



DORA, MAXIDORA E FRYCHEF: RISULTATI PERFETTI SENZA FATICA

PERFECT RESULTS WITHOUT ANY EFFORT



DORA mod. FD2: SINGOLA AUTOMATICA - SINGLE AUTOMATIC



MAXIDORA mod. FD5: DOPPIA AUTOMATICA - DOUBLE AUTOMATIC



FRYCHEF mod. FD6:
DOPPIA META' AUTOMATICA, META' MANUALE - DOUBLE FRYER, HALF AUTOMATIC HALF MANUAL

CONSIGLIATE DA
RECOMMENDED BY



BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE
SAGRE

CENTRI
COMMERCIALI

STABILIMENTI
BALNEARI

STAZIONI
DI SERVIZIO



MAXIDORA mod. FD5

- 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 Trolva 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

fino a 20 kg in 1 ora!
up-to 20 kg in 1 hour!
jusqu'a 20 kg en 1 heure!
¡hasta 20 kg en 1 hora!
zu 20 kg in 1 stunde!



Tutti i prodotti che vuoi, fritti all'istante!

DORA e MAXIDORA: le friggitrici chiuse che preparano fritti sempre perfetti senza lavoro manuale.

DORA è la friggitrice da banco per ristoranti, birrerie, pizzerie, chioschi, rosticcerie e furgoni per il commercio ambulante, che lavora senza necessità di controllo visivo della cottura. **Appena pronto, il prodotto esce da solo.**

La capacità produttiva è di 600 gr. alla volta. **DORA** è completamente chiusa ed espelle fumi e vapori attraverso un tubo flessibile.

La friggitrice doppia **MAXIDORA**, 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.

FRYCHEF: con doppia vasca e con doppia funzionalità.

FRYCHEF FD6 è simile a **MAXIDORA** ma a sinistra è automatica, mentre a destra può essere sia automatica che manuale, per preparare cibi delicati che vanno rigirati durante la cottura.

FRYCHEF FD7 è sia automatica che manuale da entrambi i lati.

FRYCHEF FD8 è solo automatica a sinistra e solo manuale a destra.



All your products fried instantly!

DORA and MAXIDORA: self-enclosed fryers which prepare perfect fried food without manual labour.

DORA is a counter-top fryer for restaurants, pubs, pizzerias, kiosks, snack bars and mobile caterers, that works without needing visual checking of the frying.

As soon as it is ready the product exits by itself. Production capacity is 600 gr. each frying cycle.

DORA is completely enclosed and expels smoke and vapour through a flexible tube. The double fryer **MAXIDORA** which has two independent baskets and two oil basins, produces up to **1,2 Kg of French Fries in 1 minute**, also with the possibility of using also one only basin.

FRYCHEF: with two basins and two operating modes.

FRYCHEF FD6 is similar to **MAXIDORA**, but on the left side it is automatic, while on the right side it can be both automatic and manual, to prepare foods that tend to break apart or that need to be turned during cooking.

FRYCHEF FD7 is both automatic and manual on both sides.

FRYCHEF FD8 is only automatic on the left side and only manual on the right side.



Tous les produits que vous voulez, frites sur le moment!

DORA et MAXIDORA: les friteuses fermées qui préparent des frites toujours parfaites sans travail manuel.

DORA est la friteuse de comptoir pour les restaurants, les brasseries, les pizzerias, les kiosques, les rôtisseries et la gastronomie ambulante, qui travaille sans nécessité de contrôle visuel de la cuisson. **Dés qu'il est prêt, le produit sort tout seul.** Sa capacité productive est de 600 gr. à chaque fois. **DORA** est complètement fermée et dégage des fumées et des vapeurs à travers un tube flexible. La friteuse double **MAXIDORA** dotée de deux paniers indépendants et de deux cuves à huile, produit jusqu'à **1,2 Kg de pommes frites en 1 minute**, avec la possibilité de n'allumer qu'une cuve. **FRYCHEF: avec une double cuvette et avec une double fonctionnalité.**

FRYCHEF FD6 est semblable à la **MAXIDORA**, me à gauche el est automatique et à droite el peut être aussi bien automatique que manuelle, pour préparer les produits qui ont tendance à se rompre ou bien que l'on doit retourner pendant la cuisson.

FRYCHEF FD7 est aussi bien automatique que manuelle à les deux côtés. **FRYCHEF FD8** est seulement automatique à gauche et seulement manuelle à droite.



Todos los productos que deseas, fritos al instante!

DORA y MAXIDORA: las freidoras cerradas que preparan fritos siempre perfectos, sin trabajo manual. **DORA** es la freidora de mesa para restaurantes, cervecerías, pizzerías, quioscos, rosticerías y carros gastronómicos para venta ambulante, que trabaja sin necesidad de control visual de la cocción. **Apenas está listo, el producto sale espontáneamente.** La capacidad productiva es de 600 gr. por vez. **DORA** opera completamente cerrada, expeliendo humos y vapores a través de un tubo flexible. La freidora doble **MAXIDORA** 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 incluso una sola cubeta. **FRYCHEF: con doble cubeta y con doble funcionalidad.**

FRYCHEF FD6 es parecida a la **MAXIDORA**, pero a la izquierda es automática, mientras que a la derecha puede ser tanto automática como manual, para preparar los productos que tienden a romperse o que deben darse vuelta durante la cocción.

FRYCHEF FD7 es tanto automática como manual en los dos lados. **FRYCHEF FD8** es solo automática a la izquierda y solo manual a la derecha.



Alle gewünschten Produkte sofort frittiert!

DORA und MAXIDORA: die geschlossenen Fritteusen für stets perfekt frittierte Gerichte ohne manuellen Arbeitsaufwand. **DORA** ist die ideale Tischfriteuse für Restaurants, Biergärten, Pizzerien, Kioske, Take-Aways und mobile Gastronomie. Sie arbeitet, ohne den Garvorgang unter Kontrolle halten zu müssen, denn **sobald das Frittiergut fertig ist, kommt es von alleine heraus.** Pro Garvorgang können 600 g frittiert werden. **DORA** ist vollständig geschlossen und führt Rauch und Dampf über einen Schlauch ab. Die Doppelfritteuse **MAXIDORA** mit zwei unabhängigen Frittierkörben und zwei Ölbecken bereitet bis zu **1,2 Kg Pommes frites in 1 Minute** und bietet die Möglichkeit, auch nur ein Frittierbecken einzuschalten. **FRYCHEF: mit doppeltem Frittierbecken und doppelter Funktion.**

FRYCHEF FD6 ist ähnlich die **MAXIDORA**, aber links es ist automatisch, während rechts kann sowohl automatisch als auch manuell sein, für Produkte zu zerbrechen oder die während der Zubereitung umgedreht werden müssen.

FRYCHEF FD7 ist sowohl automatisch und manuell auf beiden Seiten. **FRYCHEF FD8** ist nur automatisch links und nur manuell rechts.

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
DORA FD2	600 gr	9 lt	220/240 V - 50/60 Hz	3 kW	3,1 kW		30 kg
MAXIDORA FD5	600 gr + 600 gr	9 + 9 lt	380/400 V - 50/60 Hz	3,6 kW ogni resistenza	7,4 kW		50 kg
FRYCHEF FD6-FD7	600 gr + 600 gr	9 + 9 lt	380/400 V - 50/60 Hz	3,6 kW ogni resistenza	7,4 kW		50 kg
FRYCHEF FD8	600 gr + 600 gr	9 + 9 lt	380/400 V - 50/60 Hz	3,6 kW ogni resistenza	7,4 kW		50 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



FRYCHEF



DORA



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