

Friggitrice Aperta Evolution Elite

MODELLI	EEG-141	1 vasca gas
	EEG-142	2 vasche gas
	EEG-143	3 vasche gas
	EEG-144	4 vasche gas



Informazioni Generali

La serie di friggitrici aperte Evolution Elite di Henny Penny incorpora una innovativa tecnologia a ridotta capacità d'olio, che permette agli operatori di ridurre in modo significativo il consumo d'olio di frittura, prolungandone la durata di vita.

Una vasca più piccola consente di cuocere la stessa quantità di prodotto con il **40% di olio in meno**. Il sensore "Oil Guardian" monitorizza il livello d'olio e riempie automaticamente di nuovo olio la vasca. Ciò elimina il rabbocco manuale e rende meno frequente lo smaltimento dell'olio esausto.

Il filtraggio integrato allunga la vita dell'olio, e di conseguenza migliora la frittura e la qualità del prodotto, riducendone i costi.

La spia blu (Filter beacon) indica agli operatori quando una determinata vasca necessita di filtraggio.

Il sistema SmartFilter Express drena

e filtra l'olio, sciacqua via le scorie residue e riempie nuovamente la vasca d'olio in meno di quattro minuti.*

Nel frattempo, le altre vasche continuano a cuocere ininterrottamente.

La friggitrice aperta Henny Penny Evolution Elite raggiunge la temperatura velocemente e si è meritata il marchio Energy Star per l'efficienza energetica.

Scegliete fra configurazioni a 1, 2, 3 o 4 vasche, con semplici controlli programmabili. Sono inoltre disponibili modelli a vasca splittata.

*il filtraggio in 4 minuti è possibile quando si avverano le condizioni che seguono:

- o la temperatura ambiente si aggira intorno ai 22°C
 - o la temperatura del bacino di drenaggio è uguale o inferiore a 71°C all'inizio del ciclo di filtraggio
 - o il filtro (carta o carbone) non deve essere completamente saturo d'impurità
- il filtro è sostituito alla frequenza raccomandata dal proprio operatore.

Caratteristiche standard

- Cuoce la stessa quantità di prodotto con il 40% d'olio in meno rispetto ad una friggitrice standard da 23.3 litri per vasca.
- Il sistema automatico "Oil Guardian" controlla continuamente il livello dell'olio e, se necessario, ne aggiunge di nuovo.
- SmartFilter Express
 - o Filtraggio individuale delle vasche secondo necessità
 - o Comodo scarico esterno, nessun'altra valvola o maniglia
 - o Azione di risciacquo che drena i residui
 - o L'olio filtrato ritorna a temperatura ed è pronto all'uso in meno di 4 minuti*
 - o Il ciclo completo di filtraggio non necessita dell'apertura

degli sportelli della friggitrice

- o La spia-filtro suggerisce l'immediato filtraggio
- Controllo computerizzato
 - o 10 cicli di cottura programmabili
 - o Modalità idle e melt
 - o Carico di compensazione
 - o Controllo proporzionale
 - o Circuito di filtraggio integrato
 - o Modalità clean-out
 - o Impostazione della lingua facilitata
- Vasche in robusto acciaio inox, garantite 7 anni
- Vasca unica, vasca divisa (splittata) o combinato
- Resistenze asportabili per il lavaggio
- Elementi incernierati che consentono un lavaggio semplice e veloce della vasca

- Struttura in acciaio inox per una pulizia semplice ed un'alta durabilità
- 4 robuste ruote, di cui due bloccanti

Accessori spediti con l'unità

- Cestelli unici o mezzi per ogni vasca (pagamento addizionale)
- Supporto cestelli per ogni vasca
- Manuale d'installazione e manuale operativo

Accessori e optional disponibili separatamente

- Dispositivo di scarico dell'olio Ods-300 da 23.3 litri
- Coperchi copri - vasca
- SmartFilter (filtri in carta o carbone)

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

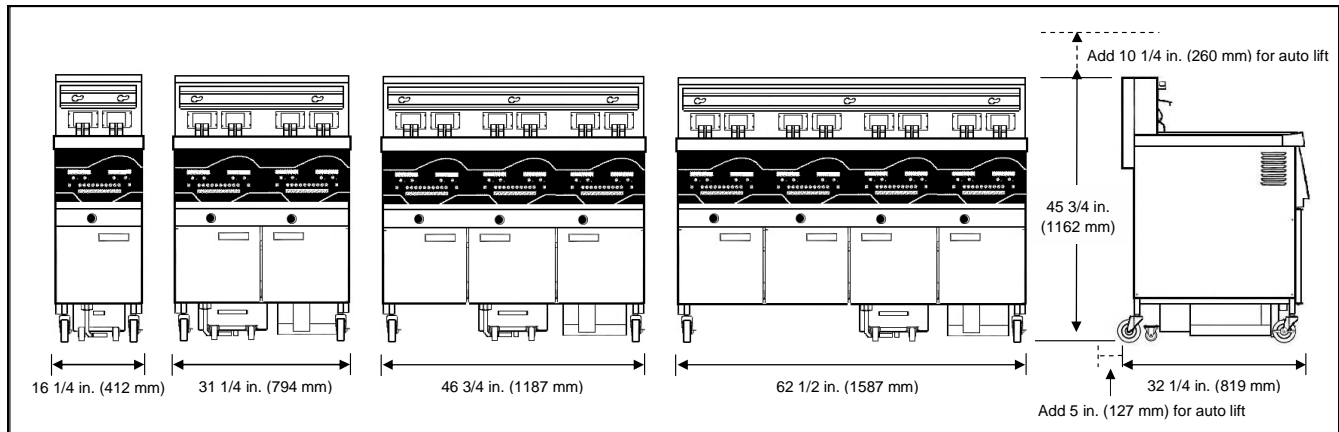
Henny Penny Corporation
PO Box 60 Eaton OH 45320 USA

+1 937 456.8400 800 417.8417
+1 937 456.8434 fax 800 417.8434 Fax
www.hennypenny.com

Friggitrici Aperta Evolution Elite

MODELLI

EEG-141 1 vasca gas
EEG-142 2 vasche gas
EEG-143 3 vasche gas
EEG-144 4 vasche gas



Dimensioni

	EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
Altezza	1162 mm	1162 mm	1162 mm	1162 mm
Larghezza	412 mm	794 mm	1187 mm	1587 mm
Profondità	819 mm	819 mm	819 mm	819 mm

Capacità

14 lt o 13.6 kg per vasca

Spazio ingombro richiesto

Retro / Lati	152mm
Fronte	762mm
Alto	280 mm autolift

Caratteristiche elettriche

Volts	Fase	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Wire
120	1	60	/	12.2	2+G
230	1	50	/	2.5	1NG

Dimensioni imballo

	EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
H	841 mm	965mm	1359mm	1734mm
Larg.	533 mm	978mm	978mm	978mm
Prof.	1321 mm	1391mm	1391mm	1391mm
Volume	0.59 mq	0.90mq	1.85mq	2.35mq

Calore

	EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
	4 bruciatori	8 bruciatori	12 bruciatori	16 bruciatori
	22.1 kw	44.1 kw	66.2 kw	88.2 kw
	Connessione 3/4 pollice	Connessione 3/4 pollice	Connessione 1 pollice	Connessione 1 pollice

Specifiche offerta

- Friggitrice a ridotta capacità d'olio Henny Penny Evolution Elite, nei modelli EEG-141, 142, 143, 144 con sistema di filtraggio integrato
- Unità progettate per operare con 13.6kg d'olio in ogni vasca.
- Le unità includono il controllo Oil Guardian ed il rabbocco automatico dell'olio in vasca
- Le unità includono il sistema di filtraggio integrale SmartFilter, che filtra l'olio di una vasca mentre nelle restanti la cottura continua. L'utilizzatore avvia il filtraggio tirando il dispositivo di rilascio del drenaggio all'esterno

dell'unità. Gli sportelli della friggitrice non necessitano di essere aperti per completare il filtraggio.

- Il carrello di drenaggio dell'olio presenta 4 rotelle ed un sistema di chiusura con sensori che avvertono nel caso in cui lo stesso non sia bloccato in posizione.
- Le unità sono conformi al marchio Energy Star
- Materiali quali il blocco principale, le vasche di frittura, il piano, il vano di raccolta, il carrello di drenaggio del filtro ed altri raccordi sono in acciaio inox.

- Il sistema autolift ha un costo aggiuntivo
- Il processore dell'unità permette di programmare 10 cicli di cottura per ogni pozzo, modalità idle e modes, carico di compensazione, controllo proporzionale, filtraggio integrato, modalità clean-out ed impostazione facilitata della lingua.
- 4 ruote di cui 2 bloccanti
- Le unità possono essere acquistate con vasca unica o vasche splittate.