

IT

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in ottone a singola corona con potenza regolabile da 7 kW e 10 kW. **ACCENSIONE:** con fiamma pilota **GRIGLIE di SUPPORTO:** a scelta tra la ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco e l'opzione in acciaio inox inossidabile **PIANO COTTURA:** in acciaio inox, ermetico con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene, con disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi **SICUREZZA:** garantita da una Safety Valve con termocoppia

EN

HEATING: by means of brass burners (single or double crown) with adjustable power of 7 kW and 10 kW **IGNITION:** by pilot flame **SUPPORT GRIDS:** in mat-finish painted RAAF cast iron resistant to alkali, acids and fire (optional in stainless steel) **COOKING TOP:** in stainless steel, hermetic with rounded edges to ensure an easier cleaning and hygiene, with overflow system to avoid any liquid trickle **SAFETY:** its guaranteed by safety valve with thermocouple.

FR

CHAUFFAGE: par des brûleurs en fonte à couronne individuelle avec puissance réglable de 7 kW et 10 kW. **ALLUMAGE:** par veilleuse **GRILLES de SUPPORT:** en fonte émaillée opaque RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu ou, en option, en acier inox **SURFACE DE CUISSON:** en acier inox, hermétique avec coins arrondis pour un nettoyage et une hygiène aisés. Disponible un trop-plein qui protège du débordement de liquides **SECURITE:** garantie par une vanne de sécurité avec thermocouple

DE

ERWÄRMEN: über Brenner aus Messing mit Einzelkranz und einer Leistung, die auf 7 kW und 10 kW reguliert werden kann. **EINSCHALTEN:** über Zündflamme **STÜTZGITTER:** Wahl zwischen matt emailliertem Gusseisen RAAF, widerstandsfähig gegen Alkali, Säuren und Feuer und rostfreiem Stahl **KOCHFLÄCHE:** aus rostfreiem Stahl, abgedichtet und zur einfachen hygienischen Reinigung mit abgerundeten Ecken, verfügbar hierfür Überlaufanlage, die vor dem Überlaufen von Flüssigkeiten schützt **SICHERHEIT:** garantiert durch ein Sicherheitsventil mit Thermolement



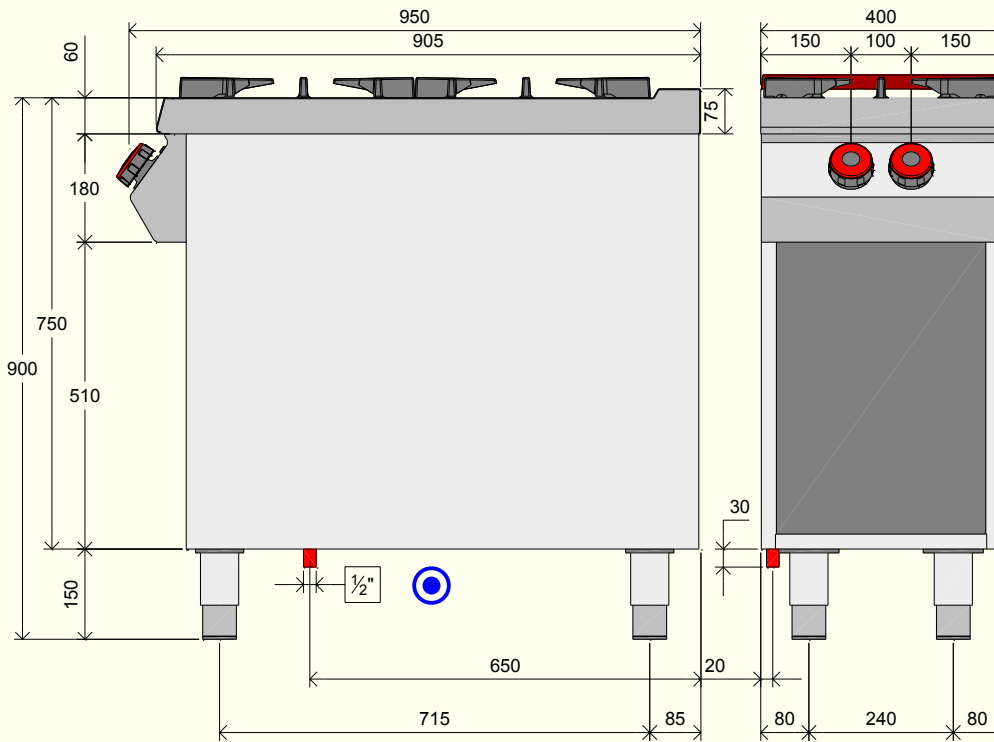



CUCINA A GAS
GAS KITCHEN RANGES
CUISINIÈRES A GAZ
GASHERDE


900

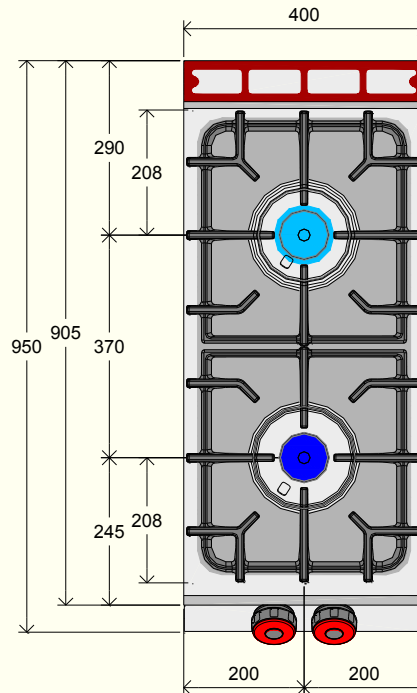
2 FUOCHI
2 BURNERS
2 BECS
2 KOCHSTELLEN

05/2012 - 00



 $\varnothing 110$ 10kW

 $\varnothing 85$ 7kW



Allacciamento gas

R 1/2"

Gas Input

UNI ISO 7/1

Entrée Gas

Gaseinzug

Conexiòn 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





CUCINA A GAS
GAS KITCHEN RANGES
CUISINIÈRES A GAZ
GASHERDE

900

2 FUOCHI
2 BURNERS
2 BECS
2 KOCHSTELLEN

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp		FE091M00	FE091MA0
	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	900	900
	Dimensioni forno - Oven dimensions Dimensions four - Backofengröße		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite mm		
	Profondità - Depth - Profondeur -Tiefe mm		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe mm		
	Forno - Oven - Four - Backofen		
	Temperatura - temperature Température - Temperatur °C		
	Potenza forno - Oven power Puissance four - Backofenleistung kW		
	Control		
	Fuochi anteriori - Front burners Feux avant - Vordere Kochstellen		
	Dimensioni - Dimension - Dimensions - Größe mm	ø85	ø85
	Potenze - Power - Puissance - Leistung kW	7	7
	Fuochi posteriori - Rear burners Feux arrière - Hintere Kochstellen		
	Dimensioni - Dimension - Dimensions - Größe mm	ø110	ø110
	Potenze - Power - Puissance - Leistung kW	10	10
	Potenza complessiva - Total power Puissance - Leistung kW	17	17
	Gas Consumption		
	G20 mc/h	1,799	1,799
	G30 kg/h	1,341	1,341
	G31 kg/h	1,321	1,321
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung	---	---
	Supply Voltage (Option)	---	---
	Electric power kW	---	---
	Peso netto - Net weight - Poids net -Nettogewicht kg	68	71
	Volume - Volume - Volume - Volumen mc	0,5	0,5
<p>● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ =Optional</p>			

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





CUCINA A GAS
 GAS KITCHEN RANGES
 CUISINIÈRES A GAZ
 GÄSHERDE

900

2 FUOCHI
 2 BURNERS
 2 BECS
 2 KOCHSTELLEN

05/2012 - 00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FE091M00	FE091MA0
			
↘	Kit porta a battente - Hinged door Porte battante - Drehtür	KEN0011 DX KEN0021 SX	-
↘	Riduzione fuochi - Reduction for burner Grille de reduction - Reduzierstern	KFA0010	KFA0010
↘	Piastra rigata - Grooved plate Plaque réglée - Fortkochplatte Gerrilt	KFA0040	KFA0040
↘	Piastra Liscia - Smooth Griddle plate Plaque Lisse - Fortkochplatte Gerrilt	KFA0050	KFA0050
↘	Prolunga camino - Chimney extension Rallonge pour cheminee- Erweiterung für Kamin	KFA0080	KFA0080
↘	Griglia forno - Oven grid Grille pour four - Gitter für ofen	-	-