

Informationen zu  
Technik & Herstellung

CHURRINI



# Agenda



- Herstellverfahren direkt & über Frostung
- Zubehör zur Herstellung der Churrini
  - Stößel Duve 2 Loch 45° gedreht & 1 Loch 15° gedreht (Folie 7)
  - Stößel Weisse 2 Loch 90° gedreht (Folie 8)
  - 2er-Aufsatz Rapido (Folie 9)
  - Drehkolben/Hubkolben Boyens (Folie 12)
  - Einlaufblech steil für Riehle Tauchverfahren (Folie 13)
  - Preise (Folie 14)
- Anlageneinstellungen
  - Welchen spezifischen Aufsatz benötige ich für welche Anlagen oder Maschinen? (Folie 16)
  - Jufeba (Folie 17)
  - Reimelt (Folie 21)
  - Opelka (Folie 23)
  - Tauchverfahren Riehle (Folie 25)
  - Innovaback (Folie 27)



# Herstellverfahren

direkt & über Frostung

# Anwendungsrezeptur Churrini



## Rezeptur



1.000 g  
Churrini

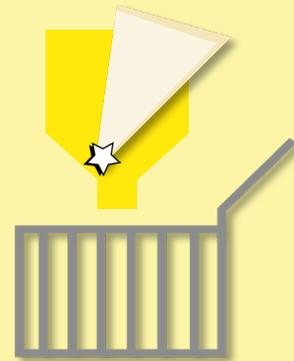


1.800 g  
Wasser (temperiert)



2.800 g Masse  
(Massentemperatur ca. 30°C,  
15 - 20 Min. quellen lassen)

## Herstellung Direkt



in Siedefett  
eindressieren



bei 175°  
5 - 7 Min backen



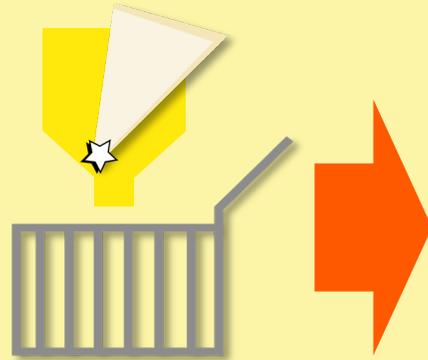
10 - 15 Min. auskühlen  
lassen



zuckern

# Anwendungsrezeptur Churrini

## Herstellung Froster & regenerieren in der Filiale



in Siedefett  
eindressieren



bei 175°  
5 - 7 Min backen



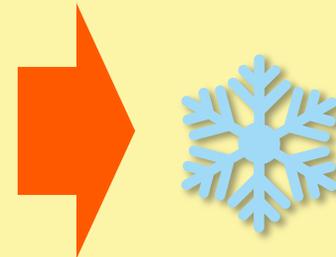
kurz auskühlen  
lassen



frosten



im Ofen regenerieren  
220 - 230 °C, ca. 8 - 10 Min.  
(ohne Schwaden)

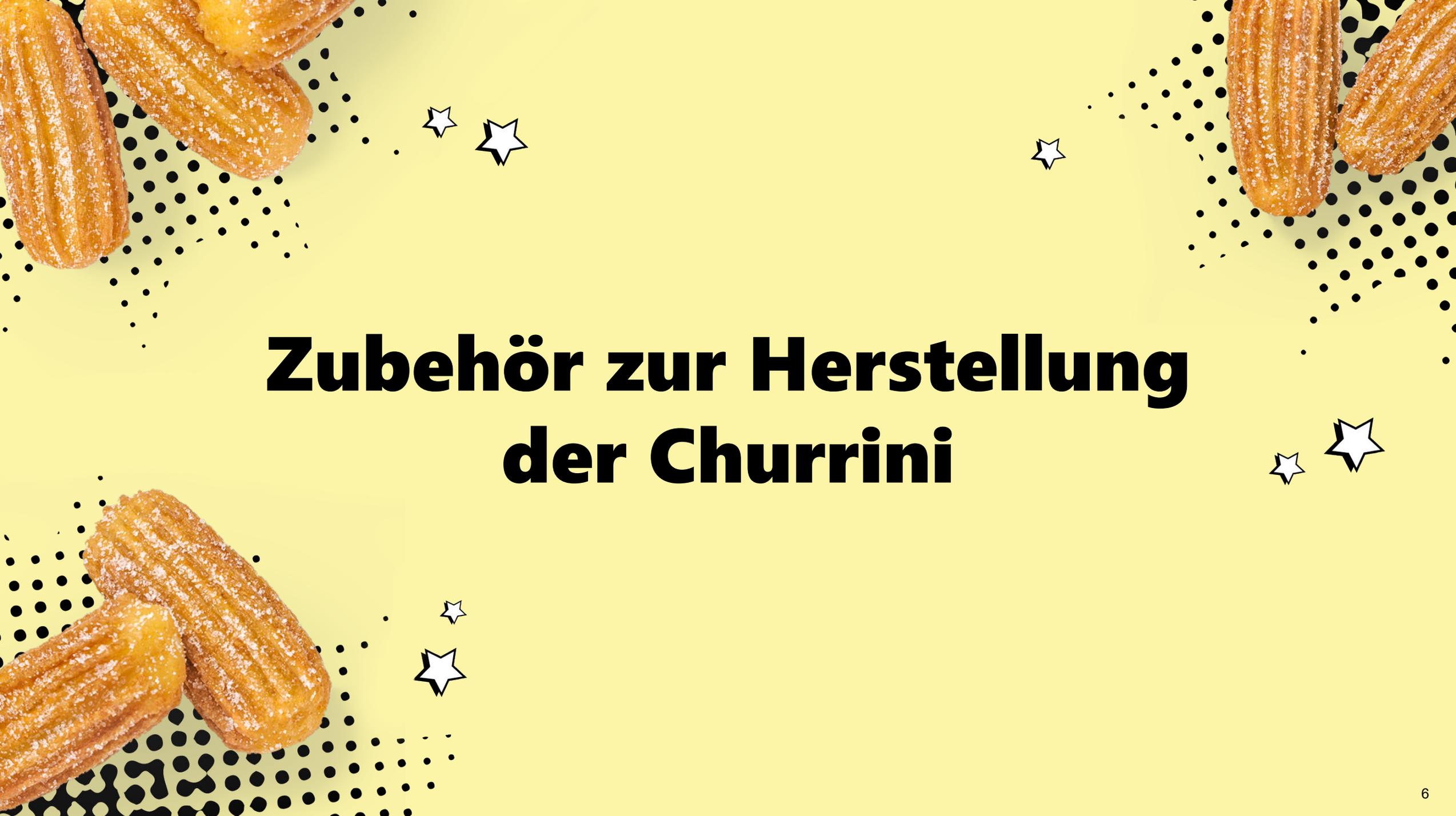


10 - 15 Min. auskühlen  
lassen



zuckern

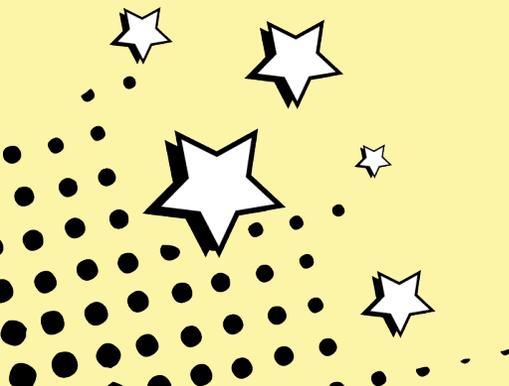




# Zubehör zur Herstellung der Churrini

# Duve

Stößel 2 Loch 45° gedreht und Stößel 1 Loch 15° gedreht

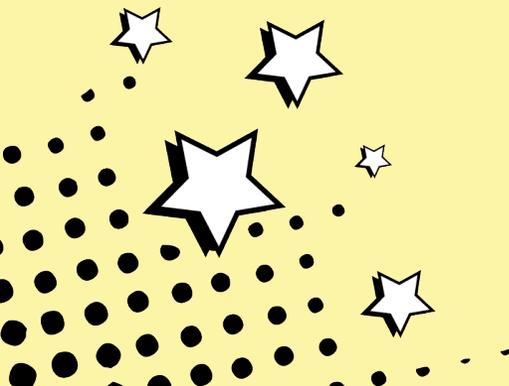
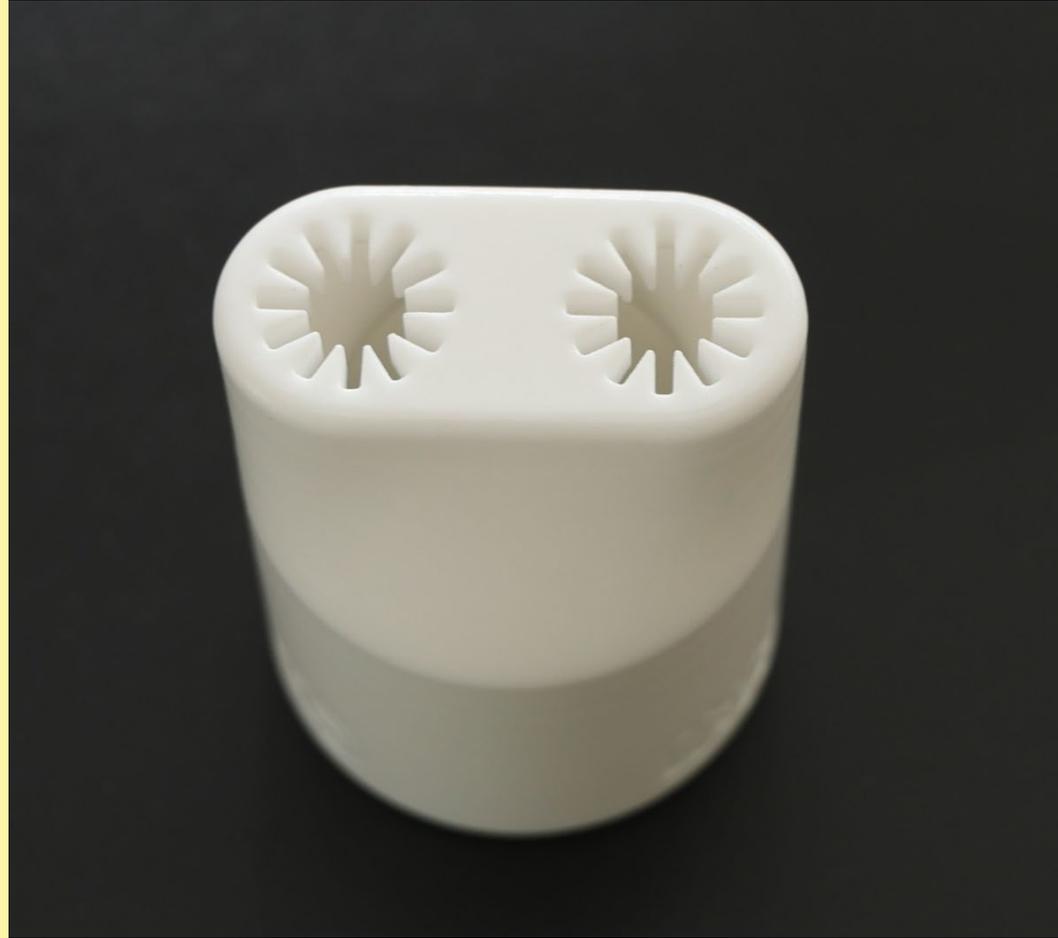


# Weisse

Stößel 2 Loch 90° gedreht



# Jetzt neu: Der 2er Aufsatz für den Rapido



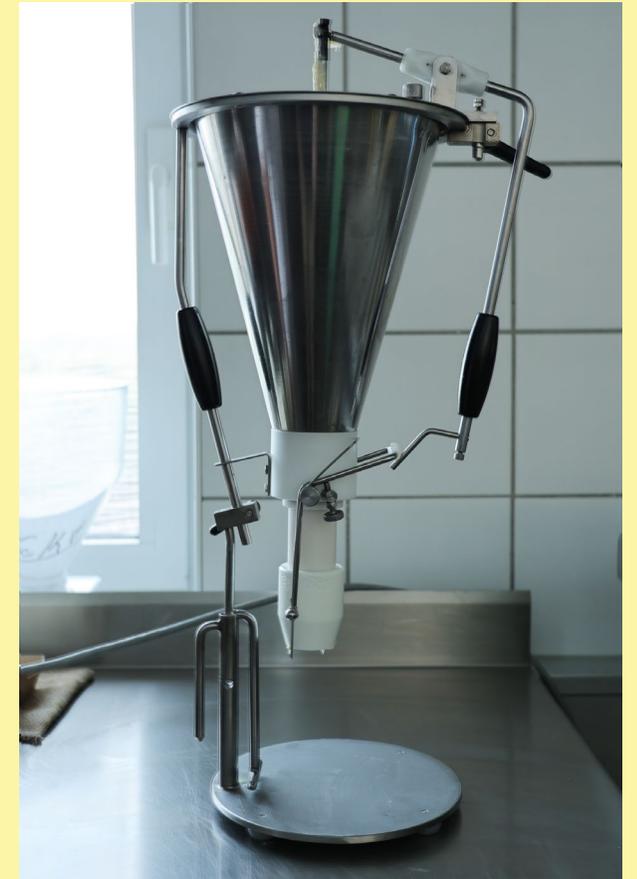
# Einstellungen 1er Aufsatz Rapido



Obere Einstellung



Untere Einstellung



# Einstellungen 2er Aufsatz Rapido



Obere Einstellung



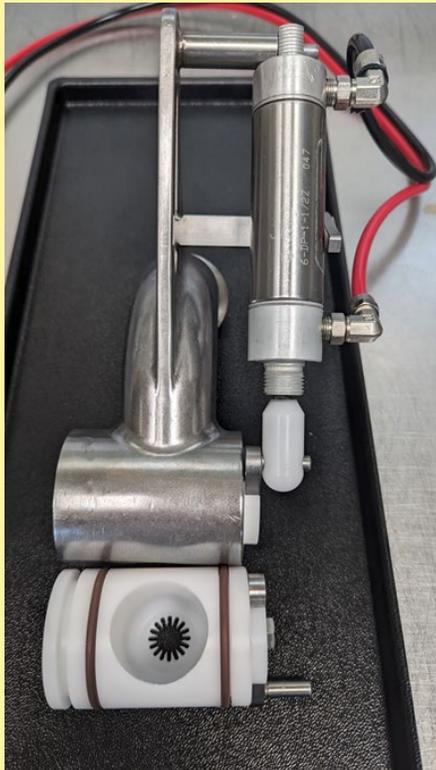
Untere Einstellung



# Boyens

Drehkolben/Hubkolben

## Drehkolben

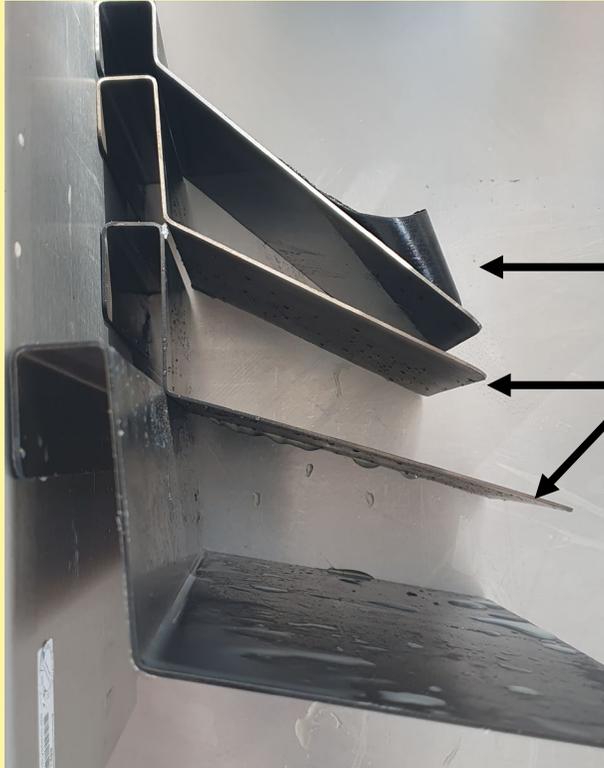


## Hubkolben



# Riehle Tauchverfahren

Einlaufblech steil



← steiles Einlaufblech

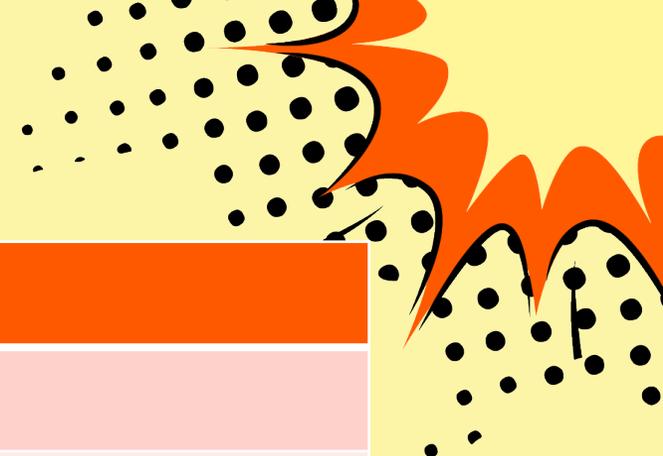
← andere Versionen von Riehle

Quarkini Einlaufblech



**Für Churrini eignet sich das steile Einlaufblech am besten**

# Preise (Stand August 2023)



Zubehör-Teil	Preis
Stößel Duve 2 Loch 45° gedreht	925 €
Stößel Duve 1 Loch 15° gedreht	925 €
Stößel Weisse 2 Loch 90° gedreht	745 €
Zweier Vorsatz Rapido	69 €
Drehkolben Boyens	426 €
Hubkolben Boyens	Auf Anfrage
Einlaufblech steil DLA 300	222 €
Einlaufblech steil DLA 150	197 €
Niederhalte Bleche Jufeba	190 €

\* alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt. und Verpackung + Versand



# Anlageneinstellungen

# Welchen spezifischen Aufsatz benötige ich für welche Anlagen oder Maschinen?



Anlage	Benötigter Aufsatz
Riehle	Weißer Stößel 2 Loch 90° gedreht
Jufeba	Duve 2 Loch 45° gedreht
Reimelt	Duve Stößel 22,5° oder 45° gedreht, kommt auf die Körbe an
Innovaback	Weißer Stößel 2 Loch 45° gedreht
Opelka	Weißer Stößel 2 Loch 45° gedreht
Boyens	Drehkolben oder für ältere Anlagen Hubkolben

# Jufeba

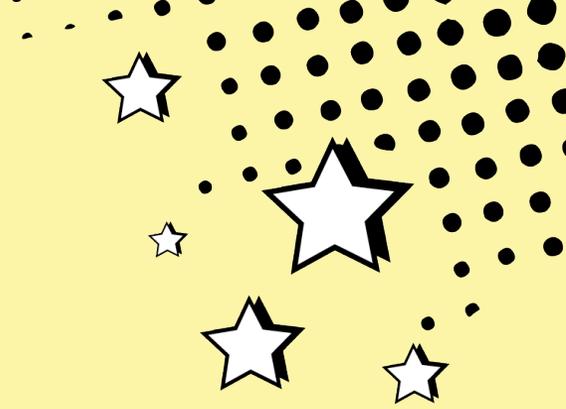
## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

- Churrini: 7.500 g
- Wasser (30°C): 12.800 g
- Gesamt: 20.300 g

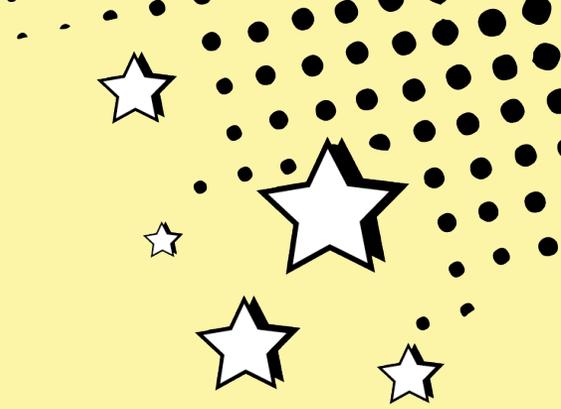
### Herstellung:

- Rührzeit: 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit im Planetrührwerk mit dem Flachschläger
- Stehzeit: 15 Min.
- Massentemperatur: 30°C
- Gebäckgewicht: ca. 15 - 20 g
- Frittier-Temperatur: 170°C
- Frittier-Zeit: 6,45 Min.



# Jufeba

## Anlageneinstellungen



Gewichtseinstellung (Länge)



Fettstand

# Jufeba

## Anlageneinstellungen



Erste Wendung in der 2. Bohrung



Zweite Wendung in der 5. Bohrung



Dritte Wendung in der 9. Bohrung



Abstände auf einen Blick



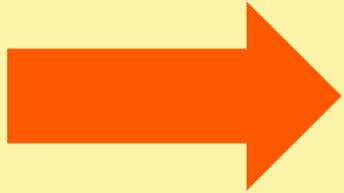
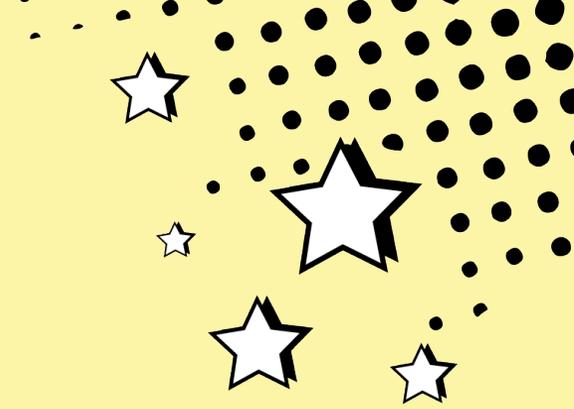
Backtemperatur



Verarbeitungszeit für 20 kg  
Masse vom Anrühren bis  
zum letzten fertigen Churrini

# Jufeba

## Tipp zur Reduzierung von Ausschuss



### Verwendung von **Niederhalte-Blechen**

#### **Erklärung:**

- Die Niederhalte-Bleche lassen sich beliebig auf dem Heberahmen, auf den auch die Wendestationen gesteckt sind, positionieren
- Während der Pausenzeiten eines Taktes, ohne mechanische Bewegung der Anlage, befinden sie sich dicht über der Fettoberfläche und drücken die Gebäcke in das Siedefett
- Wie tief dies geschehen soll, lässt sich vor dem Einsetzen in die Anlage über die vorhandenen Langlöcher einstellen



# Reimelt

## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

- Churrini: 25.000 g
- Wasser (30°C): 40.000 g
- Gesamt: 65.000 g

### Herstellung:

- Rührprogramm Einstellungen:
  - Phase 1/2: 1 Min. 10 Sek., 25 Umdrehungen, 0 Luft, 0 Abstieg
  - Phase 2/2: 2 Min. 30 Sek., 50 Umdrehungen, 1 Luft, 1 Abstieg
- Stehzeit: 15 Min.
- Massentemperatur: 30°C
- Gebäckgewicht: ca. 15 - 20 g
- Frittier-Temperatur: 175°C
- Frittier-Zeit: 7 Min.

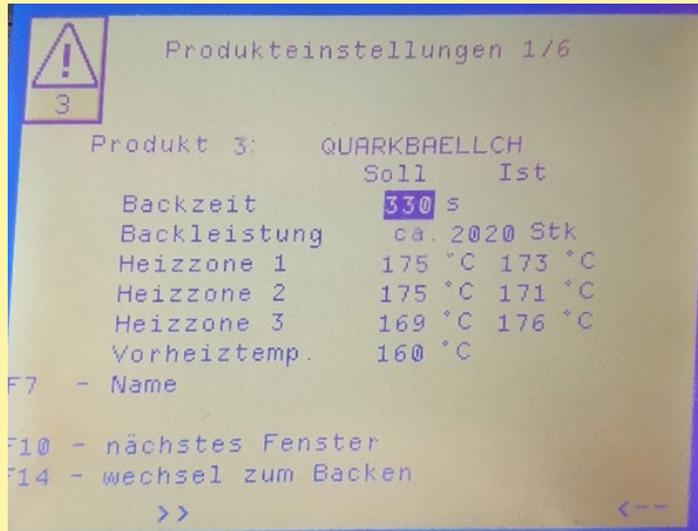


# Reimelt

## Anlageneinstellungen



Dosierung



Backprogramm



Fetthöhe:

Eingestellte Fetthöhe sollte beibehalten werden, damit die Churrini bei der Tauchstation unter dem Fettspiegel sind



Programm Dosierung

# Opelka

## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

- Churrini: 1.000 g
- Wasser (30°C): 1.600 – 1.700 g
- Gesamt: 2.600 – 2.700 g

### Herstellung:

- Rührzeit: 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit im Planetenrührwerk mit dem Flachsschläger
- Stehzeit: 15 Min.
- Massentemperatur: 30°C
- Gebäckgewicht: ca. 15 - 20 g
- Frittier-Temperatur: 170°C
- Frittier-Zeit: 6,45 Min. 



# Opelka

## Anlageneinstellungen

The screenshot displays the control panel for the Opelka MB1600 machine. The interface is organized into several sections:

- Navigation:** HOME, PARAMETER, MELDUNGEN, BENUTZER, OPTIONEN, FORMATE.
- Temperature Settings (Three identical blocks):**
  - BACKEN: 170,0 °C
  - STANDBY: 160,0 °C
  - MAXTEMP.: 190,0 °C
  - MINTEMP.: 0,0 °C
  - REGLERPARAMETER OFFSET: 0,0 °C
- Temperature Tolerance:** TEMPERATUR TOLERANZ: 15,0 °C
- Exhaust Hood:** ABSAUGHAUBE EIN BEI TEMPERATUR: 80,0 °C
- Pusher Settings:** VORSCHUB: 105mm + 45mm, TAUCHEN: Ja
- Timing:** TAKTZEIT BACKEN: 15,0 s
- Basic Settings:** GRUNDSTELLUNG VORSCHUB / NIEDERH.: (checked), VERZ. NIEDERHALTER: 0,1 s, VERZ. VORSCHUB: 0,1 s
- Thermo-Oil Parameters:** WERTE, PARAMETER, HAND
- Operational Controls:** BACK, FETT-VORRAT, BELADEN, ENTLADEN, BAND, ZUFUHR
- Status Bar:** 1002 Bitte Fettverbrauch kontrollieren. Betriebsstunden > 40
- Emergency/Status Buttons:** SOS, AUS, STOP, HALT NACH TAKTENDE, Bediener (AUTO), ZU (GS), BETRIEBS-ARTEN



# Tauchverfahren Riehle

## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

- Churrini: 7.500 g
- Wasser (30°C): 12.800 g
- Gesamt: 20.300 g

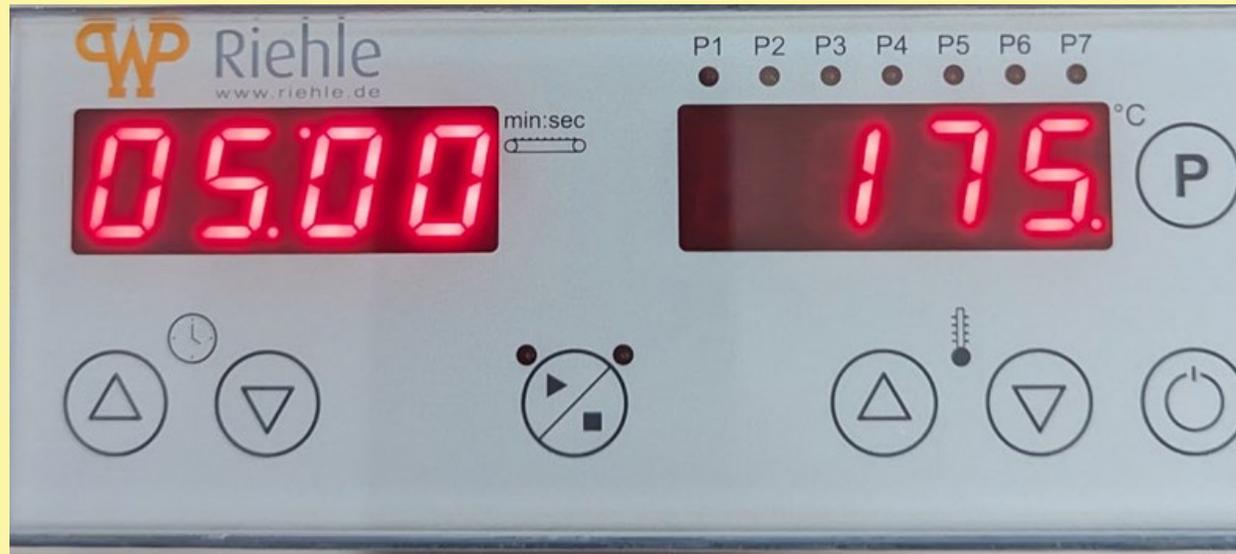
### Herstellung:

- Rührzeit: 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit im Planetrührwerk mit dem Flachsschläger
- Stehzeit: 15 Min.
- Massentemperatur: 30°C
- Gebäckgewicht: ca. 15 - 20 g
- Frittier Temperatur: 175°C
- Frittier Zeit: 5:30 Min.



# Tauchverfahren Riehle

## Anlageneinstellungen



# Innovaback

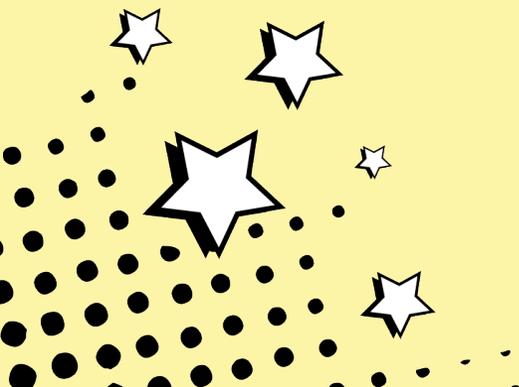
## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

- Churrini: 10.000 g
- Wasser (25°C): 17.000 g
- Backpulver: 0,100 g
- Gesamt: 27.100 g

### Herstellung:

- Rührzeit: 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit im Planetenrührwerk mit dem Flachsschläger
- Stehzeit: 15 Min.
- Massentemperatur: 30°C
- Gebäckgewicht: ca. 15 - 20 g
- Frittier-Temperatur: 170°C
- Frittier-Zeit: 6,30 Min.



# Innovaback

## Anlageneinstellungen



10/03/23 10:13:47

Programm **Info** **Fettstand** ID: Hersteller 4

Name : Churrini 2 Stück : 923  
 Backzeit : 6min 30sek Taktzeit : 33s  
 Stück : 10 Füllzähler : 1327  
 Backziel : Ostk Backzähler : 3820

Temperatur Wanne

Ein	Soll	Ist	Soll Temperatur
	170 °C	140 °C	87 %
		144 °C	Sekundär Station 260 °C
			Ausgang Ventil 100 %

Temperatur Tank

Aus Ist 70 °C

Gebäck Füller

Aus 350ms

Fettpumpe

Dauerlauf Aus  
 Intervall Aus  
 Auto Ein

Wenderstationen

Ein Ein Ein

Programmeinstellungen

Alarm

PR. Nr. 7

Program Name Churrini 2  
 Backzeit 6min 30sek  
 Temperatur Wanne 170 °C Elektrisch Heizen **Ein**  
 Einwürfe Stück-R 10 5  
 Band Drehzahl 50%  
 Modus **Info** 1  
 Zufuhr Spritzgebäck  
 Tisch Steuerung Lichtschranke  
 Füllstand Wanne Hoch  
 Gebäckfüller A **Aus**  
 Reaktions 0ms Füllzeit 350ms Rückhub 350ms Drehzahl 80%  
 Führungsbalken **Aus**  
 Wenderstationen 3 **Aus** 2 **Aus** 1 **Ein**

7 Programm Auswahl

Program Name Churrini 2

Hub	Oben	Mitte	Unten	Zeit Mitte	Gesch.
	160	40	20	500ms	50
Kette	Zurück	Fahrzeit	Pause	Gesch.Vor	Gesch.Zur
	250ms	80ms	80ms	75	30
We Kipp Zeit 1	0ms	0ms	0ms		
We Kipp Zeit 2	0ms	0ms	0ms		
Wender	Vor Aufnahme	Vor Grund	Nach Kippen	Volt	Volt
	500ms	0ms	0ms	1200mV	1200mV
Hzt	Netzband Getaktet <b>Aus</b>				
GB	Band1 Gesch.	Band2-3 Gesch.	Balken Zeit Unten		
	60%	80%	5000ms		
Soll TH Station	260 °C				
VKBZ	Reihen Vorfahren 2				