

PROJECT	QUANTITY	ITEM NO
---------	----------	---------

# Friteuse à pression



Friteuse électrique à pression PFE 500 avec contrôle Computron™ 8000

Henny Penny a introduit pour la première fois la friture sous pression commerciale dans l'industrie de la restauration il y a plus de 50 ans. La friture sous pression permet des températures de cuisson plus basses pour une durée de vie plus longue de l'huile et des temps de cuisson plus rapides pour répondre aux pics de demande. La pression scelle également les jus naturels des aliments et réduit la quantité d'huile absorbée dans le produit.

Aujourd'hui, les friteuses à pression Henny Penny continuent de dominer l'industrie en termes de performances, de durabilité et d'innovation.

La Henny Penny PFE 500 reste l'une des friteuses à pression les plus populaires et les plus fiables du marché. Les opérateurs peuvent choisir des éléments chauffants immersés de faible ou de forte puissance qui génèrent une récupération rapide de la température et permettent des économies d'énergie bienvenues.

## PFE 500 Électrique

Les friteuses à pression Henny Penny sont dotées d'un verrou de couvercle breveté et d'un axe de couleur assortie qui facilitent la création d'un joint de pression parfait à chaque fois.

Un système de filtration intégré filtre et renvoie l'huile de friture chaude en quelques minutes. Pas de pompes ni de bacs séparés, pas de manipulation d'huile chaude.

Le contrôle Computron™ 8000 offre un fonctionnement automatique et programmable, ainsi que des fonctions d'économie d'énergie, de filtration et de gestion de la cuisson.

Le contrôle Computron™ 1000 offre une programmabilité dans un panneau de commande numérique simple et facile à utiliser avec affichage LED.

## Caractéristiques Standard

- Le système breveté de verrouillage du couvercle maintient le couvercle verrouillé jusqu'à ce que la pression atteigne 1 psi
- La broche de verrouillage de couleur s'engage dans le joint à pression
- Cuve à friture robuste en acier inoxydable avec garantie de 7 ans
- Les éléments chauffants à haut rendement génèrent une récupération rapide et des économies d'énergie
- La conception rectangulaire de la cuve favorise les turbulences pour une cuisson uniforme
- La zone froide sous les éléments chauffants contribue à prolonger la durée de vie de l'huile
- Protection contre les températures élevées
- Système de filtration intégré
- Le couvercle en alliage d'aluminium moulé est solide mais léger pour une manipulation facile
- Le canal sous le couvercle éloigne la condensation du pot lorsque le couvercle est relevé
- Le bord surélevé réduit les déversements

- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- L'empreinte étroite permet d'économiser de l'espace au sol et de la façade de la ligne de cuisson
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables
- Panier et poignée pleine grandeur
- Fixation du tuyau de rinçage du filtre
- Computron™ 8000 (frais supplémentaires)
  - 10 cycles de cuisson programmables
  - Mode fusion
  - Mode veille
  - Mode nettoyage
  - Alerte de détection d'eau
  - Compensation de charge
  - Contrôle proportionnel
  - Invite de filtre facultative et suivi de filtre personnalisable
  - Affichage numérique à 16 caractères avec plusieurs paramètres de langue
- Computron™ 1000
  - Programmable
  - Affichage LED de l'heure/de la température
  - Flèches HAUT/BAS simples

## Accessoires livrés avec l'unité

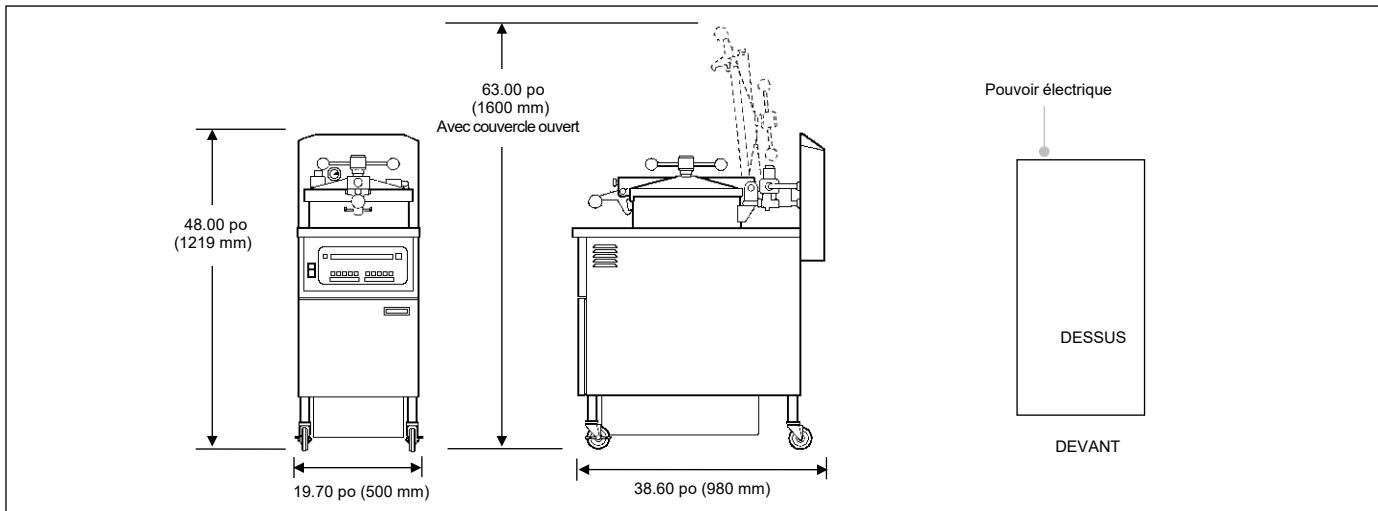
Tamis filtrant avec média filtrant standard (2 enveloppes filtrantes PHT)

## Accessoires et options disponibles séparément

- Panier à 4 niveaux
- Poignée de panier verrouillable
- Ramasse-miettes et poignée
- Chariot de transport
- Tuyau de rinçage du filtre

# Friteuse à pression

**PFE 500** Électrique



## Dimensions

Largeur 48.00 po (1219 mm) haut de la cheminée  
 Largeur 63.00 po (1600 mm) avec couvercle ouvert  
 Largeur 19.70 po (500 mm)  
 Profondeur 38.60 po (980 mm)

## Emballé

Largeur 44 po (1118 mm)  
 Profondeur 27 po (686 mm)  
 Hauteur 56 po (1420 mm)  
 Volume 39 pi<sup>3</sup> (1.1 m<sup>3</sup>)  
 Poids 370 lb (168 kg)

## Required clearances

Dessus 15 po (381 mm) couvercle relevé  
 Côtés 6 po (152 mm) débit d'air, minimum 1 côté  
 Dos 6 po (152 mm) débit d'air, connexions  
 Devant 30 po (762 mm) retirer le bac à filtre

## Électricité

Volts	Phase	Hertz	11.25 kW Amps	Fil	Cordon et Prise
208	3	60	32.0	3+G	Cordon et prise non inclus

## Pression

Pression de fonctionnement 12.0 psi  
 Réglage de la soupape de sécurité 14.5 psi

## Chaudrage

3 éléments immergés  
 3,75 kW chacun/11,25 kW au total

## Capacité d'huile

48 lb ou 25 L

## Spécifications de l'appel d'offres

Fournir une friteuse électrique à pression Henny Penny modèle PFE 500, capacité 4 têtes, avec système de filtration intégré.

L'unité doit comprendre :

- Commande numérique simple Computron™ 1000 OU système de commande Computron™ 8000 (frais supplémentaires) avec fonctionnement programmable ou manuel, affichage numérique LED, modes veille et fusion, compensation de charge, suivi de filtration et historique sur 7 jours
- Cuve en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans
- Axe de verrouillage de couleur assortie et système de verrouillage du couvercle pour scelle, créer et maintenir une pression de 12 psi dans la chambre de cuisson
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Numéro de produit	Description
PFE500.01	Friteuse électrique à pression, Comp. 1000
PFE500.07	Friteuse électrique à pression, Comp. 8000

## Certifications



L'amélioration continue du produit peut soumettre les spécifications à des modifications sans préavis.

## 24 Hour Technical Support:

Henny Penny Technical Service  
 800 417.8405  
[technicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)

**Henny Penny Corporation**  
 PO Box 60 Eaton OH 45320 USA

+1 937 456.8400 800 417.8417  
 +1 937 456.8434 Fax 800 417.8434 Fax  
[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)

**HENNY PENNY**  
 Engineered to Last