



Elektrische Druckfritteuse PFE 500 mit Steuerung Computron™ 8000

Als erstes Unternehmen hat Henny Penny vor über 50 Jahren Druckfritteusen für die Gastronomie auf den Markt gebracht. Das Frittieren unter Druck ermöglicht niedrigere Gartemperaturen. Dies verlängert die Nutzungsdauer des Öls und verkürzt die Garzeiten, sodass sich auch Stoßzeiten besser bewältigen lassen. Durch den Druck verlieren die Speisen ihre natürlichen Säfte nicht und die Menge des von den Produkten aufgenommenen Öls verringert sich.

Heutzutage sind Druckfritteusen von Henny Penny nach wie vor Marktführer bei Leistungsfähigkeit, Haltbarkeit und Innovation.

Die Henny Penny PFE 500 ist immer noch eine der beliebtesten und zuverlässigsten erhältlichen Druckfritteusen. Die Betreiber können zwischen Tauchheizungen mit niedriger und hoher Leistung wählen,

die eine schnelle Temperaturerholung ermöglichen und zu willkommenen Energieeinsparungen führen.

Bestandteil der Henny-Penny-Druckfritteusen sind eine patentierte Deckelverriegelung und eine farblich gekennzeichnete Spindel, mit denen jederzeit eine perfekte Druckdichtheit erreichbar ist.

Ein integriertes Filterungssystem filtert das Öl in nur wenigen Minuten und leitet es heiß in das Frittierbecken zurück. Es sind keine separaten Pumpen und Wannen erforderlich, und es muss kein heißes Öl transportiert werden.

Die Steuerung Computron® 8000 enthält Funktionen zur Programmierung des Automatikbetriebs, zur Energieeinsparung, Filterung und zum Management der Garens der Speisen. Die Steuerung Computron® 1000 ermöglicht die einfache und benutzerfreundliche Programmierung an einem digitalen Bedienfeld mit LED-Anzeige.

Standardmerkmale

- Patentiertes Deckelverriegelungssystem zur Verriegelung des Deckels, bis ein Druck von 1 psi erreicht ist
- Farblich gekennzeichnete Verriegelungsspindel zum sicheren Verschluss der Druckdichtung
- Robustes Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Leistungsfähige Heizungen zum schnellen Aufheizen und Energieeinsparung
- Rechteckiges Frittierbecken fördert Turbulenzen zur Unterstützung des gleichmäßigen Garens
- Kaltzone unter den Heizungen erhöht die Nutzungsdauer des Öls
- Überhitzungsschutz
- Integriertes Filtersystem
- Robuster, aber leichter Deckel aus Aluminiumgusslegierung, für einfache Handhabung

- Drainage unter dem Deckel, leitet bei offenem Deckel Kondenswasser von Frittierbecken ab
- Erhöhte Kante an der Arbeitsfläche verringert Verschmutzung durch Öl
- Konstruktion aus Edelstahl, dadurch langlebig und leicht zu reinigen
- Geringe Grundfläche braucht weniger Fußbodenfläche und verkürzt die Front der Kochzeile
- 4 schwerlast Laufrollen, 2 davon mit Feststeller
- **Steuerung Computron™ 8000 (Optional)**
 - 10 programmierbare Garzyklen
 - Automatischer Schmelzyklus
 - Stand-by-Modus
 - Reinigungsmodus
 - Wassererkennungsalarm
 - Beladungsausgleich
 - Proportionalregelung
 - Optionale Aufforderung zur Filterung und benutzerdefinierte einstellbare Filterüberwachung
 - Mehrsprachige Digitalanzeige mit 16 Zeichen
- **Steuerung Computron™ 1000**
 - Programmierbar
 - LED-Anzeige für Zeit und Temperatur
 - Über zwei Pfeiltasten einstellbar

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

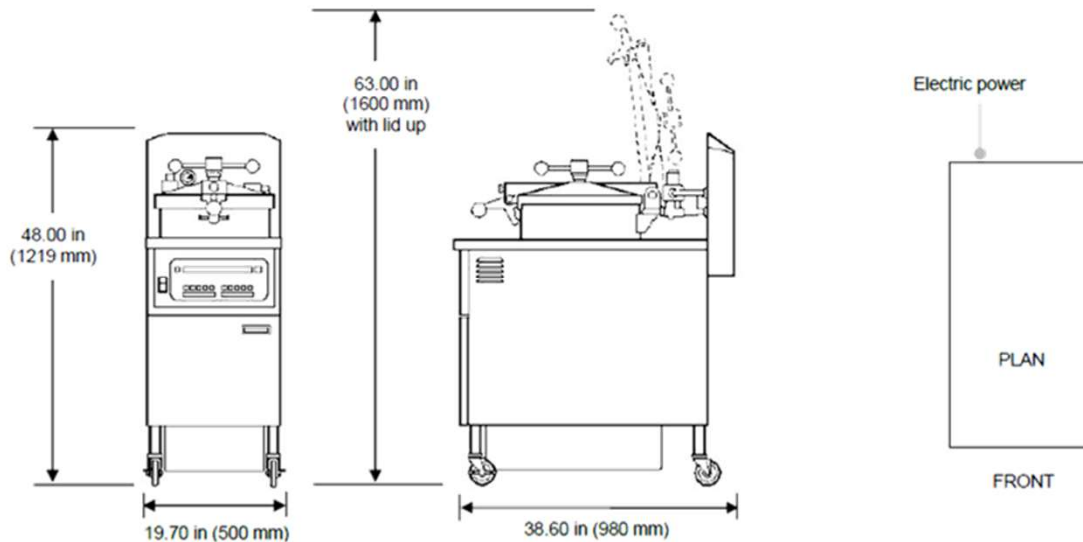
- Filtersieb mit üblichen Filtermedien
- (2 PHT-Filtergehäuse)

Optionales Zubehör

- Ölablassschlauch
- Ölentsorgungswagen ODS-100
- Korb mit 4 Etagen
- Korbgriff mit Arretierung
- ganzer Korb und Griff
- Krümelwanne und Griff
- SuperSorb-Filtermatte

Henny Penny Druckfritteuse

PFE 500



PFE 500

Abmessungen	
Breite	500 mm
Tiefe	980 mm
Höhe	1600 mm
Gewicht	168 kg
Druckbereich	
Betriebsdruck	12,0 psi
Sicherheitsventil	14,5 psi
Tauchheizung	3x 3,75 kW, gesamt 11,25 kW 4x 4,50 kW, gesamt 13,5 kW
Fassungsvermögen	6,4 kg bzw. 4 Hähnchen
Anschluss	400 V, 3 Ph, 50 Hz, 17,1 / 18,8 kW, 3 NG
Ölfüllmenge	Frittierbecken 25 L

Zertifizierungen



Erforderliche Abstände

Oben	381 mm Deckel oben
Seiten	152 mm Luftstrom
Hinten	152 mm Luftstrom
Vorne	762 mm Filterwanne entfernen

Ausschreibungstext:

Modell Henny Penny PFE 500, elektrische Druckfritteuse, 6,4 kg Fassungsvermögen pro Beladung

Im Lieferumfang enthalten:

- Einfache digitale Steuerung Computron™1000 ODER Steuerung Computron™ 8000 (gegen Aufpreis) mit Programm- oder Handbetrieb, LED Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus, Beladungsausgleich, Überwachung des Filtrationszustands und 7-Tage-Verlauf
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem Edelstahl mit 7-jähriger Garantie
- farblich gekennzeichnete Verriegelungsspindel und Deckelverriegelungssystem zur Erzeugung und Aufrechterhaltung eines Drucks von 12 psi in dem Frittierbecken
- 4 schwerlast Laufrollen, 2 mit Feststeller
- Startpaket mit einer Grundausrüstung an Filtermedien