

# Friggitrici a pressione

MODELLO **PFE-500** ELETTRICA



Friggitrice a pressione Standard "4-teste", modello PFE-500 con **COMPUTRON 8000**

## Informazioni generali

Henny Penny ha introdotto per prima in commercio la frittura a pressione 50 anni fa.

Oggi, le friggitorie a pressione Henny Penny continuano a dominare il mercato in termini di prestazioni, affidabilità e innovazione.

Friggere a pressione permette di cuocere a temperature più basse e più rapidamente. La pressione inoltre aiuta i cibi a mantenere al proprio interno i propri liquidi e conseguentemente ad assorbire meno olio. Il risultato di una frittura a pressione è un prodotto meno grasso che mantiene maggiormente il proprio sapore originale rispetto ad una frittura tradizionale.

Le friggitorie a pressione Henny Penny incorporano diverse caratteristiche progettuali vantaggiose, tra cui, vasca di frittura rettangolare, zona fredda, mandrino di chiusura colorato, cardini coperchio ad

alta resistenza, bordi rialzati e altro ancora.

La PFE-500 è disponibile con resistenze a bassa o alta potenza. La versione a gas dispone di un sistema di scambio di calore ad alta efficienza e produce la più bassa temperatura di uscita dei gas di scarico esistente sul mercato mondiale: questo significa velocità di recupero temperatura e risparmio energetico. L'impronta a terra di soli 0,46 metri quadri permette di risparmiare spazio ed avere linee di cottura ridotte.

Sistema integrato di filtraggio e ritorno dell'olio bollente in meno di 4 minuti, senza pompe o vasche esterne e senza mai maneggiare l'olio bollente.

Il computer **COMPUTRON 8000™** permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come la gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture. Il computer **COMPUTRON 1000™** dispone di un pannello digitale di semplice utilizzo con display a led

## Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga vita.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con anni di garanzia
- Coperchio in lega d'alluminio resistente ma leggero.
- Mandrini di chiusura colorati.
- Sistema di sicurezza bloccaggio coperchio brevettato. Coperchio bloccato sopra 1 psi.
- Sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
- Bordi rialzati sul piano per ridurre le colate d'olio.
- Canale di scarico condensa del coperchio.

- 4 ruote alta resistenza, 2 bloccabili.
- Computer **COMPUTRON 8000™** (costo aggiuntivo).
  - 12 cicli cottura programmabili
  - Modalità liquefazione
  - Modalità messa al minimo
  - Compensazione carico
  - Controllo proporzionale
  - Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile
  - Modalità pulizia
  - Display a 16 cifre con settaggi multilingua.
- Computer **COMPUTRON 1000™**
  - Programmabile
  - Display tempo/temperatura a LED
  - Controlli su e giù semplici

## Accessori spediti con l'unità

Sistema di filtraggio **Max** con scelta di tipologia di filtro:

- 2 filtri a piastra carbonio
- 2 filtri a busta carbonio
- 2 filtri a busta carta

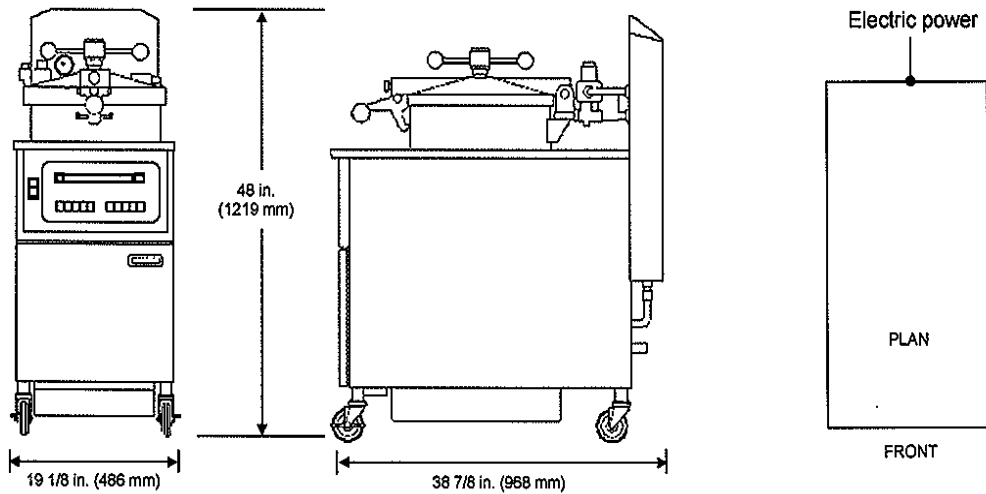
## Accessori e optional disponibili separatamente

- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Cestello 4 ripiani mobili
- Maniglia cestello autobloccante
- Cestello standard con maniglia
- Teglia raccogli scorie e maniglia
- Supporto filtro quadro per filtri a piastra carbonio quadri
- Attacco per tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero oli

**HENNY PENNY®**  
Global Foodservice Solutions

Henny Penny Corporation  
PO Box 60 Eaton OH 45320 USA

+1 937 456.8400 800 417.8417  
+1 937 456.8434 fax 800 417.8434 Fax  
[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)



### Dimensioni

Altezza: 1219 mm  
Larghezza: 486 mm  
Profondità: 968 mm

### Capacità

Prodotto: 6.4 Kg.  
Olio: 22.4 L

### Resistenze

3 elementi immersi  
3750 W ognuna (tot. 11250 W)  
4500 W ognuna (tot. 13500 W)

### Tolleranze installazione

In alto: 400 mm apertura coperchio  
Sui lati: 152 mm flusso aria  
Dietro: 152 mm flusso aria  
Davanti: 762 mm rimozione filtro

### Dimensioni imballo

Altezza: 1420 mm  
Larghezza: 550 mm  
Profondità: 1130 mm  
Volume: 0.88 m<sup>3</sup>

### Pressione

Pressione operativa :12 psi  
Settaggio valvola sicurezza : 14.5 psi

Caratteristiche Elettriche					
Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amp	Cavo
190-208	3	50 o 60	11250/13500	32/38	3+G
208	3	60	11250/13500	32/38	3+G
220-240	3	50 o 60	11250/13500	30/33	3+G
220/380	3	50 o 60	11250/13500	17.1/20.5	4+G
240/415	3	50 o 60	11250/13500	18.6/18.8	4+G
380/415	3	50	11250/13500	17.1/18.8	3NG
480	3	60	11250/13500	14	3+G

NOTE: solo le unità USA 208V O 220-240V includono il cavo Spina NEMA 15-50P

**Peso imballo** 148 Kg.

### Specifiche offerta

- Friggitrice a pressione elettrica Modello PFE-500, capacità di carico 6.4 Kg., sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
- L'unità incorpora sistema di controllo **COMPUTRON 1000™** (Incluso nel prezzo) o **COMPUTRON 8000™** (costo aggiuntivo).
- Involucro, piano appoggio, sistema di evacuazione gas, mandrino, meccanismo di chiusura, vasca raccolta olio e vari altri componenti

Sono in acciaio inossidabile

La vasca di cottura è in acciaio inossidabile ad alta resistenza. Il coperchio è in lega d'alluminio.

- Il mandrino e il gancio di chiusura del coperchio sigillano il coperchio per creare una pressione di 9psi nella camera di cottura.

Le tre resistenze seguono il profilo interno della vasca e non sono allocate sotto la vasca o al fondo di essa. Questo permette la creazione di una zona fredda

nella vasca di cottura che raccoglie i residui senza bruciarli. Grande aumento durata o

- Il computer **COMPUTRON 8000™** dispone delle modalità messa al minimo e liquefazione olio, compensazione di carico tracciabilità filtraggi e 7 giorni di memoria operazioni.
- L'unità monta 4 ruote ad alta resistenza di cui 2 bloccabili.
- L'unità viene consegnata con uno start kit con filtri di diverso tipo.