

Открытая фритюрница Henny Penny OFG 391

HENNY PENNY
Engineered to Last™

Модель	Описание оборудования
OFG 391	Открытая газовая фритюрница; вместимость продукта 8,2 кг; 100 000 ВТУ/час; 220В, 1 фаза, 50 Гц, 1,2 кВт, 2,5 А



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

Открытая фритюрница с одной ванной Henny Penny OFG 391 позволяет готовить до 8,2 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.

Открытые газовые фритюрницы Henny Penny сочетают в себе быстрое восстановление температуры готовки и энергоэффективную работу. Быстрое восстановление означают большую производительности, меньшие затраты на электроэнергию и более длительный срок 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:

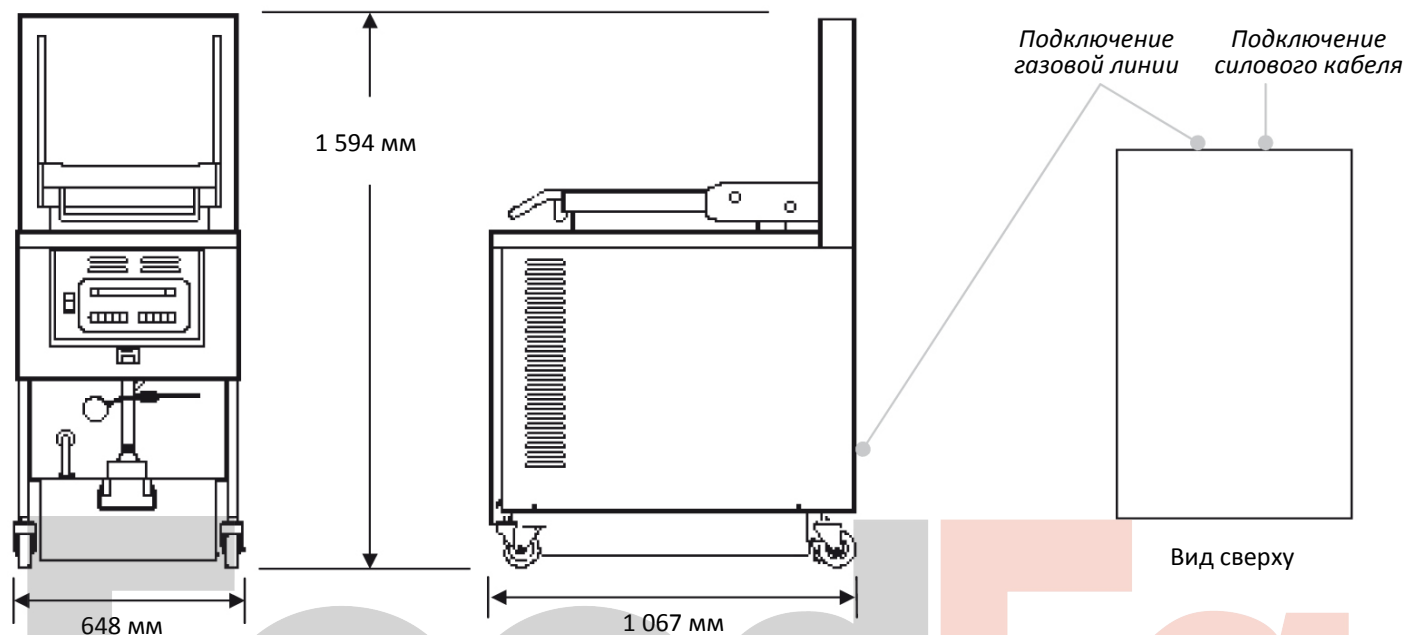
- Жарочная емкость с 7-летней гарантией выполнена из нержавеющей стали
- Полностью изолированная жарочная емкость обеспечивает энергоэффективную работу
- 4 высокоэффективные горелки с твердым запалом
- Запатентованная технология теплопередачи за счет принудительной тяги
- Защита от перегрева
- Запатентованный 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)

Опциональные характеристики и аксессуары:

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

Открытая фритюрница Henny Penny OFG 391

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики	OFG 391
Ширина	648 мм
Глубина	1 067 мм
Высота	1 594 мм
Вместимость продукта	8,2 кг
Вместимость масла	61 литр
Подключение газа	Природный или сжиженный газ 0,75"
Количество горелок	4
Потребление газа	100 000 BTU/час (26,4 кВт)
Электрика	220В, 1 фаза, 50 Гц, 1,2 кВт, 2,5 А
Необходимый отступ от стены и оборудования	По бокам и сзади 152 мм, спереди 965 мм для снятия фильтровального поддона
Вес с упаковкой	310 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 ванну

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления