

2022/05

LISTINO PREZZI - LINEA COTTURA
PRICE LIST - COOKING LINE
LISTE DES PRIX - LIGNE DE CUISSON
PREISLISTE - THERMIK SERIEN



COTTURA COOKING - CUISSON - KOCHEN

DESCO 900

CUCINE A GAS GAS KITCHEN RANGES - CUISINIÈRES A GAZ - GASHERDE	Pag.	13
PIANI COTTURA ERMETICI HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER	Pag.	18
CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIÈRES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE	Pag.	22
CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS - CUISINIÈRES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK	Pag.	25
CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE ELECTRIC INDUCTION RANGES - CUISINIÈRES ELECTRIQUES A INDUCTION - INDUKTIONELEKTROHERDE	Pag.	27
BAGNOMARIA ELETTRICI ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSERBÄDER	Pag.	29
FRY TOP A GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS - UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN	Pag.	32
GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ - GAS LAVASTEIN - GRILL	Pag.	43
TUTTA PIASTRA A GAS GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIÈRES COUP DE FEU A GAZ - GASGLÜHPLATTENHERDE	Pag.	45
TUTTA PIASTRA ELETTRICI ELECTRIC HOTPLATE RANGES - COUSINIÈRES COUP DE FEU A ELECTRIQUE - ELEKTRO GLÜHPLATTENHERDE	Pag.	49
CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS - CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTRONUDELKOCHER	Pag.	51
CUOCIPASTA A GAS (USA) GAS PASTACOOKERS (USA) - CUISEURS A PATES A GAZ (USA) - GAS-NUDELKOCHER (USA)	Pag.	55
FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS - FRITEUSES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN	Pag.	58
CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGES - INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	62
BRASIERE RIBALTABILI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG	Pag.	64
BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS - SAUTEUSES ELECTRIQUES - MULTIFONCTION - ELEKTRO MULTIBRÄTER	Pag.	67
PENTOLE DI COTTURA BOILING PANS - MARMITES - KOCHKESSEL	Pag.	69
ELEMENTI NEUTRI NEUTRAL ELEMENTS - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENTE	Pag.	73

DESCO 900 PASSANTE

CUCINE A GAS PASSANTI PASS-TROUGH GAS KITCHEN RANGES - CUISINIÈRES A GAZ TRAVERSANTES - BEIDSEITIG BEDIENBARE GAS-HERDE	Pag.	77
---	------	----

DESCO 900 TOP

CUCINE A GAS GAS KITCHEN RANGES - CUISINIÈRES A GAZ - GASHERDE	Pag.	80
--	------	----

PIANI COTTURA ERMETICI HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - HERMETISCHE KOCHFELDER	Pag.	82
CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERS ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE	Pag.	84
CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA E INDUZIONE ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES - CUISINIERS ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE	Pag.	86
TUTTA PIASTRA A GAS GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERS COUP DE FEU A GAZ - GASGLÜHPLATTENHERDE	Pag.	88
FRIGGITRICI ELETTRICHE ELECTRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN - INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	90
GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ - GAS LAVASTEIN - GRILL	Pag.	92
BAGNOMARIA ELETTRICI E CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP - BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES - ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	94
FRY TOP GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN	Pag.	97
ELEMENTI NEUTRI NEUTRAL ELEMENTS - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENTE	Pag.	101
DESCO 700		
CUCINE A GAS GAS KITCHEN RANGES - CUISINIERS A GAZ - GASHERDE	Pag.	106
PIANI COTTURA ERMETICI HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUE DE CUISSON HERMETIQUE - HERMETISCHE KOCHFELDER	Pag.	110
CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERS ELECTRIQUE -ELEKTROHERDE	Pag.	114
CUCINE ELETTRICHE PIASTRE QUADRE ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES - CUISINIERS ELECTRIQUE AVEC PLAQUES CARREE - ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKIGEN PLATTEN	Pag.	118
CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS - CUISINIERS ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK	Pag.	121
CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE ELECTRIC INDUCTION RANGES - CUISINIERS ELECTRIQUES A INDUCTION - INDUKTIONELEKTROHERDE	Pag.	123
BAGNOMARIA ELETTRICI ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUES - ELEKTROWASSE	Pag.	125
FRY TOP GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN	Pag.	128
GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ - GAS LAVASTEIN - GRILL	Pag.	139
TUTTA PIASTRA A GAS GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERS COUP DE FEU A GAZ - GASGLÜHPLATTENHERDE	Pag.	141
TUTTA PIASTRA ELETTRICI GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERS COUP DE FEU A GAZ - GASGLÜHPLATTENHERDE	Pag.	145
CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS - CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTRONUDELKOCHE	Pag.	147

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS - FRITEUSES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN	Pag.	151
CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGES - INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	156
BRASIERE RIBALTABILI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG	Pag.	158
BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS - SAUTEUSES ELECTRIQUES - MULTIFONCTION - ELEKTRO MULTIBRÄTER	Pag.	161
PENTOLE DI COTTURA BOILING PANS - MARMITES - KOCHKESSEL	Pag.	164
ELEMENTI NEUTRI NEUTRAL ELEMENTS - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENTE	Pag.	166
DESCO 700 TOP		
CUCINE A GAS GAS KITCHEN RANGES - CUISINIERES A GAZ - GASHERDE	Pag.	170
PIANI COTTURA ERMETICI HERMETIC KITCHEN RANGES - PLAQUE DE CUISSON HERMETIQUE - HERMETISCHE KOCHFELDER	Pag.	172
CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC KITCHEN RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES - ELEKTROHERDE	Pag.	174
CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA - INDUZIONE ELECTRIC CERAMIC GLASS - INDUCTION RANGES - CUISINIERES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE - A INDUCTION - ELEKTROHERDE GLASKERAMIK - INDUKTIONHERDE	Pag.	176
TUTTA PIASTRA A GAS GAS HOTPLATE RANGES - COUSINIERES COUP DE FEU A GAZ - GASGLÜHPLATTENHERDE	Pag.	178
FRIGGITRICI ELETTRICHE ELECTRIC FRYERS - FRITEUSES ELECTRIQUES - ELEKTROFRITEUSEN - INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	180
GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ - GAS LAVASTEIN - GRILL	Pag.	182
BAGNOMARIA ELETTRICI E CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP - BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES - ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE	Pag.	184
FRY TOP A GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN	Pag.	187
ELEMENTI NEUTRI NEUTRAL ELEMENTS - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENTE	Pag.	191
BASI REFRIGERATE REFRIGERATED STANDS - SOUBASSEMENT REFRIGERE - GEKÜHLTER UNTERBA	Pag.	194

DESCO 600

PIANI COTTURA A GAS GAS BOILING UNITS - RECHAUDS A GAZ - GASKOCHPLATTEN	Pag.	198
PIANI COTTURA ELETTRICI - VETROCERAMICA ELECTRIC AND CERAMIC GLASS BOILING UNITS - RECHAUDS ELECTRIQUES ET VERRE CERAMIQUE - ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN UND CERANPLATTEN	Pag.	199-200
BAGNOMARIA ELETTRICI ELECTRIC BAIN MARIE - BAIN MARIE ELECTRIQUE - ELEKTROWASSERBÄDER	Pag.	201

FRY TOP GAS ED ELETTRICI GAS AND ELECTRIC FRY TOPS - FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES - GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN	Pag.	202
GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS - GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ - GAS LAVASTEIUNGRILL	Pag.	204
CUOCIPASTA ELETTRICI ELECTRIC PASTACOOKERS - CUISEURS A PATES ELECTRIQUES - ELEKTRONUDELKOCHER	Pag.	205
FRIGGITRICI A GAS - ELETTRICHE - CONTENITORE CALDO GAS - ELECTRIC FRYERS - FRY DUMP - FRITEUSES A GAZ - ELECTRIQUES - SILO A FRITES - GAS - ELEKTROFRITEUSEN - FRITTENWANNE	Pag.	206
ELEMENTI NEUTRI NEUTRAL ELEMENTS - ELEMENTS NEUTRES - NEUTRAL ELEMENTE	Pag.	208
BASI REFRIGERATE REFRIGERATED STANDS - SOUBASSEMENT REFRIGERE - GEKÜHLTER UNTERBAU	Pag.	210

COTTURA

COOKING

CUISSON

KOCHEN

900

CUCINE A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ITA: Realizzate in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani di lavoro spessore 20/10 con bacinelle estraibili inox e spigoli arrotondati per la massima pulizia. Accensione dei bruciatori con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza di facile manutenzione. Disponibili modelli su vano aperto o con porte a battente, su forni statici GN 2/1 a gas (8kw) o elettrici (5,6kw) o su maxi forno a gas 3/1 da 10 kw. Bruciatori verticali da 3,5 Kw, 5 Kw e 8 Kw mono e doppia corona. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable à finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 20/10 d'épaisseur avec cuves amovibles en acier inoxydable et bords arrondis pour un nettoyage optimal.

Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Brûleurs verticaux de 3,5 kW, 5 kW et 8 kW à couronne simple et à double couronne. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 20/10) with stainless steel removable basins and smooth edges for ideal cleaning.

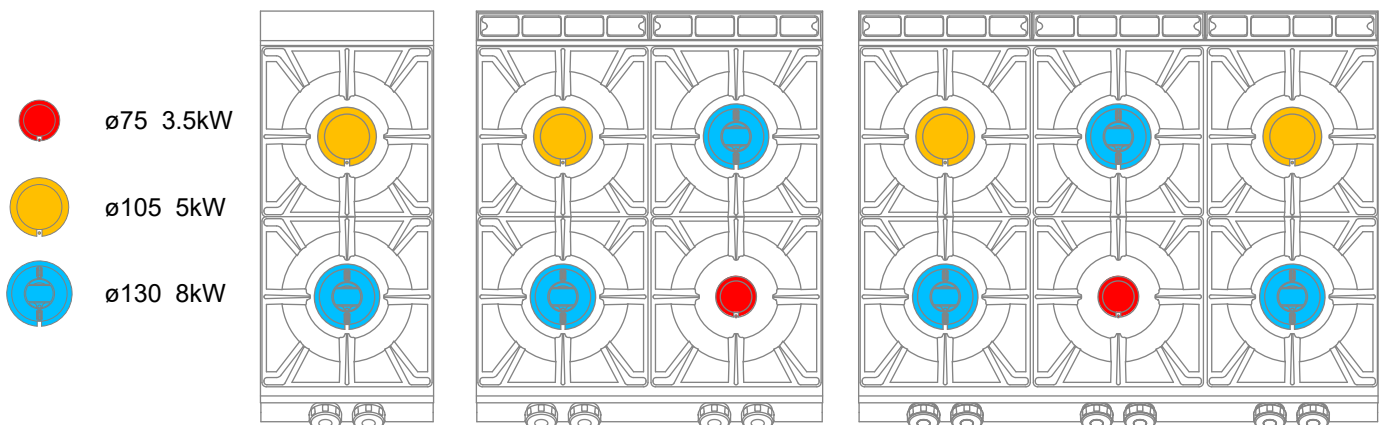
Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). 3.5kW, 5kW and 8kW vertical burners with single or double crown. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Arbeitsflächen mit einer Materialstärke von 20/10 und herausnehmbaren Edelstahlbecken sowie abgerundeten Kanten für maximale Reinigung.

Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW, 5 kW und 8 kW sowie mit Einzel- und Doppelkrone. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 68 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	2.290,00
	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 71 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.476,00
	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 100 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	3.389,00
	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 105 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.761,00
	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 160 Kg / 1,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	4.541,00
	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 168 Kg / 1,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.036,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FAG92M0

800 x 900 x 900 mm
32,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
174 Kg / 1 m³

Forno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

4.820,00



FAE92M0

800 x 900 x 900 mm
24,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
174 Kg / 1 m³

Forno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

5.360,00



FAG93M0

1200 x 900 x 900 mm
45,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
236 Kg / 1,4 m³

Forno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

Armadio neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

6.387,00



FAE93M0

1200 x 900 x 900 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
236 Kg / 1,4 m³

Forno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

Armadio neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

7.041,00



FAG93MM

1200 x 900 x 900 mm
47,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
250 Kg / 1,4 m³

Maxi forno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1

6.607,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

**FAE93MM**

1200 x 900 x 900 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
250 Kg / 1,4 m³

⚡ *Maxi forno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1

7.992,00

OPTIONAL

SUPPLEMENTO PER OGNI BRUCIATORE PERSONALIZZATO

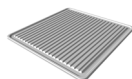
EXTRA COST PER EACH CHANGES BURNER
SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ
AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER

80,00

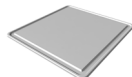
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

PIASTRA RIGATA E PIASTRA LISCIA

GROOVED GRIDDLE AND SMOOTH GRIDDLE - PLAQUE NERVUREE ET PLAQUE LISSE - FORTKOCHPLATTE GERILLT IS GLATT

**KFA0040**

390 x 390

350,00**KFA0050**

390 x 390

296,00

GRIGLIA PER FORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**KFA0070**

GN 3/1

80,00

PROLUNGA CAMINO

CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN

**KFA0080**

L400

141,00**KFA0090**

L800

182,00

BACINELLA IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

**KFA0100**

530 x 650 x 20h




107,00**KFA0110**

530 x 650 x 40h

118,00**KFA0120**

530 x 650 x 65h

131,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX	254,00
	KEN0021	L 400 SX	254,00
RIDUZIONE FUOCHI PER CUCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIÈRE - REDUZIERSTERN FÜR KOCHHERD			
	KFA0010	260 x 260	28,00
COLONNA ALIMENTAZIONE ACQUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130		490,00

PIANI COTTURA ERMETICI

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ITA: Cottura tramite bruciatori ad alta resa in ottone a doppia fiamma con potenze da 6 kW e 10 kW. Accensione con fiamma pilota. Griglie di supporto in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco, opzione in acciaio inox inossidabile. Piano cottura in acciaio inox stampato, spessore 20/10, 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 termocoppia. Disponibili modelli su vano aperto o con porte a battente, su forni statici GN 2/1 a gas (8kW) o elettrici (5,6kW) o su maxi forno a gas 3/1 da 10 kW. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

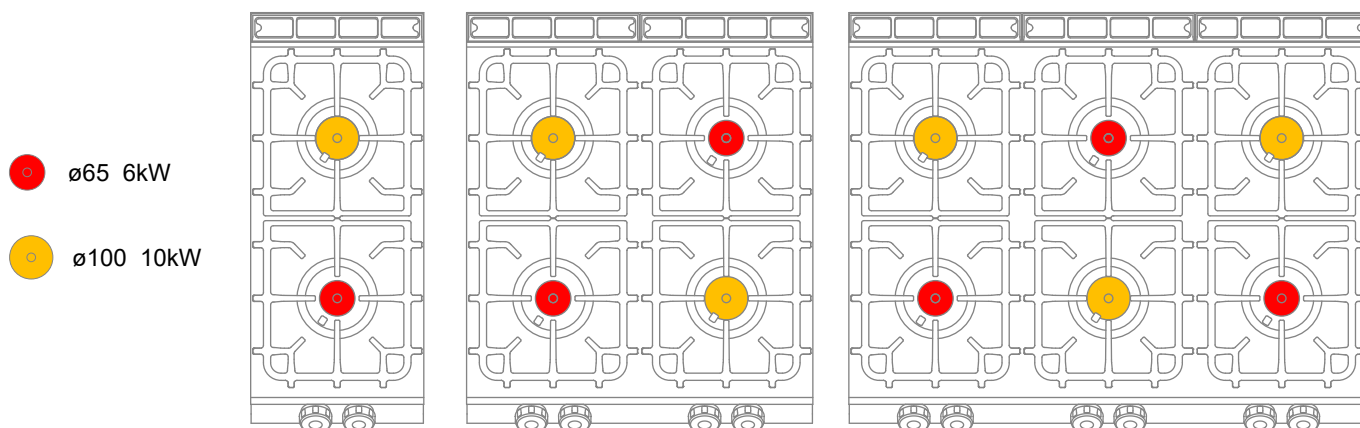
FRA: Cuisson au moyen de brûleurs en laiton à double flamme haute performance avec des puissances de 6 kW et 10 kW. Allumage avec flamme pilote. Grilles de support en fonte émaillée mate RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Plan de cuisson en acier inoxydable embouti, épaisseur 20/10, hermétique avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, avec la disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre le débordement de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Cooking using high-performance brass burners with double 6kW and 10kW flame. Ignition with pilot light. Support grids made in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire, stainless steel version. Deep-formed stainless steel cooking hob (thickness: 20/10), hermetic with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Garvorgang mittels Doppelflammen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einer Leistung von 6 kW und 10 kW. Zündung durch Pilotflamme. Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Kochfeld aus 20/10 starkem gepresstem Edelstahl, luftdicht mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	FE091M0	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 68 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.405,00
	FE091MA	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 71 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.600,00
	FE092M0	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 100 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.558,00
	FE092MA	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 105 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.949,00
	FE093M0	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 160 Kg / 1,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.676,00
	FE093MA	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 236 Kg / 1,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.263,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

FEG92M0

800 x 900 x 900 mm
48 kW tot
1 x 6 kW / 1 x 10 kW
1 x 10 kW / 1 x 6 kW
174 Kg / 1 m³*Forno - oven - four - ofen*
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

5.059,00



FEE92M0

800 x 900 x 900 mm
32 kW tot
1 x 6 kW / 1 x 10 kW
1 x 10 kW / 1 x 6 kW
174 Kg / 1 m³*Forno - oven - four - ofen*
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

5.629,00



FEG93M0

1200 x 900 x 900 mm
56 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
236 Kg / 1,4 m³*Forno - oven - four - ofen*
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

6.706,00

Armadio neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

FEE93M0

1200 x 900 x 900 mm
48 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
236 Kg / 1,4 m³*Forno - oven - four - ofen*
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

7.394,00

Armadio neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

FEG93MM

1200 x 900 x 900 mm
58 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
250 Kg / 1,4 m³*Maxi forno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1

6.938,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX**FEE93MM**1200 x 900 x 900 mm
48 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
250 Kg / 1,4 m³ **Maxi forno** - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1**8.297,00****ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR****GRIGLIA IN GHISA**

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

**KFA0181**

390 x 390

191,00**GRIGLIA IN TONDINO**

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

**KFA0200**

580 x 395

167,00**TROPPO PIENO**

OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210**166,00**

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ITA: Realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati spessore 20/10 con bordi arrotondati. Modelli a 2,4,6 piastre elettriche quadrate in ghisa da 4 Kw mm 300x300, regolate da commutatore a 6 posizioni, disponibili su vano aperto, con porte battenti o su forno elettrico statico 2/1 da 5,6 kw. Comandi separati per ogni piastra. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 20/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles avec 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 4 kW de 300 x 300 mm, réglées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness 20/10) with smooth edges. Models with 2, 4, 6 square electric plates made in cast iron (4kW), 300x300mm, controlled via a 6-position switch, available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 20/10 starke gepresste Platten mit abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 4 kW, mm 300x300, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PE091M0	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 63 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.853,00
	PE091MA	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 66 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.039,00
	PE092M0	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 96 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.446,00
	PE092MA	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 101 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.817,00
	PE093M0	1200 x 900 x 900 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 150 Kg / 1,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	6.328,00
	PE093MA	1200 x 900 x 900 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 158 Kg / 1,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	6.886,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
--------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------------



PEE92M0	800 x 900 x 900 mm 21,6 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 157 Kg / 1 m ³	<i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.349,00
----------------	--	--	-----------------



PEE93M0	1200 x 900 x 900 mm 29,6 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 210 Kg / 1,4 m ³	<i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	8.924,00
----------------	---	--	-----------------



PEE93MM	1200 x 900 x 900 mm 31,2 kW tot / 400 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 215 Kg / 1,4 m ³	<i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	9.135,00
----------------	--	--	-----------------

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

GRIGLIA PER FORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN



KFA0060	GN 2/1	51,00
----------------	--------	--------------



KFA0070	GN 3/1	80,00
----------------	--------	--------------

BACINELLA IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



KFA0100	530 x 650 x 20h	107,00
----------------	-----------------	---------------



KFA0110	530 x 650 x 40h	118,00
----------------	-----------------	---------------



KFA0120	530 x 650 x 65h	131,00
----------------	-----------------	---------------

COLONNA ALIMENTAZIONE ACQUA

COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR



KFA0130		490,00
----------------	--	---------------

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

COTTURA

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox. Modelli con piano in vetroceramica a 2 o 4 piastre da 4 Kw su vano aperto, su vano con porte a battente o su forno elettrico statico da 5,6 kw. Comandi separati per ogni piastra, spessore del vetro di appoggio 6mm, spie di calore luminose per indicare vetro incandescente.

ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.







FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec 2 ou 4 plaques vitrocéramiques de 4 kW sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic worktop, 2 or 4 plates (4kW) on open compartment, hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Glasceramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten (4 kW) auf offenem Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektrobackofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 37 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.153,00
	400 x 900 x 900 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 40 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.338,00
	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 62 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.792,00
	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 67 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.165,00
	800 x 900 x 900 mm 21,6 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 101 Kg / 1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.695,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**GRIGLIA PER FORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**KFA0070**

GN 3/1

80,00**PORTA A BATTENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

254,00**KEN0021**

L 400 SX

254,00

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE

ELECTRIC INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES A INDUCTION

INDUKTIONELEKTROHERDE

COTTURA

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox. Modelli con piano in vetroceramica ad induzione da 6mm di spessore, su vano aperto o su vano con porte battenti, disponibili a 2 e 4 zone da 5 kW, Comandi singoli per ogni zona con regolazione da 1 a 10 posizioni, sistema automatico di rilevamento pentola, spia led verde di funzionamento, spia led rossa per segnalazione allarmi. Disponibile versione Wok. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.









FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles avec 2 et 4 zones de 5 kW, commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED vert de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 or 4 5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation and red LED light for warnings. Wok version available. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Induktionskochfeld aus 6 mm starker Glaskeramik, auf offenem Fach oder Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen mit einer Leistung von 5 kW, separate Regelung für jede Kochzone mit 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollanzeige, rote LED-Kontrollanzeige für Alarmzustand. Wok-Ausführung verfügbar. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	ID091M0	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	9.294,00
	ID091MA	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 76 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	9.445,00
	ID092M0	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 115 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	16.706,00
	ID092MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 120 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	17.158,00
	IW091M0	400 x 900 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	6.962,00
	IW091MA	400 x 900 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	7.123,00
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR				
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00

BAGNOMARIA ELETTRICI

ELECTRIC BAIN MARIE

BAIN MARIE ELECTRIQUES

ELEKTROWASSERBÄDER

COTTURA

ITA: Quattro modelli con funzionamento elettrico: mezzo modulo con vasca GN 1/1+1/3 e modulo intero con vasca GN 2/1 +1/3. Struttura portante in acciaio con finitura Scotch Brite e piano di lavoro in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inox, con bordi arrotondati per una facile pulizia. Riscaldamento mediante resistenza elettrica isolata, appoggiata al fondo esterno della vasca. Termostato di lavoro e termostato di sicurezza. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1+1/3 et module entier avec cuve GN 2/1+1/3. Structure portante en acier inox AISI 304 Scotch Brite et plan de travail en acier inox épaisseur. Cuve imprimée en acier inox, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffe au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve. Thermostat de sécurité. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci














ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1+1/3 bath and integral module with GN 2/1+1/3 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and AISI 304 stainless steel worktop with 15/10 thickness. Deep-formed AISI 304 stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1+1/3 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1+1/3. Tragende Struktur aus Edelstahl Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl Stärke. Wanne aus Edelstahl geformt, mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht un Sicherheitsthermostat. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	BME91M0	400 x 900 x 900 mm 3,5 kW tot / 230V GN 1/1 + 1/3 50 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Contenitori GN esclusi GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	2.554,00
	BME91MA	400 x 900 x 900 mm 3,5 kW tot / 230V GN 1/1 + 1/3 53 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenitori GN esclusi GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	2.741,00
	BME92M0	800 x 900 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N GN 2/1 + 1/3 + 1/3 70 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Contenitori GN esclusi GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	3.229,00
	BME92MA	800 x 900 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N GN 2/1 + 1/3 + 1/3 75 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenitori GN esclusi GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	3.600,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
BACINELLE CONTAINER - BACS - BEHÄLTER				
	KBM0010	GN 1/1 150h		108,00
	KBM0020	GN 1/2 150h		63,00
	KBM0030	GN 1/3 150h		56,00
	KBM0040	GN 1/4 150h		44,00
	KBM0050	GN 1/6 150h		41,00
SUPPORTI PER BACINELLE CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE				
	KBM0110	L = 685		32,00
	KBM0130	L = 310		24,00
COPERCHI PER BACINELLE CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER				
	KBM0060	GN 1/1		54,00
	KBM0070	GN 1/2		34,00
	KBM0080	GN 1/3		26,00
	KBM0090	GN 1/4		30,00
	KBM0100	GN 1/6		24,00
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ITA: Apparecchiature su vano aperto, con porte battenti con forno elettrico. Costruiti in acciaio inox Scotch Brite. Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega di grosso spessore (15mm) ad alta conducibilità termica, anche in versione cromata e sono disponibili con piastre 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. Versione a gas con valvola termostata, versione elettrica con termostato di regolazione della temperatura. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Équipement sur armoire ouverte, avec portes battantes ou avec four électrique. Fabriqués en acier inoxydable Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage épais spécial (15 mm) à haute conductivité thermique, y compris en version chromée, et elles sont disponibles avec des plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique, version électrique avec thermostat de régulation de la température. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors and electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version with smooth, grooved or smooth/grooved plates. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve, electric version with temperature adjustment thermostat. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, mit Flügeltüren und Elektrobackofen. Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung, und sind mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Platten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	FTG91MA	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.786,00
	FTG91MB	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.787,00
	FTG91MC	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.302,00
	FTG91MD	400 x 900 x 900 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.342,00
	FTG91MG	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.909,00
	FTG91MH	400 x 900 x 900 mm 9 kW tot 100 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.972,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FTG91MI

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.488,00



FTG91MJ

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.530,00



FTG92MA

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano a giorno

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.730,00



FTG92MB

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano a giorno

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.931,00



FTG92MC

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano a giorno

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.870,00



FTG92MD

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano a giorno







Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.531,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG92ME	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.626,00
	FTG92MF	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.531,00
	FTG92MG	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.102,00
	FTG92MH	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.303,00
	FTG92MI	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.241,00
	FTG92MJ	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot 152 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.901,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FTG92MK

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.997,00



FTG92ML

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.901,00









MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	FTE91MA	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.002,00
	FTE91MB	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.146,00
	FTE91MC	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.467,00
	FTE91MD	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.495,00
	FTE91MG	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.188,00
	FTE91MH	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.333,00













MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	FTE91MI	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.654,00
	FTE91MJ	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.681,00
	FTE92MA	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.067,00
	FTE92MB	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.328,00
	FTE92MC	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.269,00
	FTE92MD	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.850,00















	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE92ME	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.954,00
	FTE92MF	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.908,00
	FTE92MG	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.438,00
	FTE92MH	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.701,00
	FTE92MI	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.641,00
	FTE92MJ	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	5.222,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE92MK	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	5.326,00
	FTE92ML	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	5.280,00
	FTE92EA	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.397,00
	FTE92EB	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.553,00
	FTE92EC	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.500,00
	FTE92ED	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	7.475,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE92EE	800 x 900 x 900 mm 20,6 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	7.531,00
	FTE92EF	800 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 130 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	7.375,00
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR				
KIT 10 LAME LISCE SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN				
	KFT0030			42,00
GRIGLIA PER FORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN				
	KFA0060	GN 2/1		51,00
TAPPO PER FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP				
	KFT0080			43,00
KIT PARASPRUZZI REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG				
	KFT0060	L 400		172,00
	KFT0070	L 800		188,00
	RASCHIETTO PER FRY TOP FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			55,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00
	KIT 10 LAME RIGATE SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			78,00

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

COTTURA

ITA: Due modelli a gas su mobile, singolo e doppio, dotati di alzatine paraspruzzi perimetrali e griglia cottura regolabile in altezza per l'ottimizzazione della cottura. Alzatina griglia cottura e cassetto raccogli grasso asportabili per una migliore pulizia. Bruciatori in acciaio inox, controllati da rubinetto regolabile e posizionati in modo da irraggiare uniformemente il letto di roccia vulcanica dotazione standard griglia carne, optional griglia pesce, doppia griglia nel modello GPG92M0. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément la base en roche volcanique. Équipement standard avec grill à viande, grill à poisson en option, double grill dans le modèle GPG92M0. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners are controlled by means of an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface (standard for meat grills, optional for fish grills, double grill on model GPG92M0. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill, Doppelgrill im Modell GPG92M0. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**GPG91M0**400 x 900 x 900 mm
12 kW tot
75 Kg / 0,5 m³Vano con porta battente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.557,00****GPG92M0**800 x 900 x 900 mm
24 kW tot
130 Kg / 1 m³Vano con porta battente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**4.214,00****DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG****GRIGLIA CARNE E LAVA VULCANICA**WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR****GRIGLIA CARNE**

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

**KGL0120**

372 x 612 (1pz)

310,00**KGL0130**

386 x 612 (2pz)

557,00**GRIGLIA PESCE**

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCHROST

**KGL0160**

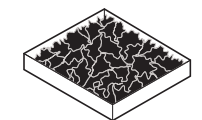
372 x 612 (1pz)

404,00**KGL0170**

386 x 612 (2pz)

712,00**LAVA VULCANICA**

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

**KGL0180**

3 KG

39,00**KGL0090**

7 KG

58,00**MATTONELLE CERAMICHE**

CERAMIC BRIQUETTES - KERAMIK-BRIKETS - BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

**KGL0210**

40 PZ

39,00

TUTTA PIASTRA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

COTTURA

ITA: Disponibili in 10 modelli a gas: su vano aperto, con porte battenti con forno a gas. Versioni con 2 fuochi + piastra singola o doppia 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 e con un bruciatore circolare in acciaio inox di grande potenza. Le aree termiche differenziate con la temperatura massima al centro, degradante verso l'esterno, permettono tipologie di cottura diverse. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.









FRA: Disponible en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, avec portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Available in 10 gas models: open compartment or hinged doors with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG91M0	400 x 900 x 900 mm 7 kW tot 90 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.213,00
	TPG91MA	400 x 900 x 900 mm 7 kW tot 95 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.409,00
	TPG92M0	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot 140 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.656,00
	TPG92MB	800 x 900 x 900 mm 12 kW tot 145 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.968,00
	TPG92MC	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 120 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.263,00
	TPG92MD	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 125 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.732,00
	TPG92MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 195 Kg / 1 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	5.377,00













MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 175 Kg / 1 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	6.116,00
	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 195 Kg / 1 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.366,00
	1200 x 900 x 900 mm 25 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 200 Kg / 1,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	5.747,00
	1200 x 900 x 900 mm 25kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 208 Kg / 1,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	6.332,00
	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 180 Kg / 1,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	5.945,00
	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 188 Kg / 1,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	6.550,00



TUTTA PIASTRA A GAS

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

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	1200 x 900 x 900 mm 33 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 276 Kg / 1,4 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	7.583,00
	1200 x 900 x 900 mm 39,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 256 Kg / 1,4 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	7.909,00
	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 230 Kg / 1,4 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	8.093,00
	1200 x 900 x 900 mm 41,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 300 Kg / 1,4 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	8.228,00
	1200 x 900 x 900 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 285 Kg / 1,4 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	8.229,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

GRIGLIA PER FORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN



KFA0060	GN 2/1	51,00
KFA0070	GN 3/1	80,00

TUTTA PIASTRA ELETTRICI

ELECTRIC HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

COTTURA

ITA: Disponibili tre versioni , con vano aperto, con porte o con forno elettrico GN 2/1, struttura realizzata in acciaio inox, piastre elettriche da 3 kw ribaltabili per una piu facile pulizia, dotate di vaschette in acciaio inox di raccolta residui estraibili dal cruscotto. Regolazione della temperatura di cottura singola per ogni piastra. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Trois versions disponibles, avec armoire ouverte, avec portes ou avec four électrique GN 2/1, structure en acier inoxydable, plaques électriques 3 kW rabattables pour un nettoyage plus facile, équipées de bacs en acier inoxydable pour collecter les résidus pouvant être enlevés du plan de cuisson. Réglage individuel de la température de cuisson pour chaque plaque. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Three versions available with open compartment, doors or GN 2/1 electric oven; frame made in stainless steel, 3kW tilting electric plates for an easier cleaning, equipped with stainless steel trays for the collection of residues, which can be removed from the front panel. Individual cooking temperature adjustment for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Erhältlich in drei Ausführungen, mit offenem Fach, Türen oder mit Elektrobackofen GN 2/1, Unterbau aus Edelstahl, Elektrokochplatten mit einer Leistung von 3 kW, die zur einfachen Reinigung gekippt werden können und mit aus der Bedienblende entfernbaren Edelstahlwannen zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind. Individuelle Regelung der Gartemperatur für jede Kochplatte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**PTE92M0**800 x 900 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
96 Kg / 1 m³**Vano a giorno**
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**5.027,00****PTE92MA**800 x 900 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
101 Kg / 1 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**5.496,00****PTE92MB**800 x 900 x 900 mm
17,6 kW tot / 400V 3N
157 Kg / 1 m³ **Forno - oven - four - ofen**
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1**Armadio neutro**
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement**7.286,00****ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****GRIGLIA PER FORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**PORTA A BATTENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

254,00**KEN0021**

L 400 SX

254,00

CUOCIPASTA A GAS E ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS

CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

COTTURA

ITA: Disponibili ad una vasca (40 lt) GN1/1 o due vasche (40+40 lt), con alimentazione a gas od elettrica. Struttura in acciaio inox Scotch Brite, Vasca in acciaio inox Aisi 316L con bordi arrotondati, carico acqua posteriore, batticestello frontale su griglia inox, troppopieno per scarico amido, involucro frontale per trattenere gli amidi di cottura. Alto rendimento nel raggiungimento della temperatura di ebollizione. Versione elettrica con resistenze a bandiera girevole in CRONIFER resistente alla corrosione, comandate da un commutatore a tre posizioni. Dotazione standard falso fondo poggiacestelli. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Disponible avec une cuve (40 L) GN1/1 ou deux cuves (40 + 40 L), avec alimentation au gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Available with one GN1/1 tank (40l) or two tanks (40+40l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overflow system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature. Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Erhältlich mit einem Becken (40 l) GN1/1 oder zwei Becken (40+40 l), mit Gas- oder Elektroanschluss. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten, Wasserzulauf rückseitig, frontale Korb-Abtropfleiste auf Edelstahlgitter, Überlauf für den Stärkeablauf, frontales Auffangbecken zum Zurückhalten der Kochstärke. Hohe Effizienz beim Erreichen der Siedetemperatur. Elektrische Ausführung mit drehbaren Heizelementen aus korrosionsbeständigem CRONIFER, Regelung durch einen Schalter mit drei Leistungsstufen. Serienmäßige Ausstattung: Doppelboden-Korbablage. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



CPG91M0

400 x 900 x 900 mm
13,9 kW tot
40 LT - GN 1/1
75 Kg / 0,5 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.488,00

Vasca in aisi 316

Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe



CPG92M0

800 x 900 x 900 mm
27,8 kW tot
2 x 40 LT - 2 x GN 1/1
130 Kg / 1 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.918,00

Vasca in aisi 316

Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG
1 FALSO FONDO PER VASCA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPTIONAL
MODULO ALZACESTELLI

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM



MSE91M0

150 x 900 x 900
0,06 kW / 230V

Pannello di controllo elettronico

Electric control panel
Panneau de commande electronique
Elektronisches bedienfeld

3.709,00

KIT CESTELLI PER MODULO ALZACESTELLI

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0241

3 x GN 1/3

348,00

KIT CESTELLI PER DOPPIO MODULO ALZACESTELLI

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0300

6 x GN 1/6

503,00

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**CPE91M0**400 x 900 x 900 mm
9,6 kW tot / 400V 3N
40 LT - GN 1/1
56 Kg / 0,5 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.305,00****Vasca in aisi 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestelli esclusi**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**CPE92M0**800 x 900 x 900 mm
19,2 kW tot / 400V 3N
2 x 40 LT - 2 x GN 1/1
90 Kg / 1 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**5.744,00****Vasca in aisi 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestelli esclusi**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG****1 FALSO FONDO PER VASCA**

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPTIONAL**MODULO ALZACESTELLI**

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

**MSE91M0**150 x 900 x 900
0,06 kW / 230V**Pannello di controllo elettronico**Electric control panel
Panneau de commande electronique
Elektronisches bedienfeld**3.709,00****KIT CESTELLI PER MODULO ALZACESTELLI**

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0241

3 x GN 1/3

348,00**KIT CESTELLI PER DOPPIO MODULO ALZACESTELLI**

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0300

6 x GN 1/6

503,00

MODELLO
MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO
PRICE
PREIS
PRIX

CESTELLI PER CUOCIPASTA CON DOPPIO MANICO

BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE



KCP0010	290 x 490 x 200 mm	GN 1/1	239,00
KCP0020	290 x 290 x 200 mm	GN 2/3	162,00
KCP0030	290 x 240 x 200 mm	GN 1/2	155,00
KCP0040	290 x 160 x 200 mm	GN 1/3	122,00

CESTELLI PER CUOCIPASTA CON SINGOLO MANICO

BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE



KCP0050	290 x 160 x 200 mm		129,00
KCP0060	290 x 145 x 200 mm		117,00
KCP0070	∅ 180 x 200 mm	GN 1/3	105,00
KCP0080	∅ 145 x 200 mm	GN 1/6	100,00
KCP0090	140 x 140 x 200 mm	GN 1/6	90,00

FALSO FONDO

DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN



KCP0260			43,00
----------------	--	--	--------------

COPERCHIO PER CUOCIPASTA

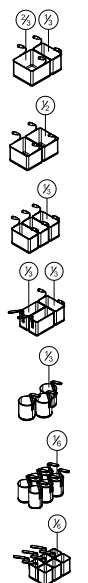
PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER



KCP0280	530 x 345 x 10 mm		76,00
----------------	-------------------	--	--------------

KIT COMPOSIZIONE CESTELLI

BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSSETS



KCP0160	1 x KCP0020 1 x KCP0040		284,00
KCP0170	2 x KCP0030		311,00
KCP0180	3 x KCP0040		364,00
KCP0190	2 x KCP0060 1 x KCP0040		357,00
KCP0200	3 x KCP0070		316,00
KCP0210	6 x KCP0080		597,00
KCP0220	6 x KCP0090		539,00

CUOCIPASTA A GAS - USA

GASPASTACOOKERS - USA

CUISEURS A PATES A GAZ - USA

GAS NUDELKOCHER - USA

ITA: Disponibili nella versione ad una vasca (40 lt) GN1/1 o due vasche (40+40 lt). Struttura in acciaio inox Scotch Brite, vasca in acciaio inox Aisi 316L con bordi arrotondati, carico acqua posteriore, batticestello frontale su griglia inox, troppopieno per scarico amido, involucro frontale per trattenere gli amidi di cottura. Alto rendimento nel raggiungimento della temperatura di ebollizione. Tutti i modelli sono certificati ETL. Versione solo a gas. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Disponible dans la version avec une cuve (40 L) GN1/1 ou deux cuves (40 + 40 L). Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Tous les modèles sont certifiés ETL. Version gaz uniquement. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Available in single (40l) GN1/1 tank version or with two tanks (40+40l). Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overflow system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature. All models are ETL-certified. Gas version only. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Erhältlich in der Ausführung mit einem Becken (40 l) GN1/1 oder zwei Becken (40+40 l). Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten, Wasserzulauf rückseitig, frontale Korb-Abtropfleiste auf Edelstahlgitter, Überlauf für den Stärkeablauf, frontales Auffangbecken zum Zurückhalten der Kochstärke. Hohe Effizienz beim Erreichen der Siedetemperatur. Alle Modelle sind ETL-zertifiziert. Ausführung nur mit Gasanschluss. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

CPG91MT

400 x 900 x 900 mm
50.0000 BTU/Hr
(14,65 kW tot)
40 LT / 10,5 gal
75 Kg / 0,5 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.505,00

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

CPG92MT

800 x 900 x 900 mm
100.000 BTU/Hr
(29,3 kW tot)
2 x 40 LT / 2 x 10,5 gal
130 Kg / 1 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

7.220,00

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

OPTIONAL

MODULO ALZACESTELLI

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

*

A richiesta

Price upon request
Prix sur demande
Preis auf Anfrage

KIT PER MODULO ALZACESTELLI

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0241

3 x GN 1/3

348,00

KIT PER DOOPIO MODULO ALZACESTELLI


















SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0300

6 x GN 1/6

503,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
CESTELLI PER CUOCIPASTA CON DOPPIO MANICO BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE				
	KCP0010	290 x 490 x 200 mm	GN 1/1	239,00
	KCP0020	290 x 290 x 200 mm	GN 2/3	162,00
	KCP0030	290 x 240 x 200 mm	GN 1/2	155,00
	KCP0040	290 x 160 x 200 mm	GN 1/3	122,00
CESTELLI PER CUOCIPASTA CON SINGOLO MANICO BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE				
	KCP0050	290 x 160 x 200 mm		129,00
	KCP0060	290 x 145 x 200 mm		117,00
	KCP0070	∅ 180 x 200 mm	GN 1/3	105,00
	KCP0080	∅ 145 x 200 mm	GN 1/6	100,00
	KCP0090	140 x 140 x 200 mm	GN 1/6	90,00
FALSO FONDO DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN				
	KCP0260			43,00
COPERCHIO PER CUOCIPASTA PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER				
	KCP0280	530 x 345 x 10 mm		76,00
KIT COMPOSIZIONE CESTELLI BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSETTS				
	KCP0160	1 x KCP0020 1 x KCP0040		284,00
	KCP0170	2 x KCP0030		311,00
	KCP0180	3 x KCP0040		364,00
	KCP0190	2 x KCP0060 1 x KCP0040		357,00
	KCP0200	3 x KCP0070		316,00
	KCP0210	6 x KCP0080		597,00
	KCP0220	6 x KCP0090		539,00

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ITA: Spessore piano in 20/10 . Vasca stampata in acciaio inox con bordi arrotondati per facilitare la pulizia; dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell' olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura.

- Versione elettrica con resistenza ruotabile in acciaio inossidabile per facilitare la pulizia. Controllo della temperatura dell' olio in vasca mediante termostato meccanico con regolazione 90°C-190°C. Tre lampade spia, verde alimentazione, bianca di controllo del riscaldamento , rossa di sicurezza. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con spia allarme rossa accesa.

- Versione a gas con valvola elettronica comandata da un termostato di lavoro meccanico con regolazione della temperatura dell'olio 90°C-190°C. Dotazione standard : filtro e vasca di raccolta olio, cestello e coperchio.

ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Plaque de 20/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson.

- Version électrique avec résistance rotative en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec régulation 90 °C - 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé.

- Version gaz avec vanne électronique commandée par un thermostat de travail mécanique avec régulation de la température de l'huile 90 °C - 190 °C. Équipement standard : filtre et bac de récupération d'huile, panier et couvercle.

ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Worktop thickness: 20/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues.

- Electric version with rotatable resistance in stainless steel for an easy cleaning. Control of the temperature of the oil in the tank, thanks to a mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on.

- Gas version with electronic valve controlled by a mechanical adjusting thermostat with oil temperature adjustment in the 90°C-190°C range. Filter, oil collection tank, basket and lid supplied as a standard.

ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.







DE: Plattenstärke 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten.

- Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erhitzungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte.






- Gasausführung mit elektronischem Ventil, das von einem mechanischen Betriebsthermostat mit Öltemperaturregelung von 90 °C bis 190 °C gesteuert wird. Standardausrüstung: Filter und Ölauffangbecken, Korb und Deckel.










ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FRG91M0 400 x 900 x 900 mm 18,5 kW tot 19,5 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca vuota con tubo recupero gas combusti Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	3.536,00
	FRG91ME 400 x 900 x 900 mm 20,5 kW tot 22 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'intérieur Becken mit internem brenner	3.923,00
	FRG91MF 400 x 900 x 900 mm 14 kW tot 15 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'intérieur Becken mit internem brenner	3.719,00
	FRG92M0 800 x 900 x 900 mm 37 kW tot 2 x 19,5 LT 135 Kg / 1 m ³ Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca vuota con tubo recupero gas combusti Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumee Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	6.287,00
	FRG92ME 800 x 900 x 900 mm 41 kW tot 2 x 22 LT 135 Kg / 1 m ³ Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'intérieur Becken mit internem brenner	6.428,00
	FRG92MF 800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 2 x 15 LT 135 Kg / 1 m ³ Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'intérieur Becken mit internem brenner	6.455,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FRE91M0	400 x 900 x 900 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 LT 68 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.377,00
	FRE91ME	400 x 900 x 900 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 LT 68 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando elettronico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	3.986,00
	FRE91MD	400 x 900 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 2 x 9 LT 68 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doppia vasca 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	4.575,00
	FRE92M0	800 x 900 x 900 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 2 x 21 LT 86 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doppia vasca 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	5.594,00
	FRE92ME	800 x 900 x 900 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 2 x 21 LT 86 Kg / 1 m ³ Doppia vasca 2 bassins 2 cuves 2 becken 2 tanques	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando elettronico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	6.039,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	CESTELLO 1/1 BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1			
	KFR0050	290 x 450 x 110	19,5-21 LT	74,00
	KFR0220	290 x 384 x 100	22 LT	84,00
	KFR0010	290 x 290 x 100	15 LT	85,00
	CESTELLO 1/2 BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2			
	KFR0060	140 x 450 x 110	19,5-21 LT	64,00
	KFR0230	140 x 384 x 100	22 LT	81,00
	KFR0020	140 x 290 x 100	15 LT	74,00
	CESTELLO PER VASCA 9 LT BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE			
	KFR0150	130 x 290 x 105	2 x 9 LT	59,00
	GRIGLIA SUPPORTO CESTELLI BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE			
	KFR0070	300 x 485 x 200	19,5 LT	62,00
	KFR0160	136 x 310 x 350	2 x 9 LT	55,00
	KFR0240	315 x 405 x 215	22 LT	85,00
	KFR0290	300 x 485 x 225	21 LT	110,00
	KFR0210	300 x 326 x 215	15 LT	79,00
	COPERCHIO PER FRIGGITRICE FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE			
	KFR0080	330 x 532 x 54	19,5-21 LT	98,00
	KFR0170	167 x 360 x 38	2 x 9 LT	86,00
	KFR0250	340 x 440 x 110	22 LT	87,00
	KFR0040	360 x 330 x 38	15 LT	91,00
	KIT BACINELLA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER			
	KFR0350			257,00

CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI

INFRARED FRY DUMP

SILO A FRITES A INFRAROUGES

INFRAROT FRITTENWANNE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piano stampato spessore 20/10 e bordi arrotondati. Disponibile su vano aperto o con porta battente. Lampada riscaldante ad irraggiamento. Completo di vassoio porta patate inox estraibile. Regolazione della temperatura minimo massimo. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaque emboutie de 20/10 d'épaisseur et bords arrondis. Disponible sur armoire ouverte ou avec porte battante. Lampe chauffante à rayonnement. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 20/10) and smooth edges. Available in open compartment and hinged door version. Irradiation heating lamp. Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Lieferbar auf offenem Fach oder mit Flügeltür. Infrarot-Heizlampe. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**CCE91M0**400 x 900 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1 N
37 Kg / 0,5 m³**Vano a giorno**
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**2.128,00****CCE91MA**400 x 900 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1N
40 Kg / 0,5 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.306,00**

BRASIERE RIBALTABILI A GAS ED ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS

SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ITA: Modelli elettrici/gas a riscaldamento diretto con capacità di 80 o 120 lt. Fondo vasca in acciaio INOX. Coperchio in acciaio inox dotato di maniglione ergonomico. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata al camino. Su tutti i modelli ribaltamento motorizzato a richiesta. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles électriques/gaz à chauffe directe avec capacité de 80 ou 120 lt. Fond cuve en acier inox. Couvercle en acier inox doté de poignée ergonomique. Introduction d'eau en cuve par robinet et bec de distribution fixé à la cheminée. Sur tous les modèles renversement motorisé sur demande. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Electric/gas direct heating, models, 80 or 120 lt capacity. Bath bottom stainless steel. stainless steel cover provided with ergonomic handle. Water system provided with water faucet and adjustable high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered overturn system, on demand. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Elektrische/gas Modelle mit direkter Erwärmung und 80 oder 120 Lt Kapazität. Wannenboden aus AISI 304. Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff Wassereinfluß durch Hahn und mit am Kamin befestigtem Auslaufrohr. Auf Anfrage für alle Modelle automatischer Umwender verfügbar. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





BRASIERE RIBALTABILI A GAS

GAS TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ - GAS BRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



BRG92MD

800 x 900 x 900 mm
22 kW tot
170 Kg / 1,35 m³
Vasca 80 LT
Fondo vasca in INOX

Su richiesta brasiera re-
baltabili a riscaldamento
diretto da 160 e 200 LT
Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct
pour 160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung
für 160 und 200 LT auf anfrage

7.386,00



BRG93MD

1200 x 900 x 900 mm
30 kW tot
190 Kg / 1,35 m³
Vasca 120 Lt
Fondo vasca in INOX

Su richiesta brasiera re-
baltabili a riscaldamento
diretto da 160 e 200 LT
Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct
pour 160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung
für 160 und 200 LT auf anfrage

11.010,00

OPTIONAL

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO + ACCENSIONE ELETTRICA

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0010

BRG92MD0

1.903,00

KBR0020

BRG93MD0

1.903,00



BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES ELECTRIC - ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



BRE92ME

800 x 900 x 900 mm
9,9 kW tot / 400V 3N
190 Kg / 1,35 m³
Vasca 80 LT
Fondo vasca in INOX

Su richiesta brasiera re-
baltabili a riscaldamento
diretto da 160 e 200 LT
Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct
pour 160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung
für 160 und 200 LT auf anfrage

7.924,00



BRE93MD

1200 x 900 x 900 mm
14,8 kW tot / 400V 3N
240 Kg / 1,64 m³
Vasca 120 LT
Fondo vasca in INOX

Su richiesta brasiera re-
baltabili a riscaldamento
diretto da 160 e 200 LT
Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct
pour 160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung
für 160 und 200 LT auf anfrage

11.367,00

OPTIONAL

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0030

BRE92ME0

1.903,00

KBR0040

BRE93MD0

1.903,00

BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS

SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

COTTURA

ITA: Modelli elettrici con capacità di 20 litri. Vasca realizzata interamente in acciaio inox con angoli arrotondati. Modelli con fondo vasca in acciaio dolce o bimetallo (compound). Il fondo in Compound è una composizione formata da uno strato inferiore di acciaio dolce (12mm) ed uno strato superiore di acciaio inox AISI 316 (3mm). L'acciaio dolce è resistente alle alte temperature ed è un ottimo conduttore di calore, mentre l'acciaio inox AISI 316 riduce il rischio di corrosione. Sono dotate di tappo di scarico con troppo pieno e bacinella GN di raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Temperatura di cottura 70°C - 300°C. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





FRA: Modèles électriques d'une capacité de 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (Compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Electric models with 20l capacity. Tank entirely made in stainless steel with smooth corners. Models with tank bottom in mild steel or bimetal (Compound). The Compound bottom is composed of a lower layer in mild steel (12mm), and an upper layer in AISI 316 stainless steel (3mm). Mild steel is resistant to high temperatures and it is an excellent heat conductor, while AISI 316 stainless steel reduces the risk of corrosion. They are equipped with an overflow drain plug and a GN basin for grease collection. Two independent cooking zones. Cooking temperature: 70°C-300°C. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettauffangwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C - 300 °C. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehalten, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	BRE92M0	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in FE 510	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.309,00
	BRE92MA	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in FE 510	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.778,00
	BRE92MB	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in COMPOUND	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	5.525,00
	BRE92MD	800 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 140 Kg / 1 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in COMPOUND	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.994,00

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG**Tappo di scarico troppo pieno + 1 bacinella inox gn 1/2**

Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container - Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox - Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPTIONAL**RASCHIETTO PER FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KFT0010****52,00**

PENTOLE DI COTTURA

BOILING PANS

MARMITES

KOCHKESSEL

COTTURA

ITA: Modelli cilindrici da 100/150 lt con riscaldamento diretto e indiretto con alimentazione a gas, indiretta con alimentazione elettrica. Vasca di cottura con fondo in AISI 316 e pareti in AISI 304. Struttura portante in acciaio inox e rivestimenti esterni in AISI 304 con finiture Scotch Brite. Coperchio normale o con autoclave. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Versione elettrica con blocco del riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles cylindriques de 100 ou 150 lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316. Structure portante en acier inox et revêtements externes en Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: 100 or 150L cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom; stainless steel frame and Scotch Brite external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.







DE: Zylinderförmige Modelle zu 100 oder 150 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm- und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





PENTOLE DI COTTURA A GAS

GAS BOILING PANS - MARMITES A GAZ - GAS KOCHKESSEL

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 130 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento diretto Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	7.224,00
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 140 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento diretto Direct heating Chauffage direct Direkte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	8.995,00
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 140 Kg / 1,1 m ³ Vasca 150 LT	Riscaldamento diretto Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	7.514,00
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 150 Kg / 1,1 m ³ Vasca 150 LT	Riscaldamento diretto Direct heating Chauffage direct Direkte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	9.116,00
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 170 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	9.400,00
	800 x 900 x 900 mm 21 kW tot 180 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	10.861,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



PNG92MG

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
180 Kg / 1,1 m³
Vasca 150 LT

Riscaldamento indiretto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

9.644,00



PNG92MH

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
190 Kg / 1,1 m³
Vasca 150 LT





Riscaldamento indiretto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

Autoclave 0,05 BAR

Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

11.299,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PNE92ME	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 170 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	9.066,00
	PNE92MF	800 x 900 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 180 Kg / 1,1 m ³ Vasca 100 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	10.404,00
	PNE92MG	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot / 400V 3N 180 Kg / 1,1 m ³ Vasca 150 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	9.419,00
	PNE92MH	800 x 900 x 900 mm 18 kW tot / 400V 3N 190 Kg / 1,1 m ³ Vasca 150 LT	Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung Autoclave 0,05 BAR Autoclave 0,05 bar Autoclaves 0,05 bar Autoclave 0,05 bar	11.176,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**CESTELLI PER PENTOLE**

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

**KPN0010** Ø 560 x 350 **998,00****KPN0020** Ø 560 x 440 **1.051,00****KPN0030** Ø 560 x 350 **1.431,00****KPN0040** Ø 560 x 440 **1.509,00****KPN0050** Ø 560 x 350 **1.881,00****KPN0060** Ø 560 x 440 **2.022,00**

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL ELEMENT
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRAL ELEMENT









ITA: Struttura realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati spessore 20/10 e bordi arrotondati. Disponibili modelli con o senza cassetto, su vano aperto o con porte battenti. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





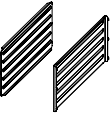
FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 20/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 20/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke 20/10 mit herausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub-lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	EN091M0	400 x 900 x 900 mm 38 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.223,00
	EN091MC	400 x 900 x 900 mm 40 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno con cruscotto Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.298,00
	EN091MA	400 x 900 x 900 mm 45 Kg / 0,5 m ³	Vano a giorno con cassetto Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.431,00
	EN091MB	400 x 900 x 900 mm 48 Kg / 0,5 m ³	Vano con porta battente e cassetto Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.617,00
	EN092M0	800 x 900 x 900 mm 55 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.427,00
	EN092MC	800 x 900 x 900 mm 58 Kg / 1 m ³	Vano a giorno con cruscotto Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.547,00
	EN092MA	800 x 900 x 900 mm 63 Kg / 1 m ³	Vano a giorno con cassetto Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.760,00
	EN092MB	800 x 900 x 900 mm 70 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente e cassetto Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	2.133,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
CORRIMANO HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER			
	KEN0110	L 400 mm	88,00
	KEN0120	L 800 mm	107,00
	KEN0130	L 1.200 mm	131,00
TESTATE PIANI COTTURA 900 LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATERALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE			
	KFA0160	Montaggio in azienda Assembled in the company Montage dans l'entreprise Herstellung in der fabrik	122,00
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX	254,00
	KEN0021	L 400 SX	254,00
GRUPPO RISCALDANTE VANO 1/2 MODULO HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL			
	KFA0140	Solo per vani con porte Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	715,00
GRUPPO RISCALDANTE VANO 1/1 MODULO HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL			
	KFA0220	Solo per vani con porte Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	718,00
KIT DUE CASSETTI PER BASI SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
	KEN0040	Solo per vani con cassetto/crucotto Only for cabinet with drawer/front panel Seulement pour armoires avec tiror/tableau de bord Nur für schrank mit schublade/frontblende	460,00
KIT PORTATEGLIE GN 1/1 PER MODULO L400 GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGROSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400			
	KEN0030		114,00
ZOCCOLATURA PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE			

€/Mt 180,00

900
PASSANTE

COTTURA
COOKING
CUISSON
KOCHEN

CUCINE A GAS PASSANTI

PASS-THROUGH GAS KITCHEN RANGES

CUSINIERES A GAZ TRAVERSANTES

BEIDSEITIG BEDIENBARE GAS-HERDE

COTTURA

ITA: Struttura realizzata in acciaio inox finitura scotch brite, , piano inox spessore 20/10 con giunzioni a filo. Piano di cottura stampato. Due modelli a 4 o 6 fuochi gas, manopole regolazione fuochi su due lati, versione aperta o con porte. Bruciatori con spartifiamma in ottone ad alto rendimento. Accensione con fiamma pilota . Sicurezza garantita da una termocoppia Griglie di supporto in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco . Opzionale griglie poggiapentole in tondino di acciaio. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

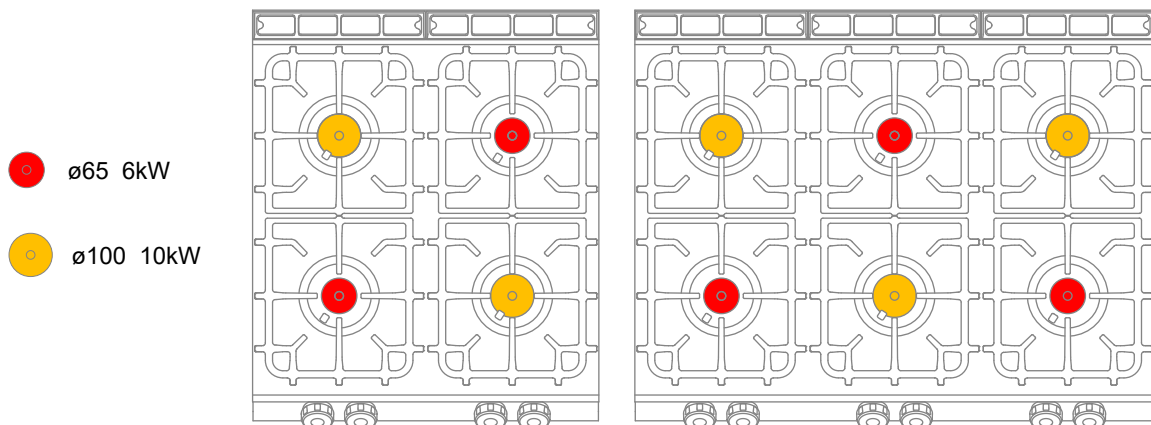
FRA: Structure en acier inoxydable finition Scotch Brite, plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur avec joints affleurants. Plaque de cuisson emboutie. Deux modèles avec 4 ou 6 brûleurs à gaz, boutons de réglage des brûleurs des deux côtés, version ouverte ou avec portes. Brûleurs avec diffuseurs de flamme en laiton haute performance. Allumage avec flamme pilote. Sécurité garantie par un thermocouple. Grilles de support en fonte émaillée mate RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu. Grilles de support des casseroles en tige d'acier en option. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG : Frame made in Scotch Brite stainless steel, stainless steel worktop (thickness: 20/10) with seamless joints. Deep-formed cooking hob. Two models with 4 or 6 gas flames, flame adjustment knobs on two sides, open or door version. Burners with high-performance brass flame spreader. Ignition with pilot light. Safety ensured by a thermocouple. Support grid in RAAF enamelled opaque cast iron resistant to alkali, acid and fire. Optional pan holding steel rod grids. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Formplatte aus Edelstahl mit Stärke 20/10 und bündigen Fugen. Kochfeld aus gepresstem Stahl. Zwei Modelle mit 4 oder 6 Gasbrennern, Brennerknöpfe zur Temperaturregelung an zwei Seiten, offene Ausführung oder mit Türen. Brenner mit hocheffizienten Flammenspreizern aus Messing. Zündung durch Pilotflamme Sicherheit durch ein Thermoelement. Tragroste aus matt emailiertem, laugen-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen. Auf Wunsch Tragroste für Töpfe aus Rundstahl. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FE012M0	800 x 960 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 100 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	3.813,00
	FE012MA	800 x 960 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 105 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.204,00
	FE013M0	1200 x 960 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 160 Kg / 1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	4.996,00
	FE013MA	1200 x 960 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 168 Kg / 1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.581,00

OPTIONAL**SUPPLEMENTO PER OGNI BRUCIATORE PERSONALIZZATO**

EXTRA COST PER EACH CHANGES BURNER
 SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ
 AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER

80,00

**900
TOP**

COTTURA
COOKING
CUISSON
KOCHEN

CUCINE A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ITA: Realizzate in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani stampati spessore 20/10 con bacinelle estraibili e spigoli arrotondati per la massima pulizia. Tre modelli a 2, 4 e 6 fuochi. Bruciatori verticali da 3,5 Kw e 5 Kw monocorona, 8 Kw doppia corona. Opzione piedini h 80mm. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

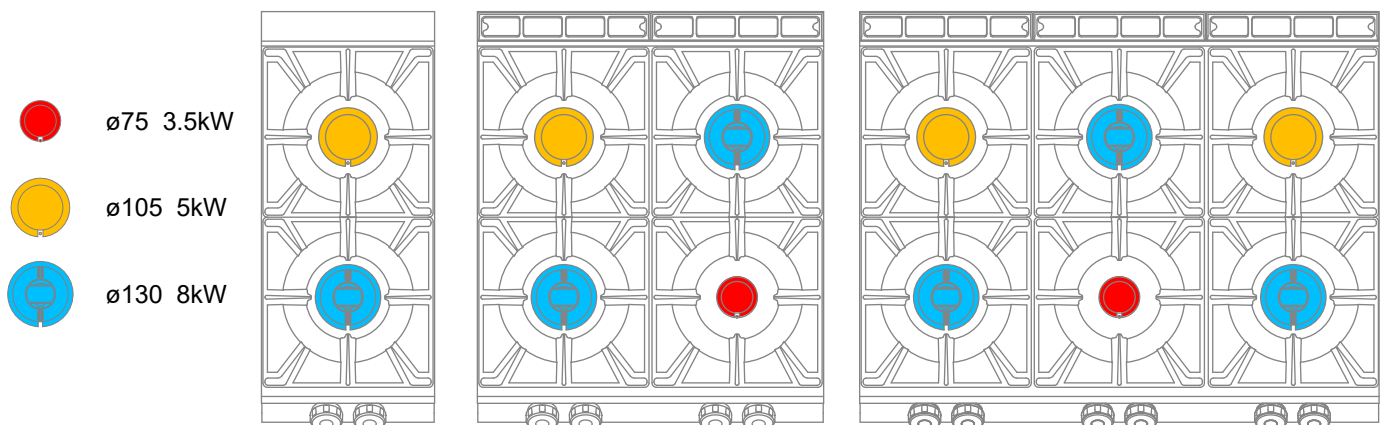
FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateaux emboutis de 20/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple, 8 kW à double couronne. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed 20/10 worktops with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown, 8kW with double crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 20/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tablett und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW bei Einzelkrone, 8 kW bei Doppelkrone. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FA091T0	400 x 900 x 240 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 40 Kg / 0,2 m ³	1.886,00
	FA092T0	800 x 900 x 240 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 58 Kg / 0,4 m ³	2.840,00
	FA093T0	1200 x 900 x 240 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 76 Kg / 0,6 m ³	4.123,00

PIANI COTTURA ERMETICI

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ITA: Riscaldamento tramite bruciatori in ottone a doppia corona con potenza regolabile da 6 kW e 10 kW. Accensione con fiamma pilota, griglie di appoggio pentole in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco, opzione in acciaio inox inossidabile. Costruita in acciaio inox finitura Scotch Brite, piano cottura ermetico in 20/10 con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene, disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi. Sicurezza garantita da una termocoppia per fuoco. Opzione piedini h 80mm. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

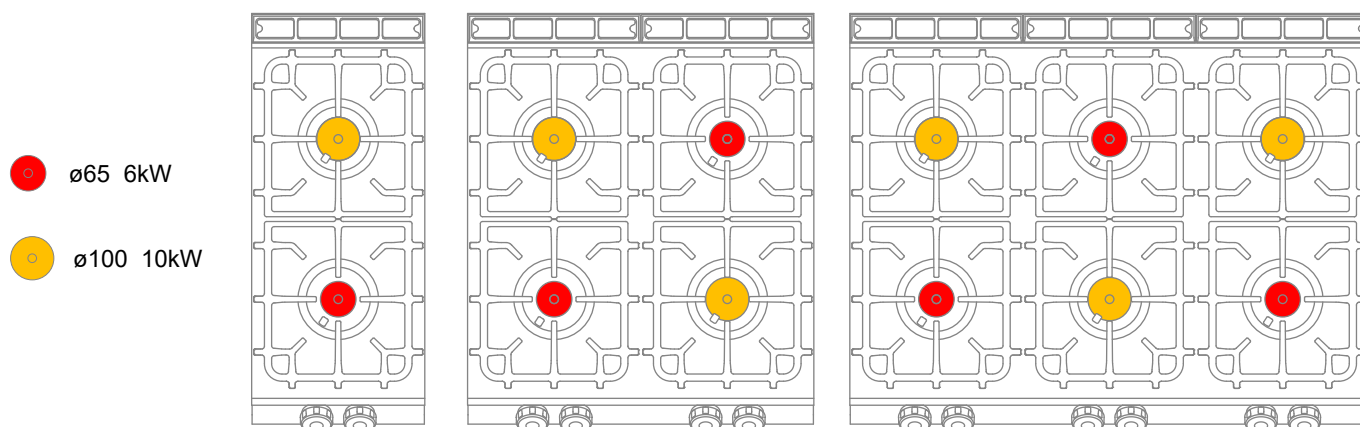
FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 6 kW et 10 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 20/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (6 to 10kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 20/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.




DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 6 kW und 10 kW. Pilotflammenzündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, luftdichtes, 20/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FE091T0	400 x 900 x 240 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 40 Kg / 0,2 m ³		1.981,00
	FE092T0	800 x 900 x 240 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 58 Kg / 0,4 m ³		2.983,00
	FE093T0	1200 x 900 x 240 mm 48 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 76 Kg / 0,6 m ³		4.142,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

GRIGLIA IN GHISA

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

**KFA0181**

390 x 390

191,00

GRIGLIA IN TONDINO

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

**KFA0200**

580 x 395

167,00

TROPPO PIENO

OVERFLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210**166,00**

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati e bordi arrotondati. Modelli con piastra in ghisa quadrata a 2 - 4 - 6 elementi da 4 Kw regolate da commutatore a 6 posizioni. Comandi separati per ogni piastra. Spia verde di alimentazione. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.



FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties et bords arrondis. Modèles à plaque carrée en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 4 kW réglés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in stainless steel, with seamless joints, deep-formed worktops and smooth edges. Models with square cast iron plate with 2-4-6 4kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatten und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (4 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PE091T0	400 x 900 x 240 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 45 Kg / 0,2 m ³	2.490,00
	PE092T0	800 x 900 x 240 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 65 Kg / 0,4 m ³	4.046,00
	PE093T0	1200 x 900 x 240 mm 24 kW tot / 400V 3N 3 x 4 kW 3 x 4 kW 100 Kg / 0,6 m ³	5.571,00

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA E INDUZIONE

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET À INDUCTION

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch Brite. Modelli con piano in vetroceramica spessore 6 mm a 2 o 4 zone da 4 kW, versione ad induzione a 2 o 4 zone da 5 Kw. Comandi separati per ogni piastra. Sistema di rilevamento automatico della pentola su piano ad induzione. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 4 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.

Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm), with 2 or 4 4kW zones. Induction version with 2 or 4 5kW zones available. Individual controls for each plate.






Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (4 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte.

Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	IR091T0	400 x 900 x 240 mm 8 kW tot / 400V 3N 1 x 4 kW 1 x 4 kW 27 Kg / 0,2 m ³		2.729,00
	IR092T0	800 x 900 x 240 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 4 kW 2 x 4 kW 45 Kg / 0,4 m ³		4.288,00
	ID091T0	400 x 900 x 240 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 73 Kg / 0,2 m ³		9.022,00
	ID092T0	800 x 900 x 240 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 105 Kg / 0,4 m ³		16.334,00
	IW091T0	400 x 900 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 73 Kg / 0,2 m ³	Piano vetroceramica a induzione Induction glass ceramic top Plan en vitroceramique a induction Induktion glskeramikherde	6.040,00

TUTTA PIASTRA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIÈRES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ITA: Disponibili 5 modelli. Versioni con tuttapiastro o con 2 fuochi + piastra singola o doppia, 4 fuochi su piastra singola. La piastra di cottura è interamente realizzata in acciaio termodiffusore di grande spessore, con inserto centrale estraibile e con un bruciatore circolare in acciaio inox di grande potenza. Le aree termiche differenziate con la temperatura massima al centro, degradante verso l'esterno, permettono tipologie di cottura diverse. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.






FRA: 5 modèles disponibles. Versions avec plaque pleine ou avec 2 feux + plaque simple ou double, 4 brûleurs sur plaque simple. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: 5 models available. Versions with solid top hob or with 2 flames + single or double plate, 4 flames on single plate. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: 5 Modelle verfügbar. Ausführungen mit Allherd oder mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelplatte, 4 Brenner auf Einzelplatte. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG91T0	400 x 900 x 240 mm 7 kW tot 85 Kg / 0,2 m ³		3.199,00
	TPG92T0	800 x 900 x 240 mm 12 kW tot 130 Kg / 0,4 m ³		3.761,00
	TPG92TC	800 x 900 x 240 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 110 Kg / 0,4 m ³		4.467,00
	TPG93TC	1200 x 900 x 240 mm 31,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 165 Kg / 0,6 m ³		5.148,00
	TPG93T0	1200 x 900 x 240 mm 25 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 165 Kg / 0,6 m ³		5.921,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ELECTRIQUES

ELEKTROFRITEUSEN

ITA: Piano inox spessore 20/10 . Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la pulizia;; dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell' olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento interno vasca con resistenza in acciaio inossidabile AISI 304. Resistenza ruotabile per favorire la pulizia della vasca. Controllo della temperatura dell' olio mediante termostato meccanico con regolazione 100°C-190°C. Lampada spia per il controllo del riscaldamento. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con spia allarme rossa accesa. Dotazione standard : cestello e coperchio. Opzione piedini regolabili inox h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.



FRA: Plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand espace avant pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Chauffage interne de la cuve avec résistance en acier inoxydable AISI 304. Résistance rotative pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de l'huile par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 190 °C. Voyant lumineux pour le contrôle du chauffage. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Équipement standard : panier et couvercle. Option pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Stainless steel (thickness: 20/10). Deep-formed AISI 304 stainless steel tank with smooth edges for an easier cleaning. Equipped with a large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Tank internal heating carried out by an AISI 304 stainless steel resistance. Rotatable resistance for an easier tank cleaning. Oil temperature control through a mechanical thermostat with 100°C-190°C adjustment. Indicator light for heating control. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Standard supply: basket and lid. Stainless steel optional feet (h 80mm). ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Stärke der Edelstahlplatte 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garenresten. Interne Beckenerhitzung mit Heizelement aus Edelstahl AISI 304. Drehbares Heizelement, um die Reinigung des Beckens zu erleichtern. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 100 °C bis 190 °C. Kontrollleuchte für die Erhitzungssteuerung. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Standardausstattung: Gitterkorb und Deckel. Optional verstellbare Edelstahlstandfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FRE91T0	400 x 900 x 240 mm 17,4 kW tot / 400V 3N 21 Lt 52 Kg / 0,2 m ³		2.738,00
	FRE92T0	800 x 900 x 240 mm 34,8 kW tot / 400V 3N 21 Lt 72 Kg / 0,4 m ³		4.746,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**CESTELLO**

BASKET - PANIER - KORB

**KFR0050**

290 x 450 x 110

74,00**KFR0060**

140 x 450 x 110

64,00**GRIGLIA SUPPORTO CESTELLI**

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

**KFR0290**

300 x 480 x 195

110,00**COPERCHIO PER FRIGGITRICE**

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE

KFR0260

336 x 534 x 54

98,00

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ITA: Due modelli a gas, dotati di alzatine paraspruzzi perimetrali e grigliato regolabile in altezza per l'ottimizzazione della cottura. Alzatina grigliato cottura e cassetto raccogli grasso asportabili per una migliore pulizia. Accensione bruciatori con fiamma pilota. Bruciatori in acciaio inox, controllati da rubinetto valvolato e posizionati in modo da irraggiare uniformemente il letto di roccia vulcanica. Dotazione standard griglia carne, optional griglia pesce. Non adatto all'utilizzo su piano di lavoro. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





FRA: Deux modèles à gaz, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson et bac de récupération des graisses amovibles pour un meilleur nettoyage. Allumage des brûleurs à flamme pilote. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet à vanne et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Two gas models, equipped with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grid protection and removable grease collection drawer for a better cleaning. Burner ignition with pilot light. Stainless steel burners, controlled via a valve faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface. Meat grill as a standard, fish grill is optional. Not suitable to be used on a worktop. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Zwei Modelle mit Gasherd, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Entfernter Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Brennerzündung durch Pilotflamme. Edelstahlbrenner, die über einen Ventilhahn gesteuert werden und so positioniert sind, dass sie die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmen. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	GPG91T0	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m ³	Piedini fissi Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	2.241,00
	GPG91TA	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m ³	Piedini regolabili Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	2.262,00
	GPG92T0	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m ³	Piedini fissi Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	3.718,00
	GPG92TA	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m ³	Piedini regolabili Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	3.738,00

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG**GRIGLIA CARNE E LAVA VULCANICA**

WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**GRIGLIA CARNE**

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

	KGL0120	372 x 612 (1 PZ)	310,00
---	----------------	------------------	---------------

	KGL0130	386 x 612 (2 PZ)	557,00
--	----------------	------------------	---------------

GRIGLIA PESCE

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCRÖST

	KGL0160	372 x 612 (1 pz)	404,00
---	----------------	------------------	---------------

	KGL0170	386 x 612 (2 pz)	712,00
--	----------------	------------------	---------------

LAVA VULCANICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

	KGL0180	3 KG	39,00
---	----------------	------	--------------

	KGL0090	7 KG	58,00
--	----------------	------	--------------

MATTONELLE CERAMICHE

CERAMIC BRIQUETTES - KERAMIK-BRIKETTS - BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

	KGL0210	40 PZ	39,00
---	----------------	-------	--------------

BAGNOMARIA ELETTRICI E CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP

BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES

ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ITA: 2 modelli Bagnomaria con funzionamento elettrico: mezzo modulo con vasca GN 1/1+1/3 e modulo intero con vasca GN 2/1+1/3. Struttura portante in acciaio inox con finitura Scotch Brite e piano di lavoro in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inox, con bordi arrotondati per una facile pulizia. Riscaldamento mediante resistenza elettrica isolata, appoggiata al fondo esterno della vasca. Termostato di lavoro e termostato di sicurezza. Carico acqua con pulsante comandato da una elettrovavola.

Contenitore caldo realizzato interamente in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piano stampato spessore 20/10. Completo di vassoio porta patate inox estraibile. Regolazione della temperatura minimo massimo. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 + 1/3 et module entier avec cuve GN 2/1 + 1/3. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.

Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 20/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1+1/3 tank, and integral module with GN 2/1+1/3 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.

Fry dump entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness 20/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1+1/3 und Vollmodul mit Becken GN 2/1+1/3. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 20/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehalten, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	BME91T0	400 x 900 x 240 mm 3,5 kW tot / 230V 1N 50 Kg / 0,2 m ³		2.083,00
	BME92T0	800 x 900 x 240 mm 7 kW tot / 400V 3N 70 Kg / 0,4 m ³		2.473,00






ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**BACINELLE**

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

	KBM0010	GN 1/1 150 h	108,00
	KBM0020	GN 1/2 150 h	63,00
	KBM0030	GN 1/3 150 h	56,00
	KBM0040	GN 1/4 150 h	44,00
	KBM0050	GN 1/6 150 h	41,00

COPERCHI PER BACINELLE

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

	KBM0060	GN 1/1	54,00
	KBM0070	GN 1/2	34,00
	KBM0080	GN 1/3	26,00
	KBM0090	GN 1/4	30,00
	KBM0100	GN 1/6	24,00

SUPPORTI PER BACINELLE

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

	KBM0110	L 685	32,00
	KBM0130	L 310	24,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



CCE91T0

400 x 900 x 240
1 kW tot / 230V 1N
23 Kg / 0,2 m³

1.990,00

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

COTTURA

ITA: Apparecchiature realizzate in acciaio inox AISI 304 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. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





















FRA: Appareil fabriqué en acier inox AISI 304 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. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: The equipment is built in Scotch Brite AISI 304 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. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.





















DE: Geräte aus Edelstahl AISI 304 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-Randerrhöhung ausrüstbar und mit Fettauffangschale aus Edelstahl AISI 304 versehen. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.










MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG91TA 400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.407,00
	FTG91TB 400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.469,00
	FTG91TC 400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	2.954,00
	FTG91TD 400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.010,00
	FTG92TA 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.224,00
	FTG92TB 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.402,00
	FTG92TC 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata 1/2 smooth plate - 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.359,00
	FTG92TD 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.035,00
	FTG92TE 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.202,00
	FTG92TF 800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.051,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE91TA	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.563,00
	FTE91TB	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.652,00
	FTE91TC	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.035,00
	FTE91TD	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.178,00
	FTE92TA	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.532,00
	FTE92TB	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.666,00
	FTE92TC	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata 1/2 smooth plate - 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.626,00
	FTE92TD	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.478,00
	FTE92TE	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.528,00
	FTE92TF	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.370,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	KIT PARASPRUZZI REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG			
	KFT0060	L 400		172,00
	KFT0070	L 800		188,00
	RASCHIETTO PER FRY TOP FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			55,00
	KIT 10 LAME RIGATE SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			78,00
	KIT 10 LAME LISCE SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN			
	KFT0030			42,00
	TAPPO FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP			
	KFT0080			43,00

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL ELEMENTS

ELEMENTS NEUTRES

NEUTRALE ELEMENTE









ITA: Struttura realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piano inox spessore 20/10 . Disponibili modelli mezzo modulo e modulo intero con cruscotto o con cassetto . optional kit pedini regolabili in acciaio inox h 80mm per appoggio su piano. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.








FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Modèles demi-module et module complet avec plan ou tiroir disponibles. Kit pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option pour l'appui sur la surface. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness 20/10). Half module and integral module models available, with front panel or drawer. Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 20/10. Halb- und Vollmodulmodelle mit Bedienblende oder Schublade erhältlich. Auf Wunsch Bausatz mit verstellbaren Edelstahlstandfüßen h 80 mm zur Abstützung auf der Deckplatte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	EN091TO	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m ³	Con cruscotto With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	759,00
	EN091TA	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m ³	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	886,00
	EN092TO	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m ³	Con cruscotto With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	990,00
	EN092TA	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m ³	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	1.221,00
	EN091B0	400 x 850 x 660 mm 21 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	553,00
	EN091BA	400 x 930 x 660 mm 25 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	752,00
	EN092B0	800 x 850 x 660 mm 34 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	742,00
	EN092BA	800 x 930 x 660 mm 30 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	1.117,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
KIT DUE CASSETTI PER BASI SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
	KEN0040		460,00
KIT PIEDINI PER APPOGGIO SU PIANO SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLETTEN			
	KEN0060	H 80 - Ø 40	44,00
KIT SPAZIO VUOTO PER COMPOSIZIONE A PONTE CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU			
	EN091P0	L = 400	279,00
	EN092P0	L = 800	469,00
	EN093P0	L = 1200	679,00
	EN094P0	L = 1600	891,00
	EN095P0	L = 2000	1.062,00
KIT PORTATEGLIE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0030	L = 400	GN 1/1 114,00

COTTURA
COOKING
CUISSON
KOCHEN

700

CUCINE A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ITA: Realizzate in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani di lavoro spessore 15/10 con bacinelle estraibili e spigoli arrotondati per la massima pulizia. Bruciatori verticali da 3,5 Kw e 5 Kw. Accensione dei bruciatori con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza di facile manutenzione. Disponibili modelli su vano aperto, su forni GN 2/1 a gas statici (8kw) o elettrici (5,6kw) o su maxi forno a gas 3/1 da 10 kw. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

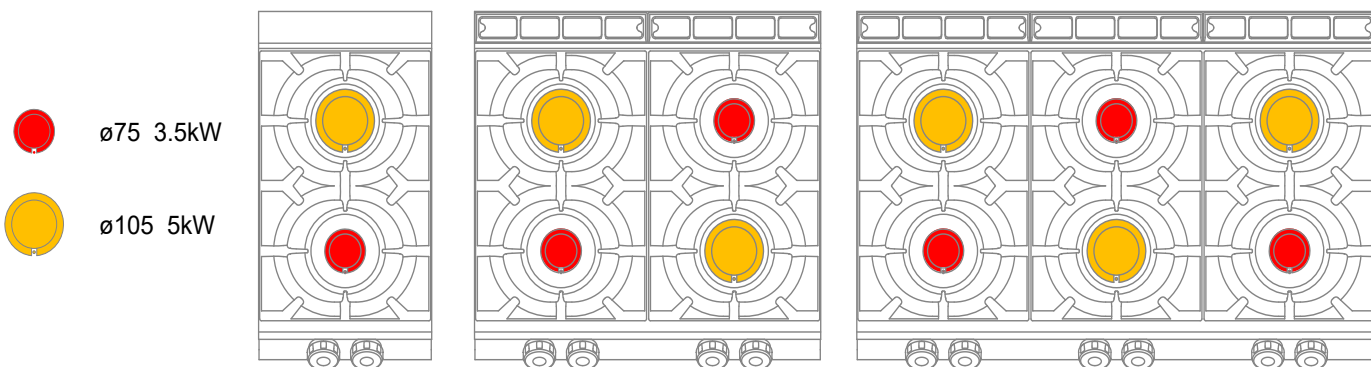
FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW. Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte, sur fours statiques à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) GN 2/1 ou sur maxi four gaz 3/1 de 10 kW. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. 3.5kW and 5kW vertical burners. Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Arbeitsplatten mit herausnehmbaren Becken und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle erhältlich mit offenem Fach, mit statischem (8 kW) oder elektrischem (5,6 kW) Gasbackofen GN 2/1 oder mit Maxi-Gasbackofen 3/1 (10 kW). Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 700 x 900 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 51 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	1.598,00
	400 x 700 x 900 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 54 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	1.785,00
	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 85 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	2.741,00
	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 90 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.220,00
	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 113 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	3.476,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	FA073MA	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 121 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.059,00
	FAG72M0	800 x 700 x 900 mm 25 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 138 Kg / 0,8 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	3.967,00
	FAE72M0	800 x 700 x 900 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 135 Kg / 0,8 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	4.193,00
	FAG73M0	1200 x 700 x 900 mm 33,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 167 Kg / 1,1 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	4.920,00
	FAE73M0	1200 x 700 x 900 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 167 Kg / 1,1 m ³	Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelemen	5.472,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FAG73MM

1200 x 700 x 900 mm
35,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
180 Kg / 1,1 m³

*Maxi forno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 2/1

5.139,00



FAE73MM

1200 x 700 x 900 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
180 Kg / 1,1 m³

*Maxi forno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 2/1












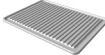
5.657,00

OPTIONAL

SUPPLEMENTO PER OGNI BRUCIATORE PERSONALIZZATO

EXTRA COST PER EACH CHANGES BURNER
SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ
AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER

80,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	GRIGLIA PER FORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		51,00
	KFA0070	GN 3/1		80,00
	PROLUNGA CAMINO CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN			
	KFA0080	L400		141,00
	KFA0090	L800		182,00
	RIDUZIONE FUOCHI PER CUCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIÈRE - REDUZIERSTERN FÜR KOCHHERD			
	KFA0010	260 x 260		28,00
	PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR GUSSEISENGITTER			
	KFA0030	390 x 290		261,00
	BACINELLA IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
	KFA0100	530 x 650 x 20h		107,00
	KFA0110	530 x 650 x 40h		118,00
	KFA0120	530 x 650 x 65h		131,00
	PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00
	COLONNA ALIMETAZIONE ACQUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130			490,00
	PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA GROOVED GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR GUSSEISENGITTER			
	KFA0020	390 x 290		305,00

PIANI COTTURA ERMETICI

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ITA: Riscaldamento tramite bruciatori ad alta resa in ottone a doppia fiamma con potenza regolabile da 4kW e 6kW. Accensione con fiamma pilota. Griglia di supporto in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco. Opzione griglia in acciaio inox inossidabile. Piano cottura ermetico in acciaio inox spessore 15/10 con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene. Disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi. Sicurezza garantita da una termocoppia. Modelli a 2,4,6 fuochi su vano aperto, con porte, con forno GN 2/1 o 3/1 a gas od elettrico. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

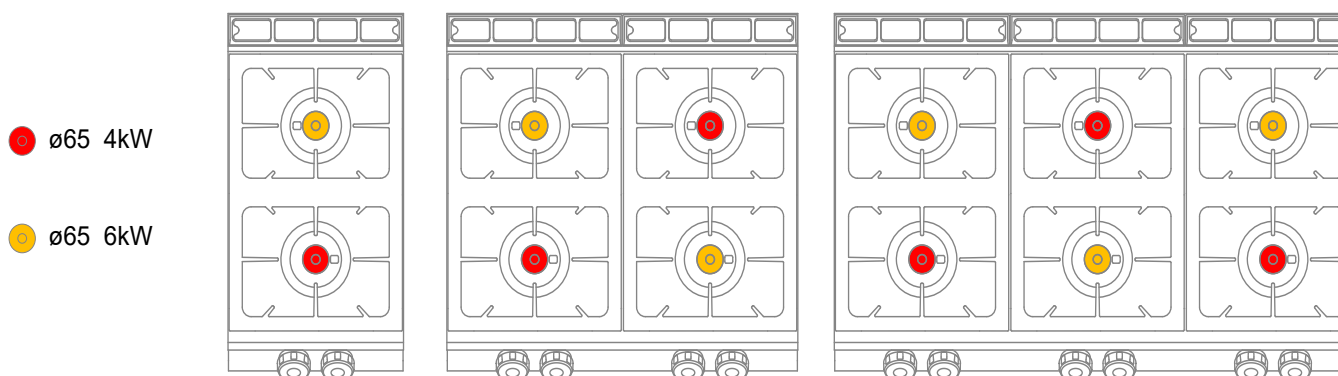
FRA: Chauffage par brûleurs à haut rendement en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage avec flamme pilote. Grille de support en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu. Grille en acier inoxydable en option. Plan de cuisson hermétique en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles avec 2, 4, 6 brûleurs sur armoire ouverte, avec portes, avec four à gaz ou électrique GN 2/1 ou 3/1. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Heating through high-performance brass burners with double flame and power adjustable in the 4-6kW range. Ignition with pilot light. Support grid in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Optional stainless steel grid. Hermetic stainless steel cooking hob (thickness: 15/10) with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Models with 2, 4 or 6 flames on open compartment, with doors, with gas or electric GN 2/1 or 3/1 oven. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.







DE: Erhitzung mittels Doppelkronen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Zündung durch Pilotflamme RAAF-Tragrost aus matt emailliertem, laugen-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen. Optional Edelstahl-Grill. Hermetisches Kochfeld aus 15/10 starkem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene. Verfügbarkeit eines Überlaufsystems, das vor überlaufenden Flüssigkeiten schützt. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle mit 2, 4, 6 Brennern auf offenem Fach, mit Türen, mit Gas- oder Elektrobackofen GN 2/1 oder 3/1. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI













STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR






	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FE071M0	400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 51 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.678,00
	FE071MA	400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 54 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	1.874,00
	FE072M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 85 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.878,00
	FE072MA	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 90 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.381,00
	FE073M0	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 113 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.666,00
	FE073MA	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 121 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.076,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FEE72M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 135 Kg / 0,8 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	4.211,00
	FEG72M0	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 138 Kg / 0,8 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	3.984,00
	FEE73M0	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	5.700,00
	FEG73M0	1200 x 700 x 900 mm 38 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	5.167,00
	FEE73MM	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 2/1	5.683,00
	FEG73MM	1200 x 700 x 900 mm 40 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 2/1	5.398,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
GRIGLIA IN GHISA GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER			
	KFA0170	580 x 395	172,00
GRIGLIA IN TONDINO GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER			
	KFA0190	578 x 358	160,00
TROPPO PIENO OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF			
	KFA0210		166,00
PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO GROOVED GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR RUSTAHGITTER			
	KFE0020	390 x 290	335,00
PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR RUSTAHGITTER			
	KFE0030	390 x 290	280,00

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani stampati spessore 15/10 con bordi arrotondati. Modelli a 2,4, 6 piastre elettriche tonde in ghisa da 2,6 Kw regolate da commutatore a 6 posizioni. Disponibili su vano aperto, con porte battenti o su forno elettrico statico 2/1 da 5,6 kw o su forno maxi 3/1 da 7,2 kw. Comandi separati per ogni piastra. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles à 2, 4, 6 plaques électriques rondes en fonte de 2,6 kW réglées par un interrupteur à 6 positions. Disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW ou sur four maxi 3/1 de 7,2 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with smooth edges. Models with 2, 4 or 6 round cast iron electric plates (2.6kW) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW) or 3/1 maxi oven (7.2kW). Individual controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen runden Elektroplatten mit einer Leistung von 2,6 kW, die über einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Erhältlich mit offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 (5,6 kW) oder mit Maxi-Backofen 3/1 (7,2 kW). Separate Regelung für jede Platte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.











MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	PE071M0	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.383,00
	PE071MA	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 43 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	1.569,00
	PE072M0	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 65 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.028,00
	PE072MA	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 70 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.399,00
	PE073M0	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 90 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.779,00
	PE073MA	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 98 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.362,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 110 Kg / 0,8 m ³	⚡ <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	3.930,00
	1200 x 700 x 900 mm 21,2 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 130 Kg / 1,1 m ³	⚡ <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	4.654,00
	1200 x 700 x 900 mm 22,8 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 145 Kg / 1,1 m ³	⚡ <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	5.462,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
GRIGLIA PER FORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1	51,00
	KFA0070	GN 3/1	80,00
BACINELLA IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
	KFA0100	530 x 650 x 20h	107,00
	KFA0110	530 x 650 x 40h	118,00
	KFA0120	530 x 650 x 65h	131,00
COLONNA ALIMETAZIONE ACQUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130		490,00

CUCINE ELETTRICHE PIASTRE QUADRE

ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES AVEC PLAQUES CARREES

ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKIGEN PLATTEN

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani stampati spessore 15/10 con bordi arrotondati. Modelli a 2, 4, 6 piastre elettriche quadre in ghisa da 2,6 Kw regolate da commutatore a 6 posizioni. Disponibili su vano aperto, con porte battenti o su forno elettrico statico 2/1 da 5,6 kw o su forno maxi 3/1 da 7,2 kw. Comandi separati per ogni piastra. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles à 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 2,6 kW régulées par un interrupteur à 6 positions. Disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW ou sur four maxi 3/1 de 7,2 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with smooth edges. Models with 2, 4 or 6 square cast iron electric square plates (2.6kW) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW) or 3/1 maxi oven (7.2kW). Individual controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.







DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 2,6 kW, die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Erhältlich mit offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 (5,6 kW) oder mit Maxi-Backofen 3/1 (7,2 kW). Separate Regelung für jede Platte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	PE071MB	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 40 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.040,00
	PE071MC	400 x 700 x 900 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 43 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.226,00
	PE072MB	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 65 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.322,00
	PE072MC	800 x 700 x 900 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 70 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.695,00
	PE073MB	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 90 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.560,00
	PE073MC	1200 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 98 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.119,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PEE72MA	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 110 Kg / 0,8 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	5.248,00
	PEE73MA	1200 x 700 x 900 mm 21,2 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 130 Kg / 1,1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	6.495,00
	PEE73MQ	1200 x 700 x 900 mm 22,8 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 145 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 3/1	7.458,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**GRIGLIA PER FORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**KFA0070**

GN 3/1

80,00**BACINELLA IN ACCIAIO INOX**

STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

**KFA0100**

530 x 650 x 20h

107,00**KFA0110**

530 x 650 x 40h

118,00**KFA0120**

530 x 650 x 65h

131,00**COLONNA ALIMENTAZIONE ACQUA**

COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR

**KFA0130****490,00**

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

COTTURA

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch-Brite. Modelli con piano in vetroceramica a 2 o 4 piastre da 2,5 Kw su vano aperto, su vano con porte a battente o su forno elettrico statico da 5,6 kw. Comandi separati per ogni piastra, spessore del vetro di appoggio 6mm, spie di calore luminose per indicare vetro incandescente. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plan vitrocéramique 2,5 kW 2 ou 4 plaques sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with worktop in glass ceramic with 2 or 4 2.5kW plates on open compartment, on hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten mit einer Leistung von 2,5 kW auf offenem Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektrobackofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILÉS L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 32 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.643,00
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 35 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.830,00
	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 52 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.966,00
	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 57 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.339,00
	800 x 700 x 900 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 91 Kg / 0,8 m ³	<i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V GN 2/1	5.868,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**GRIGLIA PER FORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**KFA0070**

GN 3/1

80,00**PORTA A BATTENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

254,00**KEN0021**

L 400 SX

254,00

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE

ELECTRIC INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES A INDUCTION

INDUKTIONELEKTROHERDE

COTTURA

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox. Modelli con piano in vetroceramica ad induzione da 6 mm di spessore, su vano aperto o su vano con porte battenti, disponibili a 2 e 4 zone da 3,5 kW. Comandi singoli per ogni zona con regolazione da 1 a 10 posizioni, sistema automatico di rilevamento pentola, spia led verde di funzionamento, spia led rossa per segnalazione allarmi. Disponibile versione Wok con potenza di 5 Kw. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.







FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles en 2 et 4 zones de 3,5 kW. Commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED verte de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible avec une puissance de 5 kW. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 and 4 3.5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation, and red LED light for warnings. Wok version available (5kW). ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit 6 mm starkem Induktions-Glaskeramik-Kochfeld, auf offenem Fach oder auf Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen (3,5 kW). Individuelle Bedienelemente für jede Kochzone mit Regelung über 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollleuchte, rote LED-Alarmkontrollleuchte. Erhältlich als Wok-Ausführung mit einer Leistung von 5 kW. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	ID071M0	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 55 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	8.270,00
	ID071MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 58 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	8.433,00
	ID072M0	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 105 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	16.067,00
	ID072MA	800 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 110 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	16.391,00
	IW071M0	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 55 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	6.756,00
	IW071MA	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 58 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	6.917,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**PORTA A BATTENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

254,00**KEN0021**

L 400 SX

254,00

BAGNOMARIA ELETTRICI

ELECTRIC BAIN MARIE

BAIN MARIE ELECTRIQUES

ELEKTROWASSERBÄDER

COTTURA

ITA: Quattro modelli con funzionamento elettrico: mezzo modulo con vasca GN 1/1 e modulo intero con vasca GN 2/1. Struttura portante in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite e piano di lavoro in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inox, con bordi arrotondati per una facile pulizia. Riscaldamento mediante resistenza elettrica isolata, appoggiata al fondo esterno della vasca. Termostato di lavoro e termostato di sicurezza. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Structure portante en acier inox Scotch Brite et plan de travail en acier inox. Cuve imprimée en acier inox AISI 304, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffage au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve. Thermostat de sécurité. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci















ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1 bath and integral module with GN 2/1 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1. Tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304 Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl. Wanne aus Edelstahl geformt, mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht und Sicherheitsthermostat. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	BME71M0	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 40 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.856,00
	BME71MA	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 43 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.043,00
	BME72M0	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 60 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.417,00
	BME72MA	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 65 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.690,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
BACINELLE CONTAINER - BACS - BEHÄLTER				
	KBM0010	GN 1/1 150h		108,00
	KBM0020	GN 1/2 150h		63,00
	KBM0030	GN 1/3 150h		56,00
	KBM0040	GN 1/4 150h		44,00
	KBM0050	GN 1/6 150h		41,00
SUPPORTI PER BACINELLE CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE				
	KBM0120	L = 510		22,00
	KBM0130	L = 310		24,00
COPERCHI PER BACINELLE CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER				
	KBM0060	GN 1/1		54,00
	KBM0070	GN 1/2		34,00
	KBM0080	GN 1/3		26,00
	KBM0090	GN 1/4		30,00
	KBM0100	GN 1/6		24,00
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ITA: Apparecchiature su vano aperto, su porte battenti o con forno elettrico. Costruite in acciaio inox finitura Scotch Brite. Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega di grosso spessore (15mm) ad alta conducibilità termica, anche in versione cromata. Disponibili modelli con piastre 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. Versione a gas con valvola termostata per la regolazione della temperatura da 120°C a 300°C, versione elettrica con termostato di regolazione della temperatura da 70°C a 300°C. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Équipement sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou avec four électrique. Fabriquées en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors or electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C - 300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, über Flügeltüren und mit Elektrobackofen. Aus rostfreiem Stahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.166,00
	FTG71MB	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.291,00
	FTG71MC	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.706,00
	FTG71MD	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.747,00
	FTG71MG	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.361,00
	FTG71MH	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.484,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG71MI 400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	2.900,00
	FTG71MJ 400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	2.941,00
	FTG72MA 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.086,00
	FTG72MB 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.088,00
	FTG72MC 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.121,00
	FTG72MD 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	3.842,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG72ME 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	3.889,00
	FTG72MF 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	3.925,00
	FTG72MG 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.488,00
	FTG72MH 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.607,00
	FTG72MI 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.608,00
	FTG72MJ 800 x 700 x 900 mm 14 kW tot 120 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	3.944,00



FRY TOP A GAS

GAS FRY TOPS - FRY TOP A GAZ - GASGRIDDLEPLATEN

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FTG72MK

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.469,00



FTG72ML

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Vano con porta battente













Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata







Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.328,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE71MA	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.359,00
	FTE71MB	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.456,00
	FTE71MC	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	2.694,00
	FTE71MD	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	2.820,00
	FTE71MG	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.560,00
	FTE71MH	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ 	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.655,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE71MI	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	2.888,00
	FTE71MJ	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	3.016,00
	FTE72MA	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.421,00
	FTE72MB	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.557,00
	FTE72MC	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.509,00
	FTE72MD	800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.229,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE72ME 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.278,00
	FTE72MF 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.143,00
	FTE72MG 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.807,00
	FTE72MH 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.943,00
	FTE72MI 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.894,00
	FTE72MJ 800 x 700 x 900 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Piastra cromata Chromium plate Chromee Chromplatte	4.616,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILLES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX**FTE72MK**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**4.664,00****FTE72ML**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**4.529,00****FTE72EA**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1**5.828,00****FTE72EB**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1**5.983,00****FTE72EC**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1**5.928,00****FTE72ED**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1

Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**6.759,00**



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX**FTE72EE**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*

650 x 560 x 300

5,6 kW tot / 400V

GN 2/1

Piastra cromata

Chromium plate

Chromee

Chromplatte

6.815,00**FTE72EF**800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³*Forno - oven - four - ofen*

650 x 560 x 300

5,6 kW tot / 400V

GN 2/1

Piastra cromata










Chromium plate

Chromee

Chromplatte

6.719,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	KIT 10 LAME LISCE SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN			
	KFT0030			42,00
	KIT 10 LAME RIGATE SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			78,00
	GRIGLIA PER FORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		51,00
	TAPPO PER FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP			
	KFT0080			43,00
	RASCHIETTO PER FRY TOP FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			55,00
	KIT PARASPRUZZI REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG			
	KFT0040	L 400		119,00
	KFT0050	L 800		137,00
	PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		254,00
	KEN0021	L 400 SX		254,00

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

COTTURA

ITA: Due modelli a gas su mobile, singolo e doppio, dotati di alzatine paraspruzzi perimetrali e griglia cottura regolabile in altezza per l'ottimizzazione della cottura. Alzatina griglia cottura e cassetto raccogli grasso asportabili per una migliore pulizia. Bruciatori in acciaio inox, controllati da rubinetto regolabile e posizionati in modo da irraggiare uniformemente il letto di roccia vulcanica dotazione standard griglia carne, optional griglia pesce. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners, controlled via an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface (meat grill as a standard, fish grill is optional). ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**GPG71M0**400 x 700 x 900 mm
8 kW tot
55 Kg / 0,4 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.342,00****GPG72M0**800 x 700 x 900 mm
16 kW tot
93 Kg / 0,8 m³**Vano con porta battente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.711,00****DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG****GRIGLIA CARNE E LAVA VULCANICA**WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****GRIGLIA CARNE**

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

**KGL0100**

372 x 470 mm

303,00**KGL0110**

712 x 470 mm

413,00**GRIGLIA PESCE**

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCRÖST

**KGL0140**

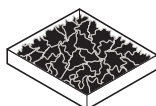
372 x 470 mm

286,00**KGL0150**

712 x 470 mm

428,00**LAVA VULCANICA**

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

**KGL0180**

3 KG

39,00**KGL0090**

7 KG

58,00**MATTONELLE CERAMICHE**

CERAMIC BRIQUETTES - KERAMIK-BRIKETTS - BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

**KGL0210**

40 PZ

39,00

TUTTA PIASTRA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

COTTURA

ITA: Disponibili in 10 modelli a gas: su vano aperto, con porte battenti e con forno a gas. Versioni con 2 fuochi + piastra singola o doppia 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 e con un bruciatore circolare in acciaio inox di grande potenza. Le aree termiche differenziate con la temperatura massima al centro, degradante verso l'esterno, permettono tipologie di cottura diverse. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.








FRA: Disponibles en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Available in 10 gas models: on open compartment, with hinged doors and with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.


DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.











	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG71M0	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.861,00
	TPG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.063,00
	TPG72M0	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 125 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.578,00
	TPG72MB	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 226 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.004,00
	TPG72MA	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot 140 Kg / 0,8 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	5.395,00
	TPG72MC	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 130 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.287,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG72MD	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 135 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.712,00
	TPG72ME	800 x 700 x 900 mm 23,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 190 Kg / 0,8 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	6.106,00
	TPG73M0	1200 x 700 x 900 mm 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 150 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.952,00
	TPG73MA	1200 x 700 x 900 mm 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 158 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.586,00
	TPG73MC	1200 x 700 x 900 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 130 Kg / 1,1 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	5.389,00
	TPG73MD	1200 x 700 x 900 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 138 Kg / 1,1 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	6.024,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG73MB	1200 x 700 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 205 Kg / 1,1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	6.990,00
	TPG73ME	1200 x 700 x 900 mm 32 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 185 Kg / 1,1 m ³	 <i>Forno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	7.439,00
	TPG73MF	1200 x 700 x 900 mm 34 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 190 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi forno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 3/1	7.861,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

GRIGLIA PER FORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**KFA0070**

GN 3/1

80,00

TUTTA PIASTRA ELETTRICI

ELECTRIC HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

COTTURA

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani spessore 15/10 e bordi arrotondati. Modelli con piastra in ghisa a 4 piastre da 3 kW regolate da commutatore a 6 posizioni, disponibili su vano aperto, con porte battenti o su forno elettrico statico 2/1 da 5,6 kW. Comandi separati per ogni piastra. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis.

Modèles avec plaque en fonte avec 4 plaques de 3 kW réglées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW 2/1. Commandes séparées pour chaque plaque. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) and smooth edges.

Models with cast iron plates (4 3kW plates) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 15/10 starken Deckplatten und abgerundeten Kanten.

Modelle mit gusseiserner Kochplatte aus 4 einzelnen Kochplatten mit einer Leistung von 3 kW, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILS L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PTE72M0	800 x 700 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 75 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.691,00
	PTE72MA	800 x 700 x 900 mm 12 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.157,00
	PTE72MB	800 x 700 x 900 mm 17,6 kW tot / 400V 3N 138 Kg / 0,8 m ³	 Forno - oven - four - ofen 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armadio neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	6.770,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**GRIGLIA PER FORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

51,00**PORTA A BATTENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

254,00**KEN0021**

L 400 SX

254,00

CUOCIPASTA A GAS E ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS

CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

ITA: Disponibili ad una vasca (26 Lt) GN2/3 o due vasche (26+26 Lt), con alimentazione a gas od elettrica. Struttura in acciaio inox Scotch Brite, Vasca in acciaio inox Aisi 316L con bordi arrotondati, carico acqua posteriore, batticestello frontale su griglia inox, troppopieno per scarico amido, invaso frontale per trattenere gli amidi di cottura. Alto rendimento nel raggiungimento della temperatura di ebollizione. Versione elettrica con resistenze a bandiera girevole in CRONIFER resistente alla corrosione, comandate da un commutatore a tre posizioni . Dotazione standard falso fondo poggiacestelli. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Disponible avec une cuve (26 L) GN2/3 ou deux cuves (26 + 26 L), avec alimentation en gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci




ENG: Available with one GN2/3 tank (26l) or two tanks (26+26l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overflow system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature.

Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Erhältlich mit einem Becken (26 l) GN2/3 oder zwei Becken (26+26 l), mit Gas- oder Elektroanschluss. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten, Wasserzulauf rückseitig, frontale Korb-Abtropfleiste auf Edelstahlgitter, Überlauf für den Stärkeablauf, frontales Auffangbecken zum Zurückhalten der Kochstärke. Hohe Effizienz beim Erreichen der Siedetemperatur. Elektrische Ausführung mit drehbaren Heizelementen aus korrosionsbeständigem CRONIFER, Regelung durch einen Schalter mit drei Leistungsstufen. Serienmäßige Ausstattung: Doppelboden-Korbablage. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	CPG71M0 400 x 700 x 900 mm 9 kW tot 26 LT - GN 2/3 55 Kg / 0,4 m ³ Vasca in aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestelli esclusi Without baskets Sans paniers Ohne körbe	2.873,00
	CPG72M0 800 x 700 x 900 mm 18 kW tot 2 x 26 LT - 2 x GN 2/3 93 Kg / 0,8 m ³ Vasca in aisi 316 Aisi 316 bowl Cuve en aisi 316 Becken aus aisi 316	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cestelli esclusi Without baskets Sans paniers Ohne körbe	4.974,00
DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG			
1 FALSO FONDO PER VASCA WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE			
OPTIONAL			
MODULO ALZACESTELLI BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM			
	MSE71M0 150 x 700 x 900 0,04 kW / 230V	Pannello di controllo elettronico Electric control panel Panneau de commande electronique Elektronisches bediengeld	2.967,00
KIT CESTELLI PER MODULO ALZACESTELLI SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM			
KCP0231	2 x GN 1/3		232,00
KIT CESTELLI PER DOPPIO MODULO ALZACESTELLI SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM			
KCP0290	4 x GN 1/6		331,00



MODELLO
MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO
PRICE
PREIS
PRIX

**CPE71M0**

400 x 700 x 900 mm
7,8 kW tot / 400V 3N
26 LT - GN 2/3
40 Kg / 0,4 m³
Vasca in aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

2.859,00**CPE72M0**

800 x 700 x 900 mm
15,6 kW tot / 400V 3N
2 x 26 LT - 2 x GN 2/3
60 Kg / 0,8 m³
Vasca in aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Cestelli esclusi

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

4.847,00**DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG****1 FALSO FONDO PER VASCA**

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPTIONAL**MODULO ALZACESTELLI**

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

**MSE71M0**

150 x 700 x 900
0,04 kW / 230V

Pannello di controllo elettronico

Electric control panel
Panneau de commande electronique
Elektronisches bediengeld

2.967,00**KIT CESTELLI PER MODULO ALZACESTELLI**

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0231

2 x GN 1/3











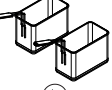



232,00**KIT CESTELLI PER DOPPIO MODULO ALZACESTELLI**

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0290

4 x GN 1/6

331,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
CESTELLI PER CUOCIPASTA CON DOPPIO MANICO BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE				
	KCP0020	290 x 290 x 200	GN 2/3	162,00
	KCP0040	290 x 160 x 200	GN 1/3	122,00
CESTELLI PER CUOCIPASTA CON SINGOLO MANICO BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE				
	KCP0050	290 x 160 x 200		129,00
	KCP0060	290 x 145 x 200		117,00
	KCP0070	Ø 180 x 200	GN 1/3	105,00
	KCP0080	Ø 145 x 200	GN 1/6	100,00
	KCP0090	140 x 140 x 200	GN 1/6	90,00
FALSO FONDO DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN				
	KCP0250			49,00
COPERCHIO PER CUOCIPASTA PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER				
	KCP0270	350 x 345 x 10		74,00
KIT COMPOSIZIONE CESTELLI BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSETS				
	KCP0100	2 x KCP0040		243,00
	KCP0110	2 x KCP0060		235,00
	KCP0120	2 x KCP0070		211,00
	KCP0130	4 x KCP0080		398,00
	KCP0140	4 x KCP0090		359,00

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ITA: Spessore piano in 15/10 . Vasca stampata in acciaio inox con bordi arrotondati per facilitare la pulizia; dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Versione elettrica con resistenza ruotabile per facilitare la pulizia, in acciaio inossidabile. Controllo della temperatura dell'olio in vasca mediante termostato meccanico con regolazione da 90°C a 190°C. Tre lampade spia, verde alimentazione, bianca di controllo del riscaldamento , rossa di sicurezza. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con spia allarme rossa accesa. Versione a gas con valvola di lavoro termostata con regolazione della temperatura dell'olio da 120°C a 190°C. Disponibili con vasca pulita o con tubi in vasca. Dotazione standard : filtro e vasca di raccolta olio, cestello e coperchio. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Plaque de 15/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Version électrique avec résistance rotative pour un nettoyage plus facile, en acier inoxydable. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec réglage de 90 °C à 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Version gaz avec vanne thermostatique de travail avec réglage de la température de l'huile de 120 °C à 190 °C. Disponible avec cuve lisse ou avec tubulure dans la cuve. Équipement de série : filtre et réservoir de récupération d'huile, panier et couvercle. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci







ENG: Worktop thickness: 15/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Electric version with rotatable resistance for an easy cleaning, made in stainless steel. Control of the temperature of the oil in the tank via mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Gas version with thermostatic valve for oil temperature adjustment in the 120°C-190°C range. Available with clean tank or with pipes installed in the tank. Standard supply: filter and oil collection tank, basket and lid. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Plattenstärke 15/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten. Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erhitzungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Gasausführung mit Thermostat-Betriebsventil mit Öltemperaturregelung von 120 °C bis 190 °C. Erhältlich mit leerem Becken oder mit Schläuchen im Becken. Standardausrüstung: Filter und Ölauffangwanne, Gitterkorb und Deckel. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FRG71M0 400 x 700 x 900 mm 10 kW tot 11 LT 57 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca vuota con tubo recupero gas combusti Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumee Lehrs becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	3.061,00
	FRG71ME 400 x 700 x 900 mm 14 kW tot 15 LT 68 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	3.426,00
	FRG72M0 800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 2 x 11 LT 100 Kg / 0,8 m ³ Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca vuota con tubo recupero gas combusti Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumee Lehrs becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr	4.815,00
	FRG72ME 800 x 700 x 900 mm 28 kW tot 2 x 15 LT 100 Kg / 0,8 m ³ Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Vasca con bruciatori in vasca Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner	5.903,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FRE71M0	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.563,00
	FRE71MC	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.023,00
	FRE71ME	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando elettronico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	3.405,00
	FRE71MF	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando elettronico Electronic control panel Panneau de commande electronique Elektronische bedienungspanel	3.498,00
	FRE71MD	400 x 700 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 2 x 9 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	3.795,00
	FRE72M0	800 x 700 x 900 mm 21 kW tot / 400V 3N 2 x 13,5 LT 86 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doppia vasca 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	4.502,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



FRE72MC

800 x 700 x 900 mm
28 kW tot / 400V 3N
2 x 17 LT
86 Kg / 0,8 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Doppia vasca

2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

5.003,00



FRE72ME

800 x 700 x 900 mm
21 kW tot / 400V 3N
2 x 13,5 LT
86 Kg / 0,8 m³

Vano con porta battente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Comando elettronico

Electronic control panel
Panneau de commande électronique
Elektronische bedienungspanel

Doppia vasca
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

5.119,00



FRE72MF

800 x 700 x 900 mm
28 kW tot / 400V 3N
2 x 17 LT
86 Kg / 0,8 m³

Vano con porta battente








Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Comando elettronico

Electronic control panel
Panneau de commande électronique
Elektronische bedienungspanel

Doppia vasca
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

5.359,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
CESTELLO 1/1 BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1				
	KFR0180	290 x 290 x 130	17 LT	105,00
	KFR0010	290 x 290 x 100	11 - 13,5 - 15 LT	85,00
CESTELLO 1/2 BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2				
	KFR0200	140 x 290 x 130	17 LT	122,00
	KFR0020	140 x 290 x 100	11 - 13,5 - 15 LT	74,00
CESTELLO PER VASCA 9 LT BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE				
	KFR0150	130 x 290 x 105	2 x 9 LT	59,00
COPERCHIO PER FRIGGITRICE FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE				
	KFR0040	360 x 330 x 38	11 - 13,5 - 15 - 17 LT	91,00
GRIGLIA SUPPORTO CESTELLI BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE				
	KFR0190	300 x 315 x 275	17 LT	80,00
	KFR0030	300 x 310 x 220	11 LT	65,00
	KFR0210	300 x 326 x 198	15 LT	79,00
	KFR0300	300 x 315 x 242	13,5 LT	79,00
KIT BACINELLA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER				
	KFR0340			233,00

CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI

INFRARED FRY DUMP

SILO A FRITES A INFRAROUGES

INFRAROT FRITTENWANNE

ITA: Contenitore caldo realizzato interamente in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piano stampato spessore 15/10. Completo di vassoio porta patate inox estraibile. Regolazione della temperatura minimo massimo. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.


FRA: Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	CCE71M0	400 x 700 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1N 30 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.702,00
	CCE71MA	400 x 700 x 900 mm 1 kW tot / 230V 1N 33 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	1.880,00

BRASIERE RIBALTABILI A GAS ED ELETTRICHE

GAS ABD ELECTRIC TILTING BRATT PANS

SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ITA: Modelli elettrici/gas a riscaldamento diretto con capacità di 50 Lt. Fondo vasca in acciaio INOX o in FE 360. Coperchio in acciaio inox dotato di maniglione ergonomico. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata al camino. Su tutti i modelli ribaltamento motorizzato a richiesta. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles électriques / gaz à chauffage direct d'une capacité de 50 L. Fond de cuve en acier inoxydable ou FE 360.

Couvercle en acier inoxydable avec poignée ergonomique. L'eau est introduite dans le réservoir au moyen d'un robinet et d'un bec de versement fixé à la cheminée. Basculement motorisé sur demande sur tous les modèles. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Electric/gas models with direct heating and 50l capacity. Tank bottom in stainless steel or FE 360.

Lid made in stainless steel with ergonomic handle. Water system provided with faucet and high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered tilting system (upon demand). ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Elektrische/Gas-Modelle mit Direkterhitzung und 50 l Fassungsvermögen. Beckenboden in Edelstahl oder FE 360.

Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff. Das Wasser wird über einen Wasserhahn und eine am Schornstein befestigte Zuleitung in das Becken eingeleitet. Auf Anfrage motorisierte Kippung für alle Modelle. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

**BRG72MD**

800 x 700 x 900 mm
12 kW tot
160 Kg / 1,1 m³

Vasca 50 lt
Fondo vasca in INOX

6.447,00

OPTIONAL

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO + ACCENSIONE ELETTRICA

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0050**1.465,00**



BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

ELECTRIC TILTING BRATT PANS - SAUTEUSES RECTANGULAIRES ELECTRIC - ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX



BRE72ME

800 x 700 x 900 mm
8,7 kW tot / 400V 3N
165 Kg / 1,1 m³

Vasca 50 lt
Fondo vasca in INOX

6.728,00

OPTIONAL

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0060

1.465,00

BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS

SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

COTTURA

ITA: Modelli elettrici con capacità di 10 lt o 20 litri. Vasca realizzata interamente in acciaio inox con angoli arrotondati. Modelli con fondo vasca in acciaio dolce o bimetallo (compound). Il fondo in Compound è una composizione formata da uno strato inferiore di acciaio dolce (12mm) ed uno strato superiore di acciaio inox AISI 316 (3mm). L'acciaio dolce è resistente alle alte temperature ed è un ottimo conduttore di calore, mentre l'acciaio inox AISI 316 riduce il rischio di corrosione. Sono dotate di tappo di scarico con troppo pieno e bacinella GN di raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Temperatura di cottura 70°C - 300°C. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 10 oder 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettsammelwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C - 300 °C. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Vasca 10 LT Fondo vasca in FE 510	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.868,00
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Vasca 10 LT Fondo vasca in FE 510	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.072,00
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Vasca 10 LT Fondo vasca in COMPOUND	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.550,00
	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Vasca 10 LT Fondo vasca in COMPOUND	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.765,00
	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in FE 510	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.031,00
	800 x 700 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,8 m ³ Vasca 20 LT Fondo vasca in FE 510	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.501,00



MODELLO
MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO
PRICE
PREIS
PRIX

**BRE72MB**

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Vasca 20 LT
Fondo vasca in COMPOUND

Vano a giorno
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.223,00**BRE72MD**

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Vasca 20 LT
Fondo vasca in COMPOUND

Vano con porta battente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.693,00**DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG****Tappo di scarico troppo pieno + 1 bacinella inox gn 1/2**

Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container
Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox
Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPTIONAL**RASCHIETTO PER FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KFT0010****55,00**

PENTOLE DI COTTURA GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC BOILING PANS

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROKOCHKESSEL







ITA: Modelli cilindrici da 50 Lt con riscaldamento diretto o indiretto. Vasca di cottura con fondo in AISI 316 e pareti in AISI 304. Struttura portante in acciaio inox e rivestimenti esterni in AISI 304 con finiture Scotch Brite. Coperchio normale o con autoclave. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Blocco del riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles cylindriques de 50 Lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316 et parois en AISI 304. Structure portante en acier inox et revêtements externes en AISI 304 Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: 50 Lt cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom and AISI 304 side panels; stainless steel frame and Scotch Brite AISI 304 external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Zylinderförmige Modelle zu 50 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316 und Wänden AISI 304. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus AISI 304 Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm-, und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 110 Kg / 1,1 m ³ Vasca 50 LT	 Riscaldamento diretto Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	6.070,00
	800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 130 Kg / 1,1 m ³ Vasca 50 LT	 Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	7.933,00
	800 x 700 x 900 mm 9 kW tot / 400V 3N 115 Kg / 1,1 m ³ Vasca 50 LT	 Riscaldamento indiretto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	7.427,00

OPTIONAL

CESTELLI PER PENTOLE

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

KPN0070

Ø 560 x 440

864,00

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL ELEMENT

ELEMENTS NEUTRES

NEUTRAL ELEMENT









ITA: Struttura realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati spessore 15/10 e bordi arrotondati. Disponibili modelli con o senza cassetto, su vano aperto o con porte battenti. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.







FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 15/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 15/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke 15/10 mit herausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub-lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	EN071M0	400 x 700 x 900 mm 32 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	904,00
	EN071MC	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno con cruscotto Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	996,00
	EN071MA	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m ³	Vano a giorno con cassetto Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.088,00
	EN071MB	400 x 700 x 900 mm 40 Kg / 0,4 m ³	Vano con porta battente e cassetto Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.273,00
	EN072M0	800 x 700 x 900 mm 48 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.122,00
	EN072MC	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno con cruscotto Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.193,00
	EN072MA	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m ³	Vano a giorno con cassetto Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.282,00
	EN072MB	800 x 700 x 900 mm 62 Kg / 0,8 m ³	Vano con porta battente e cassetto Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.696,00

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
CORRIMANO HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER			
	KEN0110	L 400 mm	88,00
	KEN0120	L 800 mm	107,00
	KEN0130	L 1.200 mm	131,00
TESTATE PIANI COTTURA 900 LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATERALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE			
	KFA0150	Montaggio in azienda Assembled in the company Montage dans l'entreprise Herstellung in der fabrik	110,00
PORTA A BATTENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX	254,00
	KEN0021	L 400 SX	254,00
KIT DUE CASSETTI PER BASI SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
	KEN0040	Solo per vani con cassetto/cruscotto Only for cabinet with drawer/front panel Seulement pour armoires avec tiroir/tableau de bord Nur für schrank mit schublade/frontblende	460,00
KIT PORTATEGLIE GN 1/1 PER MODULO L400 GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGROSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400			
	KEN0030		114,00
GRUPPO RISCALDANTE VANO 1/2 MODULO HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL			
	KFA0140	Solo per vani con porte Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	715,00
GRUPPO RISCALDANTE VANO 1/1 MODULO HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL			
	KFA0220	Solo per vani con porte Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	718,00
ZOCCOLATURA PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE			
			€/Mt 180,00

**700
TOP**

COTTURA
COOKING
CUISSON
KOCHEN

CUCINE A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ITA: Realizzate in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piani stampati spessore 15/10 con bacinelle estraibili e spigoli arrotondati per la massima pulizia. Tre modelli a 2, 4 e 6 fuochi. Bruciatori verticali da 3,5 Kw e 5 Kw monocorona. Opzione piedini h 80mm. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

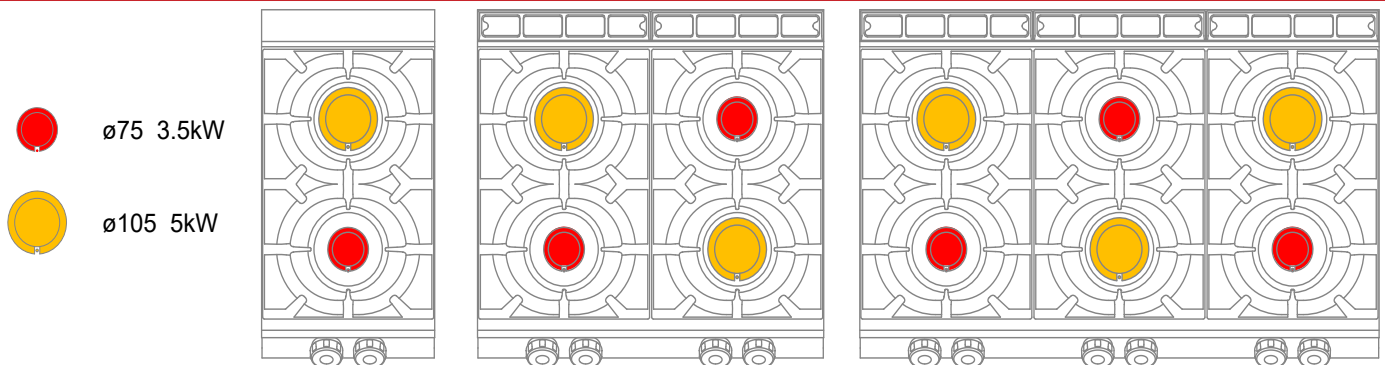
FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tablett und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Einzelkronen-Vertikalbrenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehalten, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FA071T0	400 x 700 x 240 mm 8,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 40 Kg / 0,2 m ³	1.297,00
	FA072T0	800 x 700 x 240 mm 17 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 58 Kg / 0,3 m ³	2.072,00
	FA073T0	1200 x 700 x 240 mm 25,5 kW tot 2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 76 Kg / 0,5 m ³	3.088,00

PIANI COTTURA ERMETICI

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ITA: Riscaldamento tramite bruciatori in ottone a doppia corona con potenza regolabile da 4 kW e 6 kW. Accensione con fiamma pilota, griglie di appoggio pentole in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco, opzione in acciaio inox inossidabile. Costruita in acciaio inox finitura Scotch Brite, piano cottura ermetico in 15/10 con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene, disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi. Sicurezza garantita da una termocoppia per fuoco. Opzione piedini h 80mm. A richiesta si possono avere combinazioni dei bruciatori personalizzate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 15/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (4 to 6kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 15/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

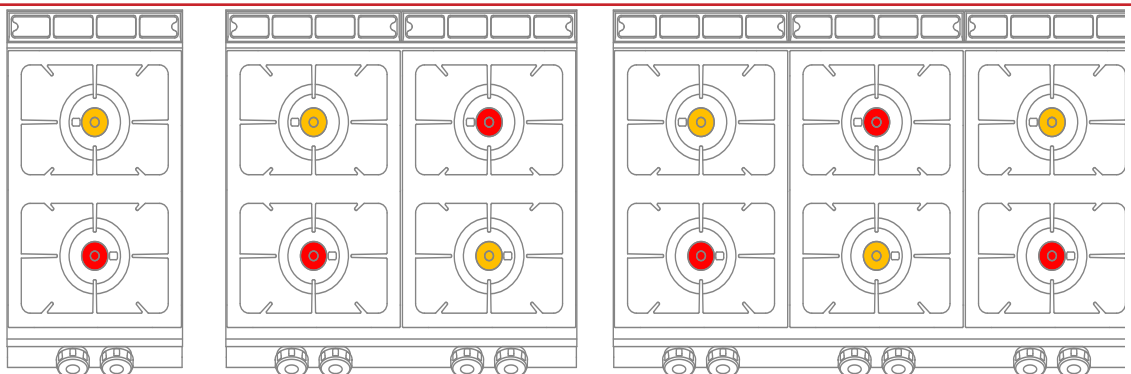
DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Pilotflammenzündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, luftdichtes, 15/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI


STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

● ø65 4kW

● ø65 6kW





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FE071T0	400 x 700 x 240 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 40 Kg / 0,2 m ³		1.362,00
	FE072T0	800 x 700 x 240 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 58 Kg / 0,3 m ³		2.179,00
	FE073T0	1200 x 700 x 240 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 76 Kg / 0,5 m ³		3.102,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**GRIGLIA IN GHISA**

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

**KFA0170**

590 x 395

172,00**GRIGLIA IN TONDINO**

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

**KFA0190**

578 x 358

160,00**TROPPO PIENO**

OVERFLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210**166,00**

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piani stampati spessore 15/10 con bordi arrotondati. Modelli con piastra in ghisa quadrata o tonda a 2 - 4 - 6 elementi da 2,6 Kw regolate da commutatore a 6 posizioni. Comandi separati per ogni piastra. Spia verde di alimentazione. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.







FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis. Modèles à plaque carrée ou ronde en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 2,6 kW réglés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) and smooth edges. Models with square or round cast iron plate with 2, 4 or 6 2.6kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 15/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer oder runder Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (2,6 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	PE071TO	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m ³		1.101,00
	PE072TO	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m ³		1.677,00
	PE073TO	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m ³		2.265,00
	PE071TQ	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m ³		2.007,00
	PE072TQ	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m ³		3.383,00
	PE073TQ	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m ³		4.818,00

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA E INDUZIONE

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET À INDUCTION

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ITA: Struttura completamente realizzata in acciaio inox finitura Scotch Brite. Modelli con piano in vetroceramica spessore 6 mm a 2 o 4 zone da 2,5 kW, versione ad induzione a 2 o 4 zone da 3,5 kW e versione Wok da 5kW. Comandi separati per ogni piastra. Sistema di rilevamento automatico della pentola su piano ad induzione. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 2,5 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 3,5 kW et en version wok 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm) and 2 or 4 2.5kW zones. Induction version with 2 or 4 3.5kW zones and Wok version (5kW). Individual controls for each plate. Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (2,5 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (3,5 kW Leistung) oder Wok (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte. Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	IR071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 22 Kg / 0,2 m ³	2.040,00	
	IR072T0	800 x 700 x 240 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 35 Kg / 0,3 m ³	3.716,00	
	ID071T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 43 Kg / 0,2 m ³	8.228,00	
	ID072T0	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 77 Kg / 0,3 m ³	14.321,00	
	IW071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 43 Kg / 0,2 m ³	Piano vetroceramica a induzione Induction glass ceramic top Plan en vitroceramique a induction Induktion glskeramikherde	5.966,00

TUTTA PIASTRA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ITA: Disponibili modelli a gas con tutta piastra singola o doppia, con 2 fuochi + piastra singola, con 4 fuochi + piastra singola, con piastra doppia + 2 fuochi. Potenza fuochi 3,5KV e 5 Kw. La piastra di cottura è interamente realizzata in acciaio termodiffusore di grande spessore, con inserto centrale estraibile e con un bruciatore circolare in acciaio inox di grande potenza. Le aree termiche differenziate con la temperatura massima al centro, degradante verso l'esterno, permettono tipologie di cottura diverse. Opzione piedini h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Modèles gaz disponibles avec plaque simple ou double, avec 2 brûleurs + plaque simple, avec 4 brûleurs + plaque simple, avec double plaque + 2 brûleurs. Puissance des feux 3,5KV et 5 kW. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Gas models with single or double solid top hob, with 2 flames + single plate, with 4 flames + single plate, with double plate + 2 flames. Flame power: 3.5kW and 5kW. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Verfügbare Gasmodelle mit Einzel- oder Doppelkochplatte, mit 2 Brennern + Einzelkochplatte, mit 4 Brennern + Einzelkochplatte, mit Doppelkochplatte + 2 Brennern. 3,5 kW und 5 kW Leistung. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILÉS L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	TPG71T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 75 Kg / 0,2 m ³		2.724,00
	TPG72T0	800 x 700 x 240 mm 8 kW tot 115 Kg / 0,3 m ³		3.400,00
	TPG72TC	800 x 700 x 240 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 120 Kg / 0,3 m ³		4.040,00
	TPG73T0	1200 x 700 x 240 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 140 Kg / 0,5 m ³		4.739,00
	TPG73TC	1200 x 700 x 240 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 120 Kg / 0,5 m ³		5.151,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ELECTRIQUES

ELEKTROFRITEUSEN

ITA: Piano spessore 15/10 privo di fori camino. Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la pulizia; dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento interna alla vasca con resistenza in acciaio inossidabile AISI 304. Resistenza ruotabile per favorire la pulizia della vasca. Controllo della temperatura dell'olio in vasca mediante termostato meccanico con regolazione 100°C 190°C. Lampada spia per il controllo del riscaldamento. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con spia allarme. Filtro e vasca di raccolta olio in dotazione. Dotazione standard : cestello e coperchio. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Plan d' 15/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inoxydable avec bords arrondis pour un nettoyage facile, avec large front inondé pour l'expansion de l'huile et de la mousse et une large zone froide pour recueillir des résidus de cuisson . La résistance de chauffage à l'intérieur de la baignoire avec de l'acier inoxydable. Résistance pouvant tourner pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de l'huile dans le réservoir par thermostat à commande mécanique 100 ° C 190 ° C Témoin lumineux pour le contrôle de chauffage . Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec alarme d'avertissement . Filtre et carter d'huile fournie . L'équipement standard : panier et couvercle . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Plan 15/10 undrilled fireplace . Pressed well in stainless steel with rounded edges for easy cleaning ; with large flooded front for the expansion of the oil and foam and wide cold zone to collect cooking residues . Heating resistance inside the bathtub with stainless steel . Resistance rotatable to facilitate cleaning of the tank. Temperature control of oil in the tank by mechanical thermostat -controlled 100 ° C 190 ° C . Warning light for the heating control . Safety thermostat with manual reset with warning alarm . Filter and sump oil supplied . Standard equipment : basket and cover . Height adjustable feet in stainless steel. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Plan 15/10 ungebohrt Kamin. Auch in Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung gedrückt ; mit großen überfluteten Front für den Ausbau des Öl und Schaum und breite Kaltzone zum Sammeln Kochreste. Heizwiderstand in der Badewanne mit Edelstahl. Widerstand drehbar Reinigung des Tanks zu erleichtern. Temperierung des Öl in dem Behälter durch mechanisches thermostatgesteuerte 100 ° C 190 ° C Warnleuchte für die Heizungsregelung . Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung mit Warnalarm . Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl . ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	400 x 700 x 240 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 Lt 40 Kg / 0,2 m ³		2.251,00
	800 x 700 x 240 mm 21 kW tot / 400V 3N 2 x 13,5 Lt 70 Kg / 0,3 m ³		3.668,00
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR			
CESTELLO BASKET - PANIER - KORB			
	290 x 290 x 110		85,00
	140 x 290 x 110		74,00
GRIGLIA SUPPORTO CESTELLI BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE			
	300 x 315 x 242		79,00
COPERCHIO PER FRIGGITRICE FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE			
	360 x 330 x 38		91,00

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ITA: Due modelli a gas su mobile, dotati di alzatine paraspruzzi perimetrali e grigliato regolabile in altezza per l'ottimizzazione della cottura. Alzatina grigliato cottura e cassetto raccogli grasso asportabili per una migliore pulizia. Bruciatori in acciaio inox, controllati da rubinetto valvolato e posizionati in modo da irraggiare uniformemente il letto di roccia vulcanica.

Non adatto all'utilizzo su piano di lavoro. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





FRA: Deux modèles au gaz sur meuble équipés de bord de contour contre les éclaboussures, grille réglable en hauteur pour optimiser la cuisson. Rebord grille cuisson et tiroir de ramassage graisse amovible pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inox, contrôlés par robinet valve et placés de façon à rayonner uniformément le lit de roche volcanique. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections grills with adjustable height for cooking optimisation. Cooking grid protection and extractable fat collecting drawers for a better cleanup. stainless steel burners are controlled by means of a valve faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface. Not suitable to be used on a worktop. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Zwei Modelle auf Möbeln mit Spritzschutz-Randerhöhung versehen, Grill Höhen regulierbar, zur Verbesserung der Zubereitungsqualität. Abnehmbarer Grillspritzschutz und herausnehmbare Fettauffangschale um eine gründliche Reinigung ermöglichen zu können. Brenner aus Edelstahl, die durch einen Ventilhahn kontrolliert werden und so positioniert sind, dass sie das Bett aus Vulkangestein gleichmäßig erheizen. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	GPG71T0	400 x 700 x 240 mm 8 kW tot 48 Kg / 0,2 m ³	Piedini fissi Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	2.063,00
	GPG71TA	400 x 700 x 240 mm 8 kW tot 48 Kg / 0,2 m ³	Piedini regolabili Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	2.092,00
	GPG72T0	800 x 700 x 240 mm 16 kW tot 85 Kg / 0,3 m ³	Piedini fissi Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	3.164,00
	GPG72TA	800 x 700 x 240 mm 16 kW tot 85 Kg / 0,3 m ³	Piedini regolabili Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	3.187,00

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STANDARD AUSSTATTUNG**GRIGLIA CARNE E LAVA VULCANICA**

WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**GRIGLIA CARNE**

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER



KGL0100	372 x 470	303,00
----------------	-----------	---------------

KGL0110	712 x 470	413,00
----------------	-----------	---------------

GRIGLIA PESCE

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCHROST

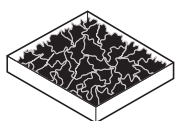


KGL0140	372 x 470	286,00
----------------	-----------	---------------

KGL0150	712 x 470	428,00
----------------	-----------	---------------

LAVA VULCANICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN



KGL0180	3 KG	39,00
----------------	------	--------------

KGL0090	7 KG	58,00
----------------	------	--------------

MATTONELLE CERAMICHE

CERAMIC BRIQUETTES - KERAMIK-BRIKETS - BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE



KGL0210	40 PZ	39,00
----------------	-------	--------------

BAGNOMARIA ELETTRICI E CONTENITORE CALDO A INFRAROSSI

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP

BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES

ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ITA: 2 modelli Bagnomaria con funzionamento elettrico: mezzo modulo con vasca GN 1/1 e modulo intero con vasca GN 2/1. Struttura portante in acciaio inox con finitura Scotch Brite e piano di lavoro in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inox, con bordi arrotondati per una facile pulizia. Riscaldamento mediante resistenza elettrica isolata, appoggiata al fondo esterno della vasca. Termostato di lavoro e termostato di sicurezza. Carico acqua con pulsante comandato da una elettrovavola. Contenitore caldo realizzato interamente in acciaio inox finitura Scotch Brite con giunzioni a filo, piano stampato spessore 15/10. Completo di vassoio porta patate inox estraibile. Regolazione della temperatura minimo massimo. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.

Réceptif chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1 tank, and integral module with GN 2/1 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.

Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1 und Vollmodul mit Becken GN 2/1. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.





MODELLO
MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTE
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO
PRICE
PREIS
PRIX

**BME71T0**

400 x 700 x 240 mm
2,5 kW tot / 230V 1N
40 Kg / 0,2 m³

1.755,00**BME72T0**

800 x 700 x 240 mm
5 kW tot / 400V 3N
60 Kg / 0,3 m³

1.956,00**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****BACINELLE**
CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER**KBM0010**

GN 1/1 150 h

108,00**KBM0020**

GN 1/2 150 h

63,00**KBM0030**

GN 1/3 150 h

56,00**KBM0040**

GN 1/4 150 h

44,00**KBM0050**

GN 1/5 150 h

41,00**COPERCHI PER BACINELLE**
CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER**KBM0060**

GN 1/1

54,00**KBM0070**

GN 1/2

34,00**KBM0080**

GN 1/3

26,00**KBM0090**

GN 1/4

30,00**KBM0100**

GN 1/5

24,00**SUPPORTI PER BACINELLE**
CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE**KBM0120**

L 510

22,00**KBM0130**

L 310

24,00

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**CCE71T0**400 x 900 x 240
1 kW tot / 230V 1N
23 Kg / 0,2 m³**1.622,00**

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ITA: Costruiti in acciaio inox finitura Scotch Brite. Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega di grosso spessore (15mm) ad alta conducibilità termica, anche in versione cromata. Disponibili modelli con piastre 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. Versione a gas con valvola termostata per la regolazione della temperatura da 120°C a 300°C, versione elettrica con termostato di regolazione della temperatura da 70°C a 300°C. Opzione piedini regolabili inox h 80mm. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.





















FRA: Fabriqués en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C. Pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C-300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C. Stainless steel optional feet (h 80mm). ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same





















DE: Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C. Optional verstellbare Stellfüße aus Edelstahl h 80 mm. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.











	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTG71TA	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	1.970,00
	FTG71TB	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.066,00
	FTG71TC	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	2.409,00
	FTG71TD	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	2.418,00
	FTG72TA	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.829,00
	FTG72TB	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.972,00
	FTG72TC	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	2.921,00
	FTG72TD	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.745,00
	FTG72TE	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.797,00
	FTG72TF	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.654,00



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DÉTAILS L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	FTE71TA	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.217,00
	FTE71TB	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.313,00
	FTE71TC	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	2.408,00
	FTE71TD	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	2.613,00
	FTE72TA	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.187,00
	FTE72TB	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.348,00
	FTE72TC	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.275,00
	FTE72TD	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.994,00
	FTE72TE	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	4.041,00
	FTE72TF	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte 	3.906,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	KIT PARASPRUZZI REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG			
	KFT0040	L 400		119,00
	KFT0050	L 800		137,00
	RASCHIETTO PER FRY TOP FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE			
	KFT0010			55,00
	KIT 10 LAME RIGATE SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN			
	KFT0020			78,00
	KIT 10 LAME LISCE SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN			
	KFT0030			42,00
	TAPPO FRY TOP FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP			
	KFT0080			43,00

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL ELEMENTS

ELEMENTS NEUTRES

NEUTRALE ELEMENTE

ITA: Struttura realizzata in acciaio inox con giunzioni a filo, piano inox spessore 15/10 con cruscotto o con cassetto. Disponibili mobiletti ad uno o due vani a giorno o con porte. Optional kit pedini in acciaio inox regolabili in altezza h 80mm per appoggio su piano.









ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec plan ou tiroir. Armoires avec un ou deux compartiments ouverts ou avec portes disponibles. Kit pieds H. 80 mm réglables en hauteur en acier inoxydable en option pour l'appui sur la surface. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness: 15/10) with front panel or drawer. Cupboards with one or two compartments available (both open and with doors). Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 15/10 mit Bedienblende oder Schublade. Schränke erhältlich mit einem oder zwei offenen Fächern oder mit Türen. Optionaler Bausatz mit höhenverstellbaren Stellfüßen aus Edelstahl h 80 mm zur Abstützung auf der Fläche. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	EN071T0	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m ³	Con cruscotto With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	518,00
	EN071TA	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m ³	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	623,00
	EN072T0	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m ³	Con cruscotto With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	744,00
	EN072TA	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m ³	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	878,00
	EN071B0	400 x 650 x 660 mm 18 Kg / 0,3 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	427,00
	EN071BA	400 x 730 x 660 mm 22 Kg / 0,3 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	613,00
	EN072B0	800 x 650 x 660 mm 30 Kg / 0,6 m ³	Vano a giorno Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	561,00
	EN072BA	800 x 730 x 660 mm 36 Kg / 0,6 m ³	Vano con porta battente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	935,00

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX**KIT DUE CASSETTI PER BASI**

SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU

**KEN0040****460,00****KIT PIEDINI PER APPOGGIO SU PIANO**

SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLETTEN

**KEN0060****44,00****KIT SPAZIO VUOTO PER COMPOSIZIONE A PONTE**

CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU

**EN071P0**

L = 400

268,00**EN072P0**

L = 800

443,00**EN073P0**

L = 1200

636,00**EN074P0**

L = 1600

830,00**EN075P0**

L = 2000

988,00**KIT PORTATEGLIE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

KEN0030

L = 400

GN 1/1

114,00

NEW

MODELLO
MODEL
MODELL
MODELESPECIFICHE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x HNOTE
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTESPREZZO
PRICE
PREIS
PRIX**VERSIONE TN** - Version positive temp. - Version temp. positive - Ausführung Kühlung**BNMG2V2500**1198 x 650 x 615 mm
-2° +8° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 2 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Senza piano

Without worktop - Sans plan de travail
Ohne arbeitsfläche**3.473,00****BNMG2V2510**1200 x 650 x 655 mm
-2° +8° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 2 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Piano senza alzatina

Worktop without backsplash - Plan de travail sans
dossieret - Arbeitsfläche ohne aufkantung**3.791,00****VERSIONE BT** - Version negative temp - Version temp. negative - Ausführung Tiefkühlung**BNMG2V2530**1198 x 650 x 615 mm
-20° -10° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 2 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Senza piano

Without worktop - Sans plan de travail
Ohne arbeitsfläche**3.948,00****BNMG2V2540**1200 x 650 x 655 mm
-20° -10° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 2 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Piano senza alzatina

Worktop without backsplash - Plan de travail sans
dossieret - Arbeitsfläche ohne aufkantung**4.300,00****DOTAZIONE STANDARD** - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG**2 griglie GN 2/3** - 2 GN 2/3 grids - 2 grilles GN 2/3 - 2 gitter GN 2/3**VERSIONE TN** - Version positive temp. - Version temp. positive - Ausführung Kühlung**BNMG3V2500**1598 x 650 x 615 mm
-2° +8° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 3 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Senza piano

Without worktop - Sans plan de travail
Ohne arbeitsfläche**4.024,00****BNMG3V2510**1600 x 650 x 655 mm
-2° +8° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 3 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Piano senza alzatina

Worktop without backsplash - Plan de travail sans
dossieret - Arbeitsfläche ohne aufkantung**4.403,00****VERSIONE BT** - Version negative temp - Version temp. negative - Ausführung tiefkühlung**BNMG3V2530**1598 x 650 x 615 mm
-20° -10° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 3 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Senza piano

Without worktop - Sans plan de travail
Ohne arbeitsfläche**4.521,00****BNMG3V2540**1600 x 650 x 655 mm
-20° -10° C

AISI 304 - GAS R 290

Ventilati

Ventilated - Ventilées - Umluftkühlung

Con 3 porte battenti

With 2 hinged doors - Avec 2 portes battantes -
Mit 2 drehtür

Piano senza alzatina

Worktop without backsplash - Plan de travail sans
dossieret - Arbeitsfläche ohne aufkantung**4.900,00****DOTAZIONE STANDARD** - STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG**3 griglie GN 2/3** - 3 GN 2/3 grids - 3 grilles GN 2/3 - 3 gitter GN 2/3

NEW

MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

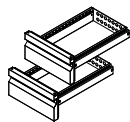
PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

COTTURA

KIT CASSETTI TN

SET OF DRAWER (VERSION POSITIVE TEMP.) - KIT POUR TIROIRS (VERSION TEMP. POSITIVE) - SATZ FÜR SCHUBLADEN (AUSFÜHRUNG KÜHLUNG)



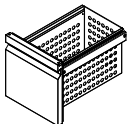
KBCA0001

2 x 1/2

Venduto singolarmente

Separately sold accessory
Vendu Individuellement
Ersatzteilpreis

721,00



KBCA0002

1 x 1/1

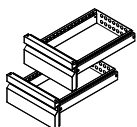
Venduto singolarmente

Separately sold accessory
Vendu Individuellement
Ersatzteilpreis

392,00

KIT CASSETTI TN

SET OF DRAWER (VERSION POSITIVE TEMP.) - KIT POUR TIROIRS (VERSION TEMP. POSITIVE) - SATZ FÜR SCHUBLADEN (AUSFÜHRUNG KÜHLUNG)



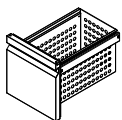
KBCAM001

2 x 1/2

Montati sulla base

Factory pre-installed
Préinstallé en usine
Werkseitig montiert

390,00



KBCAM002

1 x 1/1

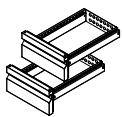
Montati sulla base

Factory pre-installed
Préinstallé en usine
Werkseitig montiert

142,00

KIT CASSETTI BT

SET OF DRAWER (VERSION NEGATIVE TEMP.) - KIT POUR TIROIRS (VERSION TEMP. NEGATIVE) - SATZ FÜR SCHUBLADEN (AUSFÜHRUNG TIEFKÜHLUNG)



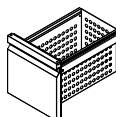
KBCAM003

2 x 1/2

Montati sulla base

Factory pre-installed
Préinstallé en usine
Werkseitig montiert

423,00



KBCAM004

1 x 1/1

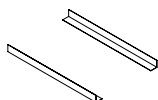
Montati sulla base

Factory pre-installed
Préinstallé en usine
Werkseitig montiert

174,00

COPPIA GUIDE IN ACCIAIO INOX

COUPLE OF STAINLESS STEEL SLIDES - COUPLE DE GLISSIERES EN INOX - PAAR EDELSTAHLFÜHRUNGEN



GTG1005

19,00

COTTURA

COOKING

CUISSON

KOCHEN

600

LINEA 600

600 SERIES

GAMME 600

LINIE 600




ITA: Linea di cottura da banco con profondità 600 e moduli da 30/60/90 cm in larghezza, Composta da cucine a 2/4/5 fuochi gas od elettrici, piani cottura in vitroceramica a 2/4 zone, bagnomaria singolo, fry top singoli o doppi a gas od elettrici, friggitrice a gas od elettriche singole o doppie, griglia pietralavica singola o doppia, cuocipasta singolo o doppio elettrico, elementi neutri. Costruita in acciaio inox, i moduli possono essere appoggiati su elementi neutri a giorno o armadiati o su basi refrigerate. ILSA SpA, per esigenze legate alla produzione, si riserva la variazione della componentistica dei Prodotti, senza che ciò comporti alcuna modifica funzionale o estetica degli stessi.

FRA: Gamme à poser pour la cuisson avec une profondeur de 600 et des modules de 30 / 60 / 90 cm de largeur. Composée de brûleurs 2 / 4 / 5 à gaz ou électriques, plans de cuisson vitrocéramiques à 2 / 4 zones, bain-marie simple, plaques fry-top simples ou doubles à gaz ou électriques, friteuses simples ou doubles à gaz ou électriques, grill en pierre de lave simple ou double, cuiseur à pâtes électrique simple ou double, éléments neutres. Construite en acier inoxydable ; les modules peuvent être placés sur des éléments neutres ouverts, sur des armoires ou sur des bases réfrigérées. ILSA SpA, pour les besoins liés à la production, se réserve le droit de modifier les composants des Produits, sans que cela implique aucune modification fonctionnelle ou esthétique de ceux-ci

ENG: Line of cooking equipment for surface installation (depth: 600) and 30/60/90cm-wide modules. Composed of 2/4/5 fire gas or electric ranges, glass ceramic cooking hobs with 2/4 zones, single bain marie, single or double, electric or gas fry tops, single or double, gas or electric fryers, single or double lava stone grill, electric, single or double pasta cooker, neutral elements. Made in stainless steel, the modules can be placed on open/hinged-doors neutral elements or refrigerated stands. ILSA SpA, for production-related needs, reserves the right to change the components of the Products, without this implying any functional or aesthetic modification of the same

DE: Aufsatzkochzeile mit 600 mm Tiefe und 30/60/90 cm breiten Modulen. Bestehend aus 2/4/5 Gas- oder Elektro-brennern, Glaskeramik-Kochfeldern mit 2/4 Kochzonen, Einzel-Bain-Marie, Einzel- oder Doppel-Frittierplatten mit Gas- oder Elektroanschluss, Einzel- oder Doppel-Fritteusen mit Gas- oder Elektroanschluss, Einzel- oder Doppel-Lavasteingrill, Einzel- oder Doppel-Nudelkocher mit Elektroanschluss, neutralen Elementen. Die aus Edelstahl gefertigten Module können auf neutrale offene oder Schrankelemente oder auf Kühlunterschranke gestellt werden. ILSA SpA für produktionsbedingte Bedürfnisse, das Recht vorbehält, die Bestandteile der Produkte zu ändern, ohne dass dies zu funktionelle oder ästhetische Änderung derselben führen.



	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	61PCG/P	300 x 600 x 280 mm 6,1 kW tot 1 x 3,3 kW 1 x 3,6 kW		920,00
	62PCG/P	600 x 600 x 280 mm 13,8 kW tot 2 x 3,3 kW 2 x 3,6 kW		1.425,00
	63PCG/P	900 x 600 x 280 mm 17,4 kW tot 2 x 3,3 kW 3 x 3,6 kW		1.801,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

GRIGLIA DI RIDUZIONE




REDUCTION GRID - GRILLE DE RÉDUCTION - REDUKTIONSGITTER



KTGRID

17,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	61PCE	300 x 600 x 280 mm 3 kW tot / 400V 3N 2 x 1,5 kW	674,00
	62PCE	600 x 600 x 280 mm 6 kW tot / 400V 3N 4 x 1,5 kW	1.091,00
	63PCE	900 x 600 x 280 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 5 x 1,5 kW	1.486,00

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**61PVE**300 x 600 x 280 mm
3,6 kW tot / 400V 3N
2 x 1,8 kW**1.840,00****62PVE**600 x 600 x 280 mm
8,6 kW tot / 400V 3N
2 x 1,8 kW
2 x 2,5 kW**2.927,00**

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**61BME**300 x 600 x 280 mm
1,5 kW tot / 230V 1N
GN 1/6**1.012,00****62BME**600 x 600 x 280 mm
3 kW tot / 230V 1N
GN 2/3**1.160,00****ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****BACINELLE**

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

**KTBI16H100**

GN 1/6 H100

Only 61BME

39,00**KTBI21H100**

GN 2/3 H100

Only 62BME

67,00**COPERCHI PER BACINELLE**

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

**KTCB16**

GN 1/6

Only 61BME

21,00**KTCB23**

GN 2/3

Only 62BME

38,00



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
--------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------

**61FTG**

300 x 600 x 280 mm

5,2 kW



Piastra liscia

Smooth plate
Plaque lisse
Glatte Kochplatte**1.341,00****61FTRG**

300 x 600 x 280 mm

5,2 kW



Piastra rigata

Grooved plate
Plaque nervurée
Gerillte Kochplatte**1.446,00****61FTG-CR**

300 x 600 x 280 mm

5,2 kW



Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**1.835,00****61FTRG-CR**

300 x 600 x 280 mm

5,2 kW



Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**1.893,00****62FTG**

600 x 600 x 280 mm

10,4 kW



Piastra liscia

Smooth plate
Plaque lisse
Glatte Kochplatte**1.835,00****62FTRG**

600 x 600 x 280 mm

10,4 kW



Piastra rigata

Plate ribbed
Plaque nervurée
Gerillte Kochplatte**2.080,00****62FTRG**

600 x 600 x 280 mm

10,4 kW

1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata
1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate
1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée
1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte**1.971,00****62FTG-CR**

600 x 600 x 280 mm

10,4 kW



Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**2.602,00****62FTRG-CR**

600 x 600 x 280 mm

10,4 kW



Piastra cromata

Chromium plate
Chromee
Chromplatte**2.642,00****ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****RASCHIETTO PER FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KTRAS-FT****85,00****KT10 L-RAS****39,00****COPRIGIUNTI PER FRYTOP**

JOINT TRIM FOR FRYTOP - COUVRE-JOINT POUR FRY TOP - FUGENABDECKUNG FÜR GRIDDLEPLATTE

KTCGFT-DX**77,00****KTCGFT-SX****77,00**



MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	61FTE 300 x 600 x 280 mm 3 kW / 400V 3N 	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	1.385,00
	61FTRE 300 x 600 x 280 mm 3 kW / 400V 3N 	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	1.489,00
	61FTE-CR 300 x 600 x 280 mm 3 kW / 400V 3N 	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	1.740,00
	61FTRE-CR 300 x 600 x 280 mm 3 kW / 400V 3N 	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	1.918,00
	62FTE 600 x 600 x 280 mm 6 kW / 400V 3N 	Piastra liscia Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte	1.932,00
	62FTRRE 600 x 600 x 280 mm 6 kW / 400V 3N 	Piastra rigata Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte	2.085,00
	62FTRE 600 x 600 x 280 mm 6 kW / 400V 3N 	1/2 Piastra liscia - 1/2 Piastra rigata 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte	1.998,00
	62FTE-CR 600 x 600 x 280 mm 6 kW / 400V 3N 	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	2.683,00
	62FTRE-CR 600 x 600 x 280 mm 6 kW / 400V 3N 	Piastra cromata Chromium plate Chromée Chromplatte	2.769,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

RASCHIETTO PER FRY TOP

FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KTRAS-FT**85,00****KT10 L-RAS****39,00**

COPRIGIUNTI PER FRYTOP

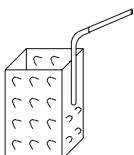
JOINT TRIM FOR FRYTOP - COUVRE-JOINT POUR FRY TOP - FUGENABDECKUNG FÜR GRIDDLEPLATTE

KTCGFT-DX**77,00****KTCGFT-SX****77,00**

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**61GRL**300 x 600 x 280 mm
5,5 kW tot**1.638,00****62GRL**600 x 600 x 280 mm
11 kW tot**2.353,00**

**MODELLO**MODEL
MODELL
MODELE**SPECIFICHE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTE**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PREZZO**PRICE
PREIS
PRIX**61CPE**300 x 600 x 280 mm
3 kW tot / 230V 1N
14 LT**1.319,00****62CPE**600 x 600 x 280 mm
9 kW tot / 400V 3N
30 LT**1.775,00****ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR****CESTELLO**

BASKET - PANIER - KORB

**KTCP/C8**100 x 140 x 160
GN 1/8**119,00**



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX

**61FRG**

300 x 600 x 280 mm
6,8 kW tot
8 LT

1.968,00**62FRG**

600 x 600 x 280 mm
13,6 kW tot
2 x 8 LT

3.553,00

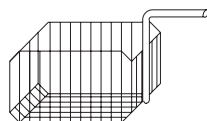
ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTELLO

BASKET - PANIER - KORB

KTC1 FRG

230 x 255 x 110 mm

85,00**KTC1/2 FR**

110 x 225 x 110 mm

77,00



MODELLO

MODEL
MODELL
MODELE

SPECIFICHE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTE

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

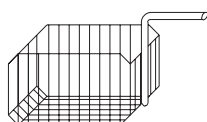
PREZZO

PRICE
PREIS
PRIX**61FRE**300 x 600 x 280 mm
7,5 kW tot / 400V 3N
10 LT**1.507,00****62FRE**600 x 600 x 280 mm
15 kW tot / 400V 3N
2 x 10 LT**2.475,00**

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTELLO

BASKET - PANIER - KORB

**KTC1FRE 10**

220 x 300 x 110 mm

95,00**KTC1/2 FR**




110 x 225 x 110 mm

77,00

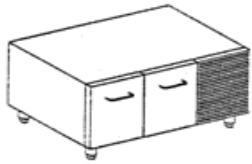
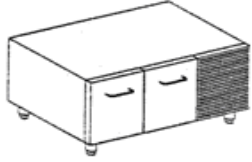


CONTENITORE CALDO

FRY DUMP - SILO A FRITES - FRITTENWANNE

**61SPE**300 x 600 x 280 mm
1 kW tot
GN 1/2**915,00**

MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX	
	61PLC	300 x 600 x 280 mm	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	546,00
	62PLC	600 x 600 x 280 mm	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit schublade	753,00
	62L	600 x 600 x 280 mm	Vasca 400 x 400 x 200 mm Bowl 400 x 400 x 200 mm Cuve 400 x 400 x 200 mm Becken 400 x 400 x 200 mm	1.073,00

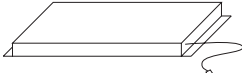
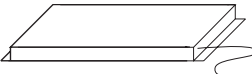
MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	61CV	300 x 490 x 570 mm	284,00
	62CV	600 x 490 x 570 mm	307,00
	61B	300 x 490 x 570 mm	354,00
	62B	600 x 490 x 570 mm	415,00
	63B	900 x 490 x 570 mm	460,00
	64B	1200 x 490 x 570 mm	507,00
	61C2	300 x 490 x 400 mm	656,00
	62C2	600 x 490 x 400 mm	788,00

	MODELLO MODEL MODELL MODELE	SPECIFICHE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTE NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PREZZO PRICE PREIS PRIX
	1BR62P	1200 x 600 x 610 mm -2° +10° c	Con 2 porte battenti With 2 hinged doors Avec 2 portes battantes Mit 2 drehtür	4.463,00
	1BR62C	1200 x 600 x 610 mm -2° +10° c	Con 2 cassetti With 2 drawers Avec 2 tiroirs Mit 2 schubladen	5.166,00
	1BR63P	1600 x 600 x 610 mm -2° +10° c	Con 3 porte battenti With 3 hinged doors Avec 3 portes battantes Mit 3 drehtür	4.688,00
	1BR63C	1600 x 600 x 610 mm -2° +10° c	Con 3 cassetti With 3 drawers Avec 3 tiroirs Mit 3 schubladen	5.469,00

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

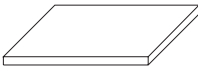

ELEMENTI RISCALDANTI

HEATING GROUPS - GROUPES DE CHAUFFAGE - HEIZGRUPPEN

	61GR	230 x 470 x 500 mm	0,5 kW	428,00
	62GR	530 x 470 x 500 mm	0,5 kW	485,00




RIPIANO PER CAVALLETO

STAND SHELF - ÉTAGÈRE POUR CHEVALET - REGAL FÜR STAFFELEI

	61RC	235 x 485 x 300 mm		140,00
	62RC	535 x 485 x 300 mm		166,00


PORTE PER BASI

DOORS FOR CABINETS - PORTES POUR ARMOIRES - TÜREN FÜR SCHRÄNKE

	61PDX	300 x 400 x 20 mm	Destra - Right - Droite - Recht	130,00
	61PSX	300 x 400 x 20 mm	Sinistra - Left - Gauche - Links	130,00
	62P2	600 x 400 x 20 mm	Coppia - Couple - Couple - Paar	240,00

COPRIGIUNTO

JOINT COVER - COUVRE-POINT - FUGENABDECKUNG

	KTCG	530 x 15 x 7 mm		39,00
---	-------------	-----------------	--	--------------