

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 à haut volume, dans plusieurs cuves, avec des fonctions programmables, des fonctions de gestion de l'huile et une filtration rapide et facile.

Une fois la cuisson terminée, les friteuses avec *Auto lift* d'Henny Penny soulèvent automatiquement la charge de la cuve. La fonction *Auto Lift* permet d'obtenir des résultats parfaits sans surveillance constante et peut augmenter considérablement la productivité lors d'opération nécessitant peu de personnel.

Une conception exclusive d'échange de chaleur permet aux friteuses à gaz de la série OGA 320 de récupérer la température rapidement et d'obtenir le label ENERGY STAR® pour l'efficacité énergétique. Une récupération rapide se traduit par un débit plus élevé, des coûts énergétiques plus bas et une durée de vie plus longue de l'huile.

Les cuves en acier inoxydable ont une garantie de 7 ans avec le fabricant.

Le système de filtration intégré filtre l'huile et la retourne à la cuve en quelques minutes. Pas de pompes séparées ou de plaque, aucune huile chaude à manipuler. Une filtration fréquente prolonge la durée de vie de l'huile, améliore la qualité du produit et réduit les coûts de l'huile.

Le contrôle Computron™ 8000 offre une opération automatique et programmable, ainsi que des fonctions d'économies d'énergie, de filtration et de gestion de la cuisson.

Caractéristiques Standard

- Cuves robustes en acier inoxydable avec garantie de 7 ans du fabricant
- Mécanisme de levage robuste alimenté par un moteur silencieux à basse tension
- Moteur et mécanisme intégré à l'intérieur de l'unité—n'augmente pas l'espace de plancher
- Deux élévateurs par cuves programmés pour faire fonctionner les demi-paniers indépendamment ou ensemble par la simple pression d'un bouton
- Brûleurs à haut rendement avec allumage à semi-conducteurs
- Conception d'échange thermique de haute fiabilité pour une efficacité énergétique et une récupération rapide
- Zone de refroidissement en dessous des brûleurs aide à prolonger la vie de l'huile
- Protection haute température
- Filtration intégrée
- Panier facile à enlever et remettre
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage rapide et une durabilité
- 4 roues robustes, dont 2 se bloquent
- Computron™ 8000
 - 10 cycles de cuisson programmable
 - 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

Accessoires envoyés avec l'unité:

- Paniers — en choisir un
 - 1 panier plein grandeur par cuve
 - 2 demis panier par cuve
- Outil de levée pour support de panier
- Écran de filtrage et enveloppe de filtre

Options vendus séparément

- Navette pour l'huile®
- Tuyau de rinçage pour les filtres
- Couvercle pour les cuves

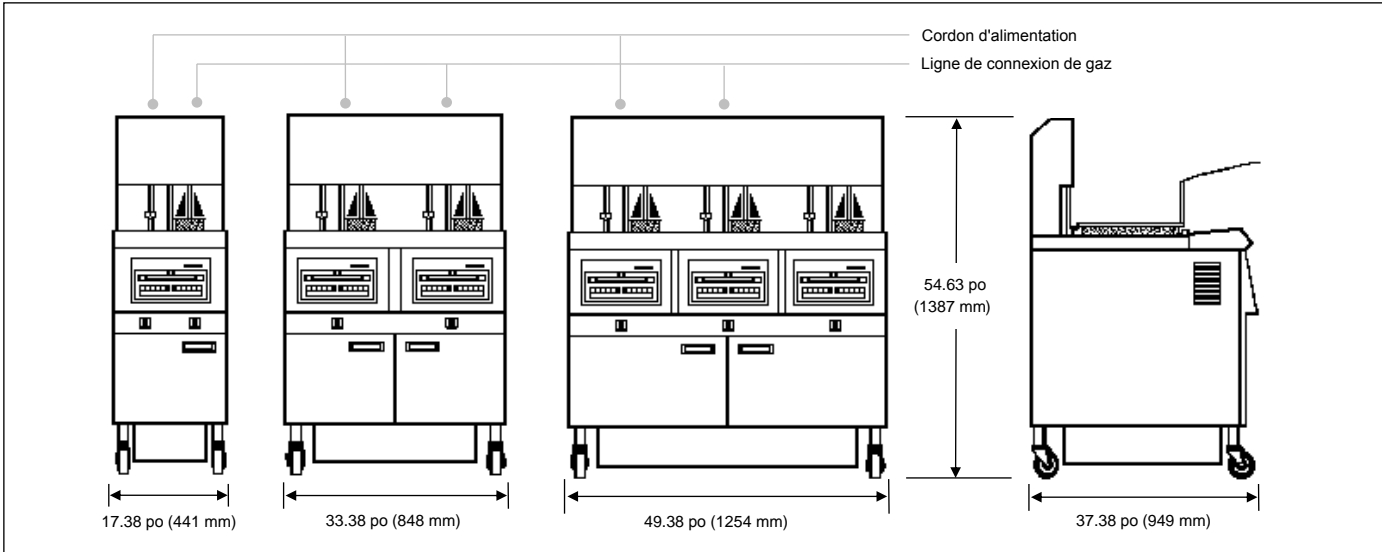
PROJECT

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**

	OGA 321	OGA 322	OGA 323
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 (1118 mm)	54.63 po (1118 mm)

Emballé

	OGA 321	OGA 322	OGA 323
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)

Chauffage gaz naturel ou pétrole liquide

	OGA 321	OGA 322	OGA 323
Brûleurs	2 brûleurs	4 brûleurs	6 brûleurs
BTU/hre	85,000 BTU/hre	170,000 BTU/hre	255,000 BTU/hre
kW	24.9 kW	49.8 kW	74.7 kW
Pression	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

Dégagement Requis

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

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils	Cordon et Fiche
120	1	60	N/D	12.0	2+G	Contacter
230	1	50		2.5	1NG	Henny Penny

Non disponible pour toutes les destinations

Certifications

Cordon d'alimentation
 Ligne de connexion de gaz

54.63 po
 (1387 mm)

17.38 po (441 mm)

33.38 po (848 mm)

49.38 po (1254 mm)

37.38 po (949 mm)

Spécifications de l'offre

Fournir une friteuse ouverte au gaz OGA 321, 322, ou 323 avec système de filtration intégré.

L'unité doit comporter:

- Mécanisme d'élévation programmable avec deux contrepoids à chaque cuve
- Système de commande Computron™ 8000 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 fabricant
- L'unité est qualifiée pour la marque ENERGY STAR®
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

* 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.

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