



Параметры приготовления

Настройки тепловой обработки (жарки)

Филе Классик

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.наст
8-головый Henny Penny (электр. 581/ 591/ 590/ газовый 680)	C8000 SMS-10 SMS-20	6 - 18 шт	6:00	182 C	ON	PC Factor
			5:30	141 C	ON	Load com
			0:30	149 C	OFF	
	FASTRON	19 - 24 шт	6:30	182 C	ON	PC Factor
			6:00	141 C	ON	Load com
			0:45	149 C	OFF	
8-головый Henny Penny (электр. 592/ 590)	FASTRON	6 - 18 шт	6:00	182 C	ON	PC Factor
			5:30	141 C	ON	Load com
			0:30	149 C	OFF	
	FASTRON	19 - 24 шт	6:30	182 C	ON	PC Factor
			6:00	141 C	ON	Load com
			0:45	149 C	OFF	
8-головый Henny Penny (газовый 690/ 691/ 692)	FASTRON	6 - 18 шт	6:00	182 C	ON	Straight
			5:30	141 C	ON	
			0:30	149 C	OFF	
	FASTRON	19 - 24 шт	6:30	182 C	ON	Straight
			6:00	141 C	ON	
			0:45	149 C	OFF	
Henny Penny PXE-100	Henny	6 - 18 шт	6:15	177 C	ON	PC Factor 1 of 39

velocity Тип фритюра	Henny Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек) 0:30	141 С 149 С	ON Давлен. OFF	Load com Доп.наст.
		19 - 24 шт	6:15 5:30 0:45	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	PC Factor Load com
4-головый Henny Penny (электрический / газовый)	SMS-20 C8000	4 - 12 шт 5 - 10 шт	6:00 5:30 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	PC Factor Load com
		13 - 16 шт 11 - 15 шт	6:15 5:45 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	PC Factor Load com
6-головый Winston (электрический)	C8000	4 - 8 шт	6:00 5:30 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	Pc1
		9 - 18 шт	6:15 5:45 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	
4-головый Winston (электрический)	C8000	4 - 8 шт	6:00 5:30 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	Pc1
		9 - 16 шт	6:15 5:45 0:30	182 С 141 С 149 С	ON ON OFF	
18" открытый фритюр FryMaster (газовый, электрический) / Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	4 - 9 шт (в корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX

только для ресторанов Форфритика	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.наст
18" открытый фритюр FryMaster (электрический) только для ресторанов формата LITE	K3000	4 - 9 шт (в корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX = 0



Филе Зингер

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
6-головый Henny Penny (электр. 290/ газов. 390)	C8000 SMS-10 SMS-20	9 - 36 шт	6:15	171 С	N/A	Load comp = 5
18" открытый фритюр FryMaster (газовый, электрический) / Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	3 - 9 шт (в 1 корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	SMS	3 - 9 шт (в 1 корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX 5
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	K3000	3 - 9 шт (в 1 корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX=0
14" открытый фритюр HP (электрический / газовый)	C8000	3 - 9 шт (в 1 корзине)	7:00	171 С	Открытый	Load. Comp = 7
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	3 - 9 шт (в 1 корзине)	7:00	171 С	Открытый	FLEX
14" открытый фритюр FryMaster	Magic 3	3 - 9 шт / в 1	7:00	171 С	Открытый	Sense = 5

Фритюр газовый (электрический / газовый)	Контроллер	Кол-во (в корзине)	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
6-головый Winston (электрический)	C8000	3 - 18 шт	7:00	171 C	Открытый	Pc2
4-головый Winston (электрический)	C8000	3 - 16 шт	7:00	171 C	Открытый	Pc2
Henny Penny OXE-100 Velocity	Henny Penny	3 - 24 шт	6:15	171 C	Открытый	Load comp = 5 Темп.компенсац 171 C PC Factor - 2



Стрипсы оригинальные

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.наст
8-головый Henny Penny (электр. 581/ 591/ 590/ газовый 680)	C8000 SMS-10 SMS-20	6 - 72 шт	4:30	171 C	OFF	PC Factor Load com
8-головый Henny Penny (электр. 592/ 590)	FASTRON	6 - 72 шт	4:30	171 C	OFF	PC Factor Load com
8-головый Henny Penny (газовый 690/ 691/ 692)	FASTRON	6 - 72 шт	4:30	171 C	OFF	Straight
Henny Penny PXE-100 Velocity	Henny Penny	6 - 72 шт	4:00	171 C	OFF	PC Factor Load com Reference = 168C
4-головый Henny Penny (электрический / газовый)	SMS-20 C8000	6 - 36 шт	4:30	171 C	OFF	PC Factor Load com
6-головый Winston (электрический)	C8000	6 - 36 шт	4:30	171 C	OFF	Pc1
4-головый Winston (электрический)	C8000	6 - 36 шт	4:30	171 C	OFF	Pc1

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Тип фритюра Открытый фритюр Henny Penny OFE-141 SPLIT только для ресторанов формата SMART BOX	Контроллер K500	Кол-во шт (в 1 корзине)	Время 4:30 (мин:сек)	Темп.	Давлен. Открытый	Доп.наст.
18" открытый фритюр FryMaster (газовый, электрический) / Pitco (электрический / газовый) только для ресторанов формата LITE	FASTRON	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX
18" открытый фритюр FryMaster (электрический) только для ресторанов формата LITE	K3000	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX=0
18" открытый фритюр FryMaster (электрический) только для ресторанов формата LITE	SMS	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX 5



Стрипсы острые

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.наст
6-головый Henny Penny (электр. 290/ газов. 390)	C8000 SMS-10 SMS-20	18 - 54 шт	4:30	171 С	N/A	Load com
18" открытый фритюр FryMaster (газовый, электрический) / Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	K3000	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX=0
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	SMS	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX 5
14" открытый фритюр HP (электрический / газовый)	C8000	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	Load. Com
14" открытый фритюр FryMaster (электрический / газовый)	Magic 3	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	Sense = 5
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	6 - 18 шт (в 1 корзине)	4:30	171 С	Открытый	FLEX
6-головый Winston (электрический)	C8000	6 - 36 шт	4:30	171 С	Открытый	Pc2
4-головый Winston (электрический)	C8000	6 - 36 шт	4:30	171 С	Открытый	Pc2
Henny Penny OXE-100 Velocity	Henny Penny	6 - 72	4:15	171 С	Открытый	Load com Темп.ком 171 С PC Factor

Куриные ножки оригинальные

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (электр. 581/ 591/ 590)	Henny Penny C8000 SMS-10 SMS-20	Ножки 18 шт	14:30 14:25 0:45 0:30	154 C 141 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 19 - 36 шт	14:00 13:30 1:15 0:45	168 C 141 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 37 - 54 шт	14:00 13:00 1:45 1:00	171 C 141 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 55 - 72 шт	14:00 13:30 2:00 1:15	182 C 139 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0



Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (электр. 592/ 590)	FASTRON	Ножки 18 шт	14:30 14:25 0:45 0:30	154 C 141 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 19 - 36 шт	14:00 13:30 1:00 0:30	168 C 139 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 37 - 54 шт	14:00 13:00 1:30 0:45	171 C 139 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0
		Ножки 55 - 72 шт	14:00 13:30 2:00 1:15	182 C 139 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	PC Factor - 7 Load comp = 0

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (газовый 680)	FASTRON	Ножки 18 шт	14:30 14:10 0:45 0:30	160 C 141 C 143 C 149 C	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 19 - 36 шт	14:30	168 C	ON	Straight

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время 1:45 (мин:сек) 1:00	141 С 146 С 149 С	ON Давлен. OFF	Доп.настройки
		Ножки 37 - 54 шт	14:30	171 С	ON	Straight
			13:30	141 С	ON	
			1:45	146 С	ON	
			1:00	149 С	OFF	
		Ножки 55 - 72 шт	14:30	185 С	ON	Straight
			14:00	141 С	ON	
			2:15	146 С	ON	
			1:15	149 С	OFF	

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (газовый 680)	Henny Penny	Ножки 18 шт	14:30	160 С	ON	Straight
			14:10	141 С	ON	
			0:45	143 С	ON	
			0:30	149 С	OFF	
		Ножки 19 - 36 шт	14:30	168 С	ON	Straight
			14:00	141 С	ON	
			1:45	146 С	ON	
			1:00	149 С	OFF	
		Ножки 37 - 54 шт	14:30	171 С	ON	Straight
			13:30	141 С	ON	
			2:00	146 С	ON	
			1:15	149 С	OFF	
		Ножки 55 - 72 шт	14:30	185 С	ON	Straight
			14:00	141 С	ON	

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	146 С Темп.	ON Давлен. OFF	Доп.настройки
-------------	------------	--------	--------------------	----------------	----------------------	---------------

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (газовый 690)	FASTRON	Ножки 18 шт	14:45 14:00 0:45 0:30	156 С 138 С 143 С 149 С	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 19 - 36 шт	14:45 13:30 1:15 0:45	168 С 140 С 144 С 144 С	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 37 - 54 шт	14:45 13:15 1:30 1:00	171 С 141 С 143 С 143 С	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 55 - 72 шт	14:45 13:30 1:45 1:30	171 С 141 С 143 С 143 С	ON ON ON OFF	Straight

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
8-головый Henny Penny (газовый 690)	Henny Penny	Ножки 18 шт	14:45 14:00	156 С 138 С	ON ON	Straight

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время 0:45 0:30 (мин:сек)	143 С 149 С Темп.	ON OFF	Давлен. Доп.настройки
		Ножки 19 - 36 шт	14:45 13:30 1:15 0:45	164 С 138 С 141 С 141 С	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 37 - 54 шт	14:30 13:15 1:45 1:00	171 С 138 С 141 С 141 С	ON ON ON OFF	Straight
		Ножки 55 - 72 шт	15:00 14:00 2:15 1:30	171 С 138 С 141 С 141 С	ON ON ON OFF	Straight



Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
Henny Penny PXE-100 Velocity	Henny Penny	Ножки 18 шт	14:00	159 C	ON	PC Factor - 1
			13:45	138 C	ON	Load comp = 0
			1:15	143 C	ON	
			0:30	143 C	OFF	
		Ножки 19 - 36 шт	14:30	166 C	ON	PC Factor - 1
			14:10	138 C	ON	Load comp = 0
			1:15	143 C	ON	
			1:00	143 C	OFF	
		Ножки 37 - 54 шт	14:30	171 C	ON	PC Factor - 1
			14:00	139 C	ON	Load comp = 0
			1:30	149 C	ON	
			1:00	149 C	OFF	
		Ножки 55 - 72 шт	14:30	174 C	ON	PC Factor - 1
			14:10	140 C	ON	Load comp = 0
			2:00	149 C	ON	
			1:30	149 C	OFF	

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
4-головый Henny Penny (электрический)	Henny Penny SMS-20 C8000 FASTRON	Ножки 18 шт	14:00	169 C	ON	PC Factor - 7 Load comp = 0
			13:30	141 C	ON	
			1:00	146 C	ON	
			0:15	149 C	OFF	
		Ножки 19 - 36 шт	14:00	182 C	ON	PC Factor - 7 Load comp = 0
			13:45	141 C	ON	
			1:30	146 C	ON	
			0:30	149 C	OFF	
4-головый Henny Penny (газовый)	Henny Penny SMS-20 C8000 FASTRON	Ножки 18 шт	14:00	168 C	ON	PC Factor - 10 Load comp = 0
			13:30	141 C	ON	
			0:45	149 C	ON	
			0:20	149 C	OFF	
		Ножки 19 - 36 шт	14:00	185 C	ON	PC Factor - 10 Load comp = 0
			13:00	141 C	ON	
			2:00	149 C	ON	
			0:45	149 C	OFF	

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
6-головый Winston (электрический)	FASTRON	Ножки 18 шт	14:30	163 C	ON	Pc1
			14:15	141 C	ON	
			0:45	149 C	ON	
		Ножки 19 - 36 шт	0:30	149 C	OFF	
			14:30	171 C	ON	Pc1
			13:15	141 C	ON	
		Ножки 37 - 54 шт	1:30	149 C	ON	
			0:45	149 C	OFF	
			14:30	182 C	ON	Pc1
			13:00	141 C	ON	
			2:00	149 C	ON	
			1:00	149 C	OFF	



Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
4-головый Winston (электрический)	FASTRON	Ножки 18 шт	14:30		ON	Pc1
			14:15		ON	
		Ножки 19 - 36 шт	0:45	169 C	ON	
			0:30	141 C	ON	
				149 C	OFF	
				149 C		

Куриные ножки острые

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.настройки
6-головый Henny Penny (электр. 290)	SMS-10 SMS-20 VC210	18 шт	14:30	171°C	N/A	Load Comp = 0
			13:30	157°C		PC Factor = 0
			12:45	156°C		Filter Cycle = 0
		19 - 36 шт	12:15	154°C		
			14:30	171°C	N/A	Load Comp = 0
			13:00	157°C		PC Factor = 0
			12:00	156°C		Filter Cycle = 0
			11:00	154°C		
		37 - 54 шт	14:00	171°C	N/A	Load Comp = 0
			13:00	163°C		PC Factor = 0

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	161°C 158°C	Давлен.	Filter Cycle = 0 Доп.настройки
6-головый Henny Penny (газ 390)	Henny Penny VC210	18 шт	12:30	161°C	N/A	Load Comp = 0 PC Factor = 0 Filter Cycle = 0
			11:30	158°C		
			10:30	155°C		
		19 - 36 шт	14:45	166°C		
			13:30	149°C		
			3:30	154°C		
		37 - 54 шт	15:00	166°C		
			14:15	149°C		
			3:30	154°C		
6-головый Henny Penny (газ 390)	SMS-10 SMS-20	18 шт	15:45	166°C	N/A	Load Comp = 0 PC Factor = 0 Filter Cycle = 0
			15:00	149°C		
			4:00	154°C		
		19 - 36 шт	14:30	166°C		
			13:30	149°C		
			3:30	153°C		
		37 - 54 шт	14:50	166°C		
			14:15	149°C		
			3:30	153°C		
Henny Penny Velocity OXE-100	Henny Penny	18 шт	15:40	166°C	OFF	PC Factor = 2
			15:00	149°C		
			3:30	153°C		
			14:30	171°C		
		19 - 36 шт	13:45	157°C		
			13:00	156°C		
			12:30	154°C		
			14:30	171°C	OFF	PC Factor = 2
			13:45	157°C		

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время 11:45 (мин:сек)	12:45 156°C Temp.	Давлен.	Доп.настройки
		37 - 54 шт	14:30 13:30 13:00 11:30	171°C 163°C 161°C 155°C	OFF	PC Factor = 2
6-головый Winston (электрический)	FASTRON	18 - 36 шт	14:15	171°C	OFF	Straight
			12:45	143°C		
			12:15	146°C		
			11:15	149°C		
			9:30	152°C		
			8:15	154°C		
4-головый Winston (электрический)	FASTRON	18 - 36 шт	14:30	171°C	OFF	Straight
			13:00	143°C		
			12:30	146°C		
			11:30	149°C		
			9:45	152°C		
			8:30	154°C		
18" открытый фритюр Frymaster (газовый, электрический)	FASTRON K3000 SMS	18 шт (в 1 корзине)	14:00	171 С	Открытый	Straight
			13:00	163 С		Предварительный сигнал 12:00
			12:30	160 С		
			11:30	157 С		
			10:30	154 С		
18" открытый фритюр Pitco (газовый, электрический)	FASTRON VC210	18 шт (в 1 корзине)	14:00	171 С	Открытый	Straight
			13:00	163 С		Предварительный сигнал 12:00
			12:30	160 С		
			12:00	157 С		
			11:00	152 С		



Куриные крылышки острые

Тип фритюра	Контроллер	Кол-во	Время (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.нас	
6-головый Henny Penny (электр. 290/ газов. 390)	C8000 SMS-10 SMS-20	15 - 30 шт	9:00	171 С	N/A	PC Factor Load control	
		31 - 50 шт					
		61 - 90 шт					
		91 - 120 шт	10:30	171 С	N/A	PC Factor Load control	
14" открытый фритюр HP (электрический / газовый)	C8000	15 - 30 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 9:30	171 С	Открытый	Load. Control	
14" открытый фритюр Pitco (газовый, электрический)	Fastron	15 - 30 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 9:30	171 С	Открытый	FLEX	
14" открытый фритюр Frymaster (газовый, электрический)	Magic 3	15 - 30 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 9:30	171 С	Открытый	Sense =	
Открытый фритюр Henny Penny OFE-141 SPLIT только для ресторанов формата SMART BOX	C1500	15 - 20 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 9:00	171 С	Открытый	-	
18" открытый фритюр FryMaster (газовый, электрический) / Pitco	FASTRON	15 - 45 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит.	171 С	Открытый	FLEX	

Тип фритюра (электрический / газовый)	Контроллер	Кол-во	Сигнал в Время 8:00 (мин:сек)	Темп.	Давлен.	Доп.нас
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	SMS	15 - 45 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 8:00	171 C	Открытый	FLEX 5
18" открытый фритюр FryMaster (электрический)	K3000	15 - 45 шт (в 1 корзине)	10:00 Предварит. сигнал в 8:00	171 C	Открытый	FLEX=0
Henny Penny OXE-100 Velocity	Henny Penny	15 - 60 шт	9:00	171 C	Открытый	Load co
		61 - 120 шт	10:30	171 C	Открытый	Temп.кс 171 C PC Facto
6-головый Winston (электрический)	C8000	15 - 60 шт	10:00	171 C	OFF	Pc2



Байтсы

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Давление	Доп.нас
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	190 - 500 г (в 1 корзине)	3:05 Предварит. сигнал в 2:20	171 C	Открытый	L
14" открытый фритюр Frymaster (газовый, электрический)	Magic	190 - 500 г (в 1 корзине)	3:05 Предварит. сигнал в 2:20	171 C	Открытый	S
14" открытый фритюр Pitco (газовый, электрический)	FASTRON	190 - 500 г (в 1 корзине)	3:05 Предварит. сигнал в	171 C	Открытый	F

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Давление	Доп.настройки
18" открытый фритюр Frymaster (газовый, электрический)	FASTRON	190 - 1000 г (в 1 корзине)	2:20 3:05 Предварит. сигнал в 2:20	171 С	Открытый	F
18" открытый фритюр Frymaster (электрический)	SMS	190 - 1000 г (в 1 корзине)	3:05 Предварит. сигнал в 2:20	171 С	Открытый	F
18" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	190 - 1000 г (в 1 корзине)	3:05 Предварит. сигнал в 2:20	171 С	Открытый	F
Henny Penny OXE-100 Velocity	Henny Penny	190 - 2000 г (макс. 700 г на решетку)	3:05	171 С	Открытый	L T 1 F
6-головый Henny Penny (электр. 290/газов. 390)	C8000 SMS-10 SMS-20	190 - 2000 г (макс. 700 г на решетку)	3:05	171 С	N/A	L
6-головый Winston (электрический)	C8000	190 - 1000 г	3:10 Предварит. сигнал в 2:30	171 С	OFF	F



Пирожки

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE	Henny Penny		5:30	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац 20 of 39

Тип фритюра (электрический / газовый)	Контроллер	Маленькие Количество пирожки: min 2 шт - max - 18 шт в одной корзине, max - 36 шт в двух корзинах Большие пирожки: min 1 шт - max - 12 шт в одной корзине, max - 24 шт в двух корзинах	Время (мин:сек)	Температура	загрузки 177 С Доп.настройки 3.Полный нагрев , 4.PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny		5:30	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С 3.Полный нагрев , 4.PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000		5:30	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco / Pitco Split (электрический / газовый)	FASTRON	Маленькие пирожки: min 2 шт - max - 18 шт в одной корзине, max - 36 шт в двух корзинах Большие пирожки: min 1 шт - max - 12 шт в одной корзине, max - 24 шт в двух корзинах	5:30	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	Маленькие пирожки: min 2 шт - max - 18 шт	5:30	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster	SMS	max - 18 шт в одной корзине	5:30	177 °C	1. Cooking setpoint single 5

(Электрический / газовый) Тип фритюра	Контроллер	корзине, max - 36 шт Количество в двух	Время (мин:сек)	Температура	2. Flex 5 Доп.Настройки 3. Set point after cooking (temperature after cooking) 4. Instant on 60
		корзинах Большие пирожки: min 1 шт - max - 12 шт в одной корзине, max - 24 шт в двух корзинах			
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	Маленькие пирожки: min 2 шт - max - 18 шт в одной корзине, max - 36 шт в двух корзинах Большие пирожки: min 1 шт - max - 12 шт в одной корзине, max - 24 шт в двух корзинах	5:30	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	Маленькие пирожки: min 2 шт - max - 18 шт в одной корзине, max - 36 шт в двух корзинах	5:30	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 se
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	Большие пирожки:	5:30	177 °C	1.Sence 5

Тип фритюра	Контроллер	min 1 шт - Количество в одной корзине, max - 24 шт в двух корзинах	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки

Сырные подушечки

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С 3. Полный нагрев + 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С 3. Полный нагрев + 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Pitco Split	FASTRON	min - 59 г - max - 500 г в корзине	3:15	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60

Бренд	Контроллер	Максимальная температура, количество в двух корзинах	Время (мин:сек)	Температура	Секунд Доп.настройки
Электрический / газовый		max - 1000 г Количество в двух корзинах			
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	SMS	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 se
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 59 г - max - 500 г в корзине, max - 1000 г в двух корзинах	3:15	177 °C	1.Sence 5

Наггетсы оригинальные

Тип фритюра Тип фритюра	Контроллер Контроллер	Количество Количество	Время Время (мин:сек) (мин:сек)	Температура Температура	Доп.настр Доп.настр
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	177°C	1. Load con 2. Темп.ком загрузки 1 3. Полный т 4. PC Factor
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	177°C	1. Load con 2. Темп.ком загрузки 1 3. Полный т 4. PC Factor
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	177°C	1. Load con 2. Темп.ком загрузки 1
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	180 °C	1. FLEX 2. Instant о секунд
14" открытый фритюр Pitco Split (электрический / газовый)	FASTRON	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	180 °C	1. FLEX 2. Instant о секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10 Предварит. сигнал в 2:05	177 °C	1. Cooking single 5 2. Flex 5 3. Set point cooking (te

Тип фритюра	Контроллер	г) Количество	Время (мин:сек)	Температура	after cooking Доп.настр
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	Magic	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10	179 °C	1. Sence 5
	SMS		Предварит. сигнал в 2:05	177 °C	1. Cooking single 5 2. Flex 5 3. Set point cooking (te after cookin 4. Instant o
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10	177 °C	1. FLEX
	Magic		Предварит. сигнал в 2:05		2. Instant o
	C1500	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	2:10	177 °C	1.Sence 5

Куриные котлеты (только для РФ и РБ)

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац загрузки 177 С 3. Полный нагрев 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE	Henny Penny	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт	02:30	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсац

072 (электрический) Тип фритюра	Контроллер	в корзине Количество	Время Предварит. (миниатек)	Температура	загрузки 177 С Доп.настройки 3.Полный нагре
			в 2:00		4.PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенса загрузки 177 С
Открытый фритюр PITCO (электрический/газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
Открытый фритюр PITCO SPLIT (KF-SE14 T) (электрический/газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 20 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	SMS	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт	02:30	177 °C	1. Cooking setpoint single 5

(Электрический)			max - 20 шт			
Тип фритюра	Контроллер	В корзине	Количество	Время Предварит. (мин:сек) сигнал	Температура	2. Flex 5 Доп.настройки 3. Set point after
				в 2:00		cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине		02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 s
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 1 шт в корзине, max - 20 шт в корзине		02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1.Sence 5

Картофельный Хашбраун

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсация загрузки 177 C 3. Полный нагрев + 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсация загрузки 177 C 3. Полный нагрев + 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсация загрузки 177 C

Тип фритюра газовый)	Контроллер	Количество min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	Время (мин:сек) 3:00	Температура 180 °C	Доп.настройки
Открытый фритюр PITCO (электрический/ газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине			1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
Открытый фритюр PITCO SPLIT (KF-SE14 T) (электрический/ газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 20 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	SMS	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperatu after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. Cooking setpoint single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperatu after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 se
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт в корзине	3:00	177 °C	1.Sence 5
Открытый фритюр Henny Penny OFE- 141 SPLIT	C1500	min - 1 шт в корзине, max - 12 шт	3:00	177 °C	-

только для типа фритюра ресторанов формата SMART BOX	Контроллер	в корзине Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки

Картофель фри 6х6

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С 3. Полный нагр 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С 3. Полный нагр 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco / Pitco Split (электрический / газовый)	FASTRON	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster	SMS	min - 230 г в корзине, max	02:30	177 °C	1. Cooking setp 30 of 39

Фритюр глубокий (электрический / газовый)	Контроллер	Корзине, max 680 в корзине	Время предварит. (мин:дек)	Температура	single 5 Доп.настройки 2. Flex 5
			в 2:00		3. Set point after cooking (temp after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. Cooking setp single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temp after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	02:30 Предварит. сигнал в 2:00	177 °C	1.Sence 5
Открытый фритюр Henny Penny OFE-141 SPLIT только для ресторанов формата SMART BOX	C1500	min - 230 г в корзине, max - 480 в корзине	03:00 Предварит. сигнал в 2:30	177 °C	-



Картофель фри 9x9 (Азербайджан, Армения, Грузия, Украина)

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 °C

Тип фритюра (электрический / газовый)	Контроллер	Корзине Количество	Предварит. Время сигнал (мин:сек) в 2:45	Температура	Дополнительные действия
					4.PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С 3. Полный нагр 4.PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	180 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	SMS	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Cooking setp single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temp after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 230 г в корзине, max - 680 в	03:15	177 °C	1. Cooking setp single 5

Тип фритюра	Контроллер	корзине Количество	Время предварит. (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
			в 2:45		2. Flex 5 Доп.настройки 3. Set point after cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60s
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 230 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1.Sence 5



Картофель по-деревенски

Тип фритюра	Контроллер	Количество	Время (мин:сек)	Температура	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С 3. Полный нагр 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С 3. Полный нагр 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический /	C8000	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал	177 °C	1. Load comp - 2. Темп.компен загрузки 177 С

газовый) Тип фритюра	Контроллер	Количество min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	Время (мин:сек) 03:15	Температура 180 °C	Доп.настройки
14" открытый фритюр Pitco / Pitco Split (электрический / газовый)	FASTRON		Предварит. сигнал в 2:45		1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	Magic	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	179 °C	1. Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	SMS	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Cooking setp single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (tempe after cooking) 4. Instant on 60
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. Cooking setp single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (tempe after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	FASTRON	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	Magic	min - 164 г в корзине, max - 680 в корзине	03:15 Предварит. сигнал в 2:45	177 °C	1.Sence 5
Открытый фритюр Henny Penny OFE- 141 SPLIT	C1500	min - 164 г в корзине, max - 480 в	03:15 Предварит.	177 °C	1. FLEX

только для типа фритюра ресторанов формата SMART BOX	Контроллер	корзине Количество	Время 8:24:45 (мин:сек)	Температура	Доп.настройки

Картофельные шарики (Узбекистан)

Тип фритюра	Контроллер	Колво	Время (мин:сек)	Темп.	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С 3. Полный нагрев 40 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С 3. Полный нагрев 40 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд
14" открытый фритюр Pitco Split (электрический /	FASTRON	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт	4:50	177 °C	1. Sence 5

газовый) Тип фритюра	Контроллер	(1/3 пакета, примерно 600 г)	Время (мин:сек)	Темп.	Доп.настройки
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. Cooking setpoint: single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	Magic	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1.Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	SMS	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. Cooking setpoint: single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking) 4. Instant on 60
Открытый фритюр	C1500	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. FLEX
Henny Penny OFE-141 SPLIT	C1500	min 12 шт (примерно 240 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600 г)	4:50	177 °C	1. FLEX



Моцарелла стики (Узбекистан)

Тип фритюра	Контроллер	Колво	Время (мин:сек)	Темп.	Доп.настройки
14" открытый фритюр Henny Penny EEE (электрический / газовый)	Henny Penny	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С 3. Полный нагрев 40 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny KVE 072 (электрический)	Henny Penny	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С 3. Полный нагрев 40 4. PC Factor 2
14" открытый фритюр Henny Penny (электрический / газовый)	C8000	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. Load comp - 7 2. Темп.компенсации загрузки 177 С
14" открытый фритюр Pitco (электрический / газовый)	FASTRON	min 6 шт (примерно 123 г) - max 30 шт (1/3 пакета, примерно 600	2:20	177 °C	1. FLEX 2. Instant on: 60 секунд

Тип фритюра 14" открытый	Контроллер FASTRON	г) Колво min 6 шт	Время 2:20	Темп. 177	Доп.настройки 1. Sence 5
фритюр Pitco Split (электрический / газовый)		(примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)		°C	
14" открытый фритюр Frymaster (электрический)	K3000	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. Cooking setpoint: single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking)
14" открытый фритюр Frymaster (электрический / газовый)	Magic	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1.Sence 5
14" открытый фритюр Frymaster (газовый)	SMS	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. Cooking setpoint: single 5 2. Flex 5 3. Set point after cooking (temperature after cooking) 4. Instant on 60
Открытый фритюр	C1500	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. FLEX
Henny Penny OFE- 141 SPLIT	C1500	min 6 шт (примерно 168 г) - max 18 шт (примерно 504 г)	2:20	177 °C	1. FLEX

