



Porque en tiempos de crisis, todos buscamos el ahorro en costes. Las freidoras Evolution Elite de Henny Penny son las únicas con las que poder ahorrar en cada fritura.

Porque requieren un 40% menos de aceite

14 litros de aceite por cuba fríen la misma cantidad que otras freidoras con 23 litros

Porque extienden la vida del aceite

El sistema inteligente de filtrado que incorporan "SmartFilter Express" hace que filtrar el aceite sea sencillo y rápido. En tan sólo 4 minutos se realiza de forma automática. Las filtraciones frecuentes eliminan las impurezas y residuos que se crean con las frituras consiguiendo que el aceite mantenga la calidad durante mayor tiempo.

Porque ahorran energía

Han obtenido la calificación ENERGY STAR por ser energéticamente eficientes con una tasa del 85%. Al necesitar menos aceite la cuba para freír la misma cantidad, el aceite se calienta antes y necesita menos potencia. Además, el modo de reposo, ahorra energía y extiende la vida del aceite.

Porque asegura la calidad constante

El sistema "Oil Guardian" garantiza que la cuba siempre esté llena con el aceite necesario para freír, rellenando según se vaya consumiendo. Extiende la calidad del aceite consiguiendo que la textura y sabor de la comida sea siempre la misma.

Porque es fácil de limpiar

Los elementos de la freidora son extraíbles fácilmente sin necesidad de herramientas para una cómoda limpieza. La filtración frecuente del aceite ayuda a eliminar los residuos de fritura que nunca se llegan a acumular como en las otras freidoras. Además, el control incluye una función para limpiar la cuba que facilita la limpieza.

Porque el aceite es rápido de filtrar

El sistema de filtrado realiza el ciclo completo en tan sólo 4 minutos. El "Filter Beacon" avisa con una luz azul cuando es el momento de filtrar el aceite y en caso de varias cubas, indica que necesite la filtración. Mientras se está filtrando el aceite de una cuba, se puede freír en el resto de cubas. Cuando parpadea la luz azul, sólo hay que tirar de la palanca para que el aceite se filtre. El control avisa cuando se haya drenado por completo para bajar la palanca y el aceite sube de forma automática sin necesidad de abrir la freidora ni tener ningún contacto directo con el aceite. Los filtros de papel son muy sencillos de cambiar sin necesidad de herramientas ni esfuerzo alguno.

Porque es sencilla de utilizar

El control va indicando cada uno de los pasos a seguir. Son todo facilidades. La filtración se realiza prácticamente sola. El sistema de filtrado lleva un sensor que avisa si no está bien colocado. Un contenedor de aceite disponible para que el sistema Oil Guardian pueda ir rellenando el aceite de forma automática según se vaya consumiendo. Estadísticas detalladas dan a conocer el correcto uso de la freidora.

Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.