

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

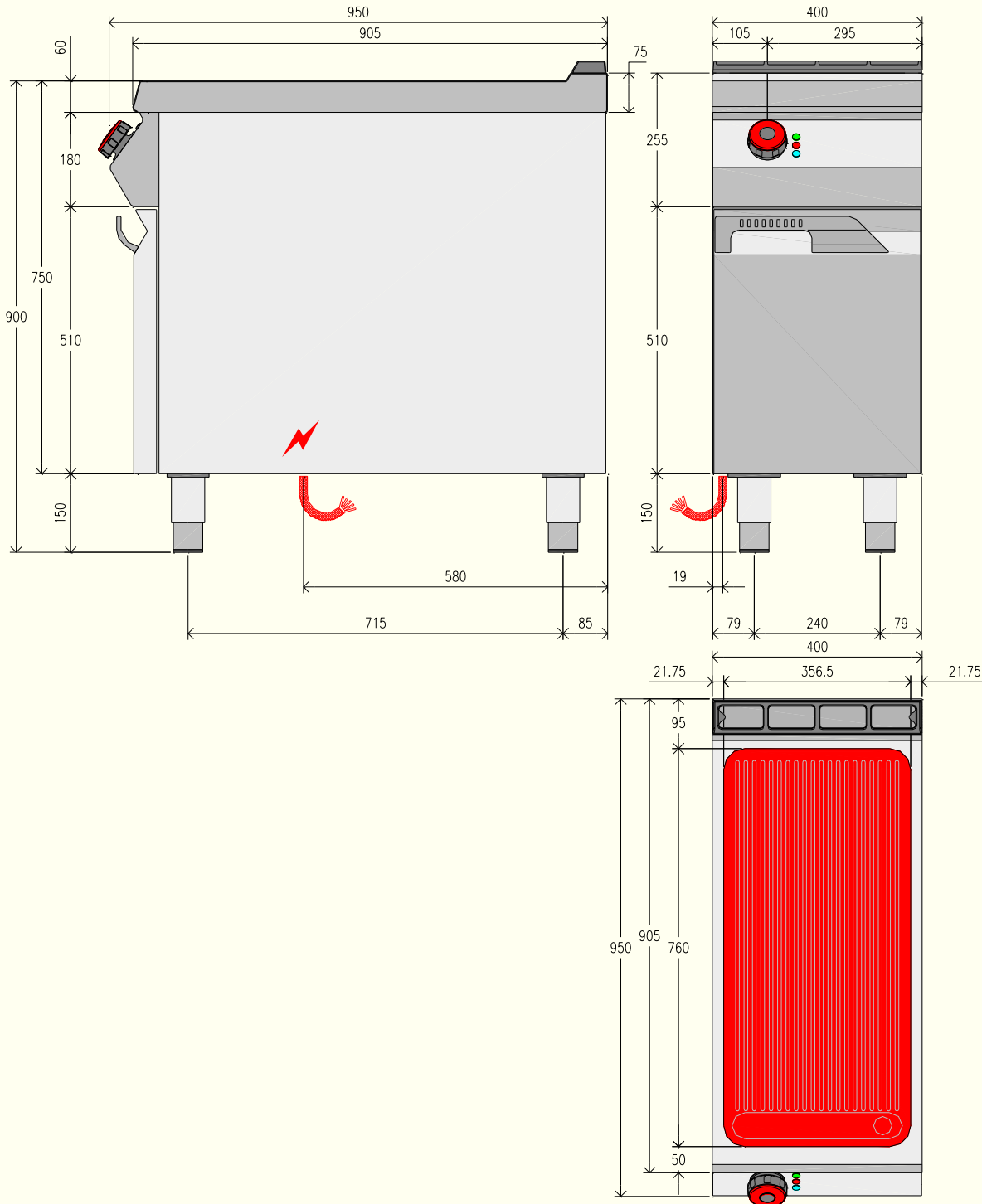
ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

900

1 PIASTRA

1 PLATE
1 PLAQUE
1 PLATTE

05/2012 - 00



	Allacciamento Elettrico	400V
	Electric Connection	3+N ~
	Branchement Electrique	50 ... 60 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexi3n el3trica	

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 r3serve le droit d'apporter des modifications aux produits sans pr3avis.
Ver3nderungen an den Produkten k3nnen vom Hersteller ohne Vorankundigung 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

1 PIASTRA

1 PLATE
1 PLAQUE
1 PLATTE

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91MA0	FTE91MA0-62	FTE91MB0	FTE91MB0-62

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91MG0	FTE91MG0-62	FTE91MH0	FTE91MH0-62

Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400	400
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900	900
Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche	Tipo - Type - Type - Typ			
	Materiale - Material - Matériel - Material		Mild Steel	Mild Steel
Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche	Lunghezza - Width - Largeur - Breite		355	355
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe		760	760
Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		140 - 330	140 - 330
Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C		● (360°C)	● (360°C)
Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans			380-415V 3N~ 50-60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	7,5	7,5
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	10,9	18,8
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Volume - Volume - Volume - Volumen	kg		94 (97)	94 (97)
	mc		0,5	0,5

● = 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=400	KFT0060
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

1 PIASTRA

1 PLATE
1 PLAQUE
1 PLATTE

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91MCO	FTE91MCO-62	FTE91MDO	FTE91MDO-62

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91MIO	FTE91MIO-62	FTE91MJ0	FTE91MJ0-62

Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400	400
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900	900
Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche	Tipo - Type - Type - Typ			
	Materiale - Material - Matériel - Material		Chromium Plated	Chromium Plated
	Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche			
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite		355	355
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe		760	760
Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		120 - 300	120 - 300
Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C		● (315°C)	● (315°C)
Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans			380-415V 3N~ 50-60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	7,5	7,5
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	10,9	18,8
	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	94 (97)	94 (97)
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,5	0,5

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

	Kit porta a battente - Hinged door Porte battante - Drehtür	
	Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=400
	Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir pour fry top - Chaber für Grillplatten	
	Lama Rigata - Ribbed blade Lame sillonnée - Gerippte Klinge	
	Kit 10 Lama Liscie - Set of 10 smooth blades Jeu de 10 lames lisses - Satz von 10 glatten Klinge	
	Tappo - Cap - Bouchon - Deckel	

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

