PROYECTO	CANTIDAD	N.º DE ARTÍCULO

Freidoras abiertas F5

OFE 511 eléctrica de 1 depósito
OFE 512 eléctrica de 2 depósitos
OFE 513 eléctrica de 3 depósitos
OFE 514 eléctrica de 4 depósitos



Freidora abierta de 3 depósitos OFE 513



Control táctil y deslizante a todo color


Bomba de filtrado de 8 gpm

La freidora abierta F5 de Henny Penny está diseñada desde sus inicios para que freír alimentos de alta calidad sea más fácil, seguro y eficiente para cualquier cocina.

La F5 está construida sobre nuestro confiable sistema de ahorro de aceite de 30 lb, pero ofrece una interfaz totalmente nueva que simplifica todos los aspectos de esta freidora avanzada.

Los controles constan de una pantalla táctil y deslizante de 7 pulgadas con un sistema operativo basado en gráficos que es tan intuitivo que puede reducir el tiempo de capacitación inicial hasta en un 50 %.*

El sistema Simple Touch Filtration integrado le permite al personal filtrar las cubas individuales según sea necesario mientras sigue cocinando en otras cubas sin interrupciones. Basta con tocar la pantalla tres veces (o menos) para empezar a filtrar. ¡El sistema escurre y filtra el aceite, enjuaga los restos y devuelve el aceite filtrado caliente a la cuba en tres minutos!†

No es necesario manipular asas, válvulas ni perillas para iniciar el proceso de filtrado

El llenado automático del aceite activado por sensor controla los niveles de aceite y lo repone automáticamente desde un depósito ubicado en el interior de la freidora. Esto no solo elimina los engorrosos procesos manuales, sino que prolonga en gran medida la duración del aceite con la máxima calidad.

Las freidoras abiertas F5 de Henny Penny recuperan la temperatura con una gran rapidez y obtienen la marca ENERGY STAR® con más de un 85 % de eficiencia energética.

Elija entre las configuraciones de 1, 2, 3 o 4 depósitos, con cuba completa o dividida.

*Basado en un régimen de capacitación de 5 horas.

**Basado en numerosas pruebas y de acuerdo con las normas de la ASTM.

†Es posible realizar un filtrado de 3 minutos si se cumplen las siguientes condiciones:
- Temperatura ambiente a 72 °F (22 °C) o más
- Temperatura de la bandeja de drenaje a 160 °F (71 °C) o más al inicio del ciclo de filtrado
- Los elementos de filtrado se han saturado con aceite previamente, pero no se han saturado excesivamente con impurezas
- Los medios de filtrado se cambian con la frecuencia recomendada para su operación

Características estándar

Funcionamiento sencillo
- Sistema operativo personalizado con una interfaz intuitiva táctil y deslizante
- Se aprende a usar en minutos, lo que reduce el tiempo de capacitación en un 50 %*
- Sin asas, válvulas ni perillas
- Se cambia de idioma con facilidad

Sistema ultraeficiente
- Cuba completa, cuba dividida o una combinación de ambas
- El sistema de 30 lb cocina cargas del mismo tamaño que las cubas de 50 lb en un 40 % menos de aceite**
- El llenado automático del aceite controla constantemente los niveles de aceite y añade aceite nuevo según sea necesario desde un bidón o depósito incorporado
- Potente bomba de filtrado de 8 gal (30 l) por minuto
- El diseño mejorado de la boquilla apunta a las esquinas de la cuba para eliminar los residuos
- Tiempo de filtrado de sólo 3 minutos†
- La superficie inclinada canaliza el goteo de aceite hacia la cuba, por lo que requiere menos limpieza
- Sistema de llenado y descarga de aceite externo (con cargo adicional)

Diseño apto para cocinas
- Cubas de acero inoxidable de alta resistencia con garantía de 7 años
- Duradero panel de control con pantalla táctil empotrada de 4 mm y 7 pulgadas
  - 99 programas de cocción disponibles
  - Modos ecológico y de precalentamiento
  - Compensación de la carga
  - Control proporcional
  - Seguimiento de filtrado
- Conexión USB para cada depósito y conectividad inalámbrica (disponible próximamente)
- Protección contra sobrecalentamiento con interruptor de reinicio y guía de resolución de problemas en el panel de control
- Soporte para la cesta de alta resistencia que se extrae con facilidad para su limpieza
- Elementos giratorios que facilitan y agilizan la limpieza de la cuba
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con sistema de bloqueo

Accesorios enviados con la unidad
- Cestas para freír (con cargo adicional)
  - ☐ 1 cesta de tamaño completo por depósito O
  - ☐ 2 cestas de tamaño medio por depósito
- 1 soporte para cesta para cada cuba
- Herramienta para levantar los elementos térmicos
- Manual de instalación y funcionamiento

Accesorios opcionales
- ☐ Conducto de drenaje de aceite de 50 lb ODS 310 u ODS 460
- ☐ Cubiertas para depósito de freír
- ☐ Paquetes, papel filtro HD o polvo Prime Filter
- ☐ Papel SmartFilter™
- ☐ Prime Cleaner
- ☐ Bidón dispensador de aceite

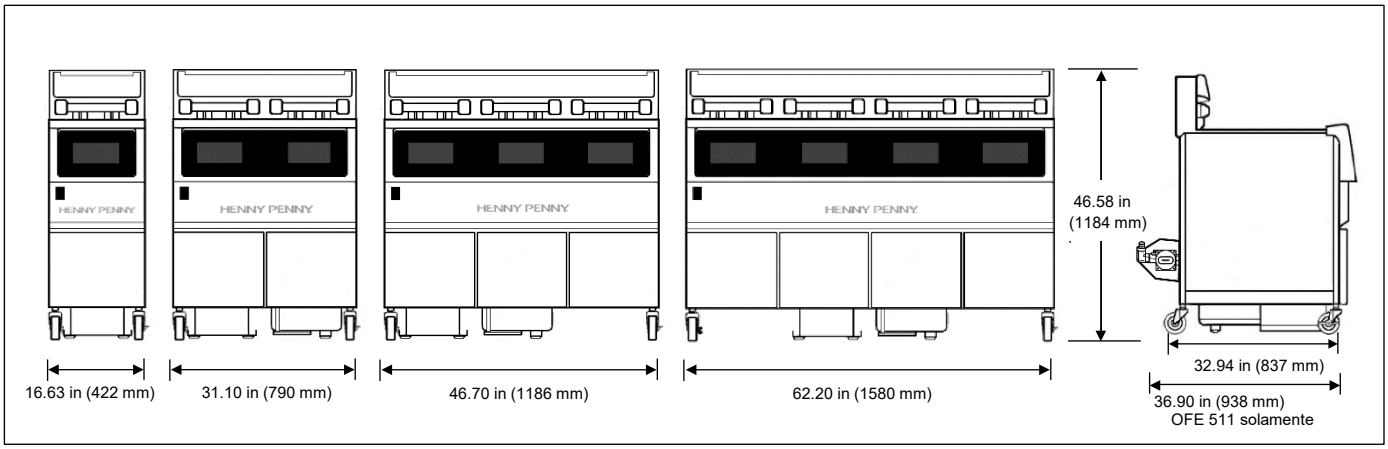
☐ APROBADO	☐ APROBADO SEGÚN SE INDICA	☐ REENVIAR
FIRMA AUTORIZADA	FECHA	

© 2023 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 EE. UU. Revisado el 06/11/2026

PROYECTO	N.º DE ARTÍCULO

Freidoras abiertas F5

OFE 511 eléctrica de 1 depósito
OFE 512 eléctrica de 2 depósitos
OFE 513 eléctrica de 3 depósitos
OFE 514 eléctrica de 4 depósitos



	OFE 511	OFE 512	OFE 513	OFE 514
Dimensiones				
Ancho	16.63 in (422 mm)	31.10 in (790 mm)	46.70 in (1186 mm)	62.20 in (1580 mm)
Profundidad	36.90 in (938 mm)	32.94 in (837 mm)	32.94 in (837 mm)	32.94 in (837 mm)
Altura	46.58 in (1184 mm)	46.58 in (1184 mm)	46.58 in (1184 mm)	46.58 in (1184 mm)

Con embalaje								
Ancho	21 in	(533 mm)	36 in	(914 mm)	51 in	(1295 mm)	67 in	(1702 mm)
Profundidad	41 in	(1041 mm)	36 in	(914 mm)	36 in	(914 mm)	36 in	(914 mm)
Altura	55 in	(1397 mm)	55 in	(1397 mm)	55 in	(1397 mm)	55 in	(1397 mm)
Volumen	27 ft^3	(0.76 m^3)	41 ft^3	(1.2 m^3)	57 ft^3	(1.6 m^3)	77 ft^3	(2.2 m^3)
Peso	327 lb	(149 kg)	400 lb	(182 kg)	587 lb	(267 kg)	717 lb	(326 kg)

Elementos térmicos inmersos				
☐ Bajos	14.0 kW en total	28.0 kW en total	42.0 kW en total	56.0 kW en total
☐ Altos*	17.0 kW en total	34.0 kW en total	51.0 kW en total	68.0 kW en total

Capacidad de aceite
Cuba completa: 30 lb, 16 qt (14 kg, 15 l)
Cuba dividida: 15 lb, 7.9 qt (6.8 kg, 7.5 l)

Especificaciones eléctricas

Voltios	Fases	Hertz	kW por cuba*	17 kW de potencia de calentamiento por cuba	14 kW de potencia de calentamiento por cuba	Cable y enchufe Enchufe recto o en ángulo recto No está disponible para todos los destinos
208	3	60	14.0/17.0	39.4** 48**	3+G	
220-240	3	50/60	14.0/17.0	36** 44.6**	3+G	Solo 208,240 V NEMA 15-50P; Solo 208,240 V NEMA 15-60P
240	3	60	14.0/17.0	34.2** 41.6**	3+G	
220/380	3	50/60	14.0/17.0	24.3** 30.2**	3NG	
230/400	3	50/60	14.0/17.0	24.3** 30.2**	3NG	
240/415	3	50/60	14.0/17.0	24.3** 30.2**	3NG	Requerido en Canadá para 14 kW de calentamiento

*Las cubas divididas incluyen dos elementos térmicos de 7.0 u 8.5 kW conectados a un solo cable de alimentación.**Se requiere amperaje adicional para operar componentes eléctricos que no son de calentamiento.

† Las unidades vienen sin el cable de alimentación y el enchufe, los cuales deben ser instalados en las instalaciones por un electricista calificado.

Espacios libres necesarios
Laterales con 2 pulgadas (51 mm) con respecto a materiales combustibles u otros equipos generadores de calor; en los demás casos no se requiere espacio libre
Parte trasera con 6 pulgadas (152 mm) para la circulación de aire y conexiones
Parte delantera con 30 pulgadas (762 mm) para retirar la bandeja de drenaje
Parte superior No se requiere espacio libre

Especificaciones de licitación
Proporcione una freidora abierta eléctrica de la Serie F5 de Henny Penny, modelo OFE 511, 512, 513 o 514, con capacidad reducida de aceite, control táctil y deslizante y capacidad de 30 lb (14 kg) de aceite por cuba. La unidad puede pedirse con cuba(s) completa(s) o dividida(s).

La unidad deberá incorporar lo siguiente:

- Control de pantalla táctil a color de 7" con un máximo de 99 programas de cocción disponibles, modos ecológico y de precalentamiento, compensación de la carga, control proporcional, seguimiento de filtrado, modo de limpieza, configuraciones de varios idiomas, puerto USB para cada cuba y conectividad wifi (disponible próximamente)
- Sistema automático de llenado de aceite desde un bidón integrado u otro depósito en el gabinete de la freidora
- Sistema integral de filtrado con activación táctil que filtra el aceite de una cuba mientras la cocción continúa en las otras cubas
- Bandeja de drenaje de aceite con 4 deslizadores y sensor de advertencia cuando la bandeja no esté correctamente colocada
- La unidad califica para la marca ENERGY STAR®
- Cubas de acero inoxidable de alta resistencia con garantía de 7 años
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con sistema de bloqueo

Certificaciones de laboratorio

Las especificaciones técnicas podrían modificarse sin previo aviso para la mejora continua de los productos.

Servicio técnico disponible las 24 horas:
Servicio técnico de Henny Penny 800 417.8405
technicalservices@hennypenny.com

Henny Penny Corporation
PO Box 60 Eaton OH 45320 EE. UU.
+1 937 456.8400 800 417.8417
+1 937 456.8434 Fax 800 417.8434 Fax

© 2023 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 EE. UU. Revisado el 06/11/2026