

# Открытые фритюрницы Henny Penny OFG 341, OFG 342

## Доступные модели

Модель	Описание оборудования
OFG341	Открытая газовая фритюрница; 1 ванна; 3 горелки, 120 000 BTU/час; 230 В, 1 фаза, 50 Гц, 6,2 А
OFG342	Открытая газовая фритюрница; 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 ванны обеспечивают более постоянный результат.

Открытые газовые фритюрницы Henny Penny сочетают в себе быстрое восстановление температуры готовки и энергоэффективную работу. Быстрое восстановление означает большую производительность, меньшие затраты энергии и более длительный срок 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. Регулярная фильтрация продлевает срок использования масла, улучшает качество продукции и сокращает затраты на масло.

Фритюрницы OFG 341 и OFG 342 оснащаются двумя типами контроллеров.

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

Система управления Computron™ 1000 позволяет программировать продукты, используя панель контроллера со светодиодным дисплеем.

### Стандартные характеристики:

- Надежные ванны с 7-летней гарантией выполнены из нержавеющей стали
- Большие по площади и меньшие по глубине ванны способствуют более равномерному приготовлению продуктов
- Специальная зона перелива предотвращает выплескивание масла при опускании корзинок в ванну
- 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
- Легкая установка и снятие корзинок
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали
- Легкая чистка оборудования
- 4 надежных колесика с двумя блокираторами
- На выбор одна из двух систем управления: Computron™ 1000 или Computron™ 8000
- Обе системы управления русифицированы
- Функционал системы Computron™ 8000 (опциональная, за дополнительную плату):
  - 12 программируемых циклов готовки
  - режим растапливания масла
  - режим ожидания
  - режим мойки
  - детектор воды
  - компенсация загрузки
  - отслеживание фильтраций
  - 16-кнопочный цифровой дисплей с возможностью настройки языка
- Функционал системы Computron™ 1000:
  - программирование параметров готовки
  - светодиодный дисплей, отображающий время и температуру
  - управление при помощи простых кнопок «Вверх/Вниз»

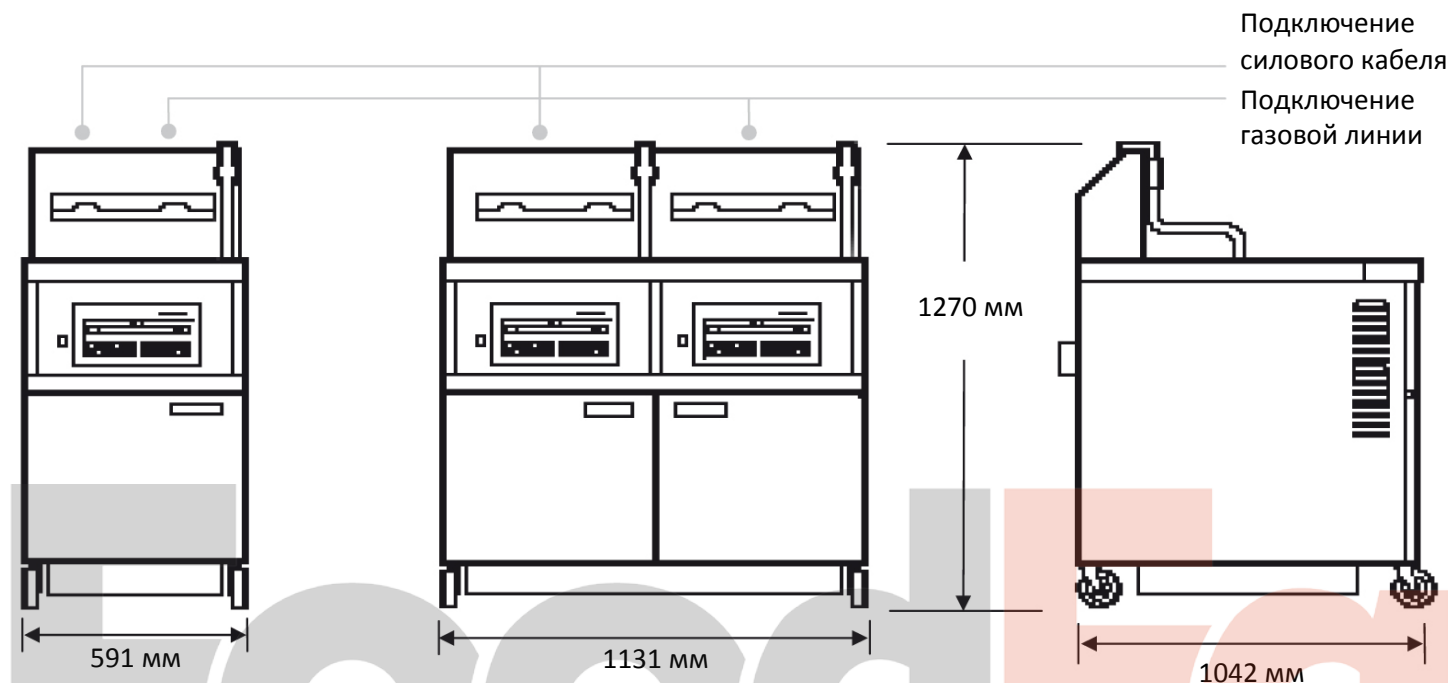
# Открытые фритюрницы

## Henny Penny OFG 341, OFG 342

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last™

### Опциональные характеристики и аксессуары:

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



Технические характеристики	OFG 341	OFG 342
Ширина	591 мм	1131 мм
Глубина	1042 мм	1042 мм
Высота	1270 мм	1270 мм
Количество ванночек	1	2
Вместимость масла	43 литра	43 литра/ванночка
Количество горелок	3	6
Подключение газа	Природный газ или пропан 0,50"	Природный газ или пропан 0,75"
Потребление газа	120 000 BTU/час (31,7 кВт)	240 000 BTU/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 102 мм, сзади 102 мм, спереди 762 мм для снятия фильтровального поддона	
Вес с упаковкой	178 кг	295 кг
Габариты коробки (ШхГхВ)	1169x762x1676 мм	1296x1169x1676 мм
Объем коробки	1,5 м <sup>3</sup>	2,5 м <sup>3</sup>
Комплектация	На каждую ванну 1 целая или 2 половинчатые корзинки и 1 решетка под корзинки; 1 инструмент для поднятия решеток; 1 фильтровальный экран и 1 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](http://www.foodeq.ru)