

Offene Hochleistung - Fritteusen mit automatischem Korbheber



OEA 321 1 Frittierbecken, elek.
OEA 322 2 Frittierbecken, elek.
OEA 323 3 Frittierbecken, elek.



Offene Elektrofritteuse OEA 322 mit 2 Frittierbecken und automatischem Korbheber

Henny Penny bietet offene Fritteusen mit mehreren großen Frittierbecken, programmierbarem Betrieb, Ölmanagementfunktionen und schneller und einfacher Filterung. Bei offenen Henny-Penny-Fritteusen mit automatischem Korbheber wird der beladene Korb nach Abschluss der Garvorgangs automatisch aus dem Frittierbecken gehoben. Die automatische Korbhebefunktion trägt zur Erzielung perfekter Ergebnisse bei, ohne dass der Garvorgang permanent manuell überwacht werden muss. Dadurch steigt die Produktivität in personell unterbesetzten Küchen. Die Elektrofritteusen mit automatischem Korbheber der Baureihe OEA 320 erreichen sehr schnell wieder ihre Betriebstemperatur und tragen wegen ihres Energiewirkungsgrades das ENERGY-STAR®-Kennzeichen. Die kurze Zeit der Temperaturerholung ermöglicht

einen höheren Durchsatz, senkt die Energiekosten und verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls. Auf die robusten Frittierbecken aus rostfreiem Stahl wird eine 7-jährige Garantie gewährt – der längste Garantiezeitraum bei derartigen Produkten. Offene Fritteusen von Henny Penny sind mit einem integrierten Filterungssystem ausgestattet, mit dem das Öl in nur wenigen Minuten gefiltert und heiß in das Frittierbecken zurückgeleitet wird. Es sind keine separaten Pumpen und Wannen erforderlich, und es muss kein heißes Öl transportiert werden. Die häufige Filterung verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls, verbessert die Produktqualität und senkt die Ölkosten. Die Steuerung Computron® 8000 enthält Funktionen zur Programmierung des Automatikbetriebs, zur Energieeinsparung, Filterung und zum Management der Garen der Speisen.

Standardmerkmale

- robuste Frittierbecken aus rostfreiem Stahl mit 7-jähriger Garantie
- robuster, direkt angetriebener Hebemechanismus mit laufruhigem Niederspannungsmotor
- Motor und Antrieb im vorhandenen Schrank montiert, dadurch keine Vergrößerung der Grundfläche
- zwei Heber je Frittierbecken, die so programmiert sind, dass halbe Körbe mit einem Tastendruck unabhängig voneinander oder zusammen betätigt werden können
- leistungsfähige Heizungen zur schnellen Temperaturerholung und Energieeinsparung

- Kaltzone unter den Heizungen erhöht die Nutzungsdauer des Öls
- Hochtemperaturschutz
- Integriertes Filterungssystem
- einfaches Einsetzen und Herausnehmen der Körbe
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl, daher langlebig und leicht zu reinigen
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller
- Steuerung Computron™ 8000
 - ✦ 10 programmierbare Garzyklen
 - ✦ Automatischer Schmelzzyklus
 - ✦ Ruhemodus
 - ✦ Reinigungsmodus

- ✦ Wassereerkennungsalarm
- ✦ Beladungsausgleich
- ✦ Proportionalregelung
- ✦ optionale Aufforderung zur Filterung und benutzerdefiniert einstellbare Filterüberwachung
- ✦ mehrsprachige Digitalanzeige mit 16 Zeichen

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Frittierkörbe – ein Korb muss ausgewählt werden
 - ein ganzer Korb pro Frittierbecken
 - zwei halbe Körbe pro Frittierbecken
- eine Korbhalterung für jedes Frittierbecken
- Filtersieb und Filtergehäuse

Separat erhältliche Optionen

- Fryer Shortening Shuttle
- Filterspülschlauch
- Frittierbeckenabdeckungen

Änderungen der technischen Daten infolge der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung der Produkte vorbehalten.

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

www.meierservice.com

HENNY PENNY
Engineered to Last

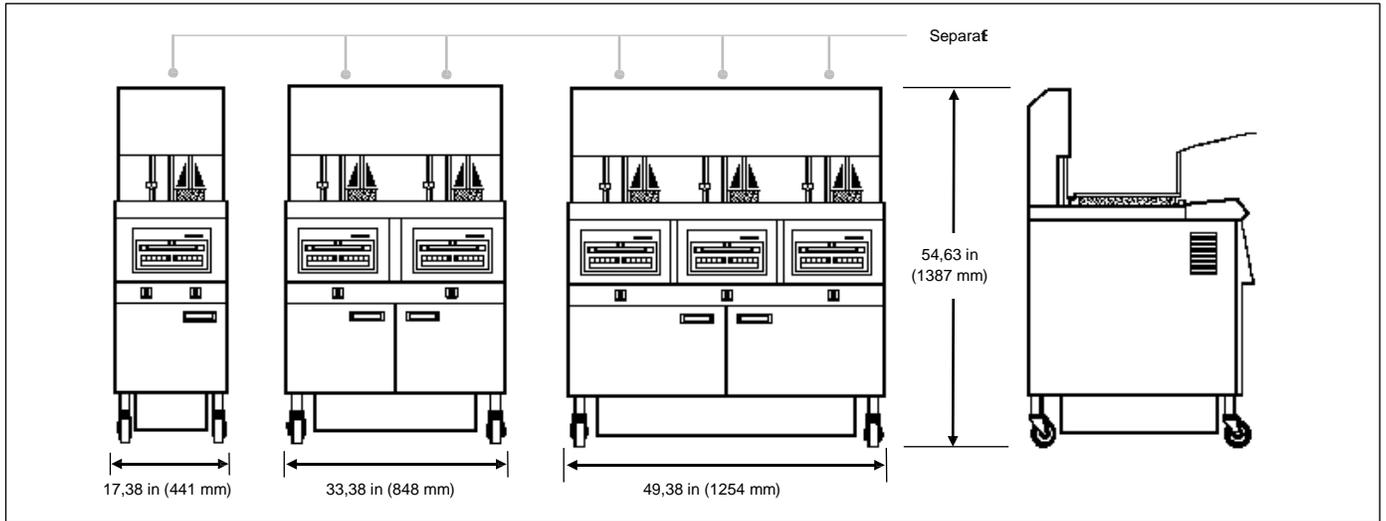
Tel: +49-8131-2928660



Offene Hochleistung - Fritteusen

mit automatischem Korbheber

OEA 321 1 Frittierbecken, elek.
 OEA 322 2 Frittierbecken, elek.
 OEA 323 3 Frittierbecken, elek.



	OEA 321	OEA 322	OEA 323
Abmessungen			
Breite	17,38 in (441 mm)	33,38 in (848 mm)	49,38 in (1254 mm)
Tiefe	37,38 in (949 mm)	37,38 in (949 mm)	37,38 in (949 mm)
Höhe	54,63 in (1118 mm)	54,63 in (1387 mm)	54,63 in (1118 mm)
Verpackt			
Länge	40 in (1016 mm)	40 in (1016 mm)	55 in (1397 mm)
Tiefe	25 in (635 mm)	39 in (991 mm)	39 in (991 mm)
Höhe	65 in (1651 mm)	65 in (1651 mm)	65 in (1651 mm)
Rauminha	38 ft ³ (1,1 m ³)	59 ft ³ (1,7 m ³)	81 ft ³ (2,3 m ³)
Gewicht	312 lb (142 kg)	469 lb (213 kg)	616 lb (279 kg)
Tauchheizungen			
Kapazität	14,4 kW gesamt	28,8 kW gesamt	43,2 kW gesamt

Öfüllmenge
 65 lb bzw. 30 l je Frittierbecken

Elektrisch

Spannung	Phase	Frequenz	kW je Frittierbecken	Stromstärke je Frittierbecken	Leitungen *
400	3	50-60	14,4	20,9	3NG

Erforderliche Abstände

Seiten n/z
 Rückseite n. z.
 Vorn 30 in (762 mm) Filterwanne entnehmen

Angaben für das Angebot

Offene Henny-Penny-Elektrofritteuse mit automatischem Korbheber, Modell OEA 321, 322 oder 323.

Im Lieferumfang enthalten:

- Programmierbarer automatischer Hebermechanismus mit zwei Korbhebern an jedem Frittierbecken
- Steuerung Computron™ 8000 mit Programm- oder Handbetrieb, LED-Digitalanzeige, Ruhemodus und automatischer Schmelzzyklus, Beladungsausgleich, Überwachung des Filtrationszustands und 7-Tage-Verlauf
- Frittierbecken aus widerstandsfähigem rostfreien Stahl mit 7-jähriger Garantie
- Gerät entspricht den Kriterien des ENERGY-STAR®-Kennzeichens
- 4 strapazierfähige Laufrollen, 2 mit Feststeller

Zertifizierungen



Änderungen der technischen Daten infolge der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung der Produkte vorbehalten.

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

www.meierservice.com

HENNY PENNY
 Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660

