Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung





Produktbeschreibung

Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Extruder aus Edelstahl für Gastronomie und Einstieg

Der **Churros-Extruder Alhambra M2** ist ein solides, manuell betriebenes Einstiegsmodell für die professionelle Herstellung von Churros. Er richtet sich an Gastronomiebetriebe, Schausteller, Street-Food-Anbieter und Veranstalter, die in das Churros-Geschäft einsteigen oder einen zusätzlichen Produktionsplatz mit einer kompakten und einfach bedienbaren Lösung ausstatten möchten.

Der Extruder verfügt über einen **2-Liter-Teigbehälter**, ein leicht verständliches Drehkreuz mit drei Armen und eine praktische Schneidevorrichtung. Je nach verwendeter Tülle kann der Alhambra M2 einen oder bis zu zwei Churros-Teigstränge gleichzeitig ausgeben. Neben einer Einzel- und Doppel-Tülle ist auch eine Tülle für hohle Churros erhältlich.

Die Konstruktion besteht aus Edelstahl und ist auf einen unkomplizierten gastronomischen Alltag ausgelegt. Auf empfindliche Elektronik, komplexe Bedienelemente oder unnötig komplizierte Abläufe wird bewusst verzichtet. Dadurch eignet sich der Alhambra M2 besonders für Anwender, die einen zuverlässigen, übersichtlichen und preislich attraktiven Churros-Extruder suchen.

Hergestellt wird der Extruder von einem familiengeführten Unternehmen im Süden Spaniens. Vater und Sohn entwickeln und produzieren dort praktikable Gastrotechnik für den spanischen und internationalen Markt. Aus demselben Betrieb stammen auch die bei EmK angebotenen **Montserrat-Fritteusen**.

EmK arbeitet bereits seit vielen Jahren mit dem Hersteller zusammen und vertritt dessen Produkte exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Die wichtigsten Vorteile des Alhambra M2

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

- solides und preislich attraktives Einstiegsmodell
- manueller Churros-Extruder mit einfacher Bedienung
- vollständig aus Edelstahl gefertigt
- 2 Liter Behältervolumen
- Ausgabe von einem oder bis zu zwei Teigsträngen
- praktische, mit dem Daumen betätigte Schneidevorrichtung
- übersichtliches Drehkreuz mit drei Armen
- Einzel-Tülle, Doppel-Tülle und Hohltülle erhältlich
- individuelle Tüllenformen auf Anfrage möglich
- optional mit Wandhalterung oder Tischfuß verwendbar
- feste Montage über einen Tragarm an Montserrat-Fritteusen möglich
- herausnehmbarer Teigbehälter für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet
- ideal für Einsteiger, kleinere Produktionsmengen und zusätzliche Verkaufsplätze
- persönliche Beratung und Unterstützung durch EmK
- kundenorientierte Umstiegslösung bei einer späteren Anschaffung eines größeren InBlan-Extruders

Ein preisattraktiver Einstieg in die professionelle Churros-Herstellung

Churros erfreuen sich auf Weihnachtsmärkten, Stadtfesten, Jahrmärkten, Street-Food-Veranstaltungen und in der Eventgastronomie großer Beliebtheit. Für viele Betreiber stellt sich deshalb die Frage, mit welcher technischen Ausstattung sie in dieses Geschäft einsteigen können, ohne sofort in eine große Produktionslösung investieren zu müssen.

Der Alhambra M2 wurde genau für diesen Anwendungsbereich entwickelt.

Er bietet die wesentlichen Funktionen, die für eine kontrollierte Churros-Produktion benötigt werden, bleibt dabei aber übersichtlich, kompakt und leicht verständlich. Die Investition ist deutlich besser kalkulierbar als bei größeren Hochleistungsmodellen.

Der Alhambra M2 eignet sich daher unter anderem für:

- den erstmaligen Einstieg in den Churros-Verkauf
- kleinere und mittlere Produktionsmengen
- saisonale Verkaufsstände
- mobile Gastronomiekonzepte
- zusätzliche Verkaufsstellen
- Zweit- und Nebenstandorte
- kleinere Veranstaltungen
- Testphasen für ein neues Churros-Angebot
- Betriebe, die eine Reserve- oder Ersatzlösung benötigen

Ein Einstiegsmodell bedeutet dabei nicht, dass auf eine stabile Konstruktion verzichtet werden muss. Der Alhambra M2 ist kein kurzlebiges Wegwerfprodukt, sondern ein zweckmäßig konstruierter Edelstahl-Extruder aus europäischer Fertigung.

Einfache mechanische Bedienung über ein Drehkreuz

Die Teigausgabe erfolgt manuell über ein Drehkreuz mit drei Armen.

Durch die Drehbewegung wird der Teig im Behälter nach unten gedrückt und durch die montierte Tülle ausgegeben. Der Bediener kann die Geschwindigkeit und Länge der Teigstränge dadurch unmittelbar beeinflussen.

Die rein mechanische Arbeitsweise hat mehrere Vorteile:

- Die Funktion ist leicht nachvollziehbar.
- Neue Mitarbeiter können schnell eingewiesen werden.
- Es sind keine komplizierten Programme erforderlich.
- Die ausgegebene Teigmenge lässt sich direkt über die Drehbewegung steuern.
- Der Bediener behält die Kontrolle über Länge und Produktionsrhythmus.

Gerade beim Einstieg in die Churros-Herstellung ist eine verständliche Bedienung häufig wichtiger als eine große Zahl technischer Zusatzfunktionen.

Praktische Schneidevorrichtung für gleichmäßige Churros

Der Alhambra M2 besitzt eine integrierte Vorrichtung zum Abschneiden der austretenden Teigstränge.

Die Schneidevorrichtung wird mit dem Daumen betätigt. Dadurch kann der Bediener den Teig ausgeben und die gewünschte Länge direkt kontrollieren. Der Arbeitsablauf bleibt kompakt und kann nach kurzer Einarbeitung zügig durchgeführt werden.

Die erreichbare Gleichmäßigkeit hängt unter anderem ab von:

- der verwendeten Tülle
- der Konsistenz des Teiges
- der Geschwindigkeit beim Drehen
- dem Zeitpunkt des Abschneidens
- der Erfahrung des Bedieners

Mit einer geeigneten Backmischung und einem gleichmäßigen Arbeitsrhythmus lassen sich reproduzierbare Ergebnisse erzielen.

2-Liter-Behälter für überschaubare Produktionsmengen

Der Teigbehälter des Alhambra M2 besitzt ein Volumen von **2 Litern**.

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Diese Behältergröße unterstützt die kompakte Bauweise des Extruders und eignet sich besonders für den Einstieg, für kleinere Veranstaltungen und für Verkaufsplätze mit überschaubarem Durchsatz.

Ein größerer Behälter ist für dieses Modell nicht erhältlich. Der Alhambra M2 wird ausschließlich mit dem 2-Liter-Behälter angeboten.

Wer regelmäßig sehr große Mengen produziert oder besonders lange Produktionsintervalle ohne Nachfüllen benötigt, sollte deshalb gemeinsam mit EmK prüfen, ob ein größeres InBlan-Modell die geeignetere Lösung darstellt.

Der 2-Liter-Behälter bietet dafür andere praktische Vorteile:

- überschaubare Teigmengen
- leichteres Befüllen
- vergleichsweise handliches Entnehmen
- kurze Reinigungswege
- geringer Platzbedarf
- gut geeignet für einen kontrollierten Einstieg

Einzel-Tülle, Doppel-Tülle oder Tülle für hohle Churros

Der Alhambra M2 kann mit unterschiedlichen Tüllen ausgestattet werden. Dadurch lässt sich der Extruder an das jeweilige Verkaufskonzept anpassen.

Einzel-Tülle

Mit einer Einzel-Tülle wird ein Teigstrang ausgegeben. Diese Ausführung ist besonders übersichtlich und eignet sich gut für den Einstieg oder für Betriebe mit kleineren Produktionsmengen.

Doppel-Tülle

Die Doppel-Tülle ermöglicht die gleichzeitige Ausgabe von bis zu zwei Teigsträngen. Dadurch kann der Durchsatz gegenüber einer Einzel-Tülle erhöht werden.

Das bedeutet jedoch nicht automatisch, dass sich die Produktionsleistung exakt verdoppelt. Die tatsächlich erreichbare Menge hängt weiterhin von der Teigkonsistenz, der Arbeitsgeschwindigkeit, der Fritteuse und dem gesamten Produktionsablauf ab.

Tülle für hohle Churros

Zusätzlich ist eine Tülle für hohle Churros erhältlich. Die hohle Form schafft die Grundlage dafür, die fertigen Churros nach dem Backen beziehungsweise Frittieren mit geeigneten Cremes oder anderen Füllungen zu versehen.

Die Füllung selbst erfolgt nicht durch den Alhambra-Extruder. Dafür wird eine separate Fülltechnik benötigt.

Individuelle Tüllenformen auf Anfrage

Neben den üblichen Tüllenformen können für den Alhambra M2 auch individuelle Lösungen hergestellt werden.

Ein mögliches Beispiel ist eine Tülle, mit der ein herzförmiges Profil erzeugt wird. Solche Sonderformen können interessant sein für:

- Hochzeiten
- Valentinstagsaktionen
- Themenveranstaltungen
- Firmenveranstaltungen
- saisonale Kampagnen
- individuelle Markenauftritte
- besondere Social-Media-Produkte

Ob eine gewünschte Form technisch umgesetzt werden kann, muss im Einzelfall geprüft werden. Die Form muss nicht nur am Tüllenaustritt funktionieren, sondern auch mit der verwendeten Teigkonsistenz und dem späteren Frittierprozess harmonieren.

Flexible Montage: Wandhalterung, Tischfuß oder Tragarm

Der Extruder kann abhängig vom jeweiligen Einsatzort unterschiedlich befestigt werden.

Wandhalterung

Mit einer optional erhältlichen Wandhalterung lässt sich der Extruder platzsparend an einer geeigneten tragfähigen Fläche montieren.

Eine solche Lösung kann sinnvoll sein, wenn auf der Arbeitsfläche nur wenig Platz zur Verfügung steht. Die Wand beziehungsweise die vorgesehene Befestigungsfläche muss für das Gewicht des Extruders, des eingefüllten Teiges und die beim Betätigen entstehenden Kräfte geeignet sein.

Tischfuß

Der optional erhältliche Tischfuß ermöglicht eine flexible Nutzung auf einer geeigneten Arbeitsfläche.

Diese Variante bietet sich an, wenn der Extruder nicht dauerhaft an einer Wand oder Fritteuse montiert werden soll. Der Untergrund muss eben, tragfähig und standsicher sein.

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Fest montierter Tragarm an einer Montserrat-Fritteuse

Für die Montserrat-Fritteusen kann der Extruder mit einer soliden Konstruktion als Tragarm direkt an der Fritteuse montiert werden.

Diese Kombination schafft einen kompakten Arbeitsplatz und ordnet Extruder und Fritteuse räumlich einander zu. Das kann die Arbeitswege verkürzen und den Produktionsablauf übersichtlicher gestalten.

Welche Befestigungsart am besten geeignet ist, hängt unter anderem ab von:

- der vorhandenen Fritteuse
- dem verfügbaren Platz
- dem gewünschten Produktionsablauf
- der Mobilität des Verkaufsstandes
- der Arbeitsrichtung des Bedieners
- der Beschaffenheit von Wand oder Arbeitsfläche

EmK unterstützt bei der Auswahl der passenden Lösung.

Besonders sinnvoll in Kombination mit einer Montserrat-Fritteuse

Da der Alhambra M2 und die Montserrat-Fritteusen vom selben spanischen Hersteller stammen, können beide Geräte zu einem aufeinander abgestimmten Arbeitsplatz kombiniert werden.

Der optional erhältliche Tragarm ermöglicht die feste Anordnung des Extruders an der Fritteuse. Dadurch muss nicht nachträglich mit einer provisorischen Halterung gearbeitet werden.

Die Kombination eignet sich insbesondere für Betreiber, die:

- einen klar definierten Churros-Arbeitsplatz schaffen möchten
- wenig Stellfläche zur Verfügung haben
- Extruder und Fritteuse dauerhaft gemeinsam einsetzen
- eine mechanisch stabile Lösung bevorzugen
- auf lose oder improvisierte Aufbauten verzichten möchten

Vor der Bestellung sollte geprüft werden, welche Montserrat-Fritteuse vorhanden ist und welche Tragarmkonstruktion dazu passt.

Zweckmäßiges Design mit professioneller Edelstahloptik

Der Alhambra M2 folgt keinem verspielten Designkonzept. Seine Gestaltung ist auf Funktion, Stabilität und einen professionellen gastronomischen Einsatz ausgerichtet.

Die Edelstahlkonstruktion vermittelt eine wertige und hygienisch klare Optik. Gleichzeitig lässt sich der Extruder dadurch gut in bestehende Arbeitsbereiche mit anderen Edelstahlgeräten integrieren.

Das Design wirkt bewusst zweckmäßig:

- klare mechanische Abläufe
- keine unnötigen Verkleidungen
- gut erkennbare Bedienelemente
- professionelle Edelstahloberflächen
- kompakte Bauweise
- sichtbare und nachvollziehbare Funktion

Diese Ausrichtung ist besonders für Betreiber interessant, die ein Arbeitsgerät und kein dekoratives Küchengerät suchen.

Der Teig muss vor dem Einfüllen nicht gehen

Eine häufige Frage betrifft die Vorbereitung des Churros-Teiges.

Bei Verwendung der von EmK empfohlenen Backmischung muss der fertig angerührte Teig vor dem Einfüllen in den Extruder nicht über einen längeren Zeitraum gehen oder reifen. Er kann nach der vorgesehenen Zubereitung unmittelbar in den Behälter des Alhambra M2 eingefüllt und verarbeitet werden.

Das erleichtert die Planung am Verkaufsstand:

- keine lange Ruhezeit
- keine zusätzliche Teiglagerung
- schneller Produktionsbeginn
- unkompliziertes Nachproduzieren
- besser planbare Chargen

Bei fremden Backmischungen oder eigenen Rezepturen können andere Vorgaben gelten. Maßgeblich sind dann die jeweiligen Hersteller- oder Rezeptangaben.

Empfohlene Backmischung: Bakers Secret „Früchte der Pfanne“

EmK empfiehlt für den Alhambra M2 die Backmischung **Bakers Secret „Früchte der Pfanne“**.

Der daraus hergestellte Teig besitzt eine vergleichsweise weiche und gut verarbeitbare Konsistenz. Dadurch lässt er sich einfach in den Behälter füllen und mit dem manuellen Extruder kontrolliert ausgeben.

Weitere praktische Eigenschaften sind:

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

- gut auf den Extrusionsvorgang abgestimmte Viskosität
- leichtes Einfüllen in den Behälter
- geringes Anhaften des fertigen Teiges
- vergleichsweise wenig Teigreste beim Entnehmen des Behälters
- gut kalkulierbarer Arbeitsablauf
- keine lange Reife- oder Gehzeit vor der Verarbeitung

Diese Eigenschaften erleichtern insbesondere neuen Anwendern den Einstieg.

Kann jede Churros-Backmischung verwendet werden?

Grundsätzlich können am Markt unterschiedliche Churros-Mischungen und Rezepturen erhältlich sein. EmK kann jedoch keine pauschale Funktionsgarantie für Backmischungen anderer Hersteller geben.

Die Mischungen können sich deutlich unterscheiden hinsichtlich:

- Viskosität
- Feuchtigkeitsgehalt
- Quellverhalten
- Klebrigkeit
- erforderlichem Pressdruck
- Formstabilität
- Verhalten beim Frittieren

Ein zu fester Teig kann die manuelle Bedienung erschweren. Ein zu weicher Teig kann seine Form nach dem Austritt aus der Tülle verlieren.

Für ein zuverlässig abgestimmtes Ergebnis empfiehlt EmK daher die eigene, erprobte Backmischung. Wer eine andere Mischung einsetzen möchte, sollte zunächst eine kleine Testmenge verarbeiten.

Reinigung des Teigbehälters

Der herausnehmbare Teigbehälter des Alhambra M2 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Das erleichtert die hygienische Aufbereitung nach dem Einsatz. Vor der Reinigung sollten möglichst alle größeren Teigreste entfernt werden.

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen dem herausnehmbaren Behälter und dem vollständig montierten Extruder: Nicht der gesamte Extruder einschließlich Drehmechanik, Schneidevorrichtung und Befestigung darf ohne Weiteres in eine Geschirrspülmaschine gegeben werden.

Nach jedem Einsatz sollten insbesondere kontrolliert und gereinigt werden:

- Teigbehälter
- eingesetzte Tülle
- Austrittsbereich
- Schneidevorrichtung
- alle Flächen mit Teigkontakt
- gegebenenfalls verwendete Befestigungsteile im Arbeitsbereich

Vor dem erneuten Zusammenbau sollten alle gereinigten Teile vollständig trocken sein.

Einsteigermodell oder zusätzliche Lösung für einen zweiten Verkaufsplatz

Der Alhambra M2 ist nicht nur für den erstmaligen Einstieg geeignet.

Viele Betreiber benötigen während der Saison einen zweiten Produktionspunkt, eine kleinere Nebenstation oder eine flexibel einsetzbare Reserve. Für solche Anwendungen kann ein kompakter manueller Extruder wirtschaftlich sinnvoller sein als ein weiteres großes Topmodell.

Typische Einsatzmöglichkeiten sind:

- ein zusätzlicher Verkaufswagen
- ein zweiter Weihnachtsmarktstand
- kleinere Nebenveranstaltungen
- eine mobile Außenstation
- eine Reserve bei starkem Besucheraufkommen
- ein Teststand für neue Standorte
- die Erweiterung eines bestehenden Churros-Geschäftes

Durch die unterschiedlichen Befestigungsvarianten kann der Extruder an verschiedene räumliche Situationen angepasst werden.

Alhambra M2 oder InBlan-Extruder?

Der Alhambra M2 und die größeren InBlan-Lösungen richten sich nicht zwangsläufig an dieselbe Ausgangssituation.

Der Alhambra M2 ist vor allem sinnvoll, wenn:

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

- der Einstiegspreis eine wichtige Rolle spielt
- zunächst mit überschaubaren Mengen gearbeitet wird
- eine einfache manuelle Bedienung gewünscht ist
- ein kompakter Extruder benötigt wird
- der Extruder an einem Zweitstandort eingesetzt werden soll
- ein kleiner 2-Liter-Behälter ausreicht
- maximal zwei Teigstränge gleichzeitig benötigt werden

Ein InBlan-Extruder sollte geprüft werden, wenn:

- Churros einen zentralen Teil des Geschäftes bilden
- dauerhaft größere Produktionsmengen geplant sind
- mehr Produktionsreserve benötigt wird
- der Extruder intensiv im Hauptgeschäft eingesetzt wird
- ein leistungsfähigeres Topmodell gewünscht ist

Die konkrete Entscheidung sollte nicht allein vom Kaufpreis abhängen. Entscheidend sind der erwartete Durchsatz, die Veranstaltungsgröße, die tägliche Einsatzdauer und die vorhandene Frittierkapazität.

EmK kann die beiden Gerätekonzepte anhand des geplanten Einsatzes miteinander vergleichen.

Rücknahmelösung bei einem späteren Umstieg

Einige Kunden möchten zunächst mit dem Alhambra M2 starten, sind sich aber noch nicht sicher, ob später ein größeres InBlan-Modell erforderlich wird.

Grundsätzlich ist ein solcher schrittweiser Einstieg möglich.

Wenn sich der Betrieb positiv entwickelt und später ein leistungsfähigerer Extruder angeschafft werden soll, sucht EmK gemeinsam mit dem Kunden nach einer sinnvollen Rücknahme- oder Umstiegslösung für den Alhambra M2.

Dadurch muss die Entscheidung für ein Einstiegsmodell nicht automatisch bedeuten, dass der Betreiber dauerhaft auf dieser Gerätegröße bleiben muss.

Die konkrete Umsetzung sollte vor dem späteren Gerätewechsel mit EmK abgestimmt werden.

Warum gibt es noch günstigere Churros-Extruder?

Auf dem Markt werden teilweise Churros-Pressen und Extruder zu sehr niedrigen Preisen angeboten. Häufig handelt es sich dabei um Importprodukte, deren Fertigungsqualität, Materialauswahl, Ersatzteilversorgung und langfristige Verfügbarkeit EmK nicht verlässlich beurteilen kann.

Eine pauschale Bewertung fremder Geräte wäre deshalb nicht seriös.

Bei der Kaufentscheidung sollte nicht nur der niedrigste Anschaffungspreis betrachtet werden. Ebenso wichtig sind:

- Materialqualität
- Stabilität der Mechanik
- sichere Befestigung
- Reinigungsmöglichkeit
- verfügbare Tüllen
- Erweiterungsmöglichkeiten
- erreichbare Ansprechpartner
- Erfahrung mit dem Produkt
- Unterstützung bei Bedienungsfragen
- langfristige Zusammenarbeit

Der Alhambra M2 stammt aus einem familiengeführten europäischen Fachbetrieb, mit dem EmK seit vielen Jahren zusammenarbeitet.

Hinzu kommt die persönliche Erreichbarkeit von EmK an sieben Tagen in der Woche. Gerade während saisonaler Veranstaltungen kann ein erreichbarer Ansprechpartner einen erheblichen Unterschied gegenüber einem anonymen Onlinekauf ausmachen.

Familiengeführte Produktion im Süden Spaniens

Hinter dem Alhambra M2 steht ein familiengeführtes Unternehmen aus dem Süden Spaniens.

Vater und Sohn entwickeln und fertigen dort praxisorientierte Gastrotechnik, die ursprünglich besonders auf die Anforderungen des spanischen Marktes zugeschnitten wurde. Die Geräte zeichnen sich durch eine direkte, mechanisch nachvollziehbare Konstruktion und eine funktionale Ausrichtung aus.

Vom selben Hersteller stammen auch die Montserrat-Fritteusen. Dadurch können Extruder, Tragarm und Fritteuse als zusammengehöriges System geplant werden.

EmK vertritt den Hersteller bereits seit vielen Jahren exklusiv in:

- Deutschland
- Österreich
- der Schweiz

Damit verbindet sich die spanische Fertigung mit einem deutschsprachigen Ansprechpartner für Beratung, Konfiguration und Servicefragen.

Wartung und regelmäßige Durchsicht

Der Alhambra M2 arbeitet überwiegend mechanisch. Dennoch unterliegen bewegliche Teile, Befestigungen und die Schneidevorrichtung einer regelmäßigen Beanspruchung.

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Eine zwingende häufige Wartung ist nicht mit jeder Nutzung erforderlich. Bei professionell eingesetzten Gastrogeräten mit mechanischen Bewegungsabläufen ist es jedoch sinnvoll, das Gerät etwa einmal pro Jahr überprüfen zu lassen.

Bei einer Durchsicht können unter anderem kontrolliert werden:

- Leichtgängigkeit des Drehmechanismus
- Zustand der Schneidevorrichtung
- feste Verbindung der Bedienelemente
- Befestigung von Wandhalterung, Tischfuß oder Tragarm
- Zustand der Tüllen
- Verschleiß an mechanischen Komponenten
- Verformungen am Behälter
- allgemeiner hygienischer Zustand

Bei sehr intensiver Nutzung kann eine frühere Kontrolle sinnvoll sein.

Unabhängig davon sollte der Betreiber vor jedem Einsatz prüfen, ob der Extruder vollständig, sauber, stabil montiert und mechanisch unbeschädigt ist.

Lieferumfang und optionale Ausstattung

Der konkrete Lieferumfang hängt von der bestellten Konfiguration ab.

Zum Grundgerät gehört der Alhambra-M2-Extruder mit 2-Liter-Behälter und Schneidevorrichtung. Welche Tülle und welche Befestigungslösung enthalten sind, sollte im jeweiligen Angebot ausdrücklich aufgeführt werden.

Optional erhältlich beziehungsweise konfigurierbar sind unter anderem:

- Wandhalterung
- Tischfuß
- Tragarm für geeignete Montserrat-Fritteusen
- Einzel-Tülle
- Doppel-Tülle
- Tülle für hohle Churros
- individuell angefertigte Tüllenformen

Eine Fritteuse, Backmischung, Arbeitsfläche oder sonstiges abgebildetes Zubehör gehört nur dann zum Lieferumfang, wenn dies im jeweiligen Angebot ausdrücklich genannt wird.

Technische Daten – Churros-Extruder Alhambra M2

- **Produktbezeichnung:** Alhambra M2
- **Produkttyp:** manueller Churros-Extruder beziehungsweise Churros-Presse
- **Einsatzbereich:** professionelle Gastronomie, Street Food, Schausteller und Veranstaltungen
- **Bedienung:** manuell
- **Druckmechanismus:** Drehkreuz mit drei Armen
- **Behältervolumen:** 2 Liter
- **Größerer Behälter erhältlich:** nein
- **Anzahl der Teigstränge:** ein oder maximal zwei, abhängig von der verwendeten Tülle
- **Schneidevorrichtung:** integriert und mit dem Daumen bedienbar
- **Material:** Edelstahl
- **Reinigung:** herausnehmbarer Teigbehälter für die Geschirrspülmaschine geeignet
- **Tüllenoptionen:** Einzel-Tülle, Doppel-Tülle und Tülle für hohle Churros
- **Sondertüllen:** individuelle Formen auf Anfrage möglich
- **Befestigungsmöglichkeiten:** Wandhalterung, Tischfuß oder Tragarm
- **Fritteusenmontage:** feste Tragarmkonstruktion für geeignete Montserrat-Fritteusen erhältlich
- **Herstellung:** familiengeführter Betrieb im Süden Spaniens
- **Vertrieb:** exklusiv über EmK für Deutschland, Österreich und die Schweiz
- **Empfohlene Backmischung:** Bakers Secret „Früchte der Pfanne“

FAQ – Fragen zum Churros-Extruder Alhambra M2

Was ist der Alhambra M2?

Der Alhambra M2 ist ein manuell betriebener Churros-Extruder aus Edelstahl. Der Teig wird in einen 2-Liter-Behälter gefüllt und über ein Drehkreuz durch die montierte Tülle ausgegeben.

Eine integrierte Schneidevorrichtung ermöglicht das Abtrennen der Teigstränge in der gewünschten Länge.

Für wen eignet sich der Alhambra M2?

Der Extruder eignet sich besonders für Einsteiger, kleinere und mittlere Verkaufsstellen sowie für Betreiber, die einen zusätzlichen Extruder für einen zweiten Standort benötigen.

Auch als Reservegerät oder für kleinere Veranstaltungen kann der Alhambra M2 sinnvoll eingesetzt werden.

Wie groß ist der Teigbehälter?

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Der Behälter besitzt ein Volumen von 2 Litern.

Ein größerer Behälter ist für den Alhambra M2 nicht erhältlich.

Kann ich einen größeren Behälter nachrüsten?

Nein. Der Alhambra M2 ist ausschließlich für den vorgesehenen 2-Liter-Behälter ausgelegt.

Wer regelmäßig einen deutlich größeren Teigvorrat benötigt, sollte gemeinsam mit EmK ein größeres Extrudermodell prüfen.

Wie viele Churros können gleichzeitig ausgegeben werden?

Mit einer Einzel-Tülle wird ein Teigstrang ausgegeben. Mit einer Doppel-Tülle können bis zu zwei Teigstränge gleichzeitig erzeugt werden.

Die tatsächliche Produktionsleistung hängt zusätzlich von der Teigkonsistenz, der Bediengeschwindigkeit und der verfügbaren Frittierkapazität ab.

Können mit dem Alhambra M2 hohle Churros hergestellt werden?

Ja. Für den Extruder ist eine spezielle Tülle für hohle Churros erhältlich.

Die später gewünschte Füllung wird nach dem Frittieren mit einer separaten Fülltechnik eingebracht.

Sind individuelle Churros-Formen möglich?

Auf Anfrage können individuelle Tüllenformen geprüft und hergestellt werden. Ein Beispiel ist eine Tülle mit herzförmigem Profil.

Ob eine bestimmte Form technisch realisierbar ist, hängt von der gewünschten Kontur und der verwendeten Teigkonsistenz ab.

Muss der Churros-Teig vor dem Einfüllen gehen oder reifen?

Bei Verwendung der empfohlenen Backmischung ist keine lange Geh- oder Reifezeit erforderlich. Der nach Vorgabe angerührte Teig kann direkt in den Behälter gefüllt und verarbeitet werden.

Bei anderen Rezepturen müssen die jeweiligen Hersteller- oder Rezeptangaben beachtet werden.

Kann jede Backmischung verwendet werden?

EmK kann keine pauschale Aussage über sämtliche am Markt erhältlichen Backmischungen treffen.

Unterschiede bei Viskosität, Klebrigkeit und Feuchtigkeitsgehalt können die Verarbeitung im Extruder beeinflussen. Empfohlen wird deshalb die erprobte Backmischung Bakers Secret „Früchte der Pfanne“.

Warum wird die Backmischung Bakers Secret empfohlen?

Der damit hergestellte Teig besitzt eine eher weiche und gut verarbeitbare Konsistenz.

Er lässt sich leicht in den Behälter füllen, klebt vergleichsweise wenig und hinterlässt nach dem Entnehmen des Behälters nur geringe Teigreste.

Kann der Behälter in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden?

Ja. Der herausnehmbare Teigbehälter ist für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Das gilt nicht automatisch für den vollständig montierten Extruder mit Drehmechanismus, Schneidevorrichtung und Befestigung.

Wie wird der Alhambra M2 befestigt?

Der Extruder kann abhängig von der Konfiguration mit einer Wandhalterung, einem Tischfuß oder einem fest montierten Tragarm verwendet werden.

Welche Lösung geeignet ist, hängt vom Einsatzort und der vorhandenen Fritteuse ab.

Kann der Extruder direkt an einer Montserrat-Fritteuse montiert werden?

Ja. Für geeignete Montserrat-Fritteusen kann eine solide Tragarmkonstruktion geliefert werden.

Vor der Bestellung sollte das vorhandene Fritteusenmodell geprüft werden.

Ist die Wandhalterung im Lieferumfang enthalten?

Die Wandhalterung ist optional erhältlich und gehört nur dann zum Lieferumfang, wenn sie in der gewählten Konfiguration beziehungsweise im Angebot ausdrücklich aufgeführt ist.

Dasselbe gilt für Tischfuß, Tragarm und zusätzliche Tüllen.

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Was ist der Unterschied zwischen dem Alhambra M2 und einem InBlan-Extruder?

Der Alhambra M2 ist ein kompakter, manuell betriebener 2-Liter-Extruder für den Einstieg, kleinere Produktionsmengen und zusätzliche Verkaufsplätze.

Die InBlan-Modelle bilden innerhalb des EmK-Sortiments die leistungsfähigeren Lösungen für Betreiber mit höheren Anforderungen und größerem Produktionsbedarf.

Welche Variante wirtschaftlich sinnvoller ist, hängt vom erwarteten Durchsatz und dem geplanten Einsatz ab.

Nimmt EmK den Alhambra M2 zurück, wenn später ein InBlan-Extruder gekauft wird?

Grundsätzlich unterstützt EmK einen späteren Umstieg und sucht gemeinsam mit dem Kunden nach einer individuellen Rücknahme- oder Wechselmöglichkeit.

Die konkrete Umsetzung sollte vor der Anschaffung des größeren Gerätes abgestimmt werden.

Muss der Extruder regelmäßig gewartet werden?

Eine jährliche Durchsicht ist bei professionell eingesetzten Gastrogeräten mit mechanischen Komponenten empfehlenswert.

Dabei können Drehmechanismus, Schneidevorrichtung, Befestigungen und Tüllen auf Funktion und Verschleiß geprüft werden.

Warum ist der Alhambra M2 teurer als manche Importgeräte?

EmK kann die Qualität und langfristige Ersatzteil- beziehungsweise Serviceverfügbarkeit fremder Importprodukte nicht pauschal beurteilen.

Beim Alhambra M2 erhalten Kunden ein europäisches Edelstahlprodukt aus einem familiengeführten Fachbetrieb sowie Beratung, Konfigurationsmöglichkeiten und erreichbare Ansprechpartner bei EmK.

Ist der Alhambra M2 für einen zweiten Verkaufsstand geeignet?

Ja. Gerade für Zweitstandorte, kleinere Veranstaltungen oder als zusätzliche Produktionsstation ist der kompakte Extruder gut geeignet.

Mit Tischfuß, Wandhalterung oder Tragarm kann er an unterschiedliche Einsatzorte angepasst werden.

Wo wird der Churros-Extruder hergestellt?

Der Alhambra M2 wird von einem familiengeführten Unternehmen im Süden Spaniens hergestellt.

Vom selben Hersteller stammen auch die Montserrat-Fritteusen.

Wo kann ich den Alhambra M2 kaufen?

Der Alhambra M2 ist bei EmK erhältlich. EmK vertritt den spanischen Hersteller exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Neben dem Extruder können auch passende Halterungen, Tüllen, Montserrat-Fritteusen und die empfohlene Backmischung zusammengestellt werden.

Datenblatt zu Churros-Extruder Alhambra M2 – manueller 2-Liter-Edelstahl-Extruder

inklusive Schneidevorrichtung und Wandhalterung

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Porras, Churros
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, Geschützt für EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	600 mm
Breite:	180 mm
Höhe:	740 mm
Gewicht	9.5 kg
Gesamtkapazität	2 Liter

Zum Artikel: IN001