

Открытые фритюрницы Henny Penny Evolution Elite



Доступные комплектации

Модель	Описание оборудования
EEE 141	1 ванна, 14 кВт, 50 Гц, 380V, 3 фазы
EEE 142	2 ванны, 28 кВт, 50 Гц, 380V, 3 фазы
EEE 143	3 ванны, 42 кВт, 50 Гц, 380V, 3 фазы
EEE 144	4 ванны, 56 кВт, 50 Гц, 380V, 3 фазы
EEG 241	1 ванна, 75 000 BTU/час
EEG 242	2 ванны, 150 000 BTU/час
EEG 243	3 ванны, 225 000 BTU/час
EEG 244	4 ванны, 300 000 BTU/час



Открытые электрические и газовые фритюрницы Henny Penny Evolution Elite – это инновационное оборудование, в котором успешно применены новейшие технологии фильтрации масла для продления срока его службы.

Экономия масла при грамотной эксплуатации фритюрницы достигает 40-60%.

Факторы, влияющие на экономию масла

- Уменьшение объема жарочной ванны
- Регулярная фильтрация масла
- Система автоматического долива масла

Уменьшенный объем жарочной ванны

Полная загрузка жарочной ванны в конфигурации Full составляет всего 14 литров масла, в конфигурации Split – 2х7 литров. Уменьшение объема ванны стало возможным за счет отказа от холодной зоны и использования системы фильтрации масла Smart Touch Filtration™.

Регулярная фильтрация масла Smart Touch Filtration™

Встроенная система фильтрации позволяет фильтровать масло между циклами готовки. Экспресс-фильтрация помогает сохранять вкусовые и цветковые показатели качества масла на самом высоком уровне. Вы можете одновременно готовить в одной ванне, а в другой в это время запустить процесс фильтрации. Один цикл экспресс-фильтрации занимает менее 4 минут.

Система автоматического долива масла OilGuardian™

Все фритюрницы Evolution Elite оснащены сенсорами уровня масла, расположенными в жарочных ваннах. Как только уровень масла в ванне опускается ниже допустимого уровня, система автоматически осуществляет долив свежего масла из встроенного резервуара. Регулярное обновление масла вкупе с фильтрацией способствует увеличению продолжительности сроков эксплуатации масла без его полной замены.

Контроллер iControl™

- 40 программ готовки
- Автоматическая фильтрация одним нажатием кнопки
- Индикация процессов на дисплее
- Запись и сохранение данных в памяти
- USB-интерфейс
- Управление расходом масла
- Корректировка настроек для оптимизации процесса приготовления

Возможность заказа индивидуальной конфигурации, адаптированной под Ваши потребности

- Full/Split конфигурации
- Автолифт для корзин



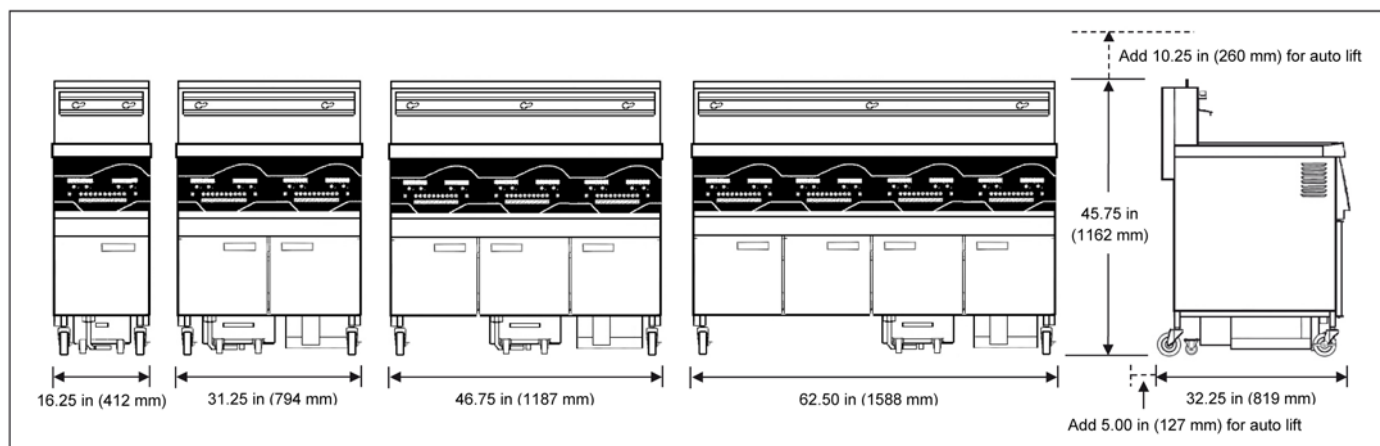
Официальный дистрибьютор
Henny Penny Corp. в России

ООО «ИМ-ФУДЭК», 105187 Москва,
ул. Кирпичная, дом 43, стр. 2

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 5000-644
www.foodeq.ru

Открытые фритюрницы Henny Penny Evolution Elite

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики Henny Penny Evolution Elite

	Размеры (Ш x Г x В), мм	Вместимость масла, л/ванна	Вместимость продукта, кг	Мощность
Электрические фритюрницы				
EEE 141	413 x 819 x 1162 мм	Full – 15 / Split - 7	Full – 2.7 / Split – 1.4	14 кВт
EEE 142	794 x 819 x 1162 мм			28 кВт
EEE 143	1187 x 819 x 1162 мм			42 кВт
EEE 144	1587 x 819 x 1162 мм			56 кВт
Газовые фритюрницы				
EEG 141	413 x 819 x 1162 мм	Full – 15 / Split - 7	Full – 2.7 / Split – 1.4	4 горелки 75 000 ВТУ/час
EEG 142	794 x 819 x 1162 мм			8 горелок 150 000 ВТУ/час
EEG 143	1187 x 819 x 1162 мм			12 горелок 225 000 ВТУ/час
EEG 144	1587 x 819 x 1162 мм			16 горелок 300 000 ВТУ/час

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления