



OFE 323 mit 6 halben Frittierkörben und Computron®1000 Steuerung

Henny Penny bietet offene Fritteusen mit mehreren großen Frittierbecken, programmierbarem Betrieb, Ölmanagementfunktionen und schneller und einfacher Filterung.

Bei offenen Henny-Penny-Fritteusen der OFE 320 Serie haben sie die Wahl zwischen ganzen und geteilten Frittierbecken, oder die Möglichkeit zu kombinieren. Die Elektrofritteusen der Baureihe OFE 320 erreichen sehr schnell wieder ihre Betriebstemperatur und tragen wegen ihres

Energiewirkungsgrades das ENERGYSTAR®-Kennzeichen. Die kurze Zeit der Temperaturerholung ermöglicht einen höheren Durchsatz, senkt die Energiekosten und verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls. Auf die robusten Frittierbecken aus rostfreiem Stahl wird eine 7-jährige Garantie gewährt – der längste Garantiezeitraum bei derartigen Produkten.

Offene Fritteusen von Henny Penny sind mit einem integrierten Filterungssystem ausgestattet, mit dem das Öl in nur wenigen Minuten gefiltert und heiß in das Frittierbecken zurückgeleitet wird. Es sind keine separaten Pumpen und Wannen erforderlich, und es muss kein heißes Öl transportiert werden. Die häufige Filterung verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls, verbessert die Produktqualität und senkt die Ölkosten.

Steuerung Computron® 1000 ermöglicht die einfache und benutzerfreundliche Programmierung an einem digitalen Bedienfeld mit LED-Anzeige.

Die Steuerung **Computron® 8000** enthält Funktionen zur Programmierung des Automatikbetriebs, zur Energieeinsparung, Filterung und zum Management für das Garen der Speisen.

Standardmerkmale

- Robuste Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Leistungsfähige Heizungen zur schnellen Temperaturerholung und Energieeinsparung
- Kalt Zone unter den Heizungen erhöht die Nutzungsdauer des Öls
- Überhitzungsschutz
- Integriertes Filterungssystem
- Einfaches Einsetzen und Herausnehmen der Körbe
- keine Griffe, Ventile, oder Drehknöpfe
- einfach umschaltbare Spracheinstellung
- heißes gefiltertes Öl wird zurückgeleitet
- an Scharnieren befestigte Elemente, dadurch lässt sich das Frittierbecken schnell und leicht reinigen

- **Steuerung Computron® 1000** ermöglicht die einfache und benutzerfreundliche Programmierung an einem digitalen Bedienfeld mit LED-Anzeige. Konstruktion aus rostfreiem Stahl, daher langlebig und leicht zu reinigen
- 4 Schwerlast Laufrollen, 2 mit Feststeller
- **Steuerung Computron™ 8000**
 - 10 programmierbare Garzyklen
 - Automatischer Schmelzyklus
 - Stand-by-Modus
 - Reinigungsmodus
 - Wassererkennungsalarm
 - Beladungsausgleich
 - Proportionalregelung
 - Optionale Aufforderung zur Filterung und benutzerdefiniert einstellbare Filterüberwachung
 - Mehrsprachige Digitalanzeige

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör
Frittierkörbe – ein Variante muss ausgewählt werden

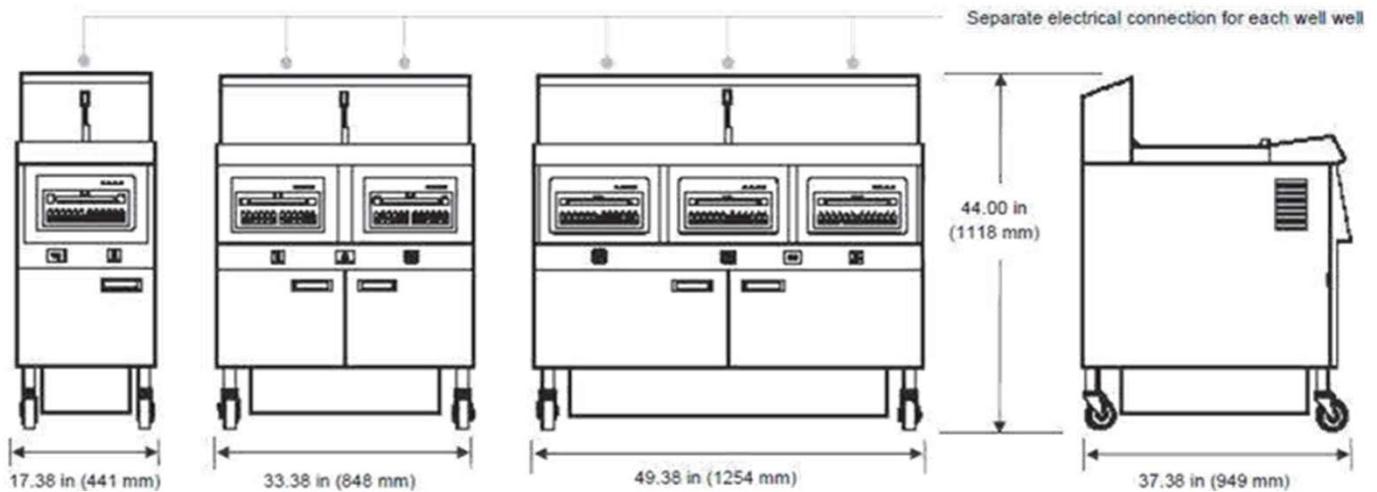
- Ein ganzer Korb pro Frittierbecken **oder**
- Zwei halbe Körbe pro Frittierbecken
- Eine Korbhalterung für jedes Frittierbecken
- Filtersieb und Filtergehäuse

Optionales Zubehör

- Ölablassschlauch
- Ölentwässerwagen ODS-100
- Frittierbeckenabdeckungen
- PHT Filterpapier
- Reinigungsbürstenkit

Henny Penny offene Fritteuse

OFE 321/322/323



	OFE 321	OFE 322	OFE 323
--	---------	---------	---------

Abmessungen

Breite	441 mm	848 mm	1254 mm
Tiefe	949 mm	949 mm	949 mm
Höhe	1118 mm	1118 mm	1118 mm

Gewicht

	128 kg	185 kg	237 kg
--	--------	--------	--------

Tauchheizung

Anzahl	1	2	3
Leistung	14,4 kW	14,4 kW	14,4 kW
Gesamtanschluss	14,4 kW	28,8 kW	43,2 kW

Anschluss pro Becken

400 V, 3 Ph, 50/60 Hz, 14,0 kW, 24,3 A, 3 NG

Ölfüllmenge

30 L je ungeteiltes Frittierbecken
12 L je geteiltes Frittierbecken

Zertifizierungen



Erforderliche Abstände

Seiten	nicht notwendig
Hinten	nicht notwendig
Vorne	762 mm Ablasswanne entfernen

Ausschreibungstext:

Offene Henny-Penny-Elektrofritteuse mit integrierter Filterung, ganzen oder geteilten Frittierbecken Modell OFE 321, 322, 323

Im Lieferumfang enthalten:

- Einfache digitale Steuerung Computron™1000

ODER

- Steuerung Computron™ 8000 mit Programm- oder Handbetrieb, LED-Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus, Beladungsausgleich, Überwachung des Filtrationszustands und 7-Tage-Verlauf
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreien Stahl
- Gerät entspricht den Kriterien des ENERGY-STAR®-Kennzeichens
- 4 Schwerlast Laufrollen, 2 mit Feststeller