| PROYECTO | CANTIDAD | N.º DE ARTÍCULO |
|---|---|---|
| | | |

# Freidoras abiertas

**OFG 321** De gas de 1 Tina
**OFG 322** De gas de 2 Tinas
**OFG 323** De gas de 3 Tinas



Freidora abierta de gas de 2 Tinas OFG 322 con control Computron™ 8000

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.

Un diseño patentado de intercambiador de calor permite que las freidoras abiertas de gas de la serie OFG 320 recuperen la temperatura con gran rapidez. La recuperación rápida se traduce en una mayor producción, menores costos de energía y una mayor duración del aceite para freír.

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

Las cubas de acero inoxidable de alta resistencia vienen con garantía de 7 años- 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 energia, filtración y gestión de la cocción.

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

---

**Características estándar**

- Cubas de acero inoxidable de alta resistencia con garantía de 7 años
- Quemadores de alta eficiencia con encendedor de estado sólido
- Diseño de alta confiabilidad de intercambiador de calor de para la eficiencia energética y rápida recuperación
- La zona fría debajo de los quemadores ayuda a prolongar 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 .

---

☐APROBADO ☐APROBADO SEGÚN SE INDICA ☐REENVIAR

FIRMA AUTORIZADA FECHA

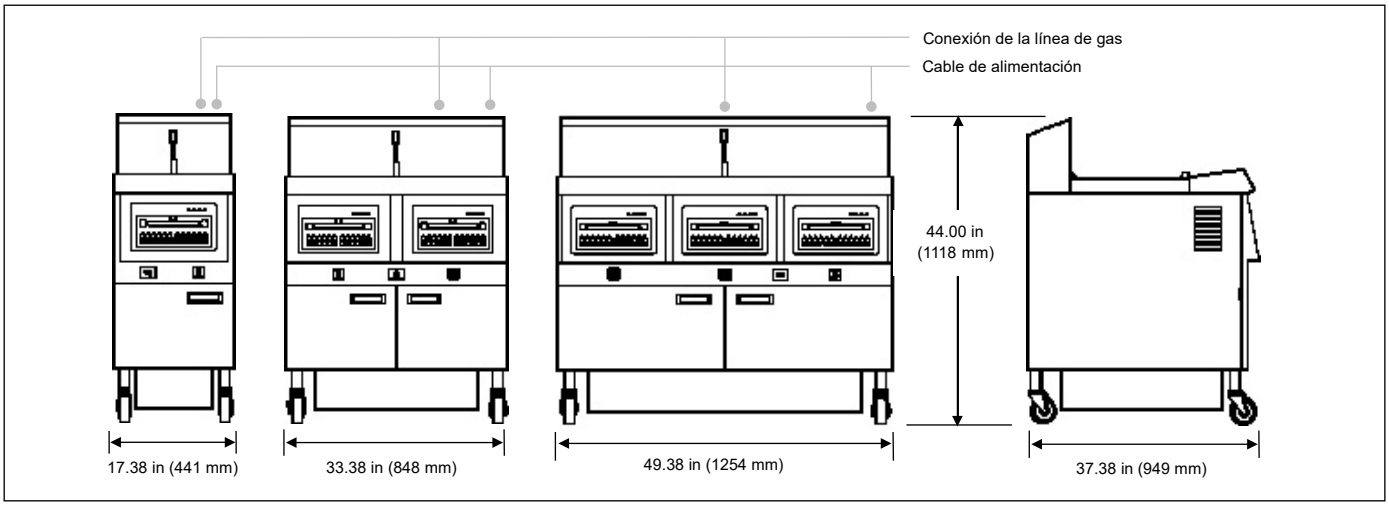
HENNY PENNY

© 2025 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 EE. UU. Revisado el 8-20-25

| PROYECTO | N.º DE ARTÍCULO |
|---|---|
| | |

# Freidoras abiertas

**OFG 321** De gas de 1 Tinas
**OFG 322** De gas de 2 Tinas
**OFG 323** De gas de 3 Tinas




| | OFG 321 | OFG 322 | OFG 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 | 305 lb (138 kg) | 467 lb (212 kg) | 614 lb (279 kg) |

**Sistema de calefacción** con gas natural o petróleo líquido

| 2 quemadores | 4 quemadores | 6 quemadores |
|---|---|---|
| 85,000 BTU/hr | 170,000 BTU/hr | 255,000 BTU/hr |
| 24.9 kW | 49.8 kW | 74.7 kW |
| 0.50 en la línea de gas | 0.75 en la línea de gas | 1.00 en la línea de gas |

**Capacidad de aceite**
65 lb o 30 l por cuba

**Espacios libres necesarios**

| | |
|---|---|
| Lados | 4 in (102 mm) |
| Parte trasera | 4 in (102 mm) |
| Parte delantera | 30 in (762 mm) para retirar la bandeja del sistema de filtrado |

**Especificaciones eléctricas**

| Voltios | Fases | Hertz | kW | Amperios | Cable* | **Cable y enchufe** No está disponible para todos los destinos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 | 1 | 60 | | 12.0 | 2+G | Incluido |
| 230 | 1 | 50 | N/C | 2.5 | 1NG | No incluido* |
| 220-240 | 1 | 50 | | 12.0 | 2+G | No incluido* |

**Certificaciones de laboratorio**

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

**Especificaciones de Cotización**
Proporcione el modelo OFG 321, 322 o 323 de la freidora abierta de gas de Henny Penny con sistema de filtrado integrado.

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
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con sistema de bloqueo

*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 8-20-25