



## FABBRICATORI DI GHIACCIO GRANULARE

ICE FLAKE MACHINES  
MACHINES À GLACE EN PAILLETES  
EISWÜRFELBEREITER

11/2015

**IT**

### Caratteristiche Generali:

- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304;
- Raffreddamento ad aria (A) o ad acqua (W);
- Produzione continua;
- Interruttore generale ON/OFF
- Massima accessibilità alla componentistica;
- Filtro a richiesta;
- Refrigerante R 404a;
- Voltaggio standard V230/ 50Hz/ 1  
(a richiesta V230/ 60Hz/ 1)

Il ghiaccio granulare é ideale per l'uso nei bar, laboratori, ospedali, panifici, macellerie, pescherie, fast food e ristoranti.

Un ghiaccio granulare con una temperatura ottimale (-0,5°C) asciutto, compatto e non tende ad impaccarsi.

### General Specifications:

- AISI 304 stainless steel structure;
- Condensing units air cooled (A) or water cooled (W);
- Continuous production;
- ON/OFF switch;
- Components easily accessible;
- Filter on demand;
- Refrigerant R 404a;
- Standard voltage V230/ 50Hz/ 1  
(V230/ 60Hz/ 1 on demand)

The ice flake is ideal for bar, laboratories, hospitals, bakeries, butchers, fishmongers, Fast Food and restaurants.

An ice flake with a perfect temperature (-0,5°C) produced dry and compact.

**EN**

**FR**

### Caractéristiques Générales:

- Structure en acier inoxydable AISI 304;
- Refroidissement par air (A) ou par eau (W);
- Production continue;
- Interrupteur général ON/OFF;
- Composants facilement accessibles;
- Filtre sur demande;
- Refrigerante R 404a;
- Voltage standard V230/ 50Hz/ 1  
(V230/ 60Hz/ 1 sur demande)

La glace en paillettes est idéale pour bar, laboratoires, hôpitaux, boulangeries, boucheries, poissonneries, Fast Food et restaurants.

Une glace en paillettes avec une température idéale (-0,5°C), sèche, compacte et ne s'empâte pas.

### Generelle Eigenschaften:

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304;
- Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W);
- Kontinuierliche Eisproduktion;
- Hauptschalter ON/OFF;
- Filter auf Anfrage;
- Kältemittel R 404a;
- Anschlußspannung V230/ 50Hz/ 1 als Standard  
(V230/ 60Hz/ 1 auf Anfrage)

Die Eisflocke ist ideal für den Gebrauch in Bar, Laboratorien, Krankenhäusern, Bäckereien, Fleischereien, Fischhandel, Fast Food und Restaurants. Eine Eisflocke mit einer optimalen Temperatur (-0,5°C), trocken, kompakt und nicht matschig.

**DE**








# FABBRICATORI DI GHIACCIO GRANULARE

ICE FLAKE MACHINES  
MACHINES À GLAÇE EN PAILLETES  
EISWÜRFELBEREITER

11/2015

Raffreddamento ARIA AIR COOLED condensing units Refroidissement par AIR Luftkühlung	FGA2010	FGA2011	FGA2012	FGA2013	FGA2014
Raffreddamento ACQUA WATER COOLED condensing units Refroidissement par EAU Wasserkühlung	FGW2010	FGW2011	FGW2012	FGW2013	FGW2014
					
Lunghezza - Length Longueur - Länge	485 mm	680 mm	560 mm	750 mm	900 mm
Profondità - Depth Profondeur - Tiefe	586 mm	588 mm	511 mm	561 mm	626 mm
Altezza - Height Hauteur - Höhe	720 mm (860 mm)	890 mm (1.030 mm)	560 mm	692 mm	872 mm
Produzione 24 H - 24h production Production de glace en 24h Tagesleistung	80 - 83 kg	135 - 141 kg	300 - 305 kg	600 - 615 kg	1.150 - 1.165 kg
Capacità contenitore - Bin capacity Capacité bac - Behälterkapazität	25 kg	42 kg	NO / NON / NEIN *	NO / NON / NEIN *	NO / NON / NEIN *
Assorbimento - Power Puissance - Leistung	520 W	590 W	1.150 W	1.950 W	3.600 W
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht	55 kg	69 kg	56 kg	109 kg	168 kg
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht	59 kg	76 kg	61 kg	113 kg	185 kg
Volume - Volume - Volume - Volumen	0,30 m3	0,49 m3	0,28 m3	0,45 m3	0,71 m3
Refrigerante - Refrigerant type Refrigerante - Kältemitteltyp	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A
Voltaggio standard - Standard voltage Voltage standard - Anschlußspannung	V230 - 50 Hz - 1	V230 - 50 Hz - 1	V230 - 50 Hz - 1	V230 - 50 Hz - 1	V400 - 50 Hz - 3

CONTENITORI * CONTAINERS CONTENEURS BEHÄLTEN	FGS2001	FGS2002
Misure L x P x H (mm)	960 x 845 x768 (908)	1.200 x 845 x768 (908)
Capacità - Capacità Capacité - Capacité	150 kg	250 kg
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht	49 kg	62 kg
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht	55 kg	68 kg
Volume - Volume - Volume - Volumen	0,90 m3	1,09 m3

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

ILSA  
S.p.A

Via Ferrovia, 31  
I - 31010 Castello Roganzuolo  
di San Fior (Tv)  
ITALY

Tel. +39 0438 4905  
Fax +39 0438 400791

