



EL CHURRITO®

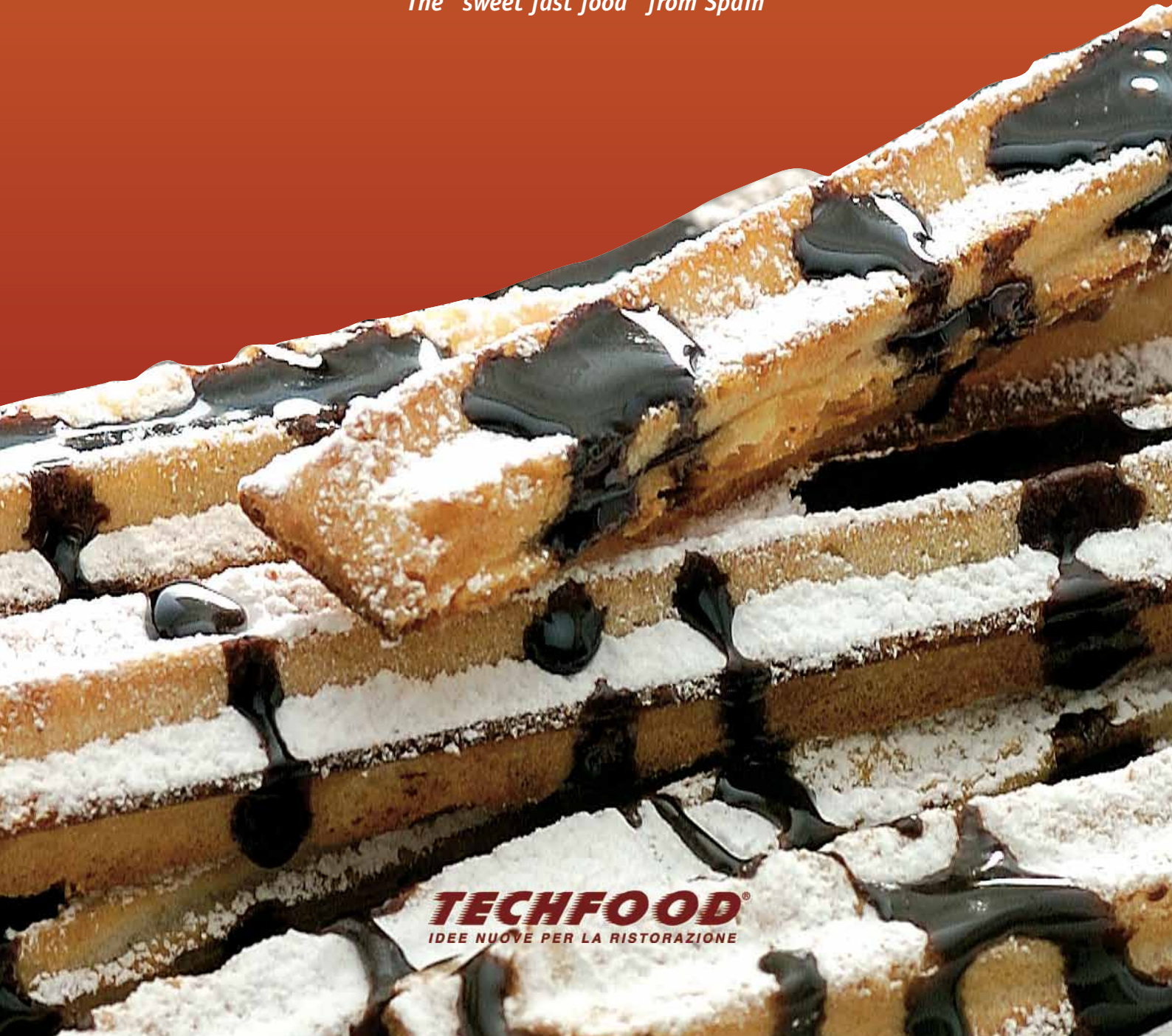
since 1927



El Churrito®

Il “dolce fast food” di Spagna

The “sweet fast food” from Spain



TECHFOOD®
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

El Churrito[®]: dalla Spagna un trendy il tuo

SENZA OLIO
IL GUSTO DEL FRITTO
SENZA GLI ODORI DI FRITTURA
OIL - FREE
the taste of fried food
without fried smells



gustoso snack che rende locale

El Churrito®: from Spain the tasty finger food which makes trendy your shop

El Churrito®: un snack savoureux venu d'Espagne qui transformera votre local en un lieu de tendance

El Churrito®: Der schmackhafte Snack aus Spanien, mit dem Ihr Lokal trendy wird

El Churrito®: de España una merienda sabrosa que hace tú local de moda



El Churrrito® : dalla Spagna



El Churrrito®

Un concetto completo per la preparazione del churro "senz'olio", l'idea consiste in:

- Un sistema completo, comprendente una macchina per produrre churros in 2/3 minuti, senza causare gli sgradevoli inconvenienti derivanti dalla frittura in olio, soprattutto se in un locale chiuso. Si tratta di un'attrezzatura di facile e rapido utilizzo, che grazie alla sua pratica struttura in acciaio inox con doppia piastra teflonata, evita l'aggiunta di grassi.
- Un mix bilanciato da sciogliere in acqua nelle giuste proporzioni.
- Contenitori da passeggio a marchio **El Churrrito®**.
- Accessori, manifesti e menù da tavolo.



(UK) **El Churrrito®** a complete concept for preparing churros "without oil", the idea consists of:

- A complete system, including a machine for making churros in 2/3 minutes, without having the unpleasant snags coming from frying in oil, in particular for indoor locations. It is an equipment easy and fast to be used, thanks to its practical frame in stainless steel with double cooking plates which avoids the usage of fats.
- A balanced mix to melt with water in the correct doses.
- Take-away containers with "El Churrrito®" brand.
- Accessories, posters and table menus.

(F) **El Churrrito®** un concept complet pour la préparation du churro «sans huile» composé:

- D'une machine avec revêtement Téflon à double plaque, facile à utiliser et facile à nettoyer; elle cuit sans huile. Disponible en deux modèles.
- D'un mélange lyophilisé instantané.
- De récipients portables de marque El Churrrito®.
- D'accessoires, affichettes et menus pour tables.

(D) **El Churrrito®** Ein Komplettkonzept zur Zubereitung des Churro "ohne Öl", bestehend aus:

- Einem teflonbeschichteten Gerät mit doppelter Platte, das einfach anzuwenden und zu reinigen ist; es kocht ohne Öl. Erhältlich in 2 Modellen.
- Gefriergetrocknetem Instant-Pulver.
- Mitnehmbehältern mit der Marke El Churrrito®.
- Zubehör, Poster und Speisekarte.

(E) **El Churrrito®** un concepto completo para la preparación de churros "sin aceite", la idea consiste en:

- Un sistema completo que se compone de una máquina para hacer churros en 2/3 minutos, sin causar los desagradables inconvenientes provocados por la fritura en aceite, sobre todo si en el interior de local. Se trata de un equipo de fácil y rápida utilización, que gracias a su práctica estructura en acero inoxidable con doble plancha de cocción en Teflon, eviata de añadir grasa.
- Una harina equilibrada a derretir con agua en las proporciones apropiadas
- Cartones de paseo con marca El Churrrito®.
- Accesorios, anuncios y listas de mesa.

a un gustoso snack che rende tre



Vetrinetta riscaldata che permette di conservare i churros già fatti alla giusta temperatura, croccanti, friabili e profumati: insomma deliziosi da gustare anche per il cliente più frettoloso che non può resistere alla voglia di assaporarne uno subito!

Da farcire e servire con zucchero a velo, crema, panna montata, cioccolato in tazza, Nutella (è un marchio registrato da Ferrero Spa), marmellate di frutta, frutta poché (candita), macedonia, gelato, ecc...



Vetrinetta riscaldata a marchio **El Churrito®** per la conservazione del churro, a norme CE e HACCP.

Warm show case with **El Churrito®** brand for churros storage according with CE and HACCP laws.

Vitrine chauffante de marque **El Churrito®** pour la conservation du churro pendant une heure, conformément aux normes CE et HACCP.

Wärmegestell mit der Marke **El Churrito®** zur Aufbewahrung des Churro bis zu einer Stunde, entspricht den CE - und HACCP - Normen.

Vitrina recalentada con marca **El Churrito®** para conservar el churro, por las directivas CE y HACCP.

(UK) A warm show-case enables to store already made churros at the proper temperature for 2 hours, crunchy, crumbly and flavored: delicious to taste, suitable even for the most hurried customer who can't resist from the desire of eating one immediately!

To be dressed and served with sugar in powder, custard, whipped cream, hot chocolate, Nutella (registered brand by Ferrero Spa) fruit jams, candied fruit, fruit salad, ice-cream, etc...

(D) Wärmegestell, in dem die bereits vorbereiteten Churros mit der richtigen Temperatur aufbewahrt werden können – knackig, mürbe und duftend – also einfach ein köstlicher Genuss, auch für den eiligsten Kunden, der aber nicht widerstehen kann und unbedingt auch einen kosten muss!

Die Churros werden gefüllt und serviert – mit Staubzucker, Krem, Schlag-Sahne, Trinkschokolade, Nutella (eingetragene Handelsmarke der Ferrero Spa), Fruchtarmeladen, kandierten Früchten, Obstsalaten, Eis usw....

(F) Vitrine chauffante qui permet de conserver les churros prêts à la bonne température, croquants, friables et parfumés, absolument délicieux, en somme, même le client le plus pressé ne résistera pas à l'envie d'en goûter un immédiatement!

A farcir et servir avec du sucre glace, de la crème à la vanille, de la crème fouettée, du chocolat en tasse, de la Nutella (marque déposée Ferrero Spa), de la confiture, des fruits confits, de la salade de fruit, de la glace, etc....

(E) Vitrina recalentada que permite de mantener los churros ya hechos a la temperatura apropiada, hasta dos horas, crocantes, friables y perfumados: pues deliciosos de gustar por el cliente más presuroso que no puede resistir al deseo de comerlos enseguida.

De aderezar y servir con azúcar en polvo, crema, crema batida, chocolate caliente, Nutella (es una marca patentada por Ferrero Spa), marmeladas de fruta, fruta confitada, ensaladas de fruta, helado, etc...

endy il tuo locale



Macchina El Churrito®

Machine El Churrito® / Machine El Churrito® / El Churrito® Gerät / Máquina El Churrito®

Vetrinetta El Churrito®

Show-case El Churrito® / Vitrine El Churrito®
El Churrito® Wärmegestell / Vitrina El Churrito®

Piano di servizio

Working top / Plan de service
Servicetheke / Plano de servicio



Salsiera

Sauce-container / Saucière
Servicetheke / Contenedor por salsas

El Churrito® Point:

un sistema completo di:

- Last Minute personalizzato, su ruote, completo di crowner, frigorifero 0°+ (capacità 60 lt) per la conservazione degli alimenti. Piano di servizio e struttura completamente in acciaio inox aisi 18/10 a norme CE ed HACCP, quadro elettrico provvisto di prese a norme CE.
- Macchina El Churrito®.
- Vetrinetta El Churrito®.
- Salsiera neutra completa di 3 bacinelle GN 1/6 h 65 mm con plexiglass parasputi.
- Preparato bilanciato istantaneo.
- Contenitori da passeggio El Churrito®.
- Accessori, locandine e menù da tavolo.

Frigorifero

Refrigerator
Frigo
Kühlschrank
Frigorífico

UK El Churrito® Point a complete system with:

- Customized Last Minute, on wheels, complete with crowner, refrigerator 0+ (capacity 60lt) for food storage. Working top and frame in stainless steel Aisi 18/10 according with CE and HACCP laws, electrical board with sockets CE compliant.
- Machine El Churrito®.
- Show-case El Churrito®.
- Sauce Container with 3 basins GN 1/6 h. 65 mm with splashguard in Plexiglas.
- Instantaneous balanced mix.
- Take away container El Churrito®.
- Accessories, posters and table menus.

F Point El Churrito® sur roues, personnalisé, complet avec surmontoir, composé de:

- Frigo 0°+ capacité 60 l pour la conservation des aliments. Plan de service et structure intégralement en acier inox AISI 18/10 conforme aux normes CE et HACCP, Tableau électrique équipé de prises conformes aux normes CE.
- Machine El Churrito®.
- Vitrine El Churrito®.
- Saucière avec 3 bacs GN 1/6 h 65 mm et plan de plexiglas antipoussière.
- De récipients portables de marque El churrito®.
- D'accessoires, affichettes et menus pour tables.

D El Churrito® Point mit Rädern, personalisiert und mit Abdeckung, besteht aus:

- Kühlschrank + 0°, Füllmenge 60 l zur Aufbewahrung der Lebensmittel. Servicetheke und Struktur komplett aus rostfreiem Stahl AISI 18/10 gemäß CE- und HACCP-Normen.
- El Churrito® Gerät.
- El Churrito® Wärmegestell.
- Saucière mit 3 GN-Behältern 1/6, H 65 mm und Staubschutz aus Plexiglas.
- Mitnehmbehältern mit der Marke El Churrito®.
- Zubehör, Poster und Speisekarte.

E El Churrito® Point el sistema se compone en:

- Las Minute: customizado, sobre ruedas, completo de lebrero, frigorífico 0°+ (capacidad 60 lt) para la conservación de los alimentos. Plano de servicio y estructura en acero inoxidable Aisi 18/10 por las directivas CE y HACCP, tablero eléctrico con enchufe CE.
- Máquina El Churrito®.
- Vitrina El Churrito®.
- Contenedor por salsas con 3 cubetas GN 1/6 h 65 mm y Plexiglas de protección.
- Harina equilibrada y instantanea.
- Cartones de paseo El Churrito®.
- Accesorios, anuncios y listas de mesa.



1 Mescolare il preparato in acqua utilizzando gli accessori in dotazione
 Blend the mix with water, using the supplied accessories
 Mélanger la préparation avec de l'eau au moyen des instruments fournis
 Vermischen Sie das Pulver mithilfe des mitgelieferten Zubehörs mit Wasser
 Mezclar la harina con agua, utilizando los accesorios en dotación



2 Versare il liquido sulla piastra inferiore
 Pour the batter on the inferior cooking plate
 Verser le liquide sur la plaque inférieure
 Gießen Sie die Flüssigkeit auf die untere Platte
 Derramar la mezcla sobre la plancha inferior



3 Abbassare la piastra superiore e regolare il timer
 Lower the superior cooking plate and set the timer
 Abaisser la plaque supérieure et régler la minuterie
 Senken Sie die obere Platte und stellen Sie den Timer ein
 Bajar la plancha superior y arreglar el timer



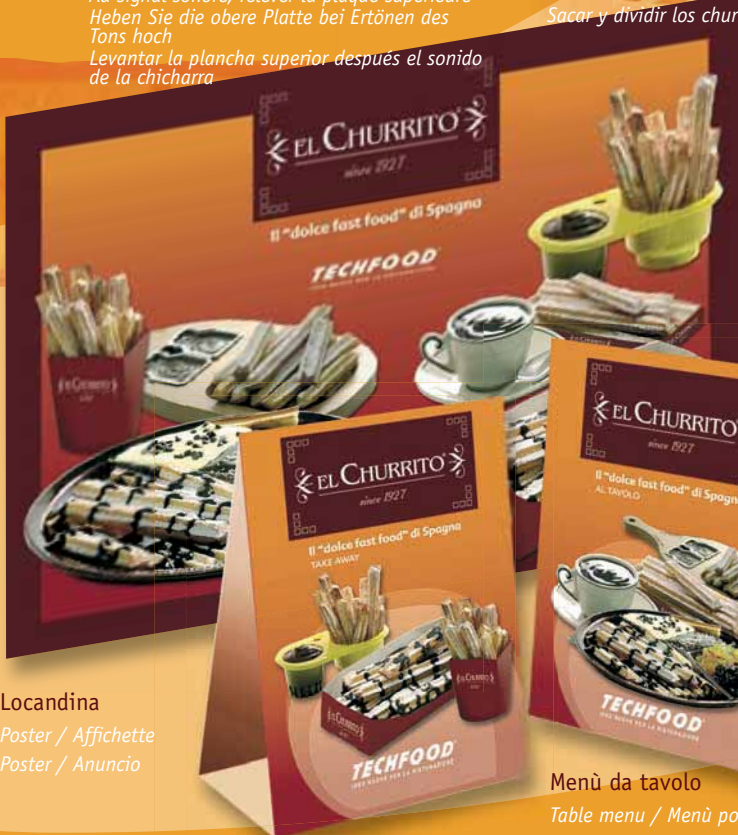
4 Sollevare la piastra superiore dopo il segnale acustico
 Lift the superior cooking plate after the buzzer sound
 Au signal sonore, relever la plaque supérieure
 Heben Sie die obere Platte bei Ertönen des Tons hoch
 Levantar la plancha superior después el sonido de la chicharra



5 Estrarre e dividere il churro
 Remove and divide the churros in sticks
 Extraire et diviser le churro
 Nehmen Sie den Churro heraus und teilen Sie ihn
 Sacar y dividir los churros



6 Servire guarnendo con zucchero a velo e farciture a piacere
 Serve with sugar in powder and dress according to taste
 Servir en garnissant avec du sucre glace et une garniture au choix
 Servieren Sie ihn mit Staubzucker garniert und je nach Geschmack gefüllt
 Servir aderezando con azúcar en polvo y rellenos a gusto

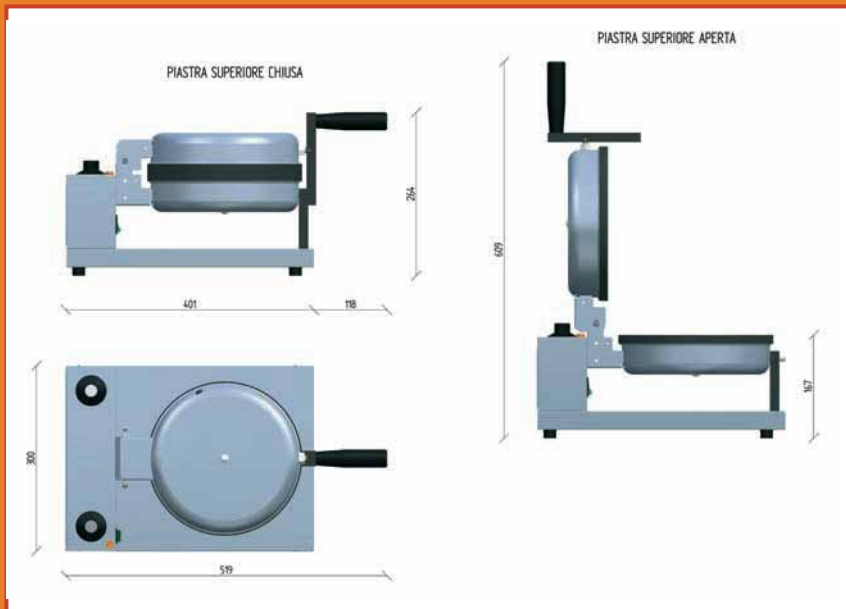


Locandina
 Poster / Affichette
 Poster / Anuncio

Menù da tavolo
 Table menu / Menü pour table
 Speisekarte / Menü por la mesa



Contentore
 Container / Réceptient
 Behälter / Cartones



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical Details

MODELLO JUNIOR: / Junior Model:

- macchina in acciaio Inox Aisi / machine in stainless steel Aisi / machine en acier Inox Aisi /maschine aus rostfreiem Stahl Aisi / máquina de acero inoxidable 18/10
- timer prerogolabile / adjustable timer / minuterie réglable / voreinstellbarer Timer / timer prerogolabile
- piastra di cottura in teflon antiaderente, antifumo ed autopulente / cooking plate in Teflon, non-stick, smokeless and self-cleaning / plaque de cuisson en Téflon anti-adhésive, antifumée et autonettoyante / kochplatte mit Teflon-Antihaftbeschichtung, Anbrennschutz und selbstreinigend / planchas de cocción en Teflon, antiadherentes, antihumo y autolimpiantes
- piastre sollevate rispetto alla base per evitare che il calore intacchi il piano di lavoro e per facilitare la pulizia / plates raised over the base to prevent heat from attacking the worktop and for greater cleanliness / plaques surélevées par rapport à la base pour éviter que la chaleur abîme la table de travail et pour faciliter le nettoyage / die Platten sind höher als die Grundlage, um zu vermeiden, dass die Hitze die Arbeitsplatte angreift, und um die Reinigung zu erleichtern / plancha levantada respecto a la base para una mejor limpieza y para evitar que el calor dañe el plano de trabajo



- potenza / power / puissance / leistung / potencia 2300 W
- tensione / tension / tension / spannung / tensión 115/230 Vac

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical Details

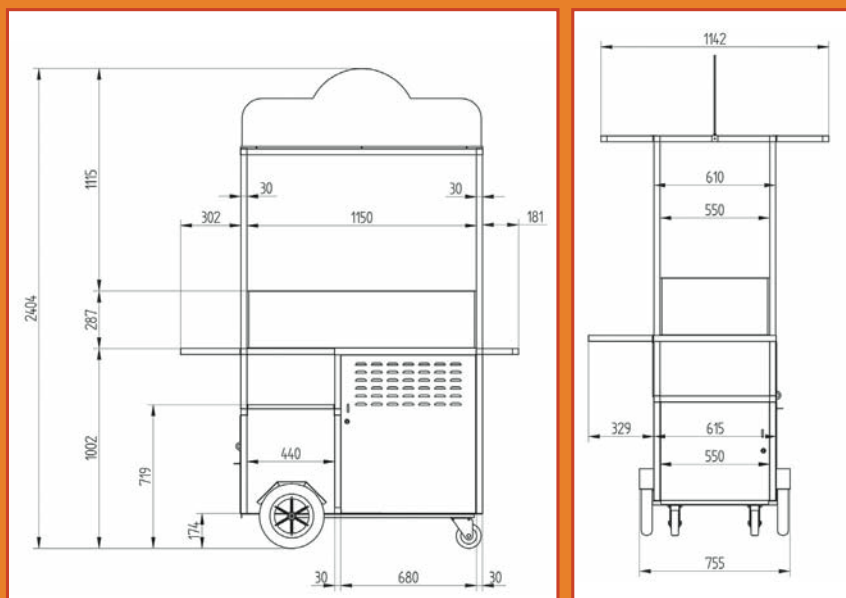
VETRINETTA / Show Case

- dimensioni / dimensions / dimensions / abmessungen / dimensiones 395 x 445 x 415 mm
- peso / weight / poids / gewicht / peso kg 8,8
- potenza / power / puissance / leistung / potencia 500 W
- tensione / tension / tension / spannung / tensión 230 Vac

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical Details

"LAST MINUTE" / "Last Minute"

- Peso / weight / poids / gewicht / peso Kg 130
 - Portata complessiva / maximum capacity / capacité générale / gesamtttragfähigkeit / capacidad total Kg 260 (in movimento / in motion / en mouvement / in Bewegung / en marcha)
 - Portata complessiva / maximum capacity / capacité générale / gesamtttragfähigkeit / capacidad total Kg 350 (a fermo / standstill / à l'arrêt / stehend / en firme)
 - Dimensioni aperto / dimensions open / dimensions ouvert / abmessungen offen / dimensiones abierto lu. 1693 x la. 1205 x h.2404 mm
 - Dimensioni chiuso / dimensions closed / dimensions fermé / abmessungen geschlossen / dimensiones cerrado lu. 1463 x la. 755 x h. 2050 mm
- Dimensioni con imballo e peso: / packing dimensions and weight: / dimensions avec poids: / abmessungen mit Gewicht: / dimensiones embalaje y peso:
- Dimensioni con imballo / packing dimensions / dimensions avec emballage / Abmessungen mit Gewicht / dimensiones embalaje lu. 1600 x la. 850 x h. 1400 mm
 - Peso lordo / gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / peso bruto Kg 180



TECHFOOD®
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c
tel. +39 - 0522 683747 (a R.A.) www.techfood.net
e-mail: techfoo@tin.it