

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 Fettauffangschale aus Edelstahl.





FRY TOP ELETTRICI

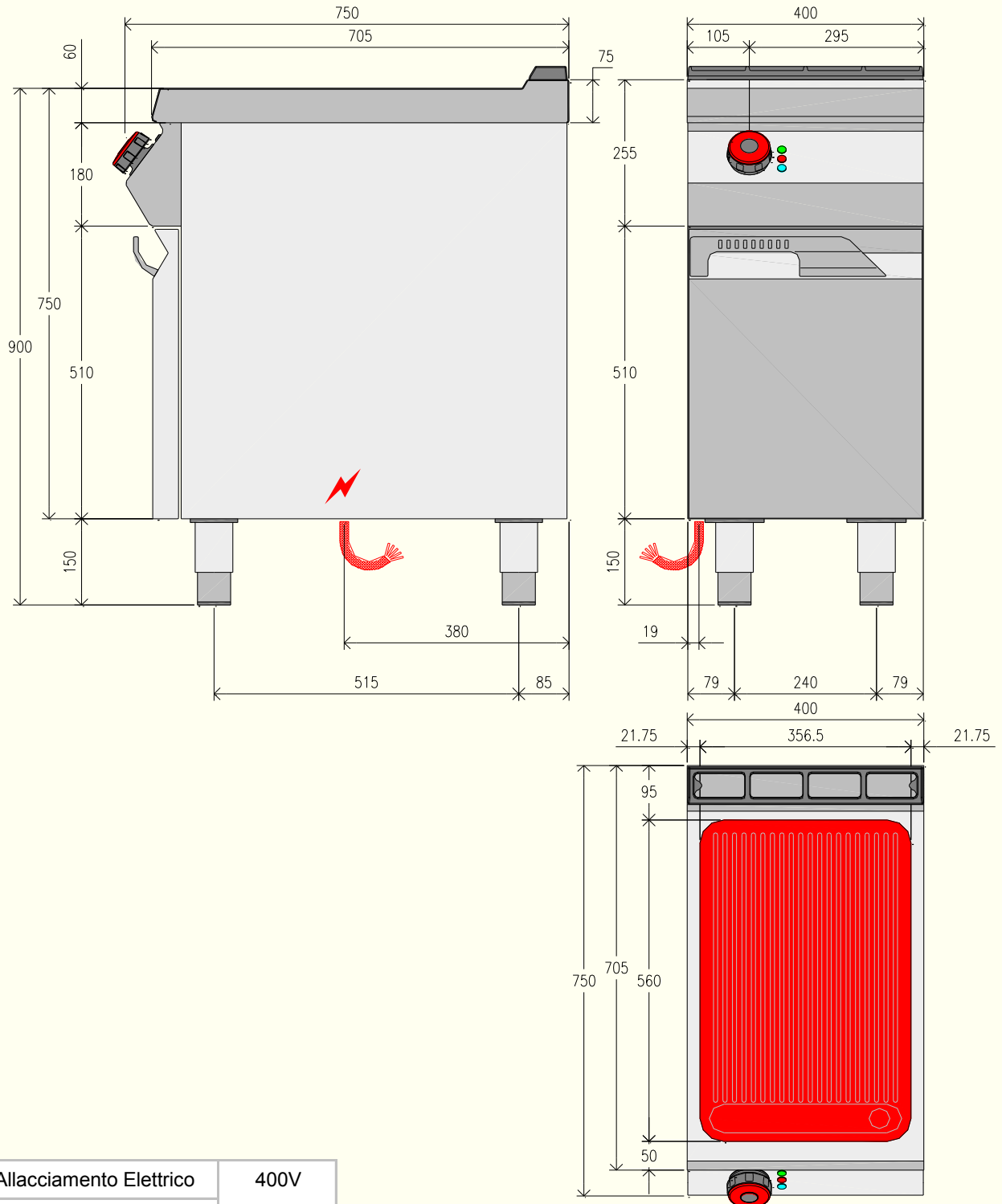
ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

700

1 PIASTRA

1 PLATE
1 PLAQUE
1 PLATTE

05/2012 - 00



| | | |
|--|-------------------------|--------------|
| | Allacciamento Elettrico | 400V |
| | Electric Connection | 3+N ~ |
| | Branchement Electrique | 50 ... 60 Hz |
| | Elektroanschluss | |
| | Conexiòn elètrica | |

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

700

1 PIASTRA

1 PLATE
 1 PLAQUE
 1 PLATTE

05/2012 - 00

| Modello - Model - Model - Gerätetyp | FTE71MA0 | FTE71MA0-62 | FTE71MB0 | FTE71MB0-62 |
|-------------------------------------|----------|-------------|----------|-------------|
| | | | | |

| Modello - Model - Model - Gerätetyp | FTE71MG0 | FTE71MG0-62 | FTE71MH0 | FTE71MH0-62 |
|-------------------------------------|----------|-------------|----------|-------------|
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|----|--------------------------|-------------------------|
| Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen | Lunghezza - Width - Largeur - Breite | mm | 400 | 400 |
| | Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe | mm | 700 (750) | 700 (750) |
| | 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 | mm | 355 | 355 |
| | Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe | mm | 560 | 560 |
| 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 | 5,4 | 5,4 |
| | Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom | A | 7,8 | 13,6 |
| Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Volume - Volume - Volume - Volumen | kg | | 66 (69) | 66 (69) |
| | mc | | 0,4 | 0,4 |

● = 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 | KFT0040 | |
| | Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Raclair 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





FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

700

1 PIASTRA

1 PLATE
1 PLAQUE
1 PLATTE

05/2012 - 00

| Modello - Model - Model - Gerätetyp | FTE71MCO | FTE71MCO-62 | FTE71MDO | FTE71MDO-62 |
|-------------------------------------|----------|-------------|----------|-------------|
| | | | | |

| Modello - Model - Model - Gerätetyp | FTE71MIO | FTE71MIO-62 | FTE71MJ0 | FTE71MJ0-62 |
|-------------------------------------|----------|-------------|----------|-------------|
| | | | | |

| | | | | |
|---|--|----|--------------------------|-------------------------|
| Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen | Lunghezza - Width - Largeur - Breite | mm | 400 | 400 |
| | Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe | mm | 700 (750) | 700 (750) |
| | 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 | mm | 355 | 355 |
| | Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe | mm | 560 | 560 |
| 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 | 5,4 | 5,4 |
| | Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom | A | 7,8 | 13,6 |
| Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht | kg | | 66 (69) | 66 (69) |
| | Volume - Volume - Volume - Volumen | mc | | 0,4 |

● = 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 | KFT0040 | |
| | Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Raclair 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

