

IT

Friggitrice elettrica con controllo elettronico una vasca da 21 litri. Piano spessore 20/10 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 21-liter tank . Plan 20/10 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 21 litres . Plan d' 20/10 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 21 -Liter-Tank . Plan 20/10 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

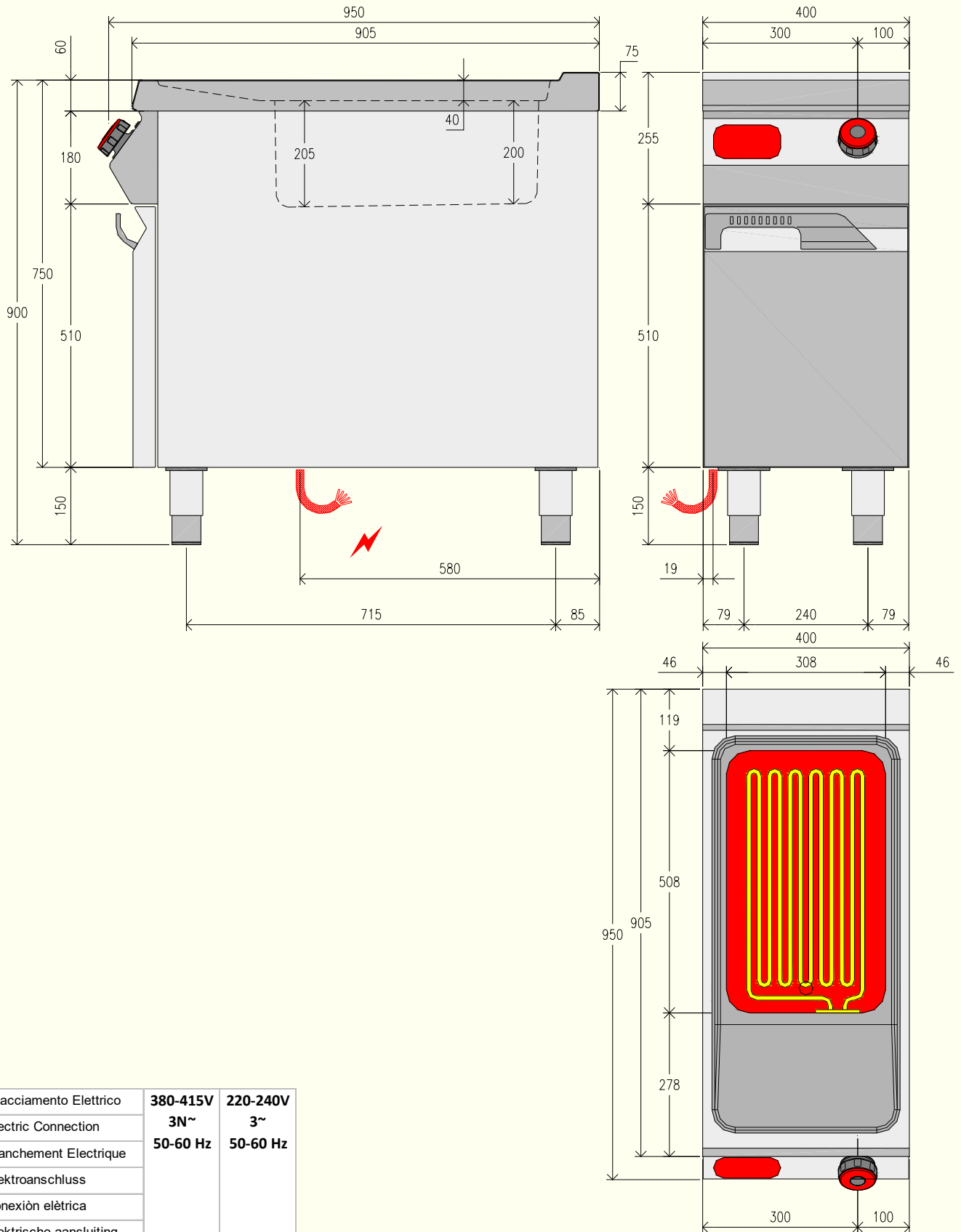
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTRISCHES FRITEUSE

900

21 L

MELTING

05/2012 - 00



	Allacciamento Elettrico	380-415V	220-240V
	Electric Connection	3N~	3~
	Branchement Electrique	50-60 Hz	50-60 Hz
	Elektroanschluss		
	Conexi3n el3ctrica		
	Elektrische aansluiting		

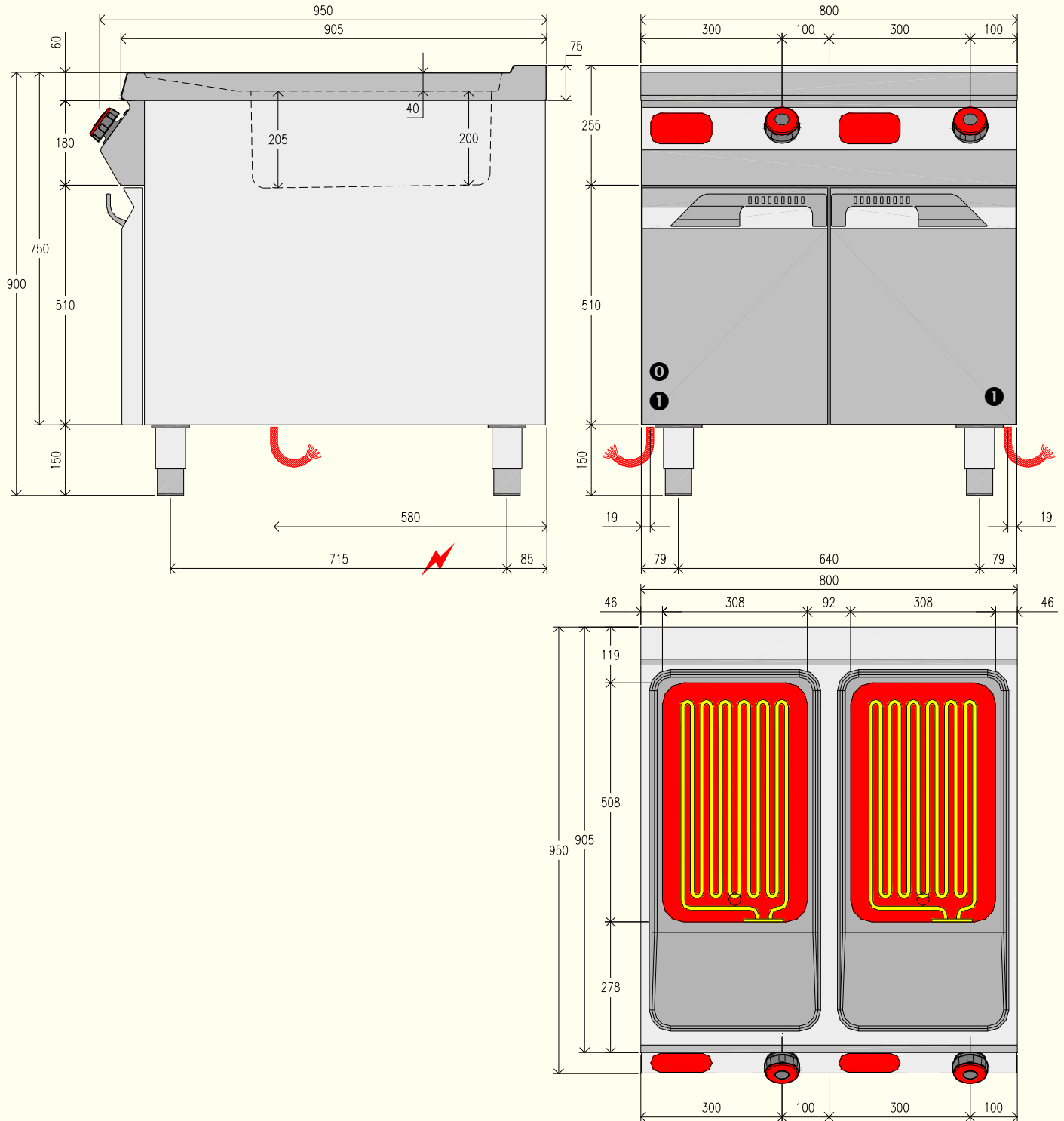
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
 The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
 Le constructeur se r3serve le droit d'apporter des modifications aux produits sans pr3avis.
 Ver3nderungen an den Produkten k3nnen vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

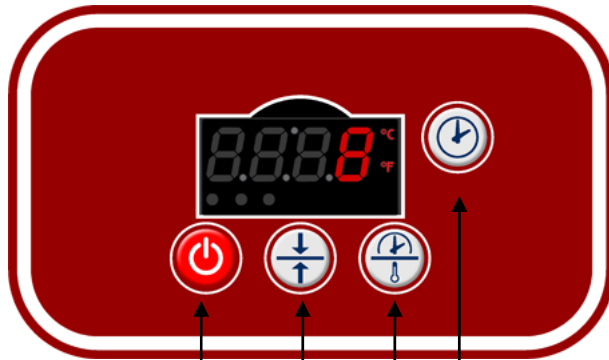
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791





	0	1
Allacciamento Elettrico		
Electric Connection		
Branchement Electrique	380-415V	220-240V
Elektroanschluss	3N~	3~
Conexi3n el3trica	50/60 Hz	50/60 Hz
Elektrische aansluiting		



Tasto START/STOP
Riscaldamento

Tasto avvio TIMER

Tasto ciclo di
MELTING

Tasto
Tempo/Temperatura

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FRE91ME0	FRE91ME0-62	FRE92ME0	FRE92ME0-62
↕	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite mm		400		800
	Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe mm		900 (950)		900 (950)
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm		900		900
↕	▶ Numero di vasche - 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		18 - 21		18 - 21
	Dimensione utile vasca - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Beckenabmessung Dimension				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite mm		308		308
	Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe mm		508		508
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm		200		200
	☀ Temperatura min-max -Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max °C		90 - 190		90 - 190
ⓘ 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	17,4	17,4	34,8	34,8
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom A	25,2	43,7	50,4	43,7 + 43,7
⏚	Potenza specifica - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung W/l		820		820
▼	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht kg		68		86
	Volume - Volume - Volume - Volumen mc		0,5		1

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↘	Cestelli - Baskets - Paniers - Korben 1/1	KFR0050	KFR0050
	Cestelli - Baskets - Paniers - Korben 1/2	KFR0060	KFR0060
↘	Griglia Supporto Cestelli - Baskets Supporting Grid Grille Porte Paniers - Gitter für Korbe	KFR0290	KFR0290
↘	Coperchio per Friggitrice - Fryer Lid Couvercle pour Friteuse - Deckel für Friteuse	KFR0080	KFR0080