



Comparación: Por qué la Winston LP56 supera a la Henny Penny PFE-500

en la fritura de pollo de alto volumen y la
verdad sobre la filtración incorporada



Resumen ejecutivo

En el acelerado mundo del servicio de alimentos de alto volumen, la consistencia no es opcional, lo es todo. Para entregar pollo frito de la máxima calidad, necesita un equipo que se mantenga al día sin agotar a su personal ni arruinar su presupuesto. Este documento técnico compara la Winston LP56 con la Henny Penny PFE-500 y explica por qué la LP56 no solo compite, sino que es superior. Los tiempos de cocción más rápidos, el tiempo de inactividad mínimo y la limpieza más fácil hacen que la LP56 sea la opción más inteligente y eficiente.



Por qué la fritura a presión sigue siendo la mejor opción antes de sumergirse en modelos específicos de freidoras

Es evidente que la fritura a presión sigue siendo el estándar de oro para el pollo frito de gran volumen. No importa si usa una Winston o una Henny Penny, las ventajas principales de freír pollo a presión hablan por sí solas:

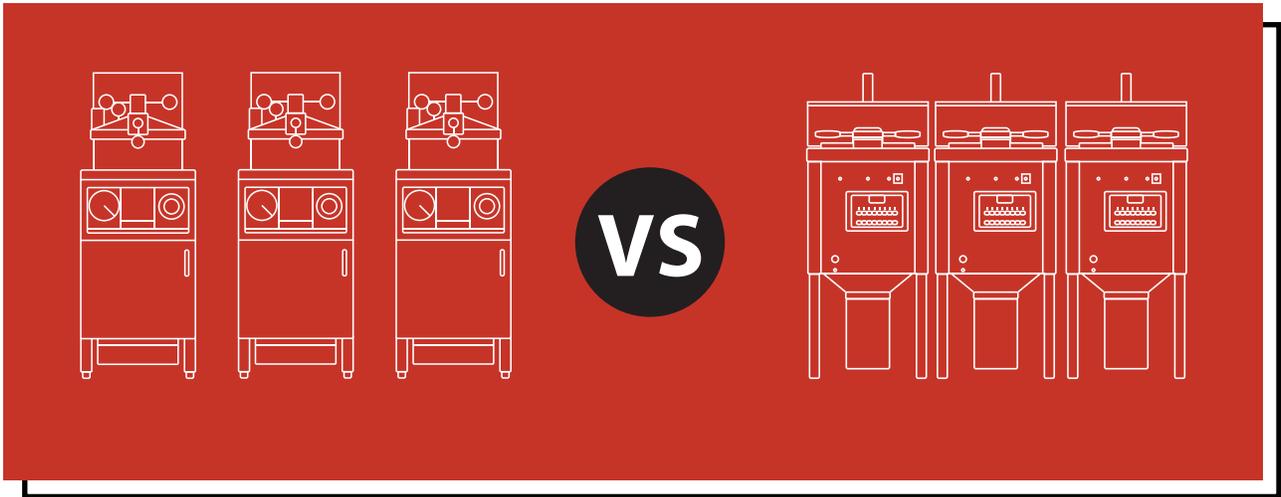
- Tiempos de cocción más rápidos.
- Carne jugosa y tierna con esa corteza crujiente perfecta.
- Menos absorción de aceite.
- Sabor y textura consistentes, lote tras lote.
- Un entorno de cocina más seguro y limpio.

Es decir: la fritura a presión ofrece una consistencia, calidad y velocidad inmejorables, independientemente de la marca. Pero cuando nos fijamos en los detalles, no todas las freidoras a presión están construidas de la misma manera. Analicemos por qué la Winston LP56 es la mejor opción.

1. Capacidad de cocción: más pollo, menos complicaciones.

Vamos a analizarlo con más detalle. La **Henny Penny PFE-500** es una freidora de 4 cabezales que puede preparar un máximo de **32 piezas de pollo por lote**. No está mal, pero tampoco es sorprendente.

Por otro lado, la **Winston LP56** maneja hasta seis cabezales por lote, es decir, hasta **48 piezas de pollo**. Mismo espacio ocupado, mismo personal, 50 % más de pollo. **Insuperable.**



Hagamos los cálculos en una configuración de 3 freidoras:

- Tres freidoras **Henny Penny**, cocinando 32 piezas por lote, producen **96 piezas** cada 15 minutos.
- Tres freidoras **Winston LP56**, cocinando 48 piezas por lote, producen **144 piezas** en la misma cantidad de tiempo.

¿Traducción? La Winston supera abrumadoramente a la Henny Penny en la producción. Solo se necesitan dos freidoras Winston para igualar la capacidad de tres Henny Penny. Y todavía nos falta hablar sobre el uso de energía, el consumo de aceite, el mantenimiento o el costo general.

Al omitir solo esa tercera freidora, ahorra más de 20,000 USD* en costos de equipo, por adelantado. Eso sin contar todos los accesorios adicionales que tendrá que comprar a Henny Penny para poner en marcha la PFE-500. Cestas, estantes, cepillos e incluso la manija de la freidora; nada de esto se incluye cuando compra en Henny Penny.

Sin sorpresas ocultas. Sin tener que recurrir una y otra vez al proveedor.

Ventaja: produzca más pollo, con menos freidoras, menos problemas y una menor inversión de capital.

* Con base en los precios publicados en julio de 2025

Con Winston, es una historia diferente.

Una vez que su freidora esté instalada y conectada a la alimentación, estará todo listo para el rock and roll. Cada LP56 viene de serie con:

- Cesta y estantes
- Gancho de drenaje
- Guantes
- Cepillo y herramientas de limpieza
- Juntas

Las únicas cosas que necesita suministrar son el pollo, el aceite y el empanizado.

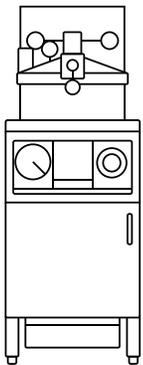
Es decir: con Winston, cocina más, ahorra dinero y evita molestias innecesarias, desde el primer momento.

2. Cocción continua: 75 % más pollo, cero tiempo de inactividad

La Henny Penny PFE-500 requiere filtración cada tres o cuatro lotes. Ese proceso implica drenar el aceite, limpiar la olla y la zona fría, después rellenar y recalentar. Cada ciclo dura unos 15 minutos y detiene la cocción en esa freidora.

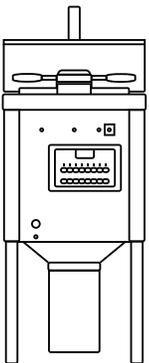
Durante ese mismo lapso, la Winston LP56 sigue funcionando y puede producir otro lote completo de 6 cabezales, hasta 48 piezas más. Puede cocinar todo el día sin filtrar.

Simulación de las horas pico del almuerzo (11:00 a. m. a 2:30 p. m.):



Una Henny Penny PFE-500

- 12 lotes x 32 piezas por lote = 384 piezas en total.
- Un lote cocinado cada 15 minutos.
- Requiere un ciclo de limpieza de 15 minutos después de cada cuatro lotes cocinados.
- Calendario de cocción/limpieza:
 - Cocción: 11:00, 11:15, 11:30, 11:45
 - **Limpieza: 12:00-12:15**
 - Cocción: 12:15, 12:30, 12:45, 01:00
 - **Limpieza: 01:15-1:30**
 - Cocción: 01:30, 01:45, 02:00, 02:15
 - **Limpieza: 02:30**



Una Winston LP56

- 14 lotes x 48 piezas por lote = 672 piezas en total.
- Una cocción de la freidora cada 15 minutos.
- **No se necesitan limpiezas durante las horas pico.**
- Calendario de cocción:
 - Cocción continua cada 15 minutos de 11:00 a. m. a 2:15 p. m.

Resumen:

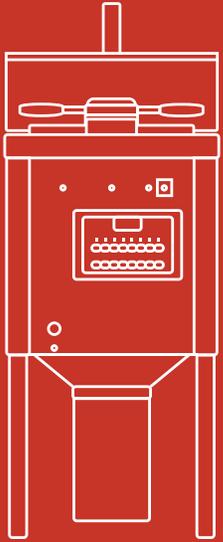
En el mismo lapso de 3.5 horas, una Winston LP56 cocina un **75 % más pollo** que una freidora Henny Penny, con menos interrupciones y cero tiempo de inactividad para la limpieza. Solo cocción, cocción, cocción.



Simulación de las horas pico del almuerzo

(*11:00 a. m. a 2:30 p. m.)

Winston LP56



14
lotes



x

48
piezas
por lote



piezas
por lote

=

672

piezas en
total



1

freidora cocinando
cada 15 minutos.

No se necesitan
limpiezas durante
las horas pico.

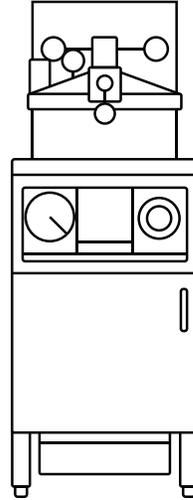


Cocinar continuamente

Cada  minutos

de 11:00 a. m. a 2:15 p. m.

HP PFE-500



12
lotes



x

32
piezas
por lote



piezas
por lote

=

384

piezas en
total



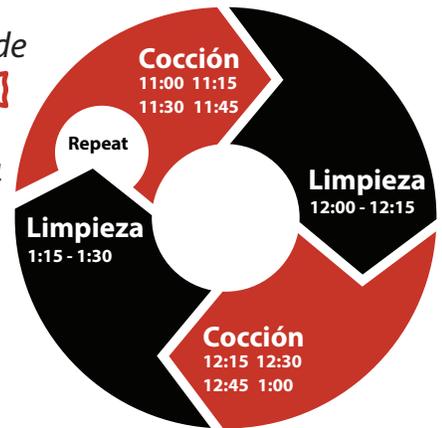
1



lote cocinado
cada 15 minutos.

Calendario de cocción:

Requiere un ciclo de
limpieza de 
15 minutos
después de cada 4
lotes cocinados.



Continuar cocinando cada  minutos

15 minutos de ciclo de limpieza después de
cada 4 lotes



4



lotes

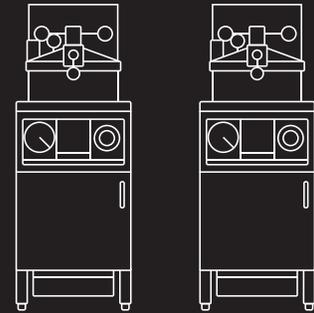
Ahora, comparemos la producción con dos freidoras en ese mismo lapso:

- **Dos freidoras Henny Penny:** 768 piezas
- **Dos freidoras Winston LP56:** 1,344 piezas

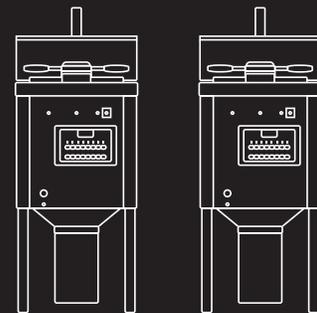
Eso equivale a 288 comidas de pollo frito de 2 piezas más servidas por período de almuerzo.

Ventaja: a 5 USD por comida, solo los ingresos extra de la producción adicional con la Winston superan los **1,400 USD en ventas por día**. A este ritmo, podría **pagar dos freidoras Winston en menos de dos semanas**. Sí, solo dos semanas a partir de las ventas incrementales de almuerzos.

Ventaja: la cocción continua sin tiempo de inactividad hace que el rendimiento de la Winston sea considerablemente superior durante las horas pico.



768 PIEZAS



1,344 PIEZAS

Comparación de un ciclo de filtración (con base en 4 ciclos de cocción)

CANTIDAD DE FREIDORAS	MARCA	PIEZAS TOTALES COCIDAS
1 FREIDORA	HENNY PENNY	128
1 FREIDORA	WINSTON	192
2 FREIDORAS	HENNY PENNY	256
2 FREIDORAS	WINSTON	384
3 FREIDORAS	HENNY PENNY	384
3 FREIDORAS	WINSTON	576

MISMA PRODUCCIÓN, MENOS FREIDORAS

Configuración Piezas totales

3 freidoras HP 384
2 Winston LP56 384

Conclusión:

Winston ofrece la misma producción con menos freidoras, ahorrando espacio, mano de obra y capital, sin sacrificar el rendimiento.

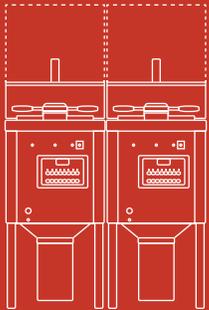
Comparación de un ciclo de filtración

(Con base en 4 ciclos de cocción*)

Winston LP56



192 (piezas) 

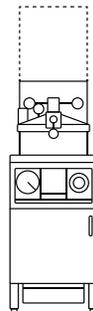


384 (piezas) 

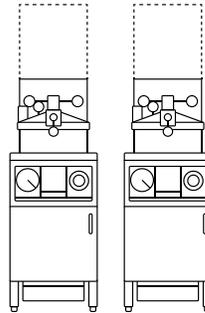


576 (piezas) 

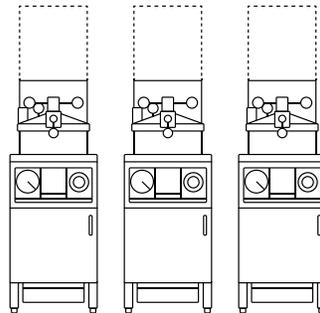
HP PFE-500



128 (piezas) 



256 (piezas) 



384 (piezas) 

*Las freidoras Henny Penny obligan a un ciclo de limpieza de 15 minutos cada 4 cocciones, lo que interrumpe el flujo de trabajo.

Winston le permite limpiar cuando sea conveniente.

Winston ofrece la misma producción con menos freidoras.

Ahorro de espacio, mano de obra y capital sin sacrificar el rendimiento.

2

Winston LP56s

3

HP Fryers

=

384



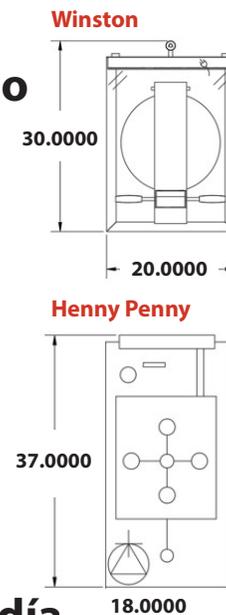
Misma producción, menos freidoras.

3. Optimización del espacio ocupado y el diseño

La **Winston LP56** tiene una huella ligeramente más pequeña y ocupa menos espacio que la **Henny Penny PFE-500**, lo que la hace más adecuada para líneas de cocción estrechas o de alto tráfico. Debido a que cada LP56 ofrece una mayor producción por lote, los operadores a menudo pueden reducir la cantidad de freidoras necesarias sin sacrificar la capacidad.

Menos freidoras significan más espacio disponible, menor consumo de energía y menor inversión en campanas, ventilación y equipos de apoyo.

Ventaja: huella más pequeña, mayor rendimiento y uso más inteligente del espacio para una cocina más eficiente y rentable.



La freidora Winston ocupa casi un 10 % menos de espacio

Liberar más espacio para moverse en la cocina

4. Filtración simplificada y limpieza al final del día

Cuando se trata del mantenimiento de la freidora, la diferencia entre **Winston** y **Henny Penny** es abismal, especialmente durante los turnos de gran volumen. Con Winston, no hay paradas durante las horas pico, no hay interrupciones para la filtración y no se retira personal de la línea. Simplemente sigue cocinando. Cero interrupciones. Máxima productividad.

Proceso de fin del día de la Winston LP56:

- Drenar el aceite.
- Enjuagar la olla con aceite caliente mientras se filtra o pule el aceite.
- Limpiar un tanque de filtro externo compartido (sí, solo un filtro para limpiar, incluso si tiene varias freidoras).

Eso es todo. Sin pasos adicionales. Sin tiempo de inactividad durante las horas pico.

Proceso de la Henny Penny PFE-500:

- Filtrar cada tres o cuatro cocciones (aproximadamente 15 minutos cada filtración).
- Repetir varias veces durante las horas pico.
- Limpiar cada freidora y su tanque de filtro incorporado al final del día.

En una cocina que trabaja sin parar, se requerirá que un operador limpie una PFE-500 hasta seis veces al día (almuerzo y cena), agregando más de 90 minutos de mano de obra relacionada con la limpieza de la freidora antes de que comience la limpieza nocturna. ¿Qué podría hacer con 90 minutos adicionales de su personal todos los días? Concentrarse en un mejor pollo y en hacer más ventas, no en limpiar las freidoras.

Como dijo un franquiciado: **“¿Estás limpiando freidoras durante las horas pico o cocinando pollo para vender? ¿Qué suena mejor?”**

Y no hay que olvidar la diferencia en el diseño:

- Henny Penny: olla cuadrada = **más esquinas, más raspado**
- Winston: olla redonda = **drenaje más suave, limpieza más fácil**

Ventaja: Winston simplifica el mantenimiento diario, ahorra mano de obra y mejora la ergonomía.

5. Rendimiento listo para las horas pico

La Winston LP56 está diseñada para una cocción sin interrupciones y de alto volumen. Sin esperas. Sin retrasos. Solo un rendimiento constante cuando más importa.

Esto es lo que eso significa en el mundo real:

- Sin pérdida de temperatura entre lotes.
- Sin tiempo de recuperación ni retrasos de recalentamiento.
- Sin interrupciones en la limpieza a mitad de turno.

Ventaja: siempre caliente, siempre lista. Winston no se inmuta cuando llegan las horas pico.



6. Costo total de la propiedad

El precio de la etiqueta es solo el comienzo. La Winston LP56 ofrece ahorros reales todos los días:

- Menores costos de mano de obra con menos limpiezas y un mantenimiento más sencillo.
- Prolongación de la vida útil del aceite para obtener mejores márgenes.
- Mayor producción por hora con menos freidoras.
- Una huella más pequeña significa una reducción de los gastos de energía y ventilación.

Con el tiempo, estas ventajas se suman rápidamente.

Ventaja: retorno de la inversión más rápido, menores costos operativos y más ganancias por libra.

Con Winston no solo gasta menos, sino que gana más.

7. Capacitación simplificada

Cómo se fríe es importante: capacitación y ejecución más seguros, simples y consistentes. La capacitación no debería sentirse como un juego de teléfono descompuesto. Pero con las freidoras a presión tradicionales como la Henny Penny, ese suele ser el caso.

Esto es con lo que su equipo tiene que lidiar con la Henny Penny:

- El pollo se deja caer a mano en aceite caliente, generalmente en una secuencia específica y en la posición de la freidora para garantizar una cocción uniforme.
- El cocinero debe agitar la cesta para evitar que las piezas se peguen entre sí.
- La tapa se cierra para cocinar a presión el lote.

Ahora comparemos con la Winston LP56:

- El pollo se empaniza y se carga en los bastidores; no se deja caer a mano, no se agita, no se revuelve.
- La cesta con los estantes de pollo empanizado se desliza en su lugar en la freidora con un movimiento suave y la tapa se cierra.
- Después del ciclo de cocción, la cesta y los estantes se levantan tan fácilmente como entraron, con el pollo aún bien acomodado.
- Simplemente se transfieren los bastidores a la bandeja de retención caliente, sin volcar, sin revolver, sin ensuciar.

No solo es más fácil al entrar; es más fácil al salir.

Winston le brinda:

- Un procedimiento de operación consistente y repetible.
- Incorporación más rápida y menos errores.
- Menos esfuerzo y menos pasos para su personal.
- Una mejor experiencia con el pollo desde la freidora hasta la retención en caliente.

¿En qué sistema preferiría apostar la consistencia de su cocina?

Ventajas: capacitación más fácil, ejecución más segura y pollo más consistente desde el primer día.

¿Y una vez hecho?

- La cesta se levanta manualmente para sacarla del aceite caliente.
- El cocinero tiene que inclinar y tirar el pollo (con la esperanza de que no caiga al suelo).
- Las piezas deben reorganizarse en una bandeja antes de que puedan trasladarse al gabinete de retención caliente para su venta.

¿Y entre lotes?

- Un cepillado rápido de los elementos y un raspado de la línea de migajas (directamente en el aceite) son todo lo que se necesita.
- No se requiere filtración a mitad de turno, solo una limpieza ligera de la olla y un filtro al final del turno. Además, el filtro externo Winston se puede compartir entre varias freidoras, ahorrando dinero y espacio en la cocina.

¿Dónde está utilizando su mano de obra?

8. Comparación frente a frente

Característica	Henny Penny PFE-500	Winston LP56
Cabezales por freidora:	4	Hasta 6
Piezas por lote de 3 freidoras:	96	120-144
Frecuencia de ciclos de filtro:	Cada 3-4 cocciones	Cada 20-25 cocciones
Tiempo de inactividad por filtración (durante los horarios de apertura):	~15 min. (mano de obra activa)	Nada.
Tanques a limpiar al final del día:	3	1
Huella:	4.63 pies cuadrados *	4.17 pies cuadrados (10 % menos de espacio que HP)
Capacidad de cocción máxima	Con interrupciones	Sin interrupciones
Complejidad de la capacitación	Media-alta	Baja

* No incluye el espacio de 6 pulgadas requerido en un lado

Es decir: Winston ofrece más capacidad, menos interrupciones, limpieza más simple y capacitación más fácil, todo en un espacio más pequeño.



Conclusión

La Winston LP56 no solo cumple con el estándar de la industria, sino que lo eleva. Con mayor capacidad, rendimiento ininterrumpido, limpieza más rápida y menores costos operativos, está diseñada para cocinas que exigen más.

Ya sea que trabaje con una sola ubicación o con cientos, el objetivo es el mismo: servir más pollo con menos problemas. Y eso comienza con una freidora construida para mantenerse funcionando.

Winston LP56. Diseñada para superar el rendimiento. Diseñada para durar más. Lista cuando llegan las horas pico. ¿Desea liberar el poder de las freidoras Winston en su operación? ¡Hablemos!

Preguntas frecuentes (FAQ)

1. ¿Cómo logra la freidora de 6 cabezales de Winston tasas de producción más altas que la freidora de 4 cabezales de Henny Penny?

La mayor capacidad de cocción de Winston, el tiempo de recuperación más rápido y las interrupciones de limpieza reducidas permiten ciclos de cocción más continuos y se prepara significativamente más pollo por hora.

2. ¿Cuál es el impacto laboral real del ciclo de limpieza de Henny Penny?

El ciclo de limpieza de 15 minutos en Henny Penny no es solo tiempo de inactividad. Requiere mano de obra dedicada para drenar el aceite, limpiar la olla, vaciar la zona fría y recalentar. Eso es 15 minutos de tiempo enfocado del personal por limpieza, que podría haberse aprovechado cocinando otro lote completo en la Winston.

3. ¿Con qué frecuencia la freidora Henny Penny requiere limpieza durante las horas pico del almuerzo?

Por lo general, cada cuatro cocciones completas se requiere una limpieza. En un turno de almuerzo de alto volumen, esto puede significar múltiples interrupciones.

4. ¿Qué tipo de ahorros o ganancias de ingresos son posibles con la freidora Winston?

Con base en la simulación, las freidoras Winston pueden producir más de 3,000 USD adicionales en ventas de pollo por día durante el almuerzo, lo que significa que es posible un retorno de la inversión de 2 semanas solo por el aumento de la capacidad de producción y el tiempo de actividad.

5. ¿Cuál es la diferencia de la huella entre los dos modelos de freidoras?

A pesar de su mayor producción, la freidora Winston de 6 cabezales mantiene una huella comparable a los modelos tradicionales de 4 cabezales, lo que la convierte en una opción de mayor eficiencia sin necesidad de espacio adicional en la cocina.

6. ¿Ambos modelos de freidoras utilizan la misma capacidad de aceite o sistema de filtración?

Las freidoras Winston están diseñadas con filtración y gestión de aceite de fácil uso para el operador, lo que a menudo conduce a una mayor vida útil del aceite y un mantenimiento más simple. Los modelos específicos pueden diferir, por lo que se deben revisar las especificaciones una frente a la otra.

7. ¿Se puede capacitar rápidamente a los operadores para que cambien a las freidoras Winston?

Sí. Los operadores a menudo informan una mayor facilidad de uso, menos tiempo de inactividad y un funcionamiento más intuitivo con los modelos Winston, especialmente apreciados durante los períodos pico.

8. ¿Qué mantenimiento se requiere durante los períodos pico con la freidora Winston?

A diferencia de los modelos Henny Penny que exigen limpiezas completas a mitad de las horas pico, las freidoras Winston no requieren filtración durante el servicio pico. Simplemente cepille los elementos, raspe la línea de migajas (permitiendo que los desechos caigan en el aceite) y eso es todo. En serio, eso es todo. Al final del turno, todo lo que se necesita es una limpieza ligera de la olla y una filtración de aceite estándar.

9. ¿Cómo afecta esto al tiempo de espera del cliente durante el servicio pico?

Con menos interrupciones y tamaños de lote más grandes, las freidoras Winston permiten un cumplimiento más rápido de los pedidos y tiempos de espera más cortos de los clientes durante períodos de alto tráfico como el almuerzo.

10. ¿Dónde guardo el filtro móvil? Mi cocina es demasiado pequeña. Necesito un filtro incorporado para ahorrar espacio.

Eso es lo mejor de la Winston. Sí, la LP56 utiliza un filtro externo, pero no lo necesita durante el día. Puede guardarlo en un armario, almacén o en cualquier lugar hasta que sea hora de cerrar. No se requiere filtración al mediodía. Y si tiene más de una freidora, u otras freidoras como una freidora francesa dedicada, el filtro Winston también puede funcionar con ellas, ahorrándole mucho dinero en comparación con comprar un motor y una bomba para cada freidora.

11. ¿Qué apoyo ofrece Winston para la transición, la capacitación y la configuración?

Winston proporciona materiales de incorporación detallados, soporte en el campo y capacitación de representantes para ayudar a los operadores a aprovechar al máximo el equipo desde el primer día.

12. ¿Estoy listo para cocinar tan pronto como mis freidoras estén instaladas?

Con la PFE 500 de Henny Penny, no. Todavía tendrá que pedir todas las herramientas y accesorios necesarios por separado antes de poder cocinar su primer lote. En cambio, una vez que su freidora Winston esté instalada, tendrá todo lo que necesita para cocinar.

13. ¿Es necesario colocar mi freidora debajo de una campana o tener ventilación?

Sí. Tanto las freidoras Winston como las Henny Penny requieren una ventilación adecuada y la colocación de la campana para cumplir con los códigos locales de salud, seguridad y protección contra incendios. Este no es un requisito específico de la marca, es una necesidad de cocina comercial estándar para las freidoras a presión. Asegúrese de consultar con su autoridad de código local o instalador para garantizar el pleno cumplimiento y un funcionamiento seguro.