

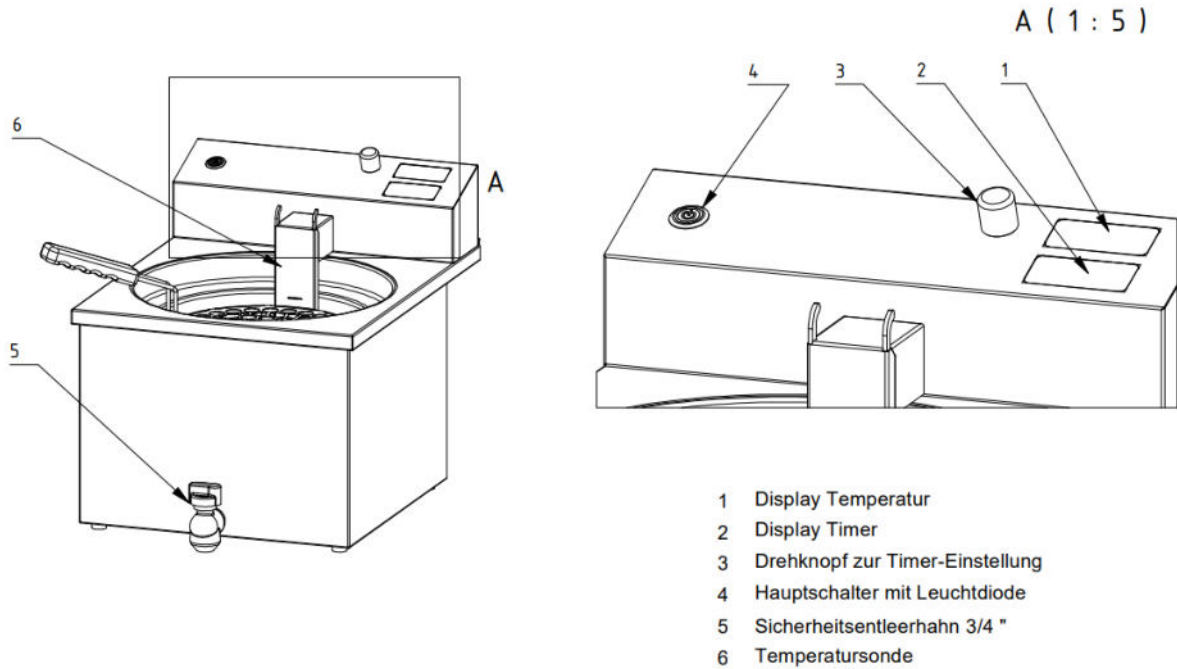
**SOUFFRY Frittiersystem
Becken 10 l
Tischgerät**

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 Frittireinsatz für 3 Schnitzel, Ø270 mm



600x415x436 mm



3,4 kW



Steckergerät AC 230V



29 kg

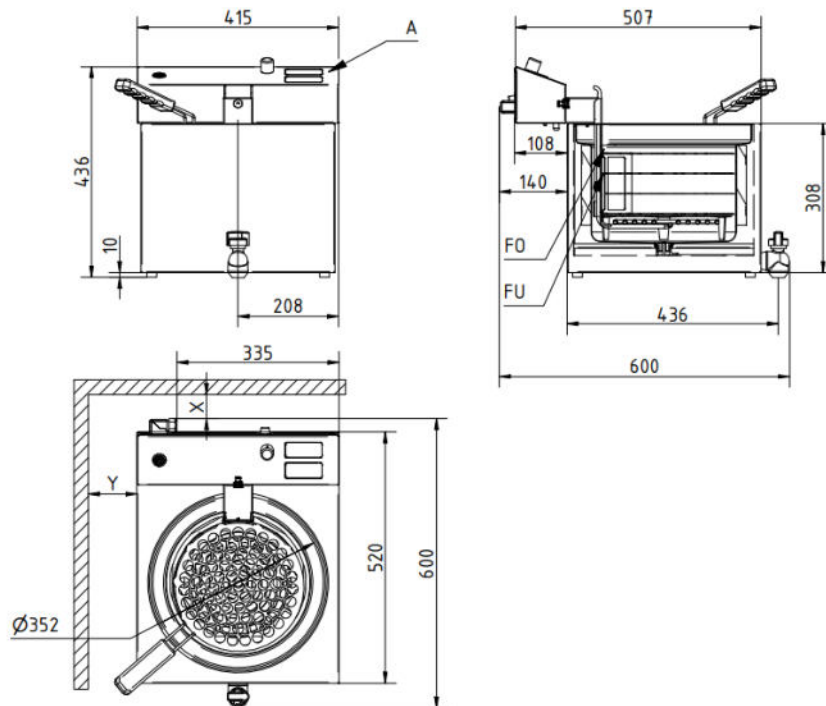
SOUFFRY Frittiersystem
Becken 10 l
Tischgerät

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 Frittireinsatz Ø270 mm