

SOUFFRY
Soufflieren & Frittieren



**WENN
DER ERSTE
BISS ALLES
SAGT.**



THE

Perfektion ist kein Zufall. Sie ist eine Erfindung.

Der Österreicher Franz Josef Steiner ist gelernter Koch und Gastronom. Er führte mehrere Restaurants - mit einer großen Liebe zur österreichischen Tischkultur. Und er stellte sich der Frage, die Köche seit jeher nervt:

*Warum braucht ein Schnitzel so viel Platz, macht so viel Verunreinigung und frisst so viel Zeit - und ist am Ende doch nicht konstant?
Weil Methoden variieren - Qualität natürlich auch.*

PERFECT

Steiner tat, was Tüftler tun: Probieren. Verwerfen. Verfeinern. Und nicht aufgeben. Bis das Ergebnis stimmte. So entstand das SOUFFRY System - eine patentierte Methode, die in Deutschland mit ascobloc zur Perfektion entwickelt wurde. Konstant. Reproduzierbar. Berührend gut.

Klingt zu schön, um wahr zu sein? Viele zweifeln - bis sie es sehen und verkosten.

Danach spricht kein Argument lauter als der Geschmack.

SCHNITZEL

Der Moment

Manchmal fließt eine Träne, wenn alles stimmt.
Diese Stille, bevor der Teller die Küche verlässt.

Wenn Routine zu Gänsehaut wird.

Wenn Technik unsichtbar bleibt - und Geschmack spricht.

Das ist der Moment, für den
das SOUFFRY System gebaut wurde.
Für Menschen, die Kochen fühlen.



Das Erlebnis

Goldbraun. Zart. Wiederholbar schön.
Das SOUFFRY System verändert das Ergebnis am Teller:
Außen souffliert, innen saftig.

Kein Ölgeschmack.
Keine Schwankungen.
Kein Zufall.



Schwein



Huhn



Kalb



Fisch



Gemüse

Alles gelingt. Immer.



Souffry ist fester Bestandteil meiner Küche, wenn's um das perfekte Schnitzel geht.

- Johann Lafer

Ein System. Unzählige Möglichkeiten.

Fine Dining - Reproduzierbare Spitzenqualität.
Hotellerie - Planbare Prozesse, entspannte Abläufe.
Eventküche - Geschwindigkeit mit Showfaktor.
Catering und Streetfood - in 5 Minuten zum Essen
Systemgastronomie/Kantine - Effizienz, Hygiene, Verlässlichkeit.

Egal ob Berghütte, Dorfwirt oder Konzernküche - das SOUFFRY System passt sich jedem Umfeld an. Überall gleich gut, ob kleine Menüs oder Großaufträge, das Ergebnis überzeugt durch Präzision, Geschwindigkeit und konstante Qualität.

Rundum versorgt

Wir liefern weit mehr als nur ein Gerät.

Das Souffry System vereint moderne Technologie mit persönlicher Begleitung: **Einschulung, Service und Support inklusive.** Dank zertifizierter Vertriebspartner, kurzer Wege und klarer Lösungen profitieren Anwender von maximaler Effizienz.

Wer mit Souffry arbeitet, liefert Erfolg punktgenau - und das jedes Mal.



Hinter SOUFFRY stehen Menschen mit Geschmack. Erfinder. Tüftler. Praktiker. Menschen, die Perfektion, Tradition und Emotion ernst nehmen. Angeführt von Franz Josef Steiner: Österreicher, Koch, Gastronom, Perfektionist. Er baute aus einem Problem eine Methode - und aus einer Methode eine Bewegung.



Effizienz, die sich rechnet.
Qualität, die bleibt.

Weniger Öl. Weniger Energie. Weniger Fehlproduktionen.
Mehr Tempo. Mehr Ruhe. In kürzester Zeit einsatzbereit.
Das SOUFFRY System spart Ressourcen - und liefert das,
was zählt: **Begeisterung.**



Unsere Vorteile im Überblick

Keine Schwankungen in der Qualität und keine schlechten Bewertungen mehr!

Einsparungen
Deutliche Reduktion von Öl- und Energieverbrauch sowie geringere Fehlproduktionen und Personalkosten.
(5 Min. Einschulung)

Entlastung des Kochs
und keine Schnitzelpfannen mehr auf dem Herd.

Konstante Qualität
Kein Ratespiel mehr. Jedes Schnitzel ist genial: goldbraune Panier außen, zartes Fleisch innen. Immer.

	Pfanne	Fritteuse	SOUFFRY
Kosten pro Portion	€ 0,80	€ 0,39	€ 0,10
Output pro h	20	20	120
Qualität	1★ bis 5★ <i>abhängig von Koch, Stresslevel, etc.</i>	1★ bis 3★	★★★★★
Benötigte Skills	Wenig Skills = schlechte Qualität	Muss richtig gemacht werden (Zeit, wenden, ...)	Keine Fehlerquellen, in 5 Minuten gelernt!
Zufriedenheit der Gäste	☹ bis 😊	☹	😊★★★★★

SOUFFRY steht für Präzision mit unvergleichlichem Gefühl. Die Technologie **ersetzt Handwerk nicht, sondern ergänzt und veredelt es** auf höchstem Niveau. Das SOUFFRY System denkt mit - übernimmt die perfekte Kontrolle im Hintergrund überlässt den Applaus dem Gast.

Köche können sich auf konstante Qualität verlassen, jedes Gericht gelingt gleichmäßig - das reduziert Stress, steigert die Zufriedenheit im Team und trägt so zu einer effizienteren und profitableren Küche bei.

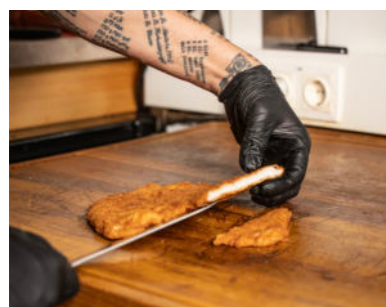
Erfunden mit Innovationsgeist in Österreich, gefertigt mit höchster Präzision in Deutschland, und geliebt von Köchen, die den feinen Unterschied schmecken und jeden Teller zu einem Erlebnis machen.

SOUFFRY
Soufflieren & Frittieren



„SCHNITZEL IST NICHT GLEICH SCHNITZEL“

Souffry. Das Schnitzel, das Johann Lafer liebt.

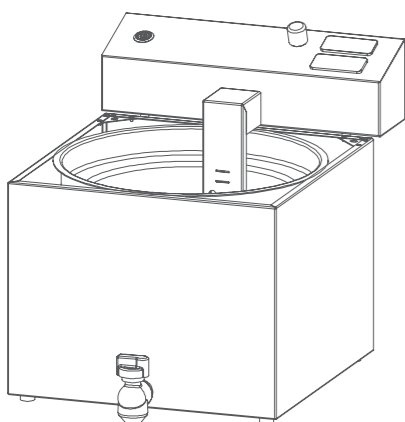
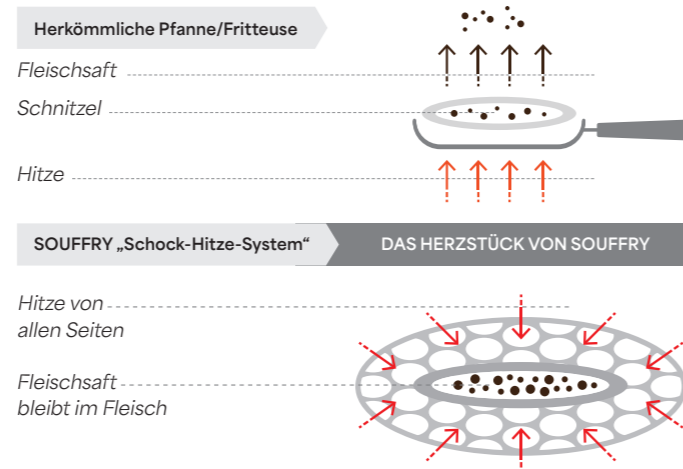


Das Herzstück von SOUFFRY: die patentierte Schock-Hitze-Methode.

Während herkömmliche Verfahren mit ungleichmäßiger Hitze arbeiten und oft schwankende Ergebnisse liefern, sorgt SOUFFRY für präzise Wärme von allen Seiten. So hebt sich die Panier goldbraun soufflierend, während der Fleischsaft im Kern erhalten bleibt. Das ist Wissenschaft, die nach Handwerk schmeckt.

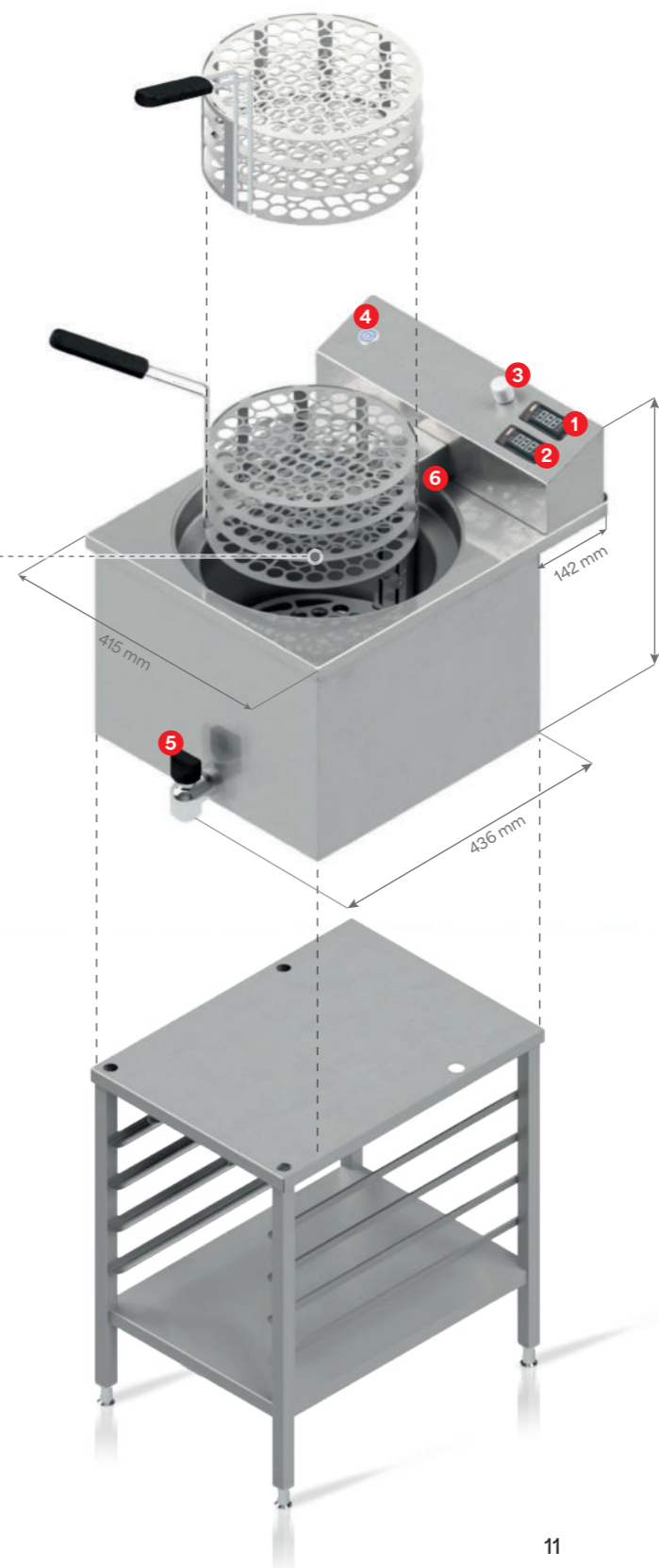
Entwickelt von Franz Josef Steiner

Patentiert. Einzigartig. Bereit für jede Küche.



Das **SOUFFRY Tischgerät** steht auf 10 mm hohen Kunststofffüßen und lässt sich aber auch auf das ascobloc Untergestell mit 5 Regaleinschüben stellen. Der Gerätekörper ist mit einer aufgesetzten Bedieneinheit aus CNS ausgestattet. Der **Oberbau** verfügt über ein nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken, das einen Schaumrand und eine integrierte Kaltzone aufweist.

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



Legende

- 1 Display Timer
- 2 Display Temperatur
- 3 Drehknopf zur Timer-Einstellung
- 4 Hauptschalter mit Leuchtdiode
- 5 Sicherheitsentleerhahn 3/4 "
- 6 Temperatursonde

Technische Daten

bauseitige Absicherung	16 A
Schutzart	IPX5
Beckengröße	Ø 300 mm 155 mm tief
Nutzfüllmenge	10 Liter
Gesamtfüllmenge	14 Liter
Temperatur-Regelung	0-220 °C
Sensible Wärmeabgabe	306 W
Latente Wärmeabgabe	2380 W
Dampfabgabe	3502 g/h

	600 x 600 x 436 mm
	3,4 kW
	Steckergerät AC 230V
	25 kg

Standardzubehör

- 1x Heizkörperschutz
- 1x Frittireinsatz für 3 Schnitzel
Ø 270 mm
- 1x Schnitzelheber