

Открытые фритюрницы 320

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hyn@nt-rt.ru || сайт: <https://hennypenny.nt-rt.ru/>

Открытые фритюрницы Henny Penny 320 серия

Доступные комплектации

Модель	Описание оборудования
OFE 321	Электрическая фритюрница, 1 ванна, 14.4 кВт, 50Гц, 380V, 3 фазы
OFE 322	Электрическая фритюрница, 2 ванны, 28.8 кВт, 50Гц, 380V, 3 фазы
OFE 323	Электрическая фритюрница, 3 ванны, 43.2 кВт, 50Гц, 380V, 3 фазы
OFG 321	Газовая фритюрница, 1 ванна, 2 горелки, 85 000 BTU/час; 220V, 1 фаза, 50 Гц
OFG 322	Газовая фритюрница, 2 ванны, 4 горелки, 170 000 BTU/час; 220V, 1 фаза, 50 Гц
OFG 323	Газовая фритюрница, 3 ванны, 6 горелок, 255 000 BTU/час; 220V, 1 фаза, 50 Гц



Открытые электрические и газовые фритюрницы Henny Penny 320 серии обеспечивают высокую производительность, несколько зон готовки с независимым управлением, экономию масла и простой и быстрый процесс фильтрации масла. Электрические фритюрницы Henny Penny 320 серии имеют сертификат ENERGY STAR® за энергоэффективность.

Газовые фритюрницы оснащены запатентованной системой теплообмена, которая обеспечивает быстрое восстановление заданной температуры готовки.

Быстрое восстановление рабочей температуры обеспечивает большую производительность, меньший расход энергии и более длительный срок использования масла без замены.

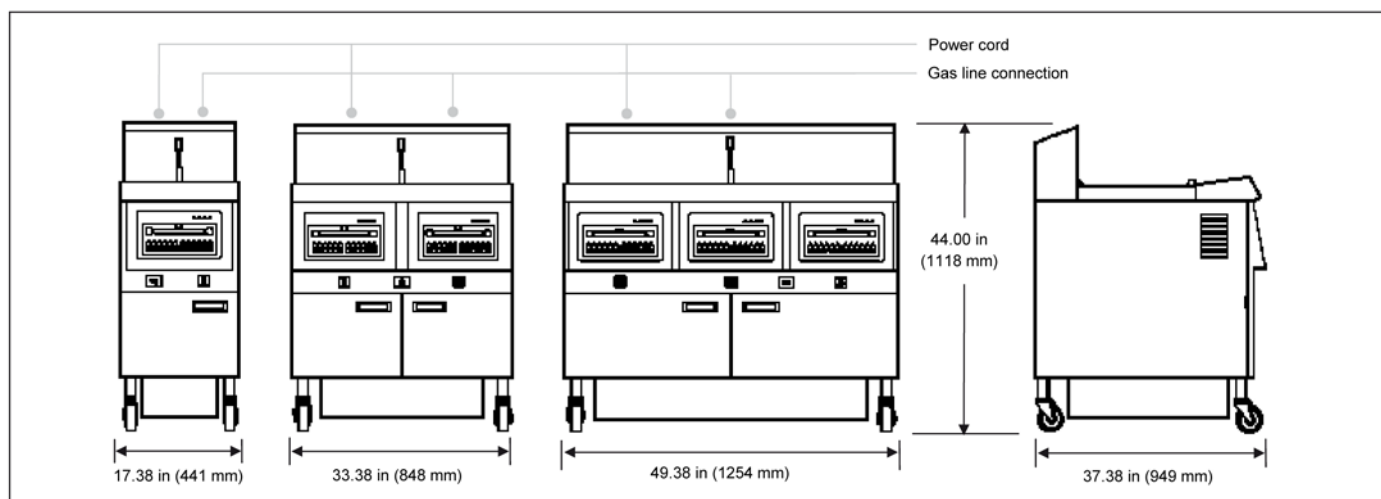
Фритюрницы Henny Penny 320 серии оснащены встроенной системой фильтрации, которая фильтрует масло за считанные минуты. При этом нет отдельных насосов и емкостей для масла, а персонал не контактирует с горячим маслом.

Постоянная фильтрация продлевает срок использования масла, улучшает качество готовой продукции и сокращает затраты на масло.

Стандартные характеристики:

- Ванны из нержавеющей стали, гарантия на ванны 7 лет
- Эффективная система теплообмена
- Холодная зона, расположенная под нагревательными элементами, продлевает срок полезного использования масла
- Встроенная защита от перегрева
- Выбор различных конфигураций ванн full и split
- Корпус из нержавеющей стали
- Легкая очистка оборудования
- Четыре колеса, передние оснащены блокираторами
- Контроллер Computron™ 1000 или Computron™ 8000 на выбор
- **Функционал контроллера Computron™ 1000:**
 - программирование параметров приготовления продуктов
 - светодиодный дисплей с индикацией времени и температуры готовки
 - интуитивно понятное управление
 - русификация
- **Функционал контроллера Computron™ 8000:**
 - 12 программ готовки
 - режим растапливания масла
 - режим ожидания
 - детектор наличия воды в системе
 - режим мойки
 - компенсация загрузки
 - отслеживание фильтраций
 - 16-кнопочный цифровой дисплей
 - русификация

Открытые фритюрницы Henny Penny 320 серия



Технические характеристики фритюрниц Henny Penny 320 серии

	OFE 321	OFE 322	OFE 323	OFG 321	OFG 322	OFG 323
Количество ванн	1	2	3	1	2	3
Ширина	441 мм	848 мм	1254 мм	441 мм	848 мм	1254 мм
Глубина	949 мм	949 мм	949 мм	949 мм	949 мм	949 мм
Высота	1118 мм	1118 мм	1118 мм	1118 мм	1118 мм	1118 мм
Вместимость масла	Ванна full – 30 литров Ванна split – 12 литров			Ванна full – 30 литров		
Электрика	1 подключение 14.4 кВт, 380V, 3 фазы, 50 Гц, 24.3А	2 подключения 14.4 кВт, 380V, 3 фазы, 50 Гц, 24.3А	3 подключения 14.4 кВт, 380V, 3 фазы, 50 Гц, 24.3А	220V, 1 фаза, 50 Гц, 12А	220V, 1 фаза, 50 Гц, 12А	220V, 1 фаза, 50 Гц, 12А
Подключение газа	---	---	---	Природный газ или пропан 0.50"	Природный газ или пропан 0.75"	Природный газ или пропан 1.00"
Потребление газа	---	---	---	85 000 BTU/час (24.9 кВт)	170 000 BTU/час (49.8 кВт)	255 000 BTU/час (74.7 кВт)
Отступы	По бокам 102 мм, сзади 102 мм, спереди 762 мм					
Комплектация	На каждую ванну – 1 полная или 2 половинчатые корзины, 1 решетка под корзины, аксессуары для фильтрации					
Вес с упаковкой	128 кг	185 кг	237 кг	138 кг	212 кг	279 кг
Габариты упаковки	1016 x 635 x 1346 мм	1016 x 991 x 1372 мм	1397 x 991 x 1372 мм	1016 x 635 x 1346 мм	1016 x 991 x 1372 мм	1397 x 991 x 1372 мм
Объем упаковки	0.86 м ³	1.4 м ³	1.9 м ³	0.86 м ³	0.86 м ³	0.86 м ³
Гарантия	2 года					

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hyn@nt-rt.ru || сайт: <https://hennypenny.nt-rt.ru/>