



FREIDORAS A PRESIÓN

modelo: PFE 591

- > 648 x 1040 x 1549 mm (a x f x h)
- > Altura necesaria 1803 mm
- > Capacidad de producto 8 cabezas 10.9 kg.
- > Capacidad de aceite: 47.3 l.
- > Eléctrica
- > 380/3 fases 17 kw

modelo: PFE 500

- 486 x 968 x 1219 mm (a x f x h)
- > Altura necesaria 1619 mm
- > Capacidad de producto 4 cabezas 6.4 kg.
- > Capacidad de aceite: 22.4 l.
- > Eléctrica
- > 380/3 fases 13.5 kw



Las **freidoras a presión** Henny Penny fríen más rápidamente y a menor temperatura que las freidoras abiertas. Los alimentos absorben hasta un 50% menos de grasa por lo que el producto es más jugoso y menos grasiento. Su sistema Computron le permite programar distintos perfiles de fritura y su filtro integrado le ayudará a mantener un aceite siempre en perfecto estado. Disponible en gas y eléctrico y en dos capacidades, 4 y 8 cabezas.

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

FREIDORAS A PRESIÓN



modelo: **PFG 691**
648 x 1.062 x 1595 mm (a x f x h)
> Altura necesaria 1.773 mm
> Capacidad de producto 8 cabezas 10.9 kg.
> Capacidad de aceite: 61.5 l.
> Gas
> 100.000 BTU/Hora (29 kw)
> 230v 1.200 w

modelo: **PFG 600**
486 x 968 x 1219 mm (a x f x h)
> Altura necesaria 1619 mm
> Capacidad de producto 4 cabezas 5.7 kg.
> Capacidad de aceite: 20 l.
> Gas
> 80.000 BTU/Hora (23.4 kw)
> 230v 1.150 w



Freidoras a Presion

Calentamiento Progresivo del aceite.
Sistema Incorporado de filtrado de aceite.

Incorpora 4 sistemas de seguridad.
Hasta 10 preprogramas.
Modalidad de reposo.

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny



Las **freidoras abiertas** Henny Penny son únicas en su clase. La gama está compuesta por tres modelos de 1, 2 o 3 cubas. Cada una de estas cubas pueda ser partida si se desea, sólo díganos cuantas y cuales.

Energéticamente eficientes, cocinan la misma cantidad de producto y en el mismo tiempo que sus competidoras, pero usando solo 14 kw. por cuba frente a los 17 de la competencia.

Dotadas de serie de Computron 8000 y de un filtro incorporado para una mayor y mejor vida del aceite.

También disponibles con levantamiento automático y en dos versiones, gas y eléctrica.

FREIDORAS ABIERTAS



modelo: **OFE321**
1 cuba o cuba partida
441 x 949 x 1.118 mm
(a x f x h)

- > Capacidad de producto 5.7 kg.
- > Capacidad de aceite: 30.3 l en cuba entera
- > 11.7 litros por cuba partida
- > Eléctrica
- > 400/3 fases 14 kw.

modelo: **OFG321**
1 cuba
> Capacidad de producto 5.7 kg.

- > Capacidad de aceite: 30.3 l en cuba entera
- > Gas
- > 85.000 BTU / h. (25 Kw.)

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

modelo: **OFE322**
2 cubas o cubas partidas
847 x 949 x 1.118mm (a x f x h)

- > Capacidad de producto 5.7 kg. por cuba
- > Capacidad de aceite: 30.3 l por cuba
- > 11.7 litros por cuba partida
- > Eléctrica
- > 400/3 fases 28.8 kw.

modelo: **OFG322**
2 cubas

- > Capacidad de producto 5.7 kg. por cuba
- > Capacidad de aceite: 30.3 l en cuba entera
- > Gas
- > 170.000 BTU / h. (50 Kw.)



FREIDORAS ABIERTAS

Accesorio patatero al lado de OFE321



modelo: OFE323
3 cubas o cubas partidas
1254 x 949 x 1.118 mm (a x f x h)

- > Capacidad de producto 5.7 kg. por cuba
- > Capacidad de aceite: 30.3 l en cuba entera
- > 11.7 litros por cuba partida
 - > Eléctrica
 - > 400/3 fases 43.2 kw

modelo: OFG323
3 cubas
1254 x 949 x 1.118 mm (a x f x h)

- > Capacidad de producto 5.7 kg. por cuba
- > Capacidad de aceite: 30.3 l en cuba entera
 - > Gas
 - > 255.000 BTU / h. (75 Kw.)



Detalle del sistema de filtro integrado. Un solo drenaje para las tres cubas.



Detalle del Computron 8000 incluido



Con las cestas cubas partidas evite que se mezclen sabores



amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny



Las **freidoras abiertas** Henny Penny son únicas en su clase. La gama está compuesta por tres modelos de 1, 2 o 3 cubas. Cada una de estas cubas pueda ser partida si se desea, sólo díganos cuantas y cuales.

Energéticamente eficientes, cocinan la misma cantidad de producto y en el mismo tiempo que sus competidoras, pero usando solo 14 kw. por cuba frente a los 17 de la competencia. Dotadas de serie de Computron 8000 y de un filtro incorporado para una mayor y mejor vida del aceite. También disponibles con levantamiento automático y en dos versiones, gas y eléctrica.



FREIDORAS EVOLUTION ELITE



Las **nuevas freidoras Henny Penny Evolution Elite** revolucionan el mundo de la fritura con un innovador sistema que permite freír las mismas cantidades y en el mismo tiempo pero usando un 40% menos de aceite. Dotada con computador, filtro incorporado e independiente por cuba, que avisa cuando debe filtrar, y alimentador automático de aceite.

40% de ahorro en aceite

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

FREIDORAS EVOLUTION ELITE

modelo: EEE 142

2 cubas o cubas partidas

794 x 819 x 1.162 mm (a x f x h)

- > Capacidad de aceite: 14 l por cuba entera
- > Eléctrica
- > 380/3 fases 28 kw.

modelo: EEE 143

3 cubas o cubas partidas

1.187 x 819 x 1.162 mm (a x f x h)

- > Capacidad de aceite: 14 l por cuba entera
- > Eléctrica
- > 380/3 fases 42 kw.



amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny



La gama está compuesta por tres modelos de 2, 3 y 4 cubas. Cada una de estas cubas pueda ser partida si se desea, sólo díganos cuantas y cuales. Energéticamente eficientes, cocinan la misma cantidad de producto y en el mismo tiempo que sus competidoras, pero usando solo 14 kw. y un 40% menos de aceite por cuba frente a los 17 de la competencia. Dotadas de serie de computador y de un filtro incorporado que permite seguir friendo mientras se filtra una cuba. Además la señal luminosa le indicará cuando debe filtrar el aceite. Cuando mas aceite sea necesario, la freidora lo absorberá del contenedor inferior.



Evolution Elite

Con las freidoras Evolution Elite ahorra en costes, tanto en aceite (40% menos) como mayor vida útil de la freidora. Consigue una calidad constante, con el rellenado automático del aceite. El sistema inteligente de filtrado nos avisa de cómo y cuando hay que realizar dicho filtrado. Son energéticamente eficientes, tan sólo 14 Kw por cuba. Existen 3 modelos; 2 cubas, 3 cubas y 4 cubas. Posibilidad de partir las cubas en cada una de ellas.

FREIDORAS EVOLUTION ELITE

modelo: EEE 144
4 cubas o cubas partidas
1.587 x 819 x 1.162 mm (a x f x h)

- > Capacidad de aceite: 14 l por cuba entera
 - > Eléctrica
 - > 380/3 fases 56 kw.



Avisador de filtrado



Detalle del computador



Sistema de autorrelleno de aceite



Detalle del modelo 142 con las dos cubas partidas



amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

ROTISSERIE

- modelo: **SCR - 6**
819 x 670 x 845 mm (a x f x h)
6 espadas
> Capacidad 24 pollos
> Eléctrico
> 400/3 fases 6.8 kw.
> 280 / 1 fase 6.8 kw



- modelo: **SCR - 8**
1.032 x 759 x 972 mm (a x f x h)
8 espadas
> Capacidad 32 pollos
> Eléctrico
> 400/3 fases 11.1 kw.
> 280 / 1 fase 11.1 kw.

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny



Consiga mejores resultados gracias al cocinado por infrarrojos y aire caliente para conseguir que el pollo conserve todos sus jugos. Dotado con espadas de giro planetario y luz interior, el propio horno se convierte en display al poder ver los pollos girar mientras se cocinan o mantienen. Con su sistema de doble temperatura no emite humos y consigue una mayor cantidad de salsa que puede ser servida cómodamente gracias al grifo situado en la parte inferior. Fácilmente limpiable y dotado con 10 programas mas función manual. Ambos modelos son apilables en dos alturas y existe un display inferior para mantener los pollos ya cocinados.



Los expositores **Express Profit Center** se convertirán en un negocio por sí mismos. Muestre su comida preparada y permita que sus clientes se sirvan directamente. Su comida se mantendrá caliente y en perfecto estado mientras llama la atención de sus clientes. Disponibles en tres modelos dependiendo de su capacidad, con baldas inclinadas para una mejor accesibilidad y ajustables a diferentes alturas. Su cortina de aire caliente impide que el calor salga del expositor.

VITRINAS CALIENTES DE AUTOSERVICIO



modelo: **EPC 301**
1.016 x 895 x 2.000 mm
(a x f x h)
> 4 baldas + base
> 400/ 3 fases. 4.5 kw.

modelo: **EPC 401**
1.213 x 895 x 2.000 mm
(a x f x h)
> 4 baldas + base
> 400/ 3 fases. 5.7 kw.

modelo: **EPC2**
622 x 895 x 1537 mm (a x f x h)
2 baldas más base
> 230 / 1 fase 2.1 kw.



amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

VITRINAS CALIENTES DE AUTOSERVICIO

modelo: **HEC 123**
940 x 787 x 1.422 mm (a x f x h)
> 2 baldas + base
> 240/ 2 kw.



modelo: **HEC 103**
940 x 787 x 1.803 mm
(a x f x h)
> 3 baldas + base
> 240/ 2.8 kw. ○ 400/
tres fases 2.6 kw.

modelo: **HEC 104**
1.245 x 787 x 1.803
(a x f x h)
> 4 baldas + base
> 240 / 3.6 kw. ○ 400/
tres fases. 4 kw.



Las **hot Express Cases** están diseñadas para generar ventas de impulso en zonas de tráfico. Mantenga y exponga a la vez sus productos cocinados ya empaquetados para que el cliente los retire personalmente. Cada balda es calentada individualmente y su disposición y profundidad hacen muy fácil el acceso de los operadores y clientes. Está disponible en tres modelos para acomodar todas las necesidades.

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny



Las **vitrinas expositoras sobre mostrador** son el complemento ideal para exhibir sus productos y mantenerlos a la temperatura ideal antes de servirlos. Son altamente eficaces y están fabricados enteramente en acero inoxidable. Accesibles por uno o dos lados acomodan hasta cuatro bandejas. El modelo CW114 de una sola balda tiene una reserva autollenable de agua para controlar la humedad. El modelo CW216 de dos baldas tiene el mismo sistema de humedad en la base y calor seco en la parte superior.

VITRINAS EXPOSITORAS DE MOSTRADOR



modelo: CW216
1.543 x 756 x 832 mm (a x f x h)
> 2 baldas
> 380/ 3 fases 4.4 kw
> Toma de agua ¼ pulgada

modelo: CW114
1.543 x 756 x 508 mm (a x f x h)
> 1 sola balda
> 380/ 3 fases 3.4 kw.
> Toma de agua ¼ pulgada

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny

ARMARIOS MANTENEDORES

modelo: **HHC 903**
628 x 806 x 953 mm (a x f x h)
> 5 bandejas
> 240/ 1.6 kw.



modelo: **HHC 900**
628 x 806 x 1.810 mm (a x f x h)
> 10 bandejas
> 240/ 2.1 kw.



Los armarios calientes están diseñados para almacenar comida caliente y en perfectas condiciones durante largos periodos de tiempo. Trae incorporado relojes de cuenta atrás con 13 canales. Sus dos ventiladores les permiten circular el aire húmedo por todo el interior de la cavidad. Como opción tiene una gran bandeja recipiente de agua para ambientes más húmedos. Disponible en dos tamaños para acomodar cualquier necesidad.

amplia la información en www.proyecto51.com/henny_penny