

# Offene Hochleistung - Fritteusen

## Typ Evolution Elite®

**EEE 141** 1 Frittierbecken, elek.  
**EEE 142** 2 Frittierbecken, elek.  
**EEE 143** 3 Frittierbecken, elek.  
**EEE 144** 4 Frittierbecken, elek.



Offene Fritteuse EEE 143 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 Filtration 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 Filtration 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 Filtration zu starten. In weniger als vier Minuten lässt das System das Öl ab, filtert es, 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 mit einem Energiewirkungsgrad von über 82 % 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 Filtration 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 24L-Frittierbecken
- ✦ Nachfüllsensoren der Oil-Guardian™-Automatik zur Überwachung des Ölstands und bedarfsgerechter Nachfüllung von frischem Öl
- ✦ Smart Touch Filtration™
  - ✦ überwacht Garzyklen zeigt eine notwendige Filtration des Öls an
  - ✦ bedarfsgerechte Filtration 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 wiederhergestellt\*
  - ✦ robuste Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
  - ✦ 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
- Heiz-Elementheber Werkzeug
- Montage- und Bedienungsanleitung

### Wahlweise erhältliches Zubehör<sup>(gegen Aufpreis)</sup>

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

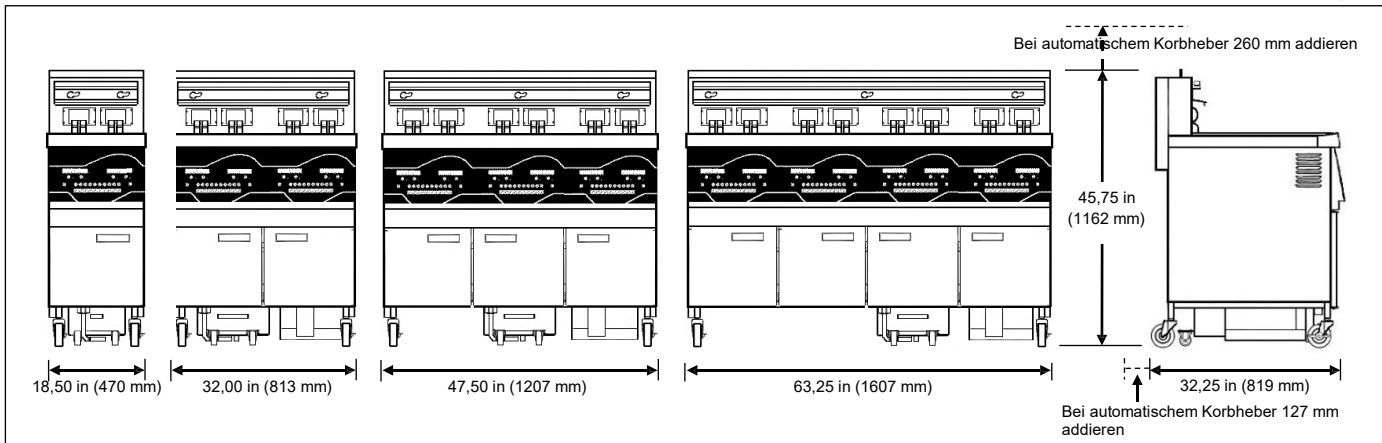
**HENNY PENNY**  
Engineered to Last



# Offene Hochleistung - Fritteusen

## Typ Evolution Elite®

EEE 141 1 Frittierbecken, elek.  
 EEE 142 2 Frittierbecken, elek.  
 EEE 143 3 Frittierbecken, elek.  
 EEE 144 4 Frittierbecken, elek.



	EEE 141	EEE 142	EEE 143	EEE 144
<b>Abmessungen</b>				
Breite	18,50 in (470 mm)	32,00 in (813 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)
<b>Verpackt</b>				
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)
Raumin	21 ft <sup>3</sup> (0,59 m <sup>3</sup> )	47 ft <sup>3</sup> (1,4 m <sup>3</sup> )	67 ft <sup>3</sup> (1,9 m <sup>3</sup> )	84 ft <sup>3</sup> (2,4 m <sup>3</sup> )
<b>Gewicht</b>				
1 unget.	302 lb (137 kg)	n. Z.	n. Z.	n. Z.
1 geteilt	317 lb (144 kg)	n. Z.	n. Z.	n. Z.
2 unget.	n. Z.	441 lb (200 kg)	554 lb (252 kg)	n. Z.
2 geteilt	n. Z.	472 lb (214 kg)	n. Z.	n. Z.
3 unget.	n. Z.	n. Z.	528 lb (240 kg)	719 lb (326 kg)
3 geteilt	n. Z.	n. Z.	606 lb (275 kg)	n. Z.
4 unget.	n. Z.	n. Z.	n. Z.	702 lb (319 kg)
4 geteilt	n. Z.	n. Z.	n. Z.	758 lb (344 kg)
<b>Tauchheizungen</b>				
<input type="checkbox"/> Niedrig	14,0 kW gesamt	28,0 kW gesamt	42,0 kW gesamt	56,0 kW gesamt
<input type="checkbox"/> Hoch*	17,0 kW gesamt	34,0 kW gesamt	51,0 kW gesamt	68,0 kW gesamt

**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

**Angaben für das Angebot**  
 Offene Elektrofritteuse, Henny-Penny-Modell Evolution Elite® EEE 141, 142, 143 oder 144, 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 Filtration 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 rostfreien 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

Spannung	Phase	Frequenz	kW		Leitung
			je Frittierbecken	Stromstärke je Frittierbecken	
400 V	3	50/60	14.0	24.3	3NG



\* 17,0 kW Anschlussleistung nur bei Geräten mit ungeteilten Frittierbecken erforderlich. \*\* Zusätzlicher Strombedarf bei Betrieb elektrischer Komponenten oder Heizung.  
 † Netzkabel und Stecker müssen vor Ort durch einen ausgebildeten Elektriker montiert werden.

Änderungen der technischen Daten infolge der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung der Produkte vorbehalten.  
 © 2008 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 08/08/2017



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

www.meierservice.com

Tel: +49-8131-2928660

