

Offene Fritteuse mit geringem Ölvolumen

GVE 071 1 - elektrisch
GVE 072 2 - elektrisch
GVE 073 3 - elektrisch
GVE 074 4 - elektrisch



GVE 073 - Offene Fritteuse mit geringem Ölvolumen
 Im Bild mit zwei vollen Becken und einem Split-Becken

Offene Fritteusen von Henny Penny mit geringem Ölvolumen nutzen innovatives Design und Steuerungstechnik, um den Frittierölverbrauch deutlich zu reduzieren, die Lebensdauer des Öls zu verlängern, die Qualität der frittierten Produkte zu verbessern und den Gesamtölverbrauch und die Kosten zu senken. So geht's:

Ein kleineres Frittierbecken ermöglicht das Frittieren der gleichen Produktmenge in 27 % weniger Öl als bei Standard-Frittierbecken.

Durch die eingebaute Filtration können Sie die einzelnen Becken nach Bedarf filtern, während in anderen Becken ununterbrochen weitergekocht wird.

Offene Fritteusen von Henny Penny mit geringem Ölvolumen erreichen sehr schnell wieder ihre Betriebstemperatur und sorgen für schnelles, gleichmäßiges frittieren.

Wählen Sie zwischen Konfigurationen mit 1, 2, 3 oder 4 Becken in Voll- oder geteilter (Split) Ausführung mit schlanker Grundfläche, einfach zu bedienender programmierbarer Steuerung, optimaler Energieeffizienz und langlebigem Betrieb rund um die Uhr.

Standardfunktionen

- Frittiert dieselbe Beladungsmenge mit 27 % weniger Öl als ein Standard 25-Liter-Behälter
- Eingebaute manuelle Filtration
 - >Individuelle Filterung der Wannen nach Bedarf
 - >Krümel werden aus dem abgelassenen Öl herausgefiltert
- Hochbelastbare Edelstahlwannen
- Hochtemperaturschutz
- Ungeteiltes Frittierbecken, geteiltes Frittierbecken oder kombiniert
- Robuste Korablage lässt sich zur Reinigung leicht abnehmen
- Aufklappbare Elemente ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung der Becken
- Edelstahlkonstruktion für einfache Reinigung und lange Lebensdauer
- 4 hoch belastbare Rollen, 2 davon feststellbar
- **Computersteuerung**
 - 40 verfügbare Garprogramme
 - Ruhemodus und automatischer Schmelzyklus
 - Beladungsausgleich
 - Proportionalregelung
 - Filter-Nachführung
 - Clean-out-Modus
 - Einfach umschaltbare Spracheinstellungen

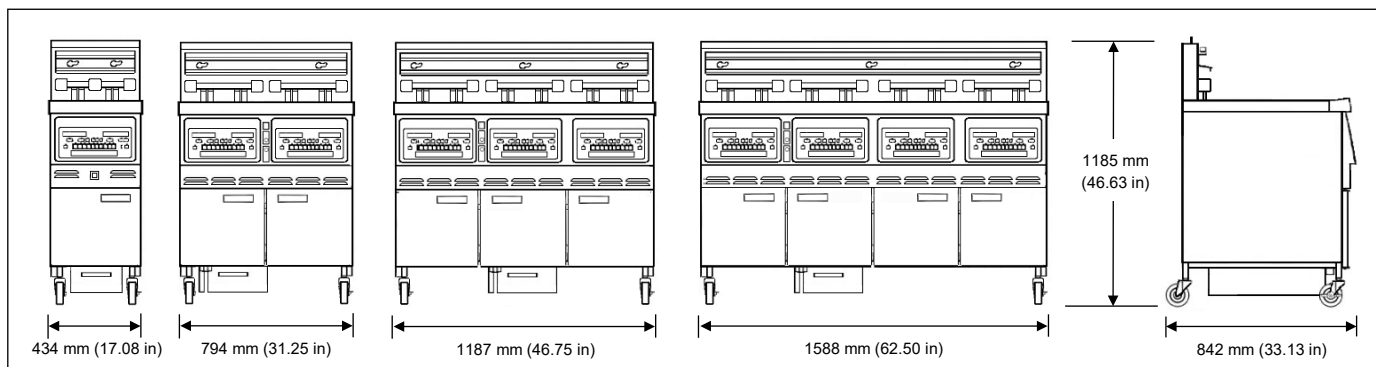
Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Gerade Bürste
- Gebogene Bürste
- Heiz-Elementheber Werkzeug
- Installations- und Betriebsanleitung



Offene Fritteuse mit geringem Ölvolumen

GVE 071 1 - elektrisch
GVE 072 2 - elektrisch
GVE 073 3 - elektrisch
GVE 074 4 - elektrisch



	GVE 071	GVE 072	GVE 073	GVE 074
Maße				
Breite	434 mm (17.08 in)	794 mm (31.25 in)	1187 mm (46.75 in)	1588 mm (62.50 in)
Tiefe	842 mm (33.13 in)	842 mm (33.13 in)	842 mm (33.13 in)	842 mm (33.13 in)
Höhe	1180 mm (46.43 in)	1185 mm (46.63 in)	1185 mm (46.63 in)	1185 mm (46.63 in)
Packmaße				
Breite	551 mm (21 in)	915 mm (36 in)	1310 mm (52 in)	1700 mm (67 in)
Tiefe	918 mm (36 in)	930 mm (37 in)	930 mm (37 in)	930 mm (37 in)
Höhe	1361 mm (54 in)	1320 mm (52 in)	1320 mm (52 in)	1320 mm (52 in)
Volumen	0.7 m ³ (24 ft ³)	1.1 m ³ (40 ft ³)	1.6 m ³ (57 ft ³)	2.1 m ³ (74 ft ³)
Gewicht				
1 Voll	129 kg (284 lb)	N/A	N/A	N/A
1 Split	135 kg (298 lb)	N/A	N/A	N/A
2 Voll	N/A	187 kg (412 lb)	N/A	N/A
2 Split	N/A	213 kg (470 lb)	N/A	N/A
3 Voll	N/A	N/A	247 kg (544 lb)	N/A
3 Split	N/A	N/A	276 kg (607 lb)	N/A
2 Voll/1 Split	N/A	N/A	255 kg (561 lb)	N/A
4 Split	N/A	N/A	N/A	313 kg (750 lb)
Bodenfläche	0.36 m ² (4.0 ft ²)	0.7 m ² (7.0 ft ²)	1.0 m ² (10.5 ft ²)	1.3 m ² (14.0 ft ²)
Heizung - Heizelemente		28.0 kW	42.0 kW	56.0 kW

Spezifikationen:

Folgende Henny Penny Modelle stehen zur Auswahl GVE 071, 072, 073, oder 074
 Offene Fritteusen rein elektrisch (keine Gasvariante) mit geringem Ölvolumen von 16,5Kg (36,4lb) Fassungsvermögen je ungeteilten Frittierbecken. Das Gerät kann mit ungeteilten oder geteilten Frittierbecken bestellt werden.

Die Einheit muss enthalten:

- Eingebautes Filtersystem, das die Becken einzeln filtert, so dass in anderen Becken weitergekocht werden kann
- Ölablasswanne mit 4 Rollen und Einrastsystem mit Sensorwarnung, wenn die Wanne nicht richtig eingerastet ist
- Frittierbecken aus hochfestem Edelstahl
- Computersteuerung mit programmierbarem Betrieb, LED-Digitalanzeige, Leerlauf- und Schmelzbetrieb, Lastkompensation, Proportionalsteuerung, Filtrationsmessung, Clean-out-Modus, mehrere Spracheinstellungen
- 4 Schwerlastrollen, 2 davon feststellbar

Öl-Kapazität

je Volles Becken 18.3 L or 16.5 kg (19.3 qt or 36.4 lb)
 je Split Becken 10.0 L or 9.0 kg (10.6 qt or 19.8 lb)

Erforderliche Abstände

Seiten 51 mm (2 in) von brennbaren Materialien oder anderen wärmeerzeugenden Geräten entfernt; sonst kein Abstand erforderlich
 Hinten 152 mm (6 in) Luftstrom, Anschlüsse
 Vorne 762 mm (30 in) Entfernung Auffangwanne

Elektrodaten:

Spannung	Phase	Hertz	kW	Stromstärke	Draht*	Kabel & Stecker
220/380	3	50	14.0	24.3	3NG	China EC 60309 532P6 / IP44 32 A / 250 V

*Bei Geräten, die ohne Netzkabel und Stecker geliefert werden, müssen Netzkabel und Stecker vor Ort von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.

Zertifizierungen



Durch ständige Produktverbesserungen können sich die Spezifikationen ohne Vorankündigung ändern.

2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 09/06/2017

www.meierservice.com

HENNY PENNY
 Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660

