

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

# Friteuse à pression à grand volume

**PFG 691** Gaz



PFG 691 high volume gas pressure fryer

Henny Penny a introduit pour la première fois la friture sous pression commerciale dans le secteur 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 de l'huile plus longue et des temps de cuisson plus courts pour répondre à la demande maximale. La pression scelle également les sucs naturels des aliments et réduit la quantité d'huile absorbée dans le produit.

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

The Henny Penny PFG 691 permet de cuire jusqu'à 8 têtes de poulet avec os fraîchement panées en une seule charge. Pour des opérations plus volumineuses, cela peut signifier d'importantes économies de temps, de main-d'oeuvre, d'huile de friture, d'énergie et de maintenance par rapport à une capacité équivalente de friteuses à pression plus petites d'autres fabricants.

Les éléments chauffants immergés puissants et à haute efficacité génèrent une récupération rapide de la température sans sacrifier les économies d'énergie. Les grosses charges sont cuites uniformément et manipulées facilement avec le système breveté d'élevateur à contrepoids.

Un système de filtration intégré filtre et retourne l'huile chaude en quelques minutes. Aucune pompe ou bac séparés, aucune manutention d'huile.

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

## Standard Features

- Système de levée du couvercle à contrepoids et barrure brevetés pour un chargement et un déchargement faciles
- Cuve de cuisson en acier inoxydable avec une garantie de 7 ans du fabricant
- Cuve de cuisson rectangulaire pour une cuisson uniforme
- Cuve entièrement isolé pour une économie d'énergie
- Éléments d'une grande efficacité
- Technologie brevetée de transfert de chaleur par tirage par induction.
- Zone froide en dessous des éléments permet de prolonger la vie de l'huile
- Protection contre les surchauffe
- Le couvercle reste en position verrouillée jusqu'à ce que la pression atteigne 1 psi
- Système intégré de filtration
- Le bord relevé sur le contour de la friteuse réduit les débordements.
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables
- Contrôle Computron™ 8000
  - 10 cycles de cuisson programmable
  - Mode fusion
  - Mode veille
  - Mode nettoyage
  - Alerte de détection d'eau
  - Compensation de charge
  - Contrôle proportionnel
  - Incitation à la filtration facultative et suivi de filtre personnalisable
  - Affichage numérique à 16 caractères avec plusieurs paramètres de langue

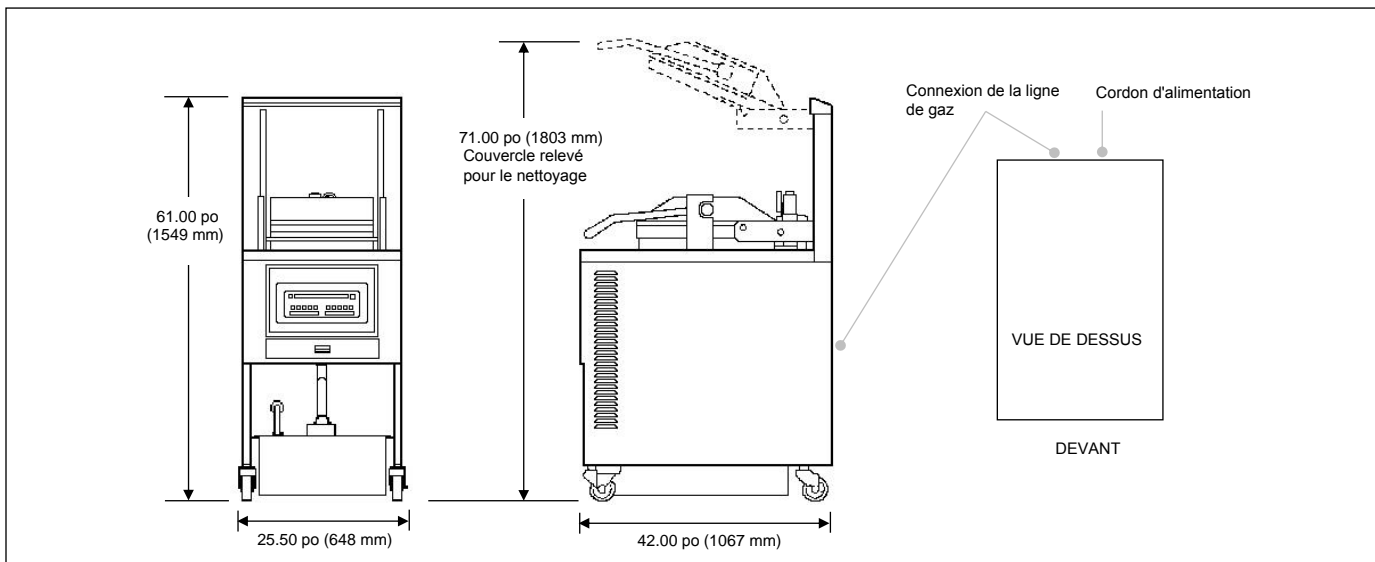
## Accessoires envoyé avec l'unité

- Porteur de chargement
- Configuration panier, choisissez-en un:
  - Plein — 4 paniers plats en fil de fer, 1 couvercle de support en fil de fer et une poignée de support
  - Demi paniers — 4 supports en fil de fer, 4 couvercles de support en fil de fer, poignées de support
- Agitateur et tige de nettoyage pour le drain.
- Écran de filtrage et 2 enveloppes de filtre PHT

## Accessoires et options disponibles séparément

- Navette pour matière grasse®
- Chariot pour charge
- Choisissez-en un:
  - Tuyau de rinçage OU
  - Connexion directe à la navette de matière grasse

# Friteuse à pression à grand volume

**PFG 691** Gaz

**Dimensions**

Hauteur	61.00 po	(1549 mm)	haut de la cheminée
Hauteur	71.00 po	(1803 mm)	couvercle relevé
Largeur	25.50 po	(648 mm)	
Profondeur	42.00 po	(1067 mm)	

**Emballé**

Largeur	46 po	(1168 mm)
Profondeur	30 po	(762 mm)
Hauteur	70 po	(1778 mm)
Volume	56 pi <sup>3</sup>	(1.6 m <sup>3</sup> )
Poids	865 lb	(393 kg)

**Dégagement Requis**

Haut	10 in	(254 mm)	couvercle relevé pour le nettoyage
Côtés	6 in	(152 mm)	flux d'air
Arrière	6 in	(152 mm)	flux d'air
Devant	38 in	(965 mm)	pour enlever le bac de filtration

**Pression**

Pression d'opérations	12.0 psi
Réglage de la valve de sécurité	14.5 psi

**Chaleur**

Gaz naturel ou pétrole liquide
4 éléments
Conduit de gas 0.75 po
100,000 BTU/hre ou 26.4 kW

**Capacité d'huile**

130 lb ou 61 L



**Spécifications de l'offre**

Fournit une friteuse électrique sous pression à grand volume PFG 691 conçue pour cuire jusqu'à 8 têtes de poulet par charge.

L'unité doit comporter:

- Système de filtration intégré
- Système de contrôle Computron™ 8000 (frais additionnel) avec opération manuelle ou programmable, affichage numérique LED, modes veille et fusion, compensation de charge, suivi de filtration et historique 7 jours
- Cuve en acier inoxydable avec garantie 7 ans
- Système breveté de levage et de verrouillage du couvercle à contrepoids pour sceller, créer et maintenir une pression de 12 psi dans la cuve de friture
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

**Électricité**

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fil*	Cordon & fiche (option)
100	1	50/60	1.20	12.0	2+G	120 V only
120	1	60	1.20	10.0	2+G	
220-240	1	50/60	1.20	6.0	2+G	
230	1	50	1.20	2.5	1NG	NEMA 5-15P

**Laboratory certifications**


\*Les appareils expédiés sans cordon d'alimentation ni fiche doivent avoir un cordon d'alimentation et une fiche installés sur place par un électricien qualifié.

L'amélioration continue du produit peut amener les spécifications à changer sans préavis

**24 Hour Technical Support:**

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

  
 Engineered to Last