



Informazioni Generali

Le friggitrici aperte Henny Penny permettono di friggere grandi quantità con l'ausilio di programmi computerizzati, funzioni di gestione dell'olio ed un filtraggio veloce e semplice.

La friggitrice aperta OFE-322 è disponibile con vasca unica o splittata. Quest'ultima, montata su un'unità multi vasca, permette di friggere prodotti differenti insieme in ambienti completamente separati - un modo perfetto di moltiplicare i propri profitti con una sola friggitrice.

La serie di friggitrici aperte 320 Henny Penny recupera la temperatura molto velocemente ed hanno conquistato il marchio ENERGY STAR per l'efficienza energetica. Un recupero più veloce si trasforma in rendimento più elevato, costi energetici minori e

una vita dell'olio più lunga.

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 aperta elettrica HP OFE-322 è caratterizzata da una vasca di frittura rettangolare in acciaio inox che favorisce la cottura veloce e viene fornita con 7 anni di garanzia - il meglio in questo settore.

Il computer **COMPUTRON 8000**[†] permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come gestione del risparmio energetico, di filtraggio olio e delle cotture.

Il computer **COMPUTRON 1000**[†] dispone di un pannello digitale di semplice utilizzo con display a led

Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga vita.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con 7 anni di garanzia
- Computer **COMPUTRON 8000** (costo aggiuntivo).
 - 12 cicli cottura programmabili
 - Modalità liquefazione
 - Modalità messa al minimo
 - Compensazione carico
 - Controllo proporzionale
 - Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile
 - Modalità pulizia
 - Display a 16 cifre con settaggi multilingua
- L'unità è acquistabile con nessuna, due o una sola vasca splittata
- Computer **COMPUTRON 1000**TM
 - Programmabile
 - Display tempo/temperatura a LED
 - Controlli su e giù semplici
- 4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili
- Sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
 - Filtro per una vasca
 - Filtro per due vasche
- Zona fredda progettata per evitare scottature
- Agganciamento e sganciamento del cestello facile

Accessori spediti con l'unità

- Cestelli a scelta fra:
 - 2 cestelli interi
 - 1 intero e 1 mezzo cestello
 - 4 mezzi cestelli
- Un supporto per il cestello per ogni vasca

Accessori e optional disponibili separatamente

- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Carrello porta olio esausto
- Attacco tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero olio

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

Friggitrici Aperte

MODELLO **OFE-322** ELETTRICA

Dimensioni

Larghezza	847 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm fl. Aria,connessioni
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1372 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.38 m ³

Resistenze

Elementi immersi, max 28.8 KW

Capacità

Vasca	Prodotto	Olio
1 unica	5.7 kg	30.3 l
2 uniche	11.4kg	60.6 l
1 splittata	2.84 kg	11.7 l
4 splittate	11.4 kg	46.6 l

Caratteristiche Elettriche

Vasca	Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Wire
Unica	208	3	60	14400	39.9	3+G
	240	3	60	14400	37.2	3+G
	400	3	50-60	14400	20.9	3NG
Splittata	480	3	60	14400	17.5	3+G
	208	3	60	14000	38.9	3+G
	240	3	60	14000	33.7	3+G
400	3	50-60	14000	20.4	3NG	

NOTA: tutti i W ed Amp qui elencati si intendono per vasca. OFE-322 ha due vasche e necessita di 2 connessioni elettriche, una per vasca. il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

Peso imballo 185 Kg

Specifiche offerta

- Il modello HP OFE 321 è proposto con 2 vasche con capacità di 11.4 kg ed un sistema di filtraggio integrato (costo addizionale)
- Le unità possono essere ordinate con qualsiasi combinazione di vasche splittate e uniche
- Le unità possono incorporare un semplice computer COMPUTRON 1000, oppure un un COMPUTRON 8000 (costo addizionale)
- Parti quali mobile, piattaforma, tubo di scarico, carrello olio ed accessori vari sono d'acciaio inox, così come le vasche di frittura
- 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 programmate schiacciando un solo tasto. Il computer **COMPUTRON 8000™** dispone delle modalità messa al minimo e liquefazione oli compensazione di carico, tracciabilità filtri e 7 giorni di memoria.
- Le unità montano 4 ruote di cui 2 bloccanti
- Le unità possono essere acquistate con filtro ad una o due vasche
- Le unità con sistema di filtraggio utilizzano il Sistema di filtraggio **Max** con 2 buste filtro PHT.
- Tutte le unità possono disporre di 2 cestelli unici, 1 cestello unico e 1 mezzo cestello o 4 mezzi cestelli