

euroChef



LA FRIGGITRICE MANUALE

Multi Fry

CON CAPPA INTEGRATA

NON HA BISOGNO DI UNA CUCINA

THE VENTLESS MANUAL MULTIFRY FRYER DOES NOT NEED A KITCHEN



BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE
SAGRE

CENTRI
COMMERCIALI

STABILIMENTI
BALNEARI

STAZIONI
DI SERVIZIO

CONSIGLIATA DA
RECOMMENDED BY





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

Mod. KL0: 2 vasche olio, 2 cestelli
 Mod. KL0: 2 oil basins, 2 baskets
 Mod. KL0: 2 cuves huile, 2 paniers
 Mod. KL0: 2 cubetas, 2 cestas
 Mod. KL0: 2 Ölbecken, 2 Frittierkörbe

Mod. KG0: 1 vasca olio, 2 cestelli
 Mod. KG0: 1 oil basin, 2 baskets
 Mod. KG0: 1 cuve huile, 2 paniers
 Mod. KG0: 1 cubeta, 2 cestas
 Mod. KG0: 1 Ölbecken, 2 Frittierkörbe



 Con MultiFry prepari al momento ed in modo ottimale qualunque prodotto da friggere, fresco o surgelato. Cuoce fino a 30 kg in un'ora. È 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! È l'ideale per chioschi, stabilimenti balneari, fiere e sagre. La KD9 ha una vaschetta olio e un cestello. La KL0 è dotata di due vasche olio indipendenti, mentre la KG0 ha un'unica vasca ma due cestelli. Le MultiFry sono dotate di un sistema elettronico di controllo della temperatura ad alta precisione e di lettura immediata. Sono interamente in acciaio inox.

 With the MultyFry you can fry any food, fresh or frozen, to perfection exactly at the 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 KD9 has one oil basin and one basket. The KL0 has two independent oil basins, while the KG0 has just one basin with two baskets. The MultiFry appliances incorporate a high-precision electronic temperature control system giving an immediate reading. Built in stainless steel throughout.

 Avec MultyFry, préparez instantanément 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 KD9 est doté de une cuve d'huile et de un panier. Le modèle KL0 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.

 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 KD9 tiene una cubeta de aceite y una cesta. La KL0 dispone de dos cubetas de aceite independientes, mientras que la KG0 tiene un única cubeta 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.

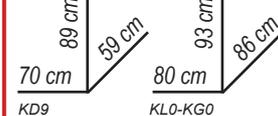
 Mit MultyFry können Sie jedes frische oder tiefgekühlte Produkt frisch frittiert zubereiten. Gart bis zu 30 kg pro Stunde. MultyFry ist mit einem Absaug- und Abkühlssystem ausgestattet, das den Rauch und die Dämpfe kondensiert und in einer eingebauten Abzugshaube mit Aktivkohle filtert, sodass keine Küche erforderlich ist! Ideal für Kioske, Badeanstalten, Messen und Volksfeste. Das Modell KD9 ist mit eine Ölbecken und ein Korb. Das Modell KL0 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.

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*
 KD9 4,1 kW
 KL0 7,9 kW
 KG0 16,9 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

KD9 88 kg
 KL0-KG0 120 kg

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

KD9 600 gr
 KL0 600 + 600 gr
 KG0 1,5 + 1,5 kg

Capacità olio / Oil capacity / Capacité huile / Capacidad aceite / Fassungsvermögen Öl

KD9 9 l
 KL0 9 l + 9 l
 KG0 20 l

Consigliati da



NUMERO VERDE
 800-561042



prodotti in Italia da



Eurochef srl - Viale delle Nazioni 101, 41122 Modena Italy - www.eurochef.it - Tel. +39059315146 - eurochef@eurochef.it