

Friteuse ouverte F5



OFE 511 1-cuve Électrique
OFE 512 2-cuves Électrique
OFE 513 3-cuves Électrique
OFE 514 4-cuves Électrique



La friteuse ouverte Henry Penny F5 est conçue pour rendre la friture d'aliments de haute qualité plus facile, plus sûre et plus efficace pour n'importe quelle cuisine.

Le F5 est construit sur notre plate-forme fiable d'économie d'huile de 30 lb, mais offre une toute nouvelle interface qui simplifie tout ce qui concerne cette friteuse avancée.

Le contrôle se compose d'un écran tactile de 7 pouces avec un système d'exploitation basé sur des graphiques qui est si intuitif qu'il peut réduire la formation initiale jusqu'à 50 %.*

La filtration tactile simple intégrée permet à l'équipe de filtrer les cuves individuelles au besoin tout en continuant à cuisiner dans d'autres cuves sans interruption. Touchez simplement l'écran trois fois (ou moins) pour commencer le filtrage. Le système vidange et filtre l'huile, rince les miettes et renvoie l'huile filtrée chaude dans la cuve en trois minutes! † Pas de poignées, de vannes ou de boutons pour ouvrir ou fermer.

Le remplissage automatique activé par capteur surveille le niveau d'huile et réapprovisionne automatiquement l'huile à partir d'un JIB ou d'un réservoir à l'intérieur de l'armoire de la friteuse. Cela élimine non seulement les ajouts manuels désordonnés, mais prolonge considérablement la durée de vie de l'huile à une qualité optimale.

Les friteuses ouvertes Henry Penny F5 récupèrent la température très rapidement et obtiennent la marque ENERGY STAR® avec plus de 85 % d'efficacité énergétique.

Choisissez parmi des configurations de cuve à 1, 2, 3 ou 4 cuves, pleine ou divisée.

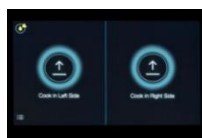
* Basé sur un programme d'entraînement de 5 heures.

** Basé sur des tests de débit selon les normes ASTM.

† 3 minutes filtration possible lorsque les conditions suivantes sont réunies:

- Températures ambiantes égales ou supérieures à 72 ° (22 °C)
- Température du bac de vidange égale ou supérieure à 160° (71°C) au début du cycle de filtration
- Le média de filtration a déjà été saturé d'huile, mais pas trop saturé d'impuretés
- Les médias de filtration sont changés à la fréquence recommandée pour votre opération

OFE513 Friteuse à 3 cuves



Contrôle tactile dynamique



Pompe de filtration 8 gpm

Caractéristique standard

Fonctionnement simplifié

- Système d'exploitation personnalisé avec interface tactile intuitive
- Apprenez en quelques minutes, réduisez le temps de formation de 50 %*
- Pas de poignées, vannes ou boutons
- Changez facilement de langue

Système ultra performant

- Cuve pleine, cuve divisée ou combinaison
- La plate-forme de 30 lb cuit la même taille de charge dans 40 % moins d'huile que les cuves de 50 lb**
- Le remplissage automatique surveille en permanence le niveau d'huile et ajoute de l'huile fraîche au besoin à partir du JIB intégré
- Puissante pompe de filtration de 8 gal (30 L) par minute
- La conception améliorée de la buse cible les coins de la cuve pour éliminer les miettes
- Temps de filtrage plus rapide de 3 minutes †

- Le pont incliné canalise les gouttes d'huile dans la cuve, réduisant ainsi le nettoyage
- Le système AutoLift abaisse et soulève automatiquement le panier (frais supplémentaires)
- Élimination de l'huile en vrac (frais supplémentaires)...

Conception à l'épreuve de la cuisine

- Cuves en acier inoxydable robustes avec une garantie de 7 ans
- Panneau de commande à écran tactile encastré durable de 4 mm et 7 pouces
 - 99 programmes de cuisson disponible
 - Mode inactif et mode de fonte
 - Compensation de charge
 - Contrôle proportionnel
 - Suivi de filtre
- Option à mettre à niveau pour la connectivité sans fil.
- Protection contre les températures élevées avec réinitialisation et dépannage du panneau de commande

- Le support de panier robuste s'enlève facilement pour le nettoyage
- Les éléments articulés rendent le nettoyage de la cuve rapide et facile
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Accessoires livrés avec l'appareil

- Paniers de friture (en supplément)
 - 1 panier plein par cuve OU
 - 2 demi-paniers par cuve
- 1 support de panier pour chaque cuve.
- Outil de levée des éléments.
- Manuel d'installation et d'opération.

Accessoires optionnels

- Navette d'élimination d'huile ODS 310 50 lb
- Couvercles pour les cuves de fritures
- Prime Filter Packets, tampons HD ou poudre
- Papier SmartFilter™
- Nettoyant Prime
- Cruche de distribution d'huile

PROJET

QUANTITÉ

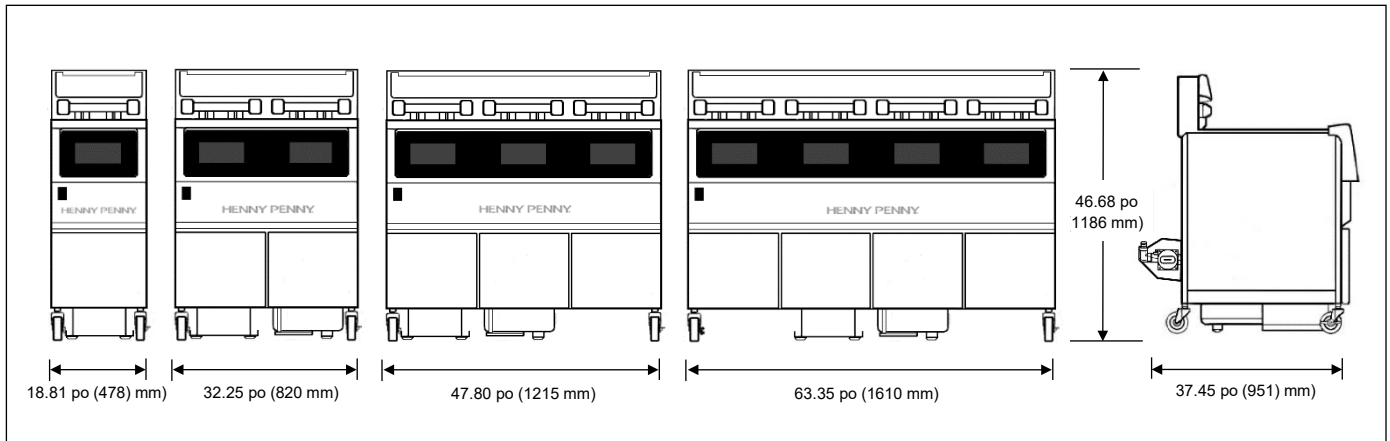
NO ITEM

Friteuse ouverte F5

OFE 511 1-cuve Électrique

OFE 512 2-cuves Électrique

OFE 513 3-cuves Électrique



OFE 514 4-cuves Électrique


	OFE 511	OFE 512	OFE 513	OFE 514
Dimensions				
Largeur	18.81 po (478 mm)	32.25 po (820 mm)	47.80 po (1215 mm)	63.35 po (1610 mm)
Profondeur	37.45 po (951 mm)	37.45 po (951 mm)	37.45 po (951 mm)	37.45 po (951 mm)
Hauteur	46.68 po (1186 mm)	46.68 po (1186 mm)	46.68 po (1186 mm)	46.68 po (1186 mm)
Emballé				
Largeur	33 po (838 mm)	38 po (965 mm)	54 po (1372 mm)	68 po (1727 mm)
Profondeur	21 po (533 mm)	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)	39 po (991 mm)
Hauteur	52 po (1321 mm)	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)	55 po (1397 mm)
Volume	21 pi ³ (0.59 m ³)	47 pi ³ (1.4 m ³)	67 pi ³ (1.9 m ³)	84 pi ³ (2.4 m ³)
Poids				
1 pleine	302 lb (137 kg)	N/D	N/D	N/D
1 divisé	317 lb (144 kg)	N/D	N/D	N/D
2 pleine	N/D	441 lb (200 kg)	554 lb (252 kg)	N/D
2 divisé	N/D	472 lb (214 kg)	N/D	N/D
3 pleine	N/D	N/D	528 lb (240 kg)	719 lb (326 kg)
3 divisé	N/D	N/D	606 lb (275 kg)	N/D
4 pleine	N/D	N/D	N/D	702 lb (319 kg)
4 divisé	N/D	N/D	N/D	758 lb (344 kg)
Chauffage éléments immergés				
<input type="checkbox"/> Bas	14.0 kW total	28.0 kW total	42.0 kW total	56.0 kW total
<input type="checkbox"/> Haut*	17.0 kW total	34.0 kW total	51.0 kW total	68.0 kW total

Capacité d'huile

30 lb ou 15 L par cuve pleine

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW par cuve*	Amps par cuve	Fils†	Cordon et Prise Non disponible pour toutes les destinations
208	3	60	14.0	39.4**	3+G	Fiche droite ou coudée
240	3	60	14.0	34.2**	3+G	
220/380	3	50/60	14.0	24.3	3NG	 NEMA 15-50P
230/400	3	50/60	14.0	24.3	3NG	 NEMA 15-60P
240/415	3	50/60	14.0	24.3	3NG	Obligatoire au Canada

*Puissance de 17,0 kW disponible uniquement avec les unités à cuve pleine. ** Ampérage supplémentaire requis pour faire fonctionner les composants électriques non chauffants.

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

Dégagements Requis

Côtés	2 po (51 mm) des matériaux combustibles ou de tout autre équipement produisant de la chaleur ; sinon aucun dégagement requis
Arrière	6 po (152 mm) débit d'air, connexions
Avant	30 po (762 mm) pour retirer le bac de récupération
Top	11 po (280 mm) pour auto lift

Spécifications

Fournit une friteuse ouverte électrique Henny Penny série F5 modèle OFE 511, 512, 513 ou 514 à capacité d'huile réduite avec commande tactile intuitif et capacité d'huile de 30 lb (14 kg) par cuve pleine. L'unité peut être commandée avec une ou plusieurs cuves pleines ou divisée(s).

L'unité doit incorporer :

- Écran tactile couleur de 7 po avec jusqu'à 99 programmes de cuisson disponibles, modes veille et fonte, compensation de charge, contrôle proportionnel, suivi de la filtration, mode de nettoyage, paramètres de plusieurs langues, connectivité USB et Wi-Fi
- Système automatique de remplissage d'huile à partir de la carafe en boîte ou d'un autre réservoir dans l'armoire de la friteuse
- Système de filtre intégré activé par le toucher qui filtre l'huile d'une cuve pendant que la cuisson se poursuit dans d'autres cuves
- Bac de vidange d'huile avec 4 glissières et système de verrouillage avec avertissement du capteur lorsque le bac n'est pas correctement verrouillé en place
- L'unité se qualifie pour la marque ENERGY STAR®.
- Fonction de levage automatique disponible moyennant des frais supplémentaires
- Cuves à frire en acier inoxydable robuste avec une garantie de 7 ans
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Certifications

