

IT

Apparecchiature 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 AISI 304.

EN

The equipment is 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 AISI 304 stainless steel.

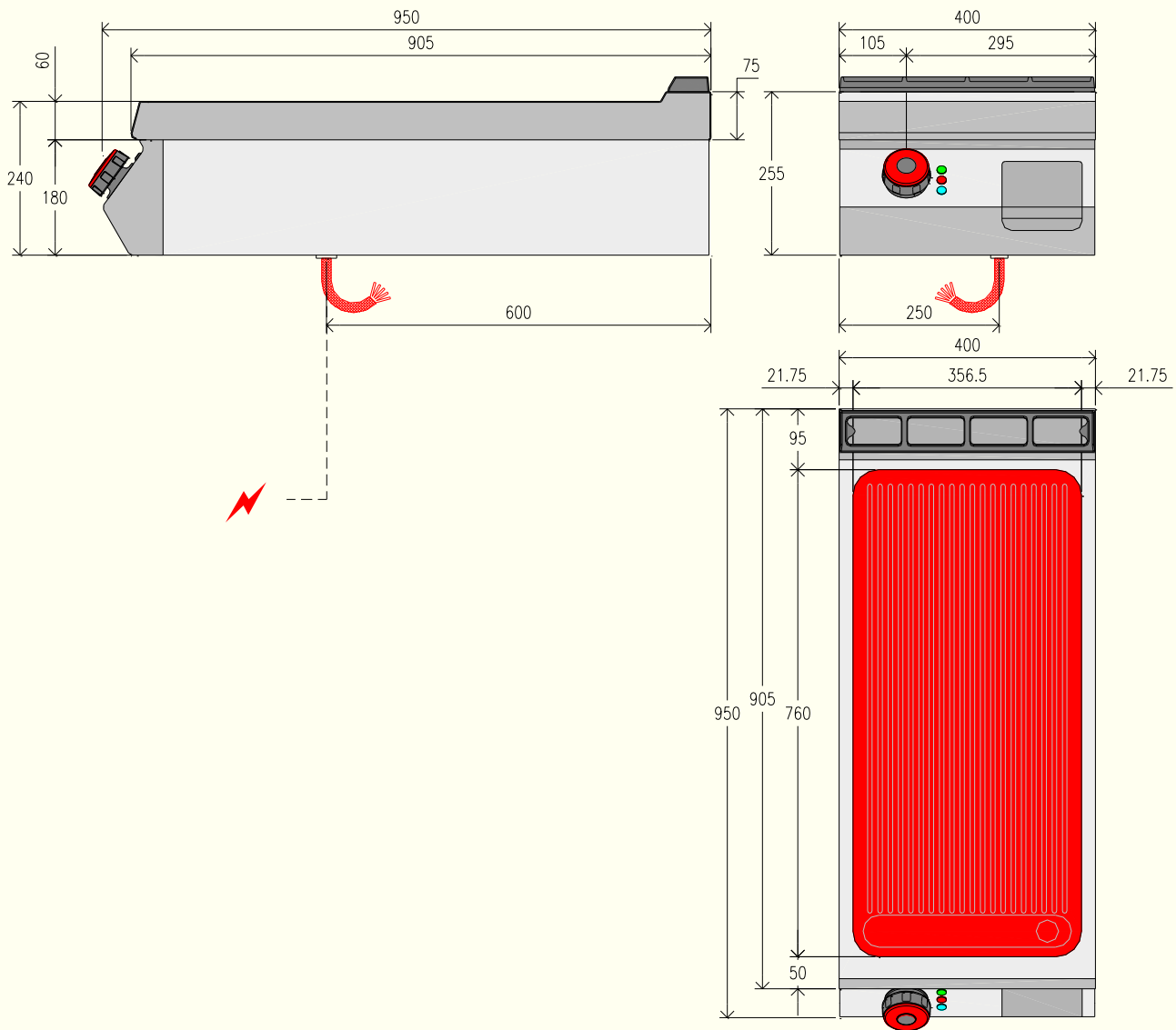
FR

Appareil 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 AISI 304.

DE

Geräte 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 AISI 304 versehen.





Allacciamento Elettrico

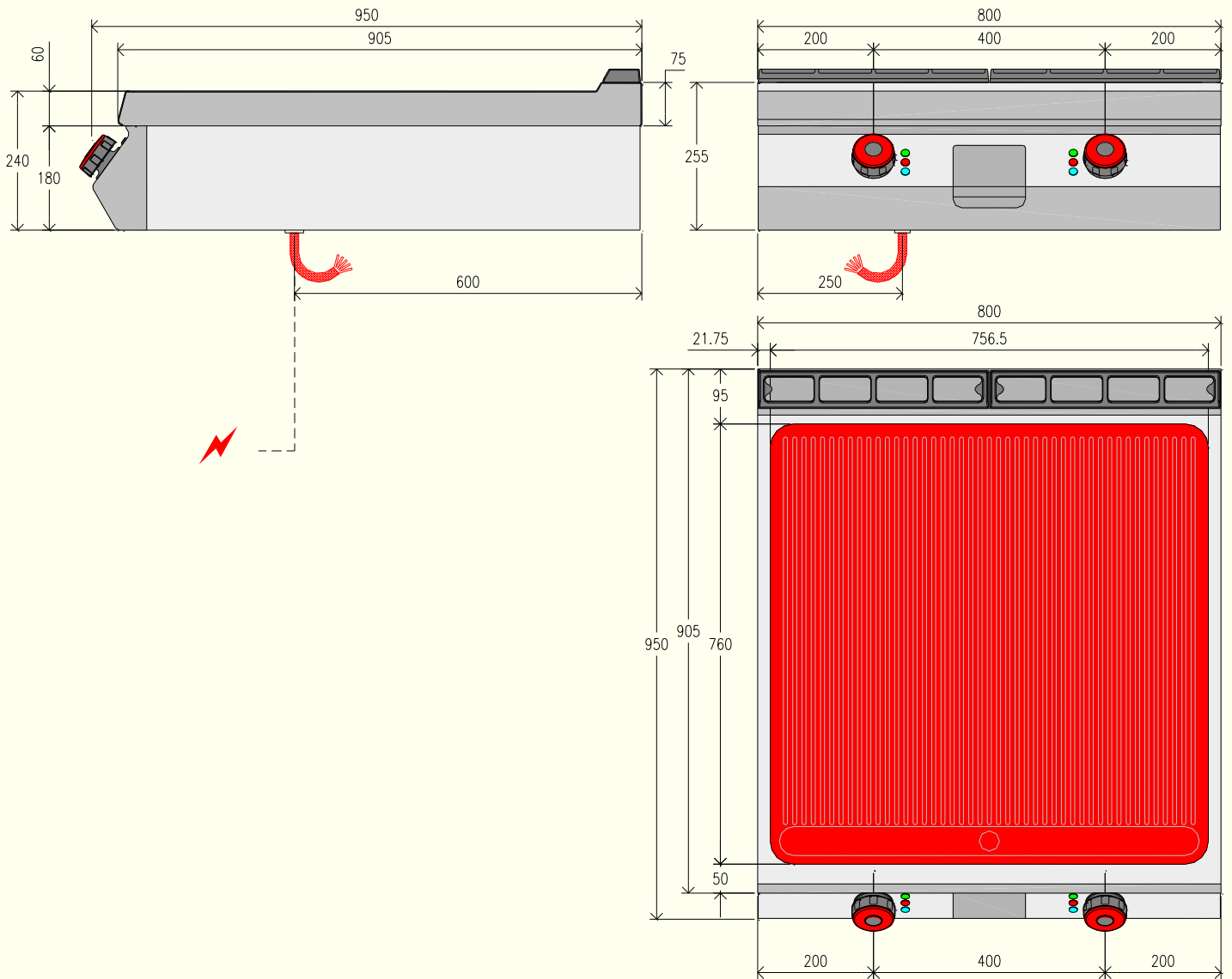
Electric Connection

Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica





Allacciamento Elettrico

Electric Connection

Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica



Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91TA0	FTE91TA0-62	FTE91TB0	FTE91TB0-62

Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen				
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400		400
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)		900 (950)
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	240		240

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	760		760

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	220-240V 3~ 50-60 Hz
Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Max corrente - Max Current Courant Max - Max. Strom	A	10,9	18,8	10,9	18,8

Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	76 (78)		76 (78)
Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,2		0,2

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=400	KFT0060
Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir 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

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE91TC0	FTE91TC0-62	FTE91TD0	FTE91TD0-62
Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen				
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400	400	400
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	240	240	240
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	355	355
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	760	760	760
Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	120 - 300	120 - 300	120 - 300
Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C	● (315°C)	● (315°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
Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	7,5	7,5	7,5
Max corrente - Max Current Courant Max - Max. Strom	A	10,9	18,8	10,9
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	76 (78)		76 (78)
Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,2		0,2

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE		
Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=400	KFT0060
Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir 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



FRY TOP ELETTRICI










ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

TOP

900






05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92TA0	FTE92TA0-62	FTE92TB0	FTE92TB0-62	FTE92TC0	FTE92TC0-62
						

 Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	800	800	800	800		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	240	240	240	240		
	Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche							
 Tipo - Type - Type - Typ								
	Materiale - Material - Matériel - Material		Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel			
 Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	755	755	755	755		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	760	760	760	760		
	Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	140 - 330	140 - 330	140 - 330	140 - 330		
 Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C	● (360°C)	● (360°C)	● (360°C)	● (360°C)			
 Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans			400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung	kW	15	15	15	15	15	15
	Max corrente - Max Current Courant Max - Max. Strom	A	21,7	37,7	21,7	37,7	21,7	37,7
 Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Volume - Volume - Volume - Volumen		kg	110 (113)	110 (113)	110 (113)	110 (113)		
		mc	0,4	0,4	0,4	0,4		

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

 Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=800	KFT0070
 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 Lama Liscie - Set of 10 smooth blades Jeu de 10 lames lisses - Satz von 10 glatten Klinge		KFT0030
 Tappo - Cap - Bouchon - Deckel		KFT0080



FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOP
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCH FRY TOP

TOP

900

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FTE92TD0	FTE92TD0-62	FTE92TE0	FTE92TE0-62	FTE92TF0	FTE92TF0-62

Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußabmessungen	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	800	800	800	800		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	240	240	240	240		
Piastra di Cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche	Tipo - Type - Type - Typ							
	Materiale - Material - Matériel - Material		Chromium Plated	Chromium Plated	Chromium Plated			
Dimensione Piastra di cottura Cooking Surface Dimension Dimension Surface de cuisson Kochen Dimension der Oberfläche	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	755	755	755	755		
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	760	760	760	760		
Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C		120 - 300	120 - 300	120 - 300			
Temperatura limite - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C		● (315°C)	● (315°C)	● (315°C)			
Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans Potenza elettrica - Electric power L'énergie électrique - Elektrische Leistung Max corrente - Max Current Courant Max - Max. Strom			400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz	400V , 3+N 50...60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	kW		15	15	15	15	15	15
	A		21,7	37,7	21,7	37,7	21,7	37,7
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Volume - Volume - Volume - Volumen	kg		110 (113)		110 (113)		110 (113)	
	mc		0,4		0,4		0,4	

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE		
Kit Paraspruzzi - Rear side Splashback Kit elements anti eclaboussure Seitliche hintere aufkantung	L=800	KFT0070
Raschietto per FRY-TOP - Fry top scraper Racloir pour fry top - Chaber für Grillplatten		KFT0010
Lama Rigata - Ribbed blade Lame sillonée - 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

