

Открытые фритюрницы с ручным управлением и уменьшенным объемом ванн

HENNY PENNY
Engineered to Last

GVE 071	1 ванна (электр.)
GVE 072	2 ванны (электр.)
GVE 073	3 ванны (электр.)
GVE 074	4 ванны (электр.)



Henny Penny GVE 073 (3 ванны - 1 x Split, 2 x Full)

Фритюрницы Henny Penny с уменьшенным объемом ванн - это сочетание инновационного дизайна и усовершенствованной системы управления, позволяющее значительно снизить расход масла, продлить срок его жизни, улучшить качество готового продукта и оптимизировать издержки и, как следствие себестоимость готового продукта.

- Ванна меньшего объема позволяет готовить аналогичное количество продукта при загрузке масла на 27% меньше, чем в ванне стандартного объема.
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны, которая позволяет фильтровать масло без остановки процесса готовки в других ваннах
- Быстрое восстановление температуры готовки
- Большой выбор конфигураций: 1, 2, 3 или 4 ванны в конфигурациях Full или Split, компактные размеры, контроллер, экономичное энергопотребление.

Характеристики

- Загрузка масла на 27% меньше - готовит такой же объем продукта за загрузку, что и обычная фритюрница
- Встроенная ручная фильтрация
 - Раздельная фильтрация ванн
 - Система вымывания крошек из ванны в поддон
- Ванны из нержавеющей стали
- Защита от перегрева
- Ванны Full и Split, а также их комбинации
- Выдвижной разборный поддон
- Съемные элементы облегчают чистку оборудования
- Корпус из нержавеющей стали
- 4 колеса, два из которых блокирующиеся

Контроллер

- Память на 30 программ
- Режим ожидания
- Режим плавления масла
- Компенсация загрузки
- Пропорциональный контроль
- Отслеживание фильтраций
- Режим чистки
- Русскоязычное меню

Аксессуары, входящие в комплект поставки

- Ершик
- Щетка для чистки стенок ванны
- Крюк для подъема нагревательного элемента
- Инструкция пользователя

FoodEq

Компания FoodEq - официальный дистрибьютор корпорации Henny Penny на территории России и ряда стран СНГ

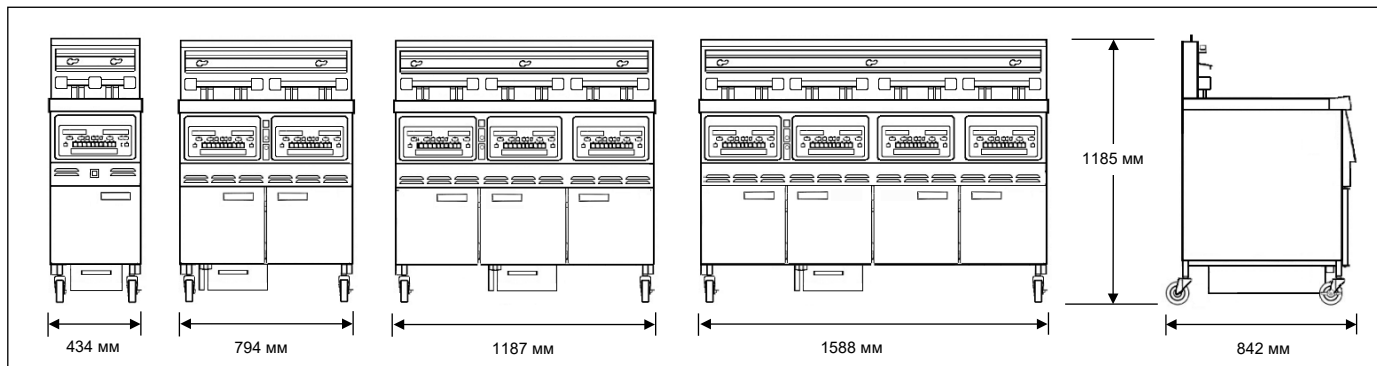
+7 (495) 22-33-565
8 (800) 500-06-44

www.foodeq.ru

Открытые фритюрницы с ручным управлением и уменьшенным объемом ванн

HENNY PENNY
Engineered to Last

GVE 071 1 ванна (электр.)
GVE 072 2 ванны (электр.)
GVE 073 3 ванны (электр.)
GVE 074 4 ванны (электр.)



	GVE 071	GVE 072	GVE 073	GVE 074
--	----------------	----------------	----------------	----------------

Габариты

Ширина	434 мм	794 мм	1187 мм	1588 мм
Глубина	842 мм	842 мм	842 мм	842 мм
Высота	1180 мм	1185 мм	1185 мм	1185 мм

Упаковка

Ширина	551 мм	915 мм	1310 мм	1700 мм
Глубина	918 мм	930 мм	930 мм	930 мм
Высота	1361 мм	1320 мм	1320 мм	1320 мм
Объем	0.7 м ³	1.1 м ³	1.6 м ³	2.1 м ³
Вес				
1 split	135 кг	N/A	N/A	N/A
2 full	N/A	187 кг	N/A	N/A
2 split	N/A	213 кг	N/A	N/A
3 full	N/A	N/A	247 кг	N/A
3 split	N/A	N/A	276 кг	N/A
2 full/1 split	N/A	N/A	255 кг	N/A
4 split	N/A	N/A	N/A	313 кг

Занимаемая площадь	0.36 м ²	0.7 м ²	1.0 м ²	1.3 м ²
---------------------------	---------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Погружные нагревательные элементы

Вместимость масла

Ванна Full	18.3 л или 16.5 кг
Ванна Split	10.0 л или 9.0 кг

Технологические зазоры для установки оборудования

По бокам: 51 мм от другого теплового оборудования или горячих поверхностей. В других случаях зазор не нужен.
 Сзади: 152 мм для обеспечения доступа воздуха к электроподключениям
 Спереди: 762 мм, необходимые для снятия фильтровального поддона

Электроподключения

Volts	Phase	Hertz	kW per vat	Amps per vat	Wire*	Cord & Plug
220/380	3	50	14.0	24.3	3NG	China EC 60309 532P6 / IP44 32 A / 250 V

* В случае поставки оборудования без силового кабеля и вилки, их установка должна быть произведена только сертифицированным специалистом

Сертификация



FoodEq

Компания FoodEq - официальный дистрибьютор корпорации Henny Penny на территории России и ряда стран СНГ

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 500-06-44

www.foodeq.ru