



Modell EEE 143 mit 6 halben Frittierkörben



Automatische Ölnachfüllung aus der Nachfüllbox (JIB) bei mehreren Frittierbecken (links) bzw. aus dem Vorratsbehälter bei einem Frittierbecken (rechts)

Bei offenen Fritteusen des Typs Evolution Elite® von Henny Penny werden innovative Technologien zur Filterung und Ölstandsregelung verwendet, um die Nutzungsdauer des Öls zu verlängern, die Produktqualität zu verbessern und den Gesamt-Ölverbrauch und die Kosten zu senken. Und so funktioniert es: In einem kleineren Frittierbecken kann dieselbe Produktmenge mit 40 % weniger Öl gegart werden.*

Das über Sensoren gesteuerte System Oil Guardian™ überwacht den Ölstand und füllt automatisch Öl aus einem Vorratsbehälter im Schrank der Fritteuse auf. Dadurch muss das Öl nicht mehr manuell nachgefüllt und weniger häufig entsorgt werden.

Die Filterung ist jetzt noch einfacher und intelligenter als jemals zuvor. Dank der Smart Touch Filtration™ können Sie das Öl einzelne Frittierbecken nach Bedarf filtern und gleichzeitig die anderen Frittierbecken ohne Arbeitsunterbrechung weiterhin nutzen.

Nach einer entsprechenden Aufforderung müssen Sie lediglich eine Taste drücken, um die Filterung zu starten. In weniger als vier Minuten lässt das System das Öl ab, filtert es, entfernt Krümel und leitet heißes gefiltertes Öl zurück in das Frittierbecken. Es müssen keine Handgriffe gezogen oder Ventile geöffnet oder geschlossen werden. Offene Fritteusen der Baureihe Evolution Elite® von Henny Penny erreichen sehr schnell wieder ihre Betriebstemperatur und tragen mit einem Energiewirkungsgrad von über 82 % das ENERGY-STAR®-Kennzeichen. Das iControl™-System ermöglicht einen programmierbaren Betrieb und bietet eine Vielzahl von Frittier- und Ölmanagementfunktionen. Zur Auswahl stehen Ausführungen mit einem, zwei, drei oder vier Frittierbecken und ungeteilten oder geteilten Frittierbecken. Es sind Modelle mit automatischem Korbheber und einer Pommes-Ablagestation mit passendem Außenprofil erhältlich.

Standardmerkmale

- Gart dieselbe Beladungsmenge mit 40% weniger Öl gegenüber einem normalen 24L-Frittierbecken
- Nachfüllsensoren der Oil-Guardian™-Automatik zur Überwachung des Ölstands und bedarfsgerechter Nachfüllung von frischem Öl
- Smart Touch Filtration™
 - überwacht Garzyklen zeigt eine notwendige Filterung des Öls an
 - bedarfsgerechte Filterung in den einzelnen Frittierbecken
 - Einschaltung mit einem Tastendruck
 - keine Griffe, Ventile oder Drehknöpfe
 - Krümel werden aus dem abgelassenen Öl ausgespült
 - Heißes gefiltertes Öl wird zurückgeleitet, Betriebsbereitschaft in weniger als 4 Minuten wiederhergestellt*
- robuste Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Hochtemperaturschutz
- ungeteiltes Frittierbecken, geteiltes Frittierbecken oder kombiniert
- automatischer Korbheber zum Absenken und Anheben des Korbs (gegen Aufpreis)
- Ölentsorgung (gegen Aufpreis)
- stabile Korbablage zu Reinigungszwecken leicht abnehmbar
- an Scharnieren befestigte Elemente, dadurch lässt sich das Frittierbecken schnell und leicht reinigen
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl, daher langlebig und leicht zu reinigen
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- iControl™
 - 40 Programme
 - Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus
 - Beladungsausgleich
 - Proportionalregelung
 - Überwachung des Filtrationszustands
 - Reinigungsmodus
 - Einfach umschaltbare Spracheinstellung
 - USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Zwei halbe Körbe pro Frittierbecken
- Eine Korbbalierung für jedes Frittierbecken
- Heiz-Elementheber Werkzeug
- Montage- und Bedienungsanleitung

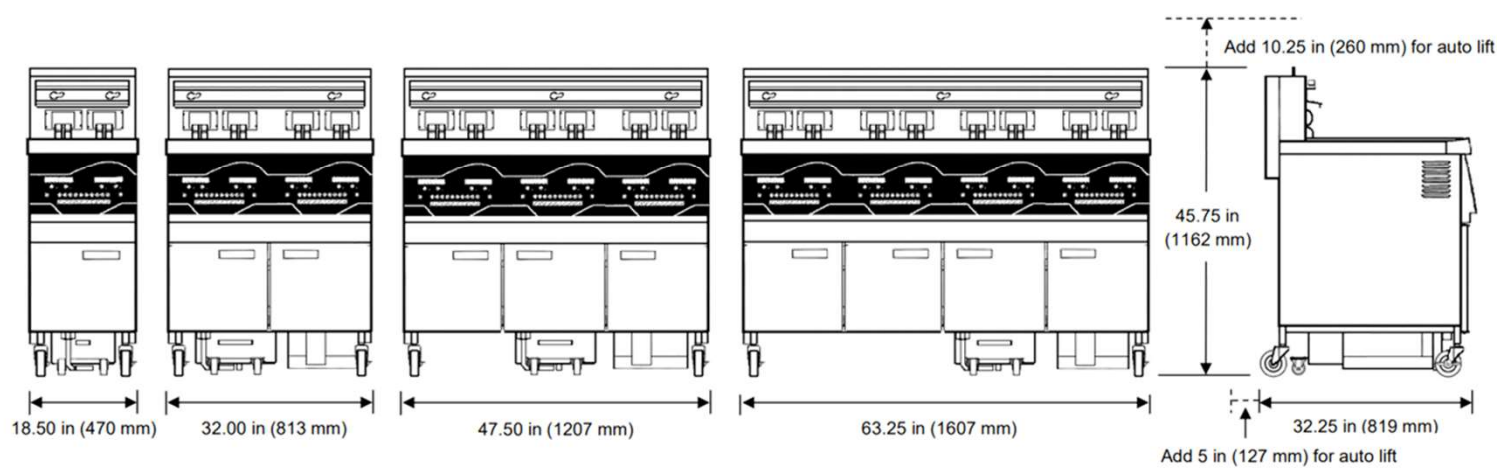
Optionales Zubehör

- Ölablassschlauch
- Ölentsorgungswagen ODS-300
- Frittierbeckenabdeckungen
- Full-size Frittierkorb
- SmartFilter™ Matten
- SmartFilter™ Papier
- Reinigungsbürstenkit
- Ölnachfüllbehälter

*Die Angaben beruhen auf Durchsatztests nach ASTM-Normen.

†Die Filterung innerhalb von 4 Minuten ist möglich, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Umgebungstemperatur mindestens 22 °C
- Temperatur der Ablasswanne zu Beginn des Filtrierzyklus mindestens 71 °C
- Filtermedium zuvor mit Öl gesättigt, aber nicht mit zu vielen Verunreinigungen
- Wechsel des Filtermediums entsprechend den jeweiligen Einsatzbedingungen



	EEE 141	EEE 142	EEE 143	EEE 144
--	---------	---------	---------	---------

Abmessungen

Breite	470 mm	813 mm	1207 mm	1607 mm
Tiefe	819 mm	819 mm	819 mm	819 mm
Höhe	1162 mm	1162 mm	1162 mm	1162 mm

Gewicht

1 ungeteilte Becken	137 kg	-	-	-
1 geteilte Becken	144 kg	-	-	-
2 ungeteilte Becken	-	200 kg	252 kg	-
2 geteilte Becken	-	214 kg	-	-
3 ungeteilte Becken	-	-	240 kg	326 kg
3 geteilte Becken	-	-	275 kg	-
4 ungeteilte Becken	-	-	-	319 kg
4 geteilte Becken	-	-	-	344 kg

Tauchheizung

Niedrig	14,0 kW	28,0 kW	42,0 kW	56,0 kW
Hoch	17,0 kW	34,0 kW	51,0 kW	68,0 kW

Anschluss pro Becken 400 V, 3 Ph, 50/60 Hz, 14,0 kW, 24,3 A, 3 NG

Ölfüllmenge 14 kg bzw. 15 L je ungeteiltes Frittierbecken

Zertifizierungen



Erforderliche Abstände

Seiten	51 mm zu brennbaren Materialien oder anderen Wärmequellen, andernfalls kein Abstand erforderlich
Hinten	152 mm Luftströmung, Anschlüsse
Vorne	762 mm Ablasswanne entfernen
Oben	280 mm autom. Korbheber

Ausschreibungstext:

Offene Elektrofritteuse, Henny-Penny-Modell Evolution Elite® EEE 141, 142, 143 oder 144, mit verringerter Ölfüllmenge von 14 kg je ungeteiltes Frittierbecken. Das Gerät kann mit ungeteilten oder geteilten Frittierbecken bestellt werden.

Im Lieferumfang enthalten:

- automatisches Oil-Guardian™-System zum Nachfüllen von Öl aus einer Nachfüllbox (JIB) oder einem anderen Vorratsbehälter im Fritteusenschrank
- Smart Touch Filtration™, mit einem Tastendruckeinschaltbare Filterung des Öls aus einem Frittierbecken, während die anderen Frittierbecken weiterbetrieben werden können
- Ölabbasswanne mit 4 Laufrollen und Feststellsystem mit Sensorwarnung, wenn die Feststeller der Wanne nicht ordnungsgemäß arretiert sind
- Gerät entspricht den Kriterien des ENERGY-STAR®-Kennzeichens
- Gegen Aufpreis ist ein automatischer Korbheber erhältlich.
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- iControl™ zur Programmierung des Betriebs, LED-Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus, Beladungsausgleich, Proportionalregelung, Überwachung des Filtrationszustands, Reinigungsmodus, mehrsprachiges Menü und USB-Anschluss 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller