PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Friteuses Ouvertes

avec auto lift

OGA 321 1-cuve gaz
OGA 322 2-cuves gaz
OGA 323 3-cuves gaz

Friteuse ouverte OGA 322 avec auto-lift

Les friteuses ouvertes Henny Penny offrent une friture multi-cuves intégrées 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.

Une conception exclusive d'échange de chaleur permet aux friteuses ouvertes à gaz de la série OGA 320 de récupérer très rapidement la température et d'obtenir 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 à entraînement direct alimenté par un moteur silencieux à basse tension
- Moteur et variateur intégrés à l'intérieur de l'unité : encombrement NON augmenté
- Deux élévateurs par cuves programmées pour faire fonctionner les demi-paniers indépendamment ou ensemble sur simple pression d'un bouton
- Brûleurs à haut rendement avec allumage à semi-conducteurs
- Conception d'échange thermique haute fiabilité pour une efficacité énergétique et une récupération rapide
- La zone froide sous les brûleurs contribue à prolonger la durée de vie de l'huile
- Protection haute température
- 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 programmable
  - Mode fusion
  - Mode veille
  - Mode nettoyage
  - Compensation de charge
  - Contrôle proportionnel
  - Invite de filtre en option et suivi des filtres personnalisable
  - Affichage numérique à 16 caractères avec plusieurs paramètres de langue

Accessoires livrés avec l'unité

- Paniers de fritures
  - ☐ 2 demi-paniers par cuves
- Écran de filtrage et enveloppe de filtre

☐ APPROVED	☐ APPROVED AS NOTED	☐ RESUBMIT
AUTHORIZED SIGNATURE	DATE	

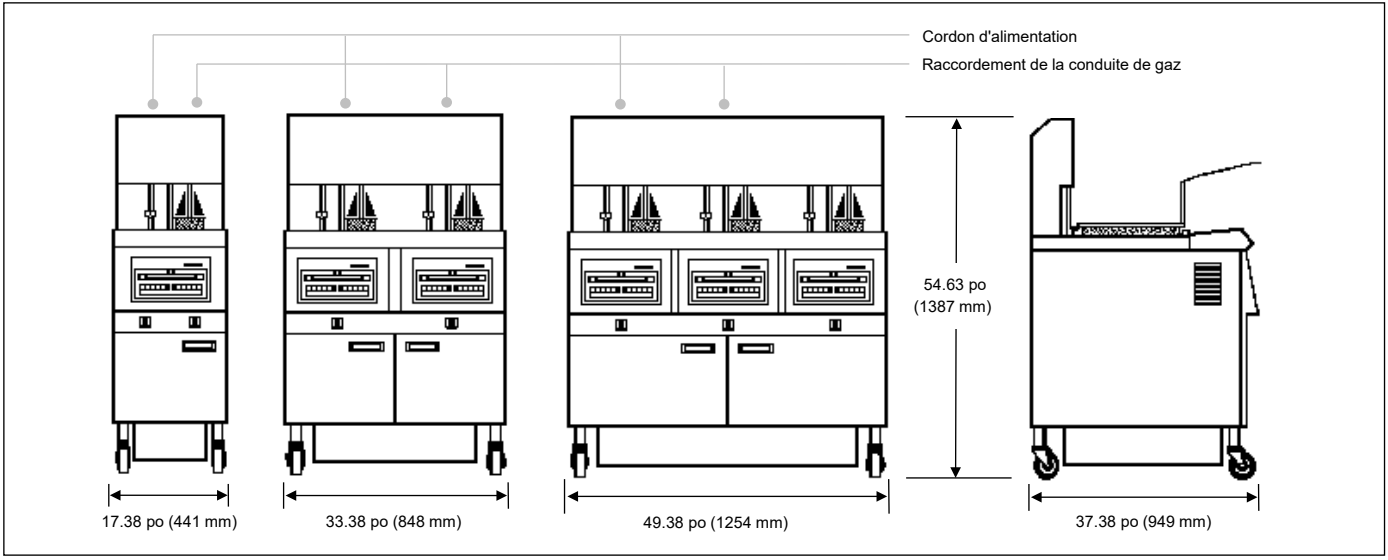
HENNY PENNY
Engineered to Last

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

PROJECT	ITEM NO

Friteuses Ouvertes
avec auto lift

OGA 321 1-cuve gaz
OGA 322 2-cuves gaz
OGA 323 3-cuves gaz



	OGA 321		OGA 322		OGA 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	336 lb	(152 kg)	529 lb	(240 kg)	707 lb	(321 kg)

Chaleur gaz naturel ou pétrole

2 brûleurs	4 brûleurs	6 brûleurs
85,000 BTU/hr	170,000 BTU/hr	255,000 BTU/hr
24.9 kW	49.8 kW	74.7 kW
0.50 po (ligne de gaz)	0.75 po (ligne de gaz)	1.00 po (ligne de gaz)

Capacité d'huile
65 lb ou 30 L par cuve

Dégagements requis

Côtés	4 po	(102 mm)
Arrière	4 po	(102 mm)
Avant	30 po	(762 mm) retirer le bac de filtration

Spécifications

Fournissez une friteuse ouverte à gaz Henny Penny modèle OGA 321, 322 ou 323 avec système de filtration intégré.

L'unité doit comprendre :

- Mécanisme de levage automatique programmable avec deux élévateurs à chaque puits
- 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 en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans
- L'unité est qualifiée pour la marque ENERGY STAR®
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Numéro de Produit	Description
OGA321.03	1-cuve, gaz naturel
OGA321.04	1-cuve, pétrole
OGA322.04	2-cuves, gaz naturel
OGA322.05	2-cuves, pétrole
OGA323.04	3-cuves, gaz naturel

Electrical

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils	Cordon et Fiche Non disponible pour toutes les destinations
120	1	60	N/D	12.0	2+G	S'il vous plaît contactez Henny Penny

Certifications

GAS-FIRED c UL us LISTED

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

L'amélioration continue du produit peut soumettre les spécifications à des modifications 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

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