PROYECTO 51
Foodservice Solutions

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

FREIDORAS ELÉCTRICAS
MODELOS **OFE141 Y OFE142**
CON O SIN SISTEMA DE FILTRADO

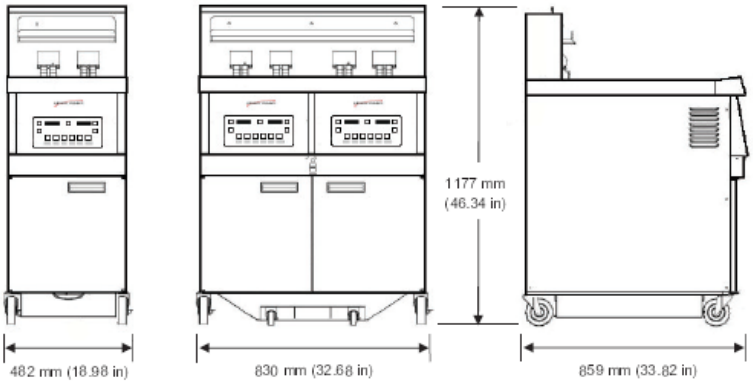
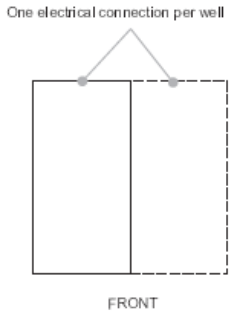
La freidora abierta Henny Penny **ofrece una fritura de alto volumen con una operación programable simple y, un filtrado rápido y fácil con filtración incorporada opcional.**
Las freidoras abiertas de la serie 140 están **disponibles con cuba completa o partida**.
La opción de **cuba partida**, ofrece la **flexibilidad de freír lotes más pequeños de diferentes productos en ambientes separados al mismo tiempo**, una excelente manera de multiplicar sus ganancias con una sola freidora.
Las freidoras abiertas Heny Peny **recuperan la temperatura muy rápidamente**. La recuperación rápida se traduce en un **mayor rendimiento, menores costes de energía y una mayor vida útil del aceite de fritura**.
El **sistema de filtración incorporado opcional drena rápidamente los filtros y devuelve el aceite para freír caliente sin necesidad de equipos externos y sin manipulación de dicho aceite por parte del operador.** El filtrado frecuente **prolonga la vida útil del aceite de fritura, mejora la calidad del producto, reduce los costes de aceite y ofrece seguridad para los operadores.**

Las freidoras abiertas de la serie OFE141 cuentan con una cuba de acero inoxidable de alta resistencia que promueve una cocción rápida y uniforme.
El **control computron 1500** ofrece capacidad de programación en un panel de control digital fácil de usar con pantalla LED.

Características estándar:

- **Cubas de acero inoxidable de alta resistencia**, disponible con cubas completas o divididas
- **Zona fría** debajo de los elementos calefactores que ayuda a prolongar la vida útil del aceite
- **Computron 1500 programable tiempo y temperatura de fácil manejo**.
- Construcción de acero inoxidable para una fácil limpieza y una larga vida útil
- 4 ruedas, 2 con bloqueo

Incluido: 2 medias cestas por cuba), 1 soporte de cesta por cada cuba y herramienta de elevación de resistencias para facilitar la limpieza de la cuba.
Las tapas de las cubas para cubrir por la noche, se venden por separado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

	OFE 141	OFE142
Ancho	482 mm	830 mm
Fondo	859 mm	859 mm
Alto	1.177 mm	1.177 mm
Capacidad Aceite	27 litros	54 litros total
Consumo	14 Kw	28 Kw total
Datos Eléctricos	380-415 V / 50 H / Trifásica. 1 enchufe por cuba