



Informazioni generali

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

Oggi, le friggatrici 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 friggatrici 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 PFG-600 propone un bruciatore altamente ed un'accensione automatica. La temperatura media dei gas esausti è fra le più basse del settore.

L'impronta a terra è di soli 0,46 metri quadri e 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 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 7 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 di protezione della vasca di frittura
- 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 filtri personalizzabile
 - Modalità pulizia
 - Display a 16 cifre con settaggi multilingua.
- Computer **COMPUTRON 1000™**
 - Programmabile
 - Display tempo/temperatura a LED, controlli 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

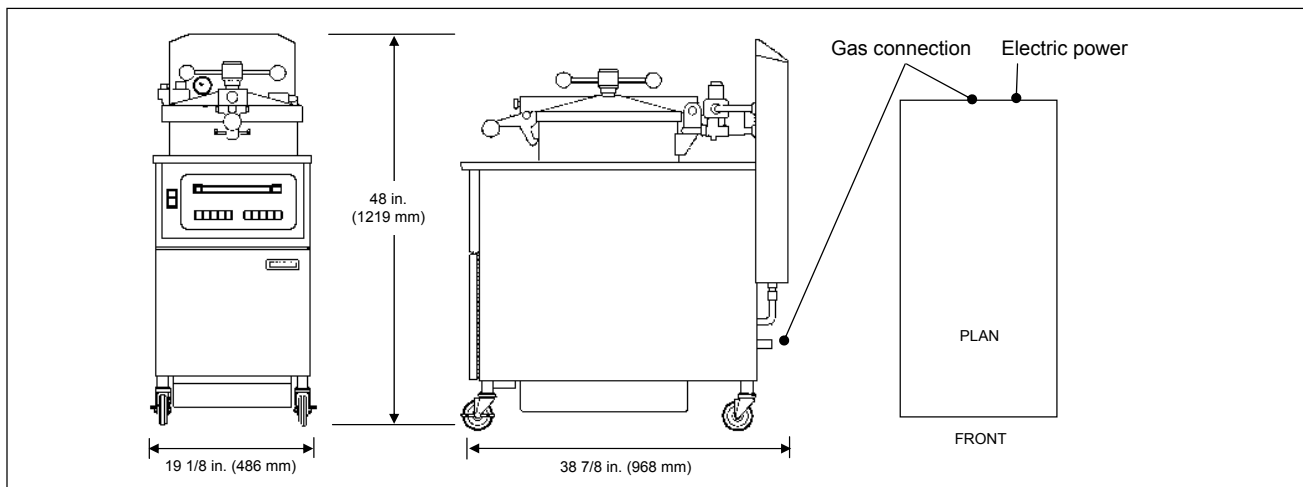
Accessori e optional disponibili separatamente

- 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



Dimensioni

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

Capacità

Prodotto: 5.7 Kg.
Olio: 20 L

Resistenze

Gas metano o LP
1 bruciatore, connessione 1/2 pollice
23.4 kw

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 m³

Caratteristiche Elettriche					
Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amp	Cavo
120	1	60	1150	10	2+G
190-208	1	50 o 60	1150	6	2+G
220-240	1	50 o 60	1150	6	2+G
230	1	50	1150	2.5	1NG

Peso imballo 165kg

Pressione

Pressione operativa :12 psi
Settaggio valvola sicurezza : 14.5 psi

Specifiche offerta

- Friggitrice a pressione a gas Modello PFG-600, capacità di carico 5.7 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.
- I bruciatori sono posizionati in modo da garantire una zona fredda all'interno della camera di cottura, che prolunga la durata dell'olio di cottura

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