

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

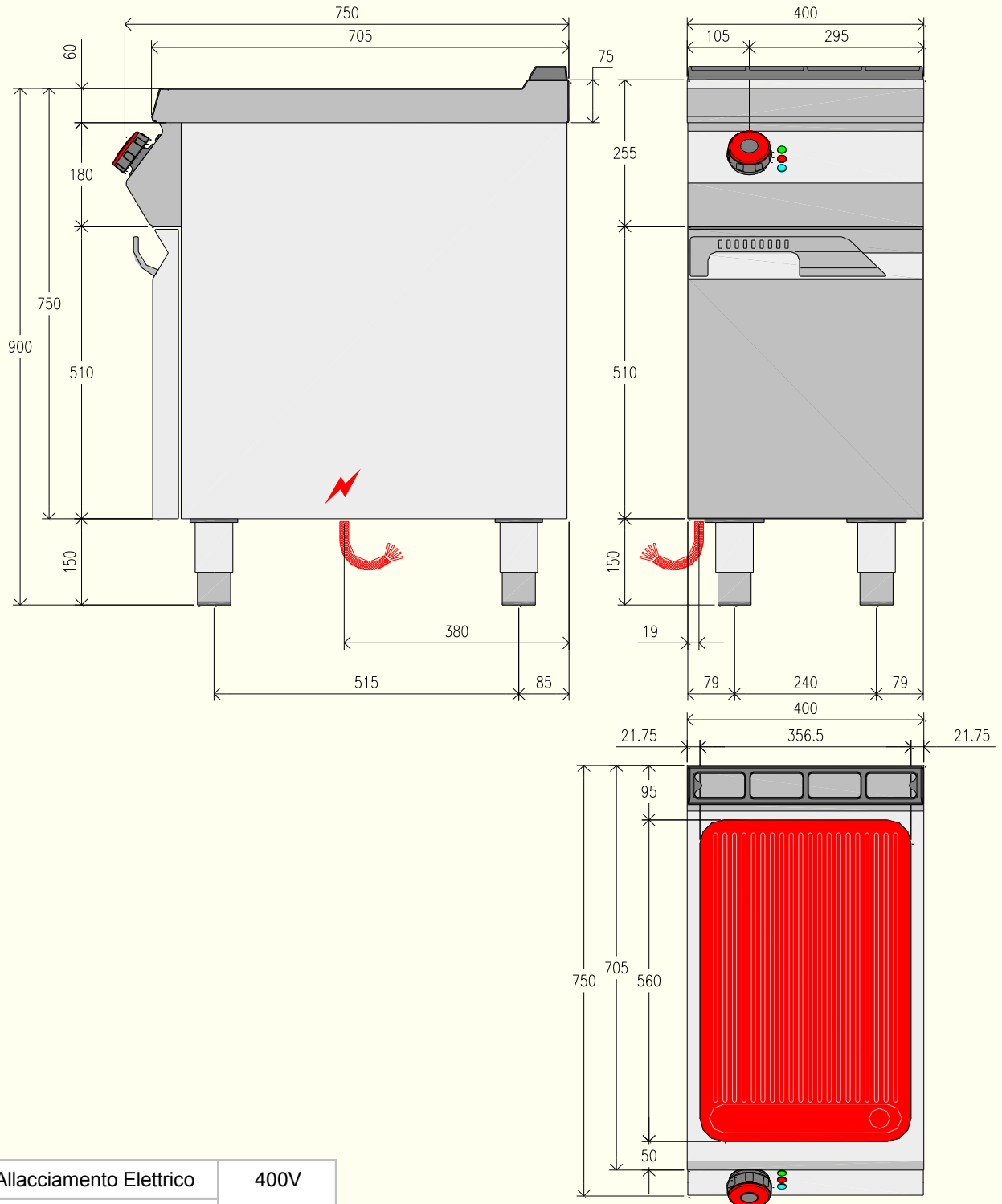
ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

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	380-415V 3N~ 50-60 Hz	
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	5,4	5,4	5,4
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	7,8	13,6	7,8
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	66 (69)	66 (69)		
	Volume - Volume - Volume - Volumen	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 Raclor pour fry top - Chaber für Grillplatten		KFT0010
Lama Rigata - Ribbed blade Lame sillonnée - Gerippte Klinge		KFT0020
Kit 10 Lama 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		
	Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe mm		700 (750)		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm		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		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe mm		560		
Temperatura min-max -Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		120 - 300		
Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C		● (315°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	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)		
	Volume - Volume - Volume - Volumen		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

