

PROJECT	QUANTITY	ITEM NO
---------	----------	---------

Friteuses ouvertes à faible volume d'huile



LVG 202 2-cuves gaz
LVG 203 3-cuves gaz
LVG 204 4-cuves gaz



Friteuse électrique ouverte à faible volume d'huile LVG 203 avec 2 cuves divisées et une cuve pleine

Les friteuses ouvertes à faible volume d'huile Henny Penny représentent une technologie innovante qui permet aux opérateurs de McDonald's de réduire considérablement la consommation d'huile de friture, de prolonger sa durée de vie utile et de maintenir ou d'augmenter la qualité et le débit des aliments tout en réduisant les coûts directs d'exploitation de l'huile et de la friture.

Une cuve à faible volume permet de cuire la même quantité de produit dans 40% d'huile en moins. De plus, le niveau d'huile est automatiquement mis à niveau à partir du JIB à l'intérieur de l'armoire de la friteuse, de sorte que vous jetez et remplissez manuellement moins souvent que jamais.

Filtrez n'importe quelle cuve quand vous en avez besoin, en moins de quatre minutes. Les autres cuves continuent de cuire sans interruption. Choisissez parmi 2, 3 ou 4 configurations de cuve complète ou divisée dans un encombrement réduit avec des commandes programmables faciles à utiliser, une efficacité énergétique optimale et un fonctionnement durable 24 heures sur 24.



Système de remplissage automatique avec accès pratique au JIB ou au réservoir

Caractéristiques Standard

- Cuit la même quantité de produit avec un volume d'huile inférieur de 40 % à la friteuse de la génération précédente
- Des capteurs automatiques de remplissage d'huile surveillent en permanence le niveau d'huile et ajoutent de l'huile fraîche au besoin
- Filtration automatique à la volée:
 - Filtrer les cuves individuellement selon les besoins
 - Retour d'huile filtrée chaude, prête à être déversée en moins de 4 minutes
 - L'action de rinçage draine les miettes
- Commandes informatisées avec des fonctionnalités hautement personnalisées
- Cuves en acier inoxydable robustes amovibles pour un entretien facile
- 4 brûleurs par cuve

- Configuration de cuve pleine ou divisée
- Fabrication en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Extension de garantie exclusive

- 2 ans pièces et main d'œuvre
- Cuves: 15 ans de garantie
 - Jusqu'à 10 ans pièces et main d'œuvre
 - Jusqu'à 15 ans pièces uniquement

Accessoires livrés avec l'appareil

- Ligne de Gaz
 - LVG 202 0.75 po ID x 36 po
 - LVG 203-204 1.00 po ID x 72 po
- Outil de nettoyage pour friteuse
- Couvercles de nuit pour cuves de friteuse
- Manuel d'installation et d'utilisation

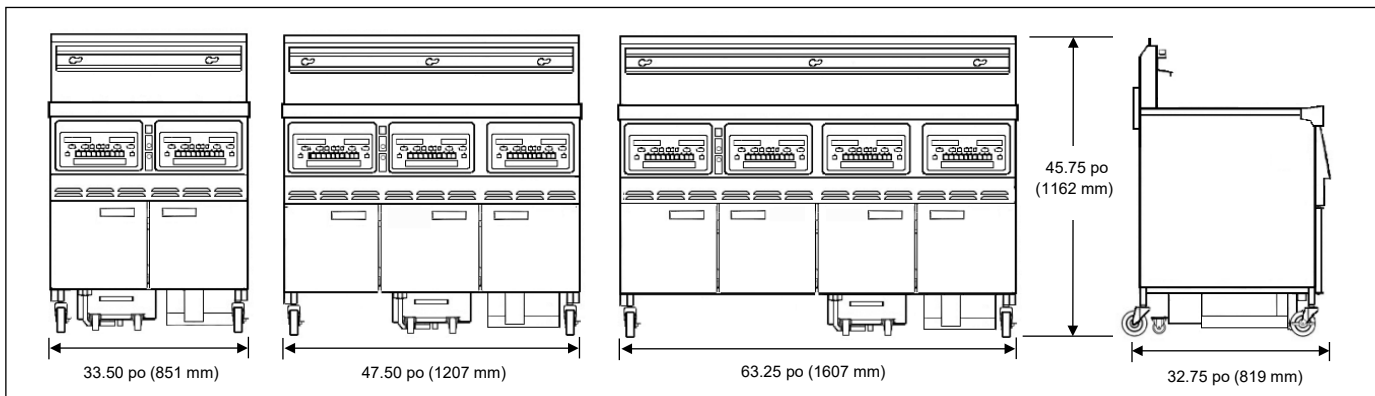


PROJECT

ITEM NO

Friteuses ouvertes à faible volume d'huile

LVG 202 2-cuves gaz
LVG 203 3-cuves gaz
LVG 204 4-cuves gaz



	LVG 202	LVG 203	LVG 204
Dimensions			
Largeur	33.50 po (851 mm)	47.50 po (1207 mm)	63.25 po (1607 mm)
Profondeur	32.25 po (819 mm)	32.25 po (819 mm)	32.25 po (819 mm)
Hauteur	45.75 po (1162 mm)	45.75 po (1162 mm)	45.75 po (1162 mm)
Emballé			
Largeur	38 po (965 mm)	54 po (1372 mm)	68 po (1727 mm)
Profondeur	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)
Hauteur	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)
Volume	47 pi ³ (0.90 m ³)	67 pi ³ (1.9 m ³)	84 pi ³ (2.4 m ³)
Poids			
2 pleine	504 lb (229 kg)	669 lb (304 kg)	844 lb (383 kg)
2 divisée	557 lb (253 kg)	694 lb (315 kg)	844 lb (383 kg)
3 pleine		642 lb (292 kg)	822 lb (373 kg)
3 divisée		722 lb (328 kg)	871 lb (395 kg)
4 pleine			791 lb (359 kg)
4 divisée			898 lb (408 kg)
Floor space	7.5 pi ² (0.7 m ²)	10.7 pi ² (1.0 m ²)	14.0 pi ² (1.3 m ²)
Chauffage gaz naturel ou gaz propane			
	8 brûleurs	12 brûleurs	16 brûleurs
	150,000 BTU/hr	225,000 BTU/hr	300,000 BTU/hr
	44.1 kW	66.2 kW	88.2 kW
	0.75 po conduite de gaz	1.0 po conduite de gaz	1.0 po conduite de gaz

Dégagements requis

Cotés 2 po (51 mm) des matériaux combustibles ou d'autres équipements produisant de la chaleur ; sinon aucun dégagement requis

Arrière 6 po (152 mm) débit d'air, connections


Avant 30 po (762 mm) retirer le bac de récupération

Top Le conduit de fumée doit être libre pour évacuer les gaz combustibles

Capacité d'huile	LVG 202	LVG 203	LVG 204
	15 qt ou 30 lb (14 L or 14 kg) par cuve		
	30 qt ou 60 lb (28 L ou 27 kg)	45 qt ou 90 lb (42 L ou 41 kg)	60 qt ou 120 lb (56 L ou 55 kg)

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fil*	Control & oil pump
120	1	60		12.2	2+G	Câblé pour la hotte de McDonald's, Prise à verrouillage, uniquement États-Unis, Canada
230	1	50	N/D	7.0	1NG	
220-240	1	50/60		7.0	1NG	


 NEMA L21-20P
 Les configurations de prise varient selon la destination

Certifications



*Les unités expédiées sans cordon d'alimentation ni prise doivent avoir un cordon d'alimentation et une prise installés sur place par un électricien qualifié.

L'amélioration continue du produit peut entraîner des modifications des spécifications sans préavis.

24 Hour Technical Support:
 Henny Penny Technical Service
 800 417.8405
technicalservices@hennypenny.com

Henny Penny Corporation
 PO Box 60 Eaton OH 45320 USA
 +1 937 456.8400 800 417.8417
 +1 937 456.8434 Fax 800 417.8434 Fax
www.hennypenny.com



HENNY PENNY
 Engineered to Last