

# FRITEUSE PRESSION SÉRIE PF

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



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 PFE500 présente :

- Une 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 un système de filtration intégré, sans manipulation.

## HENNY PENNY - Friteuse Pression PFE 500



### OPTIONS :

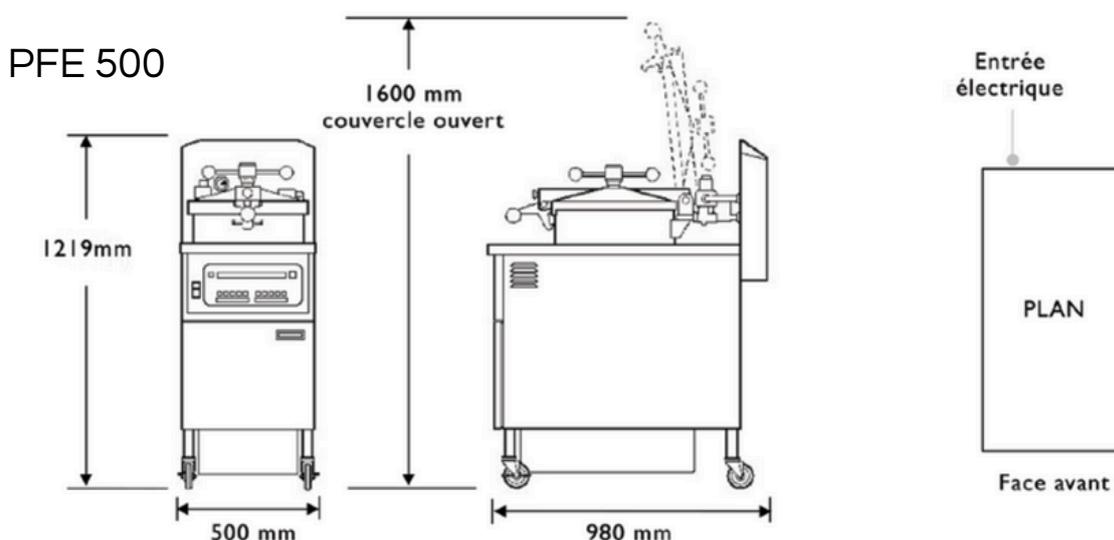
Connexion vidange directe.  
Computron 1000  
Puissance 11,25 kW.

## AVANTAGES

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

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES :

Une canule de vidange.  
Carton de 100 filtres.  
Panier 4 étages et 3 étages.  
Jeu de brosses.  
Rack et panier de cuisson.  
Poignée pour rack ou panier.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

## LES ARGUMENTS QUALITÉ



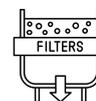
La friteuse pression cuit plus vite, sans dessécher.



Rapide, cuisson maîtrisée.



Jusqu'à 6kg de cuisson par cycle de cuisson pour la PFE500.



Système de filtration intégré, sans manipulation de l'huile.

### GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7  
**0826 804 059**  
service@sfe-fr.com

### CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

[sfe.amshop.fr](http://sfe.amshop.fr)  
**04 94 37 12 20**  
adv@sfe-fr.com

### CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute  
**04 12 04 64 03**  
maintenance@sfe-fr.com

### FORMATIONS POUR VOS ÉQUIPES

[Découvrir nos formations](#)  
**04 12 04 01 14**  
formation@sfe-fr.com