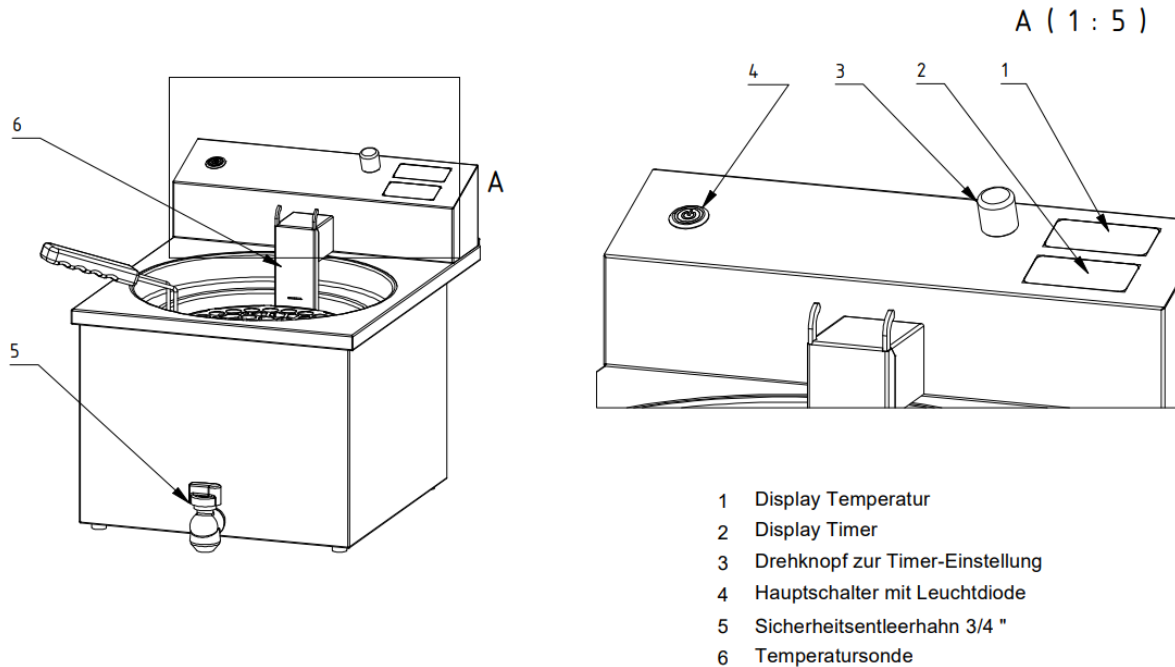


SOUFFRY Frittiersystem **Becken 10 l** **Tischgerät**

Modell-Nr.:
REF 108
Artikel-Nr.:
007 5779


Gerätebeschreibung

Tischgerät mit 10 mm hohen Kunststofffüßen,
 zur Aufstellung auf ascobloc-Unterbauten oder auf geeigneten bauseitigen Unterbauten,
 Gerätekörper mit aufgesetzter Bedieneinheit aus CNS.

Oberbau mit einem nahtlos eingeschweißten, tief gezogenen Becken mit Schaumrand und Kaltzone.

- abnehmbarer Heizkörper mit Sicherheitsabschaltung,
- thermostatische Temperaturregelung,
- Schutztemperaturbegrenzer (266°C) als 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC.
- Entleerung des Beckens über Sicherheitsentleerhahn 3/4" nach unten.

Standard - Zubehör

- 1 Heizkörperschutz
- 1 Frittiereinsatz für 3 Schnitzel, Ø270 mm



600x415x436 mm



3,4 kW

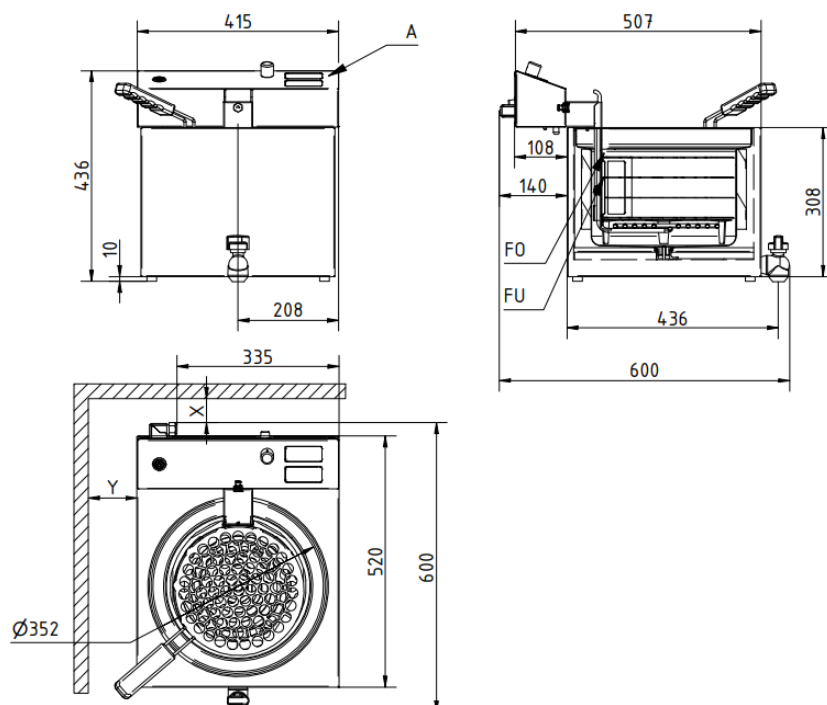


Steckergerät AC 230V



29 kg

SOUFFRY Frittiersystem **Becken 10 l** **Tischgerät**

Modell-Nr.:
REF 108
Artikel-Nr.:
007 5779


Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

Legende

- A Bedieneinheit, Rückwand abnehmbar
- FO obere Füllstandsmarke
- FU untere Füllstandsmarke
- X Mindestabstand 50 mm bei brennbaren Anstellwänden
- Y Mindestabstand 100 mm bei brennbaren Anstellwänden

Technische Daten

Elektro-Anschluss: Steckergerät AC 230V
 Anschlussleistung: 3,4 kW
 bauseitige Sicherung: 16 A
 Schutzart: IPX5

Beckengröße: Ø 300mm, 155 mm tief
 Nutzfüllmenge: 10 Liter
 Gesamtfüllmenge: 14 Liter
 Außenabmessungen: 600x415x436 mm
 Gewicht: 29 kg

Temperatur - Regelung: 100 – 220°C
 Sensible Wärmeabgabe: 306 W
 Latente Wärmeabgabe: 2380 W
 Dampfabgabe: 3502 g/h

Optionales Zubehör

0085974 zusätzlicher Frittiereinsatz Ø270 mm