Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.





Produktbeschreibung

Churros-Fritteuse Montserrat E-70 – Tischmodell mit 15 kW

15 kW für Churros, Langos, Quarkbällchen und mehr

Die **Churros-Fritteuse Montserrat E-70 als Tischmodell** verbindet eine große nutzbare Frittierfläche mit einem vergleichsweise geringen Fettvolumen und einer außergewöhnlich hohen Heizleistung. Das runde Edelstahlbecken besitzt einen oberen Durchmesser von etwa 60 cm, benötigt lediglich 14 Liter Frittiermedium und wird mit leistungsstarken 15 kW beheizt.

Damit stehen rechnerisch mehr als **1 kW Heizleistung pro Liter Frittierfett** zur Verfügung. Diese hohe Leistungsreserve ist besonders dann wichtig, wenn frischer Teig, gekühlte Produkte oder größere Mengen in das Fett gegeben werden. Die Temperatur fällt weniger stark ab und das Gerät erreicht die eingestellte Arbeitstemperatur schneller wieder.

Die Montserrat E-70 ist jedoch keineswegs nur für Churros geeignet. Das großzügige Rundbecken eröffnet zahlreiche Einsatzmöglichkeiten – von Langos und Quarkbällchen über Schmalzkuchen und Mutzenmandeln bis hin zu Kartoffelspiralen, frittierten Zwiebeln und weiteren süßen oder herzhaften Produkten.

Mit einer Grundfläche von lediglich 70 × 70 cm lässt sich das Tischmodell in vorhandene Verkaufstheken, Produktionsplätze oder Arbeitsstrecken integrieren. Gleichzeitig bietet das 60 cm große Rundbecken deutlich mehr nutzbare Oberfläche als viele klassische Korbfritteusen mit vergleichbarem Fettvolumen.

Die Montserrat E-70 wird von einem familiengeführten Fachbetrieb im Süden Spaniens gefertigt. EmK arbeitet bereits seit vielen Jahren mit diesem Hersteller zusammen und vertritt dessen Produkte exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

- professionelle elektrische Rundbeckenfritteuse
- besonders geeignet für Churros, Porras und Backwaren
- auch für zahlreiche herzhafte Produkte einsetzbar
- 15 kW Heizleistung bei nur 14 Litern Gesamtkapazität
- rechnerisch rund 1,07 kW Leistung pro Liter Frittiermedium
- hohe Temperaturstabilität bei größerem Produkteintrag
- großer oberer Beckendurchmesser von etwa 60 cm
- kompakte Grundfläche von 70 × 70 cm
- platzsparendes Tischmodell mit nur 35 cm Gerätehöhe
- konisch geformtes Rundbecken für eine große Arbeitsfläche
- vollständig aus Edelstahl gefertigt
- regelbares analoges Thermostat
- zusätzlicher unabhängiger Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung bis 200 °C
- vollständig entnehmbares Heizelement
- besonders einfache Reinigung des Beckens
- integriertes 1-Zoll-Ablassventil
- optionaler Edelstahldeckel erhältlich
- optional mit Tragarm für einen Churros-Extruder lieferbar
- geeignet für Marktstände, Verkaufswagen und feste Gastronomieplätze
- sehr attraktives Verhältnis aus Anschaffungspreis und Leistung
- persönliche Beratung und Unterstützung durch EmK

Warum eignet sich ein Rundbecken besonders für Churros?

Churros werden üblicherweise nicht in einem kleinen Frittierkorb hergestellt. Der Teig wird direkt über dem Fettbad ausgegeben, auf die gewünschte Länge abgeschnitten und anschließend frei schwimmend frittiert.

Dafür wird eine möglichst große, gut zugängliche Frittierfläche benötigt.

Das Rundbecken der Montserrat E-70 bietet hierfür entscheidende Vorteile:

- lange Churros können gut im Becken angeordnet werden
- mehrere Teigstränge lassen sich gleichzeitig ausgeben
- das Produkt kann sich frei im Fett bewegen
- der Bediener erreicht alle Bereiche des Beckens gut
- Churros können mit einem geeigneten Abstreifer oder Schaumlöffel bewegt werden
- das fertige Produkt lässt sich unkompliziert entnehmen
- es gibt keine schmalen Ecken, in denen sich Teigreste sammeln
- die runde Form erleichtert das Auswischen des Beckens

Der obere Durchmesser von etwa 60 cm schafft eine große nutzbare Oberfläche. Gleichzeitig verjüngt sich das Becken nach unten. Dadurch wird deutlich weniger Frittiermedium gebunden, als es bei einem zylindrischen Becken mit durchgehend 60 cm Durchmesser der Fall wäre.

Diese Kombination aus großer Oberfläche und nur 14 Litern Gesamtkapazität macht die Montserrat E-70 besonders wirtschaftlich.

15 kW Leistung bei nur 14 Litern Frittiermedium

Die Heizleistung einer professionellen Fritteuse muss immer im Verhältnis zur verwendeten Fettmenge betrachtet werden.

Eine Fritteuse mit großem Fettvolumen und geringer Leistung benötigt nach dem Einlegen des Frittiergutes längere Zeit, um die eingestellte Temperatur wieder zu erreichen. In dieser Phase kann das Produkt weniger gleichmäßig ausbacken und unnötig viel Fett aufnehmen.

Die Montserrat E-70 stellt bei 14 Litern Gesamtkapazität eine Leistung von 15 kW bereit. Das entspricht rechnerisch etwa **1,07 kW pro Liter**.

Diese Leistungsreserve unterstützt:

- eine schnelle Aufheizung
- eine gute Temperaturerholung nach dem Produkteintrag
- kurze Zeitabstände zwischen mehreren Chargen
- eine gleichmäßige Bräunung
- eine stabile Krustenbildung
- einen zügigen Arbeitsablauf bei stärkerem Kundenandrang

Wie stark die Temperatur tatsächlich absinkt, hängt dennoch von mehreren Faktoren ab:

- Menge des eingebrachten Produktes
- Ausgangstemperatur des Produktes
- Wassergehalt
- Größe und Stärke der Churros
- eingestellte Frittiertemperatur
- Umgebungstemperatur
- Zustand des Frittiermediums

Auch eine leistungsstarke Fritteuse sollte deshalb nicht unkontrolliert überladen werden. Mehrere sinnvoll abgestimmte Chargen liefern in der Regel bessere Ergebnisse als ein vollständig überfülltes Becken.

Genügend Leistung für den professionellen Churros-Verkauf

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

Eine häufige Frage lautet, ob eine elektrisch beheizte Churros-Fritteuse genügend Leistung für den professionellen Einsatz bereitstellt.

Bei der Montserrat E-70 kann diese Frage eindeutig bejaht werden.

Mit 15 kW bei nur 14 Litern gehört das Gerät hinsichtlich des Verhältnisses von Heizleistung zu Fettvolumen zu den besonders leistungsstarken Lösungen seiner Größenklasse.

Die hohe Leistung ist insbesondere dann wichtig, wenn:

- frisch extrudierter Churros-Teig verarbeitet wird
- mehrere Teigstränge gleichzeitig in das Fett gelangen
- kontinuierlich neue Chargen produziert werden
- gekühlte Produkte verwendet werden
- während einer Veranstaltung kurzfristig große Nachfrage entsteht
- unterschiedliche Backwaren mit höherem Feuchtigkeitsgehalt frittiert werden

Die Montserrat E-70 ist damit kein kleines Haushaltsgerät und keine einfache Tischfritteuse für gelegentliche Einsätze. Sie wurde für eine professionelle Produktion entwickelt.

Nicht nur für Churros geeignet

Der Name Churros-Fritteuse beschreibt den wichtigsten Einsatzbereich, begrenzt die Nutzung des Gerätes aber nicht.

Die große runde Frittierfläche, das tiefe Fettbad und die hohe Heizleistung ermöglichen die Herstellung zahlreicher weiterer Produkte.

Dazu gehören abhängig von Rezeptur und Arbeitsweise beispielsweise:

- Churros
- Porras
- gefüllte Churros
- Quarkbällchen
- Schmalzkuchen
- Mutzenmandeln beziehungsweise Muzenmandeln
- Langos, Lángos oder Langosch
- Krapfen und Berliner
- Donuts
- Kartoffelspiralen
- Kartoffelspieße
- Pommes frites
- Kroketten
- frittierte Zwiebeln beziehungsweise Fried Onions
- Gemüse im Backteig
- weitere süße und herzhafte Fettbackwaren

Vor der Verarbeitung eines neuen Produktes sollte zunächst mit einer kleineren Testmenge gearbeitet werden. Frittierzeit, Temperatur, Produkteintrag und Entnahmewerkzeug müssen auf das jeweilige Produkt abgestimmt werden.

Süße und herzhafte Produkte sollten nach Möglichkeit nicht dauerhaft im selben Frittiermedium hergestellt werden. Gewürze, Zucker, Panaden und Produktreste können Geschmack und Qualität des Fettes beeinflussen. Bei regelmäßig wechselnden Sortimenten empfiehlt sich deshalb eine getrennte Fettführung oder ein vollständiger Fettwechsel.

Ideal für Langos, Quarkbällchen und Schmalzkuchen

Gerade bei Fettbackwaren ist nicht allein das reine Beckenvolumen entscheidend. Viele Produkte benötigen vor allem eine ausreichend große Oberfläche, damit sie sich im Fett frei entfalten können.

Langosfladen benötigen beispielsweise mehr Platz als klassische Pommes frites. Auch Quarkbällchen, Schmalzkuchen und Mutzenmandeln sollten nicht so dicht eingebracht werden, dass sie aneinanderkleben oder die Temperatur zu stark abfällt.

Das Rundbecken der Montserrat E-70 bietet genügend Platz, um die Produkte während des Frittierens zu bewegen, zu wenden und anschließend kontrolliert zu entnehmen.

Damit eignet sich das Gerät nicht nur für eine reine Churros-Bäckerei, sondern ebenso für:

- Weihnachtsmärkte
- Wochenmärkte
- Stadtfeste
- Freizeitparks
- Schwimmbäder
- Indoorspielplätze
- Cafés und Bistros
- Bäckereien
- Verkaufswagen
- Foodtrucks mit geeigneter technischer Ausstattung
- saisonale Verkaufsstände
- Ausflugsgastronomie
- Zoos und Tierparks
- Catering- und Eventbetriebe

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

Große Arbeitsfläche bei geringem Fettvolumen

Eine klassische rechteckige Fritteuse benötigt häufig ein vergleichsweise großes Fettvolumen, um eine ähnlich große nutzbare Oberfläche bereitzustellen.

Die Montserrat E-70 arbeitet mit einem nach unten zulaufenden Rundbecken. Im oberen Bereich steht eine Arbeitsfläche mit etwa 60 cm Durchmesser zur Verfügung. Nach unten wird das Becken schmaler.

Dadurch wird das Frittiermedium dort konzentriert, wo es für den eigentlichen Frittiervorgang benötigt wird.

Das bietet mehrere wirtschaftliche Vorteile:

- geringere Erstbefüllung
- weniger Kapitalbindung durch Frittieröl oder Frittierfett
- weniger Altöl bei einem vollständigen Fettwechsel
- schnellere Erwärmung als bei unnötig großen Fettmengen
- große nutzbare Oberfläche trotz kompakter Bauform
- überschaubarer Reinigungsaufwand

Die angegebene Kapazität von 14 Litern ist als Gerätekapazität zu verstehen. Beim Befüllen sind immer die vorgesehenen Mindest- und Höchststände sowie die Bedienungsanleitung zu beachten. Das Becken darf nicht einfach bis zum Rand gefüllt werden.

Heizelement im unteren Beckenbereich

Das Heizelement befindet sich im unteren Bereich des Fettbeckens. Dadurch bleibt der darüberliegende Arbeitsbereich weitgehend frei.

Bei der Herstellung von Churros ist dies besonders wichtig. Die Teigstränge benötigen Raum, um im Fett zu schwimmen, sich zu entwickeln und bewegt werden zu können.

Ein hoch im Becken liegendes Heizelement würde den nutzbaren Bereich einschränken und könnte den Arbeitsablauf erschweren.

Das Heizelement der Montserrat E-70 ist flach ausgeführt und vollständig entnehmbar. Diese Konstruktion unterstützt sowohl eine wirtschaftliche Nutzung des Frittiermediums als auch eine gründliche Reinigung.

Regelbares Thermostat bis 200 °C

Die gewünschte Temperatur wird über ein analoges Thermostat eingestellt.

Der Regelbereich reicht bis 200 °C. Damit kann die Fritteuse an unterschiedliche Produkte und Rezepturen angepasst werden.

Nicht jedes Produkt wird bei derselben Temperatur frittiert. Die geeignete Einstellung hängt unter anderem ab von:

- Teigrezeptur
- Produktgröße
- gewünschter Bräunung
- Wassergehalt
- Ausgangstemperatur
- vorgesehener Frittierzeit
- verwendetem Frittiermedium

Die Angaben des jeweiligen Rezeptes beziehungsweise des Produkt- oder Backmischungsherstellers sind zu beachten.

Neben dem regelbaren Arbeitsthermostat besitzt das Gerät einen unabhängigen Sicherheitsthermostat. Dieser dient als zusätzliche Absicherung gegen eine unzulässige Überhitzung.

Einfaches Reinigen durch entnehmbares Heizelement

Die Reinigung einer Fritteuse wird deutlich einfacher, wenn das Heizelement nicht dauerhaft fest im Becken verbleibt.

Bei der Montserrat E-70 kann das Heizelement vollständig aus dem Becken entnommen beziehungsweise aus dem Reinigungsbereich herausgenommen werden. Anschließend ist das Rundbecken frei zugänglich.

Der grundlegende Reinigungsablauf gestaltet sich dadurch übersichtlich:

- Gerät ausschalten.
- Elektrische Versorgung sicher trennen.

1. Frittiermedium auf eine sichere Temperatur abkühlen lassen.
2. Fett beziehungsweise Öl kontrolliert ablassen.
3. Heizelement nach Bedienungsanleitung entnehmen.
4. Grobe Produktreste entfernen.
5. Becken mit geeigneten Mitteln auswischen und reinigen.
6. Heizelement vorsichtig abwischen.
7. Alle Teile vollständig trocknen lassen.
8. Gerät ordnungsgemäß zusammensetzen.

Elektrische Komponenten, Thermostatgehäuse und Anschlüsse dürfen nicht in Wasser eingetaucht oder mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Auf stark scheuernde, chlorhaltige oder korrosive Reinigungsmittel sollte verzichtet werden, da diese Edelstahloberflächen und technische Komponenten beschädigen können.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

Integrierter Fettablass

Auch das Tischmodell besitzt ein integriertes Ablassventil.

Dadurch muss das Frittiermedium nicht aus dem Becken geschöpft und das gesamte Gerät nicht gekippt werden. Öl beziehungsweise verflüssigtes Frittierfett kann kontrolliert in einen geeigneten Behälter abgelassen werden.

Das Ablassventil besitzt eine Größe von 1 Zoll und ermöglicht dadurch einen vergleichsweise zügigen Ablauf.

Beim Ablassen sind zwingend geeignete Sicherheitsmaßnahmen erforderlich:

- ausreichend großer Auffangbehälter
- temperaturbeständiges Material
- sicherer und ebener Stand des Behälters
- Schutz vor unbeabsichtigtem Öffnen
- hitzebeständige Schutzhandschuhe
- geeignete Arbeitskleidung
- freie und abgesicherte Arbeitsfläche
- kein Kontakt mit Wasser
- Bedienung ausschließlich durch eingewiesene Personen

Heißes Frittiermedium kann schwerste Verbrennungen verursachen. Ob das Fett in heißem Zustand abgelassen werden darf und welche maximale Temperatur zulässig ist, richtet sich nach der Bedienungsanleitung und dem betrieblichen Sicherheitskonzept.

Ein unnötiges Ablassen bei maximaler Betriebstemperatur sollte vermieden werden.

Tischmodell für vorhandene Arbeitsplätze und Theken

Die Montserrat E-70 wird hier als kompaktes Tischmodell angeboten.

Mit einer Höhe von etwa 35 cm kann das Gerät auf einem geeigneten Unterbau, einer stabilen Arbeitsfläche oder innerhalb einer individuell geplanten Verkaufsstation eingesetzt werden.

Das ist insbesondere interessant für Betreiber, die:

- bereits über einen belastbaren Unterbau verfügen
- die Fritteuse in eine vorhandene Theke integrieren möchten
- eine individuelle Arbeitshöhe benötigen
- auf einen fahrbaren Unterbau verzichten können
- wenig Platz im Verkaufsstand haben
- eine besonders kompakte Churros-Station planen
- einen festen Arbeitsplatz einrichten möchten

Die Aufstellfläche muss das Gerätegewicht von etwa 40 kg zuzüglich Frittiermedium, Produkt und optionalem Tragarm dauerhaft sicher aufnehmen können.

Sie muss:

- waagerecht
- standsicher
- hitzebeständig
- ausreichend tragfähig
- leicht zu reinigen
- gegen Verrutschen gesichert

sein.

Ein einfacher Haushalts- oder Klapptisch ist für ein solches professionelles 15-kW-Gerät nicht automatisch geeignet.

Tischmodell oder Standmodell?

Ob das Tischmodell oder die Ausführung mit Unterbau besser geeignet ist, hängt vom vorhandenen Arbeitsplatz ab.

Das Tischmodell empfiehlt sich, wenn:

- bereits eine passende Arbeitsfläche vorhanden ist
- die Fritteuse in eine Theke eingebaut werden soll
- eine individuelle Arbeitshöhe gewünscht wird
- das Gerät dauerhaft an einem festen Platz steht
- eine kompakte Lösung gesucht wird
- der vorhandene Unterbau weiterverwendet werden soll

Das Standmodell empfiehlt sich, wenn:

- kein geeigneter Unterbau vorhanden ist
- das Gerät häufig bewegt werden soll
- eine eigenständige mobile Einheit benötigt wird
- eine fest definierte Arbeitshöhe gewünscht ist
- die Fritteuse regelmäßig zwischen Lager und Verkaufsplatz wechselt

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

EmK unterstützt bei der Auswahl der geeigneten Ausführung und kann auch die Kombination mit Extruder und Tragarm berücksichtigen.

Optionaler Tragarm für einen Churros-Extruder

Das Tischmodell kann mit einem stabilen Tragarm für einen Churros-Extruder ausgestattet werden.

Dadurch wird der Extruder direkt über beziehungsweise neben dem Rundbecken positioniert. Der Teig kann unmittelbar über dem Fettbad ausgegeben und mit der vorhandenen Schneidevorrichtung auf die gewünschte Länge gebracht werden.

Eine solche Kombination bietet mehrere Vorteile:

- kurze Arbeitswege
- klar definierte Position des Extruders
- kontrollierte Ausgabe über dem Fettbad
- weniger zusätzliche Stellfläche
- ergonomischerer Produktionsablauf
- kompakter Gesamtarbeitsplatz
- kein separater Tischständer für den Extruder erforderlich

Je nach Extrudermodell wird eine passende Halterung benötigt. Vor der Bestellung sollte deshalb geklärt werden, welcher Extruder verwendet wird.

EmK kann beispielsweise den Alhambra-Extruder mit einer geeigneten Montserrat-Tragarmkonstruktion kombinieren.

Bei der Montage muss berücksichtigt werden, dass durch Bedienung und Hebelbewegungen zusätzliche Kräfte auf Fritteuse und Unterbau wirken. Die gesamte Konstruktion muss deshalb dauerhaft standsicher befestigt sein.

Optionaler Edelstahldeckel

Für die Montserrat E-70 ist ein passender Edelstahldeckel erhältlich.

Der Deckel schützt das Fettbad während geeigneter Ruhezeiten vor:

- Staub
- Schmutz
- Insekten
- herabfallenden Fremdkörpern
- unnötigem Lichteinfall
- Verunreinigungen während der Lagerung

Vor dem Auflegen des Deckels sind Bedienungsanleitung und betriebliche Vorgaben zu beachten. Wasser oder Kondensat dürfen niemals in heißes Frittiermedium gelangen.

Der Deckel gehört nur dann zum Lieferumfang, wenn er ausdrücklich mitbestellt beziehungsweise im jeweiligen Angebot aufgeführt wurde.

Welches Frittiermedium ist geeignet?

Verwendet werden sollte ausschließlich ein Frittieröl oder Frittierfett, das für hohe Temperaturen und den professionellen Einsatz geeignet ist.

Entscheidend sind unter anderem:

- ausreichend hoher Rauchpunkt
- gute Temperaturstabilität
- neutraler oder zum Produkt passender Geschmack
- Eignung für wiederholte Frittierzyklen
- gute Filtrierbarkeit
- Vorgaben des Fett- beziehungsweise Ölherstellers

Nicht jedes Speiseöl ist automatisch für eine professionelle Fritteuse geeignet.

Das Frittiermedium sollte regelmäßig geprüft und gefiltert werden. Dunkle Farbe, unangenehmer Geruch, verstärkte Schaumbildung, Rauchentwicklung oder auffälliger Geschmack können Hinweise darauf sein, dass ein Wechsel erforderlich ist.

Filtern verlängert die Nutzbarkeit des Frittiermediums

Beim Frittieren lösen sich kleine Teig-, Mehl- oder Panadereste. Bleiben diese dauerhaft im Fett, können sie verbrennen und Geschmack, Farbe und Haltbarkeit des Frittiermediums beeinträchtigen.

Regelmäßiges Filtern ist deshalb empfehlenswert.

Wie häufig gefiltert werden sollte, hängt ab von:

- täglicher Produktionsmenge
- Art der Produkte
- Menge der entstehenden Krümel
- Betriebsdauer
- verwendeter Rezeptur
- Qualität des Frittiermediums

Bei starkem Betrieb kann eine tägliche Filtration sinnvoll sein. Das integrierte Ablassventil erleichtert die Übergabe des flüssigen Frittiermediums an ein geeignetes Filtersystem.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

400-V-Anschluss für professionelle Leistung

Die Montserrat E-70 besitzt eine Leistungsaufnahme von 15 kW und wird mit 400 V betrieben.

Das Gerät ist daher keine steckerfertige Haushaltsfritteuse. Der elektrische Anschluss muss durch eine qualifizierte Elektrofachkraft entsprechend den örtlichen Bedingungen, dem Typenschild und der Bedienungsanleitung ausgeführt beziehungsweise geprüft werden.

Vor der Bestellung sollte geklärt werden:

- ob ein geeigneter 400-V-Anschluss vorhanden ist
- wie der Anschluss abgesichert ist
- welche Anschlussleitung vorgesehen ist
- ob ein Stecker montiert wird oder ein Festanschluss erfolgt
- ob weitere leistungsstarke Geräte denselben Stromkreis nutzen
- ob der vorhandene Anschluss für 15 kW ausgelegt ist

Der genaue Anschlusszustand bei Lieferung ergibt sich aus dem jeweiligen Angebot.

Betrieb im Verkaufsstand oder in Innenräumen

Eine leistungsstarke Fritteuse erzeugt Wärme, Fettnebel und Gerüche.

Vor dem Einsatz in einem geschlossenen Raum, Verkaufswagen oder Marktstand muss daher geprüft werden, welche Anforderungen vor Ort gelten.

Je nach Aufstellort können erforderlich sein:

- geeignete Abluftanlage
- Fettfilter
- ausreichende Frischluftzufuhr
- Brandschutzmaßnahmen
- Feuerlöscheinrichtungen
- Sicherheitsabstände
- hitzebeständige Wand- und Deckenflächen
- Genehmigung durch Betreiber, Vermieter oder Behörden

Die Bezeichnung Tischmodell bedeutet nicht, dass das Gerät ohne technische Planung an jedem beliebigen Standort aufgestellt werden kann.

Preiswert bedeutet mehr als nur ein niedriger Kaufpreis

Bei der Suche nach einer günstigen Churros-Fritteuse wird häufig nur der reine Anschaffungspreis betrachtet.

Für einen professionellen Betreiber sind jedoch weitere Faktoren ebenso wichtig:

- Heizleistung
- erforderliche Fettmenge
- nutzbare Frittierfläche
- Reinigungsaufwand
- Ersatzteilversorgung
- Qualität der Konstruktion
- verfügbare Halterungen
- Erweiterbarkeit
- Beratung
- Erreichbarkeit des Lieferanten
- Unterstützung bei technischen Fragen

Die Montserrat E-70 verbindet einen attraktiven Anschaffungspreis mit 15 kW Leistung, einem großen 60-cm-Rundbecken und einer gut zu reinigenden Edelstahlkonstruktion.

Nach unserer Marktkenntnis gehört EmK bei professionellen Churros-Fritteusen zu den besonders preisattraktiven Anbietern. Eine seriöse Aussage, ein bestimmtes Gerät sei zu jedem Zeitpunkt das absolut günstigste Angebot des gesamten Marktes, wäre jedoch nicht möglich.

Entscheidend ist deshalb das Gesamtpaket aus Gerät, Ausstattung, Beratung und Service.

Familiengeführte Fertigung im Süden Spaniens

Die Montserrat-Fritteusen stammen von einem familiengeführten Hersteller im Süden Spaniens.

Vater und Sohn entwickeln und produzieren dort zweckmäßige Gastrotechnik für professionelle Anwender. Im Mittelpunkt stehen keine unnötig komplizierten Funktionen, sondern robuste mechanische und elektrische Lösungen für den täglichen Einsatz.

EmK arbeitet seit vielen Jahren mit diesem Unternehmen zusammen und vertritt dessen Geräte exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Dadurch erhalten Kunden:

- deutschsprachige Beratung
- Unterstützung bei der Gerätekonfiguration
- passende Extruder und Halterungen
- Zubehör und Ergänzungen
- Hilfe bei technischen Fragen
- langjährige Erfahrung mit Churros-Technik
- persönlich erreichbare Ansprechpartner

EmK ist für Kunden bei wichtigen Fragen auch außerhalb klassischer Bürozeiten erreichbar.

Wartung und regelmäßige Kontrolle

Auch eine solide Edelstahlfritteuse sollte regelmäßig geprüft werden.

Vor jeder Nutzung empfiehlt sich eine Sichtkontrolle von:

- Anschlussleitung
- Stecker beziehungsweise Anschlussstelle
- Thermostat
- Kontrollleuchten
- Heizelement
- Ablassventil
- Becken
- optionalem Tragarm
- Befestigung am Unterbau

In angemessenen Intervallen sollten Elektroanschluss, Thermostate und Sicherheitseinrichtungen durch eine qualifizierte Fachkraft kontrolliert werden.

Bei ungewöhnlichem Verhalten, starker Rauchentwicklung, wiederholtem Auslösen des Sicherheitsthermostats, beschädigten Leitungen oder austretendem Fett darf das Gerät nicht weiterbetrieben werden, bis die Ursache geklärt ist.

Lieferumfang und optionale Ausstattung

Zum Grundgerät gehört die Churros-Fritteuse Montserrat E-70 als Tischmodell.

Ob Anschlussleitung, Stecker oder weitere Komponenten bereits montiert sind, ergibt sich aus dem konkreten Angebot.

Optional erhältlich beziehungsweise konfigurierbar sind unter anderem:

- Edelstahldeckel
- Tragarm für einen Churros-Extruder
- geeigneter Churros-Extruder
- Einzel-, Doppel- oder Hohltüllen
- passende Entnahmewerkzeuge
- Fettfilterlösungen
- Unterbauten
- komplette Churros-Arbeitsstationen
- Backmischungen
- Verpackungen und Verkaufszubehör

Nicht ausdrücklich aufgeführte Extruder, Deckel, Unterbauten, Fettfilter, Werkzeuge oder sonstige abgebildete Zubehörteile gehören nicht automatisch zum Lieferumfang.

Technische Daten – Montserrat E-70 Tischmodell

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

- **Produktbezeichnung:** Churros-Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell
- **Artikelnummer:** IN037
- **Geräteart:** elektrische Rundbeckenfritteuse
- **Ausführung:** Tischmodell
- **Einsatzbereich:** professionelle Gastronomie und Veranstaltungsbereich
- **Material:** Edelstahl
- **Länge:** ca. 700 mm
- **Breite:** ca. 700 mm
- **Höhe:** ca. 350 mm
- **Gewicht:** ca. 40 kg
- **Oberer Beckendurchmesser:** ca. 600 mm
- **Gesamtkapazität:** 14 Liter
- **Spannung:** 400 V
- **Leistungsaufnahme:** 15 kW
- **Leistung je Liter:** rechnerisch ca. 1,07 kW
- **Temperaturregelung:** analoges Thermostat
- **Temperaturbereich:** bis 200 °C
- **Sicherheit:** unabhängiger Sicherheitsthermostat
- **Heizelement:** vollständig entnehmbar
- **Fettablass:** integriertes 1-Zoll-Ablassventil
- **Extruderhalterung:** Tragarm optional erhältlich
- **Deckel:** Edelstahldeckel optional erhältlich
- **Herstellung:** familiengeführter Fachbetrieb im Süden Spaniens
- **Vertrieb:** exklusiv durch EmK für Deutschland, Österreich und die Schweiz

FAQ – Fragen zur Churros-Fritteuse Montserrat E-70

Kann ich mit einer Churros-Fritteuse nur Churros herstellen?

Nein. Die Montserrat E-70 ist eine leistungsstarke Rundbeckenfritteuse, die für zahlreiche süße und herzhafte Produkte eingesetzt werden kann.

Dazu gehören beispielsweise Langos, Quarkbällchen, Schmalzkuchen, Mutzenmandeln, Kartoffelspiralen, frittierte Zwiebeln und weitere Fettbackwaren.

Welchen Durchmesser hat das Becken?

Der obere Durchmesser des Rundbeckens beträgt etwa 60 cm.

Damit steht eine große nutzbare Frittierfläche zur Verfügung, obwohl das Gerät lediglich eine Grundfläche von 70 × 70 cm benötigt.

Wie viel Frittierfett benötigt die Montserrat E-70?

Die Gesamtkapazität beträgt 14 Liter.

Beim Befüllen sind die zulässigen Mindest- und Höchststände zu beachten. Die Kapazitätsangabe bedeutet nicht, dass das Becken bis zum Rand gefüllt werden darf.

Hat die Montserrat E-70 genügend Leistung?

Ja. Das Gerät besitzt eine Heizleistung von 15 kW bei einer Gesamtkapazität von 14 Litern.

Damit stehen rechnerisch etwa 1,07 kW pro Liter zur Verfügung. Das ist eine sehr hohe Leistungsdichte und unterstützt eine schnelle Temperaturerholung.

Warum ist eine hohe Leistung je Liter wichtig?

Beim Einbringen von Teig oder anderen Produkten sinkt die Fetttemperatur zunächst ab.

Eine hohe Heizleistung hilft dabei, die eingestellte Temperatur schnell wieder zu erreichen. Das unterstützt eine gleichmäßige Bräunung und einen zügigen Produktionsablauf.

Wie viele Churros kann die Fritteuse pro Stunde produzieren?

Eine verbindliche Stück- oder Kilogrammleistung lässt sich ohne genaue Angaben zum Produkt nicht seriös nennen.

Der tatsächliche Durchsatz hängt unter anderem ab von:

- Größe und Stärke der Churros
- verwendeter Tülle
- Anzahl der gleichzeitig ausgegebenen Teigstränge
- Teigrezeptur
- Frittiertemperatur
- gewünschter Bräunung
- Erfahrung des Bedieners
- verwendeter Extrudertechnik

Die 15-kW-Leistung bietet jedoch eine gute Grundlage für eine professionelle Produktion.

Bis zu welcher Temperatur kann die Fritteuse eingestellt werden?

Das Thermostat lässt sich bis 200 °C einstellen.

Die geeignete Arbeitstemperatur richtet sich nach dem jeweiligen Produkt und der verwendeten Rezeptur.

Besitzt das Gerät einen Sicherheitsthermostat?

Ja. Zusätzlich zum regelbaren Arbeitsthermostat ist ein unabhängiger Sicherheitsthermostat vorhanden.

Dieser dient als zusätzliche Absicherung gegen eine unzulässige Überhitzung.

Ist die Montserrat E-70 leicht zu reinigen?

Ja. Das Heizelement kann vollständig aus dem Becken genommen beziehungsweise aus dem Reinigungsbereich entfernt werden.

Dadurch ist das Rundbecken frei zugänglich und kann gründlich ausgewischt werden.

Elektrische Teile dürfen dabei nicht in Wasser eingetaucht werden.

Hat auch das Tischmodell einen Fettablass?

Ja. Das Tischmodell besitzt ein integriertes 1-Zoll-Ablassventil.

Das Frittiermedium muss daher nicht ausgeschöpft und das Gerät nicht gekippt werden.

Kann das Fett bei voller Temperatur abgelassen werden?

Das Ablassventil ermöglicht das kontrollierte Entleeren des Beckens, solange das Frittiermedium ausreichend flüssig ist.

Ob ein Ablassen bei voller Betriebstemperatur zulässig ist, richtet sich nach Bedienungsanleitung und Sicherheitskonzept. Wegen der erheblichen Verbrennungsgefahr sollte unnötiges Ablassen bei maximaler Temperatur vermieden werden.

Es dürfen ausschließlich geeignete, hitzebeständige und standsichere Auffangbehälter verwendet werden.

Kann ich süße und herzhafte Produkte im selben Fett herstellen?

Technisch ist dies möglich. Geschmacklich und hygienisch ist eine Trennung jedoch häufig sinnvoll.

Gewürze, Panaden und Aromastoffe können in das Frittiermedium übergehen. Wer regelmäßig zwischen süßen und herzhaften Produkten wechselt, sollte getrennte Fette oder einen vollständigen Fettwechsel einplanen.

Welches Öl eignet sich für Churros?

Geeignet ist ein hoch erhitzbares Frittieröl beziehungsweise Frittierfett, das ausdrücklich für den professionellen Frittiereinsatz vorgesehen ist.

Die Herstellerangaben des verwendeten Frittiermediums sind zu beachten.

Muss das Frittiermedium gefiltert werden?

Regelmäßiges Filtern ist empfehlenswert.

Teig- und Produktreste können im Fett weiterbräunen beziehungsweise verbrennen. Eine Filtration unterstützt deshalb die Qualität und Nutzungsdauer des Frittiermediums.

Ist ein Deckel erhältlich?

Ja. Ein passender Edelstahldeckel ist optional erhältlich.

Er gehört nur dann zum Lieferumfang, wenn er ausdrücklich mitbestellt wurde.

Kann ein Churros-Extruder direkt an der Fritteuse befestigt werden?

Ja. Für die Montserrat E-70 ist ein stabiler Tragarm erhältlich.

Damit kann ein geeigneter Churros-Extruder unmittelbar über dem Frittierbecken positioniert werden.

Passt jeder Churros-Extruder an den Tragarm?

Nicht automatisch. Extruder, Halterung und Tragarm müssen zueinander passen.

EmK prüft vor der Bestellung, welche Kombination für den vorhandenen oder gewünschten Extruder geeignet ist.

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

Kann die Montserrat E-70 mit dem Alhambra-Extruder kombiniert werden?

Ja. Der Alhambra-Extruder kann mit einer passenden Tragarmkonstruktion an einer geeigneten Montserrat-Fritteuse montiert werden.

Die genaue Ausführung sollte vor der Bestellung abgestimmt werden.

Kann ich die Fritteuse auf jeden Tisch stellen?

Nein. Der Unterbau muss für das Gewicht des Gerätes, das Frittiermedium, das Produkt und mögliche Zusatzkräfte durch einen Extruder ausgelegt sein.

Die Fläche muss waagerecht, hitzebeständig, tragfähig und standsicher sein.

Benötigt die Fritteuse einen 400-V-Anschluss?

Ja. Die Leistungsaufnahme beträgt 15 kW bei 400 V.

Der Anschluss muss durch eine qualifizierte Elektrofachkraft geprüft beziehungsweise hergestellt werden.

Wird die Fritteuse mit einem Stecker geliefert?

Der genaue Anschlusszustand ergibt sich aus dem jeweiligen Angebot.

Vor der Bestellung sollte geklärt werden, ob eine Leitung mit Stecker, ein vorbereiteter Anschluss oder ein Festanschluss vorgesehen ist.

Benötige ich eine Abluftanlage?

Das hängt vom Aufstellort und den örtlichen Vorschriften ab.

Beim Frittieren entstehen Wärme, Gerüche und fetthaltige Dämpfe. Für Innenräume, Verkaufswagen oder geschlossene Marktstände kann deshalb eine geeignete Abluft- und Fettfilteranlage erforderlich sein.

Kann die Fritteuse im Außenbereich eingesetzt werden?

Ein Einsatz auf Veranstaltungen und in geeigneten Verkaufsständen ist möglich.

Das Gerät muss jedoch vor Niederschlag, Feuchtigkeit, Wind und unbefugtem Zugriff geschützt werden. Elektrischer Anschluss, Aufstellung und Brandschutz müssen den örtlichen Anforderungen entsprechen.

Was ist der Unterschied zwischen Tischmodell und Standmodell?

Das Tischmodell wird auf einem bauseitigen Unterbau beziehungsweise einer vorhandenen Arbeitsfläche aufgestellt.

Das Standmodell besitzt einen eigenen Unterbau und ist je nach Ausführung leichter beweglich. Welches Modell besser geeignet ist, hängt von Platz, Arbeitshöhe und gewünschter Mobilität ab.

Ist die Montserrat E-70 eine günstige Churros-Fritteuse?

Die Montserrat E-70 bietet ein sehr attraktives Verhältnis aus Anschaffungspreis, Leistung, Frittierfläche und Ausstattung.

Bei einem Preisvergleich sollten neben dem reinen Kaufpreis auch 15 kW Leistung, 14 Liter Kapazität, das entnehmbare Heizelement, der Fettablass, verfügbare Halterungen und der Service berücksichtigt werden.

Wo bekomme ich eine günstige professionelle Churros-Fritteuse?

EmK bietet mit der Montserrat-Baureihe preislich attraktive professionelle Rundbeckenfritteusen an.

Ob ein Angebot das absolut günstigste des gesamten Marktes ist, kann aufgrund wechselnder Preise und unterschiedlicher Lieferumfänge nicht pauschal beantwortet werden. EmK legt Wert auf ein wirtschaftliches Gesamtpaket aus Technik, Zubehör, Beratung und erreichbarem Service.

Kann ich die Montserrat E-70 mieten?

Eine Mietmöglichkeit kann abhängig von Verfügbarkeit, Einsatzdauer und Standort geprüft werden.

Die konkreten Bedingungen sollten direkt mit EmK abgestimmt werden.

Muss die Fritteuse regelmäßig gewartet werden?

Eine regelmäßige technische Kontrolle ist bei professionell eingesetzten Elektrogeräten empfehlenswert.

Insbesondere elektrische Anschlüsse, Thermostate, Sicherheitseinrichtungen, Heizelement und Ablassventil sollten in angemessenen Abständen geprüft werden.

Was gehört zum Lieferumfang?

Datenblatt zu Churros Fritteuse Montserrat E-70 Tischmodell

Starkes Fettbackgerät für Churros, Langos, Quarkbällchen u.v.m.

Geliefert wird die Montserrat E-70 als Tischmodell in der vereinbarten Ausführung.

Deckel, Tragarm, Extruder, Unterbau, Filtertechnik und Entnahmewerkzeuge gehören nur dann zum Lieferumfang, wenn sie ausdrücklich im Angebot genannt werden.

Kurzbeschreibung für die Warenwirtschaft

Professionelle elektrische Rundbeckenfritteuse als kompaktes Tischmodell. Die Montserrat E-70 bietet ein 60 cm großes Rundbecken, 14 Liter Kapazität und leistungsstarke 15 kW bei 400 V. Das entnehmbare Heizelement und der integrierte Fettablass erleichtern die Reinigung. Geeignet für Churros, Langos, Quarkbällchen, Schmalzkuchen, Kartoffelprodukte und viele weitere Fettbackwaren. Optional mit Edelstahldeckel und Tragarm für einen Churros-Extruder.

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Finger Food, Langos, Backfisch, Churros, Kartoffel-Twister, Muzenmandeln
Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Funktionsweise:	Elektro 400V
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, Hergestellt für EmK
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	700 mm
Breite:	700 mm
Höhe:	350 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	15 kW
Gewicht	40 kg
Gesamtkapazität	14 Liter

Zum Artikel: IN037