

ОТКРИТ ФРИТЮРНИК ЕВОЛЮШЪН ЕЛИТ®



модел ЕЕЕ 141 – 1 вана електрически
модел ЕЕЕ 142 – 2 вани електрически
модел ЕЕЕ 143 – 3 вани електрически
модел ЕЕЕ 144 – 4 вани електрически



Открит фритюрник ЕЕЕ-143 с 3 вани

Обща информация

Серията открити фритюрници Evolution Elite® на Хени Пени предлага иновативна технология, намаляваща значително консумацията на мазнина, удължавайки трайността и.

По-малката по обем вана позволява обработката на дадено количество продукт с **40% по-малко мазнина***. Нивото на мазнина се контролира от сензор Oil Guardian™. Ваната се допълва автоматично от резервоар вътре във фритюрника. Така отпада необходимостта от ръчно пълнене и вероятността за разлив намалява.

Честото филтриране удължава живота на мазнината, повишава качеството на продукта и намалява разходите за мазнина

Датчикът Filter Beacon®

Информира оператора кога мазнината в дадена вана трябва да бъде филтрирана. Smart Filter Express™ сигнализира кога трябва да се отвори външния дренаж и да се филтрира мазнината, след което отделя остатъците и връща горещото филтрирано олио след по-малко от 4 минути във ваната. През това време другите вани продължават работата си без прекъсване.

Откритите фритюрници на Хени Пени от серията Evolution Elite® достигат много бързо зададената температура и носят марката Energy Star® за ефикасност 85%.

iControl™ се програмира лесно и предлага много възможности, свързани с управлението на процесите на пърженето и третирането на мазнината. Моделите са с 1,2,3 и 4 вани, сдвоени или цели. Предлага се опция за автоматично повдигане на кошниците.

Удобен външен Дренаж



Автоматичен датчик за ниво за много вани



Резервоар за една вана



* доказано при тестове според стандарта ASTM

Необходими са само 4 минути за филтриране при следните условия:

- околна температура 22 или повече °C
- t°C на мазнината в началото на филтрирането 71°C или повече
- филтрите да са напоени с мазнина, но да не са задръстени от отпадъци
- филтрирането се осъществява според препоръките на производителя

Стандартни характеристики

- Приготвя идентично количество продукт с 40% по-малко мазнина от стандартните 22,68 кг. на вана.
- Автоматичният сензор за ниво Oil Guardian™ контролира нивото на мазнина и при необходимост долива.
- Smart Filter Express™
 - филтрира ваните индивидуално
 - с външен дренаж, а не с дръжки или клапани
 - отделя отпадъците
 - връща още горещата мазнина след 4 минути във ваната
 - филтрирането става без отваряне на вратите на фритюрника
- Датчикът Filter Beacon® сигнализира автоматично
- Вани от неръждаема стомана с

- iControl™
 - 10 програмируеми цикъла
 - режим празен ход
 - компенсация на товара
 - пропорционален контрол
 - следи за филтрирането
 - режим почистване
 - лесно превключване на езици
- Възможност за цяла вана, сдвоена вана или комбинация
- Възможност кошницата да се повдига автоматично в края на цикъла (допълнително заплащане)
- Висока поставка за кошница, подвижна при почистване
- Бързо и лесно почистване на закрепващите елементи
- 4 колела, 2 от които блокиращи
- Конструкция от неръждаема

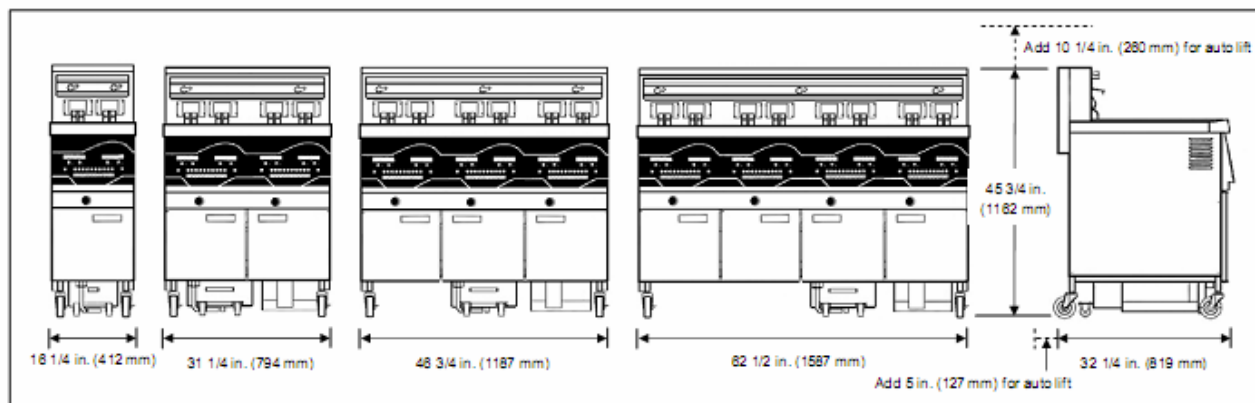
Акcesoари, които се доставят с фритюрника

- Кошница /половинки или цели/ за всяка вана
- Поставка за кошница за всяко отделение
- Инструмент за повдигане на пантите
- Инструкции за употреба

Акcesoари, които се предлагат допълнително

- Устройство FDS-210
- Резервоар ODS-300 за мазнина
- Капази
- Меки филтри Smart Filter™
- Хартиени филтри Smart Filter™

**ОТКРИТ ФРИТЮРНИК ЕВОЛЮШЪН ЕЛИТ® модел ЕЕЕ 141 – 1 вана електрически
 модел ЕЕЕ 142 – 2 вани електрически
 модел ЕЕЕ 143 – 3 вани електрически
 модел ЕЕЕ 144 – 4 вани електрически**



Размери	ЕЕЕ-141	ЕЕЕ-142	ЕЕЕ-143	ЕЕЕ-144
Ширина:	412 мм	794 мм	1187 мм	1587 мм
Дълбочина:	819 мм	819 мм	819 мм	819 мм
Височина:	1162 мм	1162 мм	1162 мм	1162 мм
Размери	Опаковани			
Ширина:	Инфо	965 мм	1359 мм	1734 мм
Дълбочина:	Хени Пени	978 мм	978 мм	978 мм
Височина:		1391 мм	1391 мм	1391 мм
Обем:		0,9 м3	1,85 м3	2,35 м3
Тегло	Опаковани			
Вана	ЕЕЕ-141	ЕЕЕ-142	ЕЕЕ-143	ЕЕЕ-144
1 бр. цяла кошница	Справка	Хени	Пени	
1 бр. ½ кошница	Справка	Хени	Пени	
2 бр. цяла кошница	N/A	200 кг	252 кг	332 кг
2 бр. ½ кошница	N/A	214 кг	263 кг	332 кг
3 бр. цяла кошница	N/A	N/A	265 кг	326 кг
3 бр. ½ кошница	N/A	N/A	275 кг	338 кг
4 бр. цяла кошница	N/A	N/A	N/A	319 кг
4 бр. ½ кошница	N/A	N/A	N/A	344 кг
Нагряване				
Мощност	ЕЕЕ-141 14 kW общо	ЕЕЕ-142 28 kW общо	ЕЕЕ-143 42 kW общо	ЕЕЕ-144 56 kW общо

Лабораторни сертификати

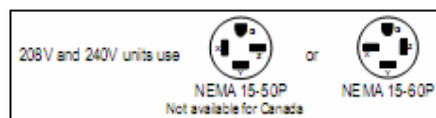


Необходими отстояния

- Отстрани - 152 мм за въздух
- Отзад - 152 мм за въздух
- Отпред - 762 мм за сваляне на филтърния съд
- Отгоре - 280 мм за повдигане на кошницата

Електричество

Volts	Phase	Cycle/ Hz	Watts per well	Amps per well	Wire
208	3	60	14000	39.0*	3+G
240	3	60	14000	34.0*	3+G
220/380	3	50/60	14000	25.2	3NG
230/400	3	50/60	14000	25.2	3NG
240/415	3	50/60	14000	25.2	3NG



Мазнина: 14 литра или 13,6 кг на вана

Предложени спецификации

- Откритите фритюрници на Хени Пени от серията Evolution Elite® модели 141, 142, 143 и 144 са снабдени с вградена филтрираща система, като количеството мазнина във всяка вана е 13,6 кг
- Фритюрниците включват автоматична система Oil Guardian™ за контрол на нивото на мазнината във ваната за пържене
- Фритюрниците разполагат с автоматична сигнализатор за филтриране Filter Beacon®
- Фритюрниците разполагат с вграден филтрираща система Smart Filter Express™, която позволява мазнината от една вана

- да бъде филтрирана, без да се прекъсва работния цикъл на другите вани. Филтрирането започва когато дренажът бъде изтеглен извън кабинета. По време на филтриране вратите на фритюрника не се налага да бъдат отворени
- Съдът за мазнина е снабден с 4 колела и заключваща система със сензор, известяващ ако съда не е добре фиксиран.
- Фритюрниците носят запазената марка Energy Star®
- Автоматично повдигане на кошниците срещу допълнително заплащане
- Отделните елементи, като шкафа,

- плот, дренажен съд, фитинги са изработени от неръждаема стомана. Ваните за пържене са изработени от подсилена неръждаема стомана
- Фритюрниците са екипирани с управление iControl™ с възможност за програмиране на 10 цикла на вана, с режими празен ход и компенсация на товар, проследяване на филтрирането, почистване и езикови настройки
- Фритюрниците имат 4 колела, 2 от които блокиращи се
- Моделите могат за бъдат изработени за една кошница цял размер или за две кошници ½ размер