



FREIDORAS A PRESIÓN

Henny Penny introduce las freidoras a presión aportando rapidez, ahorro y un resultado más óptimo. Las 10 ventajas de freír a presión son:

1. MAS RAPIDO Y MENOR GASTO ENERGETICO.
Pollo frito en Freidora a Presion: 10 MIN. Aceite a 160°C
Pollo frito en freidora abierta: 15 MIN. Aceite a 180°C
2. COMIDA MENOS GRASIENTA.
La comida absorbe un 50% menos de grasa
3. ALIMENTOS MÁS JUGOSOS Y SABROSOS.
Retiene hasta un 50% más de los jugos dentro del alimento
4. MENOR GASTO DE ACEITE.
Podemos freír hasta 5 veces más de producto
5. MENOR MEZCLA DE SABORES.
Permite freír distintos tipos de alimento en el mismo aceite
6. COCCION UNIFORME.
Mayor consistencia en la fritura
7. FRITOS DE GRAN CALIDAD.
Muy crujientes por fuera, bien jugosos por dentro
8. MAYOR PRODUCCION EN MENOS TIEMPO
Al ser más rápido el tiempo de fritura, se produce más cantidad por hora
9. MAS LIMPIO
Gracias a "tubo de escape" dirige los humos y vapores de la fritura directamente a la campana extractora.
10. SISTEMA INTEGRADO DE FILTRADO DE ACEITE.
Incluido en todos los modelos de Henny Penny

El control electrónico Computron 8000 es una opción que ofrece Henny Penny:

- Permite crear hasta 12 programas de fritura.
- Avisa cuando el producto esta listo.
- Sistema de standby y calentamiento progresivo.
- Compensación de temperatura en función de la carga de trabajo.

Disponibles eléctricas y a gas con una capacidad desde 19,5 kg. a 54,5 kg. de aceite.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES	POTENCIA
PFE500	21,7 kg de aceite 6,4 kg de producto	486x988x1219 mm *altura necesaria 1600 mm	13,5 kw 240 V
PFE591	54,5 kg de aceite 10,9 kg de producto	648x1040x1595 mm *altura necesaria 1791 mm	17 kw 240 V

FREIDORAS A GAS

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES	GAS
PFG600	19,5 kg de aceite 5,7 kg de producto	486x988x1219 mm *altura necesaria 1600 mm	80,000 BTU (23,4 kw)
PFG691	45,4 kg de aceite 10,9 kg de producto	648x1040x1595 mm *altura necesaria 1753 mm	100,000 BTU (29 kw)

MÁQUINAS DE MEZCLAS PARA REBOZAR O CONDIMENTAR

Henny Penny ha desarrollado un sistema específico para conseguir un excelente resultado final en los alimentos rebozados y/o condimentados. Con las máquinas de mezclas, además de dar una mayor consistencia a los alimentos, se reduce en tiempo y mermas de los alimentos.

El modelo BM-110 es un sistema automático que funciona con un tambor rotativo donde se coloca el producto a rebozar o condimentar. El tambor va girando de forma que los alimentos se preparan de forma uniforme. Este modelo tiene una producción de hasta 181 kg por hora. El modelo HB-121 es un sistema manual para facilitar la labor al operario. En el mismo equipo, se realiza todo el proceso de rebozar o condimentar los alimentos.

Ambos equipos han sido diseñados para una fácil y rápida limpieza.

MODELO	DIMENSIONES
HB-121	1718x673x1200 mm
BM-110	838x406x521 mm

*Consulte los preparados para rebozar o condimentar de Henny Penny.