



Informazioni generali

Le friggitrici Henny Penny serie 340 ad alta capacità sono progettate per garantire la maggior area di cottura possibile con una ragionevole impronta a terra. Queste friggitrici hanno la vasca più larga e profonda per produrre fritture più uniformi soprattutto con prodotti che galleggiano.

Il meccanismo silenzioso di sollevamento automatico è stato progettato senza aggiungere alcun ingombro aggiuntivo a terra della friggitrice.

Il sistema ineguagliato di scambio termico ad alta efficienza di Henny Penny permette tempi di recupero estremamente veloci – manciate di secondi – senza richiedere grandi quantitativi di olio per aumentare l'inerzia termica.

Un tempo di recupero rapido si traduce in maggiore produttività, risparmio energetico, meno sbalzi termici all'olio che ne aumentano il decadimento

raggiungere la stessa produttività.

Il Sistema integrato di filtraggio purifica l'olio bollente in meno di 4 minuti senza pompe separate o contenitori esterni. L'olio bollente rientra ritorna direttamente in vasca. Rapidi e semplici filtri frequenti estendono la durata dell'olio e fanno risparmiare in termini di tempo e costi. Ogni vasca possiede due sollevatori per utilizzare due cestelli smezzati o un solo grande cestello.

La vasca rettangolare realizzata in acciaio inossidabile ad alta resistenza favorisce cotture rapide e uniformi ed è garantita 7 anni – la migliore al mondo.

Il computer **COMPUTRON 8000™** permette operazioni programmate e completamente automatizzate, come la gestione del risparmio energetico, del filtraggio olio e delle cotture.

Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inossidabile per facile pulizia e lunga vita.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inossidabile ad alta resistenza con 7 anni di garanzia
- Vasca totalmente isolata
- Resistenze ad alta efficienza.
- Tecnologia di trasferimento calore brevettata.
- Sistema filtraggio integrato.
- Bordi rialzati sul piano per ridurre colate d'olio.
- 4 ruote alta resistenza, 2 bloccabili.

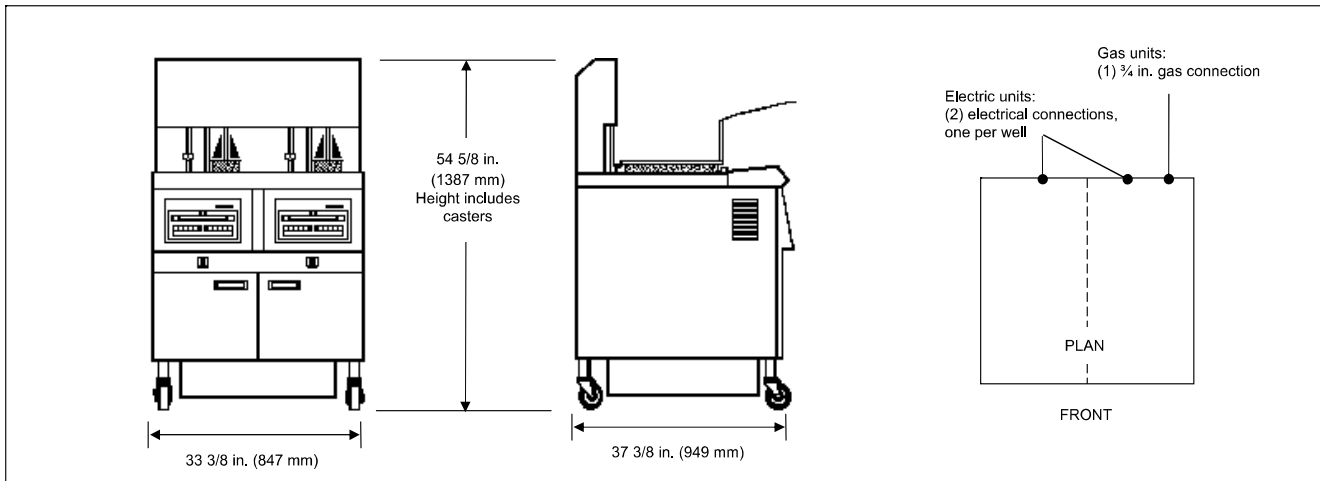
- Computer **COMPUTRON 8000™** (costo aggiuntivo).
 - 10 cicli cottura programmabili
 - Modalità liquefazione
 - Modalità messa al minimo
 - Compensazione carico
 - Controllo proporzionale
 - Sistema tracciabilità filtri personalizzabile
 - Modalità pulizia
 - Display a 16 cifre con settaggi multilingua.

Accessori spediti con l'unità

- Sistema di filtraggio **Max** con 2 filtri a busta carta PHT.
- Configurazione cestello a scelta fra:
 - 4 mezzi cestelli
 - 2 cestelli grandi
 - 2 mezzi cestelli + 1 cestello grande

Accessori e optional disponibili separatamente

- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Carrello trasporta olio esausto
- Attacco per tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero olio



Dimensioni

Larghezza	1131 mm
Profondità	1042 mm
Altezza	1397 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	102 mm GAS (0 elettrica)
Dietro:	102 mm GAS (0 elettrica)
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1664 mm
Larghezza	1296 mm
Profondità	1169 mm
Volume	2.52 m ³

Resistenze

Elettrico: elementi immersi 14.4 kw/vasca
Gas: GPL/metano 3 bruciatori 35 kw/vasca (tubo 3/4p)

Capacità

Elettrico	37.8 l o 36 kg / vasca
Gas	42.5 l o 41 kg / vasca

Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts/vasca	Amp/vasca	Cavo
208	3	60	22000	61.0	3+G
240	3	60	22000	52.9	3+G
380/415	3	50	22000	32.5	3NG
480	3	60	22000	26.5	3+G

Sono necessarie 2 connessioni per ogni vasca. il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

MODELLI A GAS

120	1	60	N/A	12.0	2+G
230	1	50	N/A	6.2	1NG

Peso imballo Elettrico: 294 kg
Gas: 293 kg

Specifiche offerta

- Il modello di friggitorie aperte ad alta capacità HP OEA 322 (elettrica) e OGA322 (gas) è proposto con 2 vasche, sollevamento automatico, controllo COMPUTRON 8000 ed un sistema di filtraggio integrato
- Le vasche di frittura sono state progettate per ospitare prodotti di grandi dimensioni e la loro conformazione permette un facile carico del prodotto.
- Parti quali mobile, piattaforma, tubo di scarico, carrello olio ed accessori vari sono d'acciaio inox, così come le vasche di frittura
- L'unità è provvista di 2 meccanismi di autolift con timer per vasca, ciò permette l'utilizzo di mezzi cestelli
- Gli elementi riscaldanti sono provvisti di una "zona fredda" che prolunga la durata dell'olio
- L'unità di controllo permette operazioni sia manuali che programmate schiacciando un solo tasto. Il computer **COMPUTRON 8000™** dispone delle modalità messa al minimo e liquefazione olio, compensazione di carico, tracciabilità filtri e 7 giorni di memoria.
- Le unità montano 4 ruote di cui 2 bloccate
- Le unità possono essere acquistate con filtro ad una o due vasche
- Le unità con sistema di filtraggio utilizzano il Sistema di filtraggio **Max** con 2 buste filtro PHT.
- Tutte le unità possono disporre di 2 cestelli unici, 1 cestello unico e 1 mezzo cestello o 4 mezzi cestelli