

Friteuses ouvertes à grand volume

Modèle OFE-291 électrique



Caractéristiques standard

Cabinet en acier inoxydable pour un nettoyage facile et pour la durabilité.

Bac de cuisson rectangulaire en acier inoxydable robuste avec une garantie de 7 ans.

Bac de cuisson entièrement isolé.

Éléments chauffants d'une haute efficacité.

Technologie de transfert de chaleur qui permet de récupérer rapidement avec plus de 8 poulets par charge dans seulement 100 lbs. (45.4 kg) d'huile de friture.

Système de levée du couvercle à contrepoids pour un chargement et déchargement faciles.

Filtration intégrée.

De conception compacte, elle ne requiert que 7 pi² (67m²) d'espace de plancher.

Information générale

Le modèle Henny Penny OFE-291 vous procure un grand volume de friture dans un espace simple et compact. En fait, c'est la seule friteuse ouverte simple disponible qui peut cuire jusqu'à 21 lbs (9.5 kg) d'aliments par charge de cuisson. De grandes charges combinées à une opération programmable et une filtration intégrée offrent des économies significatives en terme de main d'œuvre, de matière grasse, d'énergie et d'entretien comparativement à la plus petite friteuse équivalente de la compétition.

Les friteuses ouvertes à grand volume d'Henny Penny sont constituées de plusieurs caractéristiques intéressantes incluant un bac de cuisson rectangulaire, une zone de refroidissement, levée du couvercle à contrepoids, bord relevé sur le contour de la friteuse et plus.

Le système d'échange de chaleur unique à Henny Penny permet une récupération extrêmement rapide- en quelques secondes- sans excès d'huile pour retenir la chaleur. La récupération rapide accélère la production, économise l'énergie et préserve la qualité de la friture en réduisant les fluctuations de température.

Le système de filtration intégrée filtre l'huile de friture chaude en quelques minutes, sans utilisation de pompes ou de plats. L'huile chaude filtrée retourne directement dans le bac de cuisson.

Le contrôle **COMPUTRON™ 8000** assure une opération entièrement automatique et programmable ainsi qu'une filtration favorisant l'économie d'énergie ainsi que des dispositifs de gestion de charge.

Le bac de cuisson en acier inoxydable rectangulaire assure une cuisson rapide et uniforme et est couverte par une garantie de 7 ans, la meilleure sur le marché.

Le bord relevé sur le contour de la friteuse réduit les débordements.

4 roulettes robustes, qui se barrent.

Contrôle **COMPUTRON™ 8000**

10 cycles de cuisson programmables.

Mode fonte.

Mode inactivité.

Compensation de charge.

Contrôle proportionnel.

Filtration rapide et repérage de la fréquence des filtrations en option.

Mode de nettoyage.

Affichage digital à 16 caractères avec réglage multiple de langues.

Accessoires livrés avec l'appareil

Porteur de chargement.

Configuration de panier, choisissez-en une :

Panier plein – 4 paniers plats en fil de fer, un couvercle de support en fil de fer et une poignée de support.

Demi paniers- 4 supports en fil de fer, un couvercle de support en fil de fer et une poignée de support.

Agitateur et tige de nettoyage pour le drain.

Système de filtration **MAX** et 2 enveloppes de filtre PHT. (Unité disponible sans filtration)

Accessoires et options disponibles séparément :

Raccord direct pour disposer de la matière grasse. (Unité équipée de la filtration seulement)

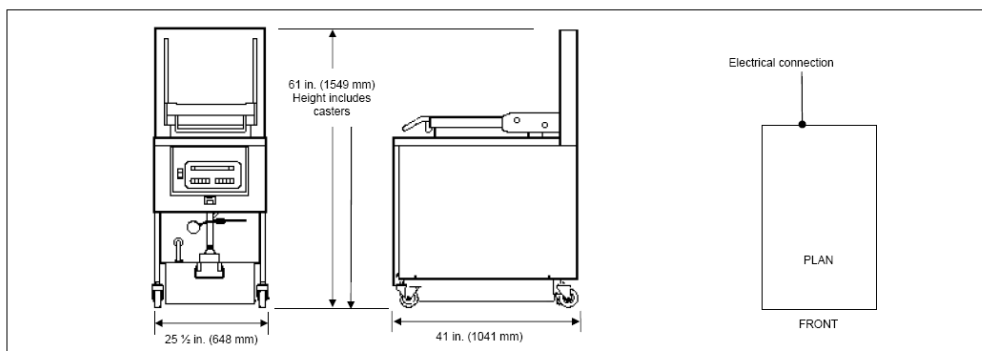
Navette pour matière grasse.

Tuyau de rinçage du filtre

Chariot pour le bassin de filtration.

Friteuses ouvertes à grand volume

Modèle OFE-291 électrique



Dimensions

Largeur : 25-1/2 po. (648 mm)

Profondeur : 41 po. (1041 mm)

Hauteur : 61 po. (1549 mm)

Dégagements requis

Côtés : 6 po. (152 mm) débit d'air

Arrière : 6 po. (152 mm) débit d'air

Avant : 38 po. (965 mm) enlèvement du bac de filtration

Dimensions (emballé)

Longueur : 46 po. (1168 mm)

Profondeur : 30 po. (762 mm)

Hauteur : 70 po. (1778 mm)

Volume : 56 pi.cu. (1.58 m³)

Poids net N/D

Poids (emballé)

Électrique : 755 lb (343 kg)

Chauffage

4 éléments immergés 4250W chacun (17000W total)

Capacité

Produit : 21 lbs. (9.5 kg) 8 poulets

Huile : 100 lbs. (46.6l)

Électricité

Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Fil
208	3	60	17000	47.2	3+G
240	3	60	17000	40.9	3+G
480	3	60	17000	20.5	3+G

Le fil électrique et la fiche doivent être installés su place par un électricien qualifié.

Certifications de laboratoire :



Distributeur autorisé : **BAZINET TAYLOR LTÉE.**

4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2

2022 rue Lavoisier, local 202. Ste-Foy, Québec, G1N 4L5

T : 514.735.3627 * F : 514.735.9860

T : 418.659.7170 * F : 418.659.3682

info@bazinet-taylor.ca

www.bazinet-taylor.ca

1.888.829.5672

M:\FICHES TECHNIQUES\HENNY PENNY\FRITEUSES\OFE-291 F.DOC