PROYECTO	CANTIDAD	N.º DE ARTÍCULO

Freidoras abiertas

OFE 321 Eléctrica de 1 Tina
OFE 322 Eléctrica de 2 Tinas
OFE 323 Eléctrica de 3 Tinas



Freidora abierta eléctrica de 2 Tinas OFE 322 con cubas divididas y control Computron™ 1000

Las freidoras abiertas Henny Penny ofrecen un gran volumen de fritura, con operacion programable de fritura en múltiples tinas integral , con funciones de administración del aceite y un filtrado rápido y sencillo.

Las freidoras abiertas de la serie OFE 320 están disponibles en configuraciones de 1, 2 o 3 Tinas, configuración de cubas completas y divididas. Las cubas divididas en una freidora de varios Tinas le brindan la flexibilidad para freír pequeños lotesdediferentes productos por separados al mismo tiempo, lo cual es una forma fantástica de multiplicar sus ganancias con una sola freidora.

Las freidoras eléctricas de Henny Penny abiertas recuperan la temperatura con gran rapidez y han obtenido la certificación ENERGY STAR® por su eficiencia energética. La recuperación rápida se traduce en una mayor producción, menores costos de energía y una mayor vida util del aceite para freír.

Las cubas de acero inoxidable de alta resistencia vienen con garantía de 7 años, la cual es la mejor de la industria.

Las freidoras abiertas Henny Penny tienen un sistema de filtrado integrado que filtra y retorna el aceite caliente para freír en cuestión de minutos. No se requieren bombas y bandejas adicionales , ni es necesario manipular el aceite caliente manualmente. El filtrado frecuente extiende la vida útil del aceite de freír, mejora la calidad de los productos y reduce los costos en aceite.

El control Computron™ 8000 ofrece un funcionamiento automático y programable, así como funciones de ahorro de energía , funciones de gestión de filtración y produccion.

El control Computron™ 1000 ofrece programabilidad en un panel de control digital simple y fácil de usar con pantalla LED.

Características estándar

- Cubas de acero inoxidable de alta resistencia con garantía de 7 años
- Cuba completa, cuba dividida o una combinación Todas ☐completa ☐dividida Tina izquierdo ☐completa ☐dividida Tina central ☐completa ☐dividida Tina derecho ☐completa ☐dividida
- Las Resistencias de alta eficiencia generan una rápida recuperación y ahorro de energía .
- La zona fría debajo de las resistencias eléctricas ayuda a extender la vida útil del aceite
  - Protección temperatura de alto límite
  - Sistema de filtracion integrado
    - Bandeja individual del sistema de filtrado secuencial/cuba
    - Bandeja del sistema de filtrado de 2 o 3 cubas
  - Canastillas fácil fijar y retirar Construcción en acero inoxidable para una limpieza fácil y una prolongar la vida útil 4 ruedas de alta resistencia, 2 con bloqueo
- Control Computron ™ 8000 (con cargo adicional)
  - 12 ciclos de cocción programables
  - Modo de derretido
  - Modo de reposo
  - Modo de limpieza
  - Compensación de la carga
  - Control proporcional
  - Solicitud de filtro opcional y monitoreo de filtracion personalizable
- Pantalla digital de 16 caracteres con múltiples configuraciones de idioma Control Computron™ 1000
- Programable
- Pantalla LED de tiempo/temperatura
- Flechas simples hacia arriba/abajo

Accesorios enviados con la unidad

- Canastillas para freír (seleccione una opción)
  - 1 canastilla de tamaño completo por depósito
  - 2 canastilla de mitad de tamaño por cuba
- 1 soporte para canastilla para cada cuba
- Malla de filtrado y filtro de sobre

Opciones disponibles por separado

- Carro descarte Aceite ®
- Tapas para cubas de freír Seleccione una opción:
- Manguera para filtro O
- Sistema de conexión directa para descarte de aceite .

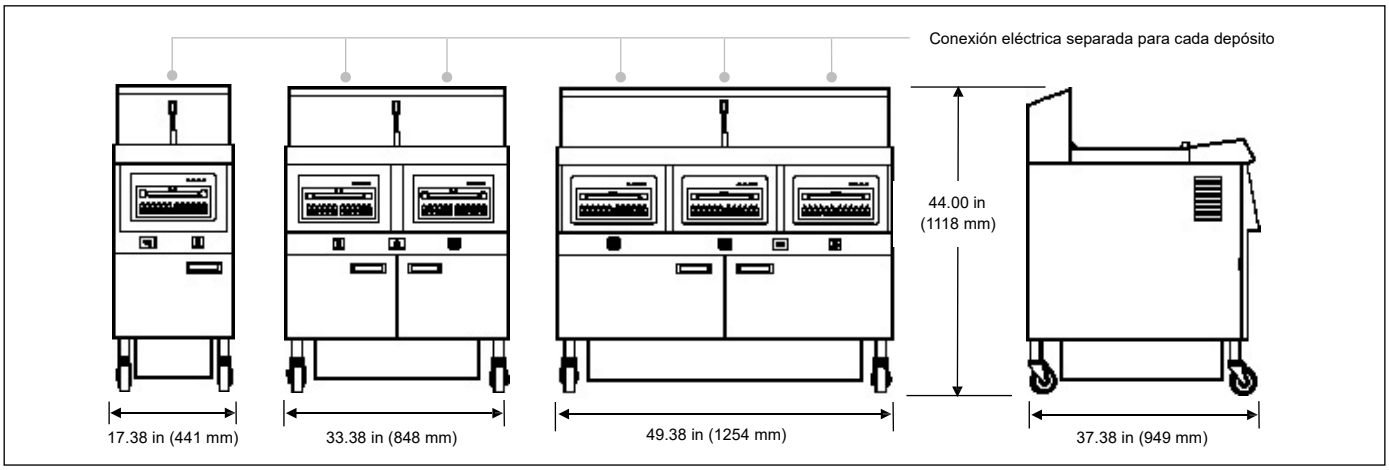
© 2025 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 EE. UU. Revisado el 10-21-2025

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

PROYECTO	N.º DE ARTÍCULO

Freidoras abiertas

OFE 321 Eléctrica de 1 Tina
OFE 322 Eléctrica de 2 Tinas
OFE 323 Eléctrica de 3 Tinas



	OFE 321	OFE 322	OFE 323
Dimensiones			
Ancho	17.38 in (441 mm)	33.38 in (848 mm)	49.38 in (1254 mm)
Profundidad	37.38 in (949 mm)	37.38 in (949 mm)	37.38 in (949 mm)
Altura	44.00 in (1118 mm)	44.00 in (1118 mm)	44.00 in (1118 mm)
Con embalaje			
Largo	40 in (1016 mm)	40 in (1016 mm)	55 in (1397 mm)
Profundidad	25 in (635 mm)	39 in (991 mm)	39 in (991 mm)
Altura	53 in (1346 mm)	54 in (1372 mm)	54 in (1372 mm)
Volumen	31 ft3 (0.86 m3)	49 ft3 (1.4 m3)	67 ft3 (1.9 m3)
Peso	281 lb (128 kg)	407 lb (185 kg)	523 lb (237 kg)
Elementos térmicos inmersos			
Potencia 14.4 kW en total		28.8 kW en total	43.2 kW en total

Capacidad de aceite Por cuba
completa 65 lb o 30 l
Por cuba dividida 25 lb o 12 l

Espacios libres necesarios

Lados	N/C
Parte posterior	N/C
Parte delantera	30 in (762 mm) para retirar la bandeja del sistema de filtrado

Especificaciones de Cotización

Proporcione el modelo OFE 321, 322 o 323 de la freidora abierta eléctrica de Henny Penny con sistema de filtrado integrado. La unidad puede pedirse con cuba(s) completa(s) o dividida(s). La unidad deberá incorporar lo siguiente:

- Control digital simple Computron™1000 o' sistema de control Computron™ 8000 (con cargo adicional) con funcionamiento programable o manual, pantalla digital LED, modos de descanso y derretido , compensación de la carga, monitoreo del filtrado y 7 días de historial
- Tinas de acero inoxidable de alta resistencia con garantía de 7 años
- Bandeja del sistema de filtrado secuencial/cuba individual para freidoras de uno o varias cubas

- Certificacion ENERGY STAR®
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con sistema de bloqueo

Especificaciones eléctricas

Voltios	Fases	Hertz	kW por completa	kW por dividida	Amps por cuba completa	Amps por cuba dividida	Cable*	Cable y enchufe No está disponible para todos los destinos
208	3	60	14.4	14.0	39.9	38.9	3+G	Please contact Henny Penny
220-240	3	50/60	14.4	14.0	37.2	33.7	3+G	
240	3	60	14.4	14.0	37.2	33.7	3+G	
400	3	50-60	14.4	14.0	23	22.5	3NG	
440-480	3	60	14.4	N/A	17.5	N/A	3+G	

Certificaciones de laboratorio

*Se requiere una conexión eléctrica separada para cada Tina. Las unidades vienen sin el cable de alimentación y el enchufe, los cuales deben ser instalados en las instalaciones por un electricista calificado.

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
www.hennypenny.com

© 2025 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 EE. UU. Revisado el 10-21-2025