PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Friteuse ouverte à grand volume

OFE 341 1-cuve électrique
OFE 342 2-cuve électrique

Friteuse ouverte OFE-342, avec contrôle ComputronTM 8000

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

Les friteuses ouvertes de grande capacité de la série 340 offrent une surface de friture maximale avec un encombrement économique. Une cuve de friture plus grande et moins profonde produit des résultats de friture plus cohérents avec des articles qui flottent lors de la cuisson.

Les friteuses électriques ouvertes Henny Penny allient puissance et chauffage efficace pour récupérer très rapidement la température. 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 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.

Le contrôle Computron™ 1000 offre une programmabilité dans un panneau de commande numérique simple et facile à utiliser avec affichage LED.

Standard Features

- Cuves robustes en acier inoxydable avec garantie de 7 ans du manufacturier
- La cuve plus grande et peu profonde offre une grande surface qui favorise une cuisson plus uniforme
- Design spécial qui empêche le débordement de l'huile lorsque le panier baisse
- Éléments chauffant de haute efficacité génère une récupération rapide et des économies d'énergie
- Conception d'échange thermique de haute fiabilité pour une efficacité énergétique et une récupération rapide
- Zone de refroidissement en dessous des éléments aide à prolonger la vie de l'huile
- Protection haute température
- Filtration intégrée avec retour d'huile par le haut pour éliminer les résidus
- Panier facile à enlever et remettre
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage rapide et une durabilité
- 4 roues robustes, dont 2 se bloque
- Computron™ 8000 (frais supplémentaires)
  - 12 cycles de cuissons programmables
  - Mode inactif
  - Mode de fonte
  - Mode "Clean-out"
  - Compensation de charge
  - Contrôle de proportion
  - Suivi de filtre personnalisable en option
  - Affichage numérique de 16 caractères avec plusieurs paramètres de langue
- Computron™ 1000
  - Programmable
  - Affichage LED Temps/ Température
  - Flèches simples HAUT/BAS

Accessoires envoyés avec l'unité:

- Paniers—choisir un
  - ☐ 1 panier plein grandeur par cuve
  - ☐ 2 panier demi grandeur par cuve
- 1 support de panier pour chaque cuve
- Outil de levée pour support de panier
- Outil de levée pour éléments chauffants
- Écran de filtrage et enveloppe de filtre

Options disponibles séparément

☐ 3 paniers 1/3 par cuve
☐ Navette de friteuse (Shuttle®) pour matière grasse

Choisir un

☐ Tuyau de rinçage OU
☐ Raccord direct pour disposer de l'huile

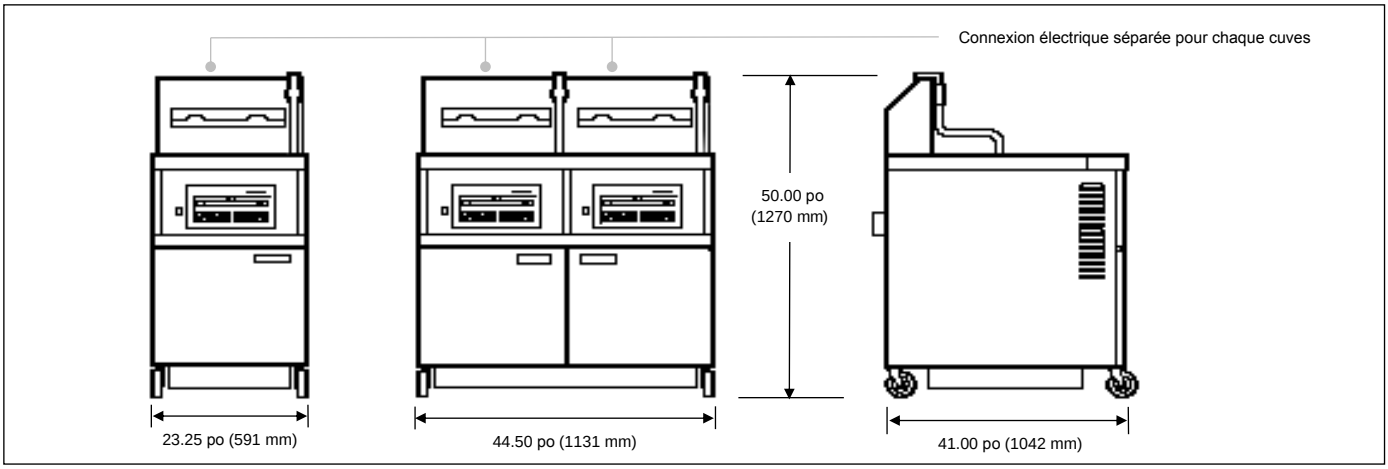
© 2008 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revisé 16-12-2019

HENNY PENNY
Engineered to Last

PROJECT	ITEM NO

Friteuse ouverte à grand volume

OFE 341 1-cuve électrique
OFE 342 2-cuve électrique



	OFE 341		OFE 342	
Dimensions				
Largeur	23.25 po	(591 mm)	44.50 po	(1131 mm)
Profondeur	41.00 po	(1042 mm)	41.00 po	(1042 mm)
Hauteur	50.00 po	(1270 mm)	50.00 po	(1270 mm)
Emballé				
Largeur	46 po	(1169 mm)	51 po	(1296 mm)
Profondeur	30 po	(762 mm)	46 po	(1169 mm)
Hauteur	66 po	(1676 mm)	66 po	(1676 mm)
Volume	53 pi^3	(1.5 m^3)	90 pi^3	(2.5 m^3)
Poids	348 lb	(158 kg)	554 lb	(251 kg)
Chauffage éléments immergés				
Sortie	22.0 kW total		44.0 kW total	

Capacité d'huile
80 lb ou 38 L par cuve

Dégagement Requis

Cotés	N/A
Arrière	N/A
Devant	30 po (762 mm) retirer le bac du filtre

Spécification de l'offre

Fournir une friteuse électrique à grande capacité OFE 341 ou 342, ayant une capacité d'huile de 80 lb ou 38 L par cuve et un système de filtration intégré.

L'unité doit comporter

- Commande numérique simple Computron ™ 1000 OU Système de commande Computron ™ 8000 (en supplément) avec fonctionnement programmable ou manuel, affichage numérique LED, modes inactif et de fonte, compensation de charge, suivi de la filtration et historique de 7 jours
- Cuves de friture en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans du manufacturier
- Cuve peu profonde avec une surface et une plage plus grandes pour compenser le déplacement de la charge
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW per well	Amps per well	Fils*	Cordon et prise Non disponible pour toutes les destinations
208	3	60	22.0	62.0	3+G	Contacté Henny Penny
240	3	60	22.0	53.0	3+G	
380-415	3	50	22.0	32.5	3NG	
480	3	60	22.0	27.0	3+G	

Certifications

*Connexion électrique séparée requise pour chaque cuves. Les appareils expédiés sans cordon d'alimentation ni fiche doivent avoir un cordon d'alimentation et une fiche installés sur place par un électricien qualifié.

Bazinet Taylor
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
275, av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N 3Y1
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

HENNY PENNY
Engineered to Last