

- Užijte si kratší a nižší teploty oleje při fritování
- Uchová vlhkost a olej se nedrží ve fritovaných produktech
- Snižuje provozní náklady s delší životností oleje a nižší spotřebou energie



HLAVNÍ VLASTNOSTI



Hrananý koš prorovnoměrné fritování



Udržitelný design a obsluha



Odolná konstrukce z nerezové oceli



Zabudovaná filtrace manuální i plně automatická



Nízké provozní náklady



Nižší teplota fritování, rychlejší výsledek



STANDARD (4-HEAD) 500 ELECTRIC/600 GAS

- Vaření až 4 kuřat s úzkou 19" (483 mm) šířkou pro až 32 kuřecích kousků
- Vyberte si mezi ovládáním Computron® 8000 a Computron® 1000
- Snadno použitelný barevně odlišený uzávěr s tlakovým zámkem



VELKÁ KAPACITA (6-HEAD) model 561

- Hlubší fritovací vana ve standardní šířce fritézy pro větší kapacitu
- V jedné várce uvaří až 6 kuřat (48 kousků)
- Vyberte si mezi ovládáním Computron® 8000 a Computron® 1000
- Snadno použitelný barevně odlišený uzávěr s tlakovým zámkem

Dostupná pouze v elektrické verzi



VELOCITY SERIES™

(8-HEAD)

- Kapacita až 8 kuřat osob (64 kousků) na vsádku se spotřebou oleje nižší o 25 % (oproti předchozímu modelu)
- Má 4krát delší životnost oleje a automatické doplnění oleje
- Po každé várce přefiltruje olej a odstraní zbytky
- Snadné zavírání poklopu a západka s 3úrovňovou pojistkou
- Úzká šířka, zaoblené rohy a jednolitý plášť pro snadné čištění

Dostupná pouze v elektrické verzi

GAS (8-HEAD)

- Vestavěná filtrace pro delší výdrž oleje
- V jedné várce frituje připraví až 8 kuřat



ÚSPORY OLEJE S ŘADOU VELOCITY

Novou řadu Velocity jsme testovali oproti našim původním tlakovým fritézám pro 8 kuřat při fritování 48 kuřat (naporcovaných) během 8hodinové hodiny s přestávkou fritézy v délce 4 hodin denně.

PŮVODNÍ ŘADA VELOCITY SERIES
PRO 8 OSOB

100 LIBER
(45 LITRŮ)

75 LIBER
(34 LITRŮ)

O 25 % méně oleje při prvním
naplnění

VLASTNOSTI ŘADY VELOCITY SERIES



Fritovací vana používá o 25 % méně oleje a ufrítuje stejné množství jako tradiční fritéza pro 8 kuřat (64 kuřecích kousků)



Automatické doplňování oleje z vestavěné nádržky umožní doplnění bez nutnosti manuálního nalévání



Rychlé automatické filtrování po každé várce



Fritovací vana je vypuštěna, olej vyfiltrován a opětovně doplněn a nahřán na provozní teplotu to vše během přípravy na další várku fritování



Kustomizovatelný, jednoduchý ovládací panel

- 3řádkový digitální displej s touch/tap tlačítky
- 50 programů fritování, lze rozšířit až na 160
- Proveďte obsluhu procesem filtrování, programováním a procesy vaření

ŽIVOTNOST OLEJE

VELOCITY SERIES

SEŽNA
8-HEAD

60+ dnů

16 dnů

Obalovací směs: mouka
Olej: kanolový/sójový
Teplota fritování 182 °C

Míra znečištění pro výměnu oleje: viditelnost 50 mm

1 filtrování denně

KVALITA

DNY 7 14 21 28 35 42 49 56 63

ROČNÍ ÚSPORA OLEJE:

80% na fritézu

VÝKONNOST HP TLAKOVÉHO FRITOVÁNÍ

Tlakové fritování je rychlejší než tradiční otevřené fritování, vytváří příležitost ke zvýšení výkonnosti a pracovních úspor.

	TRADIČNÍ OTEVŘENÁ FRITÉZA	PFE-500 NEBO PFG-600
Teplota oleje pro fritování	350° F (177°C)	325° F (163°C)
Čas fritování jedné vsádky (v minutách)	16	10,5
Celková doba fritování denně (v hod.)	3,33	2,19
Celková doba fritování za rok (v hod.)	1 200	788

ŘÍZENÍ OLEJE A ENERGIE

REŽIMY

- ✓ Nahřátí/Udržování teploty
- ✓ Vyvážení vsádky - hlídání objemu
- ✓ Proporciální kontrola
- ✓ Na míru přizpůsobené ovládání filtrace
- ✓ Studená zóna



HENNY PENNY
Engineered to Last

Najděte si distributora, který
je k Vám nejbližší na
www.hennypenny.com
Ústředí společnosti:

1-800-417-8417

ÚSPORY NA PROVOZOVNU

ROČNÍ

10 LET

Další úspora výrobního času (v hodinách):

413

4 130

Pracovní úspory (při mzdě 8 USD/hodinu):

3 300 USD

33 000 USD

Možné další výnosy díky zvýšení ceny za "skvělý"
produkt (při 5 USD za 2chodové jídlo):

15 714 USD

157 140 USD