

# Druckfritteusen

**PFE 561** elektrisch



Elektrische Druckfritteuse PFE 561 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. Die elektrische Druckfritteuse Henny Penny PFE 561 zeichnet sich durch ein größeres Frittierbecken bei normaler Standfläche unserer Fritteusen aus. Die leistungsfähigen Tauchheizungen beschleunigen die Temperaturerholung und tragen zur Energieeinsparung bei.

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 Garends 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
- höheres Fassungsvermögen (8,2 kg) bei identischer Standfläche der Druckfritteusen
- leistungsfähige Heizungen zur schnellen Temperaturerholung und Energieeinsparung
- rechteckige Form des Frittierbeckens fördert Turbulenzen zur Unterstützung des gleichmäßigen Garens
- Kaltzone unter den Heizungen 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
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- Steuerung Computron™ 8000 (gegen Aufpreis)
  - ✦ 10 programmierbare Garzyklen
  - ✦ Automatischer Schmelzzyklus
  - ✦ 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
- ganzer Korb und Griff
- Krümelwanne und Griff
- Filtermedium mit Aktivkohlematte-Außenhülle
- Filterspülschlauch-Anbau
- Filterwannenwagen
- SuperSorb-Filtermatte

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](http://www.meierservice.com)

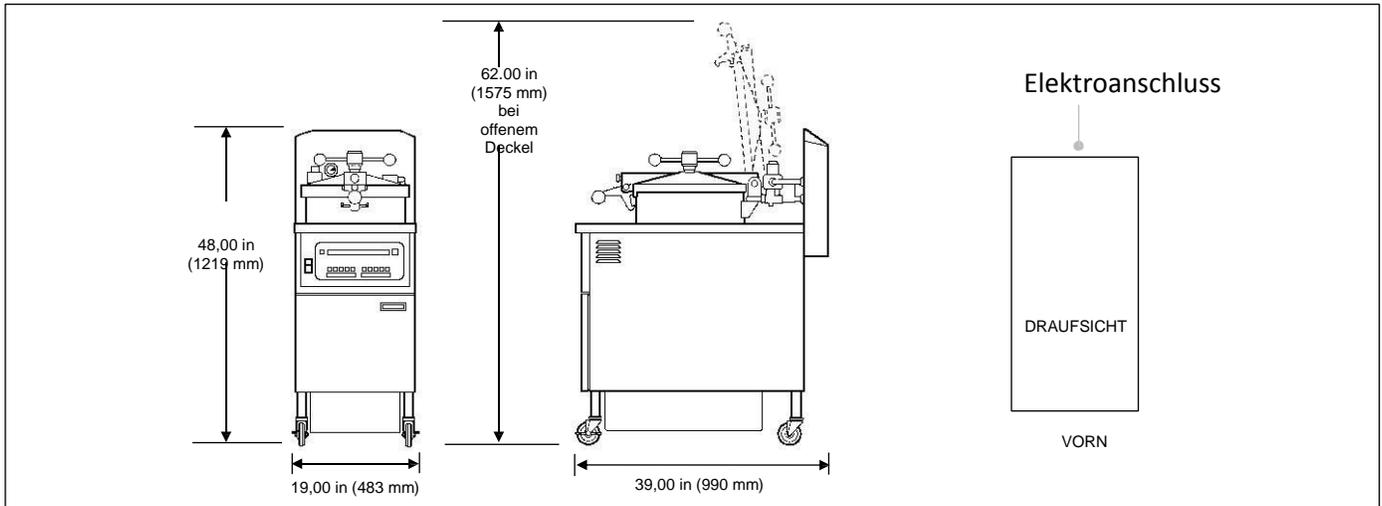
**HENNY PENNY**  
 Engineered to Last  
 Tel: +49-8131-2928660





# Druckfritteusen

**PFE 561**, elektrisch



### Abmessungen

Höhe 48,00 in (1219 mm) bis Oberkante  
 Höhe 62,00 in (1575 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)  
 Rauminhalt 32 ft<sup>3</sup> (0,91 m<sup>3</sup>)  
 Gewicht 374 lb (170 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	SS	Stromstärke	Leitungen
190-208	3	50 bzw. 60	11,25	32,0	3+G	
208	3	60	11,25	32,0	3+G	
220-240	3	50 bzw. 60	11,25	27,0	3+G	
220/380	3	50 bzw. 60	11,25	18,5	4+G	
240/415	3	50 bzw. 60	11,25	16,1	4+G	
480	3	60	11,25	14,0	3+G	

### Druck

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

### Heizung

3 Tauchheizungen  
 je 3,75 kW, gesamt 11,25 kW

### Fassungsvermögen

Produkt 18 lb (8,2 kg) Öl  
 69 lb bzw. 35 L

### Angaben für das Angebot

Elektrische Druckfritteuse, Modell Henny Penny PFE 561, 8,2 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

\*Netzkabel und Stecker müssen vor Ort durch einen ausgebildeten Elektriker montiert werden.

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](http://www.meierservice.com)

**HENNY PENNY**  
 Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660

