

Открытые фритюрницы 340

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
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/>

Открытые фритюрницы Henny Penny 340 серия



Доступные комплектации

Модель	Описание оборудования
OFE 341	Электрическая фритюрница, 1 ванна, 22.0 кВт, 50Гц, 380V, 3 фазы, 32.5A
OFE 342	Электрическая фритюрница, 2 ванны, 2 подключения по 22.0 кВт, 50Гц, 380V, 3 фазы, 32.5A
OFG 341	Газовая фритюрница, 1 ванна, 3 горелки, 120 000 BTU/час; 220V, 1 фаза, 50 Гц, 6.2A
OFG 342	Газовая фритюрница, 2 ванны, 6 горелок, 240 000 BTU/час; 220V, 1 фаза, 50 Гц, 6.2A



Открытые электрические и газовые фритюрницы Henny Penny 340 серии обеспечивают высокую производительность, несколько зон готовки с независимым управлением, экономию масла и простой и быстрый процесс фильтрации масла.

Фритюрницы 340-й серии оснащены жарочной ванной повышенной вместимости, не занимая при этом большое пространство на кухне.

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 340 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
- Большие по площади и меньшие по глубине ванны прямоугольной формы обеспечивают равномерное приготовление продуктов
- Эффективная система теплообмена
- Холодная зона, расположенная под нагревательными элементами, продлевает срок полезного использования масла
- Встроенная защита от перегрева
- Корпус из нержавеющей стали
- Легкая очистка оборудования
- Четыре колеса, передние оснащены блокираторами
- Контроллер Computron™ 1000 или Computron™ 8000 на выбор

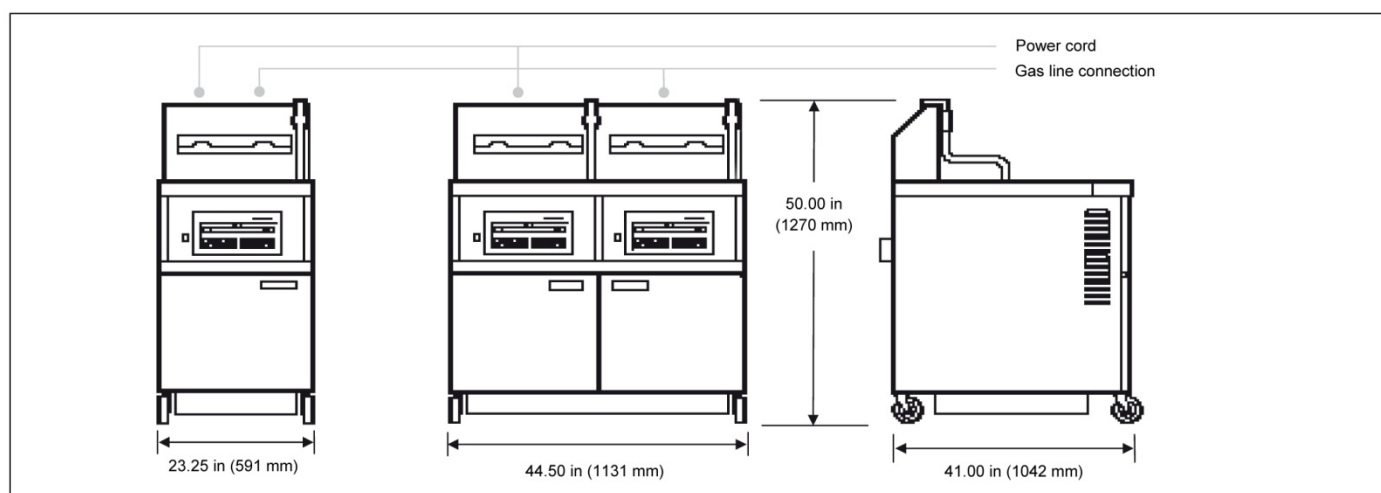
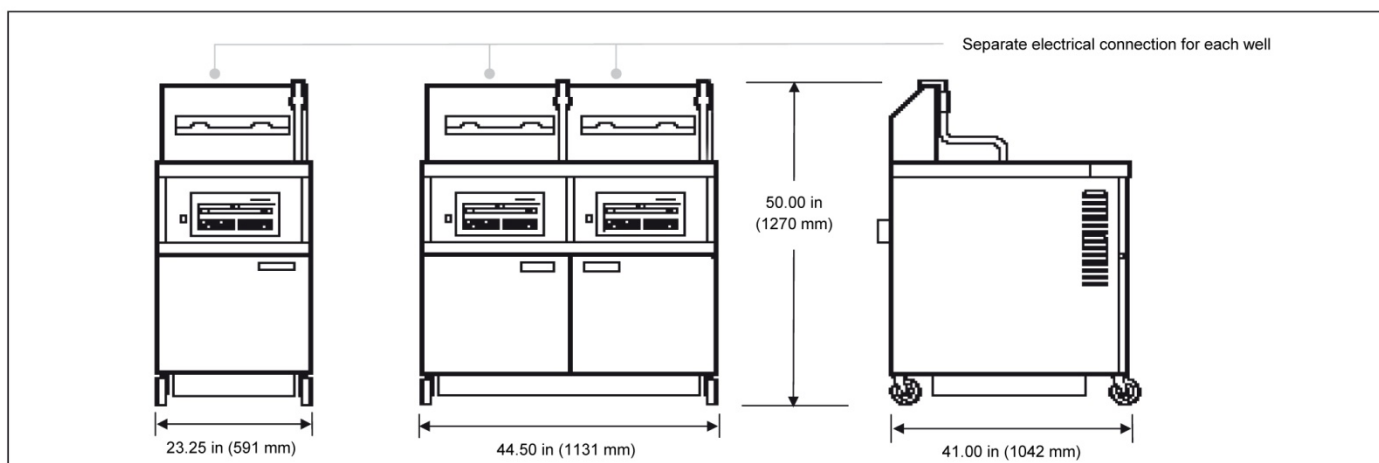
• Функционал контроллера Computron™ 1000:

- 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 340 серия



Технические характеристики фритюрниц Henny Penny 340 серии

	OFE 341	OFE 342	OFG 341	OFG 342
Количество ванн	1	2	1	2
Ширина	591 мм	1131 мм	591 мм	1131 мм
Глубина	1042 мм	1042 мм	1042 мм	1042 мм
Высота	1270 мм	1270 мм	1270 мм	1270 мм
Вместимость масла	Ванна full – 38 литров			
Электрика	1 подключение 22.0 кВт, 380V, 3 фазы, 50 Гц, 32.5A	2 подключения 22.0 кВт, 380V, 3 фазы, 50 Гц, 32.5A	220V, 1 фаза, 50 Гц, 12A	220V, 1 фаза, 50 Гц, 12A
Подключение газа	---	---	Природный газ или пропан 0.50"	Природный газ или пропан 0.75"
Потребление газа	---	---	120 000 BTU/час (31.7 кВт)	240 000 BTU/час (49.8 кВт)
Отступы	По бокам и сзади не требуется, спереди 762 мм для снятия фильтровального поддона			
Комплектация	На каждую ванну – 1 полная или 2 половинчатые корзины, 1 решетка под корзины; инструмент для поднятия нагревательных элементов; аксессуары для фильтрации			
Вес с упаковкой	158 кг	251 кг	178 кг	295 кг
Габариты упаковки	1169 x 762 x 1676 мм	1296 x 1169 x 1676 мм	1169 x 762 x 1676 мм	1296 x 1169 x 1676 мм
Объем упаковки	1.5 м ³	2.5 м ³	1.5 м ³	2.5 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
Ставрополь (8652)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/>