

euroChef



CON LA FRIGGITRICE

Multi Fry

NON HAI BISOGNO DI UNA CUCINA

WITH THE FRYER MULTIFRY YOU DO NOT NEED A KITCHEN



CONSIGLIATA DA
RECOMMENDED BY



BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE
SAGRE

CENTRI
COMMERCIALI

STABILIMENTI
BALNEARI

STAZIONI
DI SERVIZIO



Multy Fry

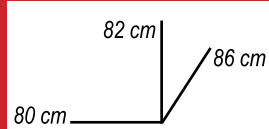
Tensione alimentazione
Voltage
Tension d'alimentation
Tensión de alimentación
Stromversorgung

380-400 v 50-60 Hz
(220-230 v 50-60 Hz)

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

KLO 7,9 Kw
KLO (9,7)Kw
KG0 16,9 Kw

Dimensioni esterne
External dimensions
Dimensions extérieures
Dimensiones externas
Ausssenmasse



Peso
Weight
Poids
Peso
Gewicht

120 Kg

Capacità olio
Oil capacity
Capacité huile
Capacidad aceite
Fassungsvermögen Öl

KLO 9+9 l
KG0 20 l


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


KLO 600 + 600 gr
KG0 1 + 1 kg


Mod. KLO: 2 vasche olio, 2 cestelli
Mod. KLO: 2 oil basins, 2 baskets
Mod. KLO: 2 cuves huile, 2 paniers
Mod. KLO: 2 depósitos de aceite, 2 cestas
Mod. KLO: 2 ölbecken, 2 frittierkörbe


Mod. KG0: maggiore potenza, 1 vasca olio, 2 cestelli
Mod. KG0: higher power, 1 oil basin, 2 baskets
Mod. KG0: puissance supérieure, 1 cuve huile, 2 paniers
Mod. KG0: potencia superior, 1 depósito de aceite, 2 cestas
Mod. KG0: höhere leistung, 1 ölbecken, 2 frittierkörbe




 Con MultyFry prepari al momento ed in modo ottimale qualunque prodotto da friggere, fresco o surgelato. Cuoce fino a 30 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 KLO è dotata di due vasche olio indipendenti, mentre la KG0 ha un'unica vasca ma due cestelli. Entrambe le macchine sono dotate 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. Frying capacity is up to 30 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 KLO has two independent oil basins, while the KG0 has just one basin with two baskets. Both appliances incorporate 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 MultyFry, préparez in stantaneamente et de façon optimale tout produit à frire, frais ou surgelé. Cette friteuse cuit jusqu'à 30 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. Le modèle KLO est doté de deux cuves d'huile indépendantes, alors que le modèle KG0 est doté d'une unique cuve mais de deux paniers. Les deux appareils sont dotés 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 MultyFry puedes preparar al momento y con un resultado excelente cualquier producto de fritura, fresco o congelado. Cocina hasta 30 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 KLO dispone de dos depósitos de aceite independientes, mientras que la KG0 tiene un único depósito pero dos cestas. Las dos máquinas están equipadas 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 MultyFry können Sie jedes frische oder tiefgekühlte Produkt frisch frittiert zubereiten. Gart bis zu 30 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 Modell KLO ist mit zwei unabhängigen Ölbecken ausgestattet, während das Modell KG0 nur ein Becken aber zwei Körbe besitzt. Beide Geräte sind 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. +3905931546 - Fax +390593160787
www.eurochef.eu eurochef@eurochef.eu