

IT

Friggitrice elettrica con controllo elettronico una vasca da 17 litri. Piano spessore 15/10 privo di fori camino. Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la pulizia; , dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell' olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento interno alla vasca con resistenza in acciaio inossidabile. Resistenza ruotabile per favorire la pulizia della vasca. **Tastiera a 4 tasti con display 3 DIGIT. Regolazione PID (proporzionale/integrativa/derivativa) della temperatura dell'olio in vasca mediante scheda elettronica. Ciclo di MELTING intergrato. Timer di cottura.** Campo di regolazione della temperatura: 100°C 190°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con segnalazione a display. Filtro e vasca di raccolta olio in dotazione. Dotazione standard : cestello e coperchio. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



EN

Electric fryer with electronic control a 17-liter tank . Plan 15/10 undrilled fireplace . Pressed well in stainless steel with rounded edges for easy cleaning ; , with large flooded front for the expansion of the ' oil and foam and wide cold zone to collect cooking residues . Heating resistance inside the bathtub with stainless steel . Resistance rotatable to facilitate cleaning of the tank. **4 keys with display 3 DIGIT . PID (proportional / integrative / derivative) of the temperature of the oil in the tank by means of the electronic board . MELTING cycle intergrated . Cooking timer .** Field of regulation of the temperature : 100 ° C 190 ° C . Safety thermostat with manual reset signal on the display . Filter and sump oil supplied . Standard equipment : basket and cover . Height adjustable feet in stainless steel.

FR

Friteuse électrique avec commande électronique d'un réservoir de 17 litres . Plan d' 15/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inox AISI 304 avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; , avec large front inondé pour l'expansion de l' ' huile et de la mousse et une large zone froide pour recueillir des résidus de cuisson . Le chauffage interne de la cuve en acier inoxydable AISI 304. force de résistance rotatif pour faciliter le nettoyage de la cuve. **4 touches avec affichage 3 chiffres. PID (proportionnelle / intégrateur / dérivée) de la température de l'huile dans le réservoir par le biais de la carte électronique . Cycle de MELTING intergrated . Minuterie de cuisine .** Domaine de la régulation de la température : 100 ° C à 190 ° C. Thermostat de sécurité avec signal de réinitialisation manuelle sur l'écran . Filtre et carter d'huile fournie . L'équipement standard : panier et couvercle . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.

DE

Elektrische Friteuse mit elektronischer Steuerung ein 17 -Liter-Tank . Plan 15/10 ungebohrt Kamin. Auch in Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung gedrückt ; mit großen überfluteten Front für den Ausbau des " Öl und Schaum und breite Kaltzone zum Sammeln Kochreste. Heizwiderstand in der Badewanne mit Edelstahl. Widerstand drehbar Reinigung des Tanks zu erleichtern. **4 Tasten mit Display 3 DIGIT . PID (Proportional / integrative / Ableitung) der Temperatur des Öls in dem Tank mittels der elektronischen Tafel . Schmelzyklus integriert . Kochen Timer.** Gebiet der Regulierung der Temperatur : 100 ° C 190 ° C Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzsignal auf dem Display. Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl .



FRIGGITRICI ELETTRICHE

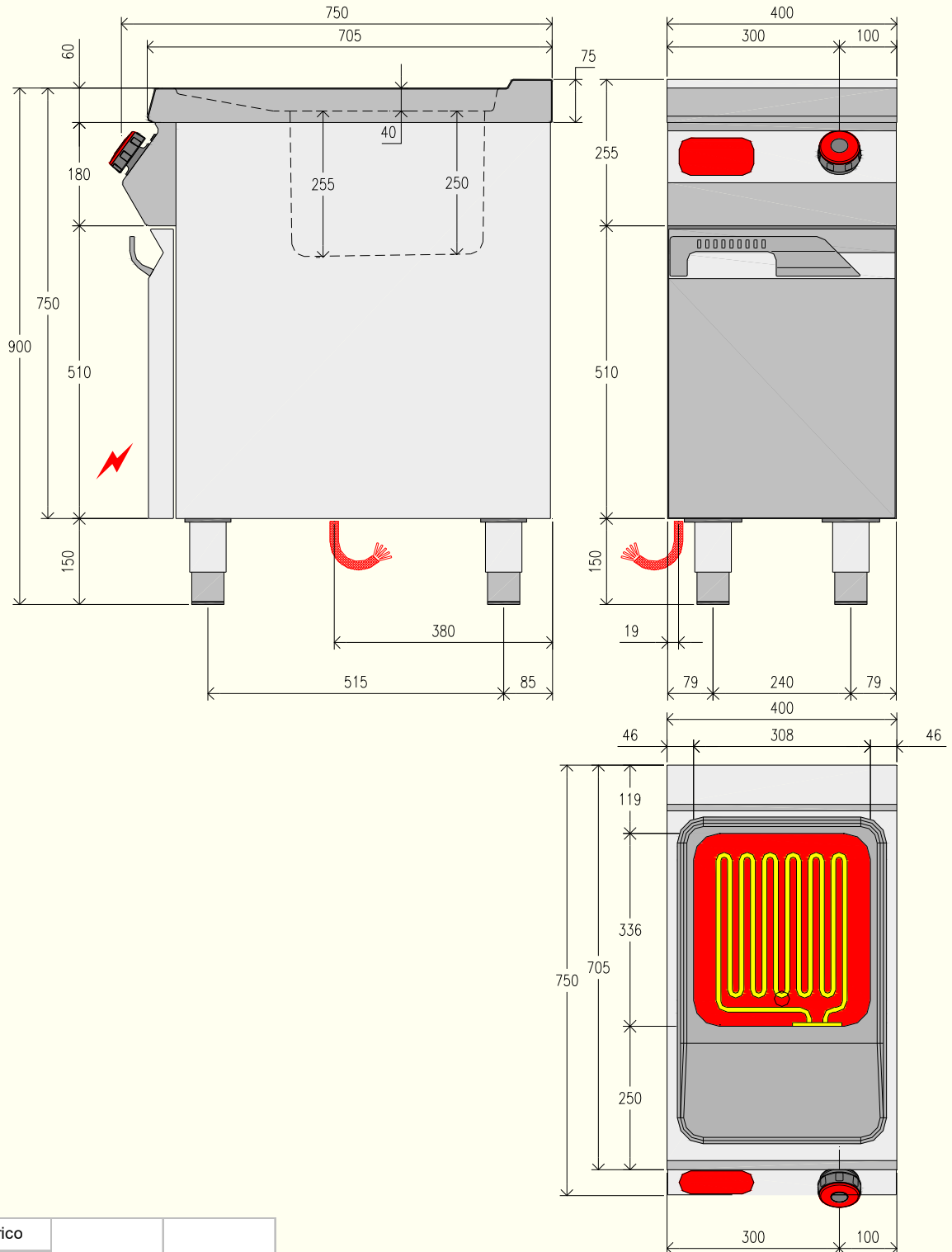
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTRISCHES FRITEUSE

700

17 L

MELTING

05/2012 - 00



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

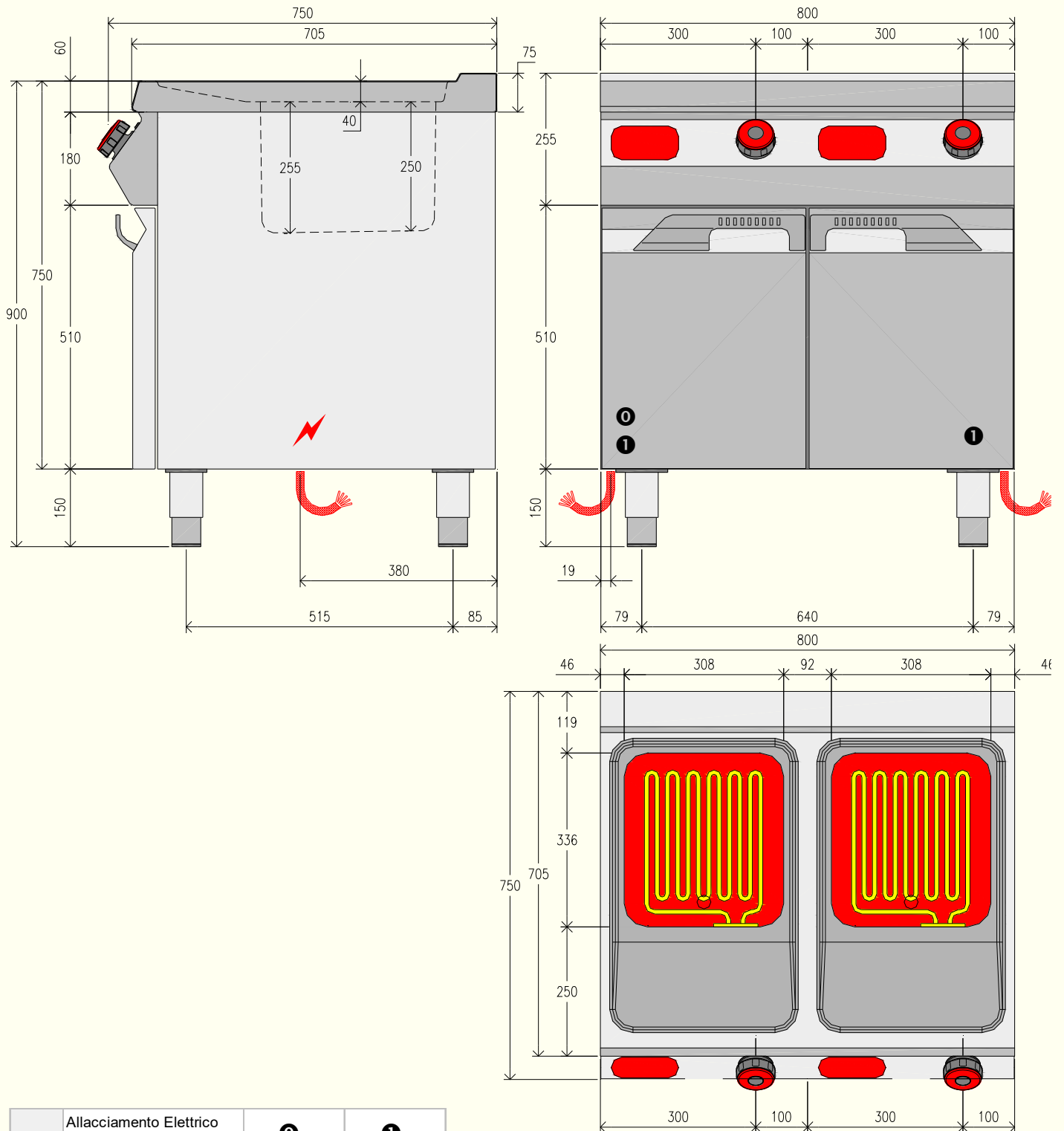
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können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





⚡	Allacciamento Elettrico	0	1
	Electric Connection		
	Branchement Electrique	380-415V	220-240V
	Elektroanschluss	3N~	3~
	Conexiòn elètrica	50/60 Hz	50/60 Hz
	Elektrische aansluiting		

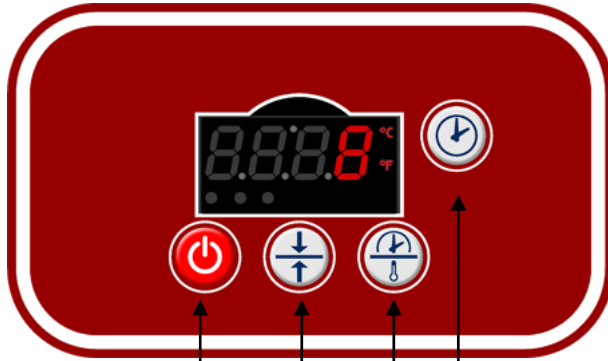
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können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





Tasto START/STOP
Riscaldamento

Tasto avvio TIMER

Tasto ciclo di
MELTING

Tasto
Tempo/Temperatura

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FRE71MF0	FRE71MF0-62	FRE72MF0	FRE72MF0-62	
↕	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400		800	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	700 (750)		700 (750)	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900		900	
▶	Number of wells - Numero di vasca - Number of wells Nombre de puits - Anzahl der Vertiefungen		1		2	
	Capacità vasca min/max - Well capacity min/max Eh bien la capacité min / max - Nun Kapazität min / max	l	15,5 - 17		15,5 - 17	
↕	Dimensione utile vasca - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Beckenabmessung Dimension					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	308		308	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	336		336	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	250		250	
⚙	Temperatura min-max -Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	90 - 190		90 - 190	
i	Temperatura limite (235°) - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C	●		●	
⚡	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans		380-415V 3N~ 50/60 Hz	220-240V 3~ 50/60 Hz	380-415V 3N~ 50/60 Hz	220-240V 3~ 50/60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power - L'énergie électrique Elektrische Leistung	kW	14	14	28	28
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	20,3	35,1	40,6	35,1 + 35,1
⏚	Potenza specifica - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung	W/l	830		830	
▼	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	50		86	
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,4		0,8	

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↘	Cestelli - Baskets - Paniers - Korben	1/1	KFR0180	KFR0180
	Cestelli - Baskets - Paniers - Korben	1/2	KFR0200	KFR0200
↘	Griglia Supporto Cestelli - Baskets Supporting Grid Grille Porte Paniers - Gitter für Korbe		KFR0190	KFR0190
↘	Coperchio per Friggitrice - Fryer Lid Couvercle pour Friteuse - Deckel für Friteuse		KFR0040	KFR0040