

MAXIDORA

FRIGGITRICI AUTOMATICHE DA BANCO



euroCHEF®

1, 10, 100, 1000
PORZIONI SENZA FATICA...



LOCATION: 212 - MODENA

FAST FOOD

ROSTICCERIE

CHIOSCHI

PIZZERIE

ideale per

DORA

**MAXI
DORA**

... fino a 600+600 gr ALLA VOLTA!

consigliate da
recommended by





Tutti i prodotti che vuoi, fritti all'istante!

All your products fried instantly!

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

Todos los productos que deseas, ¡fritos al instante!

Alle gewünschte Produkte sofort frittiert!

 **DORA e MAXI DORA:** 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 **MAXI DORA**, 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.

 **DORA and MAXI DORA:** 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 twin fryer **MAXI DORA**, which has **two independent baskets** and two oil basins, produces up to **1,2 kg of potatoes in 1 minute**, also with the possibility of using only one basin.

 **DORA et MAXI DORA:** 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. Dès 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 **MAXI DORA**, dotée de **deux paniers indépendants** et de deux cuves à huile, produit jusqu'à **1,2 Kg de pommes de terre en 1 minute**, avec la possibilité de n'allumer qu'une cuve.

 **DORA y MAXI DORA:** 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 g 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.

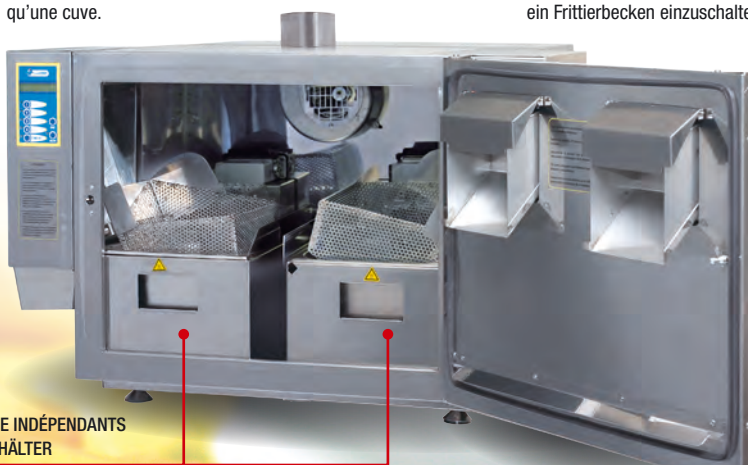
 **DORA und MAXI DORA:** Die geschlossenen Fritteusen für stets perfekt frittierte Gerichte ohne manuellen Arbeitsaufwand.

DORA ist die ideale Tischfritteuse 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 Kartoffeln in 1 Minute** und bietet die Möglichkeit, auch nur ein Frittierbecken einzuschalten.



**fino a 20 kg/ora!
up to 20 kg/h!**



**2 VASCHE INDIPENDENTI - 2 INDEPENDENT OIL BASINS - 2 BACS À HUILE INDÉPENDANTS
2 CUBAS DE ACEITE INDEPENDIENTES - 2 UNABHÄNGIGE FRITTIERÖLBEHÄLTER**

dati tecnici technical data caractéristiques techniques technische daten datos técnicos	Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Stromversorgung Tensión de alimentación	Potenza max assorbita Total connected load Puissance totale connectée Gesamt Anschlusswert Potencia el. Total	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussenmasse Dimensiones externas	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Capacità olio Oil capacity Capacité huile Fassungsvermögen Öl Capacidad aceite	Capacità di carico Charging quantity capacity Quantité de charge de pom. frites Aufgabemenge von Pom.Frites Cantidad de carga de patatas
DORA	220-240 V 50-60 Hz	3.050 W	57 cm 42 cm 58 cm	30 kg	9 lt	600 gr
MAXIDORA	380-400 V 50-60 Hz (220 V su richiesta)	7.400 W	57 cm 61 cm 85 cm	50 kg	9 + 9 lt	600 + 600 gr



viale delle Nazioni, 101 - 41122 Modena Italy
tel +39 059 315146 - fax +39 059 4908819 - www.eurochef.it



ideale per

PIZZERIE CHIOSCHI ROSTICCERIE FAST FOOD