



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 serie di friggitrici aperte 320 Henny Penny ripristina la temperatura di frittura molto velocemente ed ha conquistato il marchio ENERGY STAR per l'efficienza energetica. Un recupero più veloce si trasforma in rendimento più elevato, costi energetici minori e una maggiore durata dell'olio.

Un sistema di filtraggio integrato filtra e riempie nuovamente la vasca in 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 HP OFG-321 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** ^T permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

Il computer **COMPUTRON 1000** ^T 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.
- 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).
- Zona fredda progettata per evitare scottature
- Agganciamento e sganciamento del cestello facile

Accessori spediti con l'unità

- Scelta fra un cestello unico o due mezzi cestelli
- Un supporto per il cestello per ogni vasca

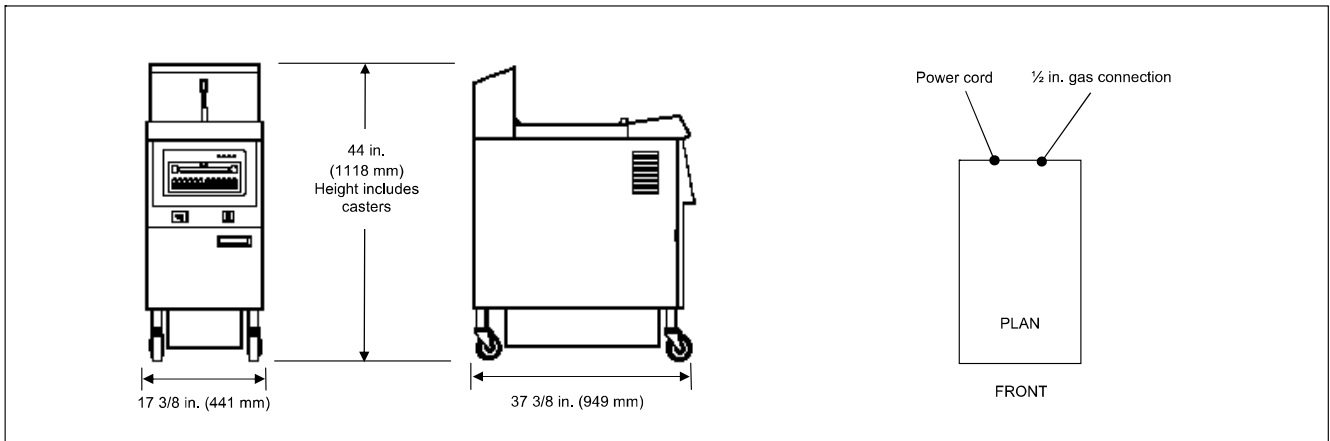
Accessori e optional disponibili separatamente

- 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



Dimensioni

Larghezza	441 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

Tolleranze installazione

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

Dimensioni imballo

Altezza	1340 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	635 mm
Volume	0.86 m ³

Capacità

Prodotto	5.7 kg
Olio	30.3 l

Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watt	Amp	cavo
120	1	60	N/A	12.0	2+G
230	1	50	N/A	2.5	1NG

Calore

Metano o GPL 2 bruciatori 25kw
Connessione da 1/2 pollice

Peso imballo 138 Kg



Specifiche offerta

- Il modello HP OFG 321 è proposto con una vasca con capacità 5.7 kg ed un sistema di filtraggio integrato (costo addizionale)
- Le unità possono incorporare un semplice computer COMPUTRON 1000, oppure 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.
- 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 olio, compensazione di carico, tracciabilità filtraggi e 7 giorni di memoria.
- Le unità montano 4 ruote di cui 2 bloccanti.
- Le unità munite di Sistema di filtraggio **Max** con 2 buste filtro PHT.
- Tutte le unità possono disporre di un'unica vasca o di due mezze vasche.