

euroChef



**CON LE FRIGGITRICI
NON HAI BISOGNO DI UNA CUCINA
E NEANCHE DI UN CUOCO**

pom'chef

E

**MAXI
FRY**

**WITH THE FRYERS POM'CHEF AND MAXIFRY
YOU DO NOT NEED A KITCHEN OR A COOK**



**CONSIGLIATE DA
RECOMMENDED BY**



STAZIONI
DI SERVIZIO

STABILIMENTI
BALNEARI

CENTRI
COMMERCIALI

FIERE
SAGRE

FAST FOOD

ROSTICCERIE

CHIOSCHI

PIZZERIE

PUB

BAR

POM'CHEF e MAXIFRY: per preparare gustosi snacks in qualunque locale, anche senza cappa di aspirazione! Pom'chef prepara rapidamente un'incredibile varietà di stuzzicanti snacks: patatine, crocchette, mozzarelline, anelli di cipolla, alette di pollo, cotolette, olive ripiene, pesce, cremini... È dotata di un sistema di depurazione che elimina i fumi ed i vapori, ed è prodotta nei due modelli da 300 gr. e da 600 gr alla volta.
La friggitrice doppia MaxiFry, dotata di due cestelli indipendenti e due vasche olio, produce fino a 1,2 Kg di prodotti in 1 minuto, con possibilità di accendere anche solo una vasca.

POM'CHEF and MAXIFRY: for the preparation of tasty appetizers everywhere, without the need of a hood! POM'CHEF can rapidly prepare an incredible range of tasty snacks: chips, French fries, croquettes, small breaded mozzarellas, onion rings, chicken wings, cutlets, stuffed olives, fish, fried cream... It has a purification system that completely eliminates smoke and vapour, and is produced in two models, 300 gr and 600gr per frying cycle.
The twin fryer MAXIFRY, which has two independent baskets and two oil basins, produces up to 1,2 kg of food in 1 minute, with the possibility also of using only one basin.

POM'CHEF et MAXIFRY: pour préparer de savoureux appetizers dans tous les types d'établissement, même sans hotte d'aspiration! POM'CHEF prépare rapidement une incroyable variété de snacks excitants: frites, croquettes, petites mozzarellas, anneaux d'oignons, ailettes de poulet, escalopes, olives farcies, poissons, crêmes et fromages frites... Elle est dotée d'un système d'épuration, qui élimine complètement les fumées et les vapeurs, et elle est produite dans les deux modèles de 300 gr. et de 600 gr à la fois.
La friteuse double MAXIFRY, dotée de deux paniers indépendants et de deux cuves à huile, produit jusqu'à 1,2 Kg de produits en 1 minute, avec la possibilité de n'allumer qu'une cuve.

POM'CHEF y MAXIFRY: para preparar gustosos aperitivos en cualquier local incluso sin campana de extracción! POM'CHEF prepara rápidamente una increíble variedad de apetitosos snacks: patatas fritas, croquetas, bolas de queso, aros de cebolla, alas de pollo, chuletitas, aceitunas rellenas, pescado, cremas fritas, empanados y rebozados prefritos, etc. Están provistas de un sistema de depuración que elimina completamente los humos y los vapores, y se fabrican en dos modelos de 300 g y 600 g por ciclo.
La freidora doble MAXIFRY, equipada con dos cestos independientes y dos cubetas de aceite, produce hasta 1,2 kg de productos en un minuto, con posibilidad de encender tan sólo una cubeta.

POM'CHEF und MAXIFRY: Für die Zubereitung leckerer Häppchen in jedem Lokal, auch ohne Dunstabzugshaube! Mit POM'CHEF lässt sich im Handumdrehen eine unglaubliche Vielfalt appetitlicher Snacks zubereiten: Pommes Frites, Kroketten, panierte kleine Mozzarellas, Zwiebelringe, Hähnchenflügel, Koteletts, gefüllte Oliven, Fisch, frittierte Creme-Schnittchen... Das Gerät ist mit einem Filtersystem ausgestattet, mit dem Rauch und Dampf vollständig beseitigt werden.
Es ist in den zwei Modellen mit 300 g bzw. 600 g Fassungsvermögen pro Garvorgang erhältlich.
Die Doppelfritteuse MAXIFRY ist mit zwei unabhängigen Frittierkörben und zwei Ölbecken ausgestattet und bereitet bis zu 1,2 kg Produkten in 1 Minute zu, mit der Möglichkeit, auch nur ein Frittierbecken einzuschalten.

Tre semplici mosse Three easy steps Trois etapes faciles Tres faciles pasos Drei einfache Handgriffe



Prelevare il prodotto dal cassetto freezer
Take the product from the drawer freezer
Prélever le produit du freezer à tiroir
Retirar el producto del cajón congelador
Produkt aus dem Tiefkühlhublade nehmen



Inserirlo nel portello di carico
Place it on the load hatch
L'introduire dans la porte de chargement
Introducirlo a través de la portezuela de carga
Klappe öffnen und Produkt aufgeben



Selezionare il tempo desiderato
Select the time required
Selectionner le temps de friture désiré
Seleccionar el tiempo deseado
Bratzeit eingeben



Il prodotto pronto esce automaticamente
The product comes out on its own
Le produit prêt sort de lui-même
El producto, ya listo, sale automáticamente
Das fertige Produkt kommt selder heraus



FRIGGITRICE SINGOLA POM'CHEF - SINGLE FRYER POM'CHEF - FRITEUSE SIMPLE POM'CHEF FREIDORA SIMPLE POM'CHEF - EINZELFRITTEUSE POM'CHEF



- 1 Tastiera di comando
- 2 Sportello di carico
- 3 Tramoggina di scarico
- 4 Sistema di ricircolo aria
- 5 Cestello di friggitura
- 6 Bacinella olio



- 1 Control keyboard
- 2 Load hatch
- 3 Discharge hopper
- 4 Air recycling system
- 5 Frying basket
- 6 Oil basin



- 1 Clavier de commande
- 2 Porte de chargement
- 3 Trémie de déchargement
- 4 Système de recyclage de l'air
- 5 Panier de la friteuse
- 6 Bassine d'huile



- 1 Teclado de mando
- 2 Portezuela de carga
- 3 Trémie de descarga
- 4 Sistema de circulación de aire
- 5 Cesta de fritura
- 6 Recipiente del aceite

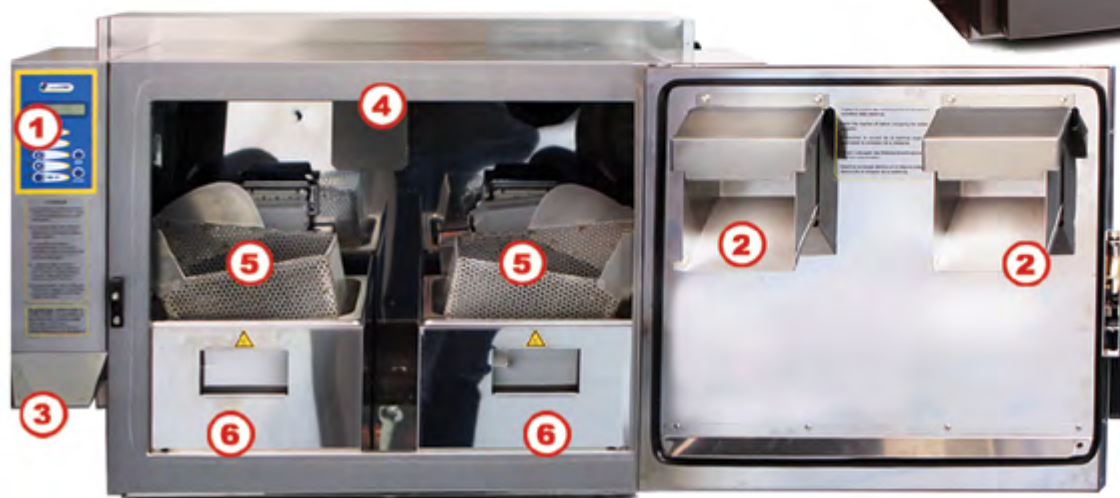


- 1 Steuerungstastatur
- 2 Aufgabeklappe
- 3 Ausladetrichter
- 4 Umluftsystem
- 5 Bratkorb
- 6 Ölbehälter



FRIGGITRICE DOPPIA MAXI FRY - DOUBLE FRYER MAXI FRY - FRITEUSE DOUBLE MAXI FRY FREIDORA DOBLE MAXI FRY - DOPPELFRITTEUSE MAXI FRY

fino a 20 kg in 1 ora!
up-to 20 kg in 1 hour!
jusqu'a 20 kg en 1 heure!
i hasta 20 kg en 1 hora!
zu 20 kg in 1 stunde!



- 1 Tastiera di comando
- 2 Sportello di carico
- 3 Tramoggina di scarico
- 4 Sistema di ricircolo aria
- 5 Cestello di friggitura
- 6 Bacinella olio



- 1 Control keyboard
- 2 Load hatch
- 3 Discharge hopper
- 4 Air recycling system
- 5 Frying basket
- 6 Oil basin



- 1 Clavier de commande
- 2 Porte de chargement
- 3 Trémie de déchargement
- 4 Système de recyclage de l'air
- 5 Panier de la friteuse
- 6 Bassine d'huile



- 1 Teclado de mando
- 2 Portezuela de carga
- 3 Trémie de descarga
- 4 Sistema de circulación de aire
- 5 Cesta de fritura
- 6 Recipiente del aceite



- 1 Steuerungstastatur
- 2 Aufgabeklappe
- 3 Ausladetrichter
- 4 Umluftsystem
- 5 Bratkorb
- 6 Ölbehälter



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN**

Capacità olio - Oil capacity - Capacité huile
Capacidad aceite - Fassungsvermögen Öl [lt]

Alimentazione - Power supply - Alimentation
Alimentación - Stromversorgung [V-Hz]*

Potenza elettrica standard - Standard electrical power
Puissance électrique standard - Potencia eléctrica estándar
Elektrische Standard-Leistung (Kw) *

Dimensioni - Dimensions - Dimensions
Dimensiones - Abmessungen [cm]

Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht [kg]

Capacità di carico di patatine - French fries charging quantity
Quantité de charge de pommes frites

Cantidad de carga de patatas - Ausgabemenge von Pommes Frites [gr]

	POM'CHEF KL4	POM'CHEF KL3	MAXIFRY KL5
Capacità olio - Oil capacity - Capacité huile Capacidad aceite - Fassungsvermögen Öl [lt]	5,5	9	9 + 9
Alimentazione - Power supply - Alimentation Alimentación - Stromversorgung [V-Hz]*	220/240-50/60	220/240-50/60	380/400-50/60
Potenza elettrica standard - Standard electrical power Puissance électrique standard - Potencia eléctrica estándar Elektrische Standard-Leistung (Kw) *	3	3,4	7,9
Dimensioni - Dimensions - Dimensions Dimensiones - Abmessungen [cm]	57 cm 58 cm 55 cm	57 cm 58 cm 62 cm	57 cm 85 cm 78 cm
Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht [kg]	53	57	112
Capacità di carico di patatine - French fries charging quantity Quantité de charge de pommes frites Cantidad de carga de patatas - Ausgabemenge von Pommes Frites [gr]	300	600	600 + 600

*Altre potenze ed altri voltaggi disponibili su richiesta - Other powers and voltages are available upon request - Puissances et voltages différents sont disponibles à la demande - Otras potencias y otros voltajes disponibles bajo solicitud - Auf Anfrage sind andere Leistungen und Spannungen erhältlich

Freezer a cassetto opzionale

Optional drawer freezer

Freezer a tiroir optionelle

Congelador de cajon

Tiefkühlschublade wahlweise



Per avere sempre i prodotti surgelati a portata di mano, POM'CHEF e MAXIFRY possono essere dotate di un piccolo freezer a cassetto, disponibile anche incorporato in un carrello mobile di acciaio inox.

To ensure that deep-frozen products are always to hand, both POM'CHEF and MAXIFRY can be equipped with a small drawer freezer, that can also be mounted on a stainless steel trolley to form a mobile unit.

Pour que les produits surgelés soient toujours à la portée de la main, POM'CHEF et MAXIFRY peuvent être pourvues d'un petit freezer à tiroir, qui peut être également disponible incorporé dans un chariot mobile en acier inox.

Para tener siempre al alcance de la mano los productos congelados, POM'CHEF y MAXIFRY pueden ser completadas con un pequeño congelador de cajón, que se encuentra también disponible sobre carro de acero inox, como unidad.

Damit die tiefgekühlten Produkte stets griffbereit sind, sind POM'CHEF und MAXIFRY mit einer kleinen Tiefkühlschublade erhältlich, die auch in einen Nirosta-Wagen eingebaut sein kann.

**FREEZER A CASSETTO - DRAWER FREEZER - FREEZER A TIROIR
CONGELADOR DE CAJÓN - TIEFKÜHLSCHUBLADE**

Capacità Capacity Capacité Capacidad Kapazität [lt]	Temperatura di esercizio Operation temperatur Température de service Temperatura de trabajo Betriebstemperatur [°C]	Tensione Voltage Tension Tensión Spannung [V]	Potenza Power Puissance Potencia Anschlusswert [W]
35	-18	220/240	140



Eurochef srl - Viale delle Nazioni 101 - 41122 Modena - Italy
Tel. +39059315146 - Fax +390593160787
www.eurochef.eu eurochef@eurochef.eu

DORA E MAXIDORA
FRIGGITRICI AUTOMATICHE DA BANCO



1, 10, 100, 1000
PORZIONI SENZA FATICA...



LOCATION: 212 - MODENA

FAST FOOD

ROSTICCERIE

CHIOSCHI

PIZZERIE

ideale per

DORA

**MAXI
DORA**

... fino a 600+600 gr ALLA VOLTA!

consigliate da
recommended by





Tutti i prodotti che vuoi, fritti all'istante!

All your products fried instantly!

Tous les produits que vous voulez, frits sur le moment!

Todos los productos que deseas, ¡fritos al instante!

Alle gewünschte Produkte sofort frittiert!

 **DORA e MAXI DORA:** le friggitrici chiuse che preparano fritti sempre perfetti senza lavoro manuale.

DORA è la friggitrice da banco per ristoranti, birrerie, pizzerie, chioschi, rosticcerie e furgoni per il commercio ambulante, che lavora senza necessità di controllo visivo della cottura. Appena pronto, il prodotto esce da solo. La capacità produttiva è di 600 gr. alla volta.

DORA è completamente chiusa ed espelle fumi e vapori attraverso un tubo flessibile.

La friggitrice doppia **MAXI DORA**, dotata di **due cestelli indipendenti** e due vasche olio, produce fino a **1,2 Kg di patate in 1 minuto**, con possibilità di accendere anche solo una vasca.

 **DORA and MAXI DORA:** enclosed fryers which prepare perfect fried food without manual labour.

DORA is a counter-top fryer for restaurants, pubs, pizzerias, kiosks, snack bars and mobile caterers, that works without needing visual checking of the frying. As soon as it is ready the product exits by itself. Production capacity is 600 gr each frying cycle.

DORA is completely enclosed and expels smoke and vapour through a flexible tube.

The twin fryer **MAXI DORA**, which has **two independent baskets** and two oil basins, produces up to **1,2 kg of potatoes in 1 minute**, also with the possibility of using only one basin.

 **DORA et MAXI DORA:** les friteuses fermées qui préparent des frites toujours parfaites sans travail manuel.

DORA est la friteuse de comptoir pour les restaurants, les brasseries, les pizzerias, les kiosques, les rôtisseries et la gastronomie ambulante, qui travaille sans nécessité de contrôle visuel de la cuisson. Dès qu'il est prêt, le produit sort tout seul. Sa capacité productive est de 600 gr. à chaque fois. **DORA** est complètement fermée et dégage des fumées et des vapeurs à travers un tube flexible.

La friteuse double **MAXI DORA**, dotée de **deux paniers indépendants** et de deux cuves à huile, produit jusqu'à **1,2 Kg de pommes de terre en 1 minute**, avec la possibilité de n'allumer qu'une cuve.

 **DORA y MAXI DORA:** las freidoras cerradas que preparan fritos siempre perfectos, sin trabajo manual.

DORA es la freidora de mesa para restaurantes, cervecerías, pizzerías, quioscos, rosticerías y carros gastronómicos para venta ambulante, que trabaja sin necesidad de control visual de la cocción. Apenas está listo, el producto sale espontáneamente. La capacidad productiva es de 600 g por vez. **DORA** opera completamente cerrada, expeliendo humos y vapores a través de un tubo flexible.

La freidora doble **MAXIDORA**, equipada con **dos cestos independientes** y dos cubetas de aceite, produce hasta **1,2 kg de patatas fritas en un minuto**, con posibilidad de encender incluso una sola cubeta.

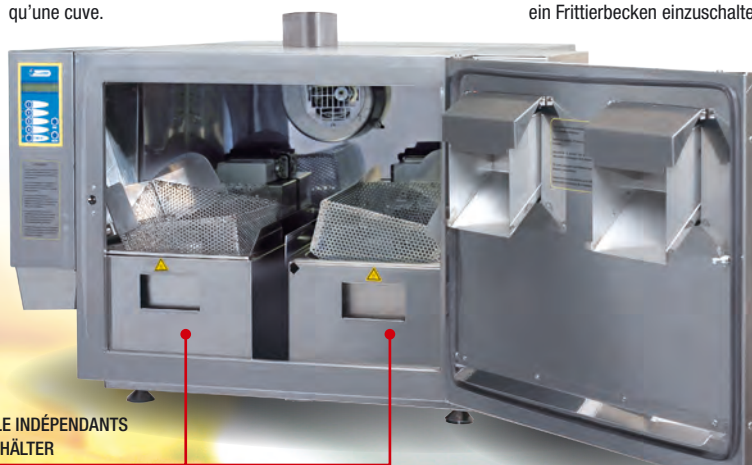
 **DORA und MAXI DORA:** Die geschlossenen Fritteusen für stets perfekt frittierte Gerichte ohne manuellen Arbeitsaufwand.

DORA ist die ideale Tischfritteuse für Restaurants, Biergärten, Pizzerien, Kioske, Take-Aways und mobile Gastronomie. Sie arbeitet, ohne den Garvorgang unter Kontrolle halten zu müssen, denn sobald das Frittiergut fertig ist, kommt es von alleine heraus. Pro Garvorgang können 600 g frittiert werden. **DORA** ist vollständig geschlossen und führt Rauch und Dampf über einen Schlauch ab.

Die Doppelfritteuse **MAXIDORA** mit **zwei unabhängigen Frittierkörben** und zwei Ölbecken bereitet bis zu **1,2 kg Kartoffeln in 1 Minute** und bietet die Möglichkeit, auch nur ein Frittierbecken einzuschalten.



**fino a 20 kg/ora!
up to 20 kg/h!**



2 VASCHE INDIPENDENTI - 2 INDEPENDENT OIL BASINS - 2 BACS À HUILE INDÉPENDANTS
2 CUBAS DE ACEITE INDEPENDIENTES - 2 UNABHÄNGIGE FRITTIERÖLBEHÄLTER

dati tecnici technical data caractéristiques techniques technische daten datos técnicos	Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Stromversorgung Tensión de alimentación	Potenza max assorbita Total connected load Puissance totale connectée Gesamt Anschlusswert Potencia el. Total	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussenmasse Dimensiones externas	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Capacità olio Oil capacity Capacité huile Fassungsvermögen Öl Capacidad aceite	Capacità di carico Charging quantity capacity Quantité de charge de pom. frites Aufgabemenge von Pom.Frites Cantidad de carga de patatas
DORA	220-240 V 50-60 Hz	3.050 W	57 cm 42 cm 58 cm	30 kg	9 lt	600 gr
MAXIDORA	380-400 V 50-60 Hz (220 V su richiesta)	7.400 W	57 cm 61 cm 85 cm	50 kg	9 + 9 lt	600 + 600 gr



viale delle Nazioni, 101 - 41122 Modena Italy

tel +39 059 315146 - fax +39 059 4908819 - www.eurochef.it - email: eurochef@eurochef.it

FAST FOOD
ROSTICCERIE
CHIOSCHI
PIZZERIE
ideale per