

PROJECT	QUANTITY	ITEM NO
---------	----------	---------

Fritézy s nízkým objemem oleje



LVE 302 2-well electric
LVE 303 3-well electric
LVE 304 4-well electric



LVE 303 3-vanová otevřená fritéza

Otevřená fritéza Henny Penny řady LVE 300 je od základu navržena tak, aby bylo smažení kvalitních potravin pro provozovatele McDonald's snazší, bezpečnější a efektivnější.

Řada LVE 300 je vyrobena na spolehlivém 30 lb základu a navíc nabízí zcela nové rozhraní, díky kterému je vše na této pokročilé fritéze jednoduché.

Ovládání se skládá ze 7palcového "touch and swipe" displeje grafickým operačním systémem, který je tak intuitivní, že dokáže zkrátit počáteční školení o 50 %.*

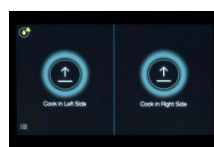
Vestavěná jednoduchá dotyková filtrace umožňuje týmu filtrovat jednotlivé vany podle potřeby a zároveň nepřetržitě smažit v ostatních. Chcete-li filtrovat, stačí se třikrát (méněkrát) dotknout displeje. Systém vypustí a přefiltruje olej, spláchne drošky a během tří minut vrátí horký olej zpět!†

Žádné páky nebo ventily, které byste museli tahem otvírat a zavírat.

Senzorem aktivované automatické doplňování monitoruje hladinu oleje a doplňuje olej z JIB nebo nádrže uvnitř fritézy. To nejen eliminuje chaotické ruční přidávání, ale výrazně prodlužuje životnost oleje ve špičkové kvalitě.

Fritézy Henny Penny řady LVE 300 obnovují teplotu velmi rychle a získávají znak ENERGY STAR® s energetickou účinností více než 85 %.

Vyberte si z konfigurací 2, 3 nebo 4 komory, plné nebo dělené vany.



Barevný dotykový systém



8 gpm filtrační čerpadlo

*Na základě 5hodinového tréninkového režimu.

**Na základě testů výkonnosti podle norem ASTM.

†3minutová filtrace je možná při splnění těchto podmínek:

- Okolní teplota 22°C a vyšší (72° F)
- Teplota filtrační nádoby na nebo vyšší než 71° C (160°F) na počátku filtračního cyklu
- Filtrační médium bylo předem nasyceno olejem, ale ne příliš nasyceno nečistotami.
- Filtrační médium se mění s frekvencí doporučenou pro váš provoz.

Standardní vlastnosti

Jednoduchá obsluha

- Vlastní operační systém s intuitivním touch&swipe rozhraním
- Zkrácená doba tréninku o 50 %*
- Žádné páky, ventily, kliky
- Snadná změna jazykové mutace

Ultra-účinný systém

- Plná vana, dělená vana nebo kombinace
- 15 litrová vana usmaží stejnou dávku s o 40 % méně oleje než vany o objemu 25 litrů**
- Automatické doplňování nepřetržitě monitoruje hladinu oleje a podle potřeby přidává čerstvý olej z JIB
- Vylepšený design trysky zaměřený na rohy vany a odstranění zbytků
- Rychlejší 3 minutová filtrace

- Snadnější čištění

Design pro profesionální kuchyně

- Vany fritézy z nerezové oceli
- Odolný 4 mm, 7-palcový zapuštěný dotykový ovládací displej
 - 99 dostupných programů
 - Režimy Eco a předeheat
 - Kompenzace zatížení
 - Proporcionální řízení
 - Sledování filtrace
- USB připojení pro každou vanu a bezdrátové připojení (brzy k dispozici)
- Ochrana proti vysokým teplotám s resetovacím spínačem a průvodcem řešení problémů na ovládacím panelu
- Odolná podložka koše lze snadno vyjmout a vyčistit

- Otočné prvky umožňují rychlé a snadné čištění vany
- Konstrukce z nerezové oceli pro snadné čištění a dlouhou životnost

- 4 odolná kolečka, 2 aretace

Exkluzivní prodloužená záruka

- 2 roky díly a práce
- 3letá záruka na dotykovou obrazovku
- Vany:
- 10letá kompletní výměna vany
- 15letá omezená výměna vany

Příslušenství dodávané s jednotkou

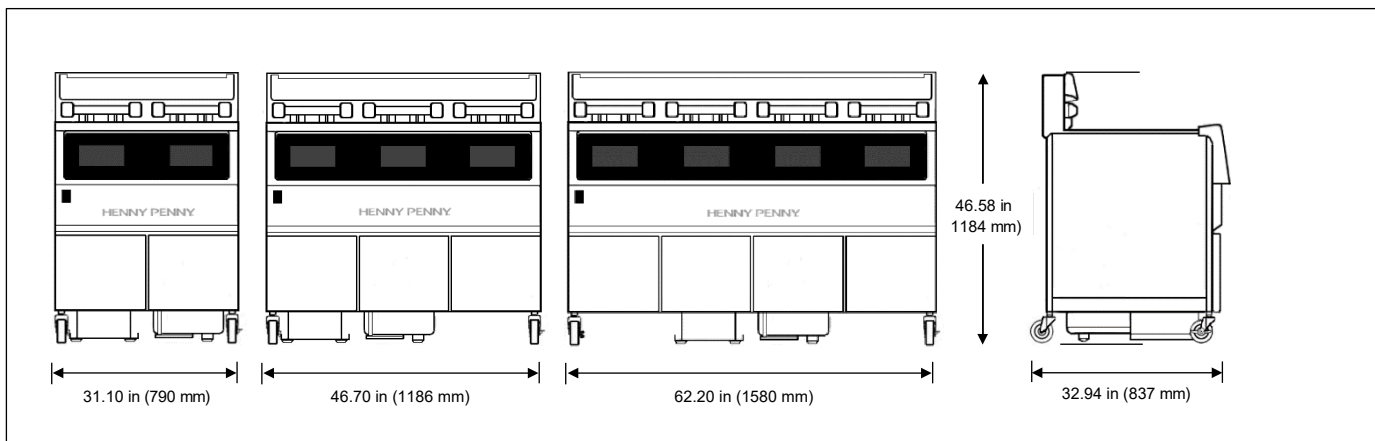
- Nástroj na čištění fritézy
- Nástroj pro zvedání topného tělesa
- Noční kryty
- Návod k instalaci a obsluze

<input type="checkbox"/> SCHVÁLENO	<input type="checkbox"/> SCHVÁLENO JAK UVEDENO	<input type="checkbox"/> ZNOVU
ODESLAT		
AUTHORIZED SIGNATURE		DATE



Fritézy s nízkým objemem oleje

LVE 302 2-well electric
LVE 303 3-well electric
LVE 304 4-well electric

**LVE 302****LVE 303****LVE 304****Rozměry**

Šířka 31.10 in (790 mm)
 Hloubka 32.94 in (837 mm)
 Výška 46.58 in (1184 mm)

46.70 in (1186 mm)
 32.94 in (837 mm)
 46.58 in (1184 mm)

62.20 in (1580 mm)
 32.94 in (837 mm)
 46.58 in (1184 mm)

Required clearances

Sides 2 in (51 mm) from combustible materials or other heat producing equipment; otherwise no clearance required
 Back 6 in (152 mm) air flow, connections
 Front 30 in (762 mm) remove drain pan
 Top No clearance required

Zabalené

Šířka 36 in (914 mm)
 Hloubka 36 in (914 mm)
 Výška 55 in (1397 mm)
 Objem 42 ft³ (1.2 m³)
 Váha 450 lb (205 kg)

51 in (1295 mm)
 36 in (914 mm)
 55 in (1397 mm)
 57 ft³ (1.6 m³)
 594 lb (270 kg)

67 in (1702 mm)
 36 in (914 mm)
 55 in (1397 mm)
 77 ft³ (2.2 m³)
 814 lb (370 kg)

Ponořená topná tělesa

28.0 kW celkem

42.0 kW total



56.0 kW total

Kapacita oleje

Plná vana: 30 lb, 16 qt (14 kg, 15 L)

Dělená vana: 15 lb, 7.9 qt (6.8 kg, 7.5 L)

Elektrické připojení

Volty	Fáze	Hertz	kW per well*	Heating Amps per well	Wire†	Cord & Plug Straight plug only Plug configurations will vary according to destination	
208	3	60	14.0	39.4**	3+G	Heat system 208, 240 V only	Hood interlock 5-wire only
220-240	3	50/60	14.0	36**	3+G		
240	3	60	14.0	34.2**	3+G	 NEMA 15-60P	 NEMA L21-20P
220/380	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		
230/400	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		
240/415	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		

** Split vats include two 7.0 kW heating elements connected to one power cord. **Additional amperage required to operate non-heating electrical components. † Units shipped without power cord and plug must have power cord and plug installed on site by a qualified electrician.

Laboratory certifications

Continuing product improvement may subject specifications to change without notice.

24 Hour Technical Support:
 Henny Penny Technical Service
 800.417.8405
technicalservices@hennypenny.com

Henny Penny Corporation
 PO Box 60 Eaton OH 45320 USA
 +1 937 456.8400 800 417.8417
 +1 937 456.8434 Fax 800 417.8434 Fax
www.hennypenny.com



HENNY PENNY