

IT

Disponibili in 9 modelli a gas: su vano aperto, su porte battenti, con forno a gas e con 2 fuochi su forno a gas o forno a gas e armadietto caldo. La piastra di cottura è interamente realizzata in acciaio termodiffusore di grande spessore, con inserto centrale estraibile. Le aree termiche differenziate con la temperatura massima al centro, degradante verso l'esterno, permettono tipologie di cottura diverse.

EN

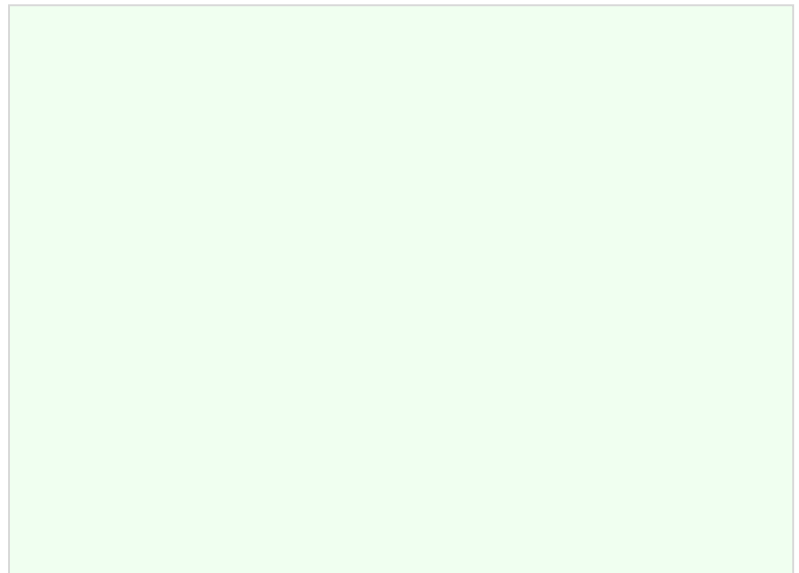
These are available in 9 gas models, on a open room, on hinged doors, or a gas oven frame, and with 2 flames on gas oven or gas oven and warm cabinet. The hot plate is entirely made in very thick thermal diffusion steel, with extractable central insert. Thermal areas are differentiated in maximum temperature in the centre and degrading outwards for different types of cooking.

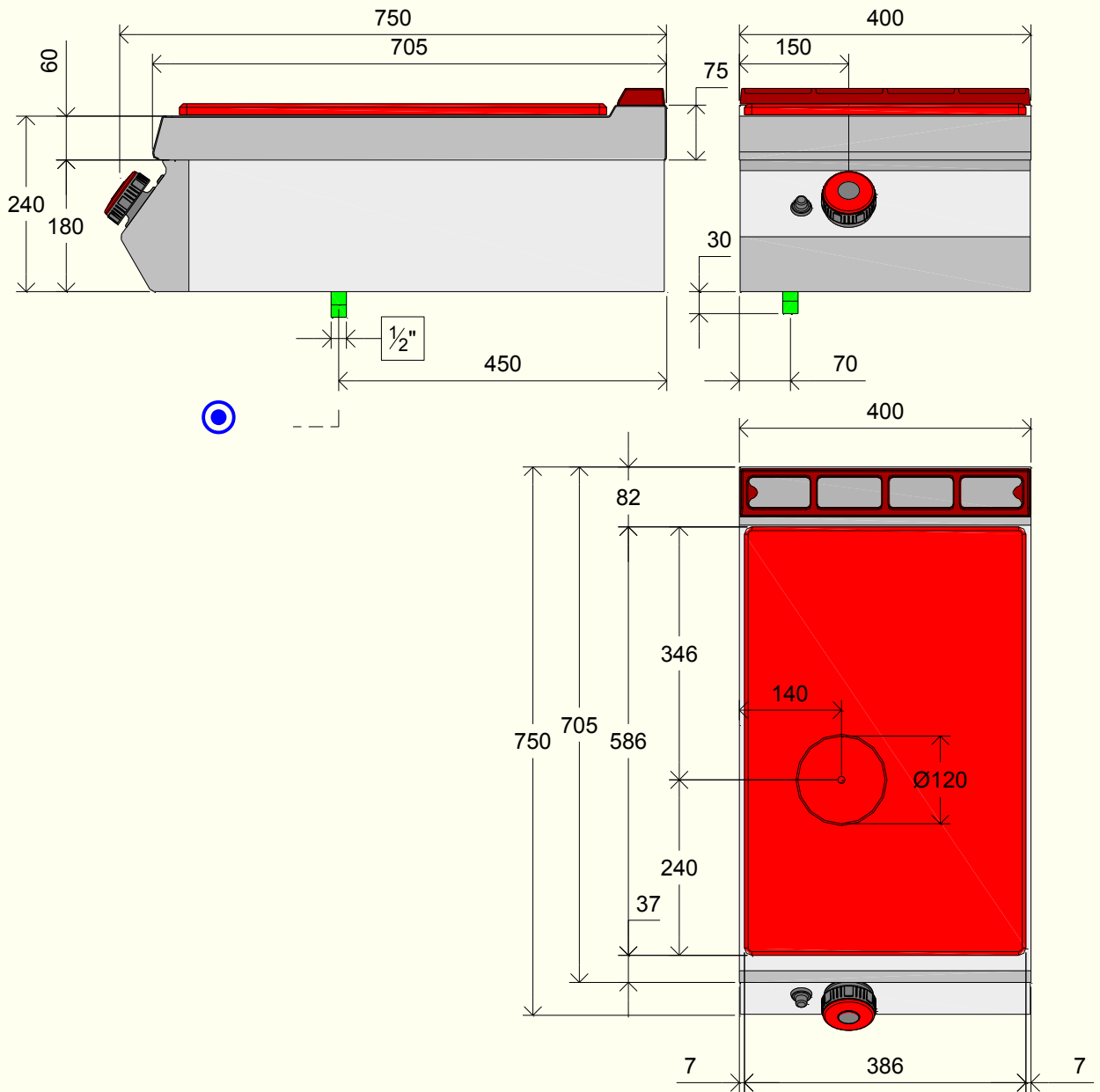
FR

Disponibles en 9 modèles à gaz : sur compartiment ouvert, sur portes battantes ou avec four à gaz et avec 2 becs sur four à gaz ou four à gaz et armoire chaude. La plaque de cuisson est entièrement fabriquée en acier thermodiffuseur de grosse épaisseur, avec compartiment central amovible. Les zones thermiques différenciées avec la température maximale au centre et dégradante vers l'extérieur permettent des types différents de cuisson.

DE

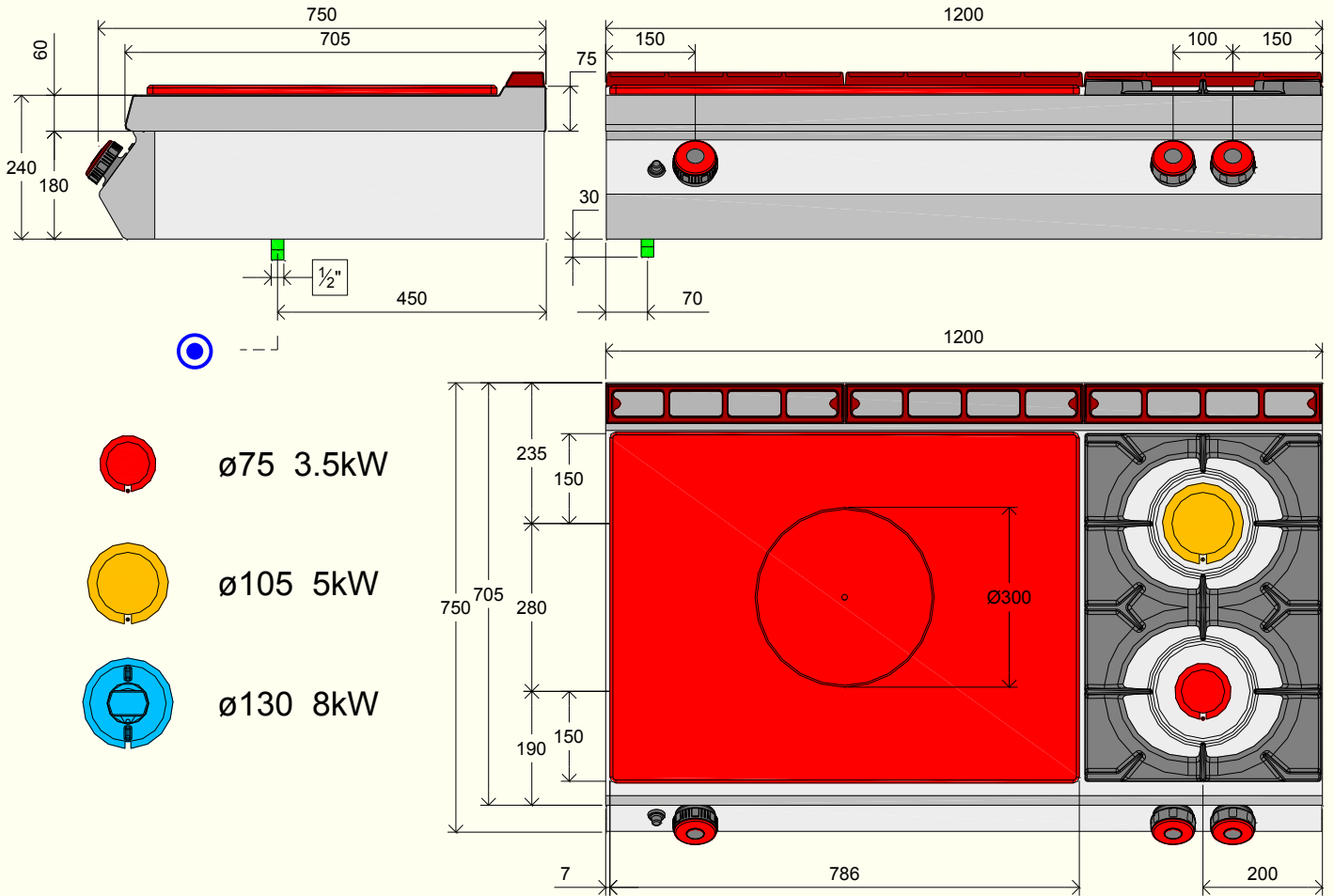
9 Verschieden Gas Modelle verfügbar: mit offenem Untergestell, auf Drehtüren oder mit Gasofen und 2 Flammen auf dem Gasofen, oder Gasofen und Wärmeschrank. Die Kochplatte wurde aus Wärmediffusions-Stahl mit großer Stärke hergestellt und mit herausnehmbarem Einlegeteil. Verschiedene thermische Bereiche, mit zentraler Höchsttemperatur, die sich nach außen gehend verringert erlauben verschiedene Kochweisen.





TPG71T00

	Allacciamento gas	R 1/2"
	Gas Input	UNI ISO 7/1
	Entrée Gas	
	Gaseinzugung	
	Conexión Gas	



TPG73T00

	Allacciamento gas	R 1/2"
	Gas Input	UNI ISO 7/1
⊙	Entrée Gas	
	Gaseinzug	
	Conexión Gas	



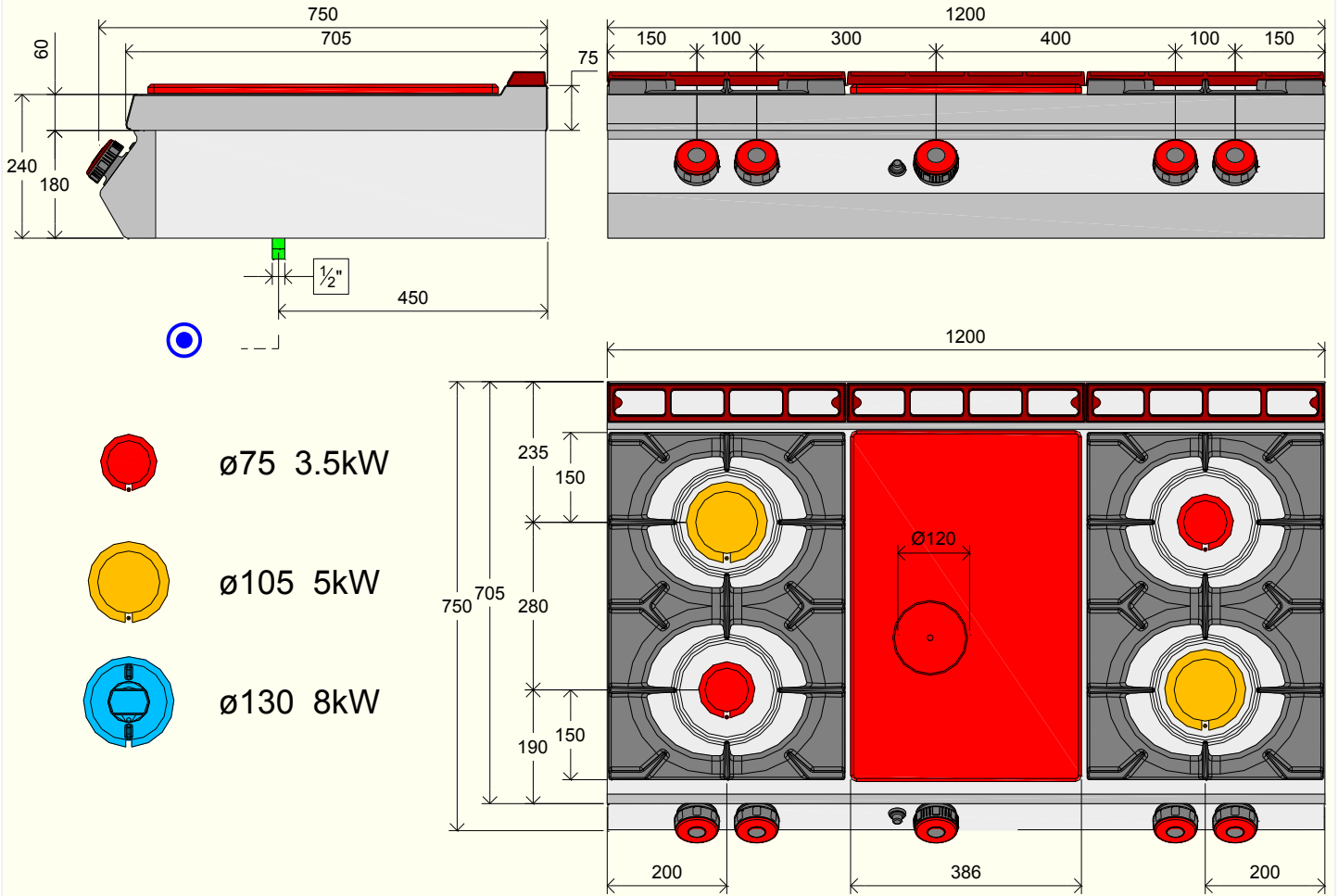
TUTTA PIASTRA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES
COUSINIÈRES COUP DE FEU A GAZ
GAS-GLÜHPLATTENHERDE

TOP

700

05/2012 - 00



TPG73TC0

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Entrée Gas	
Gaseinzug	
Conexión Gas	

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



Modello - Model - Model - Gerätetyp		TPG71T00	TPG72T00	TPG72TC0	TPG73T00	TPG73TC0
↕	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite mm	400	800	800	1200	1200
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe mm	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm	240	240	240	240	240
➤	Superficie di cottura - Cooking Surface Surface de cuisson - Kochfläche					
	Tipo - Type - Type - Typ					
	Materiale - Material - Matériel - Material	Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel	Mild Steel
☀	Fuochi anteriori - Front burners Feux avant - Vordere Kochstellen					
	Dimensioni - Dimension Dimensions - Größe mm			ø75	ø75	ø75 + ø105
	Potenze - Power - Puissance - Leistung kW			3,5	3,5	3,5 + 5
☀	Fuochi posteriori - Rear burners Feux arrière - Hintere Kochstellen					
	Dimensioni - Dimension Dimensions - Größe mm			ø105	ø105	ø105 + ø75
	Potenze - Power - Puissance - Leistung kW			5	5	5 + 3,5
☐	Piastra - Hot Plate - Coup de Feu - Gluhplattenherde					
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite mm	386	786	386	786	386
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe mm	586	586	586	586	586
	Potenza termica - Heat input Apport de chaleur - Wärmeeintrag kW	7	8	7	8	7
🔥	Potenza totale - Total power Puissance totale - Gesamtleistung kW	7	8	15,5	16,5	24
🔧	Gas Consumption					
	G20 mc/h	0,741	0,847	1,640	1,746	2,540
	G30 kg/h	0,552	0,631	1,222	1,301	1,893
	G31 kg/h	0,544	0,621	1,204	1,282	1,864
⬇	Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht kg	75	115	120	140	120
	Volume - Volume - Volume - Volumen mc	0,15	0,3		0,5	

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