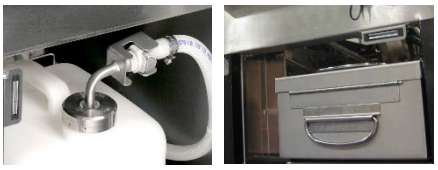
PROYECTO	CANTIDAD	N.° DE ÍTEM

Freidoras abiertas Evolution Elite®

EEG 241 a gas de 1 pozo
EEG 242 a gas de 2 pozos
EEG 243 a gas de 3 pozos
EEG 244 a gas de 4 pozos



Freidora abierta a gas EEG 243 de 3 pozos



El aceite se repone de forma automática desde el JIB en el caso de los pozos múltiples (izquierda) o desde el depósito en el caso de un pozo (derecha)

Las freidoras abiertas Henny Penny Evolution Elite® utilizan una tecnología innovadora de filtrado y nivel de aceite para alargar la vida del aceite, mejorar la calidad del producto y reducir el consumo y los costos totales de aceite. A continuación se explica cómo:

Una cuba más pequeña permite cocinar la misma cantidad de producto con un 40 % menos de aceite.*

Sistema de llenado automático de aceite Oil Guardian® desde la jarra dentro de la caja u otro depósito en el gabinete de la freidora. Esto elimina las reposiciones manuales y permite eliminar el aceite con menos frecuencia.

El filtrado ahora resulta más fácil e inteligente que nunca. Smart Touch Filtration le permite filtrar cubas individuales según sea necesario mientras sigue cocinando en otras cubas sin interrupción. Basta con tocar un solo botón en el indicador para comenzar a filtrar. ¡El sistema drena y filtra el aceite, retira las migas y devuelve el aceite filtrado caliente a la cuba en menos de cuatro minutos!† No hay necesidad de halar, abrir o cerrar manijas, válvulas o cualquier otra cosa.

Las freidoras abiertas a gas de la serie Evolution Elite® de Henny Penny recuperan la temperatura con gran rapidez y reciben la marca ENERGY STAR® por su eficiencia energética.

iControl ofrece un funcionamiento programable además de una gran cantidad de funciones de gestión de la fritura y del aceite.

Elija entre configuraciones de 1, 2, 3 o 4 pozos, cuba completa o dividida. Modelos de elevación automática disponibles.

*Según pruebas de rendimiento conforme a las normas ASTM.

†4 minutos de filtración posible cuando se cumplen las siguientes condiciones:
- Temperatura ambiente igual o superior a 72 °F (22 °C)
- Temperatura de la bandeja de drenaje igual o superior a 160 °F (71 °C) al inicio del ciclo de filtración
- Los medios de filtración se han saturado previamente de aceite, pero no se han saturado en exceso de impurezas
- Los medios de filtración se cambian con la frecuencia recomendada para su funcionamiento

Características estándar

- Cocina el mismo tamaño de carga con un 40 % menos de aceite que la cuba estándar de 50 libras
- Los sensores de nivel de llenado automático Oil Guardian® controlan el nivel de aceite y añaden aceite nuevo cuando es necesario
- Smart Touch Filtration
  - Hace un seguimiento de los ciclos de cocción e indica la necesidad de filtrar
  - Filtra las cubas de forma individual según sea necesario
  - Toque un botón para activarlo
  - No hay asas, válvulas ni botones
  - La acción de enjuague elimina las migas
  - El aceite filtrado se devuelve caliente y listo para su uso en menos de 4 minutos*
- Cubas de acero inoxidable de alta resistencia con 7 años de garantía
- Protección contra temperaturas de alto límite
- Cuba completa, cuba dividida o combinación
- Quemadores de alta eficiencia con encendido de estado sólido
- El elevador automático baja y sube la cesta de forma automática (cargo adicional)
- Disposición de aceite a granel (cargo adicional)
- El soporte de la cesta de alta resistencia se extrae con facilidad para su limpieza
- Estructura de acero inoxidable para una limpieza fácil y una larga vida útil
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 de ellas con bloqueo
- iControl
  - 40 programas de cocción disponibles
  - Modos de cocción al ralentí y de fusión
  - Compensación de carga
  - Control proporcional
  - Seguimiento del filtro
  - Modo de limpieza
  - Ajustes de idioma fáciles de cambiar
  - Compatibilidad con USB

Accesorios entregados con la unidad

- Cestas de freír (cargo adicional)
  - ☐ 1 cesta completa por pozo
  - ☐ 2 semicestas por pozo
- 1 soporte de cesta por cuba
- Manual de instalación y funcionamiento

Accesorios opcionales

- ☐ Estación de vaciado de freidoras FDS 210 con perfil correspondiente - se puede acoplar
- ☐ Contenedor de eliminación de aceite ODS 310 de 50 libras
- ☐ Tapas para pozos de freír
- ☐ Almohadillas SmartFilter
- ☐ Papel SmartFilter
- ☐ Jarra dispensadora de aceite

☐ APROBADO ☐ APROBADO COMO SE INDICA ☐ REENVIAR

AUTORIZADO FIRMA FECHA

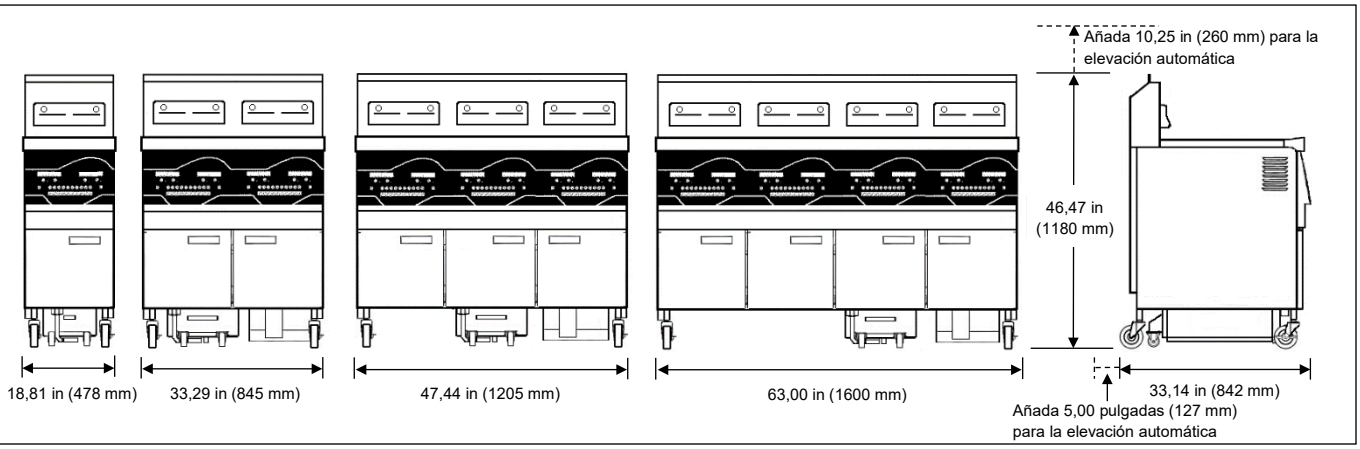
HENNY PENNY

© 2024 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revisado 11132024

PROYECTO	N.° DE ÍTEM

Freidoras abiertas Evolution Elite®

EEG 241 a gas de 1 pozo
EEG 242 a gas de 2 pozos
EEG 243 a gas de 3 pozos
EEG 244 a gas de 4 pozos



	EEG 241		EEG 242		EEG 243		EEG 244	
Dimensiones								
Ancho	18,81 in	(478 mm)	33,29 in	(845 mm)	47,44 in	(1205 mm)	63,00 in	(1600 mm)
Fondo	33,14 in	(842 mm)	33,14 in	(842 mm)	33,14 in	(842 mm)	33,14 in	(842 mm)
Altura	46,47 in	(1180 mm)	46,47 in	(1180 mm)	46,47 in	(1180 mm)	46,47 in	(1180 mm)
Embalaje								
Largo	33 in	(838 mm)	38 in	(965 mm)	54 in	(1372 mm)	68 in	(1727 mm)
Fondo	21 in	(533 mm)	39 in	(991 mm)	39 in	(991 mm)	39 in	(991 mm)
Altura	52 in	(1321 mm)	55 in	(1397 mm)	55 in	(1397 mm)	55 in	(1397 mm)
Volumen	21 ft³	(0,59 m³)	47 ft³	(1,4 m³)	67 ft³	(1,9 m³)	84 ft³	(2,4 m³)
Peso								
1 completa	332 lb	(151 kg)	N/A		N/A		N/A	
1 dividida	N/A		N/A		N/A		N/A	
2 completas	N/A		501 lb	(227 kg)	650 lb	(295 kg)	N/A	
2 divididas	N/A		532 lb	(242 kg)	N/A		N/A	
3 completas	N/A		N/A		611 lb	(277 kg)	811 lb	(368 kg)
3 divididas	N/A		N/A		694 lb	(315 kg)	N/A	
4 completas	N/A		N/A		N/A		795 lb	(361 kg)
4 divididas	N/A		N/A		N/A		856 lb	(388 kg)

Gas natural de calefacción o petróleo licuado

4 quemadores	8 quemadores	12 quemadores	16 quemadores
75000 BTU/hr	150 000 BTU/hr	225 000 BTU/hr	300 000 BTU/hr
19,8 kW	39,6 kW	59,4 kW	79,2 kW
0,75 en la línea de gas	0,75 en la línea de gas	1,0 en la línea de gas	1,0 en la línea de gas

Capacidad de aceite
30 lb o 15 L por cuba llena

Eléctrica

Voltios	Fase	Hercios	kW	Amperios	Cable*	Cable y enchufe No está disponible para todos los destinos
120	1	60	N/A	12,2	2+G	Póngase en contacto con Henny Penny
230	1	50		7,0	1NG	

*Un electricista cualificado debe instalar las unidades que se entregan sin cable de alimentación ni enchufe.

Espacio libre necesario

Costados	2 in (51 mm) de materiales combustibles u otros equipos que produzcan calor; de lo contrario, no se necesita espacio libre
Parte posterior	6 in (152 mm) flujo de aire, conexiones
Frente	30 in (762 mm) para retirar la bandeja de drenaje
Parte superior	11 in (280 mm) para el elevador automático El conducto de humos debe estar libre para la descarga de gas combustible

Condiciones en las que debe entregarse la unidad
Proporcione el modelo Evolution Elite® de Henny Penny EEG 241, 242, 243, o 244 freidora abierta de gas con capacidad reducida de aceite, diseñada para funcionar con una capacidad de aceite de 30 libras (14 kg) por cuba completa. La unidad puede pedirse con cuba(s) llena(s) o dividida(s).

La unidad deberá incorporar:

- Sistema de llenado automático de aceite Oil Guardian® desde la jarra dentro de la caja u otro depósito en el gabinete de la freidora
- Sistema integral de filtrado táctil Smart Touch Filtration que filtra el aceite de una cuba mientras la cocción continúa en otras cubas
- Bandeja de drenaje de aceite con 4 ruedas y sistema de cierre con sensor que avisa cuando la bandeja no está bien encajada
- La unidad cumple con la marca ENERGY STAR®.
- Función de elevador automático disponible con un costo adicional
- Cubas de freír de acero inoxidable de alta resistencia con 7 años de garantía
- iControl con funcionamiento programable, pantalla digital LED, modos de reposo y fusión, compensación de carga, control proporcional, seguimiento de la filtración, modo de limpieza, ajustes de múltiples idiomas y compatibilidad con USB
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 de ellas con bloqueo

Certificaciones de laboratorio

Es posible que las especificaciones se modifiquen sin previo aviso debido a la mejora continua del producto.

Asistencia técnica las 24 horas del día:
Servicio técnico de Henny Penny
800 417.8405
technicalservices@hennypenny.com

Henny Penny Corporation
PO Box 60 Eaton OH 45320 USA

+1 937 456.8400 800 417.8417
+1 937 456.8434 Fax 800 417.8434 Fax
www.hennypenny.com

© 2024 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revisado 11132024