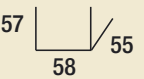
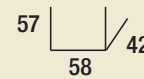




POM'CHEF senza cappa d'aspirazione - POM'CHEF without extractor fan - POM'CHEF sans hotte d'aspiration - POM'CHEF sin campana de aspiración - POM'CHEF ohne Absaughaube

DORA con tubo di sfiato - DORA with vent pipe - DORA avec tube d'évent - DORA con tubo de desahogo - DORA mit Entlüfterrohr.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN	POM'CHEF KL4	POM'CHEF KL3	DORA FD2
Capacità olio - Oil capacity - Capacité huile - Fassungsvermögen Öl - Capacidad aceite [lt]	5,5	9	9
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Stromversorgung - Alimentación [V-Hz]	220/240-50/60	220/240-50/60	220/240-50/60
Potenza riscaldamento - Heating power - Puissance chauffage - Heizleistung - Potenza de calentamiento [W]	2.500	3.500	3.500
Potenza elettrica complessiva - Total connected load - Puissance totale connectée - Gesamt-Anschlusswert - Potenza eléctrica Total [kW]	3	4	3,6
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensionel [cm]	57  55 58	57  59 58	57  42 58
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso [kg]	53	57	30
Capacità di carico di patatine - French fries charging quantity - Quantité de charge de pommes frites - Aufgabemenge von Pommes Frites - Cantidad de carga de patatas [gr]	300	600	600



-  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 Steuerungstastatur - 2 Aufgabeklappe - 3 Ausladetrichter - 4 Umluftsystem - 5 Bratkorb - 6 Ölbehälter
 1 Teclado de mando - 2 Portezuela de carga - 3 Talva de descarga - 4 Sistema de circulación de aire - 5 Cesta de freído - 6 Recipiente del aceite



viale delle Nazioni, 101 - 41100 Modena Italy
tel +39 059 315146 - fax +39 059 315752 - www.eurochef.it - email: eurochef@eurochef.it

FINO A 600 gr IN 1 MINUTO

E NON SOLO PATATINE...



ANCHE SENZA CAPPA DI ASPIRAZIONE

consigliate da
recommended by



ideale per BAR PUB PIZZERIE CHIOSCHI

ideale per BAR PUB PIZZERIE CHIOSCHI



POM'CHEF e DORA: le friggitrici professionali da banco che preparano le porzioni al momento della richiesta. Fino a 600 gr alla volta di patatine!
Ma anche crocchette, mozzarelline, anelli di cipolla, alette di pollo, cotolette, olive ascolane, pesce. Possono cuocere anche più prodotti contemporaneamente in un tempo da 1 a 3 minuti. E anche senza cappa di aspirazione.
POM'CHEF è dotata di un sistema di depurazione che elimina completamente i fumi e i vapori.



POM'CHEF et DORA, les friteuses professionnelles de comptoir qui préparent les portions à la demande. Jusqu'à 600 g de pommes frites à la fois. Mais aussi des croquettes, des mozzarelline, des rondelles d'oignon, des ailettes de poulet, des viandes panées, des olives farcies «all'ascolana» et du poisson. Elles peuvent cuire différents produits simultanément dans un temps entre 1-3 minutes. Et même sans hotte d'aspiration. **POM'CHEF** est pourvue d'un système d'épuration qui élimine complètement les fumées et les vapeurs.



POM'CHEF und DORA: Professionelle Fritteusen für die Theke, die die Portionen im Moment der Bestellung zubereiten. Bis zu 600 gr. Pommes Frites auf einmal! Aber auch Kroketten, kleine Mozzarellas, Zwiebelringe, Hühnerflügel, Wiener Schnitzel, ascolanische Oliven, Fisch. Es können auch mehrere Produkte auf einmal gekocht werden, in 1 bis 3 Minuten. Und auch ohne Abzugshaube. **POM'CHEF** ist mit einem Reinigungssystem ausgestattet, das Rauche und Dämpfe komplett beseitigt.



POM'CHEF and DORA: professional, counter-top fryers which prepare portions just on request. Up to 600 gr of chips at a time.
But also croquets, small mozzarellas, onion rings, chicken wings, Viennese escalopes, Ascolane olive balls and fish. Different products can be cooked together, in a time from 1 to 3 minutes. Also without extractor hood.
POM'CHEF has a scrubbing system which completely eliminates smoke and steam.



POM'CHEF y DORA: las freidoras profesionales de mostrador que permiten preparar las porciones en el momento de recibir el pedido. ¡Hasta 600 g de patatas por vez! Pero también croquetas, mozzarelas, anillos de cebolla, alas de pollo, milanesas, aceitunas ascolanas y pescado. También es posible cocer diferentes productos simultáneamente en un lapso comprendido entre 1 y 3 minutos. Pueden funcionar incluso sin campana de aspiración. **POM'CHEF** está equipada con un sistema de depuración que elimina por completo humos y vapores.



Per avere sempre i prodotti surgelati a portata di mano, **POM'CHEF e DORA** 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 **DORA** can be equipped with a small drawer freezer, that can also be mounted on a inox trolley to form a mobile unit.



Pour que les produits surgelés soient toujours à la portée de la main, **POM'CHEF et DORA** 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 DORA** pueden ser completadas con un pequeño congelador de cajón, que se encuentra también disponible sobre carro de acero inox, come unidad móvil.



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



Prelevare il prodotto dal cassetto freezer - Take the product from the drawer freezer - Prêlever le produit du freezer à tiroir - Produkt aus dem Tiefkühlshublade nehmen - Retirar el producto del cajón freezersale automáticamen



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



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



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

FREEZER A CASSETTO - DRAWER FREEZER - FREEZER A TIROIR - TIEFKÜHLSCHUBLADE - CONGELADOR DE CAJÓN	
Capacità - Capacity - Capacité - Kapazität - Capacidad [lt]	19
Temperatura di esercizio - Operation temperatur - Température de service - Betriebstemperatur - Temperatura di esercizio [°C]	-18
Tensione - Voltage - Tension - Spannung - Tensión [V]	220/240
Potenza - Power - Puissance - Anschlusswert - Potenza [W]	150
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensionel [cm]	55 x 60 x 28 h
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso [kg]	25