

Открытые фритюрницы Henny Penny OGA 341, OGA 342

Доступные модели

Модель	Описание оборудования
OGA341	Открытая газовая фритюрница с автолифтом; 1 ванна; 3 горелки, 120 000 BTU/час; 230 В, 1 фаза, 50 Гц, 6,2 А
OGA342	Открытая газовая фритюрница с автолифтами; 2 ванны; 6 горелок, 240 000 BTU/час; 230 В, 1 фаза, 50 Гц, 6,2 А



Открытые фритюрницы Henny Penny - это высокая производительность, зоны готовки с независимым управлением, экономия масла за счет простого и быстрого процесса фильтрации масла.

Открытые фритюрницы 340-ой серии оснащены жарочной ванной повышенной вместимости, не занимая при этом большое пространство на кухне. Большие по площади и меньшие по глубине ванночки обеспечивают более постоянный результат.

Открытые фритюрницы Henny Penny с автолифтами автоматически поднимают корзинки из ванны по окончании цикла готовки. Это позволяет получать отличный результат готовки без постоянного контроля за процессом готовки и может увеличить производительность без дополнительного привлечения персонала.

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. Регулярная фильтрация продлевает срок использования масла, улучшает качество продукции и сокращает затраты на масло.

Газовые фритюрницы Henny Penny сочетают в себе надежность и эффективную систему нагрева, позволяющую быстро восстанавливать необходимую температуру. Быстрое восстановление означает большую производительность, меньшие затраты энергии и более длительный срок полезного использования масла.

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

Стандартные характеристики:

- Надежные ванны с 7-летней гарантией выполнены из нержавеющей стали
- Большие по площади и меньшие по глубине ванночки способствуют более равномерному приготовлению продуктов
- Специальная зона перелива предотвращает выплескивание масла при опускании корзинок в ванночку
- Поднимающий механизм с тихим и экономичным мотором
- Мотор и привод встроены в фритюрницу без увеличения ее размеров
- 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 общая система фильтрации
- Легкая установка и снятие корзинок

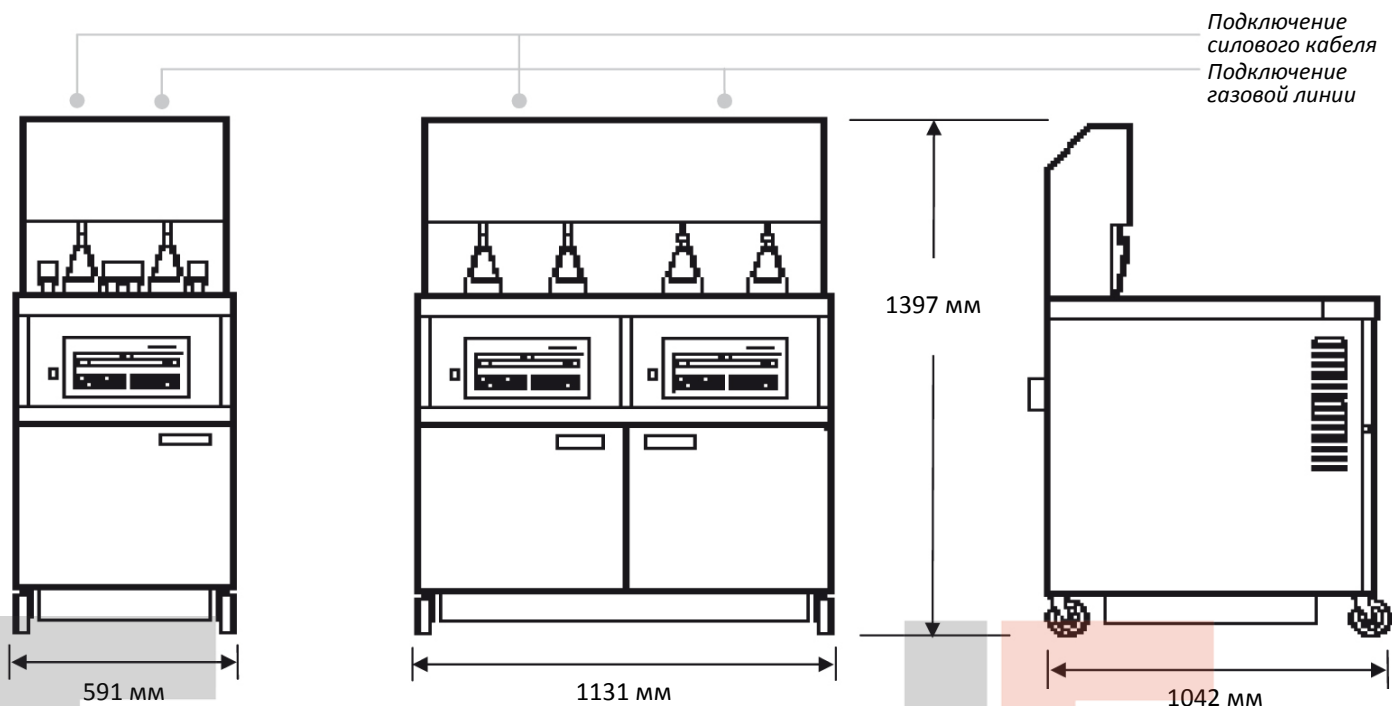
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали, предназначена для длительного срока службы
- Легкая чистка оборудования
- Четыре колесика, передние с блокираторами
- Функционал системы Computron™ 8000:
 - 10 программируемых циклов готовки
 - режим растапливания масла
 - режим ожидания
 - режим мойки
 - детектор воды
 - компенсация загрузки
 - отслеживание фильтраций
 - 16-кнопочный цифровой дисплей с возможностью настройки языка





Опциональные характеристики и аксессуары:

- Шаттл для утилизации масла
- Шланг для слива масла
- Набор из трех корзинок размером 1/3

Открытые фритюрницы Henny Penny OGA 341, OGA 342

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики	OGA 341	OGA 342
Ширина	591 мм	1 131 мм
Глубина	1 042 мм	1 042 мм
Высота	1 397 мм	1 397 мм
Количество ванночек	1	2
Вместимость масла	43 литра	2 x 343 литра
Подключение газа	Природный газ или пропан 0,50"	Природный газ или пропан 0,75"
Количество горелок	3	6
Потребление газа	120 000 ВТУ/час (31,7 кВт)	240 000 ВТУ/час (63,4 кВт)
Электрика	230 В, 1 фаза, 50 Гц, 6,2 А	230 В, 1 фаза, 50 Гц, 6,2 А
Необходимый отступ от стены и оборудования	По бокам и сзади 102 мм, спереди 762 мм для снятия фильтровального поддона	
Вес с упаковкой	188 кг	Запрашивайте у поставщика
Габариты коробки (Ш x Г x В)	1169 x 762 x 1676 мм	1296 x 1169 x 1676 мм
Объем коробки	1,5 м ³	2,5 м ³
Комплектация	1 целая или 2 половинчатые корзинки и 1 решетка под корзинки (для каждой ванны); 1 инструмент для поднятия решеток; 1 фильтровальный экран и 1 фильтровальный конверт	
Сертификация	   	
Гарантия	2 года; 7 лет на ванны	

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