

Открытая фритюрница Henny Penny OFE 291

Модель	Описание оборудования
OFE 291	Открытая электрическая фритюрница; вместимость продукта 9,5 кг; 380 В, 3 фазы, 50 Гц, 17,0 кВт, 24,6 А



Открытые фритюрницы Henny Penny большой вместительности обеспечивают высокую производительность с быстрой фильтрацией масла.

Открытая фритюрница с одной ванной Henny Penny OFE 291 позволяет готовить до 9,5 кг продукта за одну загрузку. Для предприятий с большой проходимостью фритюрница OFE 291 обеспечивает значительную экономию времени, труда, масла и энергии, так как заменяет несколько компактных аппаратов других производителей.

Фритюрницы Henny Penny сочетают в себе мощность и высокую эффективность нагревательных элементов, которые быстро восстанавливают заданную температуру нагрева. Быстрое восстановление температуры приводит к большей производительности, меньшим затратам на электроэнергию и более длительному сроку использования масла. Большие загрузки продукта равномерно прогреваются и при помощи запатентованного подъемного механизма легко загружаются и разгружаются.

Открытые фритюрницы Henny Penny имеют встроенную систему фильтрации, которая фильтрует и возвращает горячее масло в жарочную емкость за считанные минуты. Нет отдельных насосов и емкостей для масла, как и нет нужды возиться с горячим маслом. Постоянная фильтрация продлевает срок использования масла, улучшает качество продукции и сокращает затраты на масло.

Система управления Computron™ 8000 обеспечивает контроль и программирование процесса готовки, а также управление энергосбережением и фильтрацией.

Стандартные характеристики:

- Жарочная емкость с 7-летней гарантией выполнена из нержавеющей стали
- Полностью изолированная жарочная емкость обеспечивает энергоэффективную работу
- Высокоэффективные нагревательные элементы быстро восстанавливают температуру и экономят энергию
- Расположенная под нагревательными элементами холодная зона продлевает срок использования масла
- Защита от перегрева
- Запатентованный подъемный механизм обеспечивает простую загрузку и разгрузку продукта
- Встроенная система фильтрации
- Дизайн жарочной емкости и прилегающих деталей позволяет уменьшить пролив масла
- Компактные размеры оборудования экономят место на кухне
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали, предназначена для длительного срока службы
- Легкая чистка оборудования

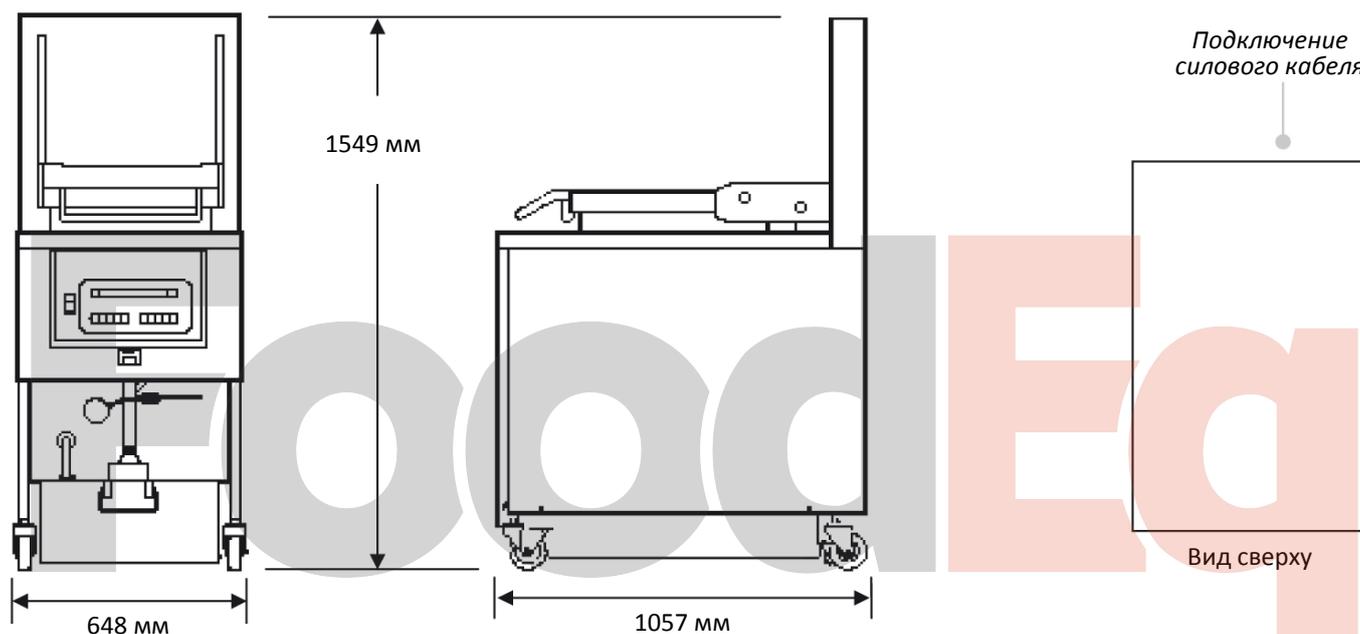
- Четыре колесика, передние с блокираторами
- Система управления Computron™ 8000 :
 - 10 программируемых циклов готовки
 - режим растапливания масла
 - режим ожидания
 - режим мойки
 - детектор воды
 - компенсация загрузки
 - отслеживание фильтраций
 - 16-кнопочный цифровой дисплей с возможностью настройки языка (меню русифицировано)

Оptionальные характеристики и аксессуары:

- Прямой слив масла
- Шаттл для утилизации масла
- Шланг для слива масла
- Тележка для фильтровального поддона

Открытая фритюрница Henny Penny OFE 291

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики	OFE 291
Ширина	648 мм
Глубина	1 057 мм
Высота	1 549 мм
Вместимость продукта	9,5 кг
Вместимость масла	45 литров
Нагрев	4 нагревательных элемента по 4,25 кВт - всего 17,0 кВт
Электрика	380 В, 3 фазы, 50 Гц, 17,0 кВт, 24,6 А
Необходимый отступ от стены и оборудования	По бокам и сзади 152 мм, спереди 965 мм для снятия фильтровального поддона
Вес с упаковкой	269 кг
Габариты коробки (Ш x Г x В)	1168 x 762 x 1778 мм
Объем коробки	1,6 м ³
Сертификация	
Гарантия	2 года; 7 лет на жарочную емкость

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления