

Friteuses Ouvertes

OFE-321 Simple, électrique

OFE-322 Double, électrique

OFE-323 Triple, électrique

OFG-321 Simple, au gaz

OFG-322 Double, au gaz

OFG-323 Triple, au gaz



Ces friteuses ouvertes compactes à haute capacité sont conçues pour une plus grande efficacité, un cycle de recouvrement plus rapide et des opérations de programmation plus simples.

Description

Les friteuses ouvertes Henny Penny offrent jusqu'à trois bacs d'une grande capacité dans un espace réduit avec des contrôles programmables faciles à utiliser, une efficacité énergétique optimale durable et une opération de 24 heures. Tous les modèles incluent un système de filtration intégré.

Configuration

- Choisissez parmi les modèles à un, deux ou trois bacs.
- Disponibles à l'électricité ou au gaz.
- Aussi disponibles avec contrôles électromécaniques.
- Modèle *Auto Lift* disponible – consultez la fiche technique.
- Ensemble de connexions disponibles séparément pour raccorder toute combinaison d'unités de un, deux ou trois bacs (toutes électriques ou au gaz).

Caractéristiques principales

- Contrôles électroniques pour chaque bac comprenant :
 - 12 cycles de cuisson programmables.
 - 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 de cuisson.
- Bacs de cuisson rectangulaires en acier inoxydable pour une cuisson uniforme.
- Zone de refroidissement spécialement conçue pour prévenir la fumée.
- Un système pratique de filtration intégré :
 - Commutateur d'activation.
 - Bec pivotant unique pour le remplissage des bacs.
 - Le bac de vidage se range aisément sous la friteuse.
- Les portes s'ouvrent pour un accès facile.

Accessoires livrés avec l'unité :

- (1) Ensemble de brosses de nettoyage
 - (5) Filtres enveloppes PHT
 - (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, d'installation et d'entretien.



OFE-323 triple, électrique

Henny Penny Corporation

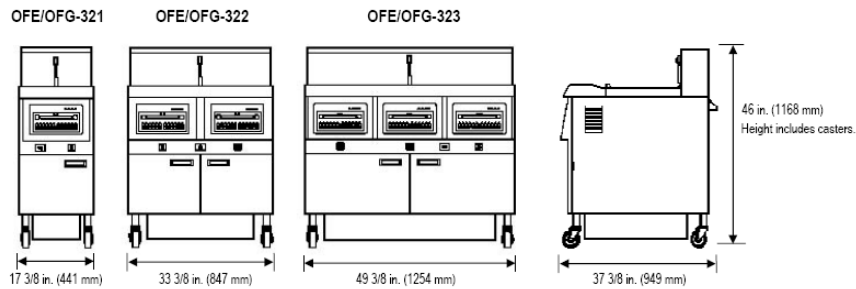
P.O. Box 60
Eaton, OH 45320

+1 937 456.8400
+1 937 456.8402 Fax

Sans frais aux USA
800 417.8417
800 417.8402 Fax

www.hennypenny.com

OFE/OFG 321,322,323 Spécifications



Dimensions

Espace de plancher		Simple 4.3 pi.cu. (.4 m ²)	Double 7.9 pi.cu. (.73 m ²)	Triple 11.8 pi.cu. (1.1 m ²)
Capacité	Produit Huile	15 lbs (6.8 kg) 65 lbs (29.5 kg)	30 lbs (13.6 kg) 130 lbs (59 kg)	45 lbs (20.4 kg) 195 lbs (88.5 kg)
Volume de friture	OFE OFG	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 propane	(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 l'expédition	OFE OFG	821 lbs (128 kg) 305 lbs (138 kg)	407 lbs (185 kg) 467 lbs (212 kg)	523 lbs (237 kg) 614 lbs (279 kg)
Dimensions emballé P x L x H		40 x 25 x 52 3/4" (102 x 59 x 134 cm)	40 x 39 x 54 1/4" (102 x 99 x 138 cm)	55 x 39 x 54 1/4" (140 x 99 x 138 cm)
Inscription	OFE OFG	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



Les spécifications peuvent changer sans préavis.

	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts par bac	Amps par bac	Fil	
Modèles électrique	208	3	60	14400 ou 22000	39.9 ou 62.0	3+G	Les fils et les fiches doivent être installés sur le site par un électricien qualifié.
	220-240	3	50/60	14400	37.2	3+G	
	240	3	60	14400 ou 22000	37.2 ou 53.0	2+G	
	380-415	3	50/60	14400	21.7	3NG	
	480	3	60	14400 ou 22000	17.5 ou 27.0	3+G	
Modèle au gaz	120	1	60	N/A	12	2+G	
	230	1	60	N/A	2.5	1NG	
	220-240	1	60	N/A	12	2+G	

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

Distributeur autorisé : **BAZINET TAYLOR LTÉE.**



4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 * F : 514.735.9860

2022 rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, Québec, G1N 4L5
T : 418.659.7170 * F : 418.659.3682

info@bazinet-taylor.ca

www.bazinet-taylor.ca

1.888.829.5672