

# Открытые фритюрницы Henny Penny OGA 321, OGA 322, OGA 323

## Доступные модели

Модель	Описание оборудования
OGA321	Открытая газовая фритюрница; 1 ванна; автолифт; 2 горелки, 85 000 BTU/час; 220В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А
OGA322	Открытая газовая фритюрница; 2 ванны; автолифт; 4 горелки, 170 000 BTU/час; 220В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А
OGA323	Открытая газовая фритюрница; 3 ванны; автолифт; 6 горелок, 255 000 BTU/час; 220В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А



Открытая фритюрница OGA-322

### Стандартные характеристики:

- Надежные ванны с 7-летней гарантией выполнены из нержавеющей стали
- 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 система фильтрации
- Легкая установка и снятие корзинок
- Легкая чистка оборудования
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали, предназначена для длительного срока службы
- 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

Открытые фритюрницы Henny Penny обеспечивают высокую производительность, зоны готовки с независимым управлением, экономию масла за счет простого и быстрого процесса фильтрации масла.

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.

Газовые фритюрницы Henny Penny серии OGA 320 быстро восстанавливают температуру нагрева и отмечены знаком ENERGY STAR® за энергоэффективность. Быстрое восстановление означает большую производительность, меньшие затраты энергии и более длительный срок полезного использования масла.

Выполненные из нержавеющей стали ванны имеют 7-летнюю гарантию – лучшая гарантия в индустрии.

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 использования масла, улучшает качество продукции и сокращает затраты на масло.

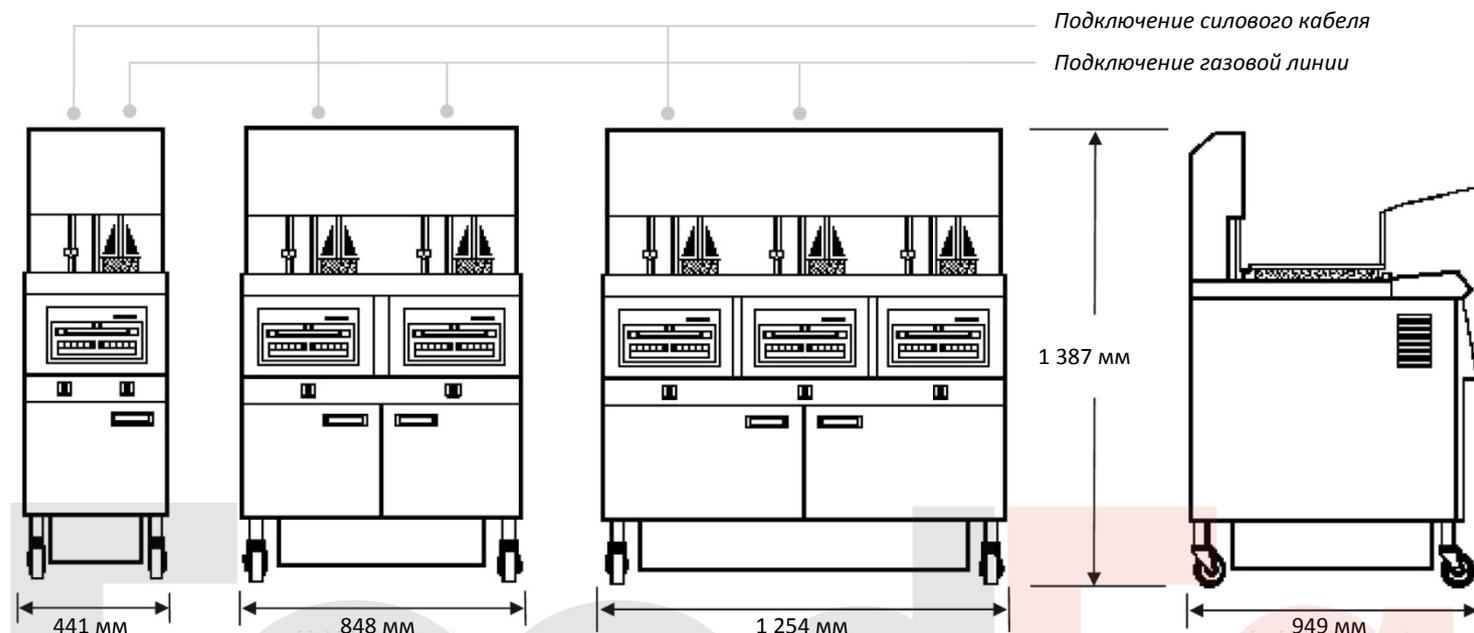
Система управления Computron™ 8000 обеспечивает контроль и программирование процесса готовки, а также управление энергосбережением и фильтрацией.

# Открытые фритюрницы Henny Penny OGA 321, OGA 322, OGA 323

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last™

## Опциональные характеристики:

- Шаттл для утилизации масла
- Шланг для слива масла
- Крышки для ванн



Технические характеристики	OGA 321	OGA 322	OGA 323
Ширина	441 мм	848 мм	1 254 мм
Глубина	949 мм	949 мм	949 мм
Высота	1 387 мм	1 387 мм	1 387 мм
Количество ванн	1	2	3
Вместимость масла	30 литров	30 литров/ванна	30 литров/ванна
Подключение газа	Природный газ или пропан 0,50"	Природный газ или пропан 0,75"	Природный газ или пропан 1,00"
Количество горелок	2	4	6
Потребление газа	85 000 ВТУ/час (24,9 кВт)	170 000 ВТУ/час (49,8 кВт)	255 000 ВТУ/час (74,7 кВт)
Электрика	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А	220 В, 1 фаза, 50 Гц, 2,5 А
Необходимый отступ от стены и оборудования	По бокам и сзади 102 мм, спереди 762 мм для удаления фильтровального поддона		
Вес с упаковкой	152 кг	240 кг	321 кг
Габариты коробки (Ш x Г x В)	1 016 x 635 x 1 651 мм	1 016 x 991 x 1 651 мм	1 397 x 991 x 1 651 мм
Объем коробки	1,1 м <sup>3</sup>	1,4 м <sup>3</sup>	2,3 м <sup>3</sup>
Комплектация	На каждую ванну: 1 целая или 2 половинчатые корзинки, 1 решетка под корзинки. 1 фильтровальный экран и фильтровальный конверт		
Сертификация			
Гарантия	2 года, на ванны 7 лет		

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)