



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

*International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery*



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

*Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta*

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

Eurochef srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Fry chef

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	X
Pasticceria/Patry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Nuova Friggitrice da banco completamente chiusa con doppia vasca e con doppia funzionalità, l'operatore può scegliere se lavorare in modo automatico o anche manuale. Infatti, all'occorrenza, basta sostituire il cestello manuale che si usa come al ristorante, con il vantaggio di avere con una friggitrice chiusa che non emette fumo né vapore e col vantaggio di una termoregolazione elettronica accurata e di un timer di cottura preciso con avviso sia acustico che luminoso.

With Fry Chef, the new self-contained countertop fryer with two baskets and two operating models, the operator can choose whether to work in automatic or manual mode. You just need to replace the automatic basket with the large manual basket, which is like the ones for restaurant use, with the benefit of having a self-contained fryer that does not produce any smoke or steam and the advantage of an accurate electronic thermoregulation system and a precise timer with both audio and visual alarm.