



Informazioni Generali

Le friggitrici aperte ad alto volume della Henny Penny offrono una eccellente produzione con una piattaforma di frittura altamente affidabile e operazioni e funzioni olio programmabili e un filtraggio facile e rapido. La OFG 391 della Henny Penny è l'unica friggitrice aperta elettrica a vasca unica in grado di cucinare fino a 9,5 kg di cibo ad ogni carico. Per operazioni ad alto volume, questo può permettere di risparmiare in modo significativo tempo, lavoro, olio, energia e manutenzione quando viene paragonata ad una capacità equivalente di friggitrici più piccole di altri produttori.

Le friggitrici aperte elettriche ad alto volume della Henny Penny abbinano la potenza con elementi immersi altamente efficienti che permettono un rapido recupero della temperatura, aumentando la produzione, risparmiando i costi d'energia e allungando la vita dell'olio. Grossi carichi vengono cucinati in modo uniforme e gestiti facilmente con il sistema brevettato

di sollevamento a cestello contrappeso.

Le friggitrici aperte della Henny Penny sono dotate di un sistema integrato di filtraggio che filtra e restituisce olio caldo da frittura nel giro di qualche minuto, senza usare altre pompe e vasche, e senza dovere maneggiare direttamente l'olio caldo.

Un filtraggio frequente allunga la vita dell'olio, migliora la qualità del prodotto e riduce i costi dell'olio. Il computer Computron 8000™ permette operazioni programmabili e automatizzate, oltre alla gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

Caratteristiche standard

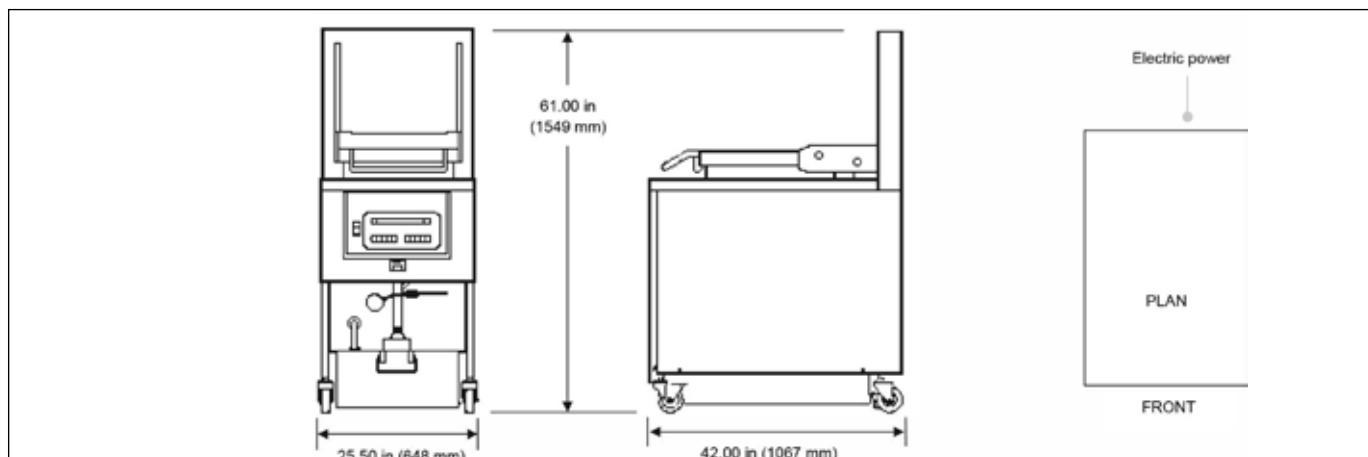
- Vasca in acciaio inossidabile ad alta resistenza con garanzia di 7 anni;
- Vasca cottura completamente isolata per un funzionamento energeticamente efficiente;
- Elementi di riscaldamento altamente efficienti permettono un rapido recupero della temperatura oltre a risparmi energetici;
- Zona fredda sotto gli elementi di riscaldamento aiuta ad allungare la vita dell'olio;
- Protezione termica con punto limite elevato;
- Sistema brevettato di sollevamento a cestello contrappeso per facilitare le operazioni di carico e scarico;
- Sistema di filtraggio integrato;
- Bordo alzato del piano di lavoro reduce le perdite;
- Un'impronta a terra ridotta risparmia spazio e facciata di cottura;
- Struttura in acciaio inossidabile per facile pulizia e lunga vita;
- 4 rotelle ad alta resistenza, 2 bloccabili
- Computer Computron 8000™
 - 10 cicli cottura programmabili
 - Modalità liquefazione
 - Modalità messa al minimo
 - Modalità pulizia
 - Modalità rilevamento acqua
 - Compensazione carico
 - Controllo proporzionale
 - Sollecito filtraggio facoltativo e sistema tracciabilità filtri personalizzabile
 - Display a 16 cifre con impostazioni multilingua

Accessori spediti con l'unità

- Portatore di carichi;
- Configurazione cestello a scelta fra: 1 cestello grande; 4 cestelli bassi di fil di ferro, 1 coperchio di rastrelliera fil di ferro, maniglia per rastrelliera;
- Rastrelliera (dimensioni 1/2) - 4 rastrelliere fil di ferro, 1 coperchio di rastrelliera fil di ferro, maniglia per rastrelliera;
- Bastone per pulire lo scarico e per mescolare l'olio;
- Schermo di filtrazione Max e due involucri per filtri PHT;

Accessori e Optional disponibili separatamente

- Smaltimento olio Direct Connect
- Navetta smaltimento olio
- Pompa di risciacquo filtri
- Dolly per la vaschetta di filtraggio



Dimensioni

altezza: 1594mm
 larghezza: 648mm
 profondità: 1067mm

Tolleranze minime

sui lati: 152mm flusso d'aria
 dietro: 152mm connessioni
 davanti: 965mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

larghezza: 1168mm
 profondità: 762mm
 altezza: 1778mm
 volume: 1,6m³

Capacità

Prodotto 9.5 kg
 Olio 45 L

Riscaldamento

4 elementi di riscaldamento immersi
 4.25 kW ognuno/17.0 kW in totale

Caratteristiche elettriche

Volt	Fase	Hz	kW	Amps	Cavo
208	3	60	17.0	47.2	3+G
240	3	60	17.0	40.9	3+G
380-415	3	50	17.0	24.6	3NG
400	3	50	17.0	24.6	3NG
480	3	60	17.0	20.5	3+G

NOTA: il cavo d'alimentazione e la spina elettrica devono essere installati sul posto da un elettricista qualificato.

Peso imballo

269kg

Specifiche offerta

- Fornire la friggitrice aperta elettrica ad alto volume modello OFG 291 della Henny Penny, capacità di 9,5 kg per carico con sistema di filtraggio integrato. L'unità comprenderà:
 - Computron™ 8000 dispone di modalità programmabile o manuale, display digitale LED, messa al minimo e liquefazione olio, compensazione di carico, tracciabilità filtri e 7 giorni di memoria.
 - Vasca in acciaio inossidabile ad alta resistenza con una garanzia di 7 anni.
 - Sistema brevettato di sollevamento a cestello
- contrappeso per facilitare la gestione di grossi carichi;
- 4 rotelle ad alta resistenza, di cui 2 bloccanti;
- Kit di avvio con alternative di mezzi di filtraggio;