

ОТКРИТ ФРИТЮРНИК

модел OFE 321 – електрически

Open fryers



Единимен открит електрически фритюрник под налягане модел OFE 321 с управление COMPUTRON 1000

Обща информация

Хени Пени предлага открити фритюрници с голям обем, с програмиране на работни цикъл, управление на мазнината, лесно филтриране.

Фритюрникът OFE 321 се предлага в две конфигурации – с едно или с две отделения. В случая с две отделения можете да пържите едновременно свършено отделени едон от друг и различни по вид продукти – перфектен начин да извадите максимална полза от един единствен фритюрник.

Откритите фритюрници Хени Пени от серията 320 набират бързо температура и носят запазената марка Energy Star® за енергийна ефективност. Бързото загряване води до по-голяма производителност, по-ниски енергийни разходи и по-дълъг живот на мазнината.

Вградената филтрираща система филтрира мазнината в рамките на 4 минути и я връща готова за нова употреба все още гореща, без необходимост от допълнителна помпа или съдове. Честото филтриране удължава живота на мазнината и намалява разходите за суровина.

Откритите фритюрници от серията 320 са изработени от подсилена неръждаема стомана. Правоъгълната пържилна вана се доставя със 7 години гаранция.

С автоматичното управление COMPUTRON 8000 се програмират абсолютно всички операции, включително работа в икономичен режим и филтриране.

Управлението COMPUTRON 1000 дава възможност за лесно ръчно програмиране посредством цифров панел с LED екран.

Стандартни характеристики

- Конструкция от неръждаема стомана за лесно почистване и дълготрайна употреба
- Подсилен правоъгълен резервоар от неръждаема стомана с гаранция 7 години
- Управление **COMPUTRON 8000** (допълнително заплащане):
 - 12 програмируеми цикъла
 - Режим разтопяване
 - Режим празен ход
 - Икономичен режим с компенсация на товара
 - Пропорционален контрол
 - Филтриране по желание
 - Режим почистване
 - Цифров екран 16 знака с настройки на различни езици
- Избор между една или две вани

- Управление **COMPUTRON 1000** - цифрово

Програмиране
LED екран с изписване на
Време
Стрелки Нагоре/Надолу

- Вградена филтрираща система (допълнително заплащане)
- Лесно повдигане и спускане на кошницата
- Специално проектирана студена зона, възпрепятстваща изливането на гореща мазнина
- Конструкция с 4 колела, 2 от които блокиращи се

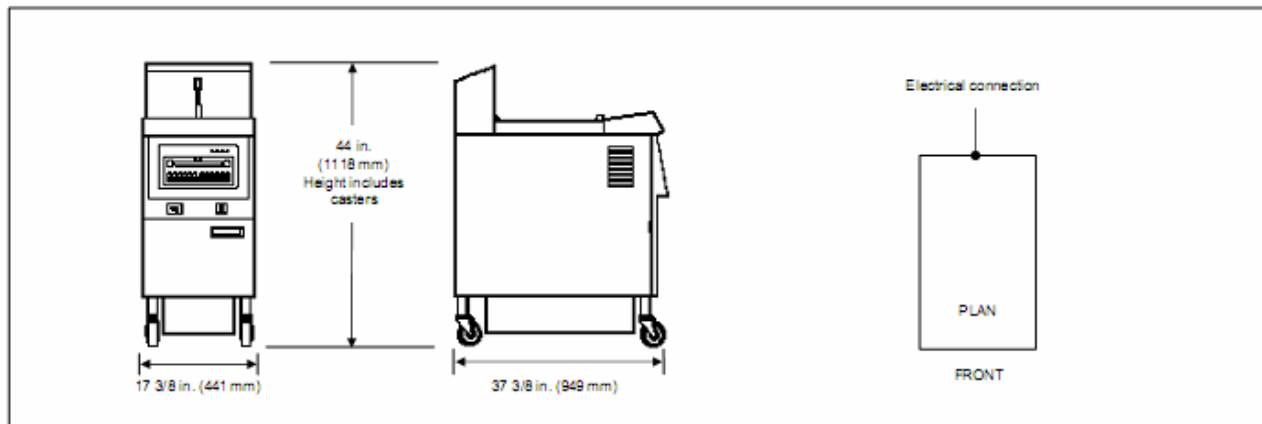
Акcesoари, които се доставят с фритюрника

- Кошница – моля изберете 1 вид
 - ▣ 1 цяла кошница
 - ▣ 2 кошници 1/2 размер
- Поставка за кошница за всяко отделение

Акcesoари, които се предлагат допълнително

- ▣ Устройство за директно свързване с мазнина (само за моделите с филтриране)
- ▣ Резервоар за мазнината
- ▣ Маркуч за почистване на филтър
- ▣ Капак

ОТКРИТ ФРИТЮРНИК модел OFE 320 – електрически Open fryers



Размери

Ширина: 17 3/8 инча (441 мм)
Дълбочина: 37 3/8 инча (949 мм)
Височина: 44 инча (1118 мм)

Лабораторни сертификати



Необходими отстояния

Отстрани 6 инча (152 мм) за въздух
Отзад 6 инча (152 мм) за въздух
Отпред 30 инча (762 мм) за сваляне на филтърния съд

Капацитет:

Отделение	Продукт	Мазнина
Цяло:	12,5 либри (5,7 кг)	65 либри (30,3 л.)
За 1/2 отделение:	6,25 либри (2,84 кг)	25 либри (11,7 л.)
Общо (2)	12,5 либри (5,7 кг)	50 либри (23,3 л.)

Размери опаковано оборудване

Дължина 40 инча (1016 мм)
Дълбочина 25 инча (635 мм)
Височина 52 3/4 инча (1340 мм)
Обем 30.5 кубични фута (0,86 м³)

Електричество

Well	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire
Full vat	208	3	60	14400	39.9	3+G
	240	3	60	14400	37.2	3+G
	400	3	50-60	14400	20.9	3NG
	480	3	60	14400	17.5	3+G
Split vat	208	3	60	14000	38.9	3+G
	240	3	60	14000	33.7	3+G
	400	3	50-60	14000	20.4	3NG

NOTE: Power cord and plug must be installed on site by a qualified electrician.

Бруто тегло 281 либри (128 кг)

Нагреватели

Потопени
Максимална мощност 14,4 kW

Предложени спецификации

- Откритите фритюрници на Хени Пени с една вана позволяват пържене на 12,5 либри (5,7 кг) продукт на едно зареждане и могат да бъдат екипирани с вградена филтрираща система (срещу заплащане)
- Фритюрниците могат да бъдат произведени с една или две вани
- Управление по желание или COMPUTRON 1000 /опростено, цифрово/ или автоматична система COMPUTRON 8000 (срещу заплащане)
- Отделните елементи са изработени от неръждаема стомана. Резервоарът за пържене е от подсилена неръждаема стомана.
- Фритюрниците носят запазената марка Energy Star®
- Електрическите нагреватели са разположени така, че се създава „студена зона“, което удължава живота на мазнината
- Работата на фритюрника се контролира от ръчно управление с LED екран. Автоматичното управление COMPUTRON 8000 осигурява работа в различни режими, включително режим разтопяване, режим празен ход, икономичен режим, филтриране и съхраняване на данни за период от 7 дни
- 4 колела, 2 блокиращи се
- Филтриращата система е **Макс** от неръждаема стомана с екран за филтриране и 2 PHT филтъра.
- Всички модели се доставят по избор с една кошница цял размер или с две кошници 1/2 размер