

Offene Hochleistung -Fritteusen Typ Evolution Elite®



EEG 241 1 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 242 2 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 243 3 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 244 4 Frittierbecken, gasbetrieben



Offene Gasfritteuse EEG 243 mit
3 Frittierbecken



Automatische Ölnachfüllung aus der Nachfüllbox (JIB) bei mehreren Frittierbecken (links) bzw. aus dem Vorratsbehälter bei einem Frittierbecken (rechts)

Bei offenen Fritteusen des Typs Evolution Elite® von Henny Penny werden innovative Technologien zur Filterung und Ölstandsregelung verwendet, um die Nutzungsdauer des Öls zu verlängern, die Produktqualität zu verbessern und den Gesamt-Ölverbrauch und die Kosten zu senken. Und so funktioniert es:

In einem kleineren Frittierbecken kann dieselbe Produktmenge mit 40 % weniger Öl gegart werden.* Das über Sensoren gesteuerte System Oil Guardian™ überwacht den Ölstand und füllt automatisch Öl aus einem Vorratsbehälter im Schrank der Fritteuse auf. Dadurch muss das Öl nicht mehr manuell nachgefüllt und weniger häufig entsorgt werden.

Die Filterung ist jetzt noch einfacher und intelligenter als jemals zuvor. Dank der Smart Touch Filtration™ können Sie das Öl einzelne Frittierbecken nach Bedarf filtern und gleichzeitig die anderen Frittierbecken ohne Arbeitsunterbrechung weiterhin nutzen. Nach einer entsprechenden Aufforderung müssen Sie lediglich eine Taste drücken,

um die Filterung zu starten. In weniger als vier Minuten lässt das System das Öl abfiltern, entfernt Krümel und leitet heißes gefiltertes Öl zurück in das Frittierbecken. Es müssen keine Handgriffe gezogen oder Ventile geöffnet oder geschlossen werden.

Offene Fritteusen der Baureihe Evolution Elite® von Henny Penny erreichen sehr schnell wieder ihre Betriebstemperatur und tragen wegen ihres Energiewirkungsgrades das ENERGY-STAR®-Kennzeichen.

Das iControl™-System ermöglicht einen programmierbaren Betrieb und bietet eine Vielzahl von Frittier- und Ölmanagementfunktionen. Zur Auswahl stehen Ausführungen mit einem, zwei, drei oder vier Frittierbecken und ungeteilten oder geteilten Frittierbecken. Es sind Modelle mit automatischem Korbheber und einer Pommes-frites-Ablagestation mit passendem Außenprofil erhältlich.

* Die Angaben beruhen auf Durchsatztests nach ASTM-Normen.

†Die Filterung innerhalb von 4 Minuten ist möglich, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Umgebungstemperatur mindestens 22 °C
- Temperatur der Ablasswanne zu Beginn des Filtrierzyklus mindestens 71 °C
- Filtermedium zuvor mit Öl gesättigt, aber nicht mit zu vielen Verunreinigungen
- Wechsel des Filtermediums entsprechend den jeweiligen Einsatzbedingungen

Standardmerkmale

- ✦ Gart dieselbe Beladungsmenge mit 40 % weniger Öl gegenüber einem normalen 50-lb-Frittierbecken
- ✦ Nachfüllsensoren der Oil-Guardian™-Automatik zur Überwachung des Ölstands und bedarfsgerechter Nachfüllung von frischem Öl
- ✦ Smart Touch Filtration™
 - überwacht Garzyklen zeigt eine notwendige Filterung des Öls an
 - bedarfsgerechte Filterung in den einzelnen Frittierbecken
 - Einschaltung mit einem Tastendruck
 - keine Griffe, Ventile oder Drehknöpfe
 - Krümel werden aus dem abgelassenen Öl ausgespült
 - heißes gefiltertes Öl wird zurückgeleitet, Betriebsbereitschaft in weniger als 4 Minuten*
 - robuste Frittierbecken aus rostfreiem Edelstahl mit 7-jähriger Garantie
- Aluminiumgusslegierung, für einfache Handhabung
- Hochtemperaturschutz
- ungeteiltes Frittierbecken, geteiltes Frittierbecken oder kombiniert

- ✦ automatischer Korbheber zum Absenken und Anheben des Korbs (gegen Aufpreis)
- ✦ Ölentsorgung (gegen Aufpreis)
- ✦ stabile Korbablage zu Reinigungszwecken leicht abnehmbar
- ✦ an Scharnieren befestigte Elemente, dadurch lässt sich das Frittierbecken schnell und leicht reinigen
- ✦ Konstruktion aus rostfreiem Stahl, daher langlebig und leicht zu reinigen
- ✦ 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- ✦ iControl™
 - 40 Programme
 - Ruhemodus und automatischer Schmelzzyklus
 - Beladungsausgleich
 - Proportionalregelung
 - Überwachung des Filtrationszustands
 - Reinigungsmodus
 - einfach umschaltbare Spracheinstellung
 - USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- zwei halbe Körbe pro Frittierbecken
- eine Korbbalierung für jedes Frittierbecken
- Elementheber
- Montage- und Bedienungsanleitung

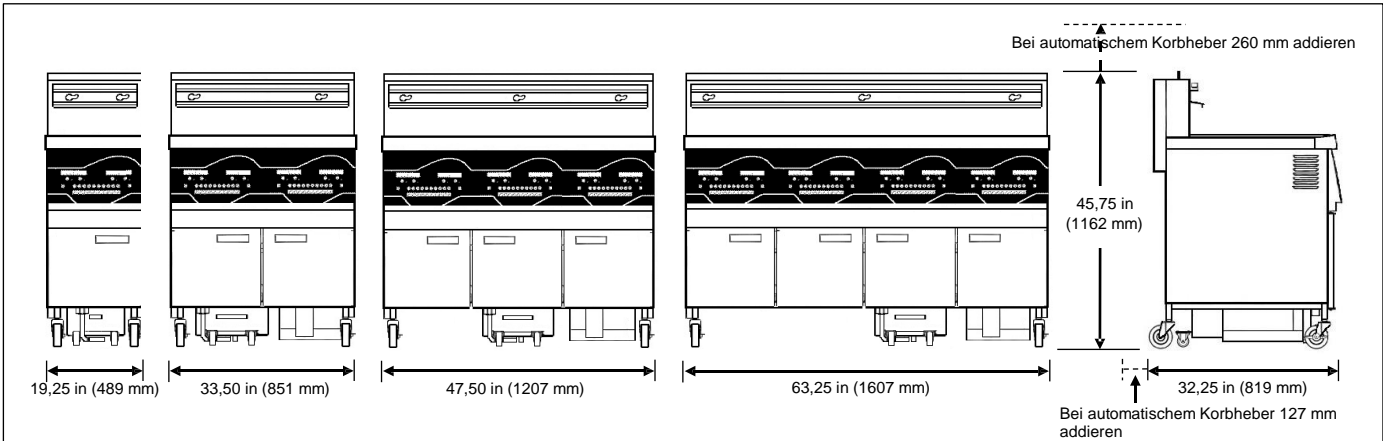
Wahlweise erhältliches Zubehör (gegen Aufpreis)

- Fritteusenablagestation FDS 210 für Pommes frites mit passendem Profil – kann angebaut werden
- 23-kg-Ölentsorgungswagen ODS300
- Frittierbeckenabdeckungen
- Ganzer Korb
- SmartFilter Matten
- SmartFilter™ Papier
- Ölnachfüllbehälter



Offene Hochleistung - Fritteusen Typ Evolution Elite®

EEG 241 1 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 242 2 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 243 3 Frittierbecken, gasbetrieben
EEG 244 4 Frittierbecken, gasbetrieben



	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
--	---------	---------	---------	---------

Abmessungen	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
Breite	19,25 in (489 mm)	33,50 in (851 mm)	47,50 in (1207 mm)	63,25 in (1607 mm)
Tiefe	32,25 in (819 mm)	32,25 in (819 mm)	32,25 in (819 mm)	32,25 in (819 mm)
Höhe	45,75 in (1162 mm)	45,75 in (1162 mm)	45,75 in (1162 mm)	45,75 in (1162 mm)

	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
--	---------	---------	---------	---------

Verpackt	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
Länge	33 in (838 mm)	38 in (965 mm)	54 in (1372 mm)	68 in (1727 mm)
Tiefe	21 in (533 mm)	39 in (991 mm)	39 in (991 mm)	39 in (991 mm)
Höhe	52 in (1321 mm)	55 in (1397 mm)	55 in (1397 mm)	55 in (1397 mm)
Volumen	21 ft³ (0,59 m³)	47 ft³ (1,4 m³)	67 ft³ (1,9 m³)	84 ft³ (2,4 m³)
Gewicht				

1 unget.	332 lb (151 kg)	n. Z.	n. Z.	n. Z.
1 geteilt	n. Z.	n. Z.	n. Z.	n. Z.
2 unget.	n. Z.	501 lb (227 kg)	650 lb (295 kg)	n. Z.
2 geteilt	n. Z.	532 lb (242 kg)	n. Z.	n. Z.
3 unget.	n. Z.	n. Z.	611 lb (277 kg)	811 lb (368 kg)
3 geteilt	n. Z.	n. Z.	694 lb (315 kg)	n. Z.
4 unget.	n. Z.	n. Z.	n. Z.	795 lb (361 kg)
4 geteilt	n. Z.	n. Z.	n. Z.	856 lb (388 kg)

	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
--	---------	---------	---------	---------

Heizung mit Erdgas oder Flüssiggas	EEG 241	EEG 242	EEG 243	EEG 244
Anzahl Brenner	4	8	12	16
Leistung	19,8 kW	39,6 kW	59,4 kW	79,2 kW
Min. Ø Gasltg.	0,75 in.	0,75 in.	1,0 in.	1,0 in.

Spannung	Phase	Frequenz	Stromstärke	Leitungen
----------	-------	----------	-------------	-----------

230	1	50	7,0	1NG
-----	---	----	-----	-----



Öfüllmenge

14 kg bzw. 15 l je ungeteiltes Frittierbecken

Erforderliche Abstände

- Seiten 51 mm zu brennbaren Materialien oder anderen Wärmequellen, andernfalls kein Abstand erforderlich
- Hinten 6 in (152 mm) Luftströmung, Anschlüsse
- Vorn 30 in (762 mm) Ablasswanne entfernen
- Oben 11 in (280 mm) für automatischen Korbheber
Brennbare Gase müssen ungehindert über die Abgasleitung abgeführt werden können.

Angaben für das Angebot

Offene Gasfritteuse, Henny-Penny-Modell Evolution Elite® EEG 241, 242, 243 oder 244, mit verringerter Öfüllmenge von 14 kg je ungeteiltes Frittierbecken. Das Gerät kann mit ungeteilten oder geteilten Frittierbecken bestellt werden.

Im Lieferumfang enthalten:

- Automatisches Oil-Guardian™-System zum Nachfüllen von Öl aus einer Nachfüllbox (JIB) oder einem anderen Vorratsbehälter im Fritteusenschrank
- Smart Touch Filtration™, mit einem Tastendruck einschaltbare Filterung des Öls aus einem Frittierbecken, während die anderen Frittierbecken weiterbetrieben werden können
- Ölabblasswanne mit 4 Laufrollen und Feststellsystem mit Sensorwarnung, wenn die Feststeller der Wanne nicht ordnungsgemäß arretiert sind
- Gerät entspricht den Kriterien des ENERGY-STAR®-Kennzeichens
- Gegen Aufpreis ist ein automatischer Korbheber erhältlich.
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- iControl™ zur Programmierung des Betriebs, LED-Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus, Beladungsausgleich, Proportionalregelung, Überwachung des Filtrationszustands, Reinigungsmodus, mehrsprachiges Menü und USB-Anschluss
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller

