

IT

Struttura completamente realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati e bordi arrotondati. Disponibili su vano aperto o con porte battenti.

EN

The construction is completely in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces and rounded edges. Available on open rooms or with hinged doors.

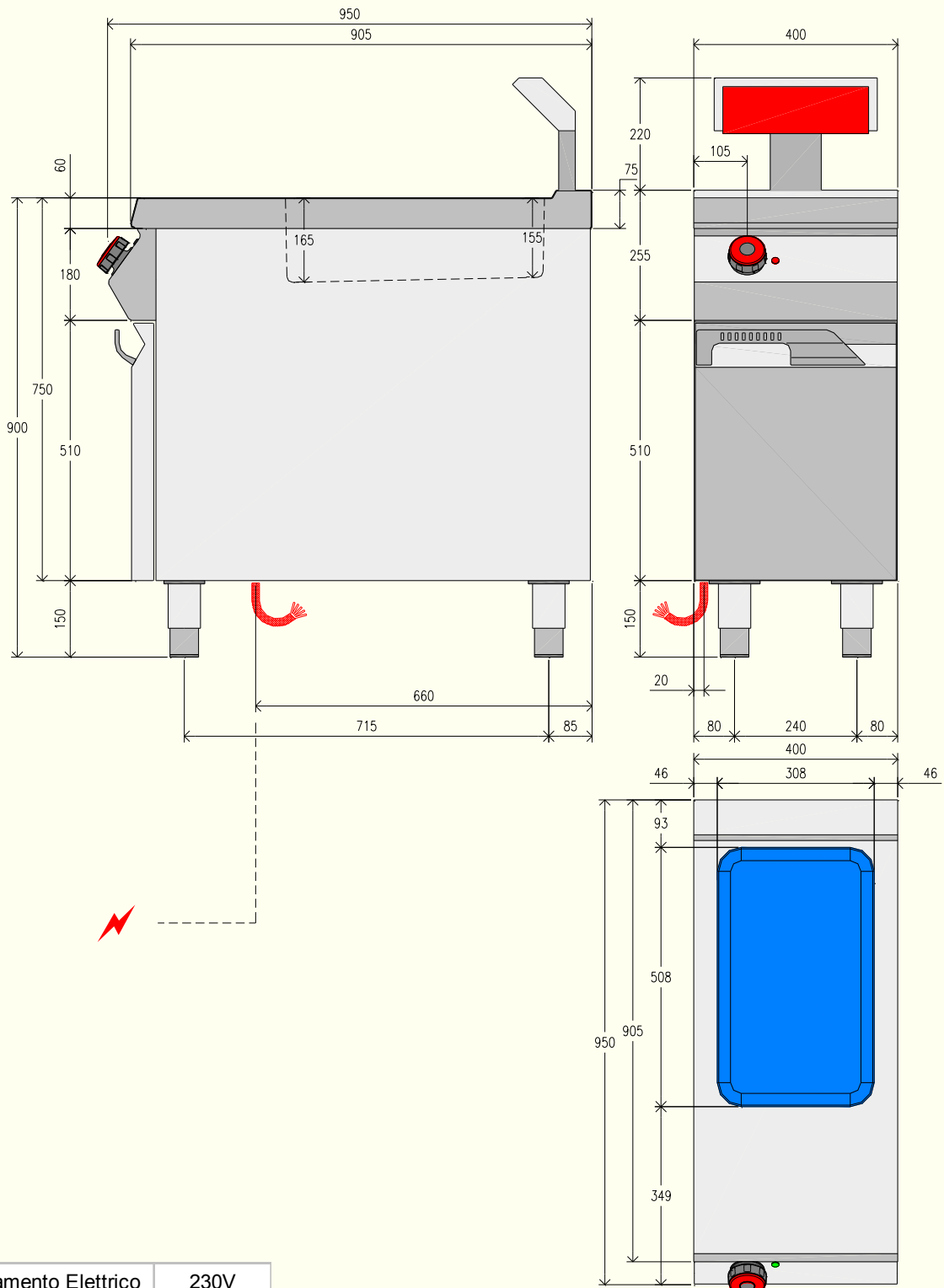
FR

Structure complètement fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés et bords arrondis. Disponibles sur compartiment ouvert ou sur portes battantes.

DE

Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte mit abgerundeten Kanten. Auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren.





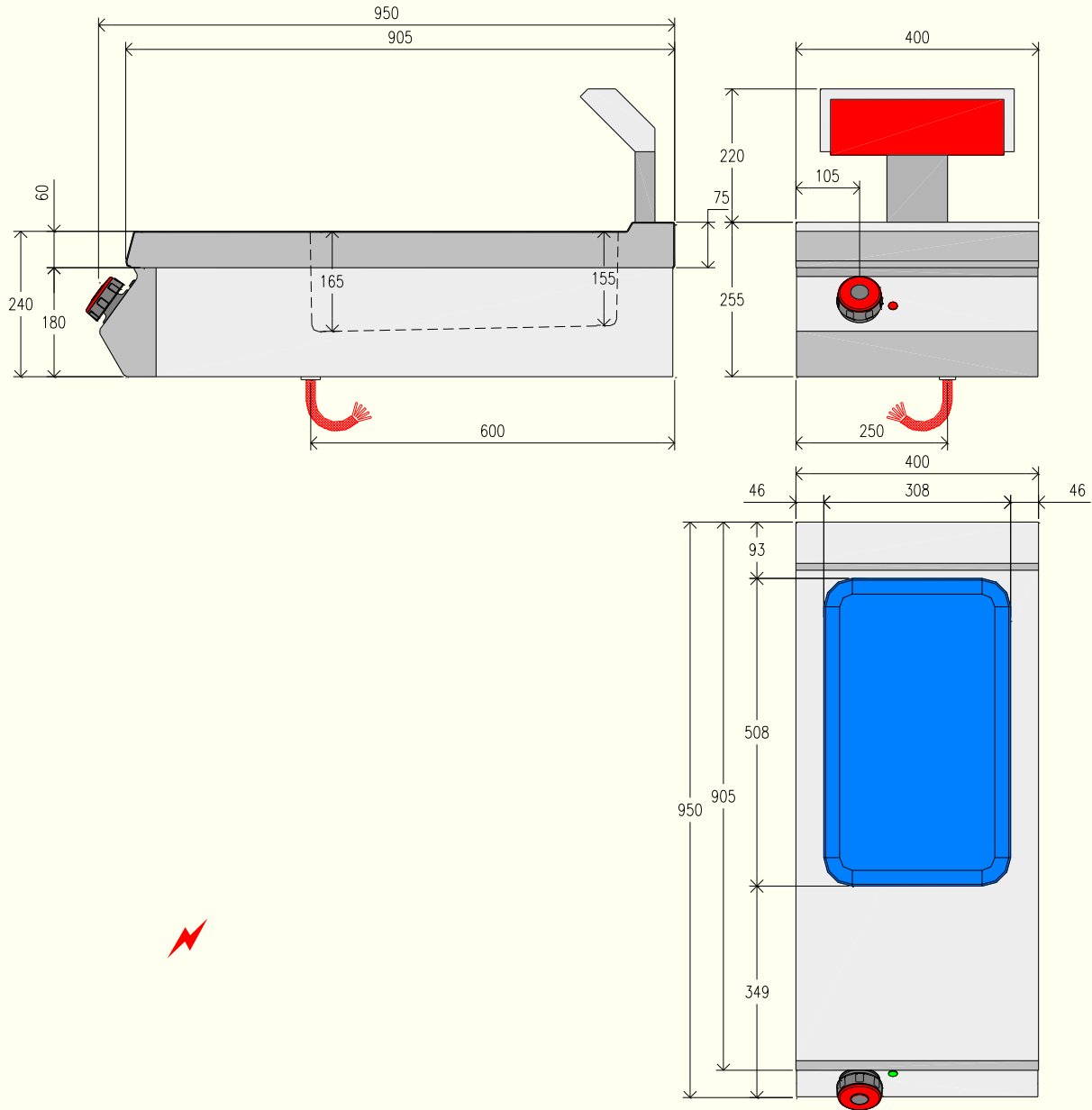
| | |
|-------------------------|------------|
| Allacciamento Elettrico | 230V |
| Electric Connection | 1+N ~ |
| Branchement Electrique | 50...60 Hz |
| Elektroanschluss | |
| Conexi3n el3trica | |



CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI
INFRARED FRY DUMP
SILO A FRITES A INFRAROUGES
INFRAROT FRITTENWANNE

900

05/2012 - 00



| | |
|-------------------------|------------|
| Allacciamento Elettrico | 230V |
| Electric Connection | 1+N ~ |
| Branchement Electrique | 50...60 Hz |
| Elektroanschluss | |
| Conexi3n el3trica | |


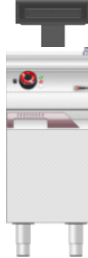

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se r3serve le droit d'apporter des modifications aux produits sans pr3avis.
Ver3nderungen an den Produkten k3nnen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



| ↘ | Modello - Model - Model - Gerätetyp | CCE91M00 | CCE91MA0 | CCE91T00 | |
|----|---|---|---|---|-----------|
| | |  |  |  | |
| ↕ | Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - uß enabmessungen | | | | |
| | Lunghezza - Width -Largeur - Breite | mm | 400 | 400 | 400 |
| | Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe | mm | 900 (950) | 900 (950) | 900 (950) |
| | Altezza - Height - Hauteur - Höhe | mm | 900 | 900 | 240 |
| ▶▶ | Numero di vasche - Number of wells Nombre de réservoirs - Anzahl der Tanks | 1 | 1 | 1 | |
| | Capacità vasca - Well capacity [liters] Capacité du réservoir - Tankinhalt | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 | |
| ↕ | Dimensioni utilizzabili vasca - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Backenabmessung Dimension | | | | |
| | Lunghezza - Width -Largeur - Breite | mm | 308 | 308 | 308 |
| | Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe | mm | 508 | 508 | 508 |
| | Altezza - Height - Hauteur - Höhe | mm | 160 | 160 | 160 |
| ⚡ | Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung | 220-240~ 50/60 Hz | 220-240~ 50/60 Hz | 220-240~ 50/60 Hz | |
| | Electric power | kW | 1 | 1 | 1 |
| | Max Current | A | 4,3 | 4,3 | 4,3 |
| ▼ | Peso netto - Net weight - Poids net -Nettogewicht | kg | 37 | 40 | 23 |
| | Volume - Volume - Volume - Volumen | mc | 0,5 | 0,5 | 0,3 |

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