

Friteuses Ouvertes *Auto Lift*

OEA-321 Simple, électrique
OEA-322 Double, électrique
OEA-323 Triple, électrique



OGA-231 Simple, au gaz
OGA-322 Double, au gaz
OGA-323 Triple, au gaz

Les friteuses ouvertes Auto Lift soulève automatiquement les paniers hors du bac lorsque le programme de cuisson est terminé. Cette caractéristique permet des résultats parfaits – sans minutage constant – pour tous les éléments de votre menu qui nécessite une friture.

Description

Les friteuses ouvertes *Auto Lift* offrent tout le volume et la flexibilité d'une friteuse ouverte conventionnelle à bacs multiples en plus de l'option *Auto Lift*. L'*Auto Lift* peut considérablement augmenter la qualité et la productivité de vos aliments avec des opérations nécessitant peu de main-d'œuvre. Les friteuses ouvertes *Auto Lift* sont programmables afin d'abaisser les paniers au début du cycle de cuisson et de les relever à la fin ou lors d'une interruption programmée. Deux mécanismes et deux minuteries d'*Auto Lift* par bac permettent des opérations indépendantes pour chaque demi-panier ou des opérations synchronisées pour tous les paniers.

Configuration

- Choisissez parmi les modèles à un, deux ou trois bacs.
- Disponibles à l'électricité ou au gaz.
- Aussi disponibles avec contrôles électromécaniques.
- Ensemble de connexion disponible séparément pour connecter toute combinaison d'unités de un, deux ou trois bacs (toutes électriques ou au gaz).

Caractéristiques principales

- Contrôles électroniques pour chaque bacs comprenant :
 - 10 cycles de cuisson programmables.



OEA-322 double, Auto Lift électrique

Le mécanisme Auto Lift soulève les paniers automatiquement.

- Programme de contrôle d'excédent.
- Affichage numérique du temps et de la température.
- Double minuterie pour minuter les demi-paniers séparément.
- Modes de vidage et de fonte.
- Compensation de charge.
- Signal de fin de cycle et de rappel.
- Chaque bac peut être programmé pour opérer un demi-panier individuellement ou conjointement à la pression d'un bouton.
- Mécanisme de motion actionné par un moteur silencieux à bas voltage.
- Moteur et mécanisme intégré à l'intérieur de l'unité – n'augmente PAS l'espace de plancher.
- Paniers faciles à introduire et à retirer.
- Bacs de cuisson rectangulaires en acier inoxydable
- Zone de refroidissement spécialement conçue pour prévenir la fumée.
- Un système pratique de filtration intégré pouvant pourvoir à trois bacs.

- (4) Roulettes avec deux verrous
- (2) Demi-paniers avec panier OU (1) panier entier avec poignée par bac. Spécifiez lors de la commande.
- (1) Panier support par bac.
- (1) Manuel d'opération et d'installation.

Accessoires disponibles séparément :

- Chariot pour bac de filtration
- Navette pour huile
- Couverture pour bac de cuisson

Henny Penny Corporation

P.O. Box 60
Eaton, OH 45320

+1 937 456.8400
+1 937 456.8402 Fax

Sans frais aux USA
800 417.8417
800 417.8402 Fax

www.hennypenny.com

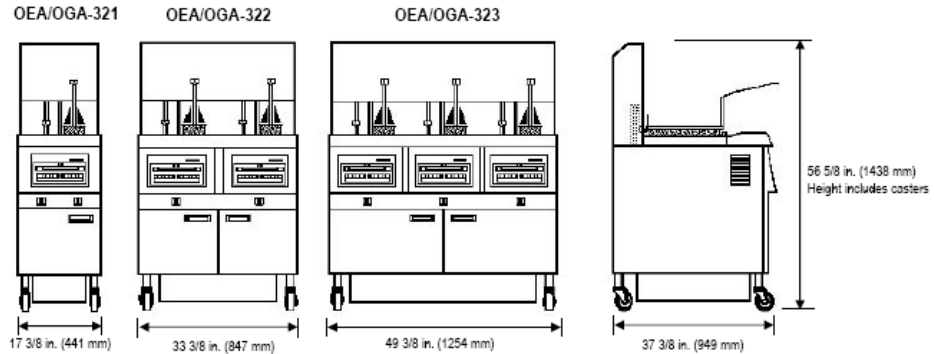
Accessoires livrés avec l'unité :

- (1) Ensemble de brosses de nettoyage
- (5) Filtres enveloppe PHT

OEA/OGA

321,322,323

Spécifications



Dimension

Dégagement

N/A

Espace de plancher

Simple

4.3 pi.cu. (.4 m²)

Double

7.9 pi.cu. (.73 m²)

Triple

11.8 pi.cu. (1.1 m²)

Capacité

Produit
Huile

15 lbs (6.8 kg)
65 lbs (29.5 kg)

130 lbs (13.6 kg)
130 lbs (59 kg)

45 lbs (20.4 kg)
195 lbs (88.5 kg)

Volume de friture

OEA
OGA

Frites/h : 63 lbs (28.6 kg)
Frites/h : 72 lbs (32.7 kg)

Frites/h : 126 lbs (57.2 kg)
Frites/h : 144 lbs (65.4 kg)

Frites/h : 189 lbs (85.8 kg)
Frites/h : 216 lbs (98.1 kg)

Format de chaleur

Immersion
électrique

14.4 kw

28.8 kw

43.2 kw

Gaz naturel ou liquid petroleum

(2) brûleurs
(1) connexion 1/2"
85 000 BTU/h

(4) brûleurs
(1) connexion 3/4"
170 000 BTU/h

(6) brûleurs
(1) connexion 1"
255 000 BTU/h

Poids à la livraison

OEA
OGA

312 lbs (142 kg)
336 lbs (152 kg)

469 lbs (213 kg)
529 lbs (240 kg)

616 lbs (279 kg)
707 lbs (321 kg)

Dimensions emballé

P x L x H

40 x 25 x 65"
(102 x 59 x 165 cm)

40 x 39 x 65"
(102 x 99 x 165 cm)

55 x 39 x 65"
(140 x 99 x 165 cm)

Inscription

OEA
OGA

UL,UL Sanitation, CUL, CE
UL Sanitation, CSA, CE

UL,UL Sanitation, CUL, CE
UL Sanitation, CSA, CE

UL,UL Sanitation, CUL, CE
UL Sanitation, CSA, CE

Électricité



	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts par bac	Amps par bac	Fil	
Modèles électrique	208	3	60	14400	39.9	3+G	Les fils et les fiches doivent être installées sur le site par un électricien qualifié.
	220-240	3	50/60	14400	37.2	3+G	
	240	3	60	14400	37.2	2+G	
	400	3	50/60	14400	21.7	3NG	
	480	3	60	14400	17.5	3+G	
Modèle au gaz	120	1	60	N/A	12	2+G	
	230	1	50	N/A	2.5	1NG	

Les spécifications peuvent changer sans pré-avis.

Distributeur autorisé :
BAZINET TAYLOR LTEE.
4750, rue Bourg, Saint-Laurent (QC) H4T 1J2
Tel : (514) 735-3627
Sans frais : 1 888 829 5672
Fax : (514) 735-9860
Courriel : info@bazinet-taylor.ca
www.bazinet-taylor.ca

Manufacturé par :
HENNY PENNY CORPORATION
Boîte postale 60
Eaton, Ohio 45320