



MOD: DAR-BV/

Production code : IBERICA/IN-200IX-C

04/2026

MONTAJE DE LA MÁQUINA

Fijación del soporte:

Primero, fije el soporte de la máquina a la pared. El soporte está diseñado para atornillarse a la pared y tiene tres agujeros de fijación. Marque los tres puntos de perforación en la pared, perforo los agujeros, inserte los tacos en cada agujero y luego fije el soporte con tornillos adecuados para el diámetro de los tacos y de los agujeros de 7 mm que tiene el soporte.

Instalación del marco de la máquina:

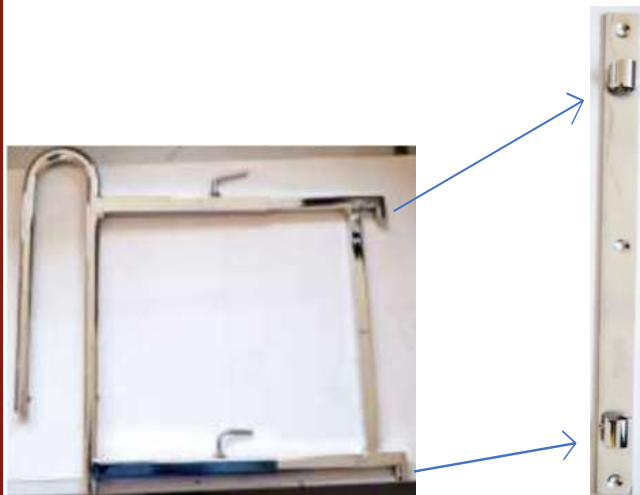
Una vez que el soporte esté firmemente fijado, inserte el marco de la máquina y encaje las patas en el soporte, tal como se indica en las instrucciones o en las fotos proporcionadas.

Montaje de las varillas del volante:

Las varillas del volante se entregan en tres unidades. Cada varilla tiene una rosca en un extremo para atornillarse en el volante. El volante es una pieza cónica con tres agujeros roscados. Inserte cada varilla en un agujero, gírela para enganchar la rosca y luego apriete firmemente.

Montaje final:

Todas las demás piezas han sido preensambladas y probadas en fábrica para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina. Una vez que todo esté correctamente ensamblado, la máquina debería estar lista para su uso, asemejándose al ejemplo proporcionado en las instrucciones.



Una vez montadas la máquina, hay que elaborar la masa, a continuación tiene varias recetas, recomendamos vaya haciendo pruebas hasta que la masa quede a su gusto ya que hay zonas en las que gusta la masa más consistente otras más esponjosa. Por ello recomendamos apunte las cantidades de cada producto y vaya variando y probando hasta que quede a su gusto.

Les recomendamos que siempre antes de llenar el vaso de masa lo lubrique antes con aceite para que la masa discurra bien, en caso del que el volante vaya muy duro lubrique un poco la goma que va en la maza.

RECETAS

INGREDIENTES DE CHURROS:

1 tazón de agua
1 tazón de harina (mismo tamaño que tazón de agua)
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
Aceite de oliva (para freír)

PREPARACION:

1. Calienta el agua. En cuanto comience a hervir, retírala del fuego y añade de golpe la harina, la sal y la levadura.
2. Al principio, la masa parecerá una especie de "pasta pegajosa", pero sigue mezclando hasta que se despegue de las paredes del recipiente (siempre fuera del fuego).
3. Deja reposar la masa unos minutos para que se enfríe un poco, luego rellena la máquina para churros.
4. Sobre una superficie seca y limpia, estira la masa formando cilindros de churros y deja que se enfríe completamente antes de cortarla.
5. Corta los churros a una longitud de aproximadamente 12 cm, aunque esto puede ajustarse a tu gusto.
6. Calienta una buena cantidad de aceite en una sartén y fríe los churros en pequeñas tandas.
7. Evita poner demasiados a la vez, ya que enfriaría el aceite y prolongaría el tiempo de cocción.
8. Te recomendamos no calentar el aceite excesivamente para evitar que los churros se doren demasiado rápido por fuera y queden crudos por dentro.
9. Una vez fritos, coloca los churros sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Espolvoréalos con azúcar y sírvelos bien calientes.

PORRAS: La masa de las porras posee tres diferencias con respecto a la de los churros, la primera diferencia es relativa a los ingredientes: lleva una pequeña "pizca" de bicarbonato sódico. [2] La segunda es que esta masa además se deja reposar unos diez minutos. La tercera y última es la proporción relativa de harina con respecto a la de agua (son superiores la cantidad de harina a la masa de los churros).

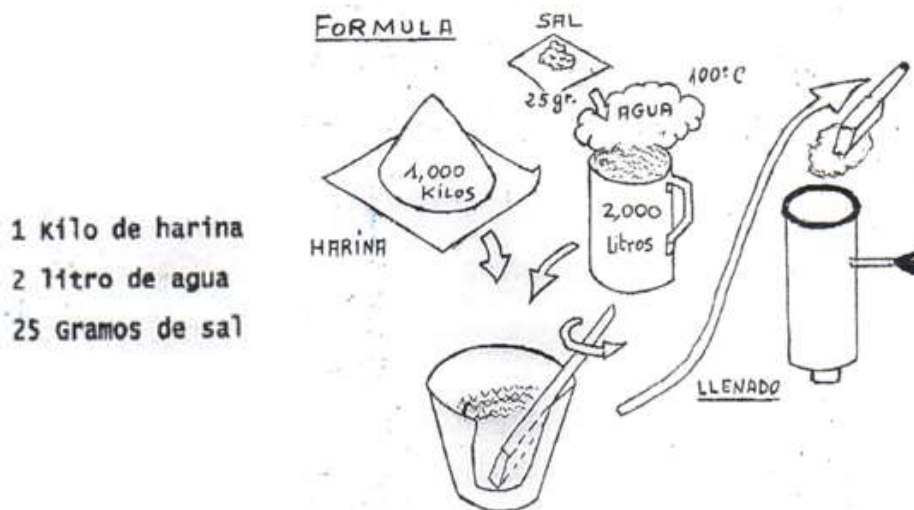
El instrumento para extorsionar la masa difiere de la empleada en los churros, se denomina cumbra y se coloca en el centro de la sartén con aceite hirviendo. Para hacer porras a veces se necesitan dos operarios, mientras uno de ellos va tirando la masa de las porras el otro con dos palos (palos de rodar) va girando la masa hasta que ésta adopte una forma espiral. Esta operación se realiza moviendo la masa que se fríe con la punta de los palos de rodar, obligándola a que gire esta sobre sí misma.

La espiral (que se denomina rosca) se voltea mediante los palos de rodar, se introduce uno de los palos por el centro y se va guiando con el otro, evitando que se salpique aceite. La extracción de la rosca, se realiza también con los palos de rodar que se ponen debajo en forma de aspa y se saca en "bloque". Con los mismos palos debajo de la rosca se deja escurrir durante un minuto. El cortado se suele hacer con un cuchillo o tijeras. Se inicia por la parte exterior de la rosca y se va avanzando hasta el centro. La fritura de las porras requiere un poco de tiempo más que la de los churros, debido al tamaño mayor de estos.

En ciertas regiones de España, como Extremadura, a las porras le denominan churros. Y a los churros, churros finos o pequeños.

A lo que se le denomina porra es a la parte final de la espiral, que suele ser más gruesa y con forma de garra.

Es un alimento que se suele tomar como desayuno y merienda. Su consumo es mayor en los meses invernales, descendiendo su demanda en los meses veraniegos. Lo más común es servirlos con bebidas calientes como puede ser el chocolate a la taza, café con leche, etc., aunque también es común mojarlos en anís. Se sirven lo antes posible, una vez realizados en la churrería.



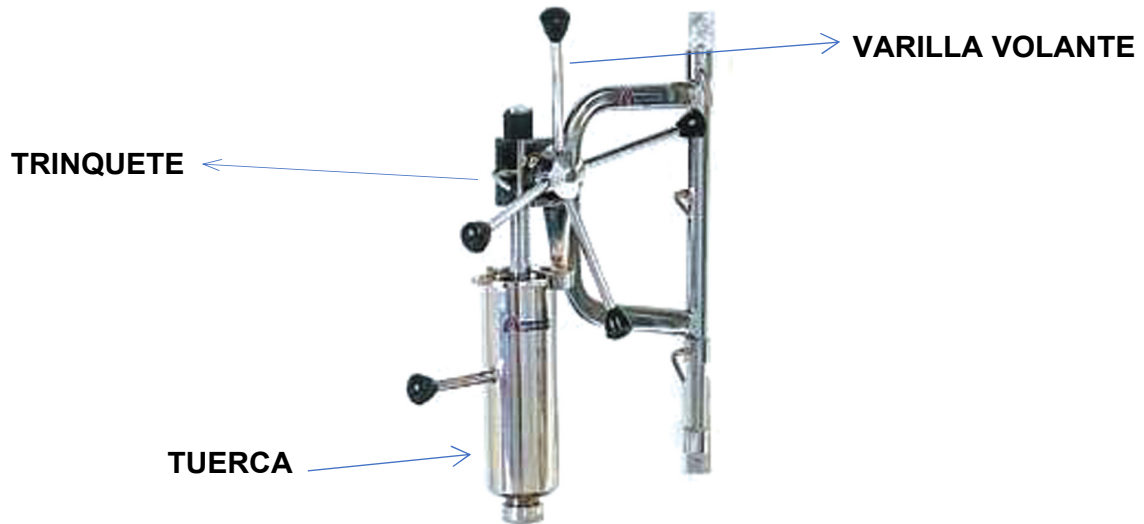
Depositar la harina en un recipiente grande y en otro aparte, se hierve el agua con la sal. Una vez que el agua este hirviendo mezclarla inmediatamente con la harina con el fin de que no pierda temperatura.

Concluido el primer paso, mover la masa rapidamente con una pala de madera en sentido giratorio y hacia el fondo del recipiente para que toda la harina quede mezclada.

Una vez mezclada se vuelca en una mesa (mármol, acero, etc...) y se deja enfriar un poco para poder amasar con las manos. Hacer tacos según la medida del vaso dosificador y untar un poco de aceite.

MODO DE EMPLEO:

Una vez montadas la máquina, y elaborada la masa, debe rellenar el vaso con la masa, para desencajarlo de su sitio hay que girar el vaso suavemente y saldrá de su tope, siempre hay que dejar el trinquete en posición de cerrado para que la cremallera no baje, el trinquete es una pieza de plástico negra que hace de tope del mecanismo y está en un lateral de la máquina.



Una vez sacado el vaso hay que desenroscar la tuerca en la base del vaso y seleccionar que estrella van a utilizar, con la maquina se suministran dos estrellas



CHURRO



PORRA

Una vez seleccionada la estrella se pone en la base del vaso y se aprieta la tuerca con firmeza, se rellena el vaso con la masa, se posiciona el vaso en el soporte de donde lo hemos extraído y se gira el vaso para que encaje bien, es importante no forzar el encajado del vaso para no deformarlo, a continuación se suelta el trinquete.

Para que salga la masa hay que mover la varilla volante y por el extremo del vaso saldrá la masa.

ATENCIÓN: es muy importante una limpieza diaria.

1. Una vez seleccionada la estrella, colócala en la base del vaso y ajusta firmemente la tuerca. Llena el vaso con la masa y colócalo en el soporte de donde fue retirado. Gira el vaso hasta que encaje correctamente, evitando forzarlo para no deformarlo. A continuación, suelta el trinquete.
2. Para que la masa salga, gira la varilla volante y la masa comenzará a salir por el extremo del vaso.
3. La máquina no debe sumergirse en agua ni limpiarse con chorros a presión o productos abrasivos.
4. Para limpiarla, extrae el vaso, lávalo con agua tibia y jabón neutro, y sécalo bien. El émbolo o maza, que es la pieza redonda que empuja la masa, también puede aflojarse y lavarse de la misma manera que el vaso, al igual que las estrellas y la tuerca que las fija.
5. Las demás piezas deben limpiarse con un paño húmedo y secarse cuidadosamente. Es esencial eliminar cualquier resto de masa. Si la masa entra en la cremallera, es importante limpiarla inmediatamente con un paño húmedo, ya que si se continúa usando la máquina sin limpiarla, la masa podría entrar en los engranajes y dañarla.
6. El secado completo de la máquina después de la limpieza es fundamental.

CONSEJOS :

- Nunca fuerce la máquina, si va duro al bajar el volante puede ser por varios factores: compruebe siempre que trinquete no está posición de cerrado, una masa muy consistente dificulta que baje el embolo hágala más ligera, también puede ser un problema de lubricación puede lubricar la cremallera con una vaselina neutra, o bien echar un poco de aceite de oliva o girasol alrededor del embolo o maza para facilitar que baje la masa.
- La maza o embolo lleva a su alrededor una junta negra es importante que en caso de desgaste la cambie cuanto antes ya que esa junta impide que suba la masa hacia arriba y emboce la cremallera de masa.
- Si quiere unos churros o porras más grandes con una lima metálica puede limar el interior de la estrella pero cuidado no se pase con el limado ya que es preferible ir haciéndolo poco a poco que limar demasiado y estropear la estrella.
- Consulte a su vendedor los accesorios que disponemos ya que le pueden facilitar el trabajo, tenemos estrella para hacer churro hueco y luego rellenarlos con una manga pastelera, ganchos de acero INOX para sacar los churros, palo de acero INOX para guiar la masa a la hora de hacer la rosca de la porra, caldero bombeados y planos para hacer las masas...