

# Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

MODELLO **OFE-341** electric  
**OFG-341** gas



Friggitrice aperta ad alta capacità,  
modello OFE-341.

## Informazioni generali

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

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 filtraggi frequenti estendono la durata dell'olio e fanno risparmiare significativamente in termini di tempo e quindi riducono direttamente i costi. Ogni vasca possiede due sollevatori per utilizzare due cestelli, se splittata, o un solo grande cestello.

Nel modello OFE/OFG-341 di Henny Penny, 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 di programmare operazioni completamente automatizzate, come la gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

Il computer **COMPUTRON™ 1000** dispone di un pannello digitale di semplice utilizzo con display a led per programmare le operazioni.

## 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 più cibo.
- Spazio di scolo dell'olio disegnato appositamente per raccogliere l'olio per quando si abbassa il cestello
- Sistema di protezione (gas)
- Sistema integrato di filtraggio (costo aggiuntivo) con ritorno sopra al top per lavar via il superfluo
- Cestino semplice da immergere e rilasciare nell'olio.
- Zona fredda specificatamente progettata per prevenire bruciature.
- 4 rotelle di cui due bloccanti
- **COMPUTRON™ 8000** control (costo aggiuntivo.)
- 12 cicli di cottura programmabili
- Programma di scioglimento
- Modalità funzionamento al minimo
- Compensazione del peso
- Controllo proporzionale
- Richiesta filtro opzionale e tracciamento del filtro personalizzabile.
- Modalità pulizia
- Display digitale con 16 caratteri con impostazioni disponibili in diverse lingue
- **COMPUTRON™ 1000** controllo digitale semplice
- Programmabile
- Display a LED per tempo e temperatura
- Semplici frecce per Su/Giù

## Accessori spediti con l'unità

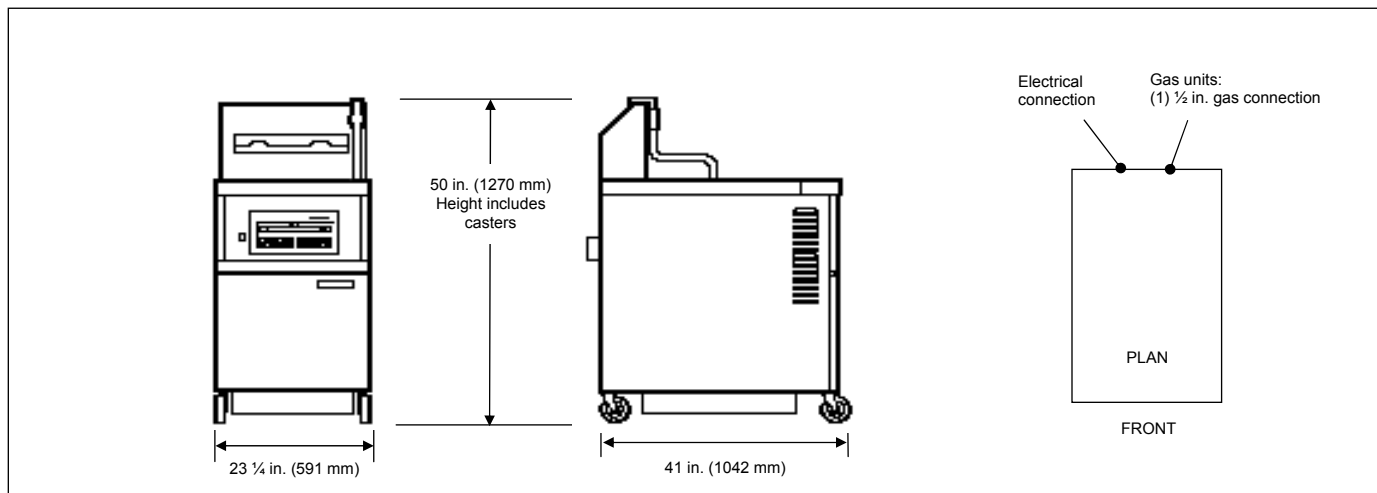
- Cestello per fritti. Si prega di selezionarne uno:
  - 1 cestello grande
  - 2 cestelli mezza misura
- Supporto del cestello
- Strumento per sollevare il cestello
- Strumento per sollevare la parte elettrica.

## Accessori e optional disponibili separatamente

- 3 cestelli di 1/3 della misura per ogni vasca
- Connessione diretta per smaltimento più corto (solo unità con filtro)
- Spola accorciata
- Tubo di risciacquo del filtro

# Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

MODELLO **OFE-341** electric  
**OFG-341** gas



## Dimensioni

Larghezza	591 mm
Profondità	1042 mm
Altezza	1270 mm

## Tolleranze d'installazione

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

## Dimensioni Imballo

Lunghezza	1169 mm
Profondità	762 mm
Altezza	1664 mm
Volume	1.48 m <sup>3</sup>

## Peso Netto

N/A

## Peso Imballo

Elettrica	158 kg
Gas	177 kg

## Riscaldamento

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

## Capacità

Prodotti	8.2 kg di pollo con ossa
Olio	36.0 kg per l'unità elettrica 41.0 kg per l'unità di 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 OFE-341 o modello a gas OFG-341, con capacità di 8.2kg per carico e disponibilità di sistema di filtraggio (costo aggiuntivo).
- L'unità deve comprendere o il sistema di controllo di digitale semplice COMPUTRON™ 1000 o il sistema di controllo (con costo aggiuntivo) COMPUTRON™ 8000.
- 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.
- Il controllo dell'unità prevede operazioni programmabili o manuali con controllo di tasti a pressione e display digitale a led. Il sistema di controllo COMPUTRON™ 8000 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 filtrazione massima 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.