

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

Friteuse ouverte F5



- OFE 511** 1-cuve Électrique
- OFE 512** 2-cuves Électrique
- OFE 513** 3-cuves Électrique
- OFE 514** 4-cuves Électrique



OFE512 Friteuse à 2 cuves



Contrôle tactile dynamique

Pompe de filtration 8-GPM

La friteuse F5 de Henny Penny a été conçue pour incorporer intelligemment la conception industrielle et mécanique, ainsi que le logiciel spécialement développé pour augmenter la facilité d'utilisation, la qualité des aliments et la sécurité pour chaque client.

Il s'agit de la nouvelle génération de friteuse de 30 lb : la même grande économie d'huile.

La F5 dispose d'un écran tactile à la fine pointe de la technologie avec un système d'exploitation personnalisé offrant une interface dynamique qui rend l'opération si intuitive qu'elle peut réduire jusqu'à 50% la formation initiale. *

La filtration intégrée actionnée au simple touché d'un bouton permet aux opérateurs de filtrer les cuves individuellement selon les besoins tout en continuant de cuisiner avec les autres cuves sans interruption. Activer le filtrage en trois touches de bouton ou moins. Le système draine et filtre l'huile et rince les miettes et renvoie l'huile filtrée chaude dans la cuve en moins de trois minutes†. Aucune poignée, vannes ou boutons à

tirer, ouvrir ou fermer.

Le système de détection automatique activé par un capteur surveille le niveau d'huile et réapprovisionne automatiquement l'huile contenue dans un réservoir situé à l'intérieur de la friteuse. Cela élimine les ajouts manuels et entraîne une vidange d'huile moins fréquente.

Les friteuses Henny Penny F5 récupèrent leur température très rapidement et méritent la mention ENERGY STAR® avec leur efficacité énergétique de plus de 82%.

Faites votre choix parmi les configurations de 1, 2, 3, ou 4 cuves complète ou divisée.

* Basé sur un programme d'entraînement de 5 heures.

† 3 minutes filtration possible lorsque les conditions suivantes sont réunies:

- Températures ambiantes égales ou supérieures à 72 ° (22 °C)
- Température du bac d'égouttement est égale ou supérieure à 160° (71°C) au début du cycle de filtration
- Média de filtration ayant déjà été saturé avec de l'huile, mais pas avec trop d'impuretés
- Média de filtration est changé à la fréquence recommandée pour votre opération

Caractéristique standard

- Opération Simple
 - Système d'exploitation personnalisé
 - Filtration simple
 - Friture de base et filtrage express en trois touches ou moins
 - Interface facile à utiliser améliore l'efficacité; réduit les erreurs de l'utilisateur et le temps de formation
 - Pas de poignées, vannes ou boutons
- Système ultra-efficace
 - Plate-forme de 30 lb – cuisine la même charge dans 40% moins d'huile que la norme de 50 lb
 - Des capteurs de niveau automatique permettent de surveiller le niveau d'huile et d'ajouter de l'huile fraîche au besoin
 - Système de lavage puissant avec une pompe 8-GPM
- Système de buse amélioré ciblant les coins de la friteuse pour éliminer plus efficacement les débris
- L'huile chaude filtrée est retournée, prête à cuire en moins de 3 minutes
- Conception
 - Cuves en acier inoxydable robuste avec une garantie de 7 ans
 - Écran tactile durable de 7" avec écran LCD de 4 mm d'épaisseur
 - Jusqu'à 99 programmes de cuisine disponible
 - Mode inactif et mode de fonte
 - Compensation de charge
 - Contrôle proportionnel
 - Suivi de filtre
 - Protection haute température avec retour de contrôle intégré
 - Le panier robuste s'enlève facilement pour le nettoyage
 - Les éléments articulés rendent le nettoyage de la cuve rapide et facile
- Construction en acier inoxydable et conception propre pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables
- Mode de nettoyage
- Facile de changer les paramètres de langue
- Support USB et compatibilité Wifi

Accessoires envoyés :

- Paniers de friture – choisir une
 - 1 panier plein par cuve
 - 2 demi-paniers par cuve
- 1 support de panier pour chaque cuve.
- Outil de levée des éléments.
- Manuel d'installation et d'opération.



Distributeur autorisé :
4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 * F : 514.735.9860
info@bazinet-taylor.ca * www.bazinet-taylor.ca

2022 rue Lavoisier, local 202, Sainte-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170/7172 * F : 418.659.3682



PROJET

QUANTITÉ

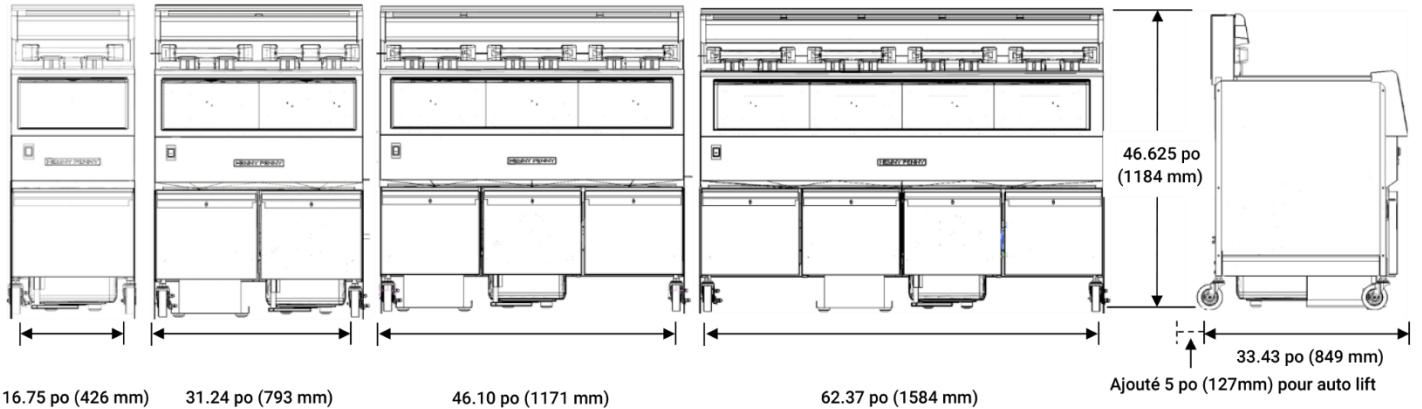
NO ITEM

Friteuse ouverte F5

OFE 511 1-cuve Électrique

OFE 512 2-cuves Électrique

OFE 513 3-cuves Électrique

OFE 514 4-cuves Électrique


	OFE511	OFE512	OFE513	OFE514
Dimensions				
Largeur	18.30 po (465mm)	32.25 po (820 mm)	47.80 po (1215 mm)	63.35 po (1610 mm)
Profondeur	33.43 po (849 mm)	33.43 po (849 mm)	33.43 po (849 mm)	33.43 po (849 mm)
Hauteur	46.62 po (1184 mm)	46.62 po (1184 mm)	46.62 po (1184 mm)	46.62 po (1184 mm)
Emballé				
Longueur	33 po (838 mm)	38 po (965 mm)	54 po (1372 mm)	68 po (1727 mm)
Profondeur	21 po (533 mm)	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)
Hauteur	52 po (1321 mm)	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)
Volume	21 pi3 (0.59 m3)	47 pi3 (1.4 m3)	67 pi3 (1.9 m3)	84 pi3 (2.4 m3)
Poids				
1 pleine	302 lb (137 kg)	N/D	N/D	N/D
1 divisé	317 lb (144 kg)	N/D	N/D	N/D
2 pleine	N/D	441 lb (200 kg)	554 lb (252 kg)	N/D
2 divisé	N/D	472 lb (214 kg)	N/D	N/D
3 pleine	N/D	N/D	528 lb (240 kg)	719 lb (326 kg)
3 divisé	N/D	N/D	606 lb (275 kg)	N/D
4 pleine	N/D	N/D	N/D	702 lb (319 kg)
4 divisé	N/D	N/D	N/D	758 lb (344 kg)

Chauffage éléments immergés

<input type="checkbox"/> Bas	14.0 kW total	28.0 kW total	42.0 kW total	56.0 kw total
<input type="checkbox"/> Haut*	17.0 kW total	34.0 kW total	51.0 kW total	68.0 kW total

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amp.	Fil
208	3	60	14.0	39.4**	3+G
240	3	60	14.0	34.2**	3+G
220/380	3	50/60	14.0	24.3	3NG
230/400	3	50/60	14.0	24.3	3NG
240/415	3	50/60	14.0	24.3	3NG

*la puissance 17.0kW est disponible seulement avec les unités cuves pleines. **Une intensité supplémentaire est nécessaire pour faire fonctionner les composants électriques non chauffants. † Fiche et fil doivent être installés sur place par un électricien qualifié.

Capacité
30 lb ou 14 L par cuve pleine

Dégagement requis :

Coté : 2 po (51 mm) des matériaux combustibles ou d'autres appareils produisant de la chaleur; sinon, aucun dégagement requis

Arrière 6 po (152 mm)
Avant 30 po (762 mm)
Haut 11 po (356 mm)

Certifications


208V et 240V seulement

NEMA 15-50P

NEMA 15-60P
Non dispo CAD