

euroChef



CON LE FRIGGITRICI *pom'chef* E *MAXI FRY*
NON HAI BISOGNO DI UNA CUCINA
E NEANCHE DI UN CUOCO

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



CONSIGLIATA DA
RECOMMENDED BY



BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE
SAGRE

CENTRI
COMMERCIALI

STABILIMENTI
BALNEARI

STAZIONI
DI SERVIZIO

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, 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, 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, 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, chuletillas, 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 gr y 600 gr 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, Krokette, panierte kleine Mozzarellas, Zwiebelringe, Koteletts, gefüllte Oliven, Fisch, frittierte Creme-Schnitten... Das Gerät ist mit einem Filtersystem ausgestattet, mit dem **Rauch und Dampf vollständig beseitigt werden**. Es ist in den zwei Modellen mit 300 gr bzw. 600 gr 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



1

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 Tiefkühlshublade nehmen



2

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



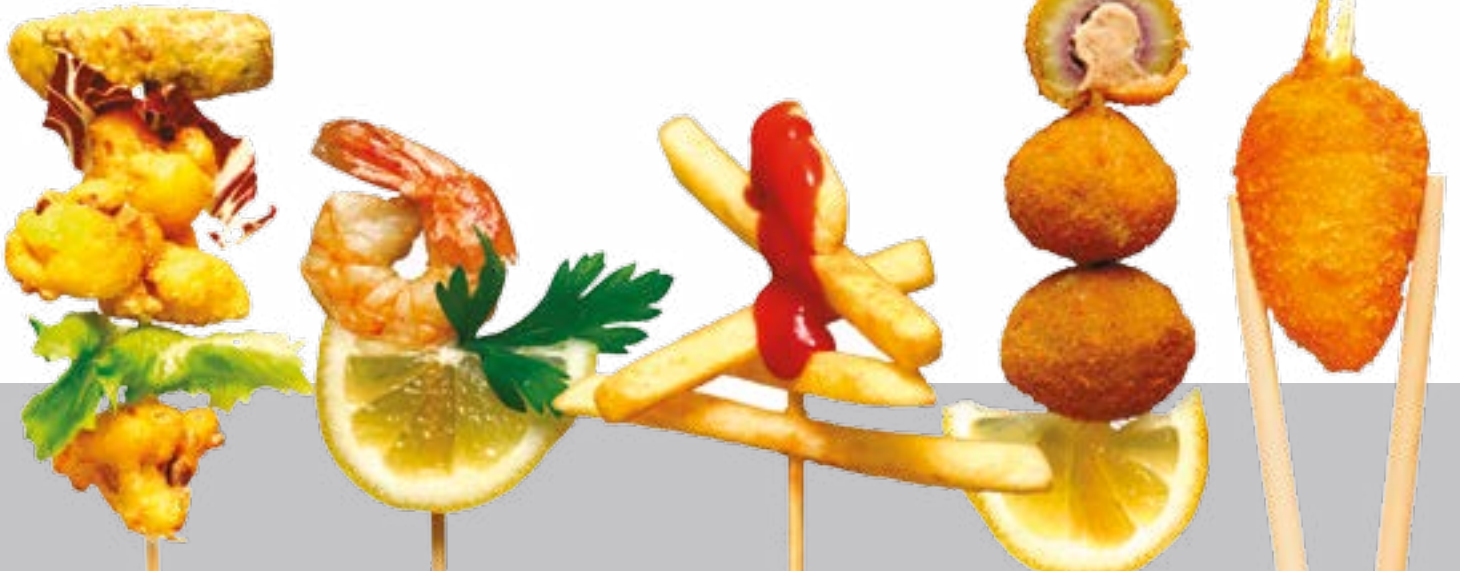
3

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



4

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 Tolla 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!
jusqu'a 20 kg en 1 heure!
zu 20 kg in 1 stunde!**

**up-to 20 kg in 1 hour!
¡hasta 20 kg en 1 hora!**



**Mod. KL5 automatica - automatic - automatique
automática - automatische**



Per i cibi che vanno girati durante la cottura, è disponibile il mod. KD8, col cestello automatico a sinistra e manuale a destra. Questo modello è dotato di uno sportellino a ribaltina per accedere al cestello manuale e di una sovrastante cappa di aspirazione incorporata.



For foods that must be turned over during cooking, there is the model KD8, with automatic basket to the left and manual to the right. This model is equipped with a flip door to access the manual basket and an incorporated overlying suction hood.



Pour les aliments que l'on doit tourner durant la cuisson, le modèle KD8 est disponible, avec panier automatique à gauche et manuel à droite. Ce modèle est doté d'une porte à battant pour accéder au panier manuel et d'une hotte d'aspiration incorporée au-dessus.

**Mod. KD8 metà automatica e metà manuale
Half automatic and half manual
Moitié automatique et moitié manuel
Mitad automática y mitad manual
Halb automatisch und halb manuell**



Para las comidas que se les da la vuelta durante la cocción, está disponible el mod. KD8, con cesto automático a la izquierda y manual a la derecha. Este modelo está dotado de una puerta abatible para acceder al cesto manual y de una campana superior de aspiración incorporada.



Für Zubereitungen, die während dem Kochvorgang umgerührt werden müssen, gibt es das Modell KD8 mit automatischem Korb links und manuellem Korb rechts. Dieses Modell hat eine eingebaute Abzugshaube und eine Kippvorrichtung, um an den manuellen Korb gelangen zu können.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DATOS TÉCNICOS TECHNISCHE DATEN	Capacità di carico di prodotto Product charging quantity Quantité de charge de produit Cantidad de carga de producto Fassungsvermögen von Produkt	Capacità olio Oil capacity Capacité huile Capacidad aceite Fassungsvermögen Öl	Tensione di alimentazione* Power Supply* Tension d'alimentation* Tensión de alimentación* Versorgungsspannung*	Potenza di riscaldamento* Heating power* Puissance chauffage* Potencia de calentamiento* Heizleistung*	Potenza totale Total power Puissance totale Potencia eléctrica total Gesamtleistung	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen	Peso Weight Poids Peso Gewicht
Pom'Chef KL4	300 gr	5,5 lt	220/240 V - 50/60 Hz	2,5 kW	3 kW		53 kg
Pom'Chef KL3	600 gr	9 lt	220/240 V - 50/60 Hz	3 kW	3,4 kW		57 kg
MaxiFry KL5	600 gr + 600 gr	9 + 9 lt	380/400 V - 50/60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW	7,9 kW		115 kg
MaxiFry KD8	600 gr + 600 gr	9 + 9 lt	380/400 V - 50/60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW	7,9 kW		120 kg

*Altre tensioni di alimentazione ed altre potenze sono disponibili su richiesta / Other supply voltages and power ranges are available on request / D'autres tensions d'alimentation et d'autres puissances sont disponibles sur demande / Otras tensiones de alimentación y otras potencias están disponibles bajo petición / Weitere Versorgungsspannungen und sonstige Leistungen sind auf Anfrage erhältlich

**Freezer a cassetto opzionale
Optional drawer freezer
Freezer a tiroir optionelle
Congelador de cajón
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	Temperatura di esercizio	Tensione	Potenza
Capacity	Operation temperature	Voltage	Power
Capacité	Température de service	Tension	Puissance
Capacidad	Temperatura de trabajo	Tensión	Potencia
Kapazität	Betriebstemperatur	Spannung	Anschlusswert
[lt]	[°C]	[V]	[W]
30	-18	220/240	140



euroChef

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