



## PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

### 1.- ¿Henny Penny es el fabricante de la primera freidora a presión?

Si. Henny Penny inició su fabricación patentando la primera freidora a presión. No obstante, la gama de equipos se ha ampliado a lo largo de los años gracias a la experiencia ganada en equipamiento para la restauración rápida y de calidad. Además de las freidoras a presión, también fabrican freidoras abiertas, rotisserie de pollos, vitrinas calientes de autoservicio, vitrinas expositoras de mostrador, armarios mantenedores, ...etc

### 2.-¿Los alimentos fritos en las freidoras a presión tienen menos grasa y son más saludables ?

Si. La comida absorbe un 50% menos de grasa por lo que son más sanos. Además, retienen hasta un 50% más de los jugos dentro del alimento por lo que están más sabrosos. Al freírlo a presión se sellan los jugos naturales dentro del producto, reduciendo la pérdida de peso del producto.

### 3.- ¿Las freidoras a presión son más rápidas y gastan menos?

Si. El cocinado a presión requiere menos tiempo y energía para freír debido a la combinación del uso de presión y temperatura.

*Pollo frito en freidora a presión: 10 minutos con el aceite a 160°C*

*Pollo frito en freidora abierta: 15 minutos con el aceite a 180°C*

También se gasta menos aceite que en las freidoras abiertas. Con la misma cantidad de aceite, se puede freír hasta 5 veces más de producto. Además, las freidoras a presión de Henny Penny, incluyen el modo de descanso, con el que automáticamente baja la temperatura del aceite entre periodos de operación para ahorrar energía y extender la vida útil del aceite.

### 4.- ¿Todas las freidoras de Henny Penny incluyen el sistema de filtrado?

Si. Gracias al sistema de filtrado, se consigue alargar la vida del aceite con mayor calidad. La filtración continua del aceite elimina las impurezas antes de que deteriore el aceite. La freidora completa se filtra en menos de cuatro minutos y cuba por cuba, lo que le permite seguir friendo en otra cuba, aún en mitad del proceso del filtrado. La propia freidora le avisa cuando hay que hacer el filtrado.

## **5.- ¿Qué ventajas ofrece el Computron 8000?**

Este sistema avanzado es exclusivo de Henny Penny y entre las ventajas, podemos destacar el control proporcional que previene el sobre calentamiento del aceite y la compensación de la carga que automáticamente ajusta el tiempo del ciclo de cocinado para acomodar el cocinado simultaneo de productos frescos y congelados, incluso de diferentes tamaños de carga.

También incorpora aviso de filtrado y personalización de la trazabilidad del filtrado que incluye bloqueo de filtrado. Modo de descanso con el que automáticamente baja la temperatura del aceite entre periodos de operación para ahorrar energía y extender la vida útil del aceite. Modo de información que permite a los gerentes revisar información histórica del cocinado y filtración realizados durante cierto periodo de tiempo.

Otras ventajas son el cocinado con múltiples pasos, pantalla digital con 16 caracteres y 10 ciclos programables de cocinado.

## **6.- ¿Las freidoras abiertas de Henny Penny tienen la calificación ENERGY STAR?**

Si. Henny Penny ofrece 20 modelos de freidoras con la calificación ENERGY STAR. Las freidoras eléctricas cumplen con una eficiencia mínima de cocinado del 80% sin exceder una demanda de energía de 1.000 vatios bajo condiciones de carga pesada. Las freidoras a gas cumplen con una eficiencia mínima de cocinado del 50% sin exceder una demanda de 9.000 BTU/hr bajo condiciones de carga pesada.

## **7.- ¿Las freidoras Evolution Elite ahorra un 40% en aceite?**

Si. Las freidoras Evolution Elite necesitan un 40% menos de aceite para freír la misma cantidad que en el resto de freidoras, con la misma calidad. Esta capacidad reducida se convierte en ahorros en el coste más alto de freír que es el aceite.

## **8.- ¿Las freidoras Evolution garantizan una calidad constante?**

Si. La función de llenado automático de la cuba, ofrece otra manera de extender la vida útil del aceite y la calidad del producto a través del sondeo automático del nivel de aceite cuando éste está bajo. El sistema OIL GUARDIAN llena constantemente el aceite de la cuba, extendiendo el periodo de tiempo que el aceite mantiene fresco el sabor de las comidas.

## **9.- ¿Por qué los pollos asados en el rotisserie de Henny Penny conservan todos sus jugos?**

La tecnología de Henny Penny en los asadores de pollo es mediante un sistema de calentamiento por rayos infrarrojos y convección de aire caliente para conseguir que el producto conserve todos sus jugos, además de lograr un dorado totalmente uniforme. Es así como se garantiza un alimento más saludable, libre de partículas provenientes del carbón utilizado normalmente en los asadores tradicionales y que se adhieren permanentemente al producto durante el proceso.

## **10.- ¿Es necesario campana extractora para el rotisserie?**

No. Los rotisserie de Henny Penny no necesitan campana extractora gracias a su sistema patentado de temperatura dual. La parte inferior siempre está a menor temperatura por lo que la grasa de los pollos que va cayendo no se quema, consiguiendo además, más jugo.

## **11.- ¿Henny Penny tiene vitrinas calientes de autoservicio?**

Si. Henny Penny tiene una amplia variedad de vitrinas calientes expositoras de autoservicio que ayudan a aumentar las ventas por impulso. Todas ellas con la más alta tecnología para mantener caliente el producto y la calidad del mismo.

