

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)

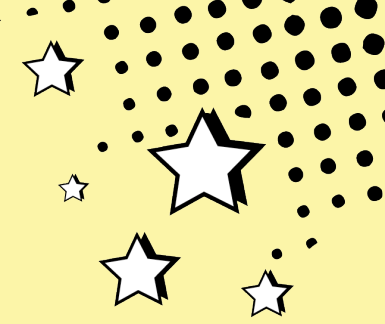




# Herstellverfahren

direkt & über Frostung

# Anwendungsrezeptur Churrini



## Rezeptur



1.000 g  
Churrini

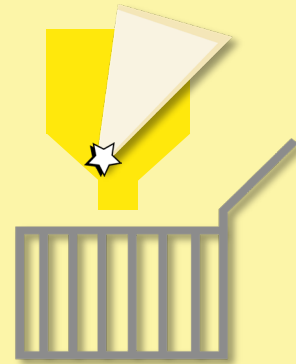


1.800 g  
Wasser (temperiert)



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

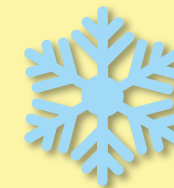
## Herstellung Direkt



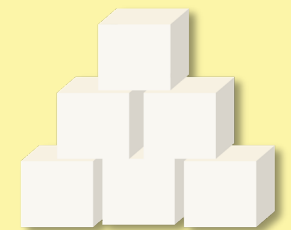
in Siedefett  
eindressieren



bei 175°  
5 - 7 Min backen



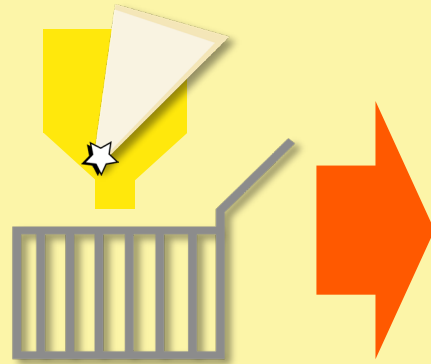
10 - 15 Min. auskühlen  
lassen



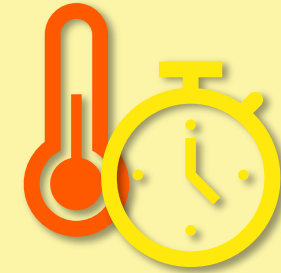
zuckern

# Anwendungsrezeptur Churrini

## Herstellung Froster & regenerieren in der Filiale



in Siedefett  
eindressieren



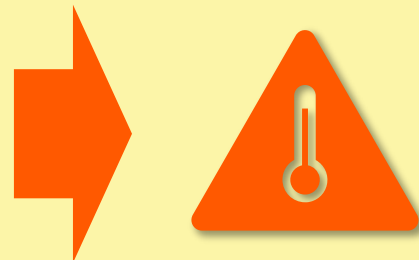
bei 175°  
5 - 7 Min backen



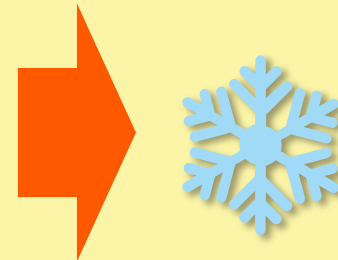
kurz auskühlen  
lassen



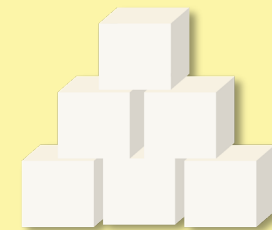
frosten



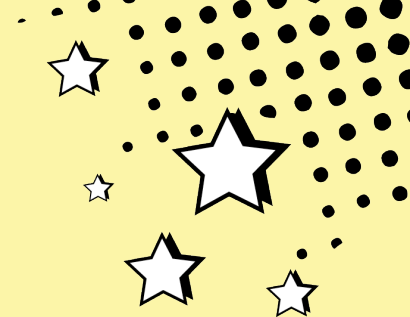
im Ofen regenerieren  
220 - 230 °C, ca. 8 - 10 Min.  
(ohne Schwaden)



10 - 15 Min. auskühlen  
lassen



zuckern

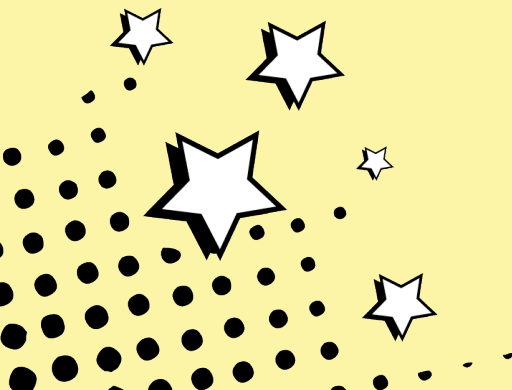




# Zubehör zur Herstellung der Churrini

# Duve

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



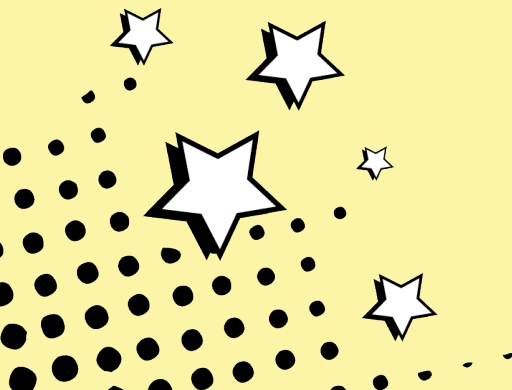
# Weisse

Stößel 2 Loch 90° gedreht





# Jetzt neu: Der 2er Aufsatz für den Rapido



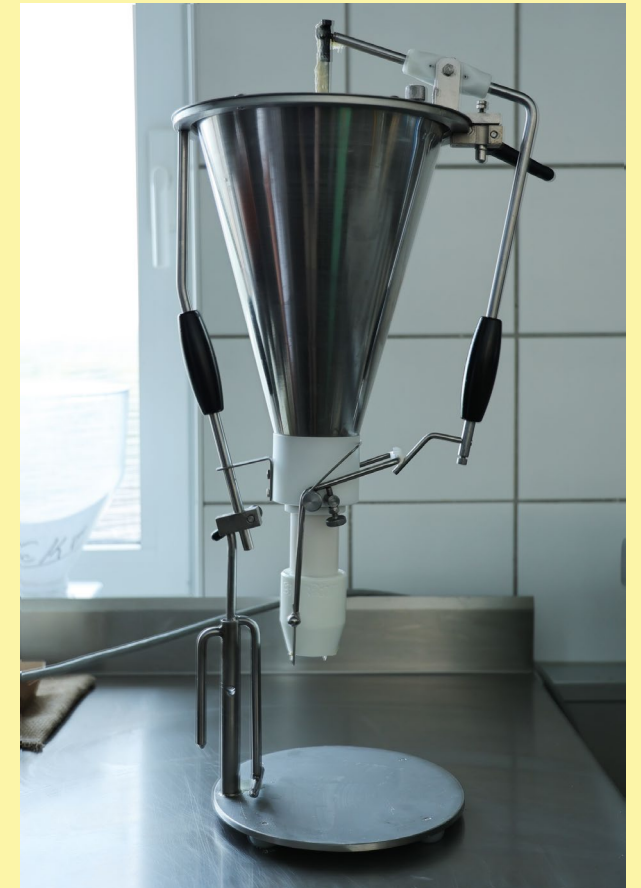
# Einstellungen 1er Aufsatz Rapido



Obere Einstellung



Untere Einstellung



# Einstellungen 2er Aufsatz Rapido



Obere Einstellung



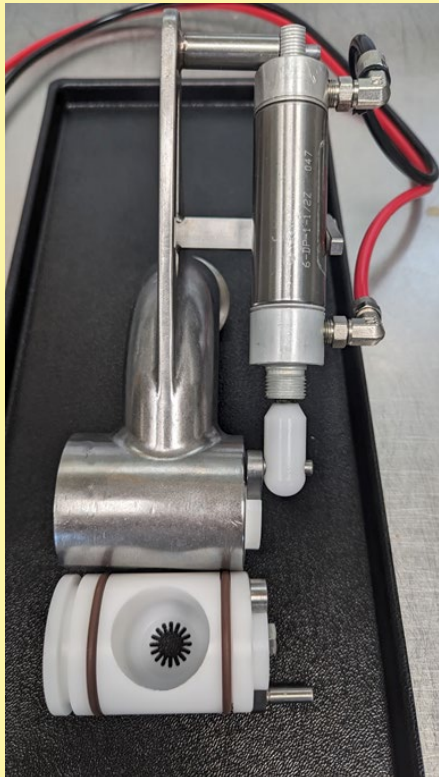
Untere Einstellung



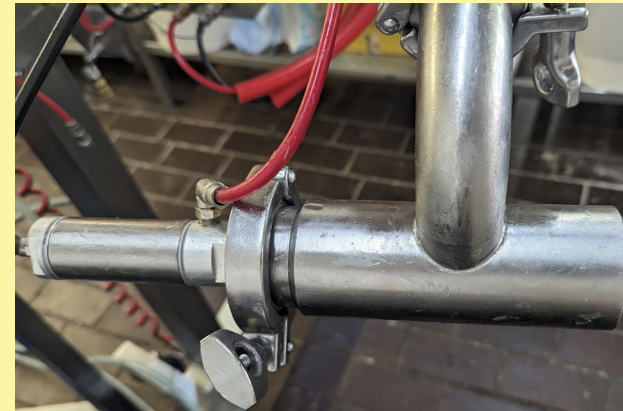
# Boyens

Drehkolben/Hubkolben

## Drehkolben

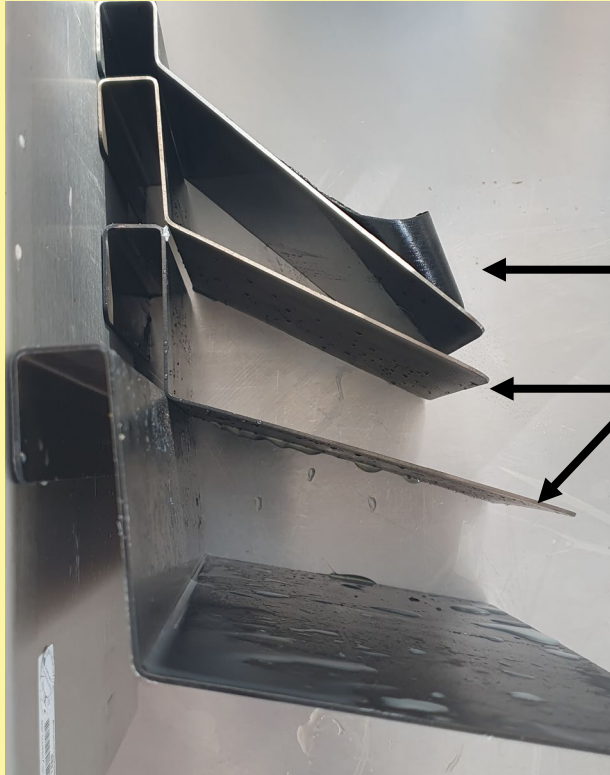


## Hubkolben



# Riehle Tauchverfahren

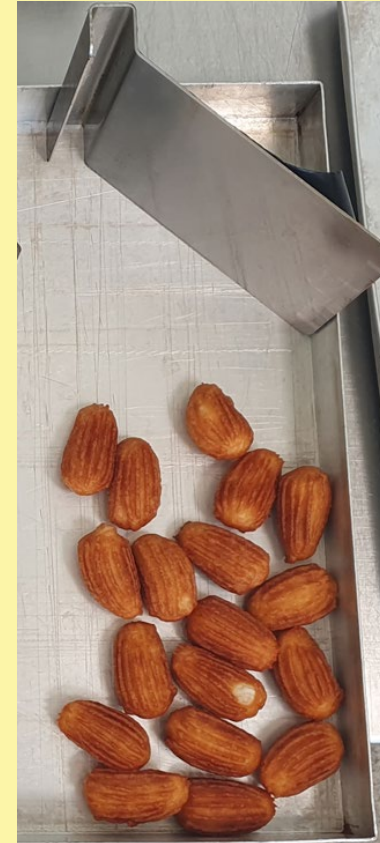
Einlaufblech steil



← steiles Einlaufblech

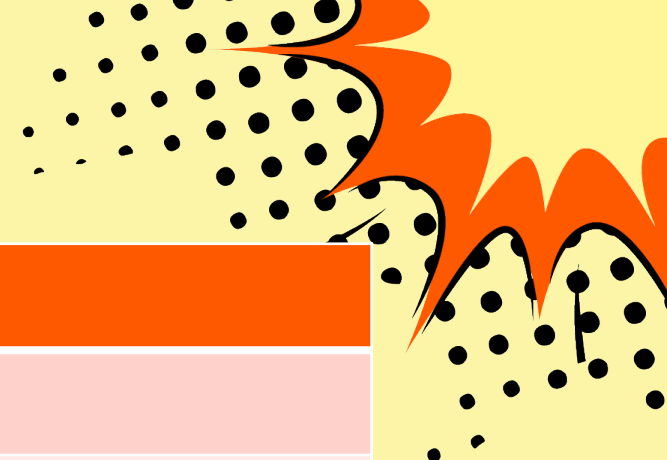
← andere Versionen von Riehle

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

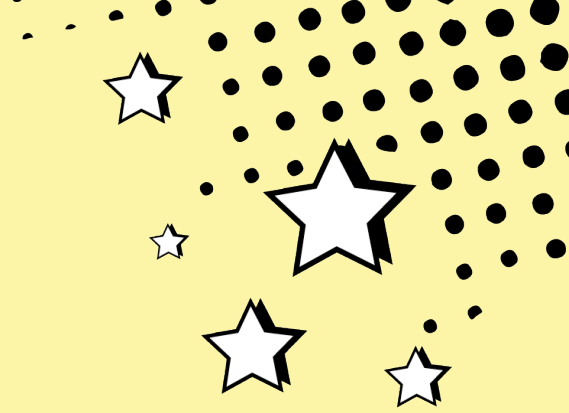
## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

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

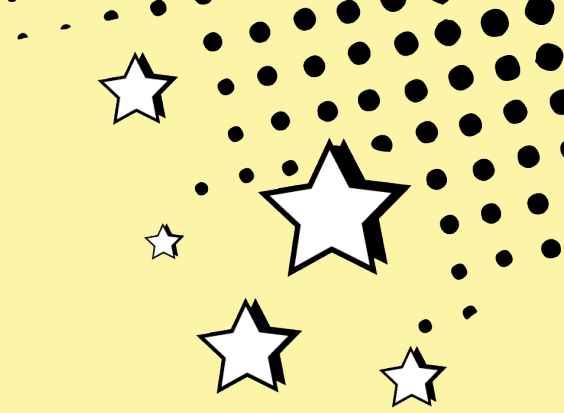
### Herstellung:

- 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)



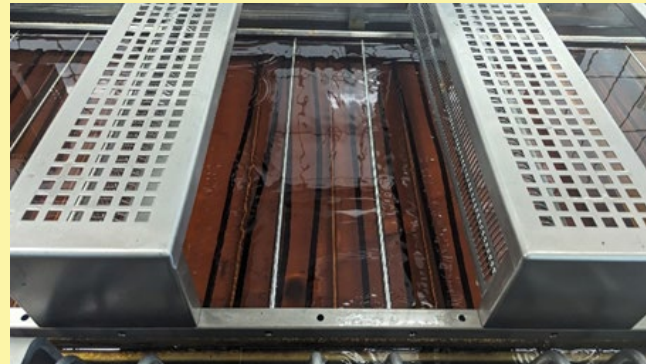
Fettstand

# Jufeba

## Anlageneinstellungen



Erste Wendung in der 2. Bohrung



Zweite Wendung in der 5. Bohrung



Dritte Wendung in der 9. Bohrung



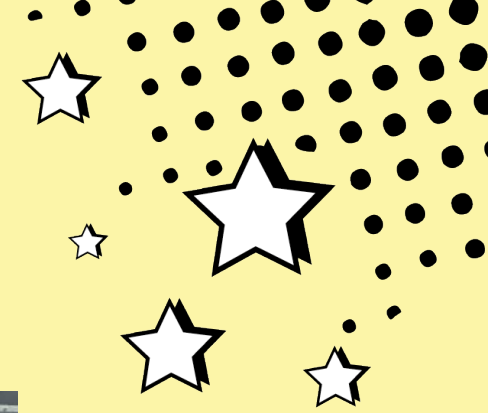
Abstände auf einen Blick



Backtemperatur

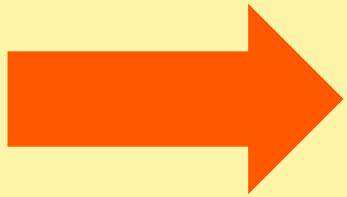
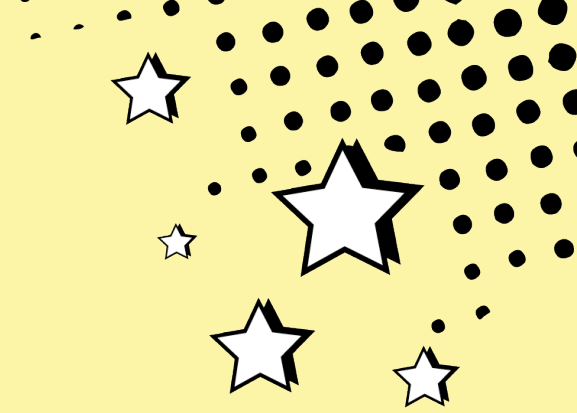


Verarbeitungszeit für 20 kg  
Masse vom Anrühren bis  
zum letzten fertigen Churrini



# 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

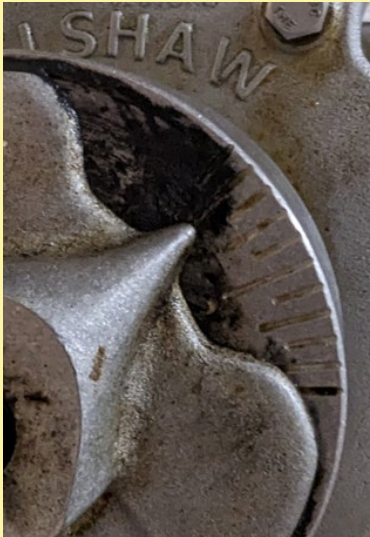
### Herstellung:

- 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.

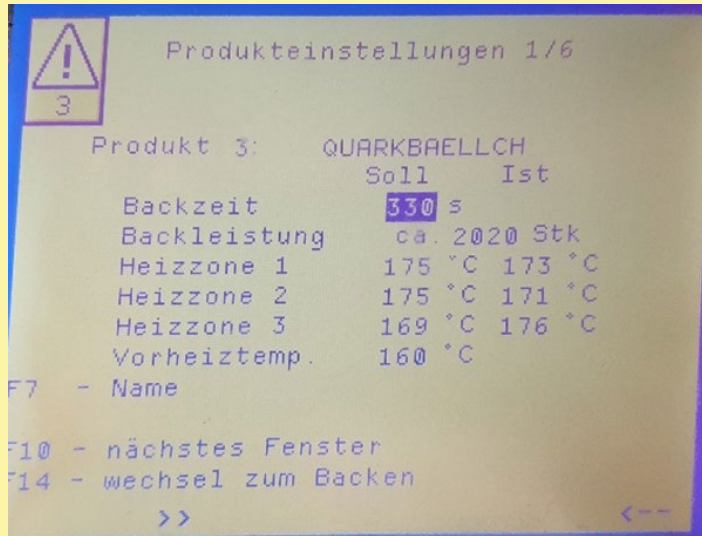


# Reimelt

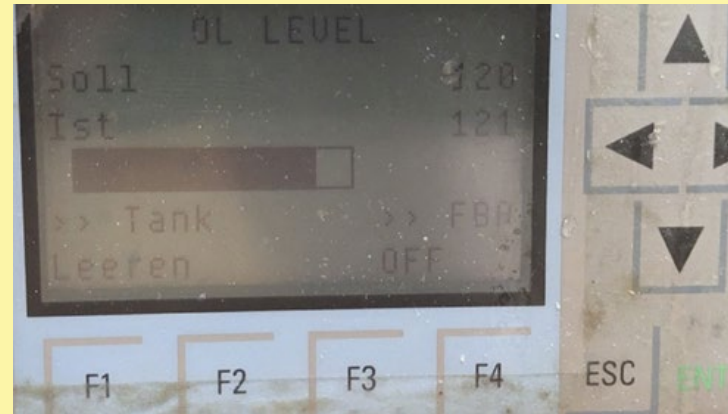
## Anlageneinstellungen



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

06.01.2023 MB1600 07:07

HOME PARAMETER MELDUNGEN BENUTZER OPTIONEN FORMATE

BACKEN: 170,0 °C STANDBY: 160,0 °C  
MAXTEMP.: 190,0 °C  
MINTEMP.: 0,0 °C  
REGLERPARAMETER  
OFFSET: 0,0 °C

BACKEN: 170,0 °C STANDBY: 160,0 °C  
MAXTEMP.: 190,0 °C  
MINTEMP.: 0,0 °C  
REGLERPARAMETER  
OFFSET: 0,0 °C

BACKEN: 172,0 °C STANDBY: 160,0 °C  
MAXTEMP.: 190,0 °C  
MINTEMP.: 0,0 °C  
REGLERPARAMETER  
OFFSET: 0,0 °C

TEMPERATUR TOLERANZ : 15,0 °C

ABSAUGHAUBE EIN BEI TEMPERATUR : 80,0 °C

VORSCHUB : 105mm + 45mm  
TAUCHEN : Ja

TAKTZEIT BACKEN : 15,0 s

BEWEGUNG BEI UNTER 80°C : VERBOTEN

GRUNDSTELLUNG VORSCHUB / NIEDERH.:

VERZ. NIEDERHALTER: 0,1 s  
VERZ. VORSCHUB: 0,1 s

WENDE 1: Ohne  
WENDE 2: Ohne

THERMO-ÖL PARAMETER  
WERTE  
PARAMETER  
HAND

BACK FETT-VORRAT BELADEN ENTLADEN BAND ZUFUHR

1002 Bitte Fettverbrauch kontrollieren. Betriebsstunden > 40

SOS AUS STOP HALT NACH TAKTENDE Bediener ZU AUTO GS BETRIEBS-ARTEN





# Tauchverfahren Riehle

## Anwendungsrezeptur

### Rezeptur:

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

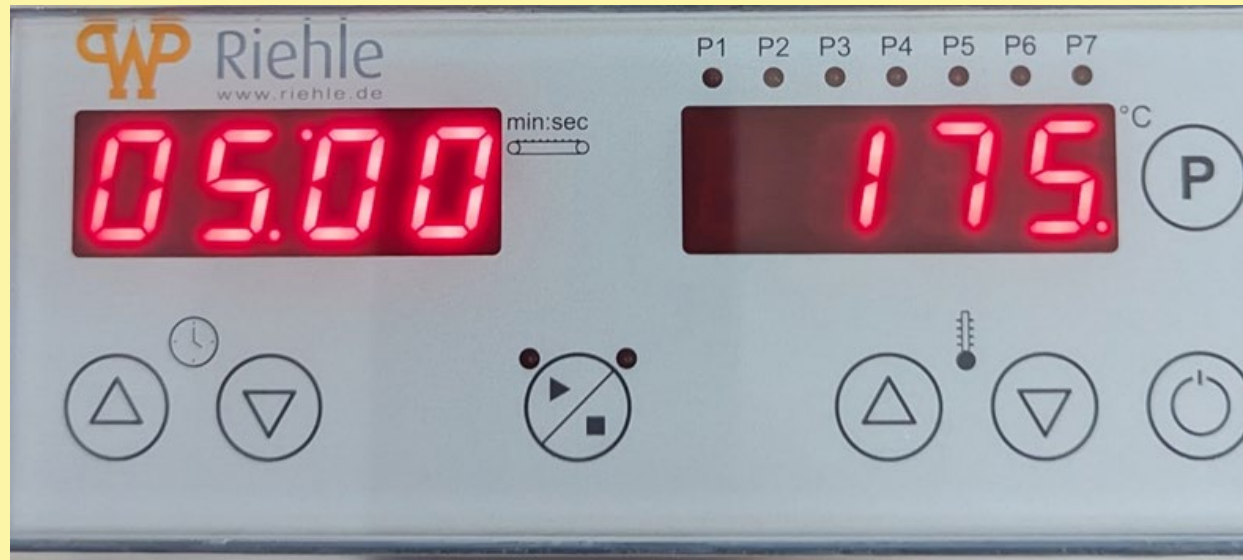
### Herstellung:

- 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

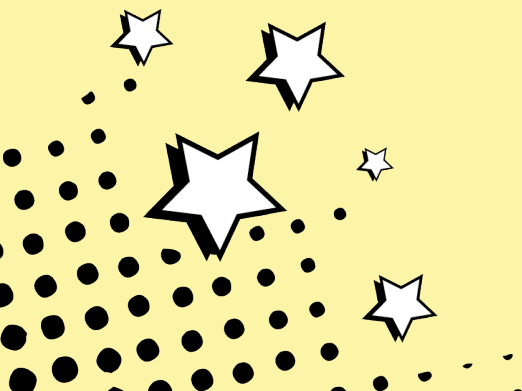
## Anwendungsrezeptur

### 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 **Churrini 2** 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 170 °C Ist 140 °C 144 °C Soll Temperatur 87 %  
 Temperatur Tank **Aus** Ist 70 °C Soll Temperatur Sekundär Station 260 °C  
 Fettpumpe **Dauerlauf Aus** **Intervall Aus** **Auto Ein**  
 Wenderstationen **Ein** **Ein** **Ein**  
 Gebäck Füller **Aus** 350ms

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	Zeit	Pause	Gesch.Vor	Gesch.Zur
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** **Aus**

GB	Band1 Gesch.	Band2-3 Gesch.	Balken Zeit Unten
	60%	80%	5000ms

Soll TH Station 260 °C

VKBZ Reihen Vorfahren 2