

Offene Hochleistung - Fritteusen mit automatischem Korbheber



OGA 321 1 Frittierbecken, gasbetrieben
OGA 322 2 Frittierbecken, gasbetrieben
OGA 323 3 Frittierbecken, gasbetrieben



Offene Gasfritteuse OGA 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.

Dank einer speziellen konstruktiven Gestaltung des Wärmeaustauschs kann die Betriebstemperatur bei offenen Gasfritteusen der Baureihe OGA 320 sehr schnell wiederhergestellt werden. Dies trägt dazu bei, dass diese Geräte den Energieeffizienzkriterien des ENERGY-STAR®-Kennzeichens entsprechen. 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 für das 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
- Leistungsfähiger Brenner mit Halbleiterzündung
- Spezieller Wärmeaustausch zur Erzielung eines hohen Energiewirkungsgrades und Temperaturerholung innerhalb kurzer Zeit
- Kaltzone unter den Brennern 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 Schmelzyklus
 - ✦ Ruhemodus
 - ✦ Reinigungsmodus
 - ✦ Wassererkennungsalarm
 - ✦ 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 Korhalterung 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

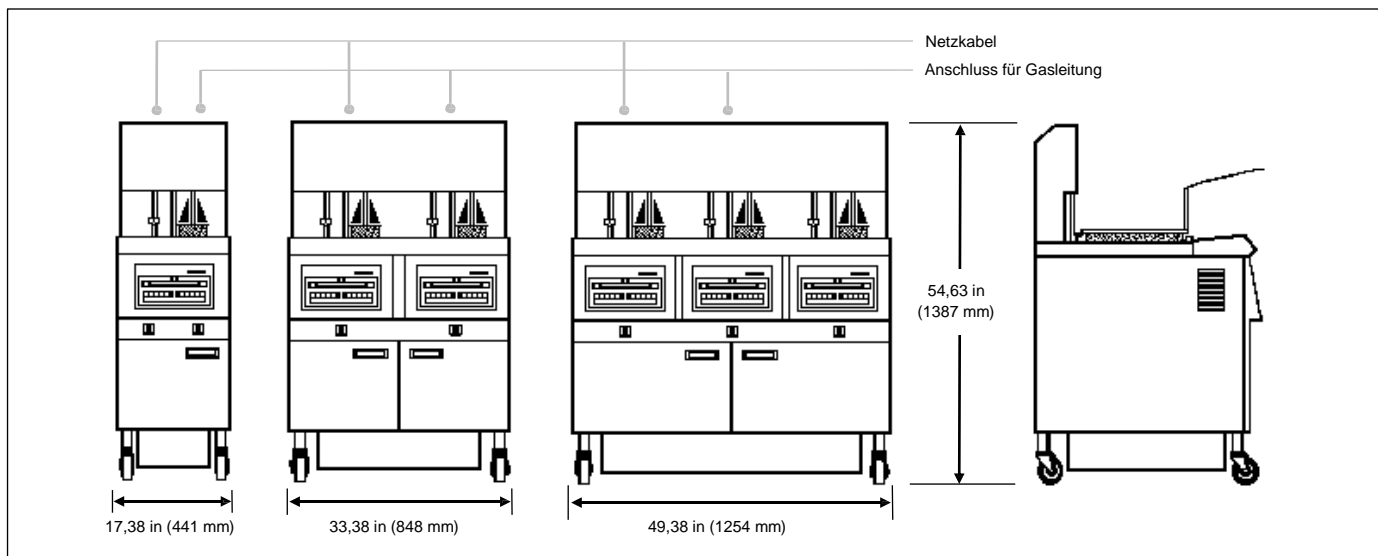
HENNY PENNY
Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660



Offene Hochleistung - Fritteusen mit automatischem Korbheber

OGA 321 1 Frittierbecken, gasbetrieben
OGA 322 2 Frittierbecken, gasbetrieben
OGA 323 3 Frittierbecken, gasbetrieben



	OGA 321		OGA 322		OGA 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)
Rauminhalt	38 fts	(1,1 m ³)	59 fts	(1,7 m ³)	81 fts	(2,3 m ³)
Gewicht	336 lb	(152 kg)	529 lb	(240 kg)	707 lb	(321 kg)

Heizung mit Erdgas oder Flüssiggas

	OGA 321	OGA 322	OGA 323
Anzahl Brenner	2	4	6
Leistung	24,9 kW	49,8 kW	74,7 kW
Mind. Ø Gasltg.	0,50 in.	0,75 in.	1,0 in.

Ölfüllmenge

65 lb bzw. 30 l je Frittierbecken

Elektrisch

Spannung	Phase	Frequenz	kW	Stromstärke	Leitungen
230	1	50		2,5	1NG

Zertifizierungen



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

Erforderliche Abstände

Seiten 4 in (102 mm)
 Hinten 4 in (102 mm)
 Vorn 762 mm Filterwanne entnehmen

Angaben für das Angebot

Offene Henny-Penny-Gasfritteuse mit automatischem Korbheber und integrierter Filterung, Modell OGA 321, 322 oder 323.

Im Lieferumfang enthalten:

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

