

F5 Otevřená fritéza



Otevřená fritéza Henny Penny F5 je od základu navržena tak, aby smažení vysoce kvalitních potravin bylo jednodušší, bezpečnější a efektivnější. F5 je zkonstruována na naší spolehlivé nízkobojemové olej šetřící platformě, ale nabízí zcela nové rozhraní, díky kterému je vše na této pokročilé fritéze jednoduché.

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

Vestavěná jednoduchá dotyková filtrace umožňuje týmu filtrovat jednotlivé vany podle potřeby a zároveň nepřetržitě smažit v jiných vanách. Chcete-li zahájit filtrování, stačí se třikrát (nebo méně) dotknout obrazovky. Systém vypustí a filtruje olej, opláchne dročky a vrátí horký přefiltrovaný olej do vany během tří minut!† Žádné rukojeti, ventily nebo knoflíky, které by bylo možné otevřít nebo zavřít.

OFE 511 1-vanová elektrická
OFE 512 2-vanová elektrická
OFE 513 3-vanová elektrická
OFE 514 4-vanová elektrická

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

Otevřené fritézy Henny Penny F5 se velice rychle zahřívají na požadovanou teplotu a získaly označení ENERGY STAR® - energetická účinnost více než 85 %. Dostupné konfigurace s 1, 2, 3 nebo 4 vanové, plnou nebo dělenou komorou.

*Na základě 5hodinového tréninkového režimu.
**Založeno na testech propustnosti podle norem ASTM.

†3minutová filtrace je možná při splnění následujících podmínek:

- Okolní teploty 72 °C (22 °C) nebo vyšší
- Teplota vypouštěcí nádoby na nebo vyšší než 160 °F (71 °C) na začátku filtračního cyklu
- Filtrační médium bylo dříve nasyceno olejem, ale ne příliš nasycené nečistotami
- Filtrační médium se mění s frekvencí doporučenou pro váš provoz



Barevný dotykový displej



Čerpadlo 30 l/min

Standardní vlastnosti

Jednoduchá obsluha

- Intuitivní touch-and-swipe rozhraní
- Zkrácená doba tréninku o 50 %*
- Žádné rukojeti, ventily nebo knoflíky
- Snadné nastavení jazykových mutací

Ultra výkonný systém

- Plná vana, dělená nebo kombinace
- Výkonné filtrační čerpadlo 30 l/min
- 15 litrová fritéza usmaží stejné množství s o 40 % méně oleje než 25 litrové fritovací vany**
- Automatické doplňování nepřetržitě monitoruje hladinu oleje a podle potřeby
- Rychlejší 3minutová filtrace†
- Vylepšený design trysky se zaměřuje na rohy vany a odstraňuje dročky

Design do profesionální kuchyně

- Odolné nerezové kádě se zárukou 7 let
- Odolný 7palcový zabuštěný dotykový 99 dostupných programů smažení
- Režim zahřátí oleje, režim nečinnosti
- Kompenzace množství
- Záznam filtračních procesů
- Možnost upgradu pro bezdrátové připojení
- Ochrana proti vysoké teplotě s resetováním ovládacího panelu a řešením problémů

- Odolný, snadno vyjímatelný a čistitelný
- Výklopné prvky umožňují rychlé čištění
- 4 odolná kolečka, 2 aretace

Příslušenství dodávané s fritézou

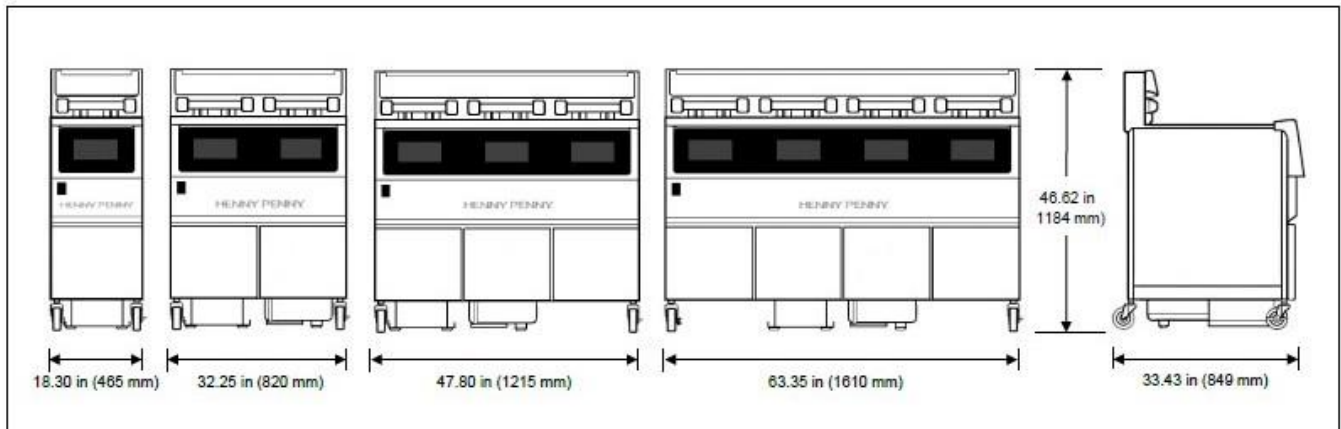
- Fritovací koše (příplatek)
- 1 velký koš na fritovací vanu
- 2 poloviční koše na fritovací vanu
- 1 držák koše pro každou vanu
- Nástroj pro zvedání topných těles
- Návod k instalaci a obsluze

Volitelná příslušenství

- nádoba na převoz oleje k likvidaci
- kryt vany fritézy
- Prime filter - filtrační média
- SmartFilter papír
- Prime cleaner - čistič

F5 Otevřená fritéza

OFE 511 1-vanová elektrická
OFE 512 2-vanová elektrická
OFE 513 3-vanová elektrická
OFE 514 4-vanová elektrická



| | OFE 511 | OFE 512 | OFE 513 | OFE 514 |
|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Rozměry | | | | |
| šířka | 465 mm | 820 mm | 1215 mm | 1610 mm |
| hloubka | 849 mm | 849 mm | 849 mm | 849 mm |
| Výška | 1184 mm | 1184 mm | 1184 mm | 1184 mm |
| Balení | | | | |
| délka | 838 mm | | | |
| hloubka | 533 mm | | | |
| výška | 1321 mm | | | |
| objem | 0,59 m ³ | 1,4 m ³ | 1,9 m ³ | 2,4 m ³ |
| Váha | | | | |
| 1 plná | 137 kg | N/A | N/A | N/A |
| 1 dělená | 144 kg | N/A | N/A | N/A |
| 2 plná | N/A | 200 kg | 252 kg | N/A |
| 2 dělená | N/A | 214 kg | N/A | N/A |
| 3 plná | N/A | N/A | 240 kg | 326 kg |
| 3 dělená | N/A | N/A | 275 kg | N/A |
| 4 plná | N/A | N/A | N/A | 319 kg |
| 4 dělená | N/A | N/A | N/A | 344 kg |
| Topná tělesa | | | | |
| Nízká | 14 kW | 28 kW | 42 kW | 56 kW |
| Vysoká | 17 kW | 34 kW | 51 kW | 68 kW |

Kapacita oleje
 15 litrů / plná vana

Elektrina

| Volty | Fáze | Hertz | kW / vana | amp / vana | kabel | Kabel a zástrčka - není dostupný pro všechny regiony |
|---------|------|-------|-----------|------------|-------|--|
| 208 | 3 | 60 | 14 | 39,4 | 3+G | |
| 240 | 3 | 60 | 14 | 34,2 | 3+G | |
| 220/380 | 3 | 50/60 | 14 | 24,3 | 3NG | |
| 230/400 | 3 | 50/61 | 14 | 24,3 | 3NG | |
| 240/415 | 3 | 50/62 | 14 | 24,3 | 3NG | |

*Výkon 17,0 kW je k dispozici pouze u jednotek s plnou vanou. **Pro provoz netopících se elektrických součástí je vyžadována další proudová intenzita.
 † Jednotky dodávané bez napájecího kabelu a zástrčky musí mít napájecí kabel a zástrčku nainstalované na místě kvalifikovaným elektrikářem.

Požadované prověrky

Strany 51 mm z hořlavých materiálů nebo jiných zařízení produkujících teplo; jinak není potřeba povolení
 Zadní průtok vzduchu 152 mm, přípojky
 Přední 762 mm vyjměte odtokovou vanu
 Horní 280 mm pro automatický zdvih

Elektrická otevřená fritéza OFE 511, 512, 513 nebo 514 s menší kapacitou oleje (15 l vana), s dotykovým ovládaním. V provedení plná vana nebo dělená.

Jednotka bude obsahovat:

7" barevný dotykový displej s až 99 dostupnými programy smažení, režim nečinnosti, kompenzace množství, sledování filtrace, režim čištění, nastavení jazyk, mutací, připojení USB a WiFi.

Systém automatického doplňování oleje z nádrže uvnitř fritézy.

Integrovaný filtrační systém, který filtruje jednu vanu, zatímco ostatní pokračují ve smažení.

Vypouštěcí filtrační nádoba s aretačním systémem s varovným senzorem, když není správně zajištěna.

Funkce automatického zvedání koše je za příplatek.

Fritovací vany z nerezové oceli se zárukou 7 let.

4 odolná kolečka, 2 aretace.