

IT

Disponibili modelli a gas da mezzo modulo monovasca (11 o 17 Lt) o doppia vasca (8+8 Lt) e modulo intero doppia vasca (11+11 o 17+17 Lt). Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la pulizia. Sistema brevettato per recuperare e incanalare i fumi della combustione in uno scambiatore posto in vasca, aumentando il rendimento della macchina. Ampia zona fredda per filtrare l'olio in apposite vaschette.

EN

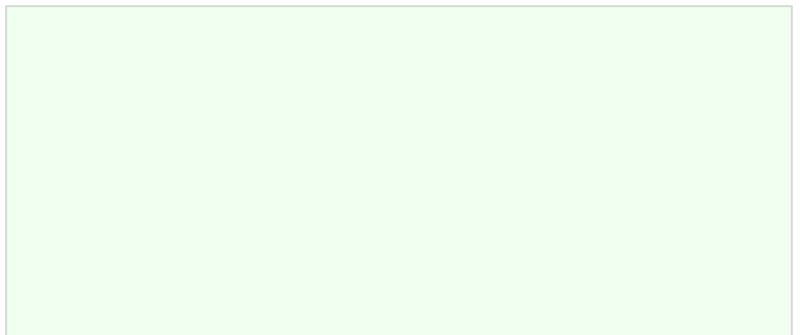
Gas models are available for the half single bath module (11 o 17 Lt) or double bath (8+8 Lt), and in the integral double bath module (11+11 o 17+17 Lt). Deep-formed AISI 304 stainless steel baths, smooth edges that make cleaning easier. Patented system for smoke exhausting and ducting into an exchanger that is installed in the bath, increasing the machine performance. Wide cool area for oil filtering in specific small baths.

FR

Disponibles modèles a gaz pour le demi module une cuve (11 o 17 Lt) ou double cuve (8+8 Lt) et module entier double cuve (11+11 o 17+17 Lt). Cuves imprimées en acier inox AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Système breveté pour récupérer et évacuer les fumées de la combustion dans un échangeur situé dans la cuve, en augmentant ainsi le rendement de la machine. Ample zone froide pour filtrer l'huile dans des cuvettes appropriées.

DE

Gas Modell aus halbem Modul mit Monowanne (11 o 17 Lt) oder Doppelwanne (8+8 Lt) und im ganzen Modul Doppelwanne mit (11+11 o 17+17 Lt). Wannen aus Edelstahl AISI 304 geformt, mit abgerundeten Kanten um eine gründliche Reinigung zu erleichtern. Patentiertes System zur Wiedergewinnung und Kanalisierung des Verbrennungsrauch in einen Schlucker der sich in der Wanne befindet, so wird die Leistungstärke der Maschine erhöht. Große Kühlzone um das Öl in dazu vorgesehenen Wannen zu filtern.



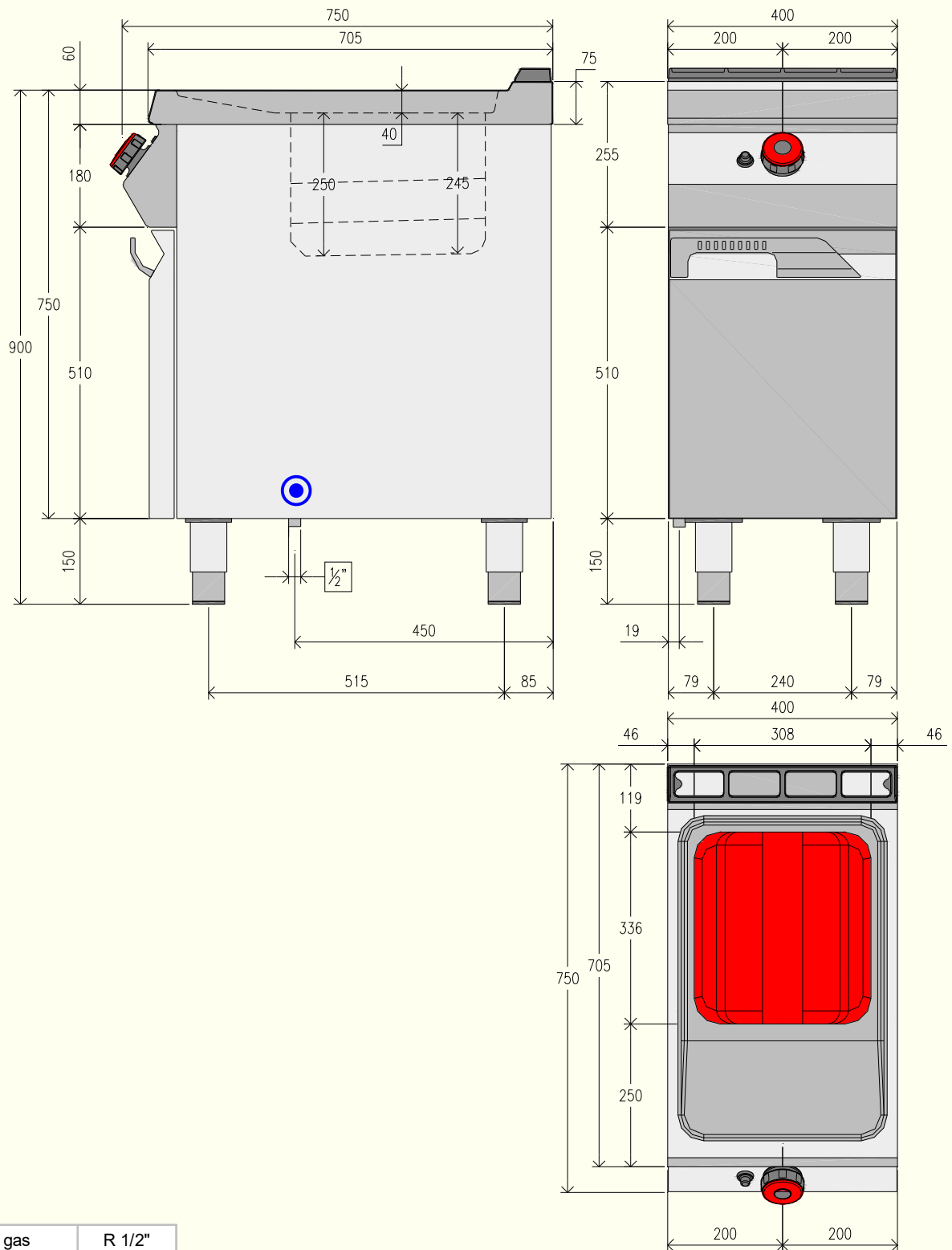


FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GAS FRITEUSE

700

05/2012 - 00



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

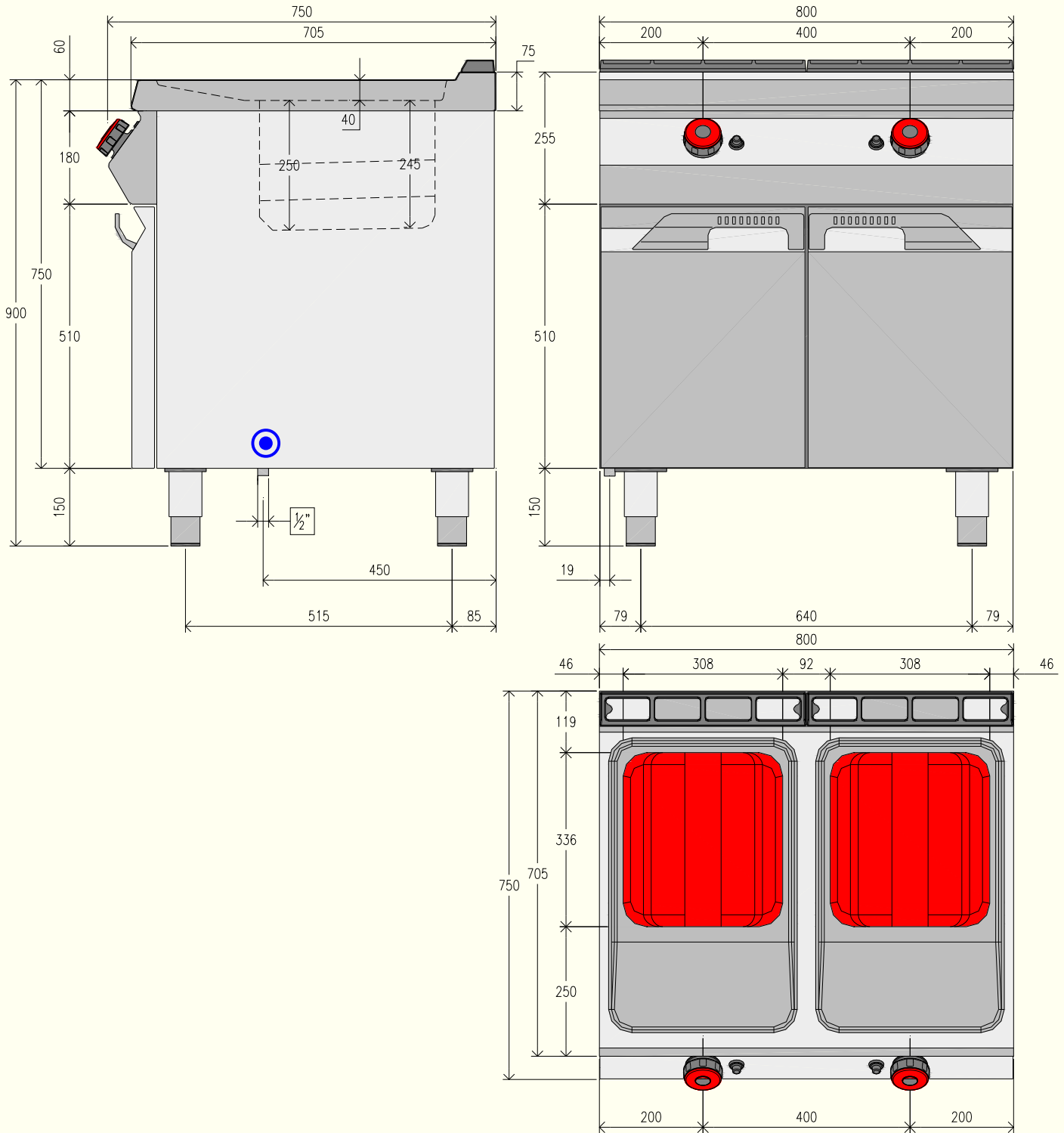
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können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





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



FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GAS FRITEUSE

700

05/2012 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp	FRG71M00	FRG71MA0	FRG71MB0	FRG72M00	FRG72MA0	
Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen						
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	400	400	400	800	800
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	900	900	900	900	900
Number of wells - Numero di vasca - Number of wells Nombre de puits - Anzahl der Vertiefungen		1	1	2	2	2
Capacità vasca min/max - Well capacity min/max Eh bien la capacité min / max - Nun Kapazität min / max	l	9,5 - 11	17	8	9,5 - 11	17
Dimensione utile vasca - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Beckenabmessung Dimension						
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	308	310	140	308	310
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	336	345	345	336	345
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	250	250		250	250
Temperatura min-max - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	110 - 190	110 - 190	110 - 190	110 - 190	110 - 190
Temperatura limite (235°) - Temperature Limiter Températures limiteur - Limiter Temperaturen	°C	●	●	●	●	●
Gas Version - Gas Version						
Potenza - Power - Puissance - Macht	kW	10	16,5	12	20	33
Controllo - Control - Contrôle - Kontrollieren Sie		EUROSIT 630	SIT 820 NOVA	SIT 820 NOVA	EUROSIT 630	SIT 820 NOVA
Gas Consumption						
G20	mc/h	1,058	1,746	1,270	2,116	3,492
G30	kg/h	0,789	1,301	0,946	1,577	2,602
G31	kg/h	0,777	1,282	0,932	1,554	2,564
Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans		---	230V , 1+N 50...60 Hz	230V , 1+N 50...60 Hz	---	230V , 1+N 50...60 Hz
Potenza elettrica - Electric power - L'énergie électrique Elektrische Leistung	kW	---	0,005	0,005	---	0,005
Potenza specifica - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung	W/l	875	970	750	875	970
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	57	68	57	100	100
Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,4	0,4	0,4	0,8	0,8

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

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE						
Cestelli - Baskets - Paniers - Korben						
1/1	KFR0010	---	---	KFR0010	---	---
1/2	KFR0020	---	---	KFR0020	---	---
Cestello per vasca 8lt - Basket for 8 lt bowl Panier pour bac 8 lt - Korb für 8lt Wanne	---	---	KFR0090	---	---	---
Cestello per vasca 17lt - Basket for 17 lt bowl Panier pour bac 17 lt - Korb für 17lt Wanne	---	KFR0100	---	---	---	KFR0100
Griglia Supporto Cestelli - Baskets Supporting Grid Grille Porte Paniers - Gitter für Korbe	KFR0030	---	---	KFR0030	---	---
Coperchio per Friggitrice - Fryer Lid Couvercle pour Friteuse - Deckel für Friteuse	KFR0040	---	---	KFR0040	---	---

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

