



## 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.

Il modello OFG-322 ha una configurazione a 2 vasche uniche disponibili con cestelli unici o mezzi. 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 un prolungamento della durata dell'olio di frittura.

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 OFG-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**<sup>T</sup> permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

Il computer **COMPUTRON 1000**<sup>T</sup> dispone di un pannello digitale di semplice utilizzo con display a led.

## Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga durata.
- 2 vasche cottura rettangolari in acciaio inox ad alta resistenza garantite 7 anni
- Computer **COMPUTRON 8000**<sup>TM</sup> (costo aggiuntivo).
  - 12 cicli di cottura programmabili
  - Modalità liquefazione
  - Modalità messa al minimo
  - Compensazione carico
  - Controllo proporzionale
  - Sistema tracciabilità filtri personalizzabile
  - Modalità pulizia
- Display a 16 cifre con settaggi multilingua
- Computer **COMPUTRON 1000**<sup>TM</sup>
  - Programmabile
  - Display tempo/temperatura a LED
  - Controlli semplificati
- 4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili
- Sistema filtraggio integrato
  - Vano filtro per una vasca
  - Vano filtro per 2 vasche
- Zona fredda progettata per evitare scottature
- Agganciamento e sganciamento del cestello facilitato

## Accessori spediti con l'unità

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

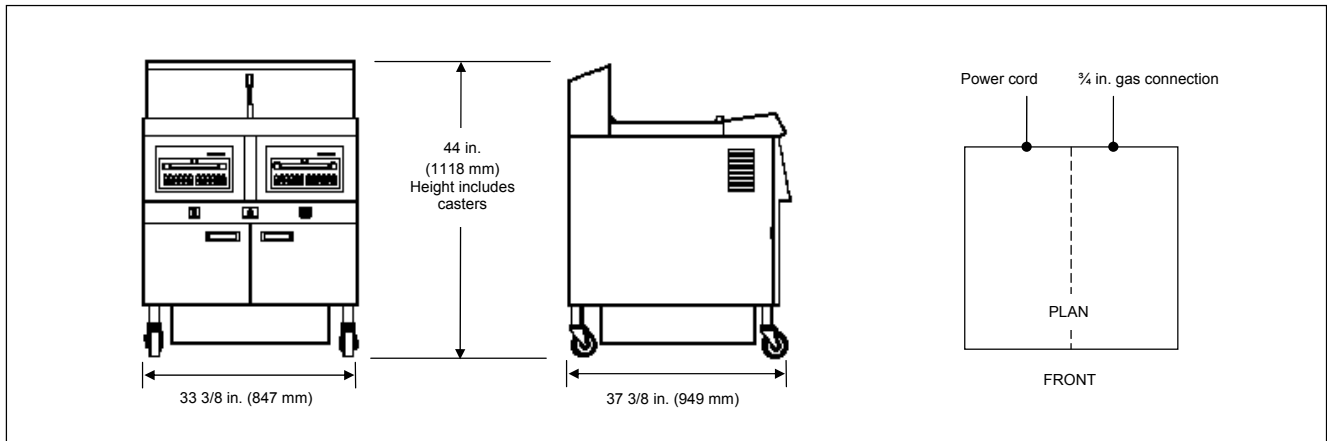
## Accessori e optional disponibili separatamente

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

**HENNY PENNY**<sup>®</sup>  
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)



## Dimensioni

Larghezza	847 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

## Tolleranze installazione

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

## Dimensioni imballo

Altezza	1372 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.38 m <sup>3</sup>

## Capacità

prodotto	5.7 kg/vasca
Olio	30.3 l/vasca



## Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Cavo
120	1	60	/	12	2+G
230	1	50	/	2.5	1NG

## Calore

Gas metano	4 bruciatori (50kw) Connessione 3/4 pollice
------------	--

**Peso imballo** 212kg

## Specifiche offerta

- Il modello HP OFG 322 è proposto con 2 vasche con capacità di 11.4 kg ed un sistema di filtraggio integrato (costo addizionale)
- 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
- 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 sono qualificate di marchio Energy Star.
- 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 2 mezzi cestelli, oppure 4 mezzi cestelli