

**IT**

Disponibili modelli elettrici da mezzo modulo vasca da 13.5 litri e modulo intero doppia vasca 13.5+13.5litri. 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 interna alla vasca con resistenza in acciaio inossidabile AISI 304. Resistenza ruotabile per favorire la pulizia della vasca. Controllo della temperatura dell' olio in vasca mediante termostato meccanico con regolazione 100°C 190°C. Lampada spia per il controllo del riscaldamento. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con spia allarme. Filtro e vasca di raccolta olio in dotazione. Dotazione standard : cestello e coperchio.



**EN**

Electric models available by the middle module 13.5-liter tank and integral double bath module 13.5+ 13.5liters . 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. Temperature control of ' oil in the tank by mechanical thermostat -controlled 100 ° C 190 ° C . Warning light for the heating control . Safety thermostat with manual reset with warning alarm . Filter and sump oil supplied . Standard equipment : basket and cover . Height adjustable feet in stainless steel.

**FR**

Les modèles électriques disponibles par le module milieu réservoir de 13.5litres et incorporé à double module de bain 13.5+ 13.5litres . Plan d' 15/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inoxydable avec bords arrondis pour un nettoyage facile, 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 . La résistance de chauffage à l'intérieur de la baignoire avec de l'acier inoxydable. Résistance pouvant tourner pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de ' huile dans le réservoir par thermostat à commande mécanique 100 ° C 190 ° C Témoin lumineux pour le contrôle de chauffage . Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec alarme d'avertissement . Filtre et carter d'huile fournie . L'équipement standard : panier et couvercle . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.



**DE**

Elektro-Modelle bis Mitte Modul 13.5-Liter-Tank und integrierter Doppelbadewanne Modul 13.5+ 13.5Liter erhältlich. 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. Temperierung des "Öl in dem Behälter durch mechanisches thermostatgesteuerte 100 ° C 190 ° C Warnleuchte für die Heizungsregelung . Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung mit Warnalarm . Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare Füße



# FRIGGITRICI ELETTRICHE

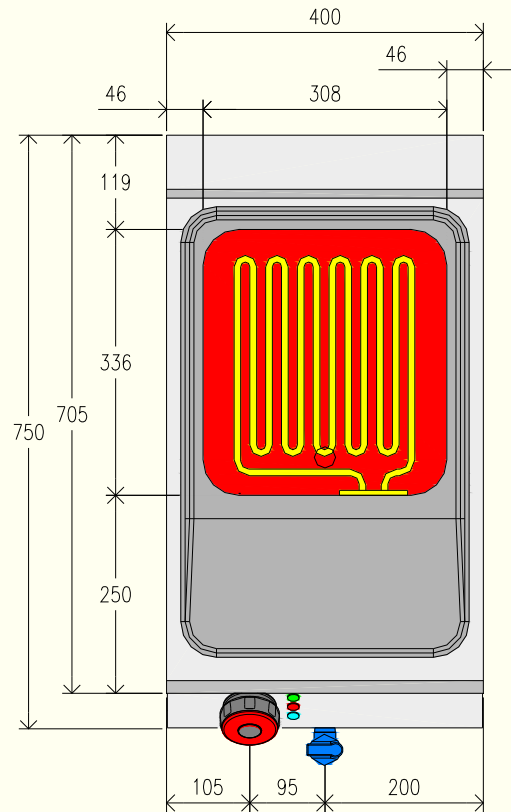
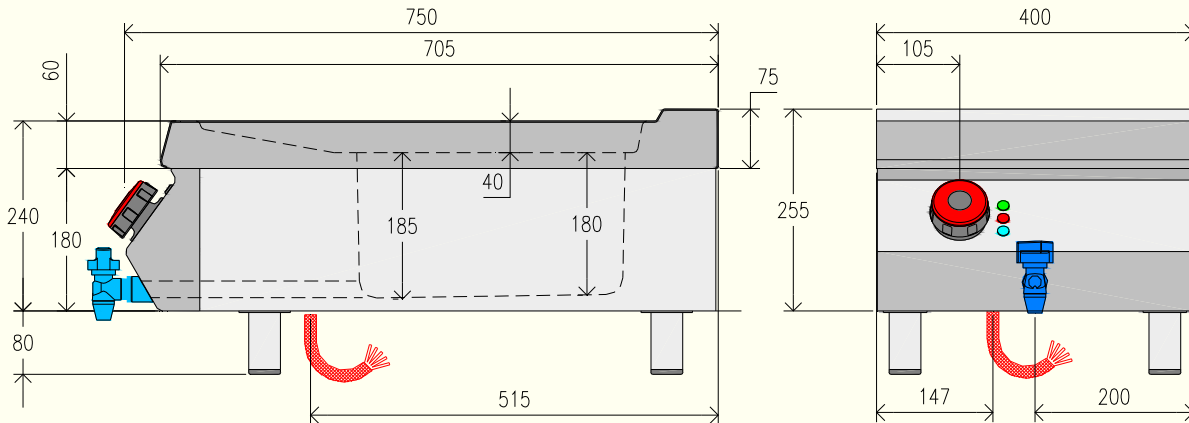
ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

700

13.5 L

TOP

05/2012 - 00



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

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





# FRIGGITRICI ELETTRICHE

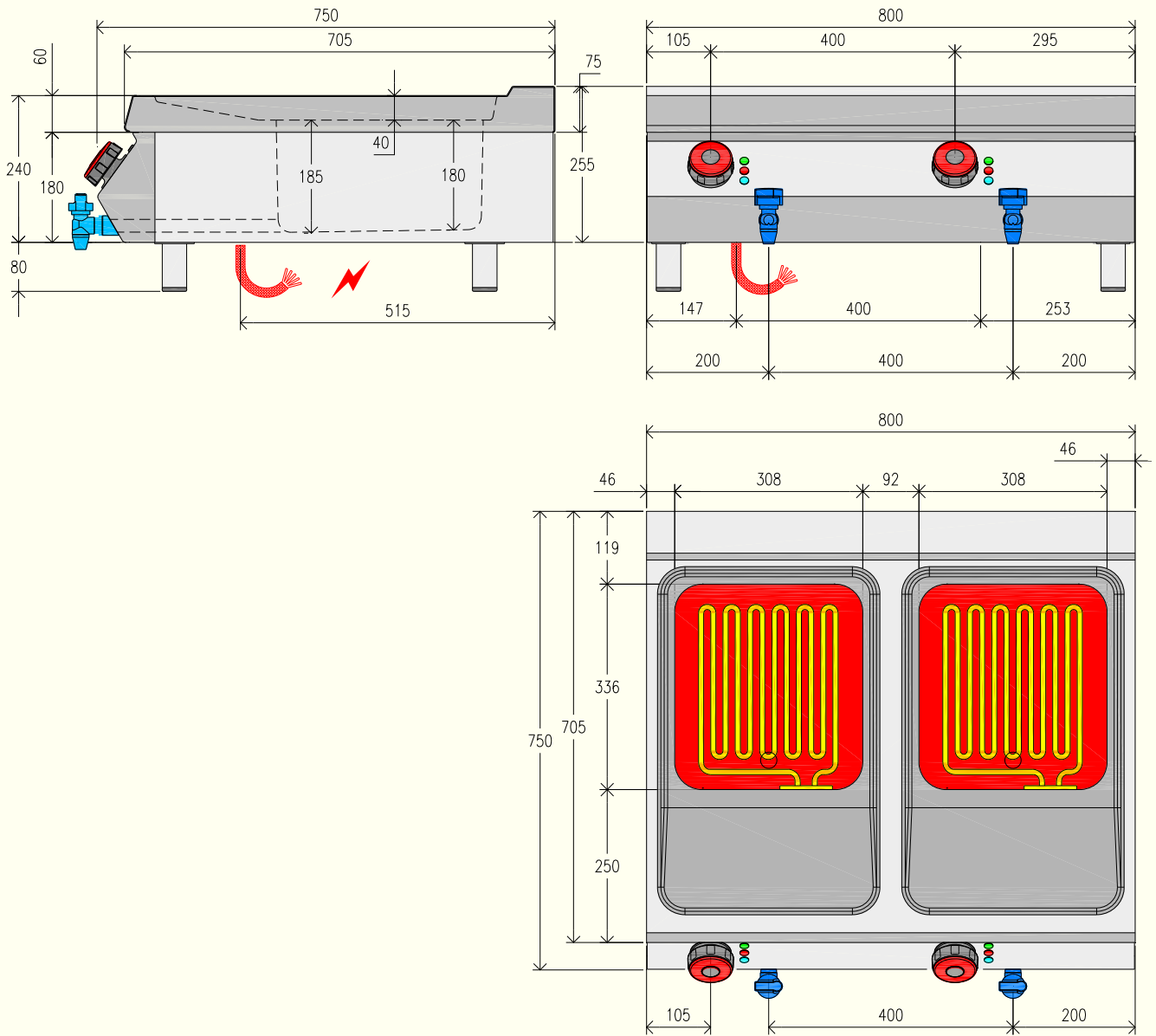
ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

700

13.5 L

TOP

05/2012 - 00



⚡	Allacciamento Elettrico	<b>380-415V</b> <b>3N~</b> <b>50/60 Hz</b>	<b>220-240V</b> <b>3~</b> <b>50/60 Hz</b>
	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





# FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

**700****13.5 L****TOP**

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp		FRE71T00	FRE71T00-62	FRE72T00	FRE72T00-62	
<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen	<b>Lunghezza</b> - Width - Largeur - Breite	mm	400	800		
	<b>Profondità</b> - Depth - Profondeur -Tiefe	mm	700 (750)	700 (750)		
	<b>Altezza</b> - Height - Hauteur - Höhe	mm	240	240		
	<b>Number of wells</b> - Numero di vasca - Number of wells Nombre de puits - Anzahl der Vertiefungen		<b>1</b>	<b>2</b>		
<b>Capacità vasca min/max</b> - Well capacity min/max Eh bien la capacité min / max - Nun Kapazität min / max	l	11,5 - <b>13,5</b>	11,5 - <b>13,5</b>			
<b>Dimensione utile vasca</b> - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Beckenabmessung Dimension	<b>Lunghezza</b> - Width - Largeur - Breite	mm	308	308		
	<b>Profondità</b> - Depth - Profondeur -Tiefe	mm	336	336		
	<b>Altezza</b> - Height - Hauteur - Höhe	mm	200	200		
	<b>Temperatura min-max</b> -Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	90 - 190	90 - 190		
<b>Temperatura limite (235°)</b> - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C	●	●			
<b>Tensione alimentazione</b> - 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	
	<b>Potenza elettrica</b> - Electric power - L'énergie électrique Elektrische Leistung	kW	<b>10,5</b>	<b>10,5</b>	<b>21</b>	<b>21</b>
	<b>Max corrente</b> - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	15,2	26,4	30,4	52,7
<b>Potenza specifica</b> - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung	W/l	775	775	775	775	
<b>Peso netto</b> - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	40	70			
<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen	mc	0,2	0,3			

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

## ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

<b>Cestelli</b> - Baskets - Paniers - Korben	<b>1/1</b>	<b>KFR0010</b>	<b>KFR0010</b>
	<b>1/2</b>	<b>KFR0020</b>	<b>KFR0020</b>
<b>Griglia Supporto Cestelli</b> - Baskets Supporting Grid Grille Porte Paniers - Gitter für Korbe		<b>KFR0300</b>	<b>KFR0300</b>
<b>Coperchio per Friggitrice</b> - Fryer Lid Couvercle pour Friteuse - Deckel für Friteuse		<b>KFR0040</b>	<b>KFR0040</b>
<b>Kit Piedi per appoggio su Piano</b> - Set of feet for support on plan - Jeu de pieds pour appui sur plan - Fussensatz geeignet für arbeitsplatten		<b>KEN0060</b>	<b>KEN0060</b>

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

