

Druckfritteusen

PFG 600 gas



Gasbetriebene Druckfritteuse PFE 600 mit Steuerung Computron™ 8000

Als erstes Unternehmen hat Henny Penny vor über 50 Jahren Druckfritteusen für die Gastronomie auf den Markt gebracht. Das Frittieren unter Druck ermöglicht niedrigere Gartemperaturen. Dies verlängert die Nutzungsdauer des Öls und verkürzt die Garzeiten, sodass sich auch Stoßzeiten besser bewältigen lassen. Durch den Druck verlieren die Speisen ihre natürlichen Säfte nicht und die Menge des von den Produkten aufgenommenen Öls verringert sich. Heutzutage sind Druckfritteusen von Henny Penny nach wie vor Marktführer bei Leistungsfähigkeit, Haltbarkeit und Innovation. Bei der gasbetriebenen Druckfritteuse Henny Penny PFG 600 wird die sehr schnelle Temperaturerhöhung durch einen äußerst effizienten Wärmeaustausch erreicht, wobei gegenüber vergleichbaren Geräten die niedrigsten Abgastemperaturen entstehen. Eine schnelle Temperaturerholung ist gleichbedeutend mit einem

höheren Durchsatz, geringeren Energiekosten und einer höheren Nutzungsdauer des Frittieröls. Bestandteil der Henny-Penny-Druckfritteusen sind eine patentierte Deckelverriegelung und eine farblich gekennzeichnete Spindel, mit denen jederzeit eine perfekte Druckdichtheit erreichbar ist. Ein integriertes Filterungssystem filtert das Öl in nur wenigen Minuten und leitet es heiß in das Frittierbecken zurück. Es sind keine separaten Pumpen und Wannen erforderlich, und es muss kein heißes Öl transportiert werden. Die Steuerung Computron® 8000 enthält Funktionen zur Programmierung des Automatikbetriebs, zur Energieeinsparung, Filterung und zum Management der Garens der Speisen. Die Steuerung Computron® 1000 ermöglicht die einfache und benutzerfreundliche Programmierung an einem digitalen Bedienfeld mit LED-Anzeige.

Standardmerkmale

- patentiertes Deckelverriegelungssystem zur Verriegelung des Deckels, bis ein Druck von 1 psi erreicht ist
- farblich gekennzeichnete Verriegelungsspindel zum Eingriff in die Druckdichtung
- robustes Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- leistungsfähiger Brenner mit Halbleiterzündung
- rechteckige Form des Frittierbeckens fördert Turbulenzen zur Unterstützung des gleichmäßigen Garens
- Kaltzone unter den Brennern erhöht die Nutzungsdauer des Öls
- Hochtemperaturschutz
- Integriertes Filterungssystem
- stabiler, aber leichter Deckel aus Aluminiumgusslegierung, dadurch erleichterte Handhabung
- Kanal unter dem Deckel leitet bei offenem Deckel Kondenswasser von Frittierbecken ab
- erhöhte Kante an der Arbeitsfläche verringert Verschmutzung durch Öl
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl, daher langlebig und leicht zu reinigen

- kleine Grundfläche belegt weniger Fußbodenfläche und verkürzt die Länge der Kochzeile
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- Steuerung Computron™ 8000 **(gegen Aufpreis)**
 - ✦ 10 programmierbare Garzyklen
 - ✦ Automatischer Schmelzyklus
 - ✦ Ruhemodus
 - ✦ Reinigungsmodus
 - ✦ Wassererkennungsalarm
 - ✦ Beladungsausgleich
 - ✦ Proportionalregelung
 - ✦ optionale Aufforderung zur Filterung und benutzerdefiniert einstellbare Filterüberwachung
 - ✦ mehrsprachige Digitalanzeige mit 16 Zeichen
- Steuerung Computron™ 1000
 - ✦ programmierbar
 - ✦ LED-Anzeige für Zeit und Temperatur
 - ✦ einfache Nach-oben- und Nach-unten-Pfeile

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör
Filtersieb mit üblichen Filtermedien (2 PHT-Filtergehäuse)

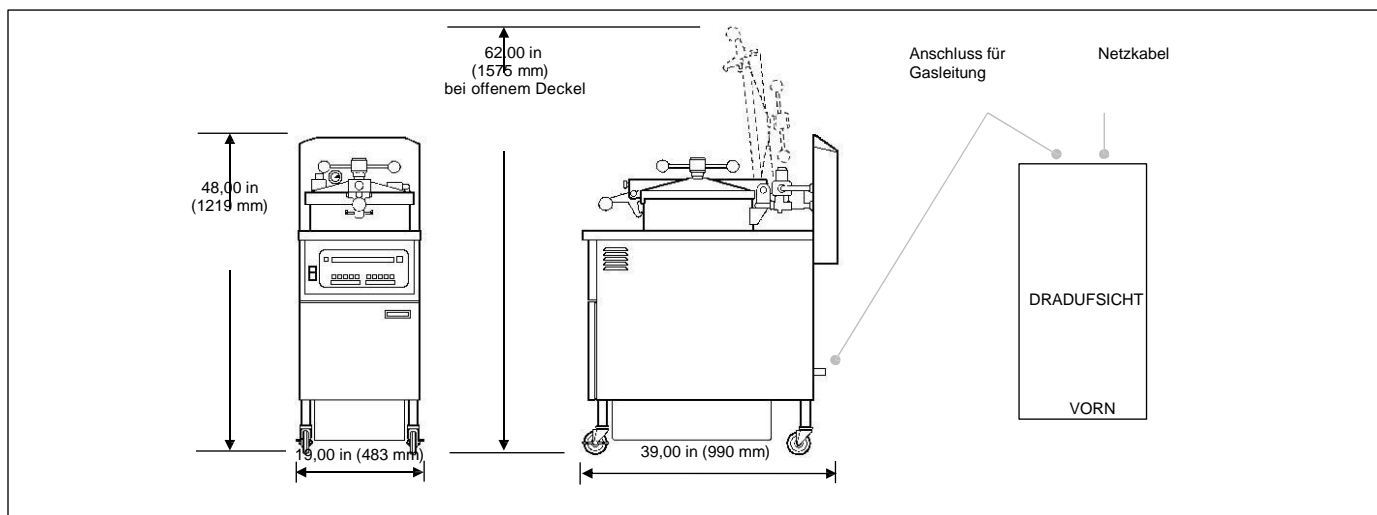
Separat erhältliche Zubehörteile und Optionen

- Backfettentsorgung mit Direktanschluss
- Korb mit 3 Halterungen
- Korbgriff mit Arretierung
- ganzer Korb und Griff
- Krümelwanne und Griff
- SuperSorb-Filtermatte
- Filterspülschlauch-Anbau
- Filterwannenwagen



Druckfritteusen

PFG 600, gas



Abmessungen

Höhe 48,00 in (1219 mm) bis zur Oberkante
 Höhe 62,00 in (1576 mm) bei offenem Deckel
 Breite 19,00 in (483 mm)
 Tiefe 39,00 in (990 mm)

Verpackt

Länge 45 in (1143 mm)
 Tiefe 22 in (559 mm)
 Höhe 56 in (1420 mm)
 Volumen 32 ft³ (0,91 m³)
 Gewicht 363 lb (165 kg)

Erforderliche Abstände

Oben 14 in (356 mm) Deckel oben
 Seiten 6 in (152 mm) Luftstrom
 Hinten 6 in (152 mm) Luftstrom
 Vorn 30 in (762 mm) Filterwanne entnehmen

Elektrisch

Spannung	Phase	Frequenz	kW	Stromstärke	Leitungen
230	1	50	1,15	2,5	1NG

Druck

Betriebsdruck 12,0 psi
 Einstellung Sicherheitsventil 14,5 psi

Heizung

Erdgas oder Flüssiggas
 1 Brenner
 Mind. Ø Gasltg 0,50 in.
 Leistung: 21,1 kW

Fassungsvermögen

Produkt 12 lb (5,4 kg)
 Öl 43 lb bzw. 22 L

Angaben für das Angebot

Gasbetriebene Druckfritteuse, Modell Henny Penny PFE 600, 5,4 kg Produktfassungsvermögen pro Beladung, mit integriertem Filterungssystem.

Im Lieferumfang enthalten:

- Einfache digitale Steuerung Computron™ 1000 ODER Steuerung Computron™ 8000 (gegen Aufpreis) mit Programm- oder Handbetrieb, LED-Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus, Beladungsausgleich, Überwachung des Filtrationszustands und 7-Tage-Verlauf
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreien Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Farblich gekennzeichnete Verriegelungsspindel und Deckelverriegelungssystem zur Erzeugung und Aufrechterhaltung eines Drucks von 12 psi in der Frittierkammer
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- Startpaket mit einer Auswahl an Filtermedien

Zertifizierungen



HENNY PENNY
 Engineered to Last

Änderungen der technischen Daten infolge der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung der Produkte vorbehalten.

© 2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 09/07/2017

