



Mod. KD9: 1 vasca olio, 1 cestello  
 Mod. KD9: 1 oil basin, 1 basket  
 Mod. KD9: 1 cuve huile, 1 panier  
 Mod. KD9: 1 cubeta aceite, 1 cesta  
 Mod. KD9: 1 Ölbecken, 1 Frittierkörbe

## Multy Fry

Tensione alimentazione  
 Power supply  
 Tension d'alimentation  
 Tensión de alimentación  
 Stromversorgung

380-400 v 50-60 Hz

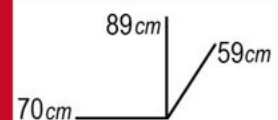
Potenza max assorbita\*  
 Total connected load\*  
 Puissance totale connectée\*  
 Potencia el. Total\*  
 Gesamt Anschlusswert\*

4,1 kW

\*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 por encargo /  
 Weitere Versorgungsspannungen und sonstige Leistungen sind auf Anfrage erhältlich



Dimensioni esterne  
 External dimensions  
 Dimensions extérieures  
 Dimensiones externas  
 Aussenmasse



Peso  
 Weight  
 Poids  
 Peso  
 Gewicht

88 Kg

Capacità olio  
 Oil capacity  
 Capacité huile  
 Capacidad aceite  
 Fassungsvermögen Öl

9 l

Capacità di carico  
 Charging quantity capacity  
 Quantité de charge de pom. frites  
 Cantidad de carga de patatas  
 Aufgabemenge von Pom.Frites

600 gr

Con MultiFry prepari al momento ed in modo ottimale qualunque prodotto da friggere, fresco o surgelato. Cuoce fino a 15 kg in un'ora. E' dotata di un sistema di aspirazione e refrigerazione che condensa fumi e vapori e li filtra in una cappa incorporata a carboni attivi, perciò non occorre avere una cucina in cui metterla! E' l'ideale per chioschi, stabilimenti balneari, fiere e sagre. La macchina è dotata di un sistema elettronico di controllo della temperatura ad alta precisione e di lettura immediata. Sono interamente in acciaio inox AISI 430, ideate, progettate e prodotte interamente in Italia, nello stabilimento Eurochef di Modena.

With the MultyFry you can fry any food, fresh or frozen, to perfection exactly to order. Fry capacity is up to 15 kg per hour. It features an extraction and cooling system that condenses fumes and vapours and filters them in an integral activated carbon hood, so you don't need a kitchen to put it in! It's ideal for kiosks, beach clubs, trade fairs and outdoor festivals. The fryer is equipped with a high-precision electronic temperature control system giving an immediate reading. Built in AISI 430 stainless steel throughout, they are conceived, designed and manufactured entirely in Italy at the Eurochef plant in Modena.

Avec MultiFry, préparez in instantané et de façon optimale tout produit à frire, frais ou surgelé. Cette friteuse cuit jusqu'à 15 kg par heure. Elle est dotée d'un système d'aspiration et de réfrigération qui condense fumées et vapeurs et les filtre dans une hotte incorporée à charbons actifs, aussi aucune cuisine n'est nécessaire pour son installation! Friteuse idéale pour les kiosques de restauration, les établissements balnéaires, les salons et les fêtes. L'appareil est doté d'un système électronique de contrôle de la température à haute précision gage de lecture immédiate. Ces appareils sont entièrement réalisés en acier inox AISI 430, conçus et entièrement construits en Italie dans l'établissement Eurochef de Modène.

Con MultiFry puedes preparar al momento y con un resultado excelente cualquier producto de fritura, fresco o congelado. Cocina hasta 15 kg en una hora. Dispone de un sistema de aspiración y refrigeración que condensa humos y vapores y los filtra en una campana de extracción incorporada de carbón activo, ¡por eso no es necesario tener una cocina donde meterla! Es perfecta para quioscos, chiringuitos, ferias y mercadillos. La maquina esta equipada con un sistema electrónico de control de la temperatura de alta precisión y de lectura inmediata. Están totalmente realizadas en acero inoxidable AISI 430, creadas, diseñadas y fabricadas en Italia, en la sede Eurochef de Modena.

Mit MultiFry können Sie jedes frische oder tiefgekühlte Produkt frisch frittiert zubereiten. Gart bis zu 15 kg pro Stunde. MultyFry ist mit einem Absaug- und Abkühlssystem ausgestattet, das den Rauch und die Dämpfe kondensiert und in einer eingebauten Abzugshaube mit Aktivkohle filtert, sodass keine Küche erforderlich ist! Ideal für Kioske, Badeanstalten, Messen und Volksfeste. Das Gerät ist mit einer schnell ablesbaren elektronischen Hochpräzisions-Temperaturkontrolle ausgestattet. Die Geräte werden komplett aus Edelstahl AISI 430 erzeugt und umfassend im Eurochef-Produktionswerk in Modena/Italien geplant, entwickelt und hergestellt.



euroChef

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