

# Friteuse ouverte Evolution Elite®



EEG 241 Simple  
EEG 242 Double  
EEG 243 Triple  
EEG 444 Quadruple



Les friteuses ouvertes Henny Penny de la série Evolution Elite® sont équipées de la technologie innovatrice réduisant la capacité d'huile ce qui permet à l'opérateur de réduire de façon significative la consommation d'huile à friture et de prolonger la vie de celle-ci.

Une plus petite cuve permet de cuire la même quantité de produits dans 40% moins d'huile. Le Sensor-activated Oil Guardian™ surveille le niveau d'huile et refait le plein automatiquement à partir d'un réservoir placé à l'intérieur de la friteuse. Ceci élimine le remplissage manuel et réduit la fréquence de la mise au rebut.

La filtration fréquente prolonge la vie de l'huile à friture, améliore la qualité du produit et réduit les coûts reliés à l'huile.

Le filtre Beacon® avise l'opérateur lorsqu'une cuve en particulier doit être filtrée. SmartFilter Express™ vous indique quand déclencher le drain externe, ensuite drainer et filtrer l'huile, faire disparaître les résidus et retourner l'huile chaude filtrée dans la cuve, ceci en moins de quatre minutes. Les autres cuves continuent la cuisson sans interruption.

Les friteuses ouvertes Henny Penny de la série Evolution Elite® récupèrent leur température très rapidement et méritent la mention ENERGY STAR® avec leur efficacité énergétique de plus de 85%.

iControl™ permet une opération programmable simple en plus d'une multitude de caractéristiques de friture et de gestion de l'huile. Faites votre choix parmi les configurations de 1, 2, 3, ou 4 compartiments avec cuve divisée et modèles AutoLift disponibles. Station de décharge optionnelle avec profile assorti.

EEG 243 Triple, au gaz



Drain externe



L'huile se remplit automatiquement du JIB pour celles à plusieurs cuves (gauche) et d'un réservoir pour celles à une cuve

## Caractéristiques standard

- Cuit la même quantité de produit avec 40% moins d'huile que la friteuse standard à 50livres par cuve.
- Oil Guardian™ rétablit l'huile automatiquement en surveillant continuellement le niveau d'huile et en ajoutant de l'huile fraîche si requise.
- SmartFilter Express™
  - Filtre les cuves individuellement au besoin.
  - Déclenche le drain externe, aucunement besoin de poignée, valve, ou d'ouvrir les portes de la friteuse
  - L'action de rinçage draine les résidus
  - L'huile chaude filtrée retourne dans la cuve prête pour la cuisson en moins de 4 minutes.
- Le filtre Beacon® assure une filtration rapide.
- Cuves en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans.

- Protection d'une hausse de température au seuil limite
- Cuve complète, séparée ou la combinaison des deux
- Brûleurs à haute efficacité
- Auto Lift abaisse et soulève automatiquement les paniers (supplément)
- Panier robuste et amovible pour le nettoyage.
- Construction en acier inoxydable pour la durabilité et la facilité de nettoyage.
- 4 roulettes robustes, 2 avec barrure.
- IControl™
  - 10 cycles de cuisson programmables
  - Modes inactivité et fonte
  - Compensation de charge
  - Contrôle proportionnel
  - Repérage du filtre
  - Mode Nettoyage
  - Changement facile de la langue

## Accessoire livrés avec l'unité

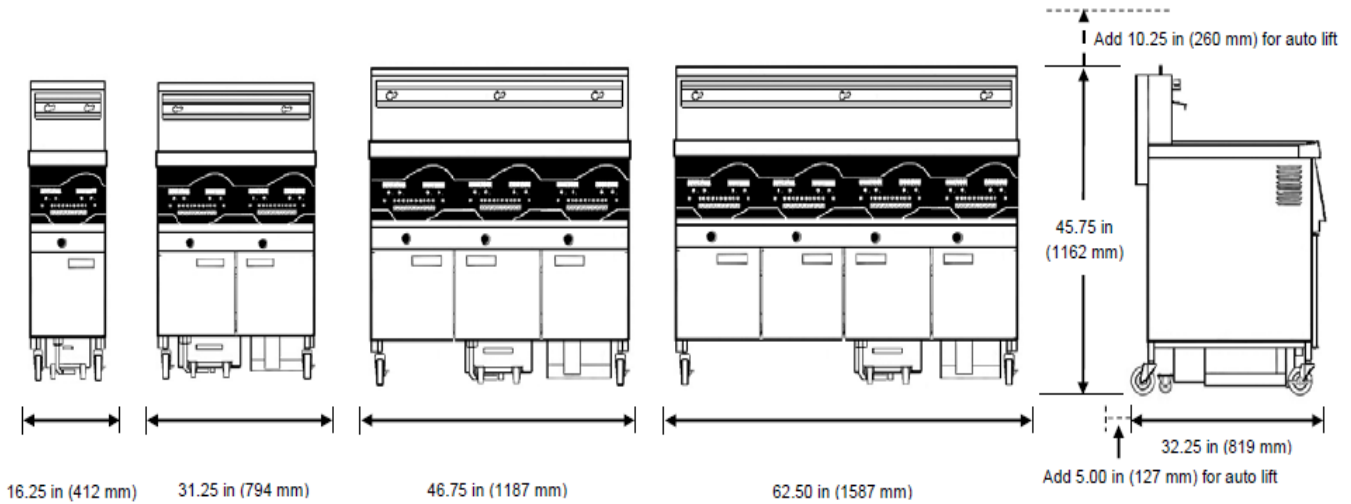
- Paniers pleine grandeur ou demies pour chaque cuve (disponible pour charge additionnelle).
- 1 support de panier pour chaque cuve.
- Outil de levée des éléments.
- Manuel d'installation et d'opération

## Accessoires optionnels

- Station de décharge FDS-210 optionnelle avec profil assorti – peut être rattachée.
- Navette pour disposer de 50 lbs d'huile #ODS-300
- Couvertures pour cuve
- Tampons SmartFilter™
- Filtre SmartFilter™
- Contenant pour la disposition de l'huile

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

# Friteuse ouverte Evolution Elite®



	EEG241	EEG242	EEG243	EEG244
<b>Dimensions</b>				
<b>Largeur</b>	16.25" (413mm)	31.25" (794mm)	46.75" (1187mm)	62.50" (1158mm)
<b>Profondeur</b>	32.25" (819mm)	32.25" (819mm)	32.25" (819mm)	16.25" (413mm)
<b>Hauteur</b>	45.75" (1162mm)	45.75" (1162mm)	45.75" (1162mm)	16.25" (413mm)
<b>Volume</b>	21 pi <sup>3</sup> (0.59 m <sup>3</sup> )	47 pi <sup>3</sup> (0.90 m <sup>3</sup> )	67 pi <sup>3</sup> (1.9 m <sup>3</sup> )	84 pi <sup>3</sup> (2.4 m <sup>3</sup> )
<b>Poids</b>				
<b>Cuve</b>				
<b>1 complète</b>	332 lb (151 Kg)	ND	ND	ND
<b>1 séparée</b>	ND	ND	ND	ND
<b>2 complète</b>	ND	501 lb (227Kg)	650 lb (295 Kg)	ND
<b>2 séparée</b>	ND	532 lb (242Kg)	ND	ND
<b>3 complète</b>	ND	ND	611 lb (277Kg)	811 lb (368Kg)
<b>3 séparée</b>	ND	ND	694 lb (315Kg)	ND
<b>4 complète</b>	ND	ND	ND	795 lb (361Kg)
<b>4 séparée</b>	ND	ND	ND	856 lb (388Kg)
<b>Chauffage</b>	Gaz naturel ou pétrole liquide			
	4 brûleurs	8 brûleurs	12 brûleurs	16 brûleurs
	75,000 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" ligne de gaz	0.75" ligne de gaz	1.0" ligne de gaz	1.0" ligne de gaz

## Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fil
120	1	60	ND	12.2	2+G
230	1	50	ND	7.0	1NG

## Certifications de laboratoire



L'amélioration constante du produit peut modifier les spécifications sans préavis.

**Bazinet Taylor**  
 Distributeur autorisé :  
 4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2  
 T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 \* F : 514.735.9860  
[info@bazinet-taylor.ca](mailto:info@bazinet-taylor.ca) \* [www.bazinet-taylor.ca](http://www.bazinet-taylor.ca)

2022 rue Lavoisier, local 202, Sainte-Foy, QC G1N 4L5  
 T : 418.659.7170/7172 \* F : 418.659.3682

Manufacturé par :

**HENNY PENNY**  
 Engineered to Last  
 Boîte postale 60  
 Eaton, Ohio 45320