



# Face à face : Pourquoi la Winston LP56 surpasse la Henny Penny PFE-500

dans la friture de poulet à haut volume,  
et la vérité sur la filtration intégrée



## Résumé

Dans le monde trépidant de la restauration à grand volume, la constance n'est pas une option, c'est une nécessité. Pour servir du poulet frit de qualité supérieure, vous avez besoin d'un équipement qui tient le rythme sans épuiser votre personnel ni grever votre budget. Ce livre blanc compare la Winston LP56 à la Henny Penny PFE-500 et explique pourquoi la LP56 n'est pas seulement compétitive, mais aussi plus performante. Des temps de cuisson plus courts, des temps d'arrêt minimaux et un nettoyage plus facile font de la LP56 le choix le plus intelligent et le plus efficace.



### **Pourquoi la friture sous pression règne toujours en maître** **Avant de détailler les différents modèles de friteuses**

Mettons les choses au clair : la friture sous pression reste la référence absolue pour la cuisson de grandes quantités de poulet frit. Que vous utilisiez une friteuse Winston ou Henny Penny, les principaux avantages de la friture sous pression parlent d'eux-mêmes :

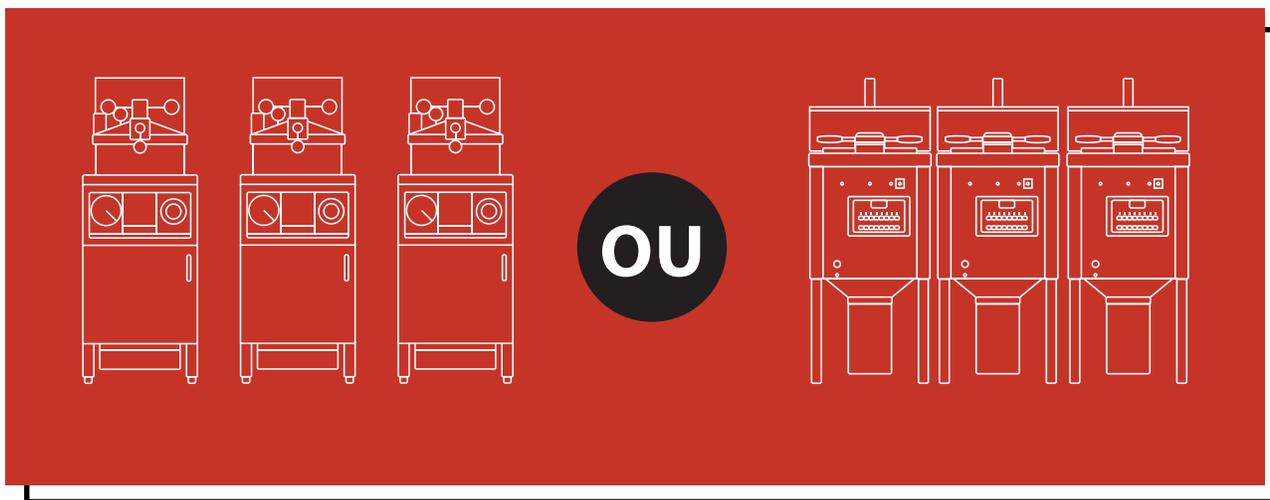
- temps de cuisson plus courts;
- viande juteuse et tendre avec une croûte croustillante parfaite;
- absorption d'huile réduite;
- saveur et texture constantes, cuisson après cuisson;
- environnement de cuisine plus sûr et plus propre.

Conclusion : la friture sous pression offre une constance, une qualité et une rapidité imbattables, quelle que soit la marque. Mais quand on regarde les détails, toutes les friteuses à pression ne sont pas construites de la même manière. Découvrons pourquoi la Winston LP56 est en tête du peloton.

## 1. Capacité de cuisson : Plus de poulet. Moins de tracas.

Voyons ça de plus près. La **Henny Penny PFE-500** est une friteuse à quatre têtes qui atteint un maximum de **32 morceaux de poulet par cuisson**. Respectable, mais rien de révolutionnaire.

En revanche, la **Winston LP56** peut gérer jusqu'à six têtes par cuisson, soit jusqu'à **48 morceaux de poulet**. Même encombrement, même équipe, 50 % de poulet en plus. **Voilà!**



Faisons le calcul pour une **configuration à trois friteuses** :

- Trois friteuses **Henny Penny**, à 32 morceaux par cuisson, produisent **96 morceaux** toutes les 15 minutes.
- Trois friteuses **Winston LP56**, à 48 morceaux par cuisson, produisent **144 morceaux** dans le même intervalle.

**Le verdict?** Winston surclasse Henny Penny en production. Deux friteuses Winston suffisent pour égaler le rendement de trois Henny Penny. Et on ne parle même pas encore de consommation d'énergie, d'huile, d'entretien ou de coût global.

Rien qu'en évitant l'achat d'une troisième friteuse, vous économisez plus de 20 000 \$\* dès le départ. Et ce n'est que le début : chez Henny Penny, il faut ajouter les accessoires pour faire fonctionner la PFE-500. Les paniers de friteuse, les étagères, les brosses et même la poignée ne sont pas inclus lorsque vous achetez chez Henny Penny.

**Pas de mauvaises surprises. Pas de courses de dernière minute chez le fournisseur.**

**Avantage : produisez plus de poulet avec moins de friteuses, moins de complications et un investissement initial réduit.**

\* Basé sur les tarifs publiés en juillet 2025.

**C'est une autre histoire avec Winston.**

Une fois la friteuse installée et branchée, vous êtes prêt à passer à l'action. Chaque LP56 est livrée de série avec :

- paniers et étagères;
- crochet de vidange;
- gants;
- brosse et outils de nettoyage;
- joints.

Les seuls éléments à fournir? Le poulet, l'huile et la panure.

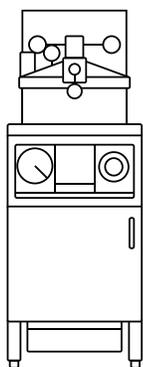
**En résumé : Avec Winston, vous cuisinez plus, vous dépensez moins et vous évitez les tracas inutiles dès le départ.**

## 2. Cuisson continue : 75 % de poulet en plus, zéro interruption

La Henny Penny PFE-500 exige une filtration toutes les trois à quatre cuissons. Ce processus implique de vidanger l'huile, nettoyer la cuve et la zone froide, puis de remplir et de réchauffer. Chaque cycle dure environ 15 minutes. Pendant ce temps, la cuisson est à l'arrêt.

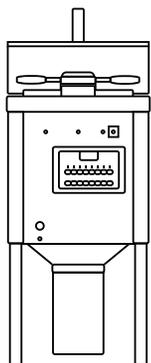
Dans ce même intervalle de temps, la Winston LP56 continue de tourner et peut sortir une nouvelle cuisson complète de 6 têtes, soit jusqu'à 48 morceaux supplémentaires. Vous pouvez cuisiner toute la journée sans filtrage.

### Simulation de l'heure de pointe du dîner (de 11 h 00 à 14 h 30) :



#### Une Henny Penny PFE-500

- 12 cuissons × 32 morceaux par cuisson = 384 morceaux au total
- Une cuisson toutes les 15 minutes
- Nécessite un cycle de nettoyage de 15 minutes après chaque quatre cuissons
- Horaire de cuisson/nettoyage :
  - Cuisson : 11 h 00, 11 h 15, 11 h 30, 11 h 45
  - **Nettoyage : de 12 h 00 à 12 h 15**
  - Cuisson : 12 h 15, 12 h 30, 12 h 45, 13 h 00
  - **Nettoyage : de 13 h 15 à 13 h 30**
  - Cuisson : 13 h 30, 13 h 45, 14 h 00, 14 h 15
  - **Nettoyage : 14 h 30**

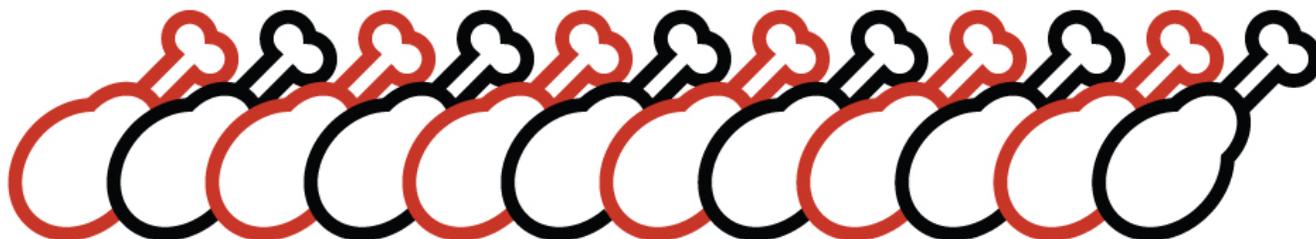


#### Une Winston LP56

- 14 cuissons × 48 morceaux par cuisson = 672 morceaux au total
- Une friteuse en cuisson toutes les 15 minutes.
- **Aucun nettoyage requis pendant l'heure de pointe.**
- Horaire de cuisson :
  - Cuisson en continu toutes les 15 minutes de 11 h 00 à 14 h 15

#### Résumé :

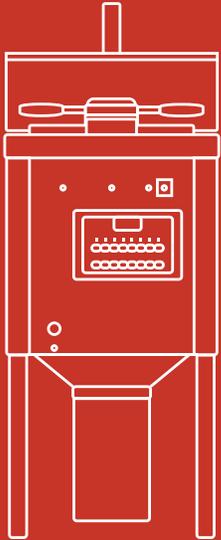
Dans le même intervalle de 3,5 heures, une friteuse Winston LP56 cuit **75 % plus de poulet** qu'une friteuse Henny Penny, avec moins d'interruptions et aucun temps d'arrêt pour le nettoyage. Cuisinez, cuisinez et cuisinez encore plus.



# Simulation de l'heure de pointe du dîner

(\*de 11 h 00 à 14 h 30)

## Winston LP56



14  x 48   
cuissons morceaux  
par cuisson

=  
672   
morceaux  
au total

1  friteuse en cuisson  
toutes les 15 minutes.

Aucun nettoyage  
requis pendant  
l'heure de pointe.

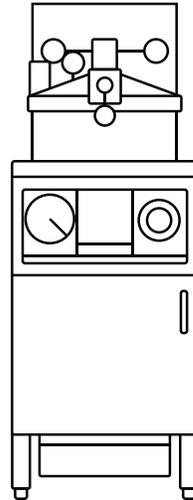


## Cuisson continue

Toutes les  minutes

de 11 h 00 à 14 h 15

## HP PFE-500



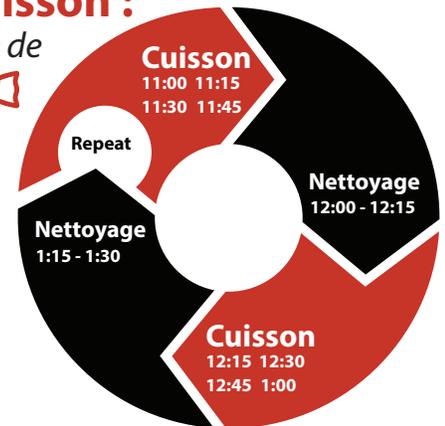
12  x 32   
cuissons morceaux  
par cuisson

=  
384   
morceaux  
au total

1  cuisson toutes  
les 15 minutes.

## Horaire de cuisson :

Nécessite un cycle de  
nettoyage de   
15 minutes  
après chaque  
quatre cuissons.



Cuisson continue toutes les  minutes  
Cycle de nettoyage de 15 minutes requis  
après chaque quatre cuissons



4  cuissons

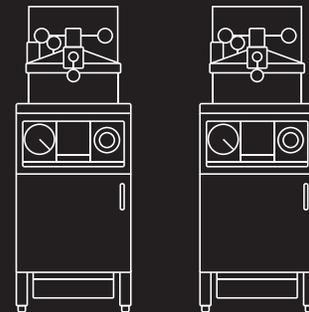
## Comparons maintenant la production obtenue avec deux friteuses pendant la même période :

- **Deux friteuses Henny Penny** : 768 morceaux
- **Deux friteuses Winston LP56** : 1 344 morceaux

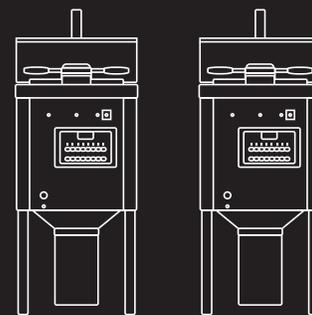
Cela représente 288 repas de poulet frit à deux morceaux supplémentaires servis pendant la pause du midi.

Avantage : À 5,00 \$ par repas, les revenus supplémentaires générés par la production supplémentaire de Winston représentent plus de **1 400 \$ de ventes par jour**. À ce rythme, vous pourriez **amortir deux friteuses Winston en moins de deux semaines**. Oui, en seulement deux semaines, grâce aux seules ventes supplémentaires du dîner.

Avantage : la cuisson continue sans temps d'arrêt permet à Winston d'être nettement plus performante pendant les heures de pointe.



**768 MORCEAUX**



**1 344 MORCEAUX**

## Comparaison d'un cycle de filtration (basée sur 4 cycles de cuisson)

NOMBRE DE FRITURES	MARQUE	TOTAL DE MORCEAUX CUITS
1 FRITEUSE	HENNY PENNY	128
1 FRITEUSE	WINSTON	192
2 FRITEUSES	HENNY PENNY	256
2 FRITEUSES	WINSTON	384
3 FRITEUSES	HENNY PENNY	384
3 FRITEUSES	WINSTON	576

### MÊME RENDEMENT, MOINS DE FRITEUSES

Configuration Total de morceaux

**3 friteuses HP**      **384**  
**2 Winston LP56**    **384**

### Conclusion :

Winston offre le même rendement avec moins de friteuses, ce qui permet d'économiser de l'espace, de la main-d'œuvre et du capital, sans compromettre le rendement.

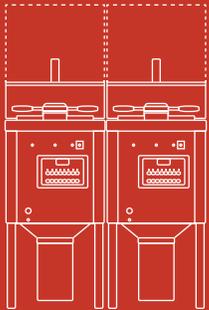
# Comparaison d'un cycle de filtration

(basée sur 4 cycles de cuisson\*)

## Winston LP56



192 (morceaux) 

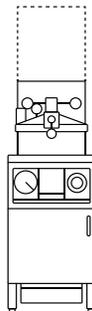


384 (morceaux) 

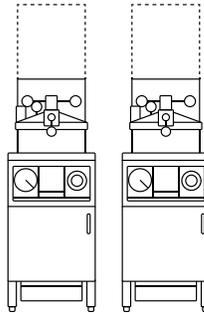


576 (morceaux) 

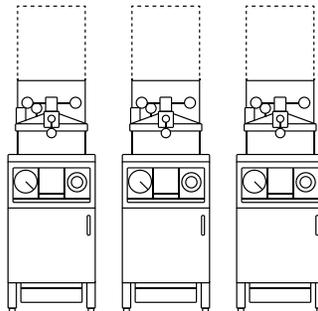
## HP PFE-500



128 (morceaux) 



256 (morceaux) 



384 (morceaux) 

\*Les friteuses Henny Penny imposent un cycle de nettoyage de 15 minutes après chaque 4 cuissons, perturbant le flux de travail.

Winston vous permet de nettoyer quand cela vous convient.

Winston offre la même production avec moins de friteuses.

Économie d'espace, de main-d'œuvre et de capital, sans compromettre le rendement.

2

Winston LP56s

3

HP Fryers

=

384



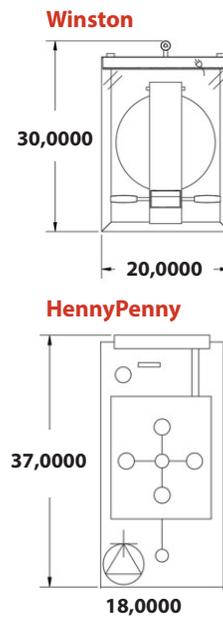
Même rendement, moins de friteuses.

### 3. Optimisation de l'encombrement et de l'agencement

La **Winston LP56** a un encombrement légèrement plus petit et prend moins de place que la **Henny Penny PFE-500**, ce qui la rend plus adaptée aux lignes de cuisson étroites ou très fréquentées. Comme chaque LP56 offre un rendement plus élevé par cuisson, les opérateurs peuvent souvent réduire le nombre de friteuses nécessaires sans compromettre la capacité.

Moins de friteuses signifie plus d'espace disponible, une consommation d'énergie moindre et un investissement réduit dans les hottes, la ventilation et les équipements de soutien.

**Avantage** : encombrement réduit, débit plus élevé et utilisation plus intelligente de l'espace pour une cuisine plus efficace et plus rentable.



La friteuse Winston occupe près de 10 % d'espace en moins.

Libérer plus d'espace dans la cuisine

### 4. Filtration simplifiée et nettoyage en fin de journée

En matière d'entretien des friteuses, la différence entre **Winston** et **Henny Penny** est flagrante, en particulier pendant les périodes de forte affluence. Avec Winston, il n'y a pas d'arrêt en pleine période d'affluence, pas d'interruption pour filtrer et pas de personnel à retirer de la chaîne. Vous continuez simplement à cuisiner. Aucune interruption. Productivité maximale.

#### Processus de fin de journée Winston LP56 :

- Vidanger l'huile.
- Rincer la cuve avec de l'huile chaude tout en filtrant ou en affinant l'huile.
- Nettoyer un réservoir de filtre externe commun (oui, un seul filtre à nettoyer, même si vous avez plusieurs friteuses).

**C'est tout. Aucune étape supplémentaire. Aucun temps d'arrêt pendant les heures de pointe.**

#### Processus Henny Penny PFE-500 :

- Filtrer toutes les trois à quatre cuissons (environ 15 minutes chacune).
- Répéter plusieurs fois pendant les heures de pointe.
- Nettoyer chaque friteuse et son réservoir de filtre intégré à la fin de la journée.

Dans une cuisine très animée qui fonctionne sans interruption, un opérateur devra nettoyer une PFE-500 jusqu'à six fois par jour (dîner et souper), ce qui ajoute plus de 90 minutes de travail lié au nettoyage de la friteuse avant même que le nettoyage nocturne ne commence. Que pourriez-vous faire avec 90 minutes supplémentaires de votre personnel chaque jour? Concentrez-vous sur l'amélioration de la qualité du poulet et l'augmentation des ventes, plutôt que sur le nettoyage des friteuses.

Comme l'a dit un franchisé : « **Nettoyez-vous les friteuses pendant les heures de pointe ou cuisinez-vous du poulet à vendre? Qu'est-ce qui vous semble le plus avantageux?** »

Et n'oubliez pas la différence de conception :

- Henny Penny : Pot carré = **plus de coins, plus de grattage**
- Winston : Pot rond = **drainage plus fluide, nettoyage plus facile**

**Avantage** : Winston simplifie l'entretien quotidien, réduit la main-d'œuvre nécessaire et améliore l'ergonomie.

## 5. Performances prêtes pour l'heure de pointe

La Winston LP56 est conçue pour une cuisson ininterrompue et à haut volume. Sans temps d'attente. Sans retard. Juste des performances constantes quand cela compte le plus.

Voici ce que cela signifie dans la pratique :

- Aucune perte de chaleur entre les cuissons.
- Aucun temps de récupération ni retard de réchauffage.
- Aucune interruption pour le nettoyage pendant le service.

**Avantage :** Toujours chaud. Toujours prêt. Winston ne vous laisse pas tomber quand l'affluence bat son plein.



## 6. Coût total de propriété

Le prix affiché n'est qu'un début. La Winston LP56 vous permet de réaliser de réelles économies au quotidien :

- Réduction des coûts de main-d'œuvre grâce à un nettoyage moins fréquent et à un entretien plus simple.
- Prolongation de la durée de vie de l'huile pour de meilleures marges.
- Rendement horaire plus élevé avec moins de friteuses.
- Encombrement réduit, donc réduction des frais d'électricité et de ventilation.

Au fil du temps, ces avantages s'accumulent rapidement.

**Avantage :** retour du capital investi plus rapide, coûts d'exploitation réduits et bénéfices par kilo plus élevés.

La Winston ne coûte pas seulement moins cher, elle rapporte aussi plus.

## 7. Formation simplifiée

La façon dont vous faites frire, ça compte : Une formation et une exécution plus sûres, plus simples et plus cohérentes. La formation ne devrait pas ressembler aux devinettes Mais avec les friteuses à pression traditionnelles comme Henny Penny, c'est souvent le cas.

### Voici ce à quoi votre équipe est confrontée avec Henny Penny :

- Le poulet est plongé à la main dans l'huile chaude, généralement dans un ordre précis et dans une position précise dans la friteuse afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Le cuisinier doit secouer le panier pour éviter que les morceaux ne collent entre eux.
- Le couvercle est fermé pour la cuisson sous pression.

### Comparez maintenant cela à la Winston LP56 :

- Le poulet est pané et placé sur des grilles; pas besoin de le plonger à la main, de le secouer ou de le remuer.
- Le panier contenant les grilles de poulet pané se glisse dans la friteuse d'un seul mouvement fluide, et le couvercle se ferme.
- Une fois la cuisson terminée, le panier et les grilles se soulèvent aussi facilement qu'ils ont été placés, le poulet restant bien disposé.
- Il suffit de transférer les grilles sur le plateau de maintien au chaud, sans renverser, sans mélanger, sans salir.

**Simple à l'entrée. Fluide à la sortie.**

### Winston vous offre :

- Une procédure opérationnelle standard cohérente et reproductible.
- Une prise en main plus rapide et moins d'erreurs.
- Moins de contraintes et moins d'étapes pour votre personnel.
- Une meilleure expérience du poulet, de la friteuse à la conservation au chaud.

**Sur quel système préférez-vous miser pour assurer la régularité de votre cuisine?**

**Avantages :** une formation plus facile, une exécution plus sûre et un poulet plus constant dès le premier jour.

### Et une fois que c'est prêt?

- Le panier est retiré manuellement de l'huile chaude.
- Le cuisinier doit incliner et vider le poulet (en espérant qu'il ne tombe pas par terre).
- Les morceaux doivent être réarrangés sur un plateau avant d'être transférés dans l'armoire de maintien au chaud pour être vendus.

### Et entre les cuissons?

- Il suffit de broser rapidement les éléments et de gratter l'accumulation de chapelure (directement dans l'huile).
  - Aucune filtration n'est nécessaire en cours de service, juste un léger nettoyage de la cuve et un filtrage à la fin du service.
- De plus, le filtre externe Winston peut être utilisé pour plusieurs friteuses, ce qui permet d'économiser de l'argent et de l'espace dans la cuisine.

**Où utilisez-vous votre main-d'œuvre?**

## 8. Comparaison côte à côte

Caractéristique	Henny Penny PFE-500	Winston LP56
Têtes par friteuse :	4	jusqu'à 6
Morceaux par cuisson avec trois friteuses :	96	120 à 144
Fréquence des cycles de filtration :	toutes les 3 à 4 cuissons	toutes les 20 à 25 cuissons
Temps d'arrêt pour filtration (pendant les heures d'ouverture) :	~15 min (main-d'œuvre active)	aucun
Cuves à nettoyer en fin de journée :	3	1
Empreinte au sol :	4,63 pi <sup>2</sup> *	4,17 pi <sup>2</sup> (10 % d'espace en moins que HP)
Capacité de cuisson en période de pointe	interrompue	ininterrompue
Complexité de la formation	moyenne à élevée	faible

\* Ne comprend pas l'espace libre requis de 6 po d'un côté.

**En résumé :** Winston offre plus de capacité, moins d'interruptions, un nettoyage plus simple et une formation plus facile, le tout dans un encombrement réduit.



## Conclusion

La Winston LP56 ne se contente pas de répondre aux normes du secteur. Elle les redéfinit. Avec une capacité accrue, une performance ininterrompue, un nettoyage accéléré et des coûts d'exploitation réduits, elle est conçue pour les cuisines qui en demandent plus.

Que vous gériez un seul établissement ou des centaines, l'objectif reste le même : servir plus de poulet avec moins de tracas. Et tout commence avec une friteuse conçue pour suivre le rythme.

Winston LP56. Pensée pour surpasser. Conçue pour durer. Prête l'heure de pointe. Envie de libérer la puissance des friteuses Winston dans votre établissement? Parlons-en!

## Foire aux questions (FAQ)

### 1. Comment la friteuse à six têtes Winston accomplit-elle des taux de production supérieurs à ceux de la friteuse à quatre têtes Henny Penny?

*La plus grande capacité de cuisson, le temps de récupération plus rapide et les interruptions de nettoyage réduites de Winston permettent des cycles de cuisson plus continus et un nombre nettement plus élevé de poulets servis par heure.*

### 2. Quel est l'impact réel du cycle de nettoyage de la friteuse Henny Penny sur la main-d'œuvre?

*Le cycle de nettoyage de 15 minutes de la friteuse Henny Penny n'est pas seulement un temps d'arrêt. Il nécessite une main-d'œuvre dédiée pour vidanger l'huile, nettoyer la cuve, vider la zone froide et réchauffer. Cela représente 15 minutes de temps de travail concentré par nettoyage, qui auraient pu être consacrées à une autre cuisson complète dans la friteuse Winston.*

### 3. À quelle fréquence la friteuse Henny Penny doit-elle être nettoyée pendant l'heure de pointe du dîner?

*En général, chaque quatrième cuisson complète nécessite un nettoyage. Lors d'un service de dîner très chargé, cela peut entraîner de multiples interruptions.*

### 4. Quels types d'économies ou de gains de revenus sont possibles avec la friteuse Winston?

*Selon la simulation, les friteuses Winston peuvent générer plus de 3 000 \$ de ventes supplémentaires de poulet par jour pendant le service de dîner, ce qui signifie qu'un retour de capital investi en deux semaines est possible grâce à l'augmentation de la capacité de production et du temps de fonctionnement.*

### 5. Quelle est la différence d'encombrement entre les deux modèles de friteuses?

*Malgré une production plus élevée, la friteuse Winston à six têtes conserve un encombrement comparable à celui des modèles traditionnels à quatre têtes, ce qui en fait une option plus efficace sans nécessiter d'espace supplémentaire dans la cuisine.*

### 6. Les deux modèles de friteuses utilisent-ils la même capacité d'huile ou le même système de filtration?

*Les friteuses Winston sont conçues avec un système de filtration et de gestion de l'huile facile à utiliser, ce qui permet souvent de prolonger la durée de vie de l'huile et de simplifier l'entretien. Les modèles concernés peuvent varier, il convient donc de comparer leurs caractéristiques techniques.*

## 7. Les opérateurs peuvent-ils être formés rapidement pour passer aux friteuses Winston?

Oui. Les opérateurs signalent souvent une plus grande facilité d'utilisation, moins de temps d'arrêt et un fonctionnement plus intuitif avec les modèles Winston, ce qui est particulièrement apprécié pendant les périodes de pointe.

## 8. En période de pointe, quel entretien faut-il effectuer sur la friteuse Winston?

Contrairement aux modèles Henny Penny qui nécessitent un nettoyage complet en pleine période d'affluence, les friteuses Winston ne nécessitent aucune filtration pendant les heures de pointe. Il suffit de brosser les éléments, de gratter l'accumulation de chapelure (en laissant les débris tomber dans l'huile), et c'est tout. C'est vraiment tout. À la fin du service, un léger nettoyage de la cuve et une filtration standard de l'huile suffisent.

## 9. Quel est l'impact sur le temps d'attente des clients pendant les heures de pointe?

Avec moins d'interruptions et des quantités plus importantes, les friteuses Winston permettent de traiter les commandes plus rapidement et de réduire le temps d'attente des clients pendant les périodes de forte affluence, comme le dîner.

## 10. Où puis-je ranger le filtre mobile? Ma cuisine est trop petite. J'ai besoin d'un filtre intégré pour gagner de la place.

Voilà ce qui fait la beauté de Winston. Oui, la LP56 utilise un filtre externe, mais vous n'en avez pas besoin pendant la journée. Vous pouvez le ranger dans un placard, une réserve ou n'importe quel autre endroit à l'écart jusqu'à la fermeture. Aucun filtrage n'est nécessaire en milieu de journée. Et si vous avez plusieurs friteuses, ou d'autres appareils de cuisson tels qu'une friteuse dédiée, le filtre Winston peut également fonctionner avec ceux-ci, ce qui vous permet de réaliser d'importantes économies par rapport à l'achat d'un moteur et d'une pompe pour chaque friteuse.

## 11. Quel soutien Winston offre-t-il pour la transition, la formation et l'installation?

Winston fournit des documents d'intégration détaillés, une assistance sur le terrain et une formation des représentants afin d'aider les opérateurs à tirer le meilleur parti de l'équipement dès le premier jour.

## 12. Puis-je commencer à cuisiner dès que mes friteuses sont installées?

Avec la PFE 500 de Henny Penny, non. Vous devrez encore commander séparément tous les outils et accessoires nécessaires avant votre première cuisson. En revanche, une fois votre friteuse Winston installée, vous disposez de tout ce dont vous avez besoin pour commencer à cuisiner.

## 13. Ma friteuse doit-elle être placée sous une hotte ou disposer d'une ventilation?

Oui. Les friteuses Winston et Henny Penny nécessitent toutes deux une ventilation adéquate et l'installation d'une hotte afin de respecter les codes locaux en matière de santé, de sécurité et d'incendie. Il ne s'agit pas d'une exigence propre à une marque, mais d'une nécessité standard dans les cuisines commerciales pour les friteuses à pression. Veillez à consulter les autorités locales compétentes ou votre installateur afin de garantir une conformité totale et un fonctionnement sûr.