

Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

Con cestello automatico

MODELLO **OEA-341** elettrica
OGA-341 gas



Friggitrice aperta ad alta capacità, con cestello automatico, modello OFE-341, in foto con cestello per far colare l'olio in eccesso

Informazioni Generali

La serie 340 di friggitorie aperte ad alta capacità di Henny penny è disegnata per offrire la massima superficie di frittura con un ingombro a terra ragionevole. Queste friggitorie ad alta capacità hanno la vasca di frittura più larga e profonda per produrre frittore più uniformi soprattutto con prodotti che galleggiano.

Questo meccanismo che alza il cestello in automatico è progettato per la serie 340 di friggitorie aperte ad alta capacità senza aggiungere nessun ulteriore ingombro. Questa caratteristica promuove risultati perfetti senza un monitoraggio costante e può aumentare significativamente la produzione in attività dove è presente poco personale.

Il sistema ineguagliato di scambio termico ad alta efficienza di Henny Penny permette tempi di recupero estremamente veloci – manciate di secondi – senza richiedere grandi

quantitativi di olio per aumentare l'inerzia termica. Un tempo di recupero rapido si traduce in maggiore produttività, risparmio energetico, preserva la qualità dell'olio di frittura riducendo la fluttuazione della temperatura. Il Sistema integrato di filtraggio purifica l'olio bollente in meno di quattro minuti senza pompe separate o contenitori esterni.

L'olio bollente rientra direttamente in vasca. Rapidi e semplici filtri frequenti estendono la durata dell'olio e fanno risparmiare significativamente in termini di tempo e quindi riducono direttamente i costi. Il modello di friggitorie aperte con sollevamento automatico del cestello OEA/OGA-341 prevede due livelli di sollevamento secondo il carico del cestello, pieno o a metà. La vasca rettangolare realizzata in acciaio inossidabile ad alta resistenza di Henny Penny, favorisce cotture rapide e uniformi ed è garantita 7 anni – la migliore sul mercato.

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
- Ampia vasca di frittura che offre una superficie più ampia e permette quindi di cuocere il cibo in modo omogeneo.
- Spazio di scolo dell'olio disegnato appositamente per raccogliere l'olio per quando si abbassa il cestello
- Sistema di controllo Computron® 8000 con 10 cicli di cottura programmabili, programma scioglimento, compensazione del carico, controllo proporzionale, modalità funzionamento al minimo, filtro opzionale e tracciamento del filtro personalizzabile, modalità pulizia
- La friggitorie può essere programmata per funzionare con metà cestello o con entrambi schiacciando un bottone.
- Display digitale a 16 caratteri con impostazioni disponibili in diverse lingue
- Sistema di protezione
- Sistema integrato di filtraggio con ritorno sopra al top per lavar via il superfluo
- Meccanismo di sollevamento robusto con motore silenzioso a basso Voltaggio.
- Motore e guida montati all'interno della friggitorie, NON ne aumentano l'ingombro a terra.
- Cestino semplice da immergere e rilasciare nell'olio.
- Zona fredda specificatamente progettata per prevenire bruciature.
- 4 rotelle di cui due bloccanti

Accessori spediti con l'unità

- Cestello per fritti. Si prega di selezionarne uno:
 - (1) cestello grande
 - (2) cestelli mezza misura
- Supporto del cestello
- Strumento per sollevare il cestello
- Strumento per sollevare la parte elettrica.
- Sistema di filtraggio MAX e (2) filtri a busta PHT (unità disponibili senza filtrazione)

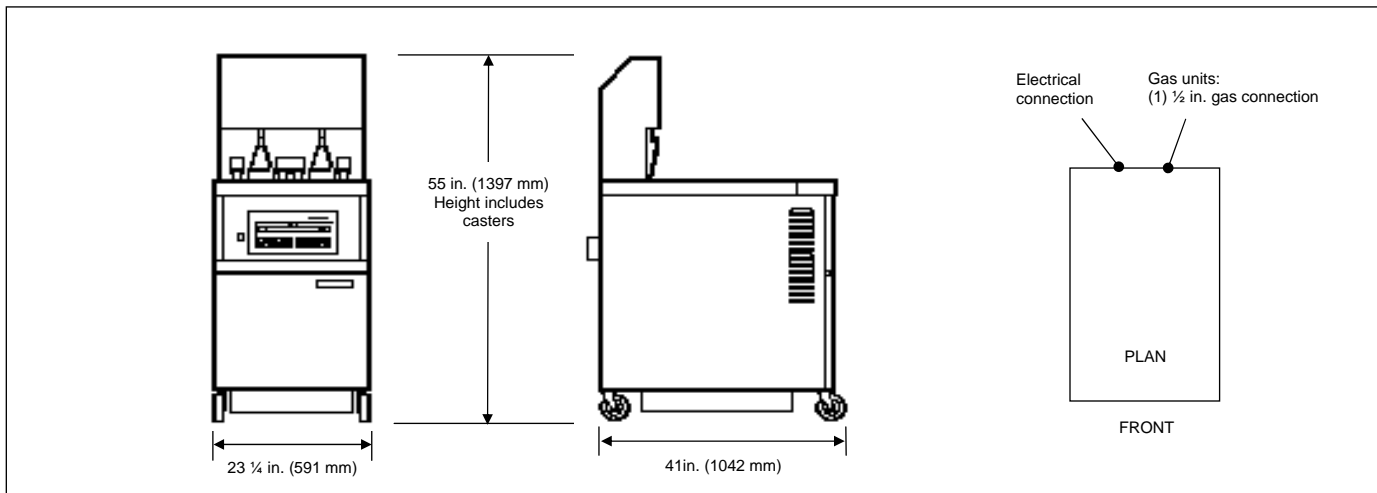
Accessori e optional disponibili separatamente

- 3 cestelli di 1/3 della misura per ogni vasca
- Connessione diretta per sistema di scarico più corto (solo unità con filtro)
- Contenitore connesso alla friggitorie per olio esausto.
- Tubo di risciacquo del filtro

Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

Con cestello automatico

MODELLO **OEA-341** elettrica
OGA-341 gas



Dimensioni

Larghezza 591 mm
Profondità 1042 mm
Altezza 1397 mm

Tolleranze d'installazione

Lati 152 mm (flusso d'aria)
Retro 152 mm (flusso d'aria, connessioni)
Fronte 762 mm (rimozione filtro)

Dimensioni Imballo

Lunghezza 1169 mm
Profondità 762 mm
Altezza 1664 mm
Volume 1.48 m³

Peso Netto

N/A

Peso Imballo

Elettrica 173 kg
Gas 188 kg

Riscaldamento

Elettrica Elementi immersi, 22.0 kW
Gas Naturale o Petrolio liquido
(3) bruciatori, 120,000 BTU/hr (35 kW)(1) connessione 20,96mm

Capacità

Prodotto 8.2 kg di pollo con ossa
Olio 36.0 kg per l'unità elettrica
41.0 kg per l'unità a gas

Certificazioni di Laboratorio



Modello Elettrico

Volt	Fase	Ciclo/Hertz	Watt	Amp	Cavo
208	3	60	22000	61.0	3+G
240	3	60	22000	52.9	3+G
480	3	60	22000	26.5	3+G

Cavo e presa devono essere installati in loco da elettricista qualificato.

Modello a Gas

120	1	60	N/A	12.0	2+G
230	1	50	N/A	6.2	1NG

Specifiche dell'offerta

- Fornitura di una friggitrice aperta ad alta capacità, modello elettrico OFA-341 o modello a gas OGA-341, con capacità di 8.2kg per carico, con cestello a sollevamento automatico, sistema di controllo COMPUTRON™ 8000 e disponibilità di sistema di filtraggio.
- Materiale: armadio, ponte, tubo di scarico, sistema di filtraggio e accessori vari in acciaio inossidabile. Il contenitore per i fritti è in acciaio inossidabile ad alta resistenza.
- Le unità sono dotate di un sistema per lo scambio termico ad alta efficienza con un tempo di recupero rapido.
- Il cestello per friggere è progettato per aree di frittura ad ampia superficie ed incorpora un bordo piatto per poter caricare comodamente l'olio.
- Gli elementi riscaldanti circondano il contenitore dei fritti parzialmente sul lato, e non sono posizionati sotto o sopra il contenitore. Questo design risulta in un' "area fredda" che estende la durata dell'olio.
- L'unità dispone di due meccanismi di sollevamento automatico e timer per quando si utilizza il cestello piccolo (mezza misura).
- Il controllo dell'unità prevede operazioni programmabili o manuali con controllo di tasti a pressione e display digitale a led.
- Il sistema di controllo offre modalità di funzionamento al minimo e modalità di scioglimento, compensazione del carico, monitoraggio della filtrazione e storico di 7 giorni.
- L'unità include quattro ruote resistenti di cui due bloccanti.
- Le unità con il sistema di filtraggio sono equipaggiate di uno schermo in acciaio inox per filtraggio MAX e due filtri a busta PHT. Tutte le unità sono fornite di un sistema di sollevamento del cestello e elementi elettrici, e a scelta un cestello per i fritti grande o due cestelli a mezza misura.

Il continuo miglioramento del prodotto potrebbe apportare modifiche delle specifiche senza preavviso.

HENNY PENNY
Engineered to Last™