

Velocity™-Baureihe Druckfritteusen

8 Hähnchen

PXE 100, elektrisch



VELOCITY
SERIES

Henny Penny hat das professionelle Druckfrittieren vor über 50 Jahren eingeführt. Druckfrittierte Nahrungsmittel nehmen weniger Öl auf. Außerdem bleiben ihre natürlichen Säfte und ihr natürlicher Geschmack besser erhalten. Des Weiteren werden die Nahrungsmittel beim Druckfrittieren schneller und mit niedrigeren Temperaturen gegart. Gegenwärtig führt Henny Penny mit den Druckfritteusen der Velocity-Baureihe eine neue Generation von Innovationen ein. Mit diesen Geräten können Sie nicht nur die Produktqualität verbessern, sondern auch die Gesamtbetriebskosten senken. Die Velocity-Baureihe eignet sich zum Garen derselben großen Menge (11 kg, Spitzenwert bei vergleichbaren Geräten) frischer Hähnchen (8 Stück) pro Beladung wie die Vorgängermodelle, aber mit 25 % *weniger Öl!*



Große Beladungsmengen werden gleichmäßiger gegart und die Handhabung ist dank des patentierten Hebesystems mit Gewichtsausgleich

deutlich einfacher.

Auf eine Standardblechwanne passen zwei halbe Gestelle.

Weniger Öl im Frittierbecken ist gleichbedeutend mit schnellerer Temperaturerholung und höheren Energieeinsparungen. Aber das ist nur der Anfang.

Ein vollautomatisches *Filterungssystem* wäscht Nahrungsmittelpartikel aus und filtert das Öl nach jedem Garzyklus in etwa der Zeit, in der das Gerät neu beladen wird.

Dank der *automatischen Ölnachfüllung* müssen sich die Mitarbeiter nicht um das Nachfüllen von heißem Öl kümmern. Die Produktqualität verbessert sich, da das Produkt stets in der richtigen Ölmenge gegart wird.

Aufgrund der geringeren Ölmenge, häufigen automatischen Filterung und automatischen Ölnachfüllung kann die Nutzungszeit des Öls bei den Druckfritteusen der Velocity-Baureihe im Vergleich zu unserem großen Vorgängermodell *um 300 %* verlängert werden.

Der Zustand der Druckverriegelung wird im Display angezeigt. Die niedrigere Arbeitsfläche trägt zur ergonomischen Gestaltung bei.

Die nächste Generation der berührungsempfindlichen Bedienoberfläche enthält ein intuitiv bedienbares Menü und kann auf 160 Produkte erweitert werden.

Standardmerkmale

- Kleineres Frittierbecken zum Garen mit 25 % weniger Öl
- Schnelle automatische Filterung nach jeder Beladung zur Verlängerung der Nutzungsdauer des Öls, Produktivitätssteigerung und Beschleunigung von Arbeitsabläufen
- Automatische Ölnachfüllung hält das Öl länger frisch, dadurch gleichmäßige Produktqualität
- Verborgene Komponenten und abgerundete Ecken zur Erleichterung der Reinigung
- Leistungsfähige Heizungen zur schnellen Temperaturerholung und Energieeinsparung
- Erweiterter Hochtemperaturschutz
- Patentiertes Deckelhebesystem mit Gegengewicht ermöglicht Einhandbetrieb
- Automatische Druckverriegelung während des Garzyklus
- Zustandsüberwachung der Druckverriegelung
- Vollständig wärmeisoliertes Frittierbecken – dadurch energieeffizienter Betrieb

- Robustes Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- 4 strapazierfähige Laufrollen, Feststeller vorn
- Steuerung der nächsten Generation
 - ✦ Dreizeilige digitale Menüanzeige mit berührungsempfindlichen Tasten
 - ✦ 50 programmierbare Produkte, auf 160 erweiterbar
 - ✦ USB-Anschluss zur Übertragung von Produktdaten
 - ✦ Größerer Speicher zur Protokollierung der Aktivitäten, Erzeugung von Berichten und Diagnose
 - ✦ Automatischer Einschaltablauf mit automatischem Schmelzyklus, Ölverwirbelungs-, Nachfüll-, Ölzirkulations- und Ruhemodus
 - ✦ Überwachung der Druckverriegelung, Zustands- und Alarmanzeige
 - ✦ Wassererkennungsalarm
 - ✦ Beladungsabhängiger Kochzeitausgleich
 - ✦ Proportionalregelung der Heizungsimpulse

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Beladungswagen und Abdeckungsgestell
- 4 Drahtkörbe und Korbgriff
- Ablasswanne mit Schnellanschluss
- Großer Krümel fänger
- Filtersieb mit Schnellanschluss
- 2 Filtersieblaschen mit Griffen
- 100 PHT-Filtergehäuse
- 3 Bürsten und Frittierbeckenschaber

Erhältliche Optionen und Zubehörteile

- Ölsorgungssystem mit Entsorgungsanschlüssen vorn und hinten
- Zusatzkörbe oder halbe Gestelle
- 23-kg-Ölentsorgungswagen ODS 300

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

2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 09/06/2017

www.meierservice.com

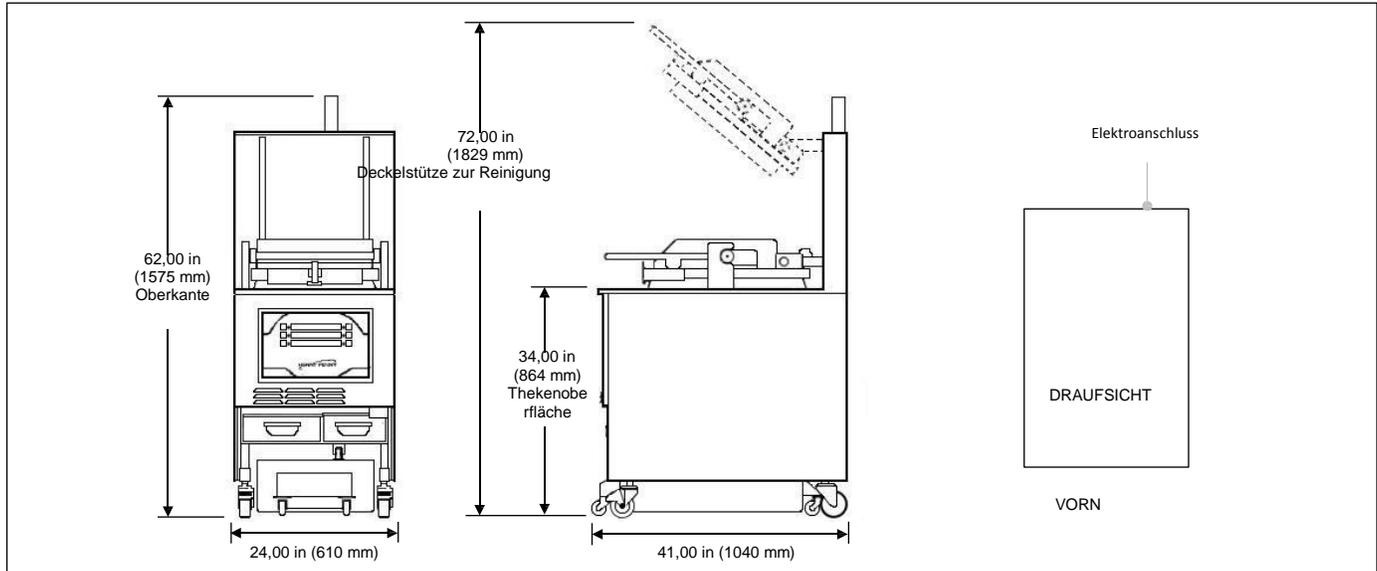
HENNY PENNY
Engineered to Last
Tel: +49-8131-2928660



Velocity™-Baureihe Druckfritteusen

8 Hähnchen

PXE 100, elektrisch



Abmessungen

Höhe 62,00 in (1575 mm) bis zur Oberkante
 Höhe 72,00 in (1829 mm) Deckelstütze zur
 Reinigung
 Breite 24,00 in (610 mm)
 Tiefe 41,00 in (1041 mm)

Verpackt

Länge 45 in (1143 mm)
 Tiefe 30 in (762 mm)
 Höhe 65 in (1651 mm)
 Volumen 51 ft³ (1,44 m³)
 Gewicht 877 lb (398 kg)

Erforderliche Abstände

Oben 6 in Deckelstütze (152 mm) zur
 Reinigung
 Seiten 6 in (152 mm) Luftstrom
 Hinten 6 in (152 mm) Luftstrom
 Vorn 38 in (965 mm) Filterwanne
 entnehmen

Elektrisch

| Spannung | Phase | Frequenz | kW | Stromstärke | Leitungen |
|----------|-------|----------|------|-------------|-----------|
| 400 | 3 | 50 | 17,0 | 25,8 | 3NG |

Zertifizierungen



*2,3 m langes Netzkabel und Netzstecker im Lieferumfang dieser Optionen enthalten. Netzkabel und Stecker müssen vor Ort durch einen ausgebildeten Elektriker montiert werden.

Druck

Betriebsdruck 12,0 psi
 Einstellung des Sicherheitsventil 14,5 psi

Wärme

4 Tauchheizungen
 je 4,25 kW, gesamt 17,0 kW

Fassungsvermögen

Produkt 11 kg bzw. 8 Hähnchen
 Öl
 Frittierbecken 75 lb bzw. 38 L
 Vorratsbehälter 15 lb bzw. 8 L

Angaben für das Angebot

Große elektrische Henny-Penny-Druckfritteuse, Velocity-Baureihe, Modell PXE 100, zum Frittieren von 11 kg bzw. 8 Hähnchen pro Beladung in 75 lb bzw. 38 l Öl.

Im Lieferumfang enthalten:

- Automatische Filterung
- Automatische Ölnachfüllung
- Steuerung der nächsten Generation mit 50 programmierbaren und auf 160 erweiterbaren Garzyklen, dreizeilige digitale Menüanzeige, Druckverriegelungszustand, USB-Anschluss, automatischer Einschaltablauf und umfangreiche Anzahl von Betriebsarten zum Energie- und Ölmanagement
- Patentiertes Deckelhebesystem mit Gegengewicht
- Druckverriegelung zur Abdichtung der Garkammer sowie Erzeugung und Aufrechterhaltung eines Drucks von 12 psi
- Fugenlose Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreien Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Ölablasswanne mit 4 Laufrollen, großer Krümel fänger, Filtersieb mit Schnellanschluss und Feststellsystem mit Sensorwarnung, wenn die Wanne nicht ordnungsgemäß an Ort und Stelle arretiert ist
- 4 strapazierfähige Laufrollen, Feststeller vorn
- Beladungswagen mit 4 halben Körben, 1 Abdeckungsgestell und Korbgriff
- Halbrundbürste, gerade Bürste, biegsame Feinbürste und Frittierbeckenschaber

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

2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 09/06/2017

HENNY PENNY
 Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660

www.meierservice.com

