PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Friteuses Ouvertes

avec auto lift

OEA 321 1-cuve électrique
OEA 322 2-cuves électrique
OEA 323 3-cuves électrique

OEA 322 2-well electric auto lift open fryer

Les friteuses ouvertes Henny Penny offrent une friture multicuve intégrée à grand volume avec un fonctionnement programmable, des fonctions de gestion de l'huile et une filtration rapide et facile.

Les friteuses ouvertes à levage automatique Henny Penny soulèvent automatiquement la charge hors de la cuve de friture lorsque la cuisson est terminée.

La fonction de levage automatique favorise des résultats parfaits sans surveillance constante et peut augmenter considérablement la productivité dans les opérations à personnel réduit..

Les friteuses électriques ouvertes à levage automatique de la série OEA 320 récupèrent la température très rapidement et ont obtenu la marque ENERGY STAR® pour l'efficacité énergétique. Une récupération rapide se traduit par un débit plus élevé, des coûts énergétiques réduits et une durée de vie plus longue de l'huile de friture.

Les cuves robustes en acier inoxydable sont accompagnées d'une garantie de 7 ans, la meilleure du secteur.

Les friteuses ouvertes Henny Penny disposent d'un système de filtration intégré qui filtre et restitue l'huile de friture chaude en quelques minutes. Pas de pompes ni de bacs séparés, pas de manipulation d'huile chaude. Un filtrage fréquent prolonge la durée de vie de l'huile de friture, améliore la qualité du produit et réduit les coûts d'huile

La commande Computron™ 8000 offre un fonctionnement automatique et programmable, ainsi que des fonctions d'économie d'énergie, de filtration et de gestion de la cuisson.

Caractéristiques standards

- Cuves robustes en acier inoxydable avec garantie de 7 ans
- Mécanisme de levage robuste alimenté par un moteur silencieux à basse tension
- Moteur et mécanisme intégrés à l'armoire existante : encombrement NON augmenté
- Deux élévateurs par cuves programmés pour faire fonctionner les demi-paniers indépendamment ou ensemble sur simple pression d'un bouton.
- Les éléments chauffants à haut rendement génèrent une récupération rapide et des économies d'énergie
- La zone froide sous les éléments chauffants contribue à prolonger la durée de vie de l'huile.
- Protection contre les températures élevées
- Système de filtration intégré
- Installation et libération faciles du panier
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables
- Contrôle Computron™ 8000
  - 10 cycles de cuisson programmables
  - Mode Fusion
  - Mode Veille
  - Mode Nettoyage
  - Compensation de charge
  - Contrôle proportionnel
  - Invite de filtre facultative et suivi de filtre personnalisable
  - Affichage numérique à 16 caractères avec plusieurs paramètres de langue

Accessoires livrés avec l'unité

- Paniers à frites
  - ☐ 2 demi-paniers par cuves
- Tamis filtrant et filtre

© 2008 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revised 07272023

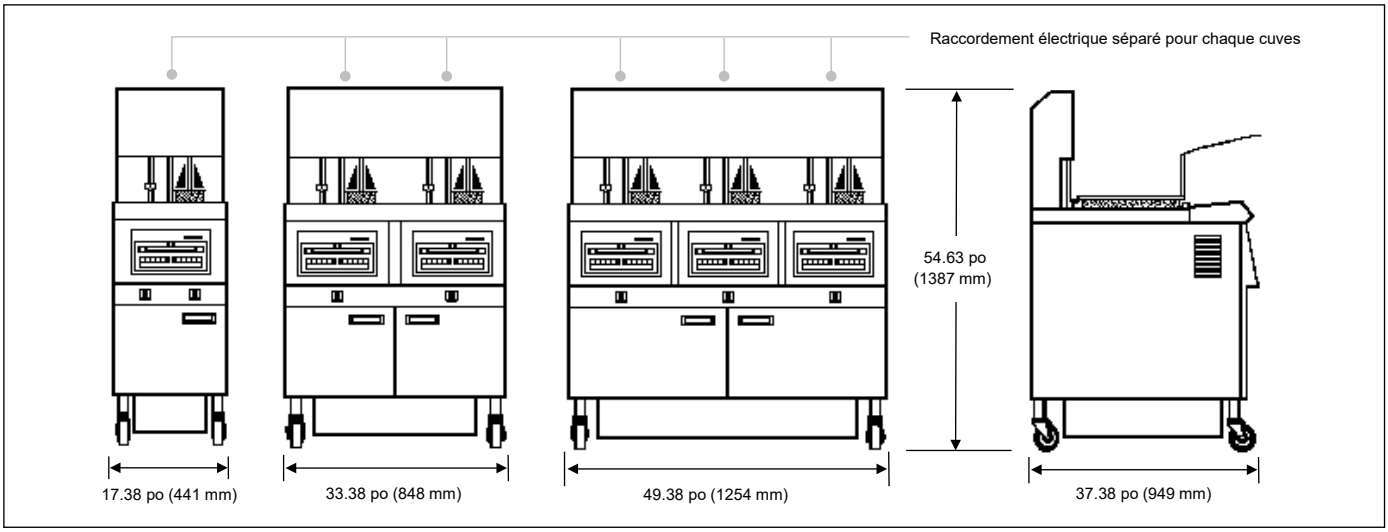
HENNY PENNY
Engineered to Last

PROJECT	ITEM NO

Friteuses Ouvertes

avec auto lift

OEA 321 1-cuve électrique
OEA 322 2-cuves électrique
OEA 323 3-cuves électrique



	OEA 321		OEA 322		OEA 323	
Dimensions						
Largeur	17.38 po	(441 mm)	33.38 po	(848 mm)	49.38 po	(1254 mm)
Profondeur	37.38 po	(949 mm)	37.38 po	(949 mm)	37.38 po	(949 mm)
Hauteur	54.63 po	(1118 mm)	54.63 po	(1387 mm)	54.63 po	(1118 mm)
Emballé						
Largeur	40 po	(1016 mm)	40 po	(1016 mm)	55 po	(1397 mm)
Profondeur	25 po	(635 mm)	39 po	(991 mm)	39 po	(991 mm)
Hauteur	65 po	(1651 mm)	65 po	(1651 mm)	65 po	(1651 mm)
Volume	38 pi^3	(1.1 m^3)	59 pi^3	(1.7 m^3)	81 pi^3	(2.3 m^3)
Poids	312 lb	(142 kg)	469 lb	(213 kg)	616 lb	(279 kg)
Chauffage éléments immergés						
Sortie	14.4 kW total		28.8 kW total		43.2 kW total	

Capacité Huile
65 lb ou 30 L par cuve

Dégagement Requis

Côtés	N/D
Arrière	N/D
Avant	30 po (762mm) pour retirer bac de vidange

Spécifications d'appel d'offres

Fournissez une friteuse électrique ouverte à levage automatique modèle Henny Penny OEA 321, 322 ou 323 avec système de filtration intégré.
L'unité doit comprendre :

- Mécanisme de levage automatique programmable avec deux élévateurs à chaque cuves
- Système de contrôle Computron™ 8000 avec fonctionnement programmable ou manuel, affichage numérique LED, modes veille et fusion, compensation de charge, suivi de filtration et historique sur 7 jours
- Cuves à friture en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans
- L'unité est admissible à la marque ENERGY STAR®
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW par cuve	Amps par cuve	Fils*	Cordon & Fiches Non disponible pour toutes les destinations
208	3	60	14.4	40.0	3+G	Veuillez contacter Henny Penny

Numéro de produit	Description
OEA321.03	1-cuve, électrique, Comp.8000, 65 lbs
OEA322.03	2-cuves, électrique, Comp.8000, 65 lbs
OEA323.03	3-cuves, électrique, Comp.8000, 65 lbs
OEA341.01	1-cuve, électrique, Comp.8000, 80lbs
OEA342.02	2-cuves, électrique, Comp.8000, 80 lbs

Certifications

*Connexion électrique séparée requise pour chaque cuves. Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être installés sur place par un électricien qualifié.

Continuing product improvement may subject specifications to change without notice.

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

© 2008 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revised 07272023