

**IT**

Disponibili modelli elettrici da mezzo modulo vasca da 21 litri e modulo intero doppia vasca 21+21 litri. Piano spessore 20/10 privo di fori camino. Vasca stampata in acciaio inox 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. 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. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

**EN**

Electric models available by the middle module 21-liter tank and integral double bath module 21 + 21 liters . 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. 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 21 litres et incorporé à double module de bain 21 + 21 litres . Plan d' 20/10 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 l'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 21 -Liter-Tank und integrierter Doppelbadewanne Modul 21 + 21 Liter erhältlich. 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. 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 aus Edelstahl .



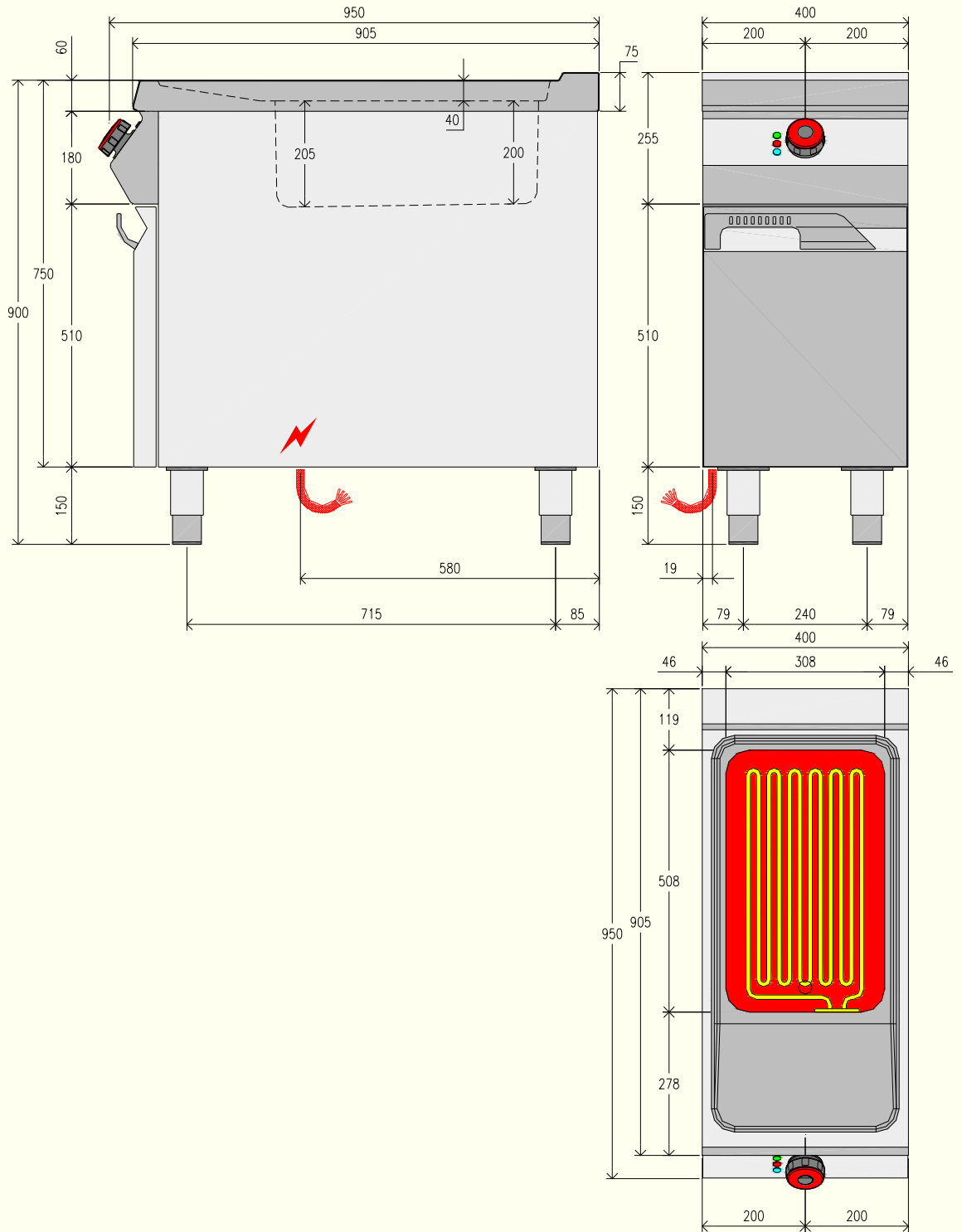
# FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

900

21L

05/2012 - 00



⚡	Allacciamento Elettrico		
	Electric Connection		
	Branchement Electrique	<b>380-415V</b>	<b>220-240V</b>
	Elektroanschluss	<b>3N~</b>	<b>3~</b>
	Conexi3n el3trica	<b>50/60 Hz</b>	<b>50/60 Hz</b>
	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





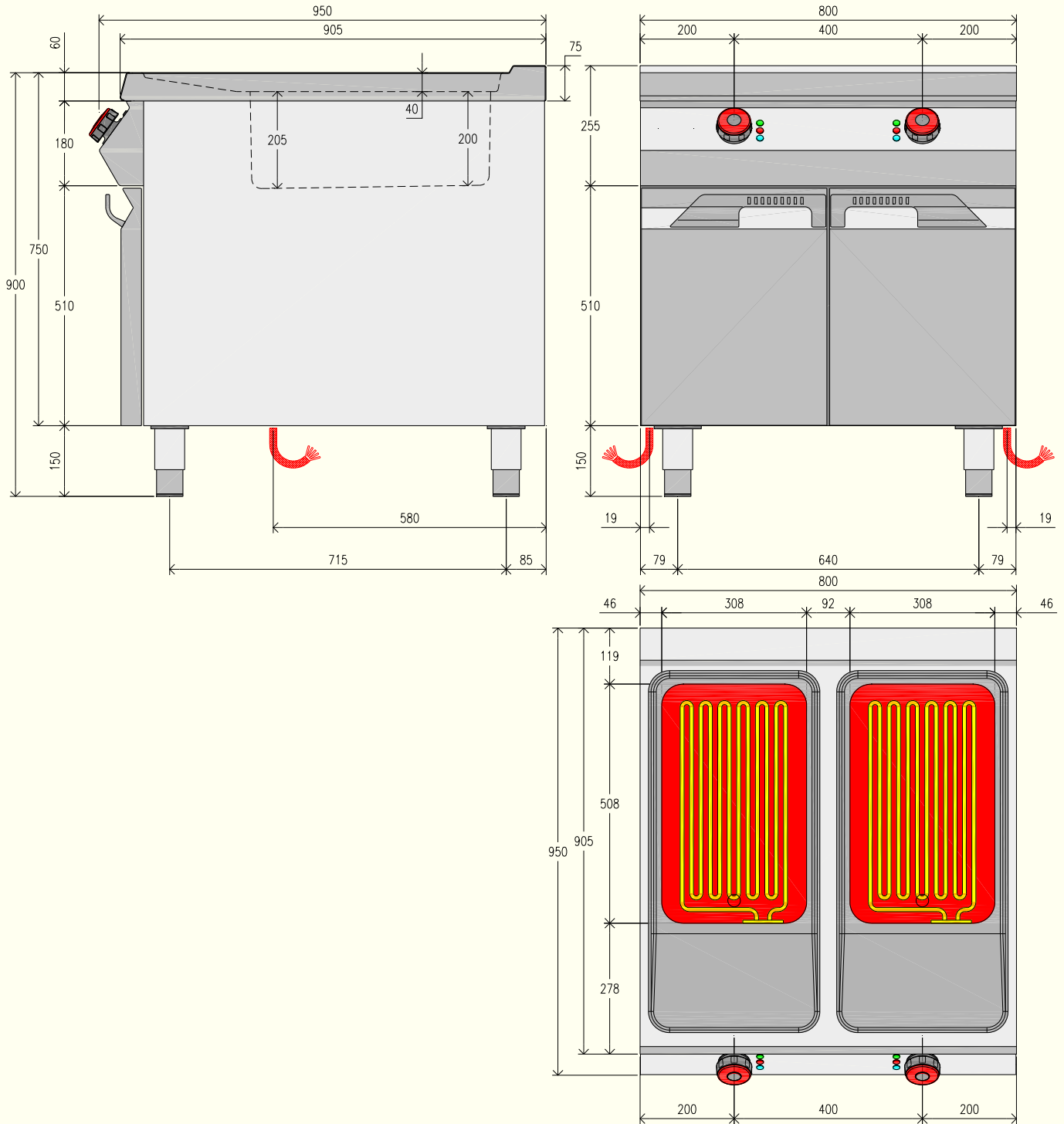
# FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

900

21L

05/2012 - 00



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







# FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES  
ELEKTRISCHES FRITEUSE

900

21L

05/2012 - 00

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FRE91M00	FRE91M00-62	FRE92M00	FRE92M00-62
					
↕	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - uß enabmessungen				
	<b>Lunghezza</b> - Width - Largeur - Breite mm	400		800	
	<b>Profondità</b> - Depth - Profondeur -Tiefe mm	900 (950)		900 (950)	
	<b>Altezza</b> - Height - Hauteur - Höhe mm	900		900	
↕	<b>Numero di vasche</b> - 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	<b>18 - 21</b>		<b>18 - 21</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	508		508		
<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
	Potenza elettrica - Electric power - L'énergie électrique Elektrische Leistung kW	<b>17,4</b>	<b>17,4</b>	<b>34,8</b>	<b>34,8</b>
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom A	25,2	43,7	50,4	43,7 + 43,7
⏚	<b>Potenza specifica</b> - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung W/l	820		820	
⏴	<b>Peso netto</b> - Net weight - Poids net - Nettogewicht kg	68		86	
	<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen mc	0,5		1	

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

