

IT

Apparecchiature su vano aperto o porte battenti realizzate in acciaio inox Scotch Brite. Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega ferritica di grosso spessore ad alta conducibilità termica anche in versione cromata e sono disponibili lisce, rigate o lisce/rigate. Tutti i modelli sono dotabili di alzatina perimetrale paraspruzzi e dotati di cassetto estraibile per la raccolta dei grassi in acciaio inox.

EN

The equipment is on a open room or on hinged doors and built in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are in a special ferritic alloy, thick and at high thermal conductivity. Versions available are chrome-plated, smooth, grooved or smooth/grooved. All models can be provided with a border splash protection and are provided with rollout fat drawer in stainless steel.

FR

Appareil sur compartiment ouvert ou sur portes battantes fabriqué en acier inox Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées en alliage ferritique spécial de grosse épaisseur à haute conductivité thermique même en version chromée et sont disponibles lisses, striées ou lisses/striées. Tous les modèles peuvent être dotés d'un bord de contour contre les éclaboussures et de tiroir amovible pour ramasser les graisses en acier inox .

DE

Geräte auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren, aus Edelstahl Scotch Brite hergestellt. Die Kochplatten wurden aus einer speziellen ferritischen Legierung mit großer Stärke und hoher Wärmeübertragung, auch verchromt hergestellt; sie sind glatt, gerillt, oder glatt /gerillt verfügbar. Alle Modelle sind mit Spritzschutz-Randerhöhung ausrüstbar und mit Fettaufschale aus Edelstahl versehen.





FRY TOP ELETTRICI

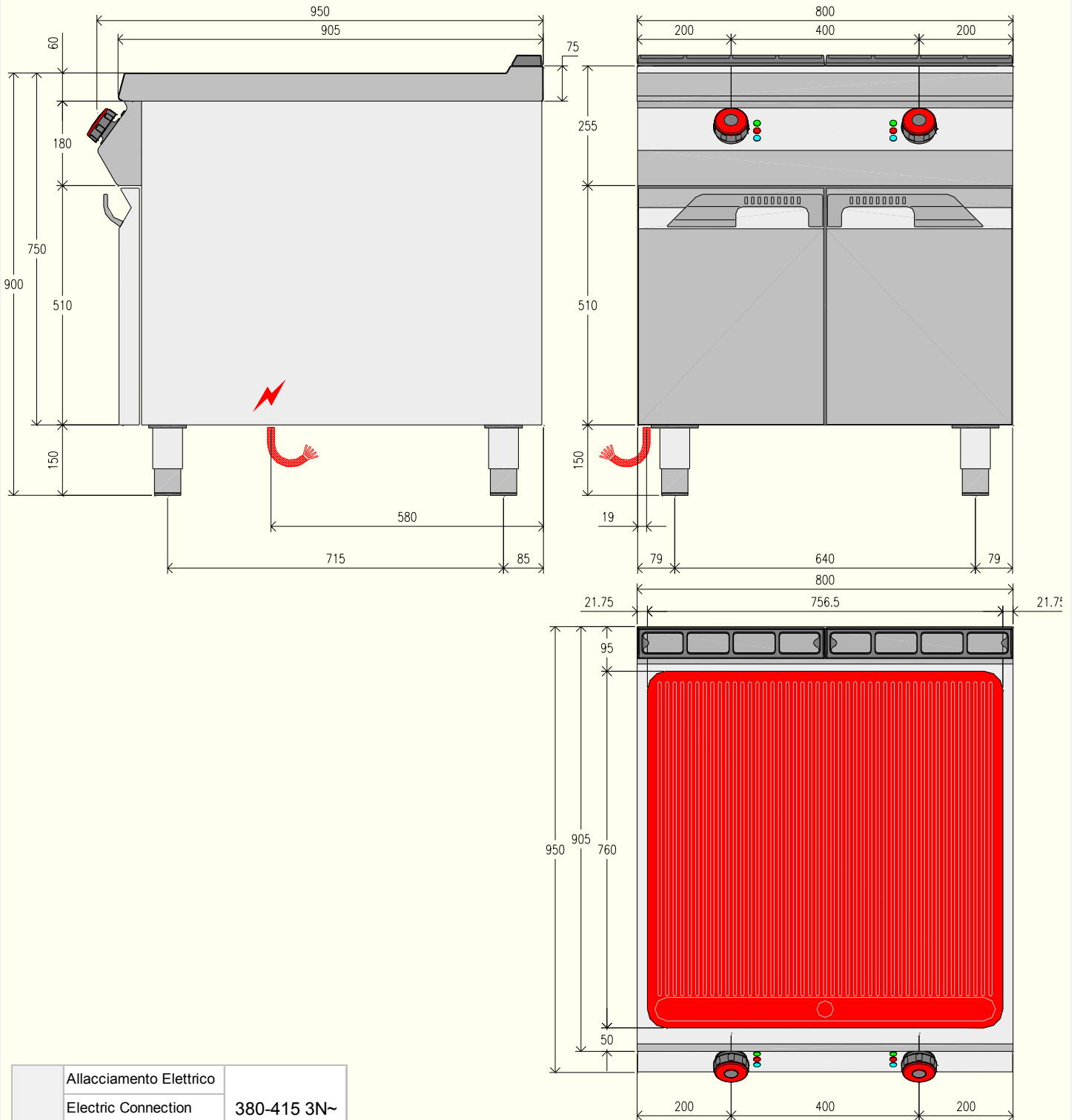
ELECTRIC FRY TOP
 FRY TOP ELECTRIQUES
 ELEKTRISCH FRY TOP

900

2 PIASTRE

2 PLATES
 2 PLAQUE
 2 PLATTE

05/2012 - 00



	Allacciamento Elettrico	380-415 3N~ 220-240 3~ 50-60Hz
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
Elektrische aansluiting		

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
 The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
 Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
 Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
 S.p.A

Via Ferrovia, 31
 I - 31010 Castello Roganzuolo
 di San Fior (Tv)
 ITALY

Tel. +39 0438 4905
 Fax +39 0438 400791





FRY TOP ELETTRICI

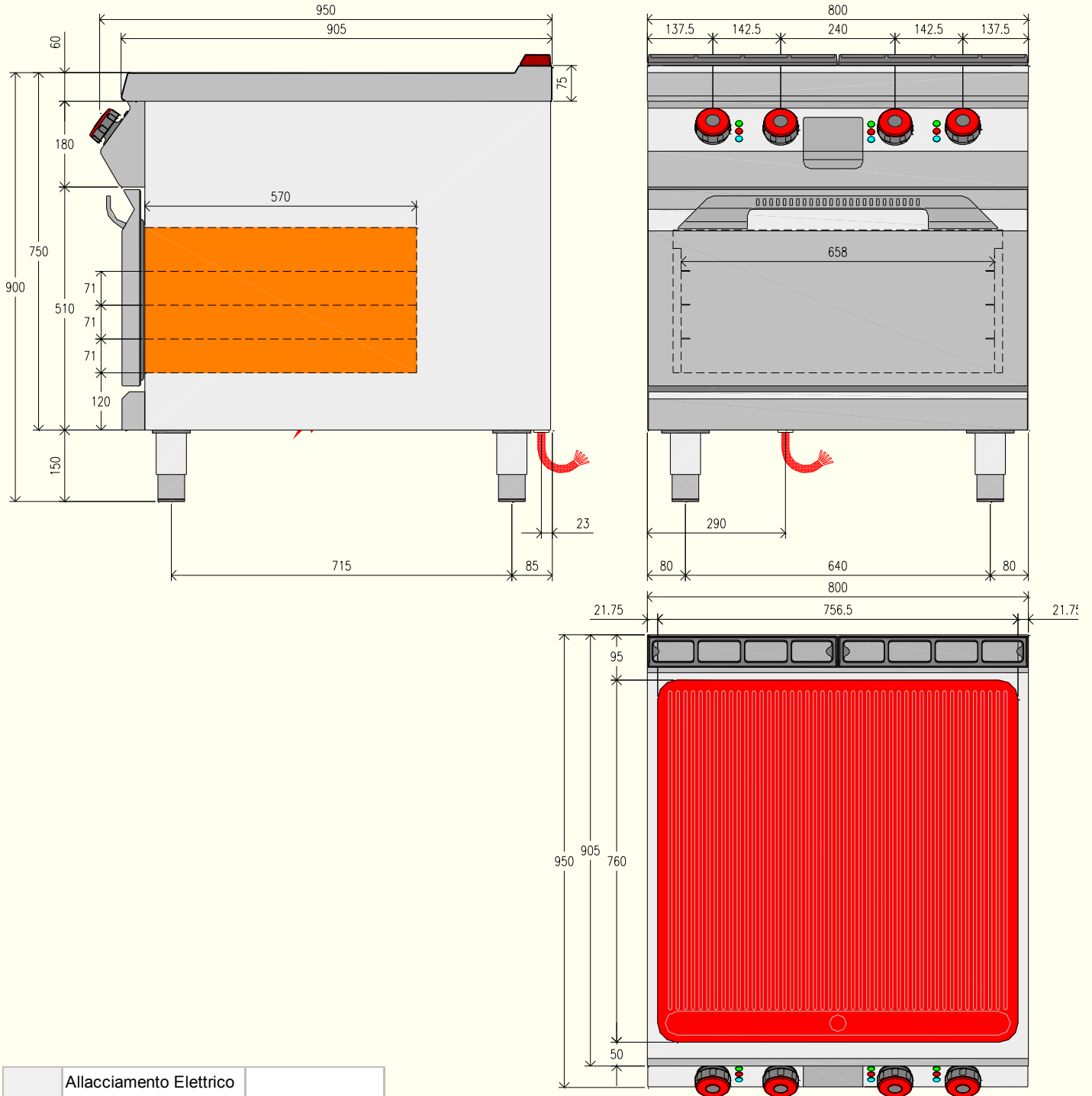
ELECTRIC FRY TOP
 FRY TOP ELECTRIQUES
 ELEKTRISCH FRY TOP

900

2 PIASTRE

2 PLATES
 2 PLAQUE
 2 PLATTE

05/2012 - 00



⚡	Allacciamento Elettrico	380-415 3N~ 50-60Hz
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
 The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
 Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
 Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
 S.p.A

Via Ferrovia, 31
 I - 31010 Castello Roganzuolo
 di San Fior (Tv)
 ITALY

Tel. +39 0438 4905
 Fax +39 0438 400791





FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

900

2 PIASTRE

2 PLATES
2 PLAQUE
2 PLATTE

05/2012 - 00

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92MA0	FTE92MA0-62	FTE92MBO	FTE92MBO-62	FTE92MCO	FTE92MCO-62

☐	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92MGO	FTE92MGO-62	FTE92MHO	FTE92MHO-62	FTE92MIO	FTE92MIO-62

↕	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen							
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	800	800	800	800	800	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900	900	900	900	900	
▶▶	Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche							
	Tipo - Type - Type - Typ							
	Materiale - Material - Matériel - Material		Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel	
↕	Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche							
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite		755	755	755	755	755	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe		760	760	760	760	760	
⚙	Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	140 - 330	140 - 330	140 - 330	140 - 330	140 - 330	
ⓘ	Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C	● (360°C)	● (360°C)	● (360°C)	● (360°C)	● (360°C)	
⚡	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans		400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	15	15	15	15	15	15
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	21,7	37,7	21,7	37,7	21,7	37,7
▼	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	140 (145)	140 (145)	140 (145)	140 (145)	140 (145)	
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	1	1	1	1	1	

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung ☐ = Optional

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↘	Kit porta a battente - Hinged door Porte battante - Drehtür		KEN0011 DX - KEN0021 SX
↘	Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=800	KFT0070
↘	Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir pour fry top - Chaber für Grillplatten		KFT0010
↘	Lama Rigata - Ribbed blade Lame sillonnée - Gerippte Klinge		KFT0020
↘	Kit 10 Lama Liscie - Set of 10 smooth blades Jeu de 10 lames lisses - Satz von 10 glatten Klinge		KFT0030
↘	Tappo - Cap - Bouchon - Deckel		KFT0080

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791





FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP


900











2 PIASTRE

2 PLATES
2 PLAQUE
2 PLATTE







05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92MD0	FTE92MD0-62	FTE92ME0	FTE92ME0-62	FTE92MF0	FTE92MF0-62
						

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92MJ0	FTE92MJ0-62	FTE92MK0	FTE92MK0-62	FTE92ML0	FTE92ML0-62
						

 Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	800	800	800	800
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900	900	900	900
 Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche	Tipo - Type - Type - Typ					
	Materiale - Material - Matériel - Material		Chromium Plated	Chromium Plated	Chromium Plated	
 Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche	Lunghezza - Width - Largeur - Breite		755	755	755	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe		760	760	760	
 Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		120 - 300	120 - 300	120 - 300	
 Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C		● (315°C)	● (315°C)	● (315°C)	
 Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans			400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	15	15	15	15
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	21,7	37,7	21,7	37,7
 Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg		140 (145)	140 (145)	140 (145)	
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc		1	1	1

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE	
 Kit porta a battente - Hinged door Porte battante - Drehtür	KEN0011 DX - KEN0021 SX
 Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung L=800	KFT0070
 Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir pour fry top - Chaber für Grillplatten	KFT0010
 Lama Rigata - Ribbed blade Lame sillonnée - Gerippte Klinge	KFT0020
 Kit 10 Lama Liscie - Set of 10 smooth blades Jeu de 10 lames lisses - Satz von 10 glatten Klinge	KFT0030
 Tappo - Cap - Bouchon - Deckel	KFT0080

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791





FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

900

2 PIASTRE

2 PLATES
2 PLAQUE
2 PLATTE

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92EA0	FTE92EB0	FTE92EC0	FTE92ED0	FTE92EE0	FTE92EF0

↕	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm		800		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm		900 (950)		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm		900		
↕	Dimensioni forno - Oven dimensions - Dimensions four - Backofengröße					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm		650		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm		560		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm		300		
🔥	Forno - Oven - Four - Backofen					
	Temperatura - temperature - Température - Temperatur	°C		70 - 300		
	Potenza forno - Oven power - Puissance four - Backofenleistung	kW		5,6		
▶▶	Piastra di Cottura - Cooking Surface - Surface de cuisson - Kochfläche					
	Tipo - Type - Type - Typ					
	Materiale - Material - Matériel - Material		Mild Steel		Chromium Plated	
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	7,5 + 7,5		7,5 + 7,5	
↕	Dimensione Piastra di cottura - Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson - Kochen Dimension der Oberfläche					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite			755		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe			760		
⚙️	Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		140 - 330		120 - 300
ⓘ	Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C		● (360°C)		● (315°C)
⚡	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Ans			380-415V 3N~ 50-60 Hz		
	Potenza elettrica - Electric power - L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW		20,6		
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A		36,1		
▼	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg		130 (135)		
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc		1		

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↙	Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure - Seitliche hintere aufkantung	L=800		KFT0070
↙	Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir pour fry top - Chaber für Grillplatten			KFT0010
↙	Lama Rigata - Ribbed blade - Lame sillonnée - Gerippte Klinge			KFT0020
↙	Kit 10 Lame Liscie - Set of 10 smooth blades Jeu de 10 lames lisses - Satz von 10 glatten Klinge			KFT0030
↙	Tappo - Cap - Bouchon - Deckel			KFT0080

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

