



Gracias al éxito de las freidoras abiertas Evolution Elite que ahorran un 40% de aceite, Henny Penny completa la gama con las freidoras, de 1 cuba.

Ya están disponibles las freidoras que ahorran un 40% de aceite, de una sola cuba de Henny Penny, eléctricas y a gas. Así se contempla la gama pudiendo escoger entre 1, 2, 3 o 4 cubas.

La capacidad de aceite por cuba es de 14 litros y con una potencia total de 14 kw.

El gran beneficio de estas freidoras es el ahorro que proporciona ya que se consume un 40% menos de aceite que cualquier otra freidora. Además de este ahorro tan significativo, cabe destacar que la propia freidora incorpora un sistema de filtrado inteligente que consiste en ir añadiendo aceite según se vaya necesitando y avisa al operador en el momento preciso en el que se tiene que filtrar el aceite para garantizar que el aceite esté siempre en perfectas condiciones para freír.

AHORRO DE COSTOS: Capacidad de aceite reducida en un 40%.

La freidora Evolution Elite® necesita 40% menos aceite para cocinar la misma cantidad de producto sin comprometer su calidad. Esta capacidad reducida significa ahorros en el costo más alto de freír, que es el aceite.

FILTRACION INTELIGENTE: SmartFilter Express™ & Filter Beacon™

La filtración frecuente es mas fácil que nunca con la freidora Evolution Elite® y puede duplicar la vida del aceite a niveles de calidad aceptables del producto. Con su sistema de filtración inteligente SmartFilter Express™, la freidora Evolution Elite® ofrece una variedad de cualidades diseñadas para simplificar el proceso de filtración para que los operadores puedan filtrar mas seguido y extender la vida útil del aceite.

El filtrado puede ser ejecutado sin abrir las puertas de la freidora. La luz indicadora del Filter Beacon™ le dice al operador cuando tiene que filtrar una tina específica. Al mover el tirador que se encuentra cerca del Filter Beacon™ el aceite baja para ser filtrado; el control le dice al operador cuando empujar el tirador para llenar la tina y cuando puede comenzar a cocinar de nuevo.

Se graban estadísticas detalladas de filtración para que los gerentes puedan asegurarse de que la filtración este siendo ejecutada para mantener el aceite a niveles óptimos.

Algunos ejemplos de estas estadísticas son:

- Número de veces que el filtrado fue omitido durante el día
- Número de veces que se ha filtrado la tina durante la semana
- Numero de ciclos de cocinados que han transcurrido desde el ultimo descarte de aceite
- El promedio de días entre descartes de aceite

El ciclo de filtración de una freidora tradicional son entre 6 y 10 minutos. Con la freidora Evolution Elite®, el tiempo total de filtración entre el momento en que el aceite baja hacia la bandeja de filtrado y el comienzo de un nuevo ciclo de cocinado es de 4 minutos en hora pico.



CALIDAD CONSISTENTE: Llenado de aceite automático

La función de llenado automático de la tina Oil Guardian™ ofrece otra manera de aumentar la vida útil del aceite y la calidad de producto a través del sondeo automático del nivel de aceite cuando éste está bajo. El Oil Guardian™ llena constantemente el aceite en la tina, extendiendo el periodo de tiempo que el aceite mantiene fresco el sabor de las comidas.

EFICIENCIA EN ENERGIA: Calificación ENERGY STAR®

La freidora Evolution Elite® está entre las más ecológicas en el mercado de hoy. La versión eléctrica de la freidora Evolution Elite® (EEE) ha ganado la calificación ENERGY STAR con una tasa de eficiencia de energía mayor del 85%. La freidora EEE excede los requerimientos mínimos de ENERGY STAR para las freidoras eléctricas en un 5%. La versión de gas de la freidora Evolution Elite® (EEG) ha ganado la calificación ENERGY STAR con una tasa de eficiencia de energía mayor del 50%. La freidora EEG excede los requerimientos mínimos de ENERGY STAR para las freidoras eléctricas en un 4%.

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

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com