

# ФРИТЮРНИК ПОД НАЛЯГАНЕ

## модел PFE 500 – електрически

### Pressure fryers



Стандартен „4-глав“ електрически фритюрник под налягане модел PFE 500 с управление COMPUTRON 8000

#### Обща информация

Хени Пени е въвела за пръв път професионалните фритюрници под налягане преди 50 години. Днес, произведените от Хени Пени модели продължават да бъдат високо ефективни, надеждни и в крак с последните технологични новости.

При пърженето под налягане обработката се извършва при по-ниска температура и изисква по-малко време. Допълнителното налягане позволява да се съхранят във вътрешността на продукта естествените му сокове, като по този начин се поглъща по-малко мазнина. В резултат на това изпържените във фритюрник под налягане продукти не са мазни и запазват оригиналния си вкус, за разлика от продуктите, произведени по други технологии.

Фритюрниците на Хени Пени се характеризират с някои специфични особености в дизайна като правоъгълната форма на резервоара, студената зона, цветната сигнализация при затваряне, шарнирното уплътнение, издигнати ръбове на платформата и др.

При фритюрниците PFE-500 клиентът има избор между нагревателни елементи с ниско и високо напрежение. Благодарение на високоефективната система за обмен на топлина на Хени Пени можете да пестите мазнина и енергия. Малкото заемано от фритюрника място (5 фута<sup>2</sup>) пести и търговско пространство.

Вградената система за филтриране филтрира мазнината в рамките на 4 минути и я връща готова за нова употреба все още гореща, без необходимост от допълнителна помпа или съдове, така че не се налага пренос на гореща мазнина от персонала.

С автоматичното управление COMPUTRON 8000 се програмират абсолютно всички операции, включително работа в икономичен режим и филтриране.

Управлението COMPUTRON 1000 дава възможност за лесно ръчно програмиране посредством цифров панел с LED екран.

#### Стандартни характеристики

- Конструкция от неръждаема стомана за лесно почистване и дълготрайна употреба.
- Подсилен правоъгълен резервоар от неръждаема стомана с гаранция 7 години.
- Капак алуминиева сплав - здрав и лесен за манипулация.
- Цветна сигнализация показва дали фритюрникът е затворен и дали вътре има налягане.
- Патентованата система за затваряне гарантира, че капакът ще бъде заключен, докато вътрешното налягане не падне до 1 psi.
- Вградена филтрираща система (допълнително заплащане)
- Повдигнатите ръбове не позволяват мазнината да се разплисква.
- Под уплътненията са разположени канали, през които

кондензат се отвежда директно при отворен капак.

- Конструкция с 4 колела, 2 от които блокиращи се.

- Управление **COMPUTRON 8000** (допълнително заплащане) с:

12 програмируеми цикъла

Режим разтопяване

Режим празен ход

Икономичен режим с

компенсация на товара

Пропорционален контрол

Филтриране по желание

Режим почистване

Цифров екран 16 знака с

настройки на различни езици

- Управление **COMPUTRON 1000** - цифрово

Програмиране

LED екран с изписване на

Време

Стрелки Нагоре/Надолу

#### Акcesoари, които се доставят с фритюрника

Система за филтриране **Макс** и избор на 2 стандартни филтъра

- 2 карбонови подложки
- 2 нетъкани карбонови филтъра
- 2 РНТ филтъра

#### Акcesoари, които се предлагат допълнително

■ Устройство за директно свързване с мазнина

■ Кошница с 4 отделения

■ Заклучваща се дръжка за кошница

■ Кошница цял размер с дръжка

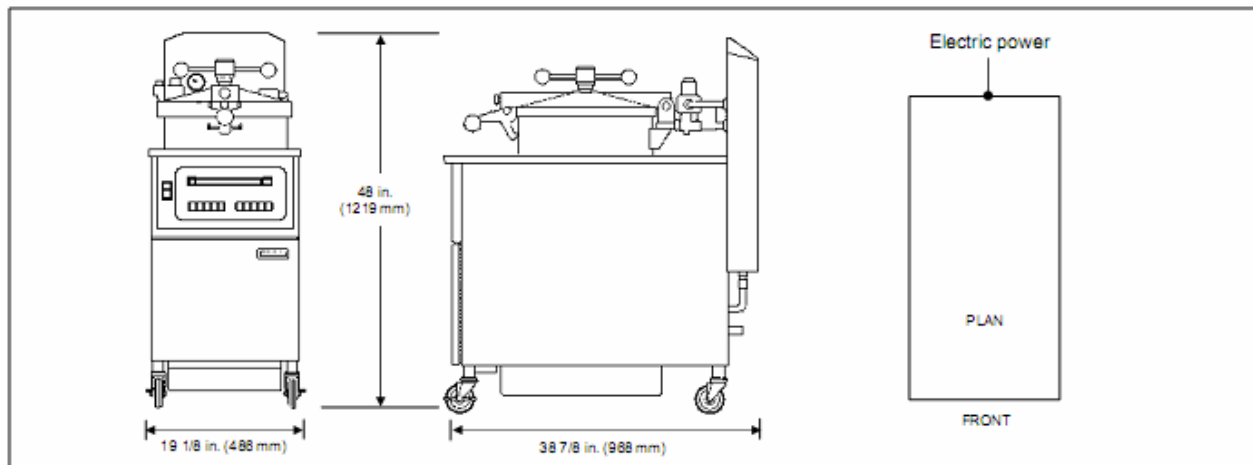
■ Съд за събиране на остатъците с дръжка

■ Карбонова подложка

■ Маркуч за почистване на филтър

■ Бутало за съд с филтри

# ФРИТЮРНИК ПОД НАЛЯГАНЕ модел PFE 500 – електрически Pressure fryers



## Размери

Височина: 48 инча (1219 мм)  
Ширина: 19 1/8 инча (486 мм)  
Дълбочина: 37 7/8 инча (968 мм)

## Капацитет:

Продукт: 14 либри (6,4 кг)  
Мазнина: 48 либри (22,4 л.)

## Лабораторни сертификати



## Необходими отстояния

Отгоре 16 инча (400 мм) за отваряне на капака  
Отстрани 6 инча (152 мм) за въздух  
Отзад 6 инча (152 мм) за въздух  
Отпред 30 инча (762 мм) за сваляне на филтърния съд

## Електричество

### Размери опаковано оборудване

Дължина 44 1/2 инча (1130 мм)  
Дълбочина 22 3/4 инча (550 мм)  
Височина 56 инча (1420 мм)  
Обем 31.4 кубични фута (0,88 м<sup>3</sup>)

**Бруто тегло** 325 либри (148 кг)

### Налягане

Оперативно налягане 12 psi  
Изискване предпазен клапан 14,5 psi

### Нагреватели

3 броя потопени

- 3750 W всеки (11250 W общо)
- 4500 W всеки (13500 W общо)

Volts	Phase	Cycle/Hz	Amps		Wire
			11250W	13500W	
190-208	1	50 or 60	54.0	65.0	2+G
190-208	3	50 or 60	32.0	38.0	3+G
208	1	60	54.0	65.0	2+G
208	3	60	32.0	38.0	3+G
220-240	1	50 or 60	52.0	58.0	2+G
220-240	3	50 or 60	30.0	33.0	3+G
220/380	3	50 or 60	17.1	20.5	4+G
240/415	3	50 or 60	18.6	18.8	4+G
380-415	3	50	17.1	18.8	3NG
480	3	60	14.0	16.0	3+G

Optional power cord and plug can be supplied for 3 phase 208V and 220-240V units, only. Plug type: NEMA 15-50 P

## Предложени спецификации

- Електрически фритюрник под налягане Хени Пени, модел PFE-500 с капацитет 15 либри (6,4 кг) продукт на едно зареждане и вградена филтрираща система (срещу заплащане)
- Управление по желание или COMPUTRON 1000 /опростено, цифрово/ или автоматична система COMPUTRON 8000 (срещу заплащане)
- Отделните елементи са изработени от неръждаема

стомана. Резервоарът за пържене е от подсилена неръждаема стомана, а капаکت е от алуминиева сплав.

- Механизмът за затваряне и заключване осигурява налягане от 9 psi в камерата за пържене
- Три електрически нагревателя с ниска мощност са странично поставени в резервоара, а не отдолу или отгоре, така че се създава „студена зона“, което удължава живота на мазнината

- Работата на фритюрника се контролира от ръчно управление с LED екран. Автоматичното управление COMPUTRON 8000 осигурява работа в различни режими, включително режим разтопяване, режим празен ход, икономичен режим, филтриране и съхраняване на данни за период от 7 дни
- 4 колела, 2 блокиращи се
- Доставят се със стартов комплект филтри