Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

MODELLO **OFE-342** 2 vasche elettrica
OFG-342 2 vasche a gas

Friggitrice aperta ad alta capacità con due vasche a sollevamento automatico, modello OFA-342

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 friggitura più larga e profonda per produrre fritture 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.

Il modello di friggitrice aperta OFE/OFG-342 dispone di due larghi vasche per fritti per una capacità totale di cottura di 16.4kg. La vasca rettangolare di Henny Penny realizzata in acciaio inossidabile ad alta resistenza favorisce cotture rapide e uniformi ed è garantita 7 anni – la migliore sul mercato.

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
- Due ampie vasche di frittura favoriscono cotture rapide e uniformi e promuovo una miglior cottura.
- Spazio di scolo dell'olio disegnato appositamente per raccogliere l'olio per quando si abbassa il cestello
- Sistema di protezione dal fritto
- 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.) *f*
- 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 sedici caratteri con setting disponibile 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:
  - ☐ 2 cestelli grandi
  - ☐ 1 cestello grande e 2 cestelli mezza misura
  - ☐ 4 cestelli mezza misura
- Supporto del cestello
- Strumento per sollevare il cestello
- Strumento per sollevare la parte elettrica.

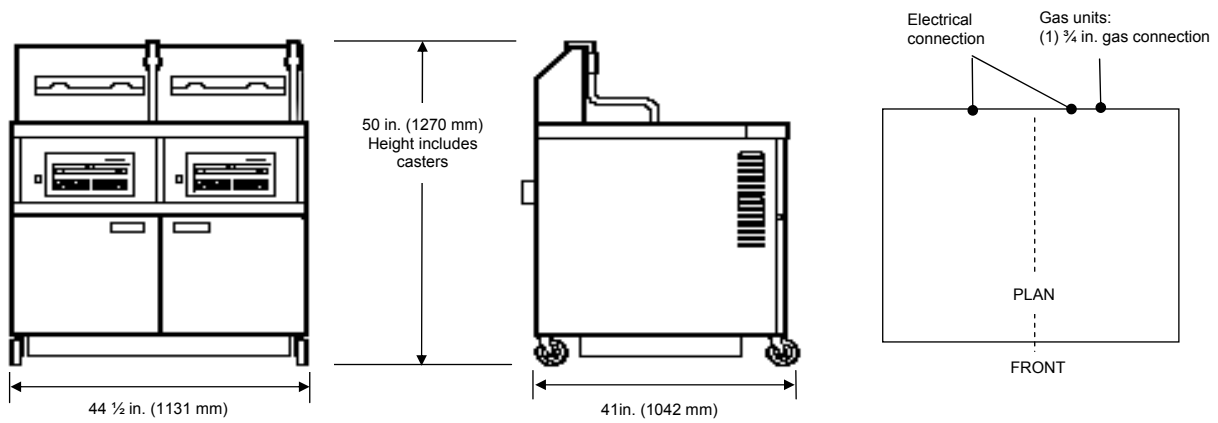
Accessori e optional disponobili separatamente

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

HENNY PENNY
Engineered to Last™

Friggitrice Aperta ad Alta Capacità

MODELLO **OFE-342** 2 vasche elettrica
OFG-342 2 vasche a gas



Dimensioni
Larghezza 1131 mm
Profondità 1042 mm
Altezza 1270 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 1296 mm
Profondità 1169 mm
Altezza 1664 mm
Volume 2.52 m³

Peso Netto N/A

Peso Imballo
Elettrica 251 kg
Gas 279 kg

Riscaldamento
Electric Elementi immersi, 44.0 kW
Gas Naturale o Petrolio liquido
(6) bruciatori, 240,000 BTU/hr (70 kW)(1) connessione 26,44mm

Capacità
Prodotto 16.4 kg di prodotto pollo con ossa
Olio 72.0 kg per l'unità elettrica
82.0 kg per l'unità a gas

Certificazioni di laboratorio

Modello Elettrico

Volt	Fase	Ciclo/Hertz	Watt		Amp		Cavo
			Per vasca	Totale	Per vasca	Totale	
208	3	60	22000	44000	61.0	122.0	3+G
240	3	60	22000	44000	52.9	106.0	3+G
480	3	60	22000	44000	26.5	53.0	3+G
Due connessioni elettriche necessarie, una per vasca. Cavo e presa devono essere installati in loco da elettricista qualificato.							

Modello a Gas

120	1	60	N/A	12.0	24.0	2+G
230	1	50	N/A	2.5	5.0	1NG

Specifiche dell'offerta

- Fornitura di una friggitrice aperta ad alta capacità a due vasche Henny Penny, modello elettrico OFE-342 o modello a gas OFG-342, con capacità di 16.4kg in totale 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 prevedere 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 (2) cestelli per i fritti grandi, (1) cestello grande e (2) a mezza misura, o (4) cestelli a mezza misura .

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

HENNY PENNY
Engineered to Last™