



VELOCITY
SERIES

Henny Penny hat das professionelle Druckfrittieren vor über 50 Jahren eingeführt. Druckfrittierte Nahrungsmittel nehmen weniger Öl auf. Außerdem bleiben ihre natürlichen Säfte und ihr natürlicher Geschmack besser erhalten. Des Weiteren werden die Nahrungsmittel beim Druckfrittieren schneller und mit niedrigeren Temperaturen gegart. Gegenwärtig führt Henny Penny mit den Druckfritteusen der Velocity-Baureihe eine neue Generation von Innovationen ein. Mit diesen Geräten können Sie nicht nur die Produktqualität verbessern, sondern auch die Gesamtbetriebskosten senken. Die Velocity-Baureihe eignet sich zum Garen derselben großen Menge (11 kg, Spitzenwert bei vergleichbaren Geräten) frischer Hähnchen (8 Stück) pro Beladung wie die Vorgängermodelle, aber mit 25 % weniger Öl! Große Beladungsmengen werden gleichmäßiger gegart und die Handhabung ist dank des patentierten Hebesystems mit Gewichtsausgleich deutlich einfacher. Auf eine Standardblechwanne passen zwei halbe Gestelle. Weniger Öl im

Frittierbecken ist gleichbedeutend mit schnellerer Temperaturerholung und höheren Energieeinsparungen. Aber das ist nur der Anfang. Ein vollautomatisches Filterungssystem wäscht Nahrungsmittelpartikel aus und filtert das Öl nach jedem Garzyklus in etwa der Zeit, in der das Gerät neu beladen wird. Dank der automatischen Ölnachfüllung müssen sich die Mitarbeiter nicht um das Nachfüllen von heißem Öl kümmern. Die Produktqualität verbessert sich, da das Produkt stets in der richtigen Ölmenge gegart wird. Aufgrund der geringeren Ölmenge, häufigen auto-matischen Filterung und automatischen Ölnachfüllung kann die Nutzungszeit des Öls bei den Druckfritteusen der Velocity-Baureihe im Vergleich zu unserem großen Vorgängermodell um 300 % verlängert werden. Der Zustand der Druckverriegelung wird im Display angezeigt. Die niedrigere Arbeitsfläche trägt zur ergonomischen Gestaltung bei. Die nächste Generation der berührungsempfindlichen Bedienoberfläche enthält ein intuitiv bedienbares Menü und kann auf 160 Produkte erweitert werden.

Standardmerkmale

- Kleineres Frittierbecken zum Garen mit 25 % weniger Öl
- Schnelle automatische Filterung nach jeder Beladung zur Verlängerung der Nutzungsdauer des Öls, Produktivitätssteigerung und Beschleunigung von Arbeitsabläufen
- Automatische Ölnachfüllung hält das Öl länger frisch, dadurch gleichmäßige Produktqualität
- Verborgene Komponenten und abgerundete Ecken zur Erleichterung der Reinigung
- Leistungsfähige Heizungen zur schnellen Temperaturerholung und Energieeinsparung
- Erweiterter Hochtemperaturschutz
- Patentiertes Deckelhebesystem mit Gegengewicht ermöglicht Einhandbetrieb
- Automatische Druckverriegelung während des Garzyklus
- Zustandsüberwachung der Druckverriegelung
- Vollständig wärmeisoliertes Frittierbecken – dadurch energieeffizienter Betrieb

- Robustes Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- 4 strapazierfähige Laufrollen, Feststeller vorn
- Steuerung der nächsten Generation
 - Dreizeilige digitale Menüanzeige mit berührungsempfindlichen Tasten
 - 50 programmierbare Produkte, auf 160 erweiterbar
 - USB-Anschluss zur Übertragung von Produktdaten
 - Größerer Speicher zur Protokollierung der Aktivitäten, Erzeugung von Berichten und Diagnose
 - Automatischer Einschaltablauf mit automatischem Schmelzyklus, Ölverwirbelungs-, Nachfüll-, Ölzirkulations- und Ruhemodus
 - Überwachung der Druckverriegelung, Zustands- und Alarmanzeige
 - Wassererkennungsalarm
 - Beladungsabhängiger Kochzeitausgleich
 - Proportionalregelung der Heizungsimpulse

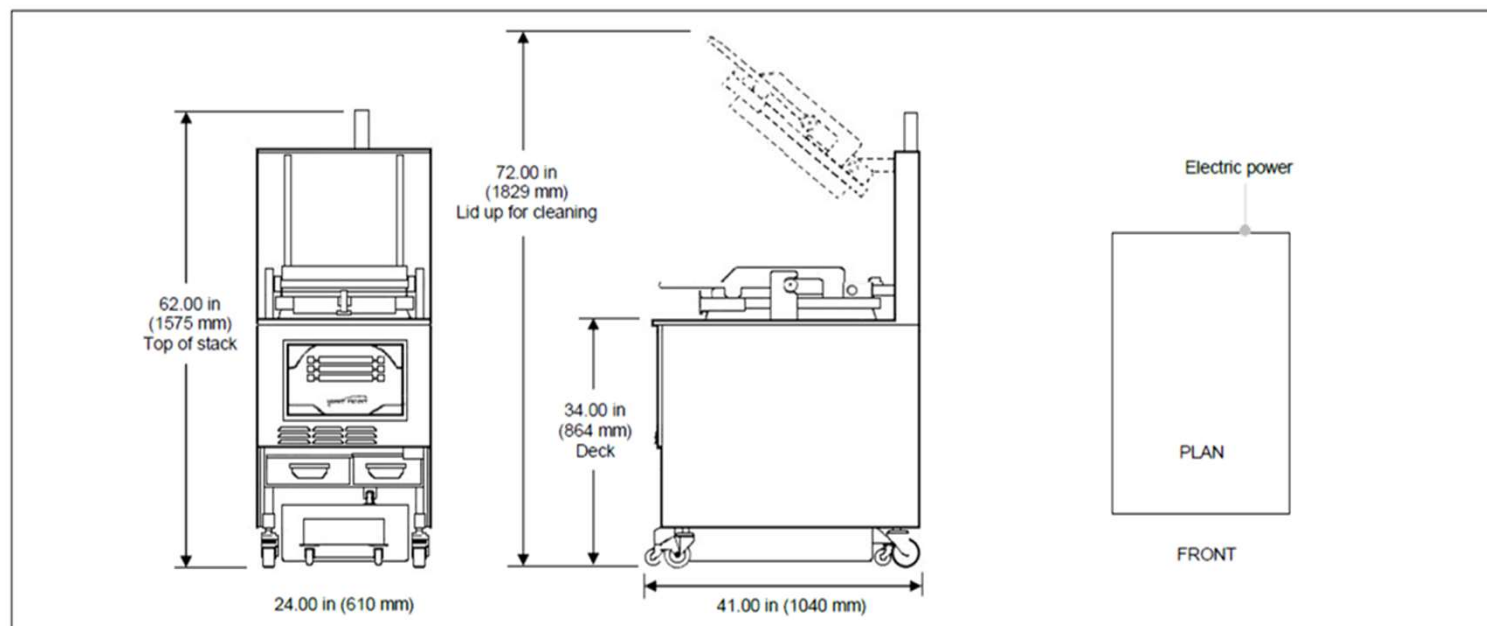
Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Drahtkörbe und Korbgriff
- Ablasswanne mit Schnellanschluss
- Großer Krümelfänger
- Filtersieb mit Schnellanschluss
- 2 Filtersieblaschen mit Griffen
- 100 PHT-Filtergehäuse
- 3 Bürsten und Frittierbeckenschaber

Optionales Zubehör

- Ölentwässerungssystem mit Entsorgungsanschlüssen vorn und hinten
- Zusatzkörbe oder halbe Gestelle
- Ölentwässerungswagen ODS 300





PXE 100

Abmessungen

Breite	610 mm
Tiefe	1041 mm
Höhe	1829 mm

Gewicht

398 kg

Druckbereich

Betriebsdruck	12,0 psi
Sicherheitsventil	14,5 psi

Tauchheizung

4x 4,25 kW

Fassungsvermögen

11 kg bzw. 8 Hähnchen

Anschluss

400 V, 3 Ph, 50 Hz, 17,0 kW, 25,8 A, 3 NG

Ölfüllmenge

Frittierbecken 38 L
Vorratsbehälter 8 L

Zertifizierungen



Erforderliche Abstände

Oben	152 mm	Deckelstütze zur Reinigung
Seiten	152 mm	Luftstrom
Hinten	152 mm	Luftstrom
Vorne	965 mm	Filterwanne entfernen

Ausschreibungstext:

Große elektrische Henny-Penny-Druckfritteuse, Velocity-Baureihe, Modell PXE 100, zum Frittieren von 11 kg bzw. 8 Hähnchen pro Beladung in 75 lb bzw. 38 l Öl.

Im Lieferumfang enthalten:

- Automatische Filterung
- Automatische Ölnachfüllung
- Steuerung der nächsten Generation mit 50 programmierbaren und auf 160 erweiterbaren Garzyklen, dreizeilige digitale Menüanzeige, Druckverriegelungszustand, USB-Anschluss, automatischer Einschaltablauf und umfangreiche Anzahl von Betriebsarten zum Energie- und Ölmanagement
- Patentiertes Deckelhebesystem mit Gegengewicht
- Druckverriegelung zur Abdichtung der Garkammer sowie Erzeugung und Aufrechterhaltung eines Drucks von 12 psi
- Fugenlose Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreien Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Ölablasswanne mit 4 Laufrollen, großer Krümelfänger, Filtersieb mit Schnellanschluss und Feststellsystem mit Sensorwarnung, wenn die Wanne nicht ordnungsgemäß an Ort und Stelle arretiert ist
- 4 strapazierfähige Laufrollen, Feststeller vorn
- Beladungswagen mit 4 halben Körben, 1 Abdeckungsgestell und Korbgriff
- Halbrundbürste, gerade Bürste, biegsame Feinbürste und Frittierbeckenschaber