden können.

Der InBlan Extruder besitzt dafür eine integrierte mechanische Schneidevorrichtung. Der Cutter wird bequem mit der Hand betätigt und bewegt einen Schneiddraht direkt unterhalb der Tülle. Dabei kann sowohl die Hin- als auch die Rückbewegung für den nächsten Schnitt genutzt werden.

Das bringt mehrere Vorteile:

- kein separates Messer und keine Schere erforderlich
- saubere Trennung mehrerer Teigstränge gleichzeitig
- Churros-Länge durch den Bediener kontrollierbar
- schneller Wechsel zwischen Auspressen und Schneiden
- weniger unnötige Bewegungen über dem heißen Fett
- sicherer und übersichtlicher Arbeitsablauf

In Verbindung mit der leichtgängigen Extrudermechanik und den EmK Mehrfach-Sterntüllen entsteht nach unserer Erfahrung eine der schnellsten manuellen Lösungen für die Churros-Portionierung im mobilen und stationären Verkauf.

Kraftsparende Mechanik für lange Verkaufstage

Churros-Teig besitzt eine vergleichsweise feste Konsistenz. Bei einfachen Churros-Pressen kann das Auspressen deshalb auf Dauer anstrengend werden.

Der InBlan Extruder arbeitet mit einem großen Handrad und einer ausgeklügelten Rücklaufsperre für den Teigdruck. Die Mechanik verhindert, dass der aufgebaute Druck nach jeder Bewegung wieder verloren geht. Der Bediener kann den Teig dadurch kontrolliert und mit vergleichsweise geringem Kraftaufwand nach unten fördern.

Die sechs Hebel des Handrades ermöglichen jederzeit eine günstige Griffposition. Das ist besonders wichtig, wenn über mehrere Stunden hinweg kontinuierlich produziert wird.

Die präzise Mechanik, die hohe Stabilität und die ausgezeichnete Verarbeitung machen den InBlan Extruder zu einer der überzeugendsten manuellen Churros-Maschinen für den professionellen Einsatz.

Warum EmK bewusst den manuellen Extruder empfiehlt

InBlan fertigt auch automatische Churros-Extruder. EmK kann entsprechende Geräte auf Anfrage liefern. Für Verkaufsstellen, bei denen die Herstellung vor den Augen der Gäste stattfindet, empfehlen wir jedoch in den meisten Fällen bewusst die manuelle Ausführung.

Der Grund liegt nicht allein beim Anschaffungspreis.

Wenn sich das große Handrad bewegt und der Mitarbeiter die Churros sichtbar von Hand produziert, erlebt der Gast die Herstellung unmittelbar mit. Er sieht, dass sein Gebäck frisch gefertigt wird. Bewegung, handwerklicher Einsatz und das anschließende Frittieren werden zum Bestandteil des Verkaufserlebnisses.

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

Bis zu 6 Churros pro Drehung – mit optionaler EmK-Sterntülle (R)

Eine vollautomatische Maschine kann Teigstränge sehr gleichmäßig produzieren. Sie vermittelt dem Gast jedoch nicht in gleicher Weise das Gefühl sichtbarer Handarbeit.

Für offene Verkaufsstände, Weihnachtsmärkte, Jahrmärkte, Freizeitparks und Eventgastronomie kann der manuelle Extruder deshalb nicht nur die wirtschaftlichere, sondern auch die verkaufsstärkere Lösung sein.

Für Rechts- und Linkshänder erhältlich

Der hier angebotene Extruder ist für Rechtshänder ausgeführt. Eine spiegelbildlich aufgebaute Variante für Linkshänder ist ebenfalls erhältlich.

Damit muss sich ein linkshändiger Mitarbeiter nicht an einen ungünstigen Bewegungsablauf anpassen. Cutter, Bedienposition und Handhabung können passend zur bevorzugten Arbeitshand gewählt werden.

Das ist vor allem dann von Vorteil, wenn ein Mitarbeiter viele Stunden täglich mit dem Extruder arbeitet oder an einem Verkaufsstand klar festgelegte Arbeitspositionen bestehen.

Mit Tischfuß oder direkt an der Fritteuse

Zum Lieferumfang dieses Angebotes gehört ein stabiler Tischfuß. Der Extruder kann dadurch auf einer geeigneten Arbeitsfläche aufgestellt und unabhängig von der Fritteuse positioniert werden.

Für ausgewählte InBlan Churros-Fritteusen und die Montserrat Churros-Fritteusen sind außerdem spezielle Haltevorrichtungen erhältlich. Damit lässt sich der Extruder unmittelbar an der Fritteuse befestigen.

Eine solche Lösung kann den Arbeitsplatz deutlich kompakter gestalten:

- kurze Wege zwischen Extruder und Frittierbecken
- kein zusätzlicher Arbeitstisch für den Extruder erforderlich
- fest definierte Position über beziehungsweise neben der Fritteuse
- schneller und wiederholbarer Produktionsablauf
- mehr freie Arbeitsfläche am Verkaufsstand

Welche Halterung zum jeweiligen Fritteusenmodell passt, sollte vor der Bestellung abgestimmt werden.

Eine Investition, die den Durchsatz erhöht

Der InBlan Extruder kann zusammen mit der gewünschten Tülle und weiterem Churros-Equipment finanziert oder geleast werden. Abhängig von Laufzeit, Finanzierungsart und Prüfung ist eine monatliche Rate bereits ab 99 Euro möglich.

Gerade bei Verkaufsstellen mit hohem Durchsatz ist nicht allein der Anschaffungspreis entscheidend. Maßgeblich ist, wie viele Portionen während einer stark frequentierten Verkaufsphase produziert und verkauft werden können.

Wenn eine vollständige Portion mit einer statt mit zwei Drehbewegungen ausgegeben wird, spart dies bei jedem einzelnen Verkauf Zeit. Über einen langen Verkaufstag kann daraus eine erhebliche Zahl zusätzlicher möglicher Portionen entstehen.

Wie schnell sich die Investition tatsächlich amortisiert, hängt unter anderem von Verkaufsmenge, Verkaufspreis, Wareneinsatz und Auslastung ab. Bei regelmäßig hoher Kundenfrequenz kann die eingesparte Arbeits- und Portionierungszeit die monatliche Belastung jedoch schnell relativieren.

Lieferumfang

Zum Lieferumfang gehören:

- manueller InBlan Churros-Extruder
- Teigbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen
- integrierte mechanische Schneidevorrichtung
- Tischfuß
- Ausführung für Rechtshänder

Wichtiger Hinweis: Eine Churros-Tülle ist nicht im Lieferumfang enthalten. Die gewünschte Tülle muss passend zum geplanten Produkt und zum benötigten Durchsatz separat ausgewählt werden.

Fritteuse, Fritteusenhalterung, Backmischung und sonstiges abgebildetes Zubehör gehören nur dann zum Lieferumfang, wenn sie im jeweiligen Angebot ausdrücklich aufgeführt sind.

Technische Daten

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

Bis zu 6 Churros pro Drehung – mit optionaler EmK-Sterntülle (R)

- **Hersteller:** InBlan
- **Produkttyp:** manueller Churros-Extruder beziehungsweise Churros-Presse
- **Ausführung:** Rechtshänder
- **Linkshänderausführung:** separat erhältlich
- **Behältervolumen:** 4 Liter
- **Antrieb:** manuell
- **Stromanschluss:** nicht erforderlich
- **Teigvorschub:** Handrad mit sechs Hebeln
- **Rücklaufsystem:** mechanische Rücklaufsperre für den Teigdruck
- **Schneidevorrichtung:** integrierter mechanischer Cutter
- **Aufstellung:** Tischfuß
- **Alternative Befestigung:** spezielle Fritteusenhalterungen optional erhältlich
- **Tülle:** nicht enthalten
- **Optionale Tüllen:** Einzel-, Mehrfach-, Sonder- und EmK-Sterntüllen
- **Länge:** ca. 850 mm
- **Breite:** ca. 300 mm
- **Höhe:** ca. 870 mm
- **Gewicht:** ca. 24 kg
- **Produktnummer:** INBL1

FAQ – häufige Fragen zum InBlan Churros-Extruder

Wie heißt der Einsatz, durch den der Churros-Teig gepresst wird?

Im deutschsprachigen Back- und Gastronomiebereich wird überwiegend von einer **Churros-Tülle** oder **Sterntülle** gesprochen. Bei mehreren Öffnungen ist die Bezeichnung **Mehrfach-Sterntülle** besonders eindeutig.

Technisch werden auch die Begriffe Matrize, Formeinsatz, Formplatte oder Churros-Schablone verwendet. EmK verwendet vorrangig den kundenfreundlichen Begriff Churros-Tülle.

Wie viele Churros können gleichzeitig hergestellt werden?

Das hängt von der eingesetzten Tülle ab. Mit einer optionalen EmK 6-fach-Sterntülle werden sechs Teigstränge gleichzeitig ausgegeben. Mit der 5-fach-Ausführung entstehen entsprechend fünf Teigstränge.

Dadurch kann eine vollständige Portion mit nur einer Drehbewegung produziert werden.

Gehört eine Tülle zum Lieferumfang?

Nein. Der Extruder wird ohne Tülle geliefert. Dadurch können Sie die Tülle passend zur gewünschten Churros-Größe, Form und Produktionsleistung auswählen.

Was ist das Besondere an den EmK Sterntüllen?

Die EmK-Tüllen besitzen eine eigens entwickelte Sterngeometrie und sind auf die Bakers-Secret-Churros-Backmischung „Früchte der Pfanne“ abgestimmt.

Zusätzlich steigern die fünf beziehungsweise sechs Auslässe die Effizienz. Statt mehrere kleine Produktionsvorgänge auszuführen, kann eine komplette Portion in einem Arbeitsgang ausgegeben werden.

Kann ich auch andere Churros-Teige verwenden?

Grundsätzlich können auch andere geeignete Churros-Teige verarbeitet werden. Konsistenz, Feuchtigkeitsgehalt und Klebrigkeit des Teiges beeinflussen jedoch den Kraftaufwand, die Formstabilität und das Backergebnis.

Die EmK-Spezialtüllen wurden gezielt für die Kombination mit der Bakers-Secret-Backmischung „Früchte der Pfanne“ entwickelt und getestet.

Ist der Extruder auch für Linkshänder erhältlich?

Ja. Neben der hier angebotenen Rechtshänderausführung ist ein entsprechend angepasster Extruder für Linkshänder erhältlich.

Kann der Extruder direkt an einer Fritteuse befestigt werden?

Ja. Für geeignete InBlan Churros-Fritteusen sowie für ausgewählte Montserrat Fritteusen sind spezielle Haltevorrichtungen erhältlich.

Da die Befestigung vom jeweiligen Fritteusenmodell und der gewünschten Arbeitsrichtung abhängt, sollte die passende Kombination vorab abgestimmt werden.

Benötigt der Extruder einen Stromanschluss?

Nein. Der InBlan Extruder arbeitet vollständig mechanisch. Dadurch kann er auch an mobilen Verkaufsstellen eingesetzt werden, ohne zusätzliche elektrische Anschlussleistung zu beanspruchen.

Liefert EmK auch automatische Churros-Extruder?

Datenblatt zu InBlan - Manueller Churros Extruder 4l mit Cutter und Tischfuß

Bis zu 6 Churros pro Drehung – mit optionaler EmK-Sterntülle (R)

Ja. InBlan fertigt ebenfalls automatische Churros-Extruder.

Für Verkaufsstände mit sichtbarer Produktion empfehlen wir häufig trotzdem den manuellen Extruder. Die handwerkliche Herstellung schafft Bewegung am Stand und zeigt dem Gast unmittelbar, dass seine Churros frisch produziert werden.

Bei einer räumlich getrennten Produktion oder sehr speziellen Produktionsanforderungen kann ein automatisches System dennoch sinnvoll sein.

Ist der manuelle Extruder schneller als ein automatisches Gerät?

Das lässt sich nicht pauschal für jede Maschine und jeden Arbeitsablauf beantworten. Mit einer EmK 5- oder 6-fach-Sterntülle und dem integrierten Cutter erreicht der InBlan Extruder jedoch eine außerordentlich schnelle manuelle Portionierung.

Die tatsächliche Gesamtleistung hängt zusätzlich von der Teigzubereitung, dem Bediener, der Frittierleistung und der Organisation des Verkaufsstandes ab.

Kann der Extruder finanziert oder geleast werden?

Ja. Abhängig von Laufzeit, Finanzierungsart und Freigabe ist eine Finanzierung beziehungsweise ein Leasing bereits ab 99 Euro monatlich möglich. Zusätzliches Zubehör oder weitere Geräte können in der Regel gemeinsam mit dem Extruder kalkuliert werden.

Fazit

Der manuelle InBlan Churros-Extruder verbindet erstklassige Verarbeitung, kraftsparende Mechanik und einen außergewöhnlich schnellen Cutter mit sichtbarer handwerklicher Produktion.

Seine volle Stärke entwickelt das Gerät in Kombination mit den von EmK entwickelten 5- oder 6-fach-Sterntüllen. Damit lässt sich eine komplette Churros-Portion mit nur einer Drehbewegung ausgeben und unmittelbar sauber abschneiden.

Für professionelle Churros-Verkäufer, Schausteller, Freizeitparks, Foodtrucks und gastronomische Betriebe mit hoher Kundenfrequenz zählt diese Kombination zu den leistungsfähigsten manuellen Churros-Lösungen, die EmK anbieten kann.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Trend-Gastronomie, Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Zubereitungsart:	warm, Fettgebäcke
Produktbereich:	Porras, Churros
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Länge:	850 mm
Breite:	300 mm
Höhe:	870 mm
Gewicht	24 kg

Zum Artikel: INBL1