



SSC-100 FOOD WASTE DISPOSER

Heavy-duty disposer designed for continuous operation in restaurants, hotels, hospitals and cafeterias. Food waste including steak bones is quickly and efficiently removed with this labor-saving, self-cleaning, environmentally sound disposer.

SPECIFICATIONS

- **Grind Chamber:** Corrosion Resistant Stainless Steel
- **Mounting:** 3/4" (19.1 mm) rubber mounting above grinding chamber isolates sound and eliminates vibration. Mounting is enclosed in chrome plated covers for sanitation and appearance.
- **Motor:** Induction Motor, 1725 RPM, totally enclosed to provide protection against outside moisture. Controlled power air flow cools motor for efficiency and longer life. Built-in thermal overload protection.
- **Cutting Elements:** Stationary and rotating shredding elements made from cast nickel chrome alloy for long life and corrosion resistance, designed for reverse action grinding.
- **Main Bearings:** Double-tapered roller bearings provide a shock absorbing cushion.
- **Motor Seals:** Triple lip seal protects motor from water damage. Secondary spring-loaded oil seal provides double protection against water and loss of grease.
- **Finish:** All Stainless Steel and Chrome plated. Paint-free for lasting sanitation.
- **Warranty:** 1 year full warranty from date of installation.
- **A Disposer Package Includes:** 1 Mounting/Bowl Assembly, 1 Electrical Control, 1 Syphon Breaker, 1 Solenoid Valve, and 1 Flow Control Valve. The standard Flow Control Valve will be sent with the unit unless the optional valve is specified.



ELECTRICAL REQUIREMENTS

SSC-100

- ☐ 115/208-230V, 60 Hz, 1 Ph, 11.6/5.1/5.7 amps
☐ 208-230/460V, 60 Hz, 3 Ph, 2.2/3.0/1.5 amps

NOTE: All amp ratings denote amp draw during a grind load.

RECOMMENDED WATER USAGE

- ☐ Standard – 5 GPM (18.9 LPM)
☐ Optional – 3 GPM (11.4 LPM)

ELECTRICAL CONTROLS



- ☐ AS-101 Control Center AquaSaver® (Auto-Reversing) ☐ CC-202 Control Center (Auto-Reversing) ☐ Manual Reverse Switch (Dual Direction)

DISPOSER MOUNTING ASSEMBLIES (choose one)

Bowl Mounts



- ☐ Type A Sink Bowl Assembly: Includes bowl, water nozzle(s), bowl cover, splash baffle



- ☐ Type B Sink Bowl Assembly: Includes bowl, water nozzle(s), silver guard, splash baffle



- ☐ Type C Sink Bowl Assembly: Includes bowl, water nozzle(s), splash baffle

Collar Mounts



- ☐ #5 Sink Flange Mounting Assemblies for 3-1/2" – 4" (88.9 mm – 101.6 mm) sink opening (support legs are recommended)



- ☐ #6 Collar Adaptor for welding into trough, provides 6-5/8" (168.3 mm) opening, includes splash baffle

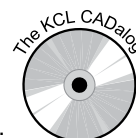


- ☐ #7 Collar Adaptor for welding into sink, provides 6-5/8" (168.3 mm) opening, includes splash baffle and stopper

Sink Bowl Assembly Size (select before sink)

- ☐ 12" (304.8 mm) with one adjustable water nozzle
☐ 15" (381.0 mm) with one adjustable water nozzle
☐ 18" (457.2 mm) with two adjustable water nozzles

Our products appear on **The KCL CAdalog** CD-ROM based CAD Foodservice Symbol Library. More information is available from **Kochman Consultants, Ltd.** at www.kclcad.com.



4700 21st STREET
RACINE, WI 53406
TEL: 800-845-8345
FAX: 262 554-3620

www.insinkerator.com/foodservice



The Emerson logo is a trademark and a service mark of Emerson Electric Co.

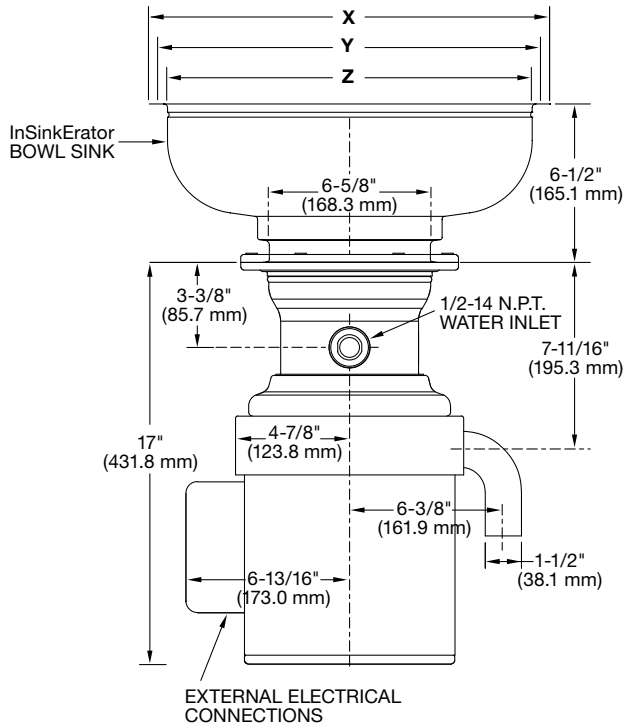


DIMENSIONS

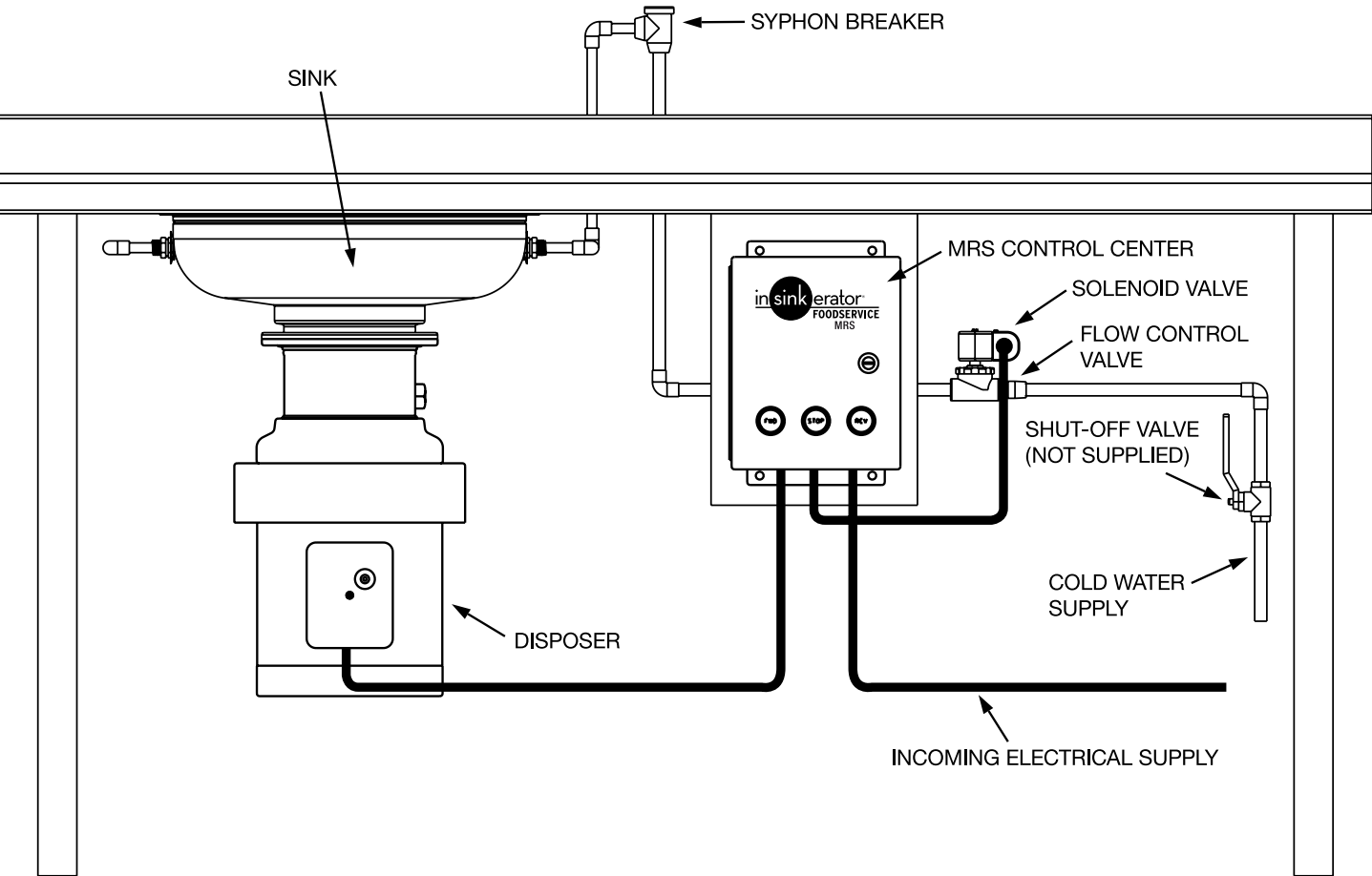
IMPORTANT: Use dimension chart below for adaptor height in place of InSinkErator bowl sink height when mounting directly to a sink.

Bowl Sinks	Flange O.D. X	Work Table Hole Y	Flange I.D. Z	Height
12" (304.8 mm)	13-1/2" (342.9 mm)	12-1/4" (311.2 mm)	12" (304.8 mm)	6-1/2" (165.1 mm)
15" (381 mm)	16-1/2" (419.1 mm)	15-1/4" (387.4 mm)	15" (381.0 mm)	6-1/2" (165.1 mm)
18" (457.2 mm)	19-1/2" (495.3 mm)	18-1/4" (463.6 mm)	18" (457.2 mm)	6-1/2" (165.1 mm)
Adaptors	X	Y	Z	Height
No. 5	Fits Standard Sink Opening: 3-1/2" – 4" (88.9 mm – 101.6 mm)			2-3/4" (69.9 mm)
No. 6	7-13/16" (198.4 mm)	6-7/8" (174.6 mm)	6-5/8" (168.3 mm)	1-3/16" (30.2 mm)
No. 7	9-1/8" (231.8 mm)	7-7/8" (200.0 mm)	7-5/8" (193.7 mm)	2-1/16" (52.4 mm)

- NOTE:**
- Adaptors are available upon request for all competitor sink bowls or cones.
 - Please have sink bowl/cone type with the necessary dimensions when ordering adaptors.



RECOMMENDED INSTALLATION



For additional information, see Foodservice Product Information Binder.



SSC-100 BROYEUR DE DÉCHETS

Broyeur de déchets robuste conçu pour un fonctionnement continu dans les restaurants, les hôtels, les hôpitaux et les cafétérias. Les déchets alimentaires, y compris les os de steak, sont rapidement et efficacement éliminés grâce à ce broyeur autonettoyant écologique qui économise du travail.

SPÉCIFICATIONS

- **Chambre de broyage** : acier inoxydable résistant à la corrosion
- **Monture** : la monture (19,1 mm) en caoutchouc au-dessus de la chambre de broyage isole le son et élimine la vibration. La monture est encastrée dans des couvercles chromés pour les besoins d'hygiène et d'apparence.
- **Moteur** : moteur à induction de 1725 tr/min entièrement encastré pour être protégé de l'humidité extérieure. Un débit d'air à puissance contrôlée refroidit le moteur pour augmenter son efficacité et sa durée utile. Protection intégrée contre les surcharges thermiques.
- **Éléments de coupe** : éléments de broyage stationnaires et rotatifs fabriqués en alliage nickel-chrome pour prolonger la durée et résister à la corrosion, conçus pour le broyage en marche arrière.
- **Roulements principaux** : des roulements à rouleaux doubles-coniques fournissent un coussin amortisseur.
- **Joints du moteur** : un joint à lèvres triple protège le moteur des dommages causés par l'eau. Le joint d'huile secondaire à ressort fournit une protection double contre l'eau et la perte de graisse.
- **Fini** : entièrement en acier inoxydable et chromé. Sans peinture pour une hygiène durable.
- **Garantie** : garantie complète d'un an à compter de la date d'installation.
- **Un ensemble à broyeur de déchets comprend** : 1 assemblage de monture/bol, 1 commande électrique, 1 casse-vide, 1 vanne électromagnétique et 1 vanne de régulation du débit. La vanne de régulation du débit standard est envoyée avec l'unité à moins que la vanne en option ne soit précisée.



INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

SSC-100

- ☐ 115/208-230 volts, 60 Hz, 1 Ph, 11,6/5,1/5,7 ampères
- ☐ 208-230/460 volts, 60 Hz, 3 Ph, 2,2/3,0/1,5 ampères

REMARQUE : tous les ampérages indiquent le courant tiré pendant le broyage d'un lot.

UTILISATION D'EAU RECOMMANDÉE

- ☐ Standard – 18,9 l/min (5 gal/min)
- ☐ En option – 11,4 l/min (3 gal/min)

COMMANDES ÉLECTRIQUES



- ☐ Centre de commande AS-101 AquaSaver® (à inversion automatique)
- ☐ Centre de commande CC-202 (à inversion automatique)
- ☐ Inverseur manuel (bidirectionnel)

ASSEMBLAGES DE LA MONTURE DU BROYEUR (choisissez-en un)

Montures à bol



- ☐ Assemblage de bol d'évier de type A : comprend un bol, une (des) buse(s) d'eau, un couvercle du bol, un déflecteur anti-éclaboussure



- ☐ Assemblage de bol d'évier de type B : comprend un bol, une (des) buse(s) d'eau, une protection argent, un déflecteur anti-éclaboussure



- ☐ Assemblage de bol d'évier de type C : comprend un bol, une (des) buse(s) d'eau, un déflecteur anti-éclaboussure

Montures à collier



- ☐ Assemblages de monture à collet d'évier n° 5 pour ouverture d'évier de 88,9 à 101,6 mm (3,5 - 4 po) (des pattes de soutien sont recommandées)



- ☐ Adaptateur de collier n° 6 pour souder dans la goulotte, fournit une ouverture de 168,3 mm (6-5/8 po), comprend un déflecteur anti-éclaboussure

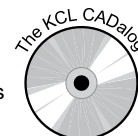


- ☐ Adaptateur de collier n° 7 pour souder dans l'évier, fournit une ouverture de 168,3 mm (6 5/8 po), comprend un déflecteur anti-éclaboussure et un bouchon

Taille de l'assemblage du bol d'évier (sélectionnez avant l'évier)

- ☐ 304,8 mm (12 po) avec une buse d'eau réglable
- ☐ 381,0 mm (15 po) avec une buse d'eau réglable
- ☐ 457,2 mm (18 po) avec deux buses d'eau réglables

Nos produits apparaissent dans le **The KCL CADalog** Bibliothèque de symboles CAD Foodservice à base de CD-ROM. Des renseignements supplémentaires sont offerts par **Kochman Consultants, Ltd.** à www.kclcad.com.



4700 21st STREET
RACINE, WI 53406
TEL: 800-845-8345
FAX: 262 554-3620

www.insinkerator.com/foodservice



The Emerson logo is a trademark and a service mark of Emerson Electric Co.



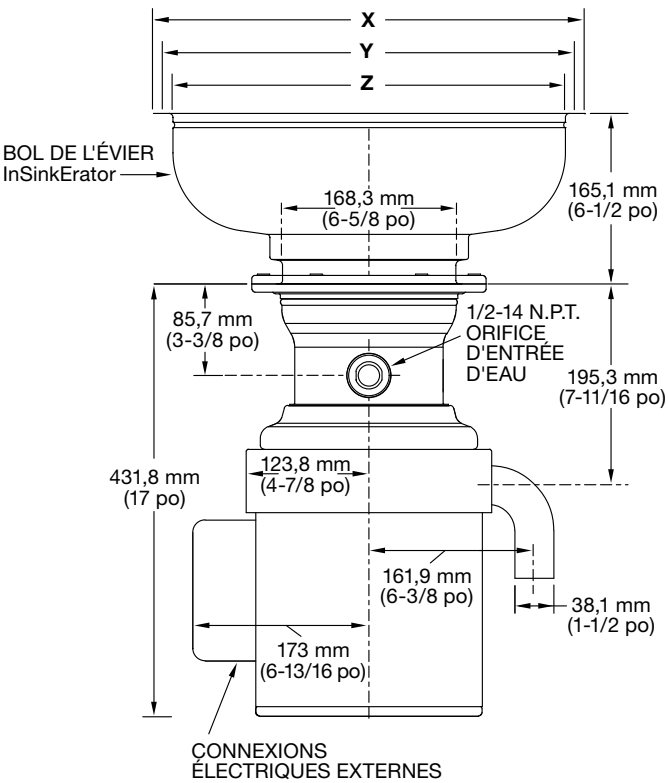
DIMENSIONS

IMPORTANT : utilisez le tableau de dimensions ci-dessous pour la hauteur de l'adaptateur au lieu de la hauteur du bol d'évier InSinkErator lors du montage directement sur un évier.

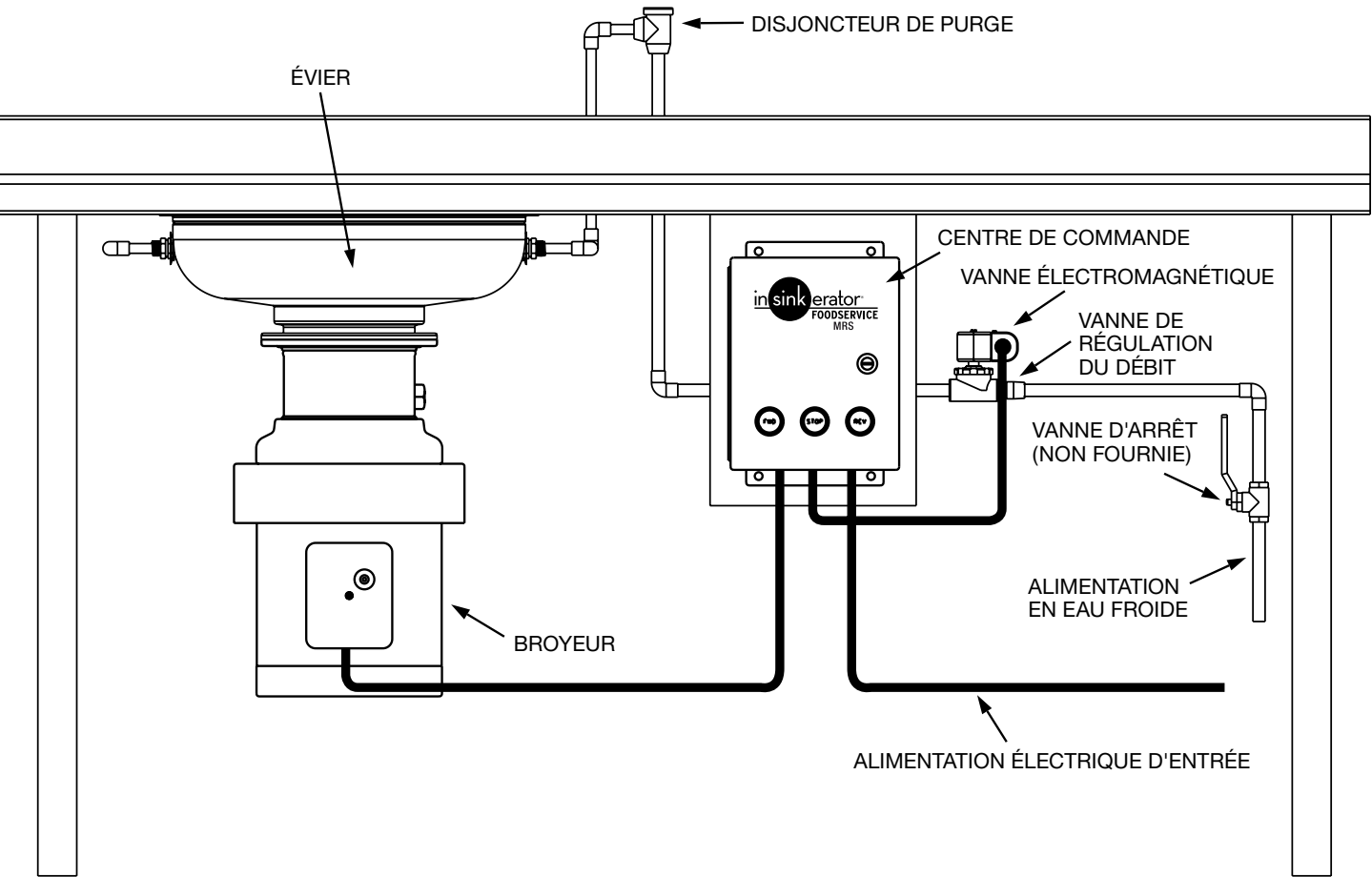
Bols d'éviers	Diamètre extérieur du collet X	Trou de la table de travail Y	Diamètre intérieur du collet Z	Hauteur
304,8 mm (12 po)	342,9 mm (13-1/2 po)	311,2 mm (12-1/4 po)	304,8 mm (12 po)	165,1 mm (6-1/2 po)
381 mm (15 po)	419,1 mm (16-1/2 po)	387,4 mm (15-1/4 po)	381 mm (15 po)	165,1 mm (6-1/2 po)
457,2 mm (18 po)	495,3 mm (19-1/2 po)	463,6 mm (18-1/4 po)	457,2 mm (18 po)	165,1 mm (6-1/2 po)
Adaptateurs	X	Y	Z	Hauteur
N° 5	Convient aux ouvertures d'évier standard : 88,9 mm – 101,6 mm (3-1/2 po – 4 po)			69,9 mm (2-3/4 po)
N° 6	198,4 mm (7-13/16 po)	174,6 mm (6-7/8 po)	168,3 mm (6-5/8 po)	30,2 mm (1-3/16 po)
N° 7	231,8 mm (9-1/8 po)	200 mm (7-7/8 po)	193,7 mm (7-5/8 po)	52,4 mm (2-1/16 po)

REMARQUE :

- Des adaptateurs sont offerts sur demande pour tous les bols ou cônes d'évier des concurrents.
- Veuillez avoir le type de bol/cône d'évier avec les dimensions nécessaires lorsque vous commandez les adaptateurs.



INSTALLATION RECOMMANDÉE



Pour de plus amples renseignements, reportez-vous au Foodservice Product Information Binder.