

Disponible en 6 ou 11 kg / 4 ou 8 têtes. Gaz ou électrique.



HENNY PENNY Friteuse pression PFE 500

Grâce à la friteuse pression Henny Penny qui a fait ses preuves en termes de performance, durabilité et innovation depuis plus de 50 ans, il est possible de frire à basse température, l'huile peut ainsi être conservée plus longtemps et la cuisson est accélérée, permettant une grande productivité.

La cuisson sous pression permet de conserver la qualité des produits tout en réduisant l'absorption d'huile.

La friteuse pression présente :

- Une cuve de capacité de 25 litres d'huile
- Computron 8000 : 10 programmes
- La gestion de l'huile et de l'énergie
- Un programme de nettoyage
- Livrée avec système de filtration intégré, sans manipulation

AVANTAGES

- La performance et la qualité de cette friteuse sont sans égal
- **Garantie 7 ans sur les cuves et 2 ans pièces, main d'œuvre et déplacement**
- Un verrouillage du couvercle breveté
- Auto-compensation qui permet d'adapter la cuisson à la quantité

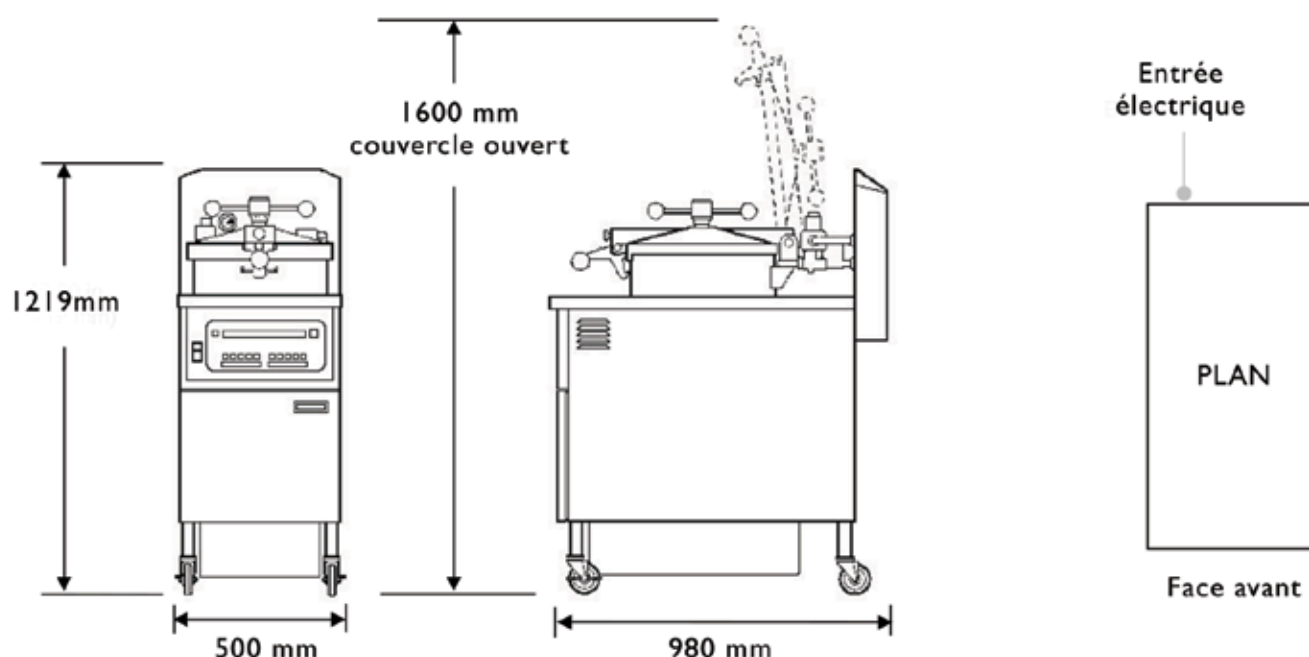
ACCESSOIRES :

Canule de vidange, carton 100 filtres, panier 4 étages, panier 3 étages, jeu de brosses, rack de cuisson, panier de cuisson et poignée pour rack ou panier

OPTIONS :

Connexion vidange directe
Computron 1000
Puissance 11,25 kW

Disponible en 6 ou 11 kg / 4 ou 8 têtes. Gaz ou électrique.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)
PFE 500	4 têtes élec	6 kg	380	13500	L500*P980*H1219
PFE 591	8 têtes élec	11 kg	380	17000	L648*P1067*H1549
PFG 600	4 têtes gaz	6 kg	230	25600	L500*P980*H1219
PFG 691	8 têtes gaz	11 kg	230	30200	L648*P1067*H1549

LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.
UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.

SAV SFE performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

0 826 804 059