

Открытые фритюрницы Henny Penny OFG 321, OFG 322, OFG 323

Доступные модели

Модель	Описание оборудования
OFG321	Открытая газовая фритюрница; 1 ванночка; 2 горелки, 85 000 BTU в час; 220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А
OFG322	Открытая газовая фритюрница; 2 ванночки; 4 горелки, 170 000 BTU в час; 220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А
OFG323	Открытая газовая фритюрница; 3 ванночки; 6 горелок, 255 000 BTU в час; 220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А



Фритюрница OFG 322 с системой управления Computron™ 8000

Стандартные характеристики:

- Надежные ванночки с 7-летней гарантией выполнены из нержавеющей стали
- Высокоэффективные горелки с твердым запалом
- Эффективная система теплообмена для быстрого достижения заданной температуры
- Холодная зона, расположенная под нагревательными элементами, продлевает срок полезного использования масла
- Защита от перегрева
- Встроенная система фильтрации, доступна отдельная на каждую ванночку или единая для всех ванночек
- Функционал системы Computron™ 8000:
 - 12 программируемых циклов готовки
 - режим растапливания масла
 - режим ожидания
 - режим мойки
 - детектор воды
 - компенсация загрузки
 - отслеживание фильтраций
 - 16-кнопочный цифровой дисплей с возможностью выбора языка

Открытые фритюрницы Henny Penny обеспечивают высокую производительность, несколько зон готовки с независимым управлением, экономию масла и простой и быстрый процесс фильтрации масла.

Запатентованная система теплообмена обеспечивает быстрое восстановление температуры нагрева газовых фритюрниц серии OFG 320. Фритюрницы Henny Penny отмечены знаком ENERGY STAR® за энергоэффективность. Быстрое восстановление температуры означает большую производительность, меньшие затраты энергии и более длительный срок полезного использования масла.

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

Выполненные из нержавеющей стали ванночки имеют 7-летнюю гарантию.

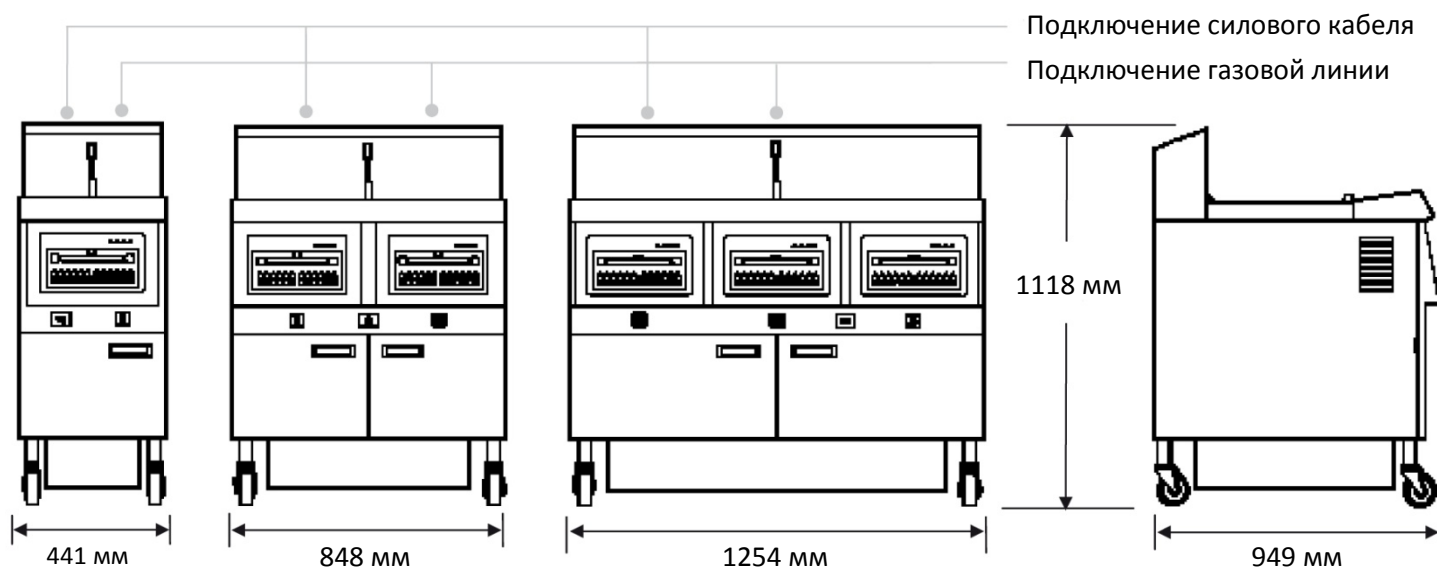
- Легкая установка и снятие корзинки
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали
- Легкая чистка оборудования
- Четыре надежных колесика, передние колеса с блокираторами
- На выбор одна из двух систем управления: Computron™ 1000 или Computron™ 8000 (за дополнительную плату)
- Обе системы управления русифицированы
- Функционал системы Computron™ 1000:
 - программирование параметров готовки
 - светодиодный дисплей, отображающий время и температуру
 - управление при помощи простых кнопок «Вверх/Вниз»

Оptionальные характеристики:

- Прямой слив масла
- Шаттл для утилизации масла
- Шланг для слива масла
- Крышки для ванночек

Открытые фритюрницы Henny Penny OFG 321, OFG 322, OFG 323

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики	OFG 321	OFG 322	OFG 323
Количество ванночек	1	2	3
Ширина	441 мм	848 мм	1254 мм
Глубина	949 мм	949 мм	949 мм
Высота	1118 мм	1118 мм	1118 мм
Вместимость масла	30 литров на каждую ванночку		
Количество горелок	2	4	6
Подключение газа	Природный газ или пропан 0,50"	0,75"	1,00"
Потребление газа	85 000 ВТУ/ч (24,9 кВт)	170 000 ВТУ/ч (49,8 кВт)	255 000 ВТУ/ч (74,7 кВт)
Электрика	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 12,0 А
Вес с упаковкой	138 кг	212 кг	279 кг
Необходимый отступ от стены и оборудования	По бокам 102 мм, сзади 102 мм, спереди 762 мм		
Габариты коробки (ШхГхВ)	1016x635x1346 мм	1016x991x1372 мм	1397x991x1372 мм
Объем коробки	0,86 м ³	1,4 м ³	1,9 м ³
Комплектация	На каждую ванночку 1 целая или 2 половинчатые корзинки и решетка под корзинки. 1 фильтровальный экран и фильтровальный конверт		
Сертификация			
Гарантия	2 года		

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления

FoodEq

Эксклюзивный дистрибьютор
Henny Penny Corp. в России

ООО «ИМ-ФУДЭК», 105187 Москва,
ул. Кирпичная, дом 43, стр. 2

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 5000-644
www.foodeq.ru