

FREIDORAS ABIERTAS MODELO OFE321-OFE322-OFE323 Eléctricas

Henny Penny ofrece la solución para ofrecer las más deliciosas frituras de una forma práctica y rápida. Los modelos de Henny Penny están disponibles de 1 a 3 cubas. Su diseño permite crear cualquier combinación entre las freidoras de 1, 2 y 3 cubas. Disponible eléctricas o gas. Posibilidad de elevador automático de las cestas. Disponible con cuba partida.

Incluye el Computron 8000:

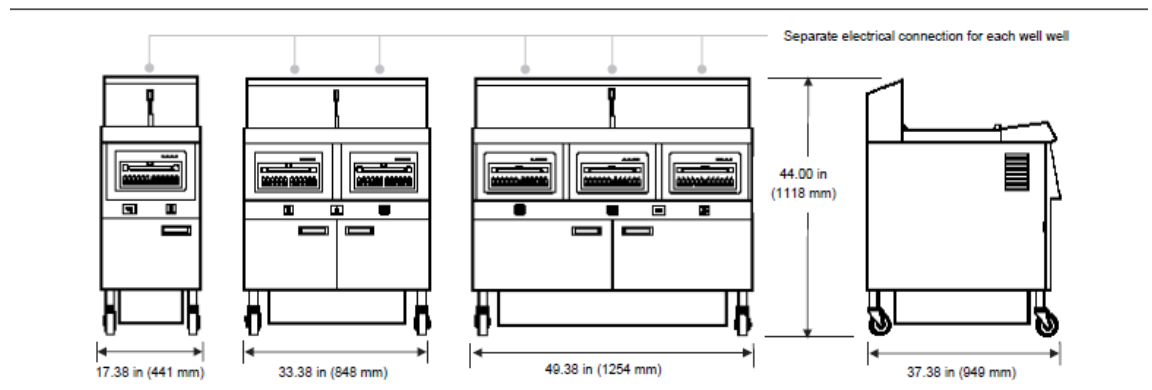
- Permite crear hasta 12 programas de fritura.
- Avisa cuando el producto esta listo.
- Sistema de standby y calentamiento progresivo.
- Pantalla LED en 16 idiomas
- Compensación de temperatura en función de la carga de trabajo.

Incluye el sistema de filtrado de aceite incorporado, devuelve el aceite de fritura caliente en cuestión de minutos, y sin manejo del aceite caliente por parte del operario (evitando riesgo de quemarse). Además incluye 1 cesta grande o 2 medias cestas, 4 ruedas, 100 filtros de papel y el kit de limpieza.

La cuba es de acero inoxidable, con 7 años de garantía.

Los elementos de calentamiento de alta eficiencia generan una rápida recuperación y ahorro de energía

Las freidoras de Henny Penny están diseñadas para una fácil carga y descarga. La tecnología desarrollada específicamente para las zonas frías, evita el "chamuscado" del producto. Incorpora sistema integrado de filtrado del aceite.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	OFE321	OFE322	OFE323
Ancho	441 mm	848 mm	1254 mm)
Fondo	949 mm	949 mm)	949 mm
Alto	1118 mm	1118 mm	1118 mm
Capacidad Aceite	30 litros	60 litros total	90 litros total
Capacidad Producto	5,6 kg	11,2 Kg total	16,8 Kg total
Consumo	14.4 kW	28.8 kW total	43.2 kW total
Datos Eléctricos	220-240V o 380-415V // 50 Hz // Trifásica		