



La friteuse ouverte Henny Penny offre un rendement élevé, des possibilités de fritures multiples, une gestion optimale de l'huile grâce à une filtration rapide et facile. La friteuse ouverte équipée du Computron 8000 offre un tableau de commandes avec 12 touches programmables qui permettent de paramétrer des cycles de cuisson, filtrations recyclage d'huile et économies d'énergie.

La friteuse ouverte Computron 8000 présente :

- Une cuve de capacité de 30 litres d'huile avec zone froide
- Système de filtrage intégré
- Un tableau de commandes 12 programmes
- Un mode veille automatique
- Deux demi-paniers de cuisson par friteuse
- Ensemble de 1, 2 ou 3 friteuses avec au choix une grande cuve ou 2 demi-cuves par friteuse (2*12l)

AVANTAGES

- Friteuse haut rendement à la fiabilité éprouvée
- Deux modèles : gaz ou électrique
- Auto compensation : adaptation du temps de cuisson en fonction de la quantité

HENNY PENNY Friteuse Ouverte COMPUTRON 1000



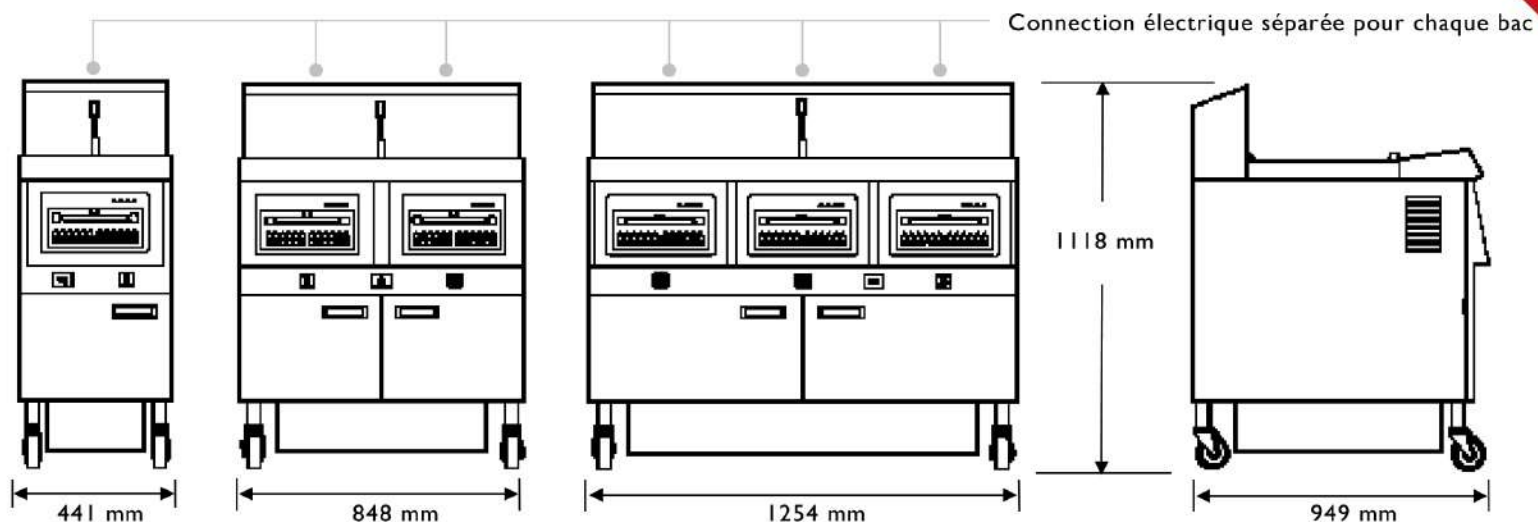
OPTIONS :

Relevage automatique des paniers
Possibilité de rajouter à la batterie de la friteuse ouverte :
un bac de salage et une lampe chauffante
Connexion vidange directe

ACCESSOIRES :

- Un grand panier, un demi-panier
- Une canule de vidange,
- Un carton 100 filtres (indispensable)
- Un jeu de brosses (indispensable)
- Un chariot à huile 32,2 L
- Des couvercles

La friteuse ouverte existe aussi
avec un Computron 1000
Contrôleur simple et sans programmation :
| temps / | température



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)
OFE 321	1 cuve élec	380	14400	L441*P949*H1168
OFE 321S	2*1/2 cuves élec	380	2*7200	L441*P949*H1168
OFE 322	2 cuves élec	380	28800	L847*P949*H1168
OFE 322S	1 cuve élec + 2 1/2 cuves élec	380	14400	L847*P949*H1168
OFE 323	3 cuves élec	380	43200	L1254*P949*H1168
OFG 321	1 cuve gaz	230	26000	L441*P949*H1168
OFG 322	2 cuves gaz	230	52000	L847*P949*H1168
OFG 323	3 cuves gaz	230	78000	L1254*P949*H1168