

# HENNY PENNY®

Engineered to Last



## FRITEUSE & MAINTIEN AU CHAUD



DE LA FRITEUSE HAUT RENDEMENT AVEC FILTRATION, AU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, DE LA RÔTISSOIRE, AU MERCHANDISING...

Fort de ses 60 années d'expérience dans le domaine du Foodservice, HENNY PENNY vous propose des solutions innovantes et adaptées à vos besoins en friture, cuisson et maintien en température. Travailler avec le matériel HENNY PENNY c'est vous garantir un résultat optimal, alliant productivité et rendement, tout en préservant la qualité de vos produits.

Henny Penny, c'est bien plus qu'une marque, c'est une référence reconnue à travers le monde par les plus grands acteurs de la restauration de chaîne !





# HENNY PENNY

## // FRITEUSE PRESSION HAUT RENDEMENT

La friteuse pression Henny Penny, qui a fait ses preuves en termes de performance, durabilité et innovation. Depuis plus de 50 ans c'est l'unique procédé vous permettant de frire rapidement et à basse température, tout en conservant le goût et les sucs naturels des aliments. La friture sous pression, c'est vous garantir une longévité plus longue de l'huile et une qualité constante des produits.



## // SÉRIE PFE-PFG



**PFE 591 / PFG 691**  
Capacité 8 Têtes

### APPLICATION :

- Produits frais ou surgelés (avec ou sans panure)
- Production intense - Gros volumes

### AVANTAGES :

- Cuisson rapide à basse température
- Contrôle des cuissons (computron 8000)
- Système de filtration intégrée
- Grande productivité entre 6,4 kg (4 têtes) et 11 kg (8 têtes) par cycle de cuisson

### ACCESSOIRES

### ET CONSOMMABLES DISPONIBLES



**PFE 500 - PFG 600**  
Capacité 4 Têtes

## LES DIFFÉRENTS COMPUTRONS //



Contrôle et affichage digital  
1 temps / 1 température  
Mode veille manuelle



Contrôle et affichage digital  
temps/température  
Jusqu'à 6 Programmes



Contrôle et affichage digital  
1 temps / 1 temp Contrôle et affichage digital ; Jusqu'à  
12 programmes / Cycle de fonte / Mode veille automatique  
Auto compensation : adaptation du temps de cuisson en  
fonction de la quantité / Mode Nettoyage «Clean Out»





# HENNY PENNY

// FRITEUSE PRESSION HAUT RENDEMENT

**GARANTIE  
2 ANS,  
7 ANS POUR  
LA CUVE**

// SÉRIE VELOCITY



**AVANTAGES :**

- 25% d'huile en moins par rapport à une friteuse pression 8 têtes
- Remontée en température de l'huile plus rapide et une plus grande économie d'énergie
- Système de filtration entièrement automatisé et remise à niveau de l'huile pour une qualité d'huile constante
- Jusqu'à 50 produits programmables - Ordinateur nouvelle génération avec interface intuitive
- Lavage de la cuve intégré pour plus de sécurité
- Cuve isolée



**PXE 100 - Capacité 8 Têtes**

MODÈLE	ÉNERGIE	CAPACITÉ CUVE (L)	CAPACITÉ DE PRODUCTION (KG) / CUISSON	PANNEAU DE COMMANDE	ALIM. (V) PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
PFE 500	⚡	25	6,4	Computron 1000 ou 8000	380 / 13,5	500 x 980 x 1600 (couverture levée)
PFG 600	⚡	22	6,4	Computron 1000 ou 8000	230 / 25,6	500 x 980 x 1600 (couverture levée)
PFE 591	⚡	51	11	Computron 8000	380 / 17	648 x 1067 x 1803 (couverture levée)
PFG 691	⚡	61	11	Computron 8000	230 / 26,4	648 x 1067 x 1803 (couverture levée)
PXE 100	⚡	38	11	Velocitycomputer	380 / 17	610 x 1040 x 1829 (couverture levée)