

# Friggitrici Aperte Automatiche

MODELLO **OEA-321** ELETTRICA  
**OGA-321** GAS



## Informazioni Generali

Le friggitrice aperte automatiche Henny Penny permettono di friggere grandi quantità con l'ausilio del sollevamento automatico dei cestelli. L'auto-lift estrae automaticamente il cestello dall'olio a cottura ultimata. Ciò permette risultati perfetti anche senza il monitoraggio costante della macchina da parte dell'operatore, che può essere impiegato ad altre mansioni.

Il meccanismo silenzioso di sollevamento automatico è stato progettato senza aggiungere alcun ingombro aggiuntivo a terra della friggitrice.

Un tempo di recupero rapido si traduce in maggiore produttività, risparmio energetico, meno sbalzi termici all'olio che ne aumentano il decadimento.

Un sistema di filtraggio integrato filtra e riempie nuovamente la vasca d'olio in meno di 4 minuti, senza l'ausilio di pompe o vasche separate. Un filtraggio frequente allunga la durata dell'olio, migliora la qualità dei prodotti e riduce i costi relativi all'olio. La friggitrice automatica OEA/OGA 321 è caratterizzata da due sollevatori per utilizzare un cestello unico o due mezzi cestelli. La vasca rettangolare realizzata in acciaio inossidabile ad alta resistenza favorisce cotture rapide e uniformi ed è garantita 7 anni – la migliore al mondo.

Il computer **COMPUTRON 8000™** permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come la gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

## Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga durata.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza garantita 7 anni
- Computer **COMPUTRON 8000** con 10 cicli di cottura programmabili, modalità liquefazione, modalità messa al minimo, compensazione carico, controllo proporzionale, sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile, modalità pulizia
- Unità programmabile per operazioni su entrambi i cestelli o sui singoli in modo indipendente
- 4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili
- Sistema di filtraggio **Max** con filtri a busta carta PHT.
- Tecnologia di trasferimento calore brevettata
- Resistenze ad alta efficienza
- Display a 16 cifre con settaggi multilingua

## Accessori spediti con l'unità

- Sistema di filtraggio **Max** con filtri a busta carta PHT.
- Configurazione cestello a scelta fra:
  - 2 mezzi cestelli
  - 1 cestello grande
- Supporto cestelli

## Accessori e optional disponibili separatamente

- Carrello porta olio esausto
- tubo scarico olio
- coperchio

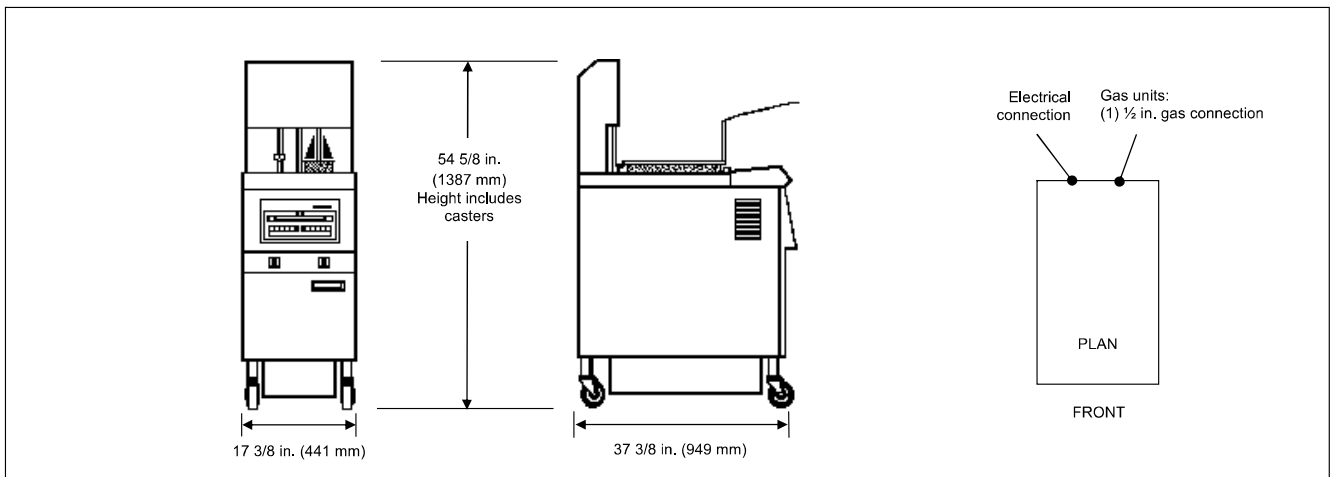
**HENNY PENNY®**  
Global Foodservice Solutions

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](http://www.hennypenny.com)

# Friggitrici Aperte Automatiche

MODELLO **OEA-321** ELETTRICA  
**OGA-321** GAS



## Dimensioni

Larghezza 441 mm  
Profondità 949 mm  
Altezza 11387 mm

## Capacità

Prodotto 6.8 kg  
Olio 29.5 kg

## Produttività (patatine/h)

Elettrico 28.6 kg  
o 32.7 kg  
Gas

## Tolleranze installazione

Sui lati: 152 mm flusso aria  
Dietro: 152 mm flusso aria  
Davanti: 762 mm rimozione filtro

## Dimensioni imballo

Altezza 1651 mm  
Larghezza 1016 mm  
Profondità 635 mm  
Volume 1.07 m<sup>3</sup>

## Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Wire
208	3	60	14400	39.9	3+G
240	3	60	14400	37.2	3+G
480	3	60	14400	17.5	3+G

Il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

Modello a gas					
120	1	60	N/a	12	2+G
230	1	50	N/A	2.5	1NG

## Peso imballo

Elettrico 142 kg  
Gas 152 kg

## Resistenze

Elettrico elementi immersi 14.4 kw  
Gas 2 bruciatori (25kw) tubo da 1/2p

## Specifiche offerta

- Il modello HP OEA/OGA 321 propone una vasca con capacità 5.7 kg, un sistema di filtraggio integrato e l'auto-lift. Le unità incorporano un COMPUTRON 8000 di serie
- Parti quali mobile, piattaforma, tubo di scarico, carrello olio ed accessori vari sono d'acciaio inox, così come le vasche di frittura
- Le unità hanno 2 diversi sistemi di sollevamento con timer da utilizzare separatamente
- Le unità sono qualificate di marchio Energy Star.
- Gli elementi riscaldanti sono provvisti di una "zona fredda" che prolunga la durata dell'olio
- L'unità di controllo permette operazioni sia manuali che programma schiacciando un solo tasto. Il computer dispone delle modalità messa al minimo e liquefazione olio, compensazione di carico, tracciabilità filtri e 7 giorni di memo
- Le unità montano 4 ruote di cui 2 bloccanti.
- Le unità munite di Sistema di filtraggio **Max** con 2 buste filtro PHT.