

pom'chef



CON LE FRIGGITRICI EUROCHEF NON HAI BISOGNO DI UNA CUCINA

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN	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 riscaldamento - Heating power - Puissance chauffage - Potencia de calentamiento - Heizleistung [W]	2.500	2.950	7.000
Potenza elettrica complessiva - Total connected load - Puissance totale connectée - Potencia eléctrica total - Gesamt-Anschlusswert [kW]	3	3,4	7,9
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensiones - Abmessungen [cm]	57	57	57
Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht [kg]	53	57	90
Capacità di carico di patatine - French fries charging quantity - Quantité de charge de pommes frites - Cantidad de carga de patatas - Aufgabemenge von Pommes Frites [gr]	300	600	600 + 600

* 220 V su richiesta



- 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 Tolva 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



viale delle Nazioni, 101 - 41100 Modena Italy
tel +39 059 315146 - fax +39 059 3160787 - www.eurochef.eu - email: eurochef@eurochef.eu

ideale per BAR PUB PIZZERIE CHIOSCHI



pom'chef

MAXI FRY

...ANCHE SENZA CAPP A DI ASPIRAZIONE

consigliate da recommended by



ideale per BAR PUB PIZZERIE CHIOSCHI



■ ■ POM'CHEF e MAXIFRY: per preparare gustosi appetizers 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 patate 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 potatoes 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, crèmes 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 frites 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, alitas 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 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 patatas fritas 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 Kartoffeln in 1 Minute** zu, mit der Möglichkeit, auch nur ein Frittierbecken einzuschalten.

■ ■ 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.



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



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 sale 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

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

Capacità - Capacity - Capacité - Capacidad - Kapazität [lt]	20
Temperatura di esercizio - Operation temperatur - Température de service - Temperatura de trabajo - Betriebstemperatur [°C]	-18
Tensione - Voltage - Tension - Tensión - Spannung [V]	220/240
Potenza - Power - Puissance - Potencia - Anschlusswert [W]	150
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensiones - Abmessungen [cm]	55 x 60 x 28 h
Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht [kg]	25