HENNY PENNY
Engineered to Last

EEE 141
142
143
144

FRITEUSE EVOLUTION ELITE

Économie d'huile, économie de temps

Grâce à la friteuse Elite d'Henny Penny, il est possible d'économiser 40% d'huile pour une même production de frites : 35 kg/h dans 14L d'huile.

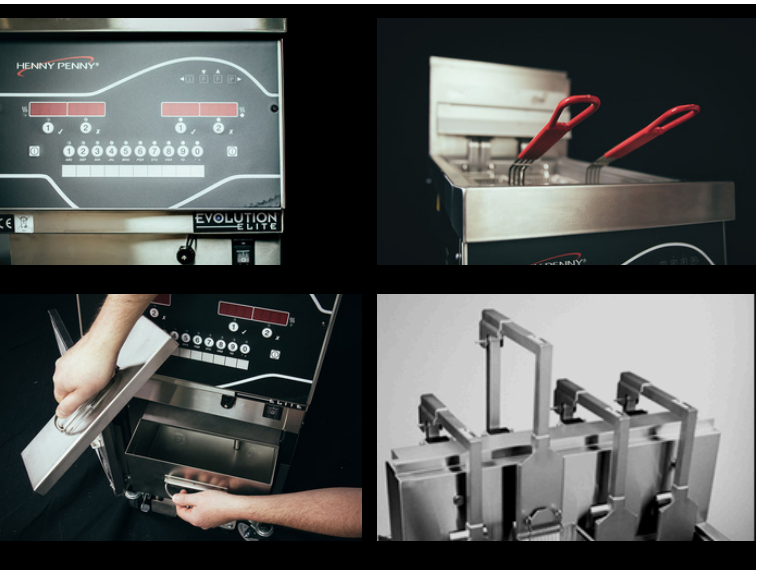
La friteuse évolution élite présente :

- Une cuve de capacité de 14L d'huile.
- Un système de filtrage intégré.
- Un tableau de commande intuitif : 40 recettes, 10 programmes.
- 2 touches d'accès rapide pour chaque panier.
- Mode veille automatique.
- Remise automatique du niveau d'huile avec réserve d'huile intégrée.
- Deux demi-paniers de cuisson par friteuse.
- Ensemble de 1, 2 ou 3 friteuses au choix, une grande cuve ou deux demi-cuves pour friteuses.

AVANTAGES

- 40% d'économie d'huile.
- Friteuse haut rendement avec auto-compensation : adaptation du temps de cuisson en fonction de la quantité.
- La durée de vie de l'huile est augmentée, car le computron calcule les cycles de filtration.
- Nettoyage facile car la cuve se rince automatiquement à chaque filtration.
- Filtration intelligente, facile et rapide (3 à 4 minutes) car le computron gère la filtration des cuves indépendamment.
- Deux modèles : gaz ou électrique.
- **Garantie 7 ans sur les cuves, et 2 ans sur les pièces, main d'œuvre et déplacement.**

HENNY PENNY - Friteuse Evolution Elite EE141



ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES :

Un grand panier (sans relevage)
Un demi-panier (sans relevage)
Chariot à l'huile Evolution
Un jeu de brosses (indispensable)
Couvercles
Filtres feuilles / 100 (indispensable)
Filtre Pad (30 imt)

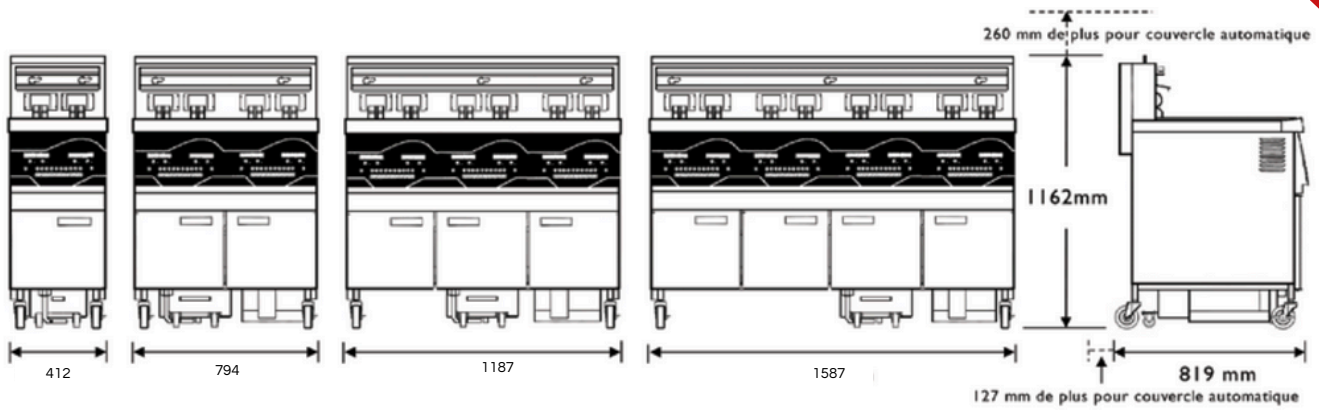
OPTIONS :

Relevage automatique des paniers en fin de cuisson
Bac de salage intégrable avec lampe chauffante
Puissance 17 kw / connexion vidange directe

Z.A. Nicopolis 260 Rue des Romarins 83170 BRIGNOLES - 04 94 37 12 20 - contact@sfe-fr.com - www.sfe-fr.com - Catalogue

HENNY PENNY
Engineered to Last

EEE 141
142
143
144



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)
EEE 141	1 cuve élec	380	14000	L412*P819*H1162
EEE 141-S	2*1/2 cuves élec	380	14000	L412*P819*H1162
EEE 142	2 cuves Elec	380	28000	L794*P819*H1162
EEE 142-FS	1 cuve + 2*1/2 cuves élec	380	28000	L794*P819*H1162
EEG 141	1 cuve Gaz	230	22100	L412*P819*H1162
EEG 142	2 cuves Gaz	230	44100	L794*P819*H1162
EEG 142-FS	1 cuve + 2*1/2 cuves Gaz	230	44100	L794*P819*H1162

LES ARGUMENTS QUALITÉ

Friteuse haut rendement 14L sans zone froide.

Économie d'huile : 40% par rapport à une friteuse standard.

Ajustement automatique du niveau d'huile.

Programmation multi-programmes.

Filtration intelligente automatique.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

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

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

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 EQUIPES

Découvrir nos formations
04 12 04 01 14
formation@sfe-fr.com