

TAVOLI REFRIGERATI  
REFRIGERATED COUNTERS  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
KÜHLTISCHE

# I tavoli refrigerati secondo Ilsa

Ilsa's concept of the refrigerated counters

Les tables refrigerées selon Ilsa • Kühltische nach Ilsa

**I** Quando ILSA progetta i suoi prodotti, lo fa con l'obiettivo di risolvere i problemi che ogni giorno i professionisti della cucina incontrano nel loro lavoro. Problemi tecnici, di spazio, di costi o legati alla sicurezza alimentare. Trovare delle soluzioni a tutto ciò significa per noi semplificare e contemporaneamente migliorare l'attività dei nostri clienti e proprio con questo spirito sono stati realizzati i nuovi tavoli refrigerati Start, Simply, Harmony ed Elite. quattro linee che soddisfano in maniera differenziata esigenze di funzionalità e praticità con un'offerta completa di soluzioni componibili dal design innovativo. La struttura monoblocco in acciaio inox 304 con finitura esterna in Scotch-brite e lo spessore dei piani di lavoro (40 mm) sono garanzia di robustezza, mentre gli angoli interni arrotondati e le maniglie ergonomiche non sporgenti agevolano la pulizia. Lo spessore di isolamento di 50 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc) assicura un efficace isolamento con il minimo consumo energetico. Il sistema di ventilazione forzata consente la massima uniformità di temperatura interna per una perfetta conservazione degli alimenti. La qualità dei tavoli refrigerati ILSA si ritrova in ogni particolare tecnico studiato per dare un prodotto affidabile e versatile nell'utilizzo e nella manutenzione, ma anche nei metodi costruttivi attenti al risparmio energetico e all'impatto ambientale.

**GB** When ILSA designs its products, it aims at solving the problems faced every day by professional cooks: technical problems, limited space, costs and food safety. Finding the solutions to all these problems means for us making our customers' work easier and better at the same time. This is the principle on which the new refrigerating tables Start, Simply, Harmony and Elite are based. Four lines that meet the need for functional and practical devices in different ways, through a complete offer of modular elements with an innovative design. The single-piece structure in stainless steel 304 with Scotch-brite finish and the thickness of the worktops (40 mm) are a guarantee of robustness, while the rounded inner corners and the ergonomic handles that do not project from the structure make cleaning easier. The 50 mm thick high-density polyurethane foam insulation (40 kg/cubic metre) guarantees effective insulation with very low energy consumption. The forced ventilation system caters for uniform inner temperature to preserve food perfectly. The quality of the refrigerated tables by ILSA can be observed in every technical detail that has been conceived to offer a reliable product, which is versatile in terms of use and maintenance and also in the construction methods that consider energy saving and the impact on the environment.

**F** Lorsqu' ILSA projette ses produits, il le fait avec l'objectif de résoudre les problèmes que les professionnels de la cuisine rencontrent chaque jour dans leur travail. Des problèmes techniques, d'espace, de coûts ou liés à la sécurité alimentaire. Trouver des solutions à tout cela signifie pour nous simplifier et en même temps améliorer l'activité de nos clients et c'est dans cet esprit qu'ont été réalisées les nouvelles tables réfrigérées Start, Simply, Harmony et Elite. Quatre lignes qui satisfont de façon différenciée les exigences de fonctionnalité et de commodité avec une offre complète en solutions composables au design innovant. La structure monobloc en acier inox 304 avec une finition externe en Scotch-brite et l'épaisseur des plans de travail (40 mm) sont une garantie de solidité, alors que les angles internes arrondis et les poignées ergonomiques non saillantes facilitent le nettoyage. L'épaisseur d'isolation de 50 mm avec de la mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/mc) assure une isolation efficace avec une consommation énergétique minimum. Le système de ventilation forcée permet une uniformité de température maximum interne pour une conservation parfaite des aliments. La qualité des tables réfrigérées ILSA se retrouve dans chaque détail technique étudié pour donner un produit fiable et polyvalent dans l'utilisation et dans l'entretien, mais également dans les méthodes de construction attentives à l'économie énergétique et à l'impact environnemental.

**D** ILSA entwickelt seine Produkte mit dem Ziel, die täglichen Probleme der Küchenprofis bei ihrer Arbeit zu lösen. Technische Probleme, Raumprobleme, Probleme im Zusammenhang mit den Kosten oder der Lebensmittelsicherheit. Für all dies die richtige Lösung zu finden, bedeutet für uns, die Tätigkeit unserer Kunden zu vereinfachen und gleichzeitig zu verbessern. Und genau dies war der Grundgedanke bei der Herstellung der neuen Kühltische Start, Simply, Harmony und Elite. Vier Produktreihen, die den Anforderungen in Bezug auf Funktionalität und Zweckmäßigkeit mit einem kompletten Angebot an anbaufähigen Lösungen mit innovativem Design auf unterschiedliche Weise gerecht werden. Die Monoblockbauweise aus Edelstahl der Qualität 1.4301 außen mit Scotch-Brite-Veredelung und die 40 mm starken Arbeitsplatten sorgen für robuste Beschaffenheit, während die abgerundeten Innenkanten und die ergonomischen nicht vorstehenden Griffe die Reinigung erleichtern. Die 50 mm starke effiziente Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschäum (40 kg/m<sup>3</sup>) senkt den Energieverbrauch. Durch die forcierte Belüftung wird die Innentemperatur absolut gleichmäßig verteilt, um die Lebensmittel perfekt zu konservieren. Die Qualität der Kühltische von ILSA ist in allen technischen Details zu erkennen, die im Hinblick auf ein zuverlässiges, vielseitiges, sowie benutzer- und wartungsfreundliches Produkt entwickelt wurden, und auch in der umweltfreundlichen Bauweise, die auf Energieeinsparung ausgelegt ist.



# Start

**I** La nuova gamma Start ha una struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 50 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); piani da lavoro spessore 40 mm; piedini in acciaio inox regolabili H:140-190; celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia; porte auto chiudenti con fermo a 95°; gruppo frigorifero estraibile per una facile manutenzione; sistema di ventilazione forzata per la massima uniformità di temperatura interna; maniglie ergonomiche non sporgenti; possibilità di allestimento con cassetti da 1/2 e 1/3



**GB** The new range Start has a stainless steel monobloc structure; scotch-brite external satin finish; 50 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc); 40 mm worktop thickness; adjustable stainless steel feet H:140-190; chambers with rounded internal corners for easier cleaning; spring-operated door fitted with stop at 95°; extractable cooling unit for easier maintenance; forced ventilation system for uniform inner temperature; ergonomic handles that do not project; fitting with 1/2 or 1/3 drawers.



**F** La nouvelle gamme Start a une structure monobloc en acier inox Aisi 304 avec une finition extérieure satinée Scotch-brite ; isolation de 50 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) ; épaisseur des plans de travail de 40 mm ; compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; robustes pieds réglables en acier inox H 140-190 ; porte réversible avec ressort de fermeture automatique à 95° ; unité réfrigérant extractible pour faciliter l'entretien ; de ventilation forcé pour une uniformité de température maximum interne ; poignées ergonomiques non saillantes ; équipement avec 1/2 ou 1/3 tiroirs.

**D** Das neue Produktreihe Start hat eine Monoblockausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 50 mm starke Isolierung mittels PUR-Schaum mit hoher Dichte (40 kg/m3); 40 mm starken Arbeitsplatten; robuste Stellfüße aus Edelstahl H:140-190; Kühlzellen mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung; Federbelastete reversibele Tür mit einer abnehmbaren Magnetdichtung; forcierte Belüftung wird die Innentemperatur absolut gleichmäßig verteilt; ergonomischen nicht vorstehenden Griffe; Ausstattung mit 1/2 oder 1/3 Schubladen.





# Elite



**I** ELITE è una linea esclusiva, in grado di soddisfare gli utilizzatori più esigenti sia in gastronomia che in pasticceria. Si presenta come un'evoluzione della linea Harmony di cui riprende le caratteristiche tecniche già di alto livello, portandole però su un piano di eccellenza, grazie alla fusione con specifiche costruttive superiori.

Nei tavoli ELITE la refrigerazione è ventilata o statica e lo sbrinatorio è a gas caldo. E' possibile dotare la macchina di scheda elettronica con display LCD in grado di garantire il controllo delle temperature degli alimenti conformemente alla normativa HACCP. Le versioni ELITE GASTRONOMIA per bacinelle GN sono allestibili con porte o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3, con cassetto o vasca sopra il vano tecnico e con porte a vetro. Inoltre ILSA ha creato gli innovativi tavoli ELITE 2 TEMPERATURE che offrono in un'unica soluzione i vantaggi di temperature differenziate in vani distinti per conservare al meglio cibi diversi.

I tavoli ELITE PASTICCERIA per il contenimento di teglie 60x40, hanno lo spessore dei piani di lavoro di 50 mm e la profondità delle macchine è di 80 cm nelle versioni con alzatina o 90 cm nelle versioni con piano. Inoltre i modelli a temperatura positiva prevedono la funzione di controllo dell'umidità.

**GB** ELITE is an exclusive line that can meet the needs of the most demanding users both in the field of gastronomy and pastry. It shows as an evolution of Harmony Line, that is already a product with high technical features, achieving excellence thanks to fusion with advanced specification of construction. The ELITE tables are provided with ventilated or static refrigeration and hot gas defrosting. It is possible to equip the table with an electronic card with LCD to control the food temperature in compliance with HACCP standards. The models ELITE GASTRONOMY for GN containers can be provided with doors or 1/2, 1/3 or 2/3 drawers, with a drawer or a pan over the technical compartment and glass doors. Moreover, ILSA has created the innovative tables ELITE 2 TEMPERATURES that offer different temperatures in different rooms to preserve at best different foodstuff. The tables ELITE PASTRY for plates 60x40, have 50 mm thick worktops and the machines depth is 80 cm in the models with backsplash or 90 cm in the versions with top. Moreover, the models with temperature range above zero are provided with a humidity control function.

**F** ELITE est une ligne exclusive en mesure de satisfaire les utilisateurs les plus exigeants aussi bien en gastronomie qu'en pâtisserie. Elle est comme une évolution de la ligne Harmony dont elle reprend les caractéristiques techniques qui étaient déjà de haut niveau, et elle arrive dès lors à un niveau d'excellence grâce à de multiples détails de construction encore supérieurs. Dans les tables ELITE, la réfrigération est ventilée ou statique et le dégivrage est à gaz chaud. Il est possible de doter la machine de fiche électronique avec un écran LCD en mesure de garantir le contrôle des températures des aliments conformément à la norme HACCP. Les versions ELITE GASTRONOMIE pour les bassines GN peuvent être équipées avec des portes ou des tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3, avec tiroir ou vasque au dessus du compartiment technique et avec des portes vitrées. De plus, ILSA a créé les tables innovantes ELITE 2 TEMPERATURES qui offrent en une unique solution les avantages de températures différenciées dans des compartiments différents pour conserver au mieux des aliments divers. Les tables ELITE PATISSERIE pour plats à four 60x40, ont l'épaisseur des plans de travail de 50 mm et la profondeur des machines est de 80 cm dans les versions avec rehausse ou 90 cm dans les versions avec plan. De plus, les modèles à température positive prévoient la fonction de contrôle de l'humidité.

**D** ELITE ist eine exklusive Produktreihe, die den Anforderungen der anspruchsvollsten Benutzer im Gastronomie- und Konditoreibereich gerecht wird. Elite ist eine Evolution der Linie HARMONY, deren technisch anspruchsvolle Daten durch eine Verschmelzung mit noch feineren konstruktiven Details exzellent veredelt werden. Die Kühltische ELITE sind mit Umluftkühlung oder stiller Kühlung und mit Heißgasabtauung ausgestattet. Ferner kann das Gerät für die Temperaturkontrolle der Lebensmittel und die Überwachung der kritischen Parameter nach der HACCP-Norm mit Elektronikplatine und Flüssigkristalldisplay bestückt werden. Die Versionen ELITE GASTRONOMIE für GN-Schalen sind mit Türen oder 1/2, 1/3 oder 2/3 Schubladen, mit Schublade oder Becken über dem Installationsfach und mit Glastüren lieferbar. ILSA hat die innovativen Kühltische ELITE 2 TEMPERATUREN hergestellt, mit dem Vorteil, dass in einem einzigen Kühltisch differenzierte Temperaturen genutzt werden können, um verschiedene Speisen optimal zu konservieren. Die Kühltische ELITE KONDITOREI für 60x40 große Bleche, sie haben Arbeitsplatten von 50 mm stark und die Tiefe der Geräte beträgt 80 cm bei den Versionen mit Aufkantung bzw. 90 cm bei den Versionen mit Arbeitsplatte. Die Modelle mit Plusstemperaturen sind mit Feuchtigkeitskontrolle ausgerüstet.





	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieurs Aussen Abmessungen L x P x H	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieurs Innen Abmessungen L x P x H	Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
<b>START</b>						
<b>Ventilato TN 600</b> <b>Ventilated Pos. T° - Ventile T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung T° Pos.</b>	2	-2/+8	1355 x 600 x 850	790 x 430 x 560	190	280
	3	-2/+8	1805 x 600 x 850	1237 x 430 x 560	298	280
	4	-2/+8	2250 x 600 x 850	1684 x 430 x 560	405	280
<b>Ventilato TN 700</b> <b>Ventilated Pos. T°</b> <b>Ventile T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung T° Pos.</b>	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
<b>Ventilato TN Predisposto</b> <b>Ventilated remote Pos. T°</b> <b>Ventile sans grope T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.</b>	1	-2/+8	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
	2	-2/+8	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
	3	-2/+8	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
	4	-2/+8	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
<b>Ventilato BT 600</b> <b>Ventilated Low. T° - Ventile T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung T° Neg.</b>	2	-20/-10	1355 x 600 x 850	790 x 430 x 560	190	650
	3	-20/-10	1805 x 600 x 850	1237 x 430 x 560	298	650
	4	-20/-10	2250 x 600 x 850	1684 x 430 x 560	405	650
<b>Ventilato BT 700</b> <b>Ventilated Low. T°</b> <b>Ventile T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung T° Neg.</b>	1	-20/-10	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	600
	2	-20/-10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	650
	3	-20/-10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	730
	4	-20/-10	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	730
<b>Ventilato BT Predisposto</b> <b>Ventilated remote Low. T°</b> <b>Ventile sans grope T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat T° Neg.</b>	1	-20/-10	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
	2	-20/-10	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
	3	-20/-10	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
	4	-20/-10	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-

Note | Notes | Notes | Hinweise:

- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;



	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussen Abmessungen L x P x H	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieurs Innen Abmessungen L x P x H	-Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
<b>ELITE</b>						
<b>GASTRONOMIA/GASTRONOMY/GASTRONOMIE/GASTRONOMIE</b>						
<b>Ventilato TN</b> <b>Ventilated Pos. T°</b> <b>Ventile T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung T° Pos.</b>	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
<b>Ventilato TN con cassetto</b> <b>Ventilated Pos. T° with drawer</b> <b>Ventile T° Pos. Avec tiroir</b> <b>Umluftkühlung T° Pos. Mit Schublade</b>	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
<b>Ventilato TN con vasca</b> <b>Ventilated Pos. T° with bowl</b> <b>Ventile T° Pos. avec cuve</b> <b>Umluftkühlung T° Pos. mit Becken</b>	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
<b>Ventilato BT</b> <b>Ventilated Low T°</b> <b>Ventile T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung T° Neg.</b>	1	-20/-10	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	600
	2	-20/-10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	600
	3	-20/-10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	730
	4	-20/-10	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	730
<b>Ventilato TN predisposto</b> <b>Ventilated remote Pos. T°</b> <b>Ventile sans groupe T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.</b>	1	-2/+8	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
	2	-2/+8	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
	3	-2/+8	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
	4	-2/+8	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
<b>Ventilato BT predisposto</b> <b>Ventilated remote Low T°</b> <b>Ventile sans groupe T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat Neg. T°</b>	1	-20/-10	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
	2	-20/-10	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
	3	-20/-10	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
	4	-20/-10	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
<b>Ventilato TN - Porte Vetro</b> <b>Ventilated Pos. T° - Glass Doors</b> <b>Ventile T° Pos. - Portes Vitrées</b> <b>Umluftkühlung T° Pos. - Glastüren</b>	2	0/+10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	400
	3	0/+10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	400
<b>2 Temperature</b> <b>2 Temperatures</b> <b>2 Temperatures</b> <b>2 Temperaturen</b>	3	+2/+10	1809 x 700 x 850	-	-	360
		-2/+8				
	3	-2/+8	1809 x 700 x 850	-	-	600
		-20/-10				
	4	+2/+10	2250 x 700 x 850	-	-	360
		-2/+8				
4	-2/+8	2250 x 700 x 850	-	-	730	
	-20/-10					

Note | Notes | Notes | Hinweise:

- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;

	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussen Abmessungen L x P x H	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieurs Innen Abmessungen L x P x H	Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
<b>ELITE</b>						
<b>PASTICCERIA/PASTRY/PÂTISSERIE/KONDI TOREI</b>						
<b>Ventilato TN</b> <b>Ventilated Pos. T°</b> <b>Ventile T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung T° Pos.</b>	1	-2/+8	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	360
	2	-2/+8	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	360
	3	-2/+8	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	360
	4	-2/+8	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	360
<b>Ventilato BT</b> <b>Ventilated Low T°</b> <b>Ventile T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung T° Neg.</b>	1	-20/-10	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	600
	2	-20/-10	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	600
	3	-20/-10	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	730
	4	-20/-10	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	730
<b>Ventilato TN predisposto</b> <b>Ventilated remote Pos. T°</b> <b>Ventile sans groupe T° Pos.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.</b>	1	-2/+8	800 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	-
	2	-2/+8	1350 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	-
	3	-2/+8	1850 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	-
	4	-2/+8	2400 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	-
<b>Ventilato BT predisposto</b> <b>Ventilated remote Low T°</b> <b>Ventile sans groupe T° Neg.</b> <b>Umluftkühlung ohne Aggregat Neg. T°</b>	1	-20/-10	800 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	-
	2	-20/-10	1350 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	-
	3	-20/-10	1850 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	-
	4	-20/-10	2400 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	-
<b>Statico</b> <b>Static</b> <b>Statique</b> <b>Stille Kühlung</b>	1	+0/+15	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	240
	2	+0/+15	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	240
	3	+0/+15	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	300
	4	+0/+15	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	300
<b>Statico predisposto</b> <b>Static remote</b> <b>Statique sans groupe</b> <b>Stille Kühlung ohne Aggregat</b>	1	+0/+15	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	
	2	+0/+15	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	
	3	+0/+15	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	
	4	+0/+15	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	

Note | Notes | Notes | Hinweise:

- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;



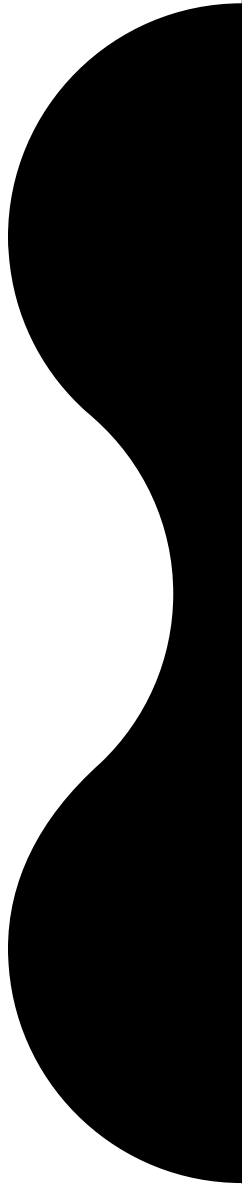
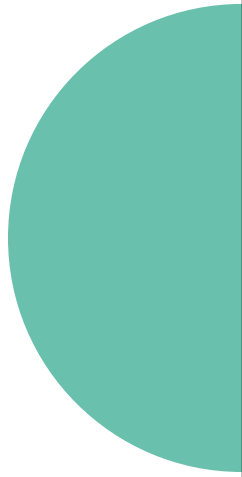
**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



ABBATTITORI  
BLAST CHILLERS  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
SCHNELLKÜHLER





## COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

Ilsa offre le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale, progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza, nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è oggi un punto di riferimento per i professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità e all'avanguardia dei suoi prodotti refrigerati.

*Ilsa offers the best solutions in the field of professional refrigeration, designing equipment suitable for every need, while respecting the environment. Thanks to the aesthetics, the ergonomics, the practicality and the avant-garde of its refrigerated products, the company is now a benchmark for catering, pastry, ice cream and pizza professionals.*

*Ilsa offre les meilleures solutions dans le secteur de la réfrigération professionnelle, en concevant des équipements adaptés à tous les besoins, dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, l'entreprise est un point de référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, l'ergonomie, la praticité et l'avant-garde de ses produits réfrigérés.*

*Ilsa bietet die besten Lösungen im Bereich der professionellen Kühlung durch die Entwicklung Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und gleichzeitig die Umwelt schonen. Heute ist das Unternehmen ein Bezugspunkt für Gastronomie-, Konditorei-, Eis- und Pizzeria-Profis dank der Ästhetik, Ergonomie, Funktionalität und modernste Design seiner Kühlprodukte.*

# IL SISTEMA DEL FREDDO RAPIDO

## THE BLAST CHILLING SYSTEM

### LE SYSTEME DU FROID RAPIDE

#### DAS SCHNELLKÜHLSYSTEM

L'abbattimento rapido di temperatura è una tecnologia che sfrutta le note proprietà di conservazione del freddo per mantenere gli alimenti nel tempo in perfette condizioni di igienicità e sicurezza, senza perderne la qualità.

Il raffreddamento o congelamento rapido, oltre a bloccare la riproduzione dei microrganismi naturalmente presenti negli alimenti, consente di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti e aumentarne il periodo di conservazione.

Le pietanze avranno la qualità, il sapore e la consistenza dei cibi freschi, ottenuti con un notevole risparmio di tempo e denaro.

L'abbattitore di temperatura Ilsa è lo strumento che permette questo sistema di lavoro vantaggioso e indispensabile in tutti i laboratori di preparazione alimentare.

Il partner eccellente di ogni professionista della cucina.

*Blast chilling is a technology that uses the well-known preserving properties of cold to maintain food hygiene and safety unaltered over time without affecting its quality.*

*Blast chilling and shock freezing not only stop the reproduction of the microorganisms that are naturally found in food, but also help to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of food products and extend their storage life. Blast chilled or shock frozen food maintains the same quality, taste and consistency of freshly prepared food and is obtained saving plenty of time and money.*

*By integrating this profitable and indeed essential technology into food preparation activities Ilsa blast chillers are the undisputable partners of every kitchen professional.*

*L'abaissement rapide de température est une technologie qui utilise les propriétés bien connues de la conservation des aliments grâce au froid, pendant longtemps et en parfaite conditions d'hygiène et de sécurité, sans altération de leur qualité.*

*Le refroidissement rapide, ou congélation, bloque la multiplication des micro-organismes naturellement présents dans les aliments et permet également de préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits et d'en augmenter le délai utile de conservation. Les plats préparés ont la qualité, la saveur et la consistance des plats frais, tout en réalisant d'importantes économies de temps et d'argent. La cellule de refroidissement rapide Ilsa est un instrument qui permet d'appliquer cette méthode de travail rationnelle, pratique et avantageuse, indispensable dans chaque laboratoire de préparation alimentaire. La cellule Ilsa est donc le partenaire idéal de chaque professionnel de la cuisine.*

*Die schnelle Abkühlung der Temperatur ist eine Technologie, die bekannten Kühlungseigenschaften ausnutzt, um Lebensmittel bei perfekten Hygienbedingungen langfristig und in absoluter Sicherheit in einwandfreiem Zustand zu halten, ohne die Qualität zu verlieren.*

*Das Schnellkühlen oder Schockfrostern verhindert nicht nur die Reproduktion der in den Lebensmitteln vorhandenen natürlichen Mikroorganismen, sondern bewahrt die organoleptischen Eigenschaften und die Nährwerte der Produkte, die hierdurch länger lagerfähig sind. Die Gerichte haben die Qualität, den Geschmack und die Konsistenz von frischen Speisen und werden mit erheblich weniger zeitlichem und finanziellem Aufwand zubereitet. Der Schnellkühler Ilsa ist ein vorteilhaftes Arbeitssystem, das in keiner Küche mit Lebensmittelzubereitung fehlen darf. Der herausragende Partner aller Küchenprofis.*





# ABBATTIMENTO RAPIDO +90°C > +3°C

## BLAST CHILLING

## REFROIDISSEMENT RAPIDE

## SCHNELLKÜHLUNG

### Abbattimento rapido

L'abbattimento rapido fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a +3°C in un tempo massimo di 90 minuti. L'intervallo termico di maggiore proliferazione batterica compreso tra +65°C e +10°C è attraversato così rapidamente da non compromettere la sicurezza alimentare e i prodotti possono essere conservati per 5-8 giorni.

### Blast chilling

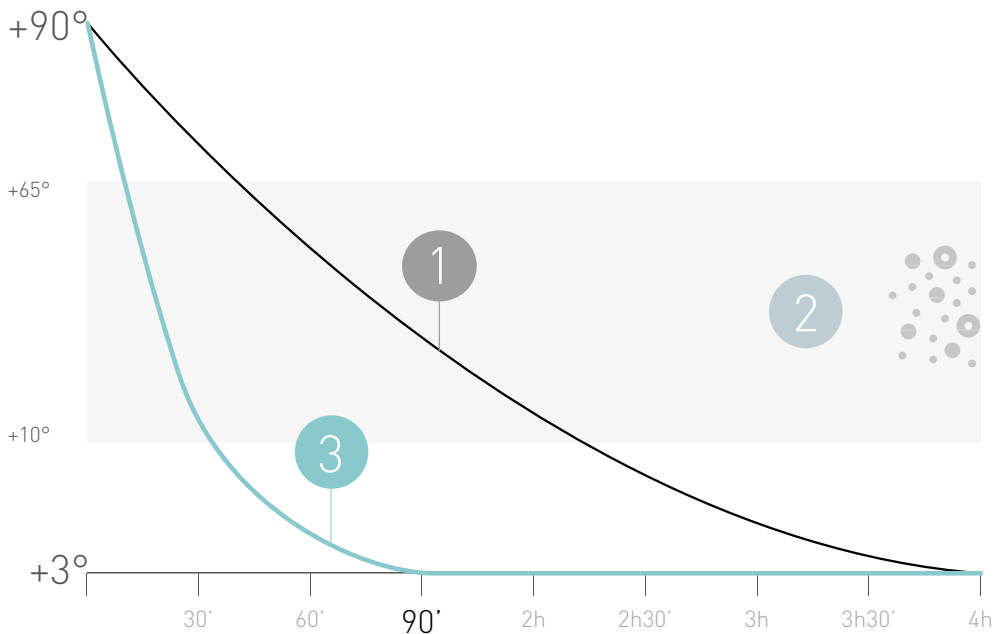
*Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days.*

### Refroidissement rapide

*Le refroidissement rapide permet de faire chuter la température à cœur du produit, de +90°C à +3°C, en un temps maximum de 90 minutes. L'intervalle thermique de majeure prolifération bactérienne, compris entre +65°C et +10°C, est traversé tellement rapidement que la sécurité alimentaire est préservée, permettant ainsi de conserver les produits pendant une période de 5 à 8 jours.*

### Schnellkühlung

Beim Schnellkühlen wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgesenkt. Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C mit der höchsten Bakterienproliferation wird so schnell überbrückt, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird und die Produkte für 5-8 Tage aufbewahrt werden können.



1

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

2

Temperatura ad alto rischio  
(rapida formazione di batteri)  
High risk temperature  
Température à haut risque  
Temperatur mit hoher Gefahr

3

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa blast chiller  
Avec cellule de refroidissement rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schnellkühler



Proliferazione batterica  
Bacterial proliferation  
Prolifération bactérienne  
Bakterienwachstum

# SURGELAZIONE RAPIDA +90°C > -18°C

## SHOCK FREEZING

## SURGÉLATION RAPIDE

## SHOCKFROSTEN

### Surgelazione rapida

Il congelamento tradizionale trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in macrocristalli che ne alterano le qualità iniziali. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. La penetrazione rapida del freddo consente la formazione di microcristalli che non danneggiano il prodotto e la conservazione può durare anche alcuni mesi.

### Shock freezing

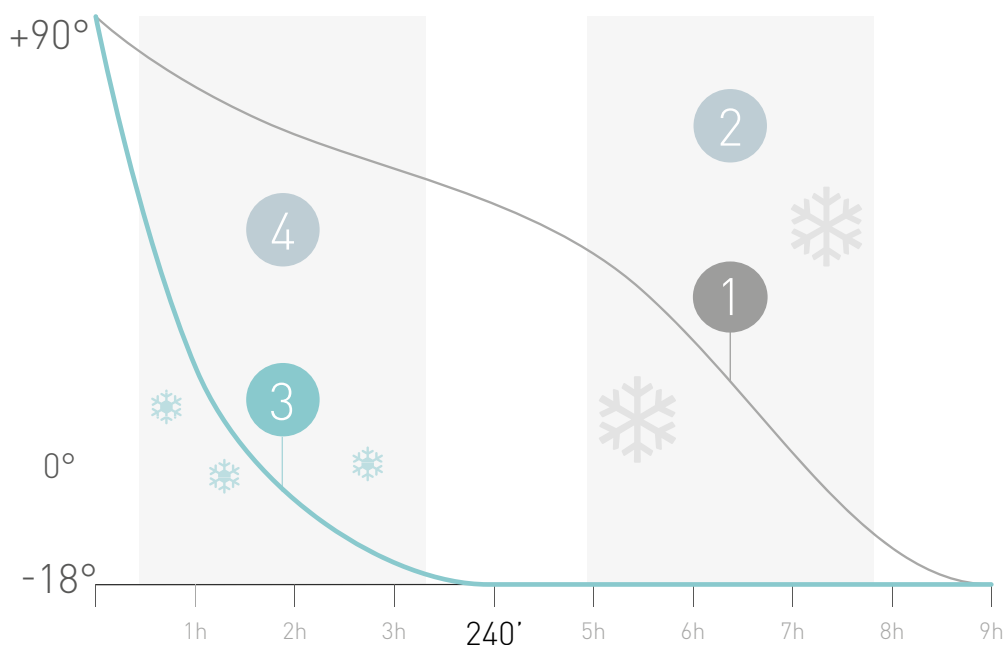
*Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into the food product generates microcrystals. As a consequence, the quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of months.*

### Surgélation rapide

*La congélation traditionnelle transforme les liquides contenus dans les aliments en macro-cristaux qui altèrent leurs qualités originelles. La surgélation rapide fait chuter la température à cœur du produit, de +90°C à -18°C, en un temps maximum de 240 minutes. La pénétration rapide du froid permet la formation de micro-cristaux qui n'abîment pas le produit, et la conservation peut alors durer plusieurs mois.*

### Schockfrostern

*Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrostern wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 240 Minuten von +90°C auf -18°C abgesenkt. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet, die das Produkt nicht beschädigen, wodurch es mehrere Monate haltbar ist.*



1

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

2

Formazione di macrocristalli  
Generation of macrocrystals  
Formation de macro-cristaux  
Bildung der Makrokristalle

3

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa shock freezer  
Avec cellule de surgélation rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schockfroster

4

Formazione di microcristalli  
Generation of microcrystals  
Formation de micro-cristaux  
Bildung der Mikrokristalle

Microcristalli  
Microcrystals  
Micro-cristaux  
Mikrokristalle

Macrocristalli  
Macrocrystals  
Macro-cristaux  
Makrokristalle

# COOK & CHILL

Il sistema "COOK & CHILL" prevede che il cibo venga abbattuto o surgelato subito dopo la cottura e possa essere conservato fino al momento del consumo.

Poco prima della distribuzione, basterà rigenerare gli alimenti in forno per qualche minuto e le pietanze servite risulteranno fresche come appena cotte. Gli abbattitori Ilsa COOK & CHILL consentono l'inserimento e la movimentazione di carrelli portateglie dei più comuni modelli di forni 10 e 20 teglie GN 1/1 e GN 2/1.

*With the "COOK & CHILL" system food is blast chilled or shock frozen straight after cooking, so that it maintains its original aroma and fragrance until it is served.*

*Just before serving it, simply regenerate the food in the oven for a few minutes and the dishes will be as fresh as just cooked. Ilsa COOK & CHILL blast chillers accept trolleys of the most common 10 and 20 tray oven models GN 2/1 and GN 1/1.*

*Le système "COOK & CHILL" prévoit que les aliments soient refroidis rapidement ou surgelés tout de suite après la cuisson, et qu'ils puissent être conservés jusqu'au moment de leur consommation.*

*Juste avant de servir les aliments, il suffit de les régénérer par un passage au four de quelques minutes; les plats servis seront aussi frais que fraîchement cuit. Les cellules de refroidissement rapide Ilsa COOK & CHILL permettent l'introduction et le déplacement de chariots porte-plateaux pour les modèles de fours 10 et 20 plateaux les plus courants GN 2/1 et GN 1/1.*

Beim System "COOK & CHILL" wird das Gericht sofort nach der Gärung schnellgekühlt oder schockgefrostet und kann bis zum Verzehr aufbewahrt werden.

Kurz vor der Ausgabe werden die Gerichte im Ofen für einige Minuten regeneriert, wonach sie wie frisch gegart serviert werden. Die Ilsa COOK & CHILL Schnellküler erlauben die Anwendung Wagen der gebräuchlichsten 10 und 20 Bleche Ofenmodelle GN 2/1 und GN 1/1.

**1**  
PREPARAZIONE  
PREPARATION  
PRÉPARATION  
VORBEREITUNG



**2**  
COTTURA  
COOKING  
CUISSON  
KOCHEN

**3**  
ABBATTIMENTO  
BLAST CHILLING  
REFROIDISSEMENT RAPIDE  
SCHNELLKÜHLEN



+3°C / -18°C

## COOK & CHILL

È un particolare tipo di legame refrigerato secondo il quale, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli.

*C'est un type particulier de liaison frigorifique selon laquelle, à la fin de la cuisson, les aliments sont soumis à un refroidissement rapide afin de préserver les aspects organoleptiques en assurant en même temps le ralentissement du processus de prolifération des agents capables de les modifier.*

*It is a particular type of refrigerated bond according to which, at the end of cooking, dishes undergo a rapid cooling with the aim to safeguard the organoleptic aspects, ensuring at the same time the slowing down of the proliferation process of agents able to alter them.*

*Es handelt sich um eine besondere Art von Kühlverbindungen, bei denen Lebensmittel am Ende des Kochens schnell abgekühlt werden, um die organoleptischen Aspekte zu schützen und gleichzeitig die Vermehrung von Wirkstoffen, die diese verändern können, zu verlangsamen.*



**RIGENERAZIONE**  
REGENERATION  
RÉGÉNÉRATION  
REGENERIERUNG



**4**  
**CONSERVAZIONE**  
CONSERVATION  
CONSERVATION  
KONSERVIERUNG



**6**  
**DISTRIBUZIONE**  
DISTRIBUTION  
DISTRIBUTION  
VERTEILUNG

# I CICLI DI LAVORO

## WORK CYCLES

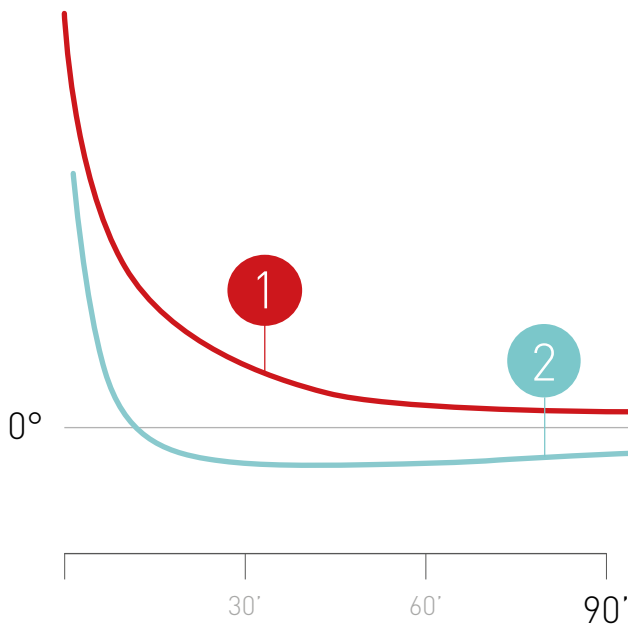
### LES CYCLES DE TRAVAIL

### DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

**ABBATTIMENTO**  
BLAST CHILLING

**REFROIDISSEMENT RAPIDE**  
SCHNELLKÜHLEN



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

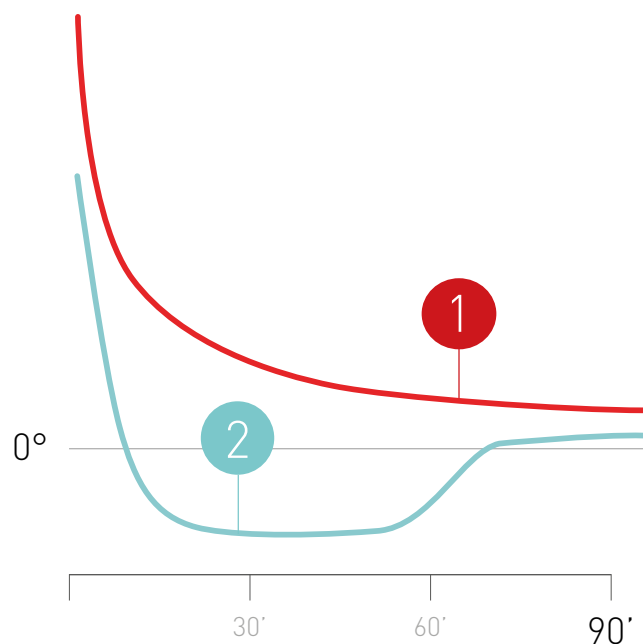
Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

As the term "soft" suggests, this is a gentle cycle specifically designed for light and thin products.



Comme le suggère le mot anglais "soft", il s'agit d'un cycle délicat, idéal pour les produits légers et de faible épaisseur.

Wie der Begriff "Soft" bereits sagt, handelt es sich um einen delikaten Zyklus, ideal für leichte und dünne Produkte.



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (HARD)

La funzione "hard", che consente di ridurre i tempi di abbattimento, rende questo ciclo ottimale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o per alimenti confezionati.

The "hard" cycle enables to reduce the overall blast chilling time and is ideal for products that have a high density or a high fat content, as well as for packaged food.



La fonction "hard", qui permet de réduire fortement les temps de refroidissement, rend ce cycle optimal pour traiter les produits denses, pour ceux qui contiennent beaucoup de graisses et pour les aliments conditionnés.

Die Funktion "Hard" reduziert die Zeiten beim Schnellkühlen, wodurch sich dieser Zyklus besonders für dickflüssige Produkte mit hohem Fettgehalt oder für verpackte Lebensmittel eignet.

1

Temperatura del prodotto  
Product temperature  
Température de produit  
Produkttemperatur

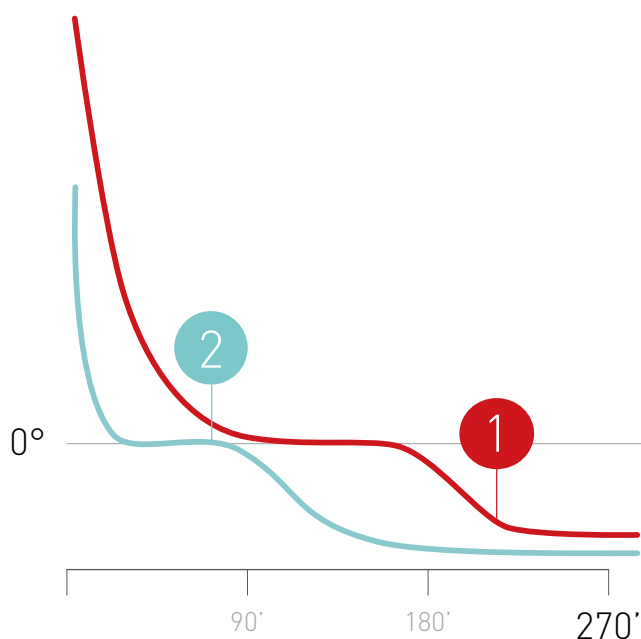
2

Temperatura cella  
Cell temperature  
Température de cellule  
Zellentemperatur

+90°C > -18°C

**SURGELAZIONE**  
SHOCK FREEZING

**SURGELATION**  
SCHOCKFROSTEN



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

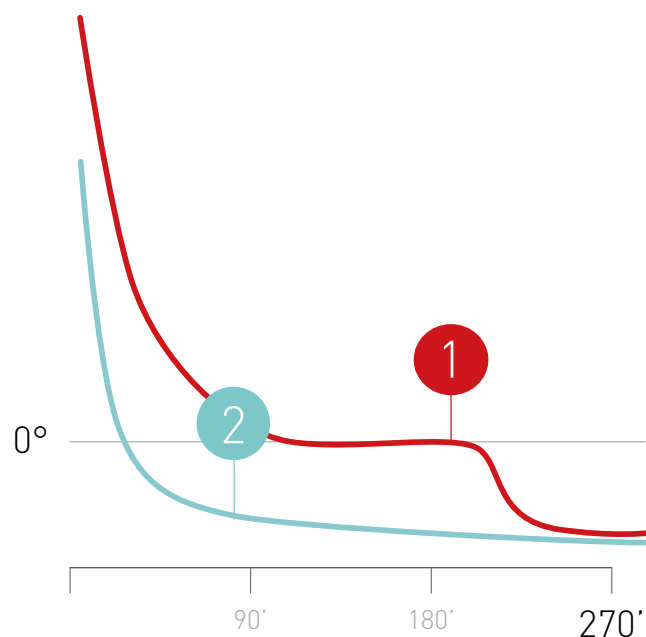


Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

*Ce cycle, caractérisé par une congélation plus homogène du produit, est conseillé pour les aliments qui craignent les chocs thermiques violents, et ceux composés de plusieurs ingrédients.*

*This cycle freezes the food product more homogeneously, therefore it is suitable for food that should not be exposed to temperature shocks or that is made with different ingredients.*

*Bei diesem Zyklus wird das Produkt gleichförmig tiefgekühlt; er wird daher für Lebensmittel empfohlen, denen ein plötzlicher Temperaturschock schadet oder die aus verschiedenen Zutaten bestehen.*



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (HARD)



È il ciclo ideale per semilavorati e materie prime poiché consente di realizzare scorte flessibili di lungo periodo, disponibili in ogni momento.

*C'est le cycle idéal pour les produits semi-finis et les matières premières car il permet de réaliser des réserves flexibles, disponibles à tout moment et pendant une longue période.*

*This cycle is ideal for semi-finished food or raw materials. It enables to have flexible long-term stocks of products available any time of the year.*

*Der ideale Zyklus für Halbfertigprodukte und Rohstoffe, da er eine langfristige flexible Bevorratung ermöglicht, auf die man jederzeit zurückgreifen kann.*

# I VANTAGGI DELL'ABBATTIMENTO ILSA

## THE ADVANTAGES OF ILSA BLAST CHILLERS

### LES AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT RAPIDE ILSA

### DIE VORTEILE DES SCHNELLKÜHLENS VON ILSA



#### VANTAGGI ECONOMICI

FINANCIAL  
ÉCONOMIQUES  
WIRTSCHAFTLICH



#### VANTAGGI QUALITATIVI

QUALITY-RELATED  
QUALITATIFS  
QUALITATIV



VANTAGGI IGIENICO SANITARI  
HEALTH AND HYGIENE  
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE  
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

#### Risparmi sul costo del personale

Savings on the cost of staff  
Économie sur le coût du personnel  
Ersparnisse bei den Personalkosten

#### Alta qualità dei prodotti

Top quality products  
Haute qualité des produits  
Hohe Produktqualität

#### Miglioramento nella sicurezza alimentare

Improvement in food safety  
Amélioration de la sécurité alimentaire  
Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

#### Riduzione degli scarti

Reduction of waste  
Réduction des déchets  
Reduktion der Abfälle

#### Aumento della durata

Longer lasting  
Augmentation de la durée  
Längere Haltbarkeit

#### Continuo monitoraggio HACCP

HACCP continuous monitoring  
Monitoring continu HACCP  
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

#### Controllo del food cost

Control of food costs  
Contrôle du food cost  
Kontrolle der Lebensmittelpreise

#### Menù ricco

Comprehensive menu  
Menu riche  
Reichhaltiges Menü

#### Controllo della temperatura

Temperature control  
Contrôle de la température  
Kontrolle der Temperatur

#### Riduce i costi di produzione

Reduces production costs  
Réduction de coûts de production  
Reduziert die Produktionskosten

#### Velocità del servizio

Speed of service  
Service rapide  
Schneller Service

#### Controllo della ventilazione

Ventilation control  
Contrôle de la ventilation  
Kontrolle der Belüftung

#### Aumento della marginalità

Increase in margins  
Augmentation de la marginalité  
Erhöhung der Gewinnspanne

#### Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work  
Réduction du travail nocturne  
Reduktion der nächtlichen Arbeit

#### Fasi di mantenimento a > 65°C

Maintenance stages >65°C  
Phases de maintien >65°C  
Phasen der Erhaltung der Temperatur >65°C



RISTORAZIONE  
CATERING  
GASTRONOMIE  
GASTRONOMIE



PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONFITOREI



PANIFICAZIONE  
BAKERY  
BOULANGERIE  
BÄCKEREI



GELATERIA  
ICE CREAM  
GLACE  
SPEISEEIS



**CARATTERISTICHE GENERALI**  
GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN



SOLO INOX AISI 304  
 ISOLAMENTO SENZA CFC  
 E HCFC PER TUTELARE  
 L'AMBIENTE  
 RISPETTO DELLE NORME  
 HACCP  
 ANGOLI INTERNI ARROTONDATI  
 SONDA AL CUORE DI SERIE  
 CIRCOLAZIONE INTERNA  
 DELL'ARIA INDIRECTA  
 SUL PRODOTTO  
 MODELLI SVILUPPATI  
 SECONDO NORMATIVE NF/DIN

ONLY STAINLESS STEEL  
 AISI 304  
 CFC AND HCFC FREE  
 ENVIRONMENT-FRIENDLY  
 INSULATION  
 HACCP COMPLIANT  
 ROUNDED INTERNAL CORNERS  
 CORE PROBE FITTED AS  
 STANDARD  
 INTERNAL AIR CIRCULATION  
 INDIRECTLY ON THE PRODUCT  
 MODELS DEVELOPED AS PER  
 NF/DIN RULES

ENTIEREMENT EN INOX AISI 304  
 ISOLATION SANS CFC NI HCFC  
 POUR LA PROTECTION DE LA  
 NATURE  
 RESPECT DES NORMES HACCP  
 ANGLES INTERNES ARRONDIS  
 SONDÉ À CŒUR DE SÉRIE  
 CIRCULATION INDIRECTE DE  
 L'AIR À L'INTÉRIEUR SUR LE  
 PRODUIT  
 MODÈLES DÉVELOPPÉS SELON  
 NORMES NF/DIN

KOMPLETT AUS CHROM-NICKEL-  
 STAHL 1.4301  
 ISOLIERUNG CFC- UND HCFC-  
 FREI ZUM UMWELTSCHUTZ  
 EINHALTUNG DER HACCP-  
 VORSCHRIFTEN  
 INNENECKEN ABGERUNDET  
 KERNSONDE SERIENMÄSSIG  
 INNENLUFTZIRKULATION  
 INDIRECT AUF DAS PRODUKT  
 MODELLE ENTWICKELT LAUT  
 NF/DIN-VORSCHRIFTEN

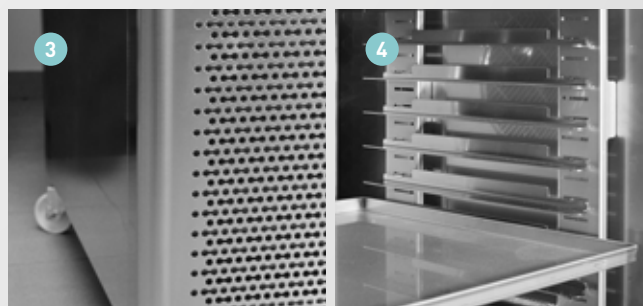
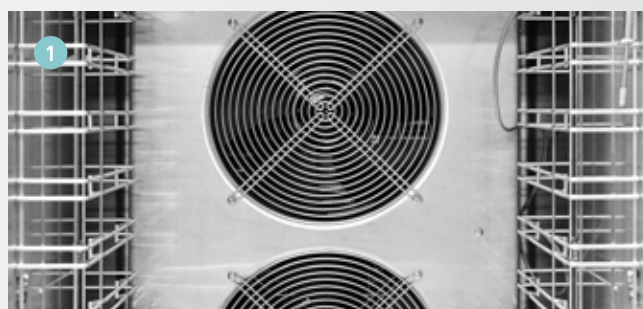
La gamma abbattitori Ilsa si sviluppa su due linee, NEOS e EVOLVE che soddisfano in maniera personalizzata esigenze di qualità a costi contenuti e alte prestazioni.

The Ilsa range of blast chillers features two lines NEOS and EVOLVE which have been specifically designed to provide a customised solution to individual requirements in terms of minimum costs and maximum performance.

La gamme de cellules de refroidissement rapide Ilsa comprend deux lignes, NEOS et EVOLVE toutes conçues pour offrir des performances élevées et satisfaire de manière personnalisée et à un coût incomparable les exigences de chaque utilisateur.

Die Produktreihe der Schnellkühler von Ilsa umfasst die zwei kostengünstigen und leistungsstarken Linien NEOS und EVOLVE die allen Qualitätsanforderungen auf individuelle Weise gerecht werden.

- 1 Circolazione interna dell'aria indiretta sul prodotto  
*Internal circulation of indirect air on the product.*  
*Circulation interne de l'air indirect sur le produit.*  
*Indirekte interne Luftzirkulation auf dem Produkt.*
- 2 Sonda al cuore di serie  
*Standard core probe.*  
*Sonde a piquer standard.*  
*Kerntemperaturfühler als Serienausrüstung.*
- 3 Ruote optional  
*Wheel optional.*  
*Roues optionnelles.*  
*Räder auf Wunsch.*
- 4 Guide per teglie inox  
*Slides for stainless steel trays.*  
*Guides pour plateaux en acier inox.*  
*Führungen für Edelstahlbleche.*



# NEOS

La migliore combinazione tra prestazioni e costi contenuti.  
*The best combination of excellent performance and value for money.*  
*La meilleure combinaison, grandes performances et coûts réduits.*  
*Ein optimales Beispiel für kostengünstige Leistung.*

NEOS è la risposta di Ilsa alla ricerca di economicità e semplicità d'uso senza rinunciare ai vantaggi del freddo rapido. Gli abbattitori di temperatura NEOS effettuano cicli di abbattimento e surgelazione, a tempo e a temperatura ed è inoltre possibile impostare la conservazione automatica alla fine di ogni ciclo.

*NEOS is Ilsa's answer to your requirements if you are looking for a cost-effective and easy-to-use chiller offering all the advantages of the blast chilling technology. The NEOS blast chillers carry out both time-controlled and temperature-controlled blast chilling and shock freezing cycles, and can also be programmed to carry out an automatic holding cycle at the end of each cycle.*

*NEOS est la réponse de Ilsa à la recherche d'économie et de simplicité d'utilisation, sans renoncer aux avantages du froid rapide. Les cellules de refroidissement rapide NEOS effectuent des cycles d'abaissement rapide de la température et de surgélation, temporisé ou par température; ces appareils permettent également de programmer la fonction de conservation automatique à la fin de chaque cycle.*

*NEOS ist die Antwort von Ilsa auf die Frage nach Wirtschaftlichkeit und Bedienerfreundlichkeit, ohne auf die Vorteile des Schnelkühlen zu verzichten. Die Schnelkühler NEOS führen zeit- und temperaturgesteuerte Schnelkühl- und Schockfrostprogramme aus, wobei die Möglichkeit besteht, nach Beendigung des Programms, die automatische Konservierung einzustellen.*



# NEOS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## NEOS 4T

- + 12 - 8
- ≡ 4x GN1/1
- ❄️ R452A
- W 1300
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x700x850



## NEOS 5T

- + 18 - 10
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄️ R452A
- W 1500
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x800x900



## NEOS 10T

- + 34 - 20
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄️ R452A
- W 3300
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800



## NEOS 14T

- + 45 - 30
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄️ R404a / 1700Gr
- W 4800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

- + **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ≡ **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- GE **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- PA **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ❄️ **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel**
- W **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- ⚡ **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

DISPLAY



**Tasto di selezione**  
*Selection key*  
*Touche de sélection*  
*Auswahltaсте*



**Funzione abbattimento**  
*Blast Chill function*  
*Fonction de refroidissement rapide*  
*Schnellkühlfunktion*



**Tasto di selezione**  
*Selection key*  
*Touche de sélection*  
*Auswahltaсте*



**Funzione surgelazione**  
*Shock Frosting function*  
*Fonction de congélation*  
*Shockfrost-Funktion*



**Funzione sbrinamento**  
*Defrost function*  
*Fonction de dégivrage*  
*Abtaufunktion*



**Funzione hard**  
*Hard function*  
*Fonction hard*  
*Hardfunktion*



**Interruttore generale**  
*Main switch*  
*Interrupteur général*  
*Hauptschalter*



**Visualizza temperatura sonda**  
*Display Probe temperature*  
*Afficher la température de la sonde*  
*Anzeige Temperaturfühler*

# EVOLVE

La più ampia gamma per le vostre esigenze in tutti i settori

*The widest range for all your needs in all operation fields*

*Ample gamme pour vos exigences dans tous les secteurs*

*Die grösste auswahl für jeden anspruch auf jeden bereich*

Gli abbattitori EVOLVE sono progettati per armonizzare economia, efficienza ed affidabilità in soluzioni tecnologicamente complete. La scheda elettronica LCD permette alla macchina di valutare la tipologia di alimenti che sta trattando e calcolare automaticamente tutti i parametri per effettuare un ciclo corretto.

L'utente deve solo inserire la sonda al cuore e avviare il ciclo, al resto pensa l'abbattimento automatico Chilly.

La linea EVOLVE è stata sviluppata per soddisfare esigenze differenziate di utilizzo con macchine dalle funzionalità diverse. Oltre agli abbattitori/surgelatori di temperatura che prevedono cicli di abbattimento positivo e negativo, EVOLVE comprende una linea di apparecchiature dedicate alla pasticceria e macchine per la gelateria, dimensionate per il contenimento di vaschette gelato 16,5x36x12h cm.

*The blast chillers of the EVOLVE line offer technologically complete solutions and are the ideal combination of value for money, efficiency and reliability. The LCD electronic board enables the equipment to calculate automatically all cycle parameters according to the type of food to be blast chilled or shock frozen. All you have to do is insert the core probe and start the cycle, the Chilly automatic system will do the rest. EVOLVE range has been developed to satisfy the different use needs and consists of various appliances. In addition to blast chillers/schock freezers with positive and negative cycles, EVOLVE range includes blast chillers for bakery and for ice-cream, suitable to contain ice-cream containers 16,5x36x12h cm.*

*Les cellules de refroidissement rapide EVOLVE ont été conçues pour harmoniser l'économie, l'efficacité et la fiabilité au sein de solutions technologiquement complètes. La carte électronique LCD permet à la machine d'évaluer la typologie des aliments qu'elle est en train de traiter, et de calculer automatiquement tous les paramètres pour effectuer le cycle le plus indiqué. L'utilisateur doit seulement introduire la sonde à cœur et lancer le cycle, la cellule de refroidissement rapide automatique Chilly pensera seule à tout le reste. La ligne EVOLVE a été développée pour satisfaire des exigences différentes d'utilisation avec des cellules aux fonctions diverses. Outre aux cellules de refroidissement et surgélation rapide qui prévoient des cycles positifs et négatifs, EVOLVE comprends aussi des cellules pour la pâtisserie et la crème glacée, adaptes à contenir des bacs à glace de 16,5x36x12h cm.*

Die Schnellkühler EVOLVE vereinen Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Zuverlässigkeit in technologischen Komplettlösungen. Sie sind mit der Steuerplatine LCD ausgerüstet, die zur Bestimmung der Beschaffenheit des jeweils behandelten Lebensmittels dient, und automatisch alle Parameter für einen produktspezifischen Zyklus berechnet. Der Benutzer muss nur die Kernsonde einsetzen und den Zyklus starten, den Rest erledigt die automatische Schnellkühlung Chilly. EVOLVE Einrichtungen wurden entwickelt, um die verschiedenen Benutzbedürfnisse zu gewährleisten. Neben Schnellabkühlern/Schockfroster mit positivem und negativem Zyklus, besteht EVOLVE aus Einrichtungen für Konditorei und aus Maschinen für Speiseeis, die für Behälter 16,5x36x12h cm geeignet sind.





# EVOLVE

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## EVOLVE 5T

- ⊕ 20 ⊖ 12
- ☰ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ⊕ 6x 16,5x36x12
- ⊕ 6x 60x40
- ⊕ R452A (R290 - OPTIONAL)
- ⊕ 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 748x800x900

## EVOLVE 6T

- ⊕ 20 ⊖ 12
- ☰ 6x GN1/1
- ⊕ 4x 16,5x36x12
- ⊕ R452A
- ⊕ 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 1250x700x850

## EVOLVE 10T - 10T TR

- ⊕ 40 ⊖ 25
- ☰ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ⊕ 15x 16,5x36x12 (10T)
- ⊕ 15x 60x40 - TR 14x 60x40
- ⊕ R452A
- ⊕ 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800  
TR 800x900x1800

## EVOLVE 10T 2/1

- ⊕ 75 ⊖ 50
- ☰ 10x GN2/1 (h40mm)  
10x 60x80 (h40mm)
- ⊕ R452A
- ⊕ 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1050x1080x1900



## EVOLVE 14T

- ⊕ 55 ⊖ 35
- ☰ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ⊕ 14x 60x40
- ⊕ R452A
- ⊕ 5800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

## EVOLVE 20TM

- ⊕ 80 ⊖ 65
- ☰ 20x GN1/1  
20x 60x40  
20x GN2/1  
20x 60x80
- ⊕ R452A
- ⊕ 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 890x1320x2415

## EVOLVE 20T

- ⊕ 85/100 ⊖ 60/70
- ☰ 20x GN1/1 - 20x 60x40
- ⊕ R452A
- ⊕ 7200/9800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1350x1230x2190

## EVOLVE 20T 2/1

- ⊕ 125/150 ⊖ 100/135
- ☰ 40x GN1/1  
40x 60x40  
20x GN2/1  
20x 60x80
- ⊕ R452A
- ⊕ 13000/17600/23400
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1500x1380x2190

- + Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ☰ Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- GE Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- PA Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ❄️ Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel**
- W Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- ⚡ Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

SCHEDA ELETTRONICA LCD  
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD  
BEDIENUNGSPANEL LCD



<p><b>Abbattimento</b> Blast chilling Refroidissement rapide Schnellkuehlen</p>	<p><b>Ricettario</b> Recipies Recette Rezeptebuch</p>	<p><b>Indurimento gelato</b> Ice cream hardening Durcissement pour la glace Eis-Aushaerten</p>	<p><b>Riscaldamento Sonda</b> Probe Heating Chauffage Sonde Fühlerheizung</p>
<p><b>Surgelazione</b> Shock freezing Surgélation Schockfrosten</p>	<p><b>Pre-raffreddamento camera</b> Chamber pre-cooling Pré-refroidissement de chambre Vorkuehlung der Zelle</p>	<p><b>Sterilizzazione tramite UV od ozono</b> Sterilisation with UV or ozone Stérilisation avec UV ou ozone Sterilisieren mit UV oder Ozon</p>	
<p><b>Ciclo continuo</b> Continuos cycle Cycle continuel Dauerzyklus</p>	<p><b>Cicli speciali</b> Special cycles Cycles spéciaux Spezielle Zyklen</p>	<p><b>Asciugatura cella</b> Chamber drying Cycle de séchage de chambre Zelle trocknen</p>	
<p><b>Ciclo personalizzato</b> Custom cycle Cycle personnalisé Eigene Einstellungen</p>	<p><b>Sanificazione</b> Sanification Aseptisation Keimfreimachung</p>	<p><b>Sbrinamento manuale</b> Manual defrosting Dégivrage manuel Manueller Abtauzyklus</p>	

# EVOLVE COMBI CHILL

Semplicità e flessibilità con pochi tocchi.

*Simplicity and flexibility with a few taps.*

*Simplicité et flexibilité avec seulement quelques touches.*

*Einfach und Flexibel mit wenigen Touchs.*

Una macchina polivalente che oltre all'abbattimento ed alla surgelazione offre lo scongelamento veloce e controllato ma anche lievitazione e cottura a bassa temperatura.

Cicli automatici o personalizzabili a tua scelta o addirittura combinati caldo-freddo anche quando non ci sei per rendere il tuo lavoro più organizzato e senza sprechi.

*A multipurpose machine that, besides blastchilling and shockfreezing, allows a rapid and controlled thawing but also proving and slow-cooking.*

*You can choose between automatic or customizable cycles or combine hot-cold cycles even if you are not there, hence organizing your work and avoiding any waste.*

*Une machine polyvalente qui, en plus du refroidissement et de la surgelation, permet un décongélation rapide et contrôlé, mais aussi un levage et une cuisson à basse température. Des cycles automatiques ou personnalisables à votre choix ou même combinés chaud-froid même lorsque vous n'êtes pas là pour rendre votre travail plus organisé et sans perte de matières.*

*Ein Multifunktionsgerät, das neben dem Schnellkühlen und Schockfrostern ein schnelles und kontrolliertes Auftauen, aber auch Gären und Niedertemperaturgaren bietet. Automatische oder nach Wahl personalisierbare Zyklen oder sogar kombiniert Heiß-Kalt, auch wenn Sie nicht vor Ort sind, um Ihre Arbeit organisierter und ohne Verschwendung zu gestalten.*



# COMBI CHILL

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## Combi Chill 5T

- + 20 - 12
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄️ R452A
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x800x900



## Combi Chill 10T - 10T TR

- + 40 - 25
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄️ R452A
- W 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800  
TR 800x900x1800



## Combi Chill 14T

- + 55 - 35
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄️ R452A
- W 5800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

- + **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ≡ **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- GE **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdielen-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- PA **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ❄️ **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel**
- W **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- ⚡ **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

SCHEDA ELETTRONICA LCD  
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD  
BEDIENUNGSPANEL LCD



**+3**  
**Abbattimento**  
Blast chilling  
Refroidissement rapide  
Schnellkuehlen

**Rec**  
**Ricettario**  
Recipies  
Recette  
Rezeptebuch

**Ice**  
**Indurimento gelato**  
Ice cream hardening  
Durcissement pour la glace  
Eis-Aushaerten

**Cor**  
**Riscaldamento Sonda**  
Probe Heating  
Chauffage Sonde  
Fuehlerheizung

**-18**  
**Surgelazione**  
Shock freezing  
Surgélation  
Schockfrosten

**Pre**  
**Pre-raffreddamento camera**  
Chamber pre-cooling  
Pré-refroidissement de chambre  
Vorkuehlung der Zelle

**Ste**  
**Sterilizzazione tramite UV od ozono**  
Sterilisation with UV or ozone  
Stérilisation avec UV ou ozone  
Sterilisieren mit UV oder Ozon

**Tha**  
**Scongelamento**  
Thawing  
Décongélation  
Auftauen

**Cont**  
**Ciclo continuo**  
Continuos cycle  
Cycle continuel  
Dauerzyklus

**Spe**  
**Cicli speciali**  
Special cycles  
Cycles spéciaux  
Spezielle Zyklen

**Dry**  
**Asciugatura cella**  
Chamber drying  
Cycle de séchage de chambre  
Zelle trocknen

**Pro**  
**Lievitazione**  
Proving  
Fermentation contrôlée  
Gaeren

**Cust**  
**Ciclo personalizzato**  
Custom cycle  
Cycle personnalisé  
Eigene Einstellungen

**Fish**  
**Sanificazione**  
Sanification  
Aseptisation  
Keimfreimachung

**Def**  
**Sbrinamento manuale**  
Manual defrosting  
Dégivrage manuel  
Manueller Abtauzyklus

**Slo**  
**Lenta cottura**  
Slow cooking  
Cuisson lente  
Niedertemperaturgaren

# EVOLVE COMBI CHILL



## ABBATTIMENTO POSITIVO

POSITIVE BLAST CHILLING

POSITIVES SCHNELLKÜHLEN

REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF

### Allunga la durata degli alimenti

Detto anche raffreddamento rapido, consente di abbassare la temperatura delle pietanze da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti provocando un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri.

### *It makes food last longer*

*It is also known as rapid cooling and lets you lower the temperature of the foodstuffs from +90°C to +3°C in less than 90 minutes causing a true thermal shock which prevents the proliferation of bacteria.*

### *Prolonge la durée des aliments*

*Aussi connu comme refroidisseur rapide, permet d'abaisser la température des plats de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes en provoquant un réel choc thermique qui bloque la prolifération des bactéries.*

### *Verlängert die Lebensdauer der Lebensmittel*

*Auch als Schnellkühlen bezeichnet, die Temperatur von Gerichten kann in weniger als 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgekühlt werden. So entsteht ein Kälteschock, durch den die Ausbreitung von Bakterien verhindert wird.*







**ABBATTIMENTO NEGATIVO**  
 NEGATIVE BLAST CHILLING  
 NEGATIVE SCHOCKFROSTEN  
 REFROIDISSEMENT RAPIDE NEGATIF



**CICLO PERSONALIZZATO**  
 CUSTOMIZED CYCLE  
 CYCLE PERSONALISE  
 INDIVIDUELLER ZYKLUS

**Garantisce le qualità organolettiche dei tuoi prodotti**

Detta anche surgelazione rapida, consente di abbassare la temperatura dei cibi da +90°C a -18°C in meno di 240 minuti ottenendo così la microcristallizzazione dell'acqua e preservando le molecole del prodotto mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

**It guarantees the texture, appearance, flavour and aroma of food**

Also known as rapid freezing, it allows you to lower the temperature of food from +90°C to -18°C in less than 240 minutes, thus obtaining small water crystals and preserving the food molecules.

**Il garantit les qualités organoleptiques**

Aussi connu comme surgélation rapide, cette fonction permet d'abaisser la température des aliments de +90°C à -18°C en moins de 240 minutes et d'obtenir ainsi a micro-cristallisation de l'eau tout en conservant les molécules de produit et en maintenant les propriétés organoleptiques inchangées.

**Garantiert die organoleptischen Eigenschaften**

Auch als Schockfrostben bezeichnet, kann die Temperatur von Gerichten in weniger als 240 Minuten von +90°C auf -18°C abkühlen. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet und die organoleptischen Eigenschaften bleiben unverändert.

**Massima flessibilità con il ciclo personalizzato.**

Il ciclo personalizzato permette di impostare un ciclo costituito da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione). Ogni fase può essere a tempo oppure a temperatura. Per ogni fase è possibile impostare la temperatura della cella, la temperatura del prodotto (se ciclo a temperatura) e la percentuale di ventilazione e durata (se ciclo a tempo). Il ciclo così impostato può essere salvato come ricetta.

**Maximum flexibility with customized cycle**

The customized cycle allows to set up a cycle consisting of up to four phases (3 blastchilling cycles and 1 preservation cycle). Each phase can be set by time or by temperature. For each phase, it is possible to set the temperature of the cell, the temperature of the product (if temperature cycle) and the percentage of ventilation and duration (if time cycle). The cycle thus set can be saved as a recipe.

**Flexibilité maximale avec le cycle personnalisé**

Le cycle personnalisé permet de définir un cycle composé par un maximum de 4 phases (3 de surgélation et 1 de conservation). Chaque phase peut être à temps ou à température. Pour chaque phase, c'est possible de régler la température de la cellule, la température du produit (si le cycle à température) et le pourcentage de la ventilation et de la durée (si le cycle à temps). Le cycle ainsi mis peut être enregistré comme recette.

**Maximale Flexibilität mit individuelle Zyklen**

Der programmierbare Zyklus ermöglicht ein Zyklus zu schreiben der aus maximal 4 Phasen (3 zum Schnellkühlen und 1 zum Konservieren) besteht. Jede Phase kann durch Zeit oder Temperatur gesteuert werden. Für jeder Phase ist es möglich, die Temperatur der Zelle, die Temperatur des Produkts (bei Zyklus mit Kerntemperatursonde) und der Anteil der Lüftung und der Dauer (bei Zeitgesteuerter Zyklus), einzustellen. Der eingestellte Zyklus kann danach als Rezept gespeichert werden.





**CICLO CONTINUO**  
CONTINUOUS CYCLE  
CYCLE CONTINU  
DAUER ZYKLUS

**Nessuna interruzione, massimo risparmio.**

Il ciclo continuo permette di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e rimanerci per tutto il tempo necessario a portare a termine il lavoro. Il Combi Chill può gestire fino a 3 sonde prodotto indipendenti. Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni sonda, appare a display una notifica. Il ciclo termina quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta. Il ciclo a tempo, invece, prevede la possibilità di impostare fino a 3 timer. Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato. Al termine del conteggio di un timer, appare a display una notifica. Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti.

**No breaks, maximum savings**

The continuous cycle allows to quickly reach the set temperature and maintain it for as long as needed to complete the job. Our Combi Chill can handle up to 3 independent product probes. When the temperature set for each probe is reached, a notification is displayed. The cycle ends when all inserted pins reach the desired temperature. The time cycle, on the other hand, allows to set up to 3 timers. Each timer is independent and its timing can be reset. At the end of a timer count, a notification is displayed. The cycle ends only when all set timers have expired.

**Aucune interruption, un maximum d'économies**

Le cycle continu vous permet d'atteindre rapidement la température predisposée et y rester tout le temps nécessaire pour terminer le travail. L'armoire Combi Chill peut gérer jusqu'à trois sondes de produits indépendants. Une fois la température atteinte pour chaque sonde, une notification apparaît sur l'afficheur. Le cycle termine lorsque toutes les broches insérées atteignent la température désirée. Le temps de cycle, cependant, offre la possibilité de mettre en place 3 minuteries. Chaque minuterie est indépendante et à la date d'achèvement peut être réinitialisé. Au terme du compte d'une minuterie le display affiche une notification. Le cycle termine lorsque tous les minuteries réglés sont arrivés à expiration.

**Keine Unterbrechungen, maximale Einsparungen**

Der Dauerzyklus erlaubt Ihnen, schnell die eingestellte Temperatur zu erreichen und dort so lange zu bleiben bis die Arbeit abgeschlossen wird. Der Combi Chill kann bis zu drei unabhängige Produktsonden steuern. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur für jede Sonde, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus ist beendet, wenn alle von den eingesetzten Produktsonden die gewünschte Temperatur erreicht haben. Der zeitgesteuerte Zyklus, bietet jedoch die Möglichkeit, 3 Schaltuhren einzusetzen. Jede Schaltuhr ist unabhängig und kann nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder eingesetzt werden. Nach Ablauf einer eingestellten Zeit, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus endet, wenn alle eingestellten Schaltuhren abgelaufen sind.





**SANIFICAZIONE**  
SANITISATION  
ASSAINISSEMENT  
SANITISIERUNG

**Garantisce l'eliminazione del parassita Anisakis**

Questo parassita muore solo a temperature superiori ai 60°C o con il congelamento prolungato del pesce. Il Ministero della Sanità, al fine di tutelare i consumatori, ha emanato un'ordinanza che impone ai ristoranti di congelare gli alimenti a -20°C per almeno 24 ore prima di somministrarlo. Con Combi Chill potrai attivare questa funzione premendo un semplice tasto.

**It guarantees the elimination of the Anisakis parasite**

The parasite dies at temperatures exceeding 60°C or if frozen for prolonged periods of time. To safeguard consumers, the Ministry of Health has brought in a law that requires restaurants to freeze food to -20°C for at least 24 hours before serving it. With Combi Chill you can activate this function by pressing a button.

**Elle garantit l'élimination du parasite Anisakis**

Le parasite meurt à des températures supérieures à 60°C ou avec la congélation prolongée du poisson. Le Ministère de la santé, pour sauvegarder les consommateurs a promulgué une ordonnance imposant aux restaurants de congeler les aliments à -20°C au moins 24 heures avant de les préparer. Avec Combi Chill vous pouvez l'activer en appuyant sur un bouton.

**Garantiert die Beseitigung des Parasiten Anisakis**

Der Parasit stirbt bei Temperaturen über 60°C oder bei längerem Tiefgefrieren des Fisches ab. Das Gesundheitsministerium hat zum Zweck des Konsumentenschutzes eine Verordnung erlassen, die Restaurants dazu verpflichtet, Lebensmittel mindestens 24 Stunden vor dem Servieren bei -20° einzufrieren. Mit Combi Chill ist diese Funktion mit einem Knopfdruck einschaltbar.



**FERMALIEVITAZIONE**  
LEAVENING CONTROL  
FERMENTATION CONTROLEE  
GÄREN

**4 fasi per migliorare la qualità del prodotto e della tua vita**

La funzione fermalievitazione permette di ridurre gli sprechi, evitare il lavoro notturno con un evidente risparmio di personale e un miglioramento della qualità della vita, mantenere una qualità eccellente di pasta e pane al tatto, al gusto e alla vista. Il Combi Chill lsa permette di controllare, bloccare e gestire la lievitazione degli impasti.

**4 stages for improving the quality of the product and your life**

The leavening control mode lets you cut down on waste, avoid night shifts with obvious savings in personnel and quality of life, while still maintaining excellent pasta and bread quality both in texture, taste and appearance. The Combi Chill allows controlling, blocking and managing the melting of the dough.

**4 phases pour améliorer la qualité du produit et de votre vie**

La fonction de fermentation contrôlée permet de réduire les gaspillages, éviter le travail nocturne avec une économie évidente du personnel et une amélioration de la qualité de vie, maintenir une excellente qualité de pâte et de pain qui se distingue au touché, au goût et à la vue. Le Combi Chill vous permet de surveiller, gérer et bloquer les pâtons levants.

**4 Phasen, um die Qualität des Produkts sowie Ihre Lebensqualität zu verbessern**

Die Gärfunktion ermöglicht die Verschwendung zu reduzieren sowie nächtliches Arbeiten zu vermeiden und führt so zu bedeutenden Personalsparnissen und erhöht die Lebensqualität. Dabei wird die hervorragende Qualität von Pasta und Brot beim Anfühlen, Kosten und Ansehen aufrechterhalten. Der Combi Chill ermöglicht Ihnen das Gären der Teiglinge zu überwachen, blockieren und steuern.





**SCONGELAMENTO**  
THAWING  
DECONGELATION  
AUFTAUEN



**INDURIMENTO GELATO**  
HARDENING ICE CREAM  
DURCISSEMENT DE LA GLACE  
AUSHÄRTEN VON EIS

### Puoi programmare lo scongelamento degli alimenti

Questo è un programma che permette agli chef di scegliere l'ora in cui trovare gli alimenti pronti. Combi chill si azionerà automaticamente portando gli alimenti ad una temperatura positiva in un tempo utile a non danneggiare la struttura e le qualità organolettiche dell'alimento.

#### You can program the thawing foods

*This is a programme that allows the chef to choose the time when the food will be ready. Combi chill will switch automatically on bringing the food back to a positive temperature in a reasonable time without damaging the structure and texture, appearance, flavour and aroma of the food.*

#### Pour programmer la décongélation des aliments

*Ce programme permet aux chefs de choisir l'heure à laquelle ils souhaitent avoir les aliments prêts. Combi chill se met automatiquement en marche en amenant les aliments à une température positive en un temps utile à ne pas abîmer la structure et les qualités organoleptiques.*

#### Sie können das Auftauen von Lebensmitteln planen

*Hierbei handelt es sich um ein Programm, das den Köchen die Möglichkeit bietet, den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut sein sollen, zu wählen. Combi chill geht automatisch in Betrieb und erwärmt die Lebensmittel innerhalb eines angemessenen Zeitraums auf eine positive Temperatur. Dabei werden Struktur und organoleptische Eigenschaften nicht beeinträchtigt.*

### Il gelato artigianale nella sua forma migliore

Per esporre nel modo migliore il gelato artigianale e non comprometterne le caratteristiche di bontà e forma conta la modalità di conservazione. Un gelato buono deve essere consistente, omogeneo e uniforme alla vista. Appena esce dal mantecatore, il gelato, ha una temperatura di -8°C / -10°C e deve essere posto nel Combi Chill attivando la funzione indurimento che lo porterà ad una temperatura di -20°C riducendo la quantità di acqua non congelata che farebbe perdere cremosità e volume al gelato.

#### The correct preservation of ice

*To display artisan ice cream in the best possible way and avoid comprising its quality and form, the storage mode is very important. Good ice cream should have a consistent, homogeneous and uniform appearance. As soon as it comes out of the thickener, the ice cream is at a temperature of -8°C / -10°C. At this point, it can either be displayed or placed in the hardener which lowers the temperature to -20°C, decreasing the amount of water not yet frozen that would make the ice cream lose its creaminess and volume.*

#### Conservier correctement la glace

*Pour exposer au mieux la glace artisanale et ne pas en compromettre la qualité et la forme le mode de conservation est fondamental. Une bonne glace doit être consistante, homogène et uniforme à la vue. La glace, une fois sortie de la turbine, a une température de -8°C / -10°C. Elle est ensuite mise en vitrine ou dans la chambre de durcissement pour l'amener à -20°C en réduisant la quantité d'eau non congelée qui réduirait l'onctuosité et le volume de la glace.*

#### Die richtige Lagerung von Eis

*Um hausgemachtes Eis auf die beste Weise zu präsentieren und die Qualität in Hinblick auf Geschmack und Form nicht zu beeinträchtigen, wird der Lagerungsmodus verwendet. Gute Eiscreme muss konsistent und homogen sein sowie gleichmäßig aussehen. Wenn das Eis aus der Rührmaschine genommen wird, hat es eine Temperatur von -8°C bis -10°C. An dieser Stelle wird es in eine Vitrine oder in den Aushärter gegeben, in dem die Temperatur auf -20°C abkühlt. So wird die noch nicht gefrorene Wassermenge reduziert, um die Cremigkeit sowie das Volumen der Eiscreme aufrechtzuerhalten.*





**LENTA COTTURA**  
SLOW COOKING  
CUISSON LENTE  
NIEDERTEMPERATURGAREN

**Il ciclo che ti permette di produrre anche di notte**

In cucina, uno degli ingredienti fondamentali è il tempo. La lenta cottura è un ciclo speciale che esalta la bontà del prodotto. Il ciclo di lenta cottura è indicato per alcuni tipi di carne e pesce; l'utilizzo di questa tecnica permette di esaltare i sapori e i colori degli alimenti, ridurre la perdita di peso del 50% e sciogliere i tessuti connettivi che rendono dura la carne. In seguito a questo ciclo, Combi Chill, attiva un ciclo di abbattimento positivo o negativo o un mantenimento di temperatura a +65°C evitando così la proliferazione dei batteri.

**The cycle that lets you produce even at night**

One of the most important ingredients in the kitchen is time. Slow cooking is a special cycle, also known as cooking at a low temperature, which brings out the goodness in the product. The slow cooking cycle is indicated for certain types of meat and fish. Using this cooking technique allows you to enhance the flavours and colours of the food, to cut down on weight loss and dissolve the connective tissues that make the meat hard. After the slow cooking cycle, Combi Chill activates a negative or positive chill cycle or maintains the temperature at +65°C.

**Le cycle qui permet de produire même la nuit.**

Dans la cuisine, l'un des ingrédients clés est le temps. La cuisson lente est un cycle spécial qui améliore la qualité du produit. Le processus de cuisson lente convient à certains types de viande et de poisson; l'utilisation de cette technique de cuisson permet de ressortir les goûts et les couleurs des aliments, réduire la perte de poids de 50% et dissoudre les tissus conjonctifs qui rendent la viande dure. A la fin du cycle, Combi Chill, active un cycle de refroidissement positive ou négative ou un maintien de température à +65°C en évitant ainsi la prolifération des bactéries.

**Mit diesem Zyklus können Sie auch nachts Speisen zubereiten.**

Eine der wichtigsten Zutaten in der Küche ist die Zeit. Das langsame Garen ist ein spezieller Zyklus, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, mit dem die Qualität des Produktes hervorgehoben wird. Der Zyklus des langsamen Garens eignet sich für einige Fleisch und Fischarten. Die Verwendung dieser Zubereitungsart ermöglicht das besondere Hervorheben der Aromen und Farben der Lebensmittel, reduziert den Gewichtsverlust und löst das Bindegewebe auf, wodurch das Fleisch weicher wird. Im Anschluss an den Zyklus des langsamen Garens aktiviert Combi Chill einen Zyklus des negativen oder positiven Schockfrostens oder einen Zyklus, um die Temperatur auf +65°C zu erhalten.



**STERILIZZAZIONE**  
STERILISATION  
STÉRILISATION  
STERILISIEREN



**SBRINAMENTO**  
DEFROSTING  
DÉGIVRAGE  
ABTAUEN



**ASCIUGATURA**  
DRYING  
SÉCHAGE  
TROCKNEN



**RISCALDAMENTO SONDA**  
PROBE HEATING  
CHAUFFAGE SONDE  
KERNTEMPERATURFÜHLER  
BEHEIZEN



**PRE - COOLING**  
PRE - COOLING  
PRÉ-REFROIDISSEMENT  
VORKÜHLEN



**RICETTARIO**  
PERSONALIZZABILE  
COOK BOOK  
RECETTE PERSONNALISABLE  
REZEPTBUCH



**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



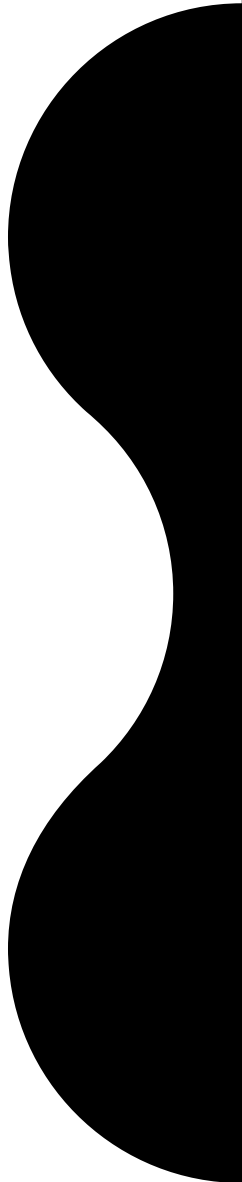
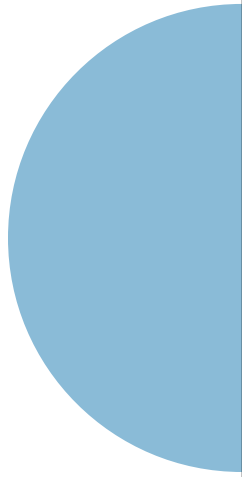
**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)







ARMADI REFRIGERATI  
REFRIGERATED CABINETS  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES  
KÜHLSCHRÄNKE





## COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

Ilsa offre le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale, progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza, nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è oggi un punto di riferimento per i professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità e all'avanguardia dei suoi prodotti refrigerati.

*Ilsa offers the best solutions in the field of professional refrigeration, designing equipment suitable for every need, while respecting the environment. Thanks to the aesthetics, the ergonomics, the practicality and the avant-garde of its refrigerated products, the company is now a benchmark for catering, pastry, ice cream and pizza professionals.*

*Ilsa offre les meilleures solutions dans le secteur de la réfrigération professionnelle, en concevant des équipements adaptés à tous les besoins, dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, l'entreprise est un point de référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, l'ergonomie, la praticité et l'avant-garde de ses produits réfrigérés.*

*Ilsa bietet die besten Lösungen im Bereich der professionellen Kühlung durch die Entwicklung Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und gleichzeitig die Umwelt schonen. Heute ist das Unternehmen ein Bezugspunkt für Gastronomie-, Konditorei-, Eis- und Pizzeria-Profis dank der Ästhetik, Ergonomie, Funktionalität und modernste Design seiner Kühlprodukte.*

# GLI ARMADI REFRIGERATI SECONDO ILSA

## ILSA'S CONCEPT OF THE REFRIGERATED CABINETS

### LES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SELON ILSA

#### KÜHLSCHRÄNKE NACH ILSA

Una laboratorio professionale non ha bisogno soltanto dell'abilità culinaria dei suoi chef, ma di attrezzatura di qualità e apparecchiature funzionali per offrire prodotti eccellenti e un alto livello di servizio.

Per questo gli armadi refrigerati ILSA non sono solo macchine che vi permettono di conservare al meglio le vostre preparazioni e tutti gli alimenti che utilizzate nel vostro laboratorio, ma sono uno strumento in grado di rendere la vostra cucina un ambiente di lavoro ideale e soprattutto un sistema organizzato ed efficiente. Grazie alle due linee NEOS ed EVOLVE avrete la possibilità di scegliere tra numerosi prodotti diversi quello più adatto alle vostre esigenze con la consapevolezza di acquistare sempre e comunque la qualità e l'affidabilità di ILSA.

*Professional kitchens need much more than skilled chefs. They need top-quality equipment and functional tools that deliver excellent products and top-level service.*

*This is why ILSA refrigerated cabinets are not only machines for storing your food and any other product that is used in the kitchen, but also tools that will turn your kitchen into the ideal workplace and above all into a well-organised and efficient work system. You can choose the solution that best suits your requirements from two product lines: NEOS and EVOLVE, knowing that any product you choose bears witness to ILSA's unmistakable quality and reliability.*

*Une cuisine professionnelle ne peut pas se contenter uniquement du savoirfaire culinaire de ses chefs. Une cuisine professionnelle a besoin d'équipements de qualité et d'appareils hautement fonctionnels pour offrir des produits excellents et un niveau de service élevé.*

*C'est pour cela que les armoires réfrigérées ILSA ne sont pas seulement des machines qui vous permettront de conserver de la meilleure manière vos préparations et tous les aliments que vous utilisez dans votre laboratoire; les armoires réfrigérées ILSA sont des instruments capables de faire de votre cuisine un espace de travail idéal et, surtout, elles forment un système organisé hautement efficace. Grâce aux deux lignes NEOS et EVOLVE, vous avez la possibilité de choisir, parmi de nombreux produits différents, celui qui convient le mieux à vos exigences en sachant que, dans tous les cas et toujours, vous achèterez l'incomparable qualité et fiabilité ILSA.*

*Eine professionelle Küche basiert nicht nur auf den kulinarischen Fähigkeiten ihrer Chefköche. Eine professionelle Küche erfordert qualitativ hochwertige Küchenausrüstungen und funktionale Küchengeräte, um ausgezeichnete Produkte und ein Top-Serviceniveau zu bieten.*

*Daher sind die Kühlschränke ILSA nicht nur Geräte für die optimale Lagerung Ihrer Zubereitungen und aller in der Küche verwendeten Lebensmittel, sondern sind ein Instrument, das in Ihrer Küche eine ideale Arbeitsumgebung schafft und sie vor allem in ein effizient organisiertes System verwandelt. Dank der zwei Linien NEOS und EVOLVE, besteht die Möglichkeit, aus zahlreichen verschiedenen Produkten anhand Ihrer spezifischen Anforderungen gezielt auszuwählen, in dem Bewusstsein, sich in jedem Fall für die Qualität und Zuverlässigkeit von ILSA entschieden zu haben.*



ILSA ENERGY SAVING SYSTEM

*IESS*





Evolve (sx) e Neos (dx)  
 Evolve (left) and Neos (right)  
 Evolve (gauche) et Neos (droite)  
 Evolve (links) und Neos (rechts)

Con l'introduzione del sistema di risparmio energetico IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) Ilsa ha realizzato un procedimento che garantisce un risparmio energetico concreto, con un impatto diretto positivo sulla riduzione dei consumi energetici.

L'alta efficienza delle nuove unità refrigeranti a monoblocco, in classe climatica 5 (tropicalizzate), lo spessore di isolamento di 85mm per la scocca e di 65mm per la porta, lo sbrinatorio automatico a gas caldo, gas refrigeranti ad alta resa e rigorosamente ecologici ed un controllo elettronico intelligente, consentono di ottimizzare al massimo i consumi energetici, riducendo anche le spese gestionali dell'impianto.

*Avec l'introduction du système d'économie d'énergie IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM), Ilsa a réalisé un système qui garantit une économie d'énergie concrète, avec un impact positif direct sur la réduction de la consommation d'énergie.*

*Le rendement élevé des nouvelles unités de réfrigération à monobloc, en classe climatique 5 (tropicalisée), l'épaisseur d'isolation de 85 mm pour le corps et de 65 mm pour la porte, le dégivrage automatique à gaz chaud, le rendement élevé des gaz réfrigérants strictement écologiques et un contrôle électronique intelligent, permettent d'optimiser la consommation d'énergie autant que possible, réduisant également les coûts de gestion de l'utilisateur.*

*With the introduction of the energy saving system IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM), Ilsa has implemented a process that guarantees a concrete energy saving, with a direct positive impact on the reduction of energy consumption.*

*The high efficiency of new monobloc refrigeration units, in climate class 5 (tropicalised), the insulation thickness of 85mm for the body and 65mm for the doorm the automatic hot gas defrosting, high performing and strictly ecological refrigerating gases and an intelligent electronic control, allow to optimize the energy consumption, while also reducing the operating costs of the plant.*

*Mit der Einführung des Energiesparsystems IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) hat Ilsa ein Verfahren entwickelt, das eine konkrete Energieeinsparung garantiert und sich direkt positiv auf die Reduzierung des Energieverbrauchs auswirkt.*

*Die hohe Effizienz der neuen Monoblock-Kühlaggregate, in der Klimaklasse 5 (tropicalisiert), die Isolierungsstärke von 85mm für das Gehäuse und von 65mm für die Tür, die automatische Heißgasabtauung, ertragreiche und streng ökologische Kühlgasen und eine intelligente elektronische Steuerung, ermöglichen es, den Energieverbrauch so weit wie möglich zu optimieren, was auch die Verwaltungskosten der Anlage reduziert.*

# RISPETTARE L'AMBIENTE PROTECT THE ENVIROMENT PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DIE UMWELT ZULIEBE

Alla base della produzione Ilsa da sempre c'è stata la necessità di proteggere l'ambiente e garantire al cliente un basso consumo per una conseguente riduzione delle spese di energia elettrica.

Il consumo dei refrigeratori in un ambiente professionale è maggiore rispetto a tutte le altre attrezzature e per questo da anni Ilsa è attenta, sviluppando e producendo armadi refrigerati a basso consumo energetico. Anche nel freddo professionale è stata introdotta una normativa che regola la classificazione energetica delle attrezzature refrigerate: la normativa europea 2015/1095 del 5 maggio 2015 che implementa la direttiva 2009/125/EC del Consiglio e del Parlamento Europeo detta le specifiche per la progettazione ecocompatibile degli armadi refrigerati professionali imponendo ai produttori di fare dei test di consumo energetico in precise condizioni climatiche.

*At the base of Ilsa production there has always been the need to protect the environment and to guarantee the customer a low consumption for a consequent reduction in electricity costs.*

*The consumption of a professional chiller is greater than all the other equipment and for this reason Ilsa has been focusing its attention on the development and production of refrigerated cabinets with low energy consumption. Even in the field of professional refrigerated equipment it has been introduced a legislation that regulates their energetic classification: the European regulation 2015/1095 of 5 May 2015 implementing the Directive 2009/125 / EC of the European Council and Parliament dictates the specifications for the eco-design of the professional refrigerated cabinets by requiring manufacturers to make energy consumption tests in precise climatic conditions.*

*A la base de la production Ilsa il y a toujours eu la nécessité de protéger l'environnement et d'assurer au client une faible consommation d'électricité pour une réduction des coûts conséquente.*

*La consommation des armoires réfrigérées dans un environnement professionnel est supérieure à celle de tous les autres équipements. C'est pour ça que Ilsa a soigneusement étudié, développé et produit des armoires frigorifiques à faible consommation d'énergie. Même dans le froid professionnel, a été introduite une législation pour réglementer la classification des équipements frigorifiques: le règlement européen 2015/1095 du 5 mai 2015 mettant en œuvre la directive 2009/125 / CE du Conseil et du Parlement européen dicte le caractéristiques pour l'écoconception des armoires frigorifiques professionnelles en imposant aux constructeurs de réaliser des essais de consommation énergétique dans des conditions climatiques précises.*

*Die Notwendigkeit die Umwelt zu schützen und dem Kunden einen niedrigen Verbrauch für eine konsequente Senkung der Stromkosten zu garantieren ist schon immer die Grundlage der Ilsa Produktion gewesen.*

*Der Verbrauch eines Kältegerät in einem professionellen Umfeld ist größer als bei allen anderen Geräten und aus diesem Grund hat Ilsa Kühlschränke mit geringem Energieverbrauch sorgfältig entwickelt und produziert. Auch in der professionellen Kälte wurde eine Gesetzgebung eingeführt, die die technische Klassifizierung von Kühlgeräten regelt: die europäische Verordnung 2015/1095 vom 5. Mai 2015 zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und Rates schreibt die Spezifikationen für das Ökodesign von gewerblichen Kühlgeräte vor, indem Hersteller verpflichtet werden, Energieverbrauchstests unter genauen klimatischen Bedingungen durchzuführen.*

## CLASSI ENERGETICHE / ENERGY CLASS ÉNERGÉTIQUE / ENERGIEKLASSEN



## CLASSI CLIMATICHE / CLIMATIC CLASSES CLASSE CLIMATIQUE / KLIMAKLASSEN

Classe climatica della sala prove Climate class of the test room Classe climatique du laboratoire Klimaklasse des Proberaums	Temperatura a bulbo secco °C Dry bulb temperature °C Température à bulbe sec °C Trockenkugeltemperatur °C	Umidità relativa % Relative humidity % Humidité relative % Relative Feuchtigkeit %
3	25	60
4	30	55
5	40	40



# CONSUMI ENERGETICI ENERGY CONSUMPTION CONSOMMATION D'ÉNERGIE ENERGIEVERBRAUCH

ARMADIO 700 TN / 700 LT CABINET TN / ARMOIRE 700 LT TN / KÜHLSCHRANK 700 LT

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Consumption kWh/year Consommation kWh/année Verbrauch kWh/Jahr	Consumo in euro Consumption in euro Consommation en euro Verbrauch in euro <b>0,17euro/kWh</b>
A	15	209	€ 35,53
	25	349	€ 59,33
B	25	349	€ 59,33
	35	489	€ 83,13
C	35	489	€ 83,13
	50	698	€ 118,66
D	50	698	€ 118,66
	75	1047	€ 177,99
E	75	1047	€ 177,99
	85	1186	€ 201,62
F	85	1186	€ 201,62
	95	1326	€ 225,42
G	95	1326	€ 225,42
	115	1605	€ 272,85

ARMADIO 700 BT / 700 LT CABINET BT / ARMOIRE 700 LT BT / TIEFKÜHLSCHRANK 700 LT

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Consumption kWh/year Consommation kWh/année Verbrauch kWh/Jahr	Consumo in euro Consumption in euro Consommation en euro Verbrauch in euro <b>0,17euro/kWh</b>
A	15	575	€ 97,75
	25	958	€ 162,86
B	25	958	€ 162,86
	35	1341	€ 227,97
C	35	1341	€ 227,97
	50	1916	€ 325,72
D	50	1916	€ 325,72
	75	2874	€ 488,58
E	75	2874	€ 488,58
	85	3257	€ 553,69
F	85	3257	€ 553,69
	95	3640	€ 618,80
G	95	3640	€ 618,80
	115	4407	€ 749,19



# NEOS

Essenziale nella linea, efficace nella conservazione, affidabile nel tempo.

*Essential lines, effective in conservatiom reliable over time.*

*Essentiel dans la ligne, efficace en conservation, fiable dans le temps.*

*Wesentlich in Linie, effektiv in der Konservierung, Langzeitzuverlässig.*

La nuova linea di armadi refrigerati NEOS unisce eleganza ed affidabilità ad un'alta efficienza. Una linea completa che soddisfa ogni esigenza di conservazione dei cibi, freschi o surgelati, garantendo il massimo della sicurezza alimentare. Costruiti con una struttura a monoscocca, hanno uno spessore d'isolamento di ben 85mm per i fianchi e di 65mm per la porta.

Sono alimentati da un impianto refrigerante a monoblocco ad alto rendimento e a basso consumo energetico. La classe climatica 5 garantisce il massimo della prestazione anche in ambienti fino a 43°C. Gli angoli arrotondati e la possibilità di togliere le cremagliere, senza l'utilizzo di utensili, permettono una veloce e facile pulizia della cella.

*The new line of refrigerated cabinets NEOS combines elegance and reliability with high efficiency.*

*A complete line that meets every need for food storage, fresh or frozen, ensuring maximum food safety. Constructed with a monocoque structure, they have an insulation thickness of 85mm for the sides and 65mm for the door.*

*They are powered by a high efficiency and low energy consumption monobloc refrigeration system.*

*Climate class 5 guarantees maximum performance even in environments up to 43 ° C. The rounded corners and the possibility to remove the racks, without the use of tools, allow a quick and easy cleaning of the cell.*

*La nouvelle gamme d'armoires réfrigérées NEOS allie élégance et fiabilité à haute efficacité. Une gamme complète qui répond à tous les besoins de stockage alimentaire, frais ou congelé, assurant une sécurité alimentaire maximale. Construit avec une structure monocoque, ils ont une épaisseur isolante de bien 85mm pour les côtés et 65mm pour la porte.*

*Ils sont alimentés par un système de réfrigération à monobloc à haute efficacité et faible consommation d'énergie. La classe climatique 5 garantit des performances maximales même dans des environnements allant jusqu'à 43 ° C.*

*Les coins arrondis et la possibilité de retirer les crémaillères, sans outils, permettent un nettoyage rapide et facile de la cellule.*

*Die neue Linie von Kühlschränken NEOS vereinigt Eleganz und Zuverlässigkeit mit hoher Effizienz. Eine komplette Linie, die jeden Bedarf an Frisch- oder Tiefkühl-lagerung erfüllt und maximale Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Monocoque-Ausführung, mit einer Isolierungsstärke von 85mm für die Seiten und 65mm für die Tür.*

*Sehr hohe Leistungsfähigkeit und niedriger Energieverbrauch der Monoblock-Kühleinheit. Die Klimaklasse 5 garantiert maximale Leistung auch in Umgebungen bis 43 ° C. Die abgerundeten Ecken und die ohne Werkzeuge abnehmbare Stangen ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung der Zelle.*



## CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES  
GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE  
EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Isolamento ecologico di 85mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m<sup>3</sup>) privo di HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza attrezzi.
- *Construction monoque en acier inoxydable AISI304.*
- *Finition extérieure Sctoch Brite.*
- *Isolation écologique de 85mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m<sup>3</sup>) sans HFC.*
- *Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable 18/10 AISI304 115/165mm.*
- *Portes à fermeture automatique et réversibles.*
- *Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.*
- *Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.*
- *Monocoqueausführung aus Edelstahl AISI304.*
- *Scotch Brite Außenfläche.*
- *Umweltfreundliche 85mm Isolierung aus Polyurethanschaum mit hoher Dichte (ca.40kg/m<sup>3</sup>) frei von HFC.*
- *Abgerundete Innenecken für größere Hygiene.*
- *Edelstahl Füße AISI304 18/10 verstellbar 115/165mm.*
- *Selbstschließende und umkehrbare Türen.*
- *Türrahmen mit leicht austauschbarem Heizelement.*
- *Magnetische Türdichtung, austauschbar ohne Werkzeuge.*

## ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENT AUSSTATTUNG

- Supporti portateglie in ABS regolabili ogni 80mm.
- Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.
- Serratura standard.
- Disponibile allestimento con fianchi stampati.
- *Supports pour plaques ABS réglables tous les 80mm.*
- *Equipment standard: 3 grilles Rilsan GN 2/1.*
- *Fermeture standard.*
- *Disponible avec côtés moulés.*
- *ABS tray supports adjustable every 80mm.*
- *Standard equipment: 3 Rilsan GN 2/1 grids for each door.*
- *Standard lock.*
- *Also available with pressed side panels.*
- *ABS-Halterungen alle 80mm einstellbar.*
- *Standardausrüstung: 3 Rilsan Gitter GN 2/1 für jede Tür.*
- *Standardschloss.*
- *Verfügbar mit vorgeformten Seiten.*





4

**1** Caratteristiche generali  
*General features*  
*Caractéristique générales*  
*Allgemeine Eigenschaften*

**2** Accessori  
*Accessorie*  
*Accessoire*  
*Zubehör*

**3** Allestimenti  
*Equipment*  
*Aménagement*  
*Ausstattung*

**4** Gruppo refrigerante  
*Refrigerating Unit*  
*Groupe Frigorifique*  
*Kühleinheit*

**GRUPPO REFRIGERANTE**  
*REFRIGERATING UNIT*  
*GROUPE FRIGORIFIQUE*  
*KÜHLEINHEIT*

- Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale (700lt) e centrale (1400lt) per una perfetta uniformità di temperatura.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290 per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico a gas caldo con pausa nei mod. 0/+10°C.
- Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
- Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
- Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore).
- Pannello comandi TOUCH tipo PJEZ.
- Filtro condensatore removibile.
- Disponibile variante per unità remotizzata.
- *Système de circulation d'air indirect (700lt) et central (1400lt) pour une parfait uniformité de température.*
- *Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C).*
- *R290 gaz réfrigérant pour mod. BT (basse température) et pour mod. TN (pos.). Gaz R452A et R 134a disponibles en option.*
- *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
- *Dégivrage automatique au gaz chaud avec pause dans le mod. 0/+10°C.*
- *Evaporation de l'eau de condensation avec système à gaz chaud.*
- *Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte.*
- *Panneau des commandes ouvrable pour faciliter la maintenance périodique (nettoyage du condenseur).*
- *Panneau tactile type PJEZ.*
- *Filtre à condensateur amovible.*
- *Disponible version sans groupe.*
- *Indirect (700lt) and central (1400lt) air circulation system for a perfect temperature uniformity.*
- *Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).*
- *Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive). Optional R452A and R 134a gases available.*
- *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
- *Automatic hot gas defrosting with pause in models 0/+10°C.*
- *Evaporation of condensation water with hot gas system.*
- *Automatic ventilation stop at door opening.*
- *Removable front panel to facilitate periodic maintenance (condenser cleaning).*
- *TOUCH control panel PJEZ type.*
- *Removable condenser filter.*
- *Remote unit version available.*
- *Indirekte Luftzirkulation an der Seite (700 l) und zentrale (1400 l) für eine perfekte Temperaturverteilung.*
- *Tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C).*
- *Kältemittel R290 für Mod. BT (niedrige Temperatur) und Mod. TN (Pos.). Optionale Kältemittel verfügbar: R452A und R 134a.*
- *Mit ungiftigem Epoxidharz Kataphorese behandelt Verdampfer.*
- *Automatische Heißgasabtauung mit Pause im Mod. 0/+10°C.*
- *Verdampfung von Kondenswasser durch Heißgassystem.*
- *Automatische Lüftungssperre bei Türöffnung.*
- *Abnehmbares Bedienfeld, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Kondensatorreinigung).*
- *TOUCH Bedienfeld Typ PJEZ.*
- *Abnehmbarer Kondensatorfilter.*
- *Verfügbar auch in der Version ohne Aggregat.*

**ACCESSORI**  
*ACCESSORIES*  
*ACCESSOIRES*  
*ZUBEHÖR*

- Kit ruote
- Kit apertura porta opposta
- Kit luce LED
- Kit pedale porta
- Kit telai per teglie 60x40
- *Castors set*
- *Door inversion set*
- *LED light set*
- *Door pedal set*
- *Frame set for 60x40 pans*
- *Kit roulettes*
- *Kit porte reverse*
- *Kit lampe à LED*
- *Kit pédale porte*
- *Chassis pour plaques 60x40*
- *Rädersatz*
- *Tür-Umkehr Satz*
- *LED Lampensatz*
- *Türpedalset*
- *Rahmensatz für Backbleche 60x40*

# NEOS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## Neos 700 GN / Neos 700 GN 2P

					LxPxH [cm]
0+10	R290	A o B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8	R290	A o B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	C	5	230V/50hz	77x82x202,5
-4+6*	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5



## Neos 700 GN PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



## Neos 700 FST / Neos 700 FST PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	A / D	5/4	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8	R290	A / D	5/4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	B / E	5/4	230V/50hz	77x82x202,5



## Neos 700 GN Combinato

					LxPxH [cm]
-2+8/ -2+8*	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8/-20-10	R134a/R452a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8/-4+6	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5

- + Range Temperatura / Temperature Range /**  
**- Plage de température / Temperaturebereich**
- Classe energetica / Energy Class / Classe**  
**énergétique / Energieklasse**

- 🌡 Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
**climatique / Klimaklasse**
- ❄ Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
**Refrigerante**

- ⚡ Tensione / Voltage / Tension / Spannung**  
**Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door**  
**\* version only / Seulement la version avec 1**  
**porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür**



### Neos 1400 GN

<b>+ -</b>	<b>❄</b>	<b>-</b>	<b>🌡</b>	<b>⚡</b>	<b>LxPxH [cm]</b>
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Neos 1400 GN 3P

<b>+ -</b>	<b>❄</b>	<b>-</b>	<b>🌡</b>	<b>⚡</b>	<b>LxPxH [cm]</b>
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Neos 1400 GN 4P

<b>+ -</b>	<b>❄</b>	<b>-</b>	<b>🌡</b>	<b>⚡</b>	<b>LxPxH [cm]</b>
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Neos 1400 GN PV

<b>+ -</b>	<b>❄</b>	<b>-</b>	<b>🌡</b>	<b>⚡</b>	<b>LxPxH [cm]</b>
0+10	R290	D	4	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	154x82x202,5

# NEOS

PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDITIONEIREI

Conservare al meglio le vostre delicatezze

*Keep your delicacies at their best*

*Gardez vos délices à leur meilleur*

*Köstlichkeiten am besten aufbewahren*



Gli armadi refrigerati NEOS pasticceria sono stati costruiti seguendo le precise indicazioni dei più importanti Pasticcieri. L'alta qualità dei materiali impiegati, la grande flessibilità dello stoccaggio interno delle teglie (grazie alle cremagliere in acciaio inox con passo 25mm), la ventilazione indiretta che raffredda in modo uniforme tutta la cella senza rovinare il prodotto, la regolazione dell'umidità relativa (solo nella versione TN) per conservare perfettamente i prodotti, consentono di rendere l'armadio NEOS pasticceria un partner affidabile ed indispensabile.

*The NEOS pastry refrigerated cabinets were built following the precise instructions of the most important Pastry Chefs. The high quality of the materials used, the great flexibility of the internal trays storage (thanks to the stainless steel racks with a 25mm pitch), the indirect ventilation that cools the whole cell evenly without damaging the product, adjusting the relative humidity (only in the TN version) in order to keep products in perfect condition, they make the NEOS pastry cabinet a reliable and indispensable partner.*

*Les armoires réfrigérées NEOS ont été construites suivant les instructions précises des confiseurs les plus importants. La haute qualité des matériaux utilisés, la grande flexibilité du stockage interne des plateaux (grâce aux cremaillères en inox avec un pas de 25mm), la ventilation indirecte qui refroidit uniformément la cellule entière sans endommager le produit, la régulation de l'humidité relative (uniquement dans la version TN) pour préserver parfaitement les produits, permettent de faire de l'armoire pâtisserie NEOS un partenaire fiable et indispensable.*

Die NEOS Konditoreischränke wurden nach den genauen Anweisungen der wichtigsten Konditoren gebaut. Die hohe Qualität der verwendeten Materialien, die große Flexibilität der internen Lagerung der Bleche (dank der Edelstahlstangen mit einem Abstand von 25mm), die indirekte Belüftung, die die gesamte Zelle gleichmäßig kühlt, ohne das Produkt zu beschädigen, die relative Luftfeuchteinstellung (nur in der TN-Version), um die Produkte perfekt zu konservieren, machen die NEOS Konditoreischränke zu einem zuverlässigen und unverzichtbaren Partner.



LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



### Neos PA / Neos PA 2P 60X40

+ -	❄️	📏	🔌	LxPxH [cm]
-2+8	R290	D	5	79x82x202,5
-20-10	R290	D	5	79x82x202,5



### Neos PA / Neos PA 2P 60X80

+ -	❄️	📏	🔌	LxPxH [cm]
-2+8	R290	C	5	79x100x202,5
-20-10	R290	D	5	79x100x202,5



### Neos PA PV 60X80

+ -	❄️	📏	🔌	LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	79x100x202,5
-20-10	R290	E	4	79x100x202,5

- + Range Temperatura / Temperature Range /**  
**- Plage de température / Temperaturebereich**
- 📏 Classe energetica / Energy Class / Classe**  
**énergétique / Energieklasse**

- 🔌 Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
**climatique / Klimaklasse**
- ❄️ Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
**Refrigerante**

- ⚡ Tensione / Voltage / Tension / Spannung**  
**Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door**  
**\* version only / Seulement la version avec 1**  
**porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür**

# NEOS

GELATERIA  
ICE CREAM  
GLACE  
SPEISEEIS

Libertà di allestimento

*Design freedom*

*Liberté d'aménagement*

*Ausstattungsfreiheit*

Il nuovissimo armadio refrigerato NEOS per la conservazione del gelato, ha una grande flessibilità nello stoccaggio delle bacinelle per il gelato, adattandosi perfettamente a qualsiasi tipo o misura utilizzata.

Progettati con il massimo grado di attenzione alle esigenze di conservare un prodotto delicato e particolare, come il gelato, sono in grado di mantenere una resa frigorifera costante anche con frequenti aperture della porta. Un sistema di ventilazione apposito permette una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ed una valvola di compensazione agevola le frequenti aperture porta. Lo spessore di isolamento di ben 85 mm, l'unità refrigerante a monoblocco tropicalizzata (classe climatica 5), un sistema di sbrinamento automatico a gas caldo con dissipazione dell'acqua di condensa senza utilizzo di resistenze elettriche, consentono di ridurre notevolmente i consumi energetici collocando l'armadio refrigerato per gelateria NEOS in classe di consumo energetico tra le più basse del mercato.

*The brand new NEOS refrigerated cabinet for the storage of ice cream, has a great flexibility in the storage of ice cream containers, adapting perfectly to any type or size used.*

*Designed with the maximum attention to the needs of preserving a delicate and particular product, such as ice cream, they are able to maintain a constant cooling performance even with frequent door openings. A special ventilation system allows a uniform distribution of the cold inside the cell, and a compensation valve facilitates frequent door openings. The insulation thickness of 85mm, the tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5), an automatic hot gas defrosting system with condensation water dissipation without using electrical heaters, allow to considerably reduce energy consumption and place the NEOS ice cream refrigerator in an energy consumption class among the lowest on the market.*

*La nouvelle armoire réfrigérée NEOS pour la conservation de la glace, offre une grande flexibilité dans le stockage des bacs de crème glacée, s'adaptant parfaitement à tout type ou taille utilisée.*

*Conçu avec le maximum d'attention aux besoins de la préservation d'un produit délicat et particulier, comme la glace, ils sont capables de maintenir une performance de refroidissement constante, même avec des ouvertures de porte fréquentes. Un système de ventilation spécial permet une distribution uniforme du froid à l'intérieur de la cellule, et une soupape de compensation facilite les ouvertures fréquentes de la porte. L'épaisseur d'isolation de 85mm, le groupe frigorifique à monobloc tropicalisé (classe climatique 5), un système automatique de dégivrage à gaz chaud avec dissipation de l'eau de condensation sans utiliser de résistances électriques, permettent de réduire considérablement la consommation d'énergie en plaçant le réfrigérateur NEOS pour la crème glacée dans la classe de consommation d'énergie parmi les plus bas sur le marché.*



*Der brandneue NEOS Kühlschrank für die Eislagerung hat eine große Flexibilität in der Lagerung von Eisbehältern und passt sich perfekt jeder Art und Größe an.*

*Mit einem Höchstmaß an Aufmerksamkeit auf die Bedürfnisse der Aufbewahrung eines empfindlichen und besonderen Produkts, wie Eiscreme, sind sie in der Lage, auch bei häufigen Türöffnungen eine konstante Kühlleistung aufrechtzuerhalten. Ein spezielles Belüftungssystem ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Kälte in der Zelle, und ein Kompensationsventil erleichtert häufige Türöffnungen. Die Isolierungsstärke von 85mm, das tropentaugliche Monoblock-Kühlaggregat (Klimaklasse 5), ein automatisches Heißgas-Abtauungssystem mit Kondenswasserableitung ohne Verwendung von elektrischen Heizstäben, ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs und stellen der NEOS Eis-Kühlschrank in einer Energieverbrauchsklasse zu den niedrigsten auf dem Markt.*



# NEOS

GELATERIA  
ICE CREAM  
GLACE  
SPEISEEIS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## Neos GE / Neos GE 2P

					LxPxH [cm]
-25-10	R290	D	5	230V/50hz	77x89x202,5
-25-10	R452a	n/d	5	230V/50hz	77x89x202,5
-30-5	R452a	D	5	230V/50hz	77x89x202,5
-30-5	R452a	n/d	5	230V/50hz	77x89x202,5



## Neos GE PV

					LxPxH [cm]
-25-10	R452a	E	4	230V/50hz	77x89x202,5
-25-10	R452a	n/d	4	230V/50hz	77x89x202,5

**Range Temperatura / Temperature Range /**  
 *Plage de température / Temperaturebereich*

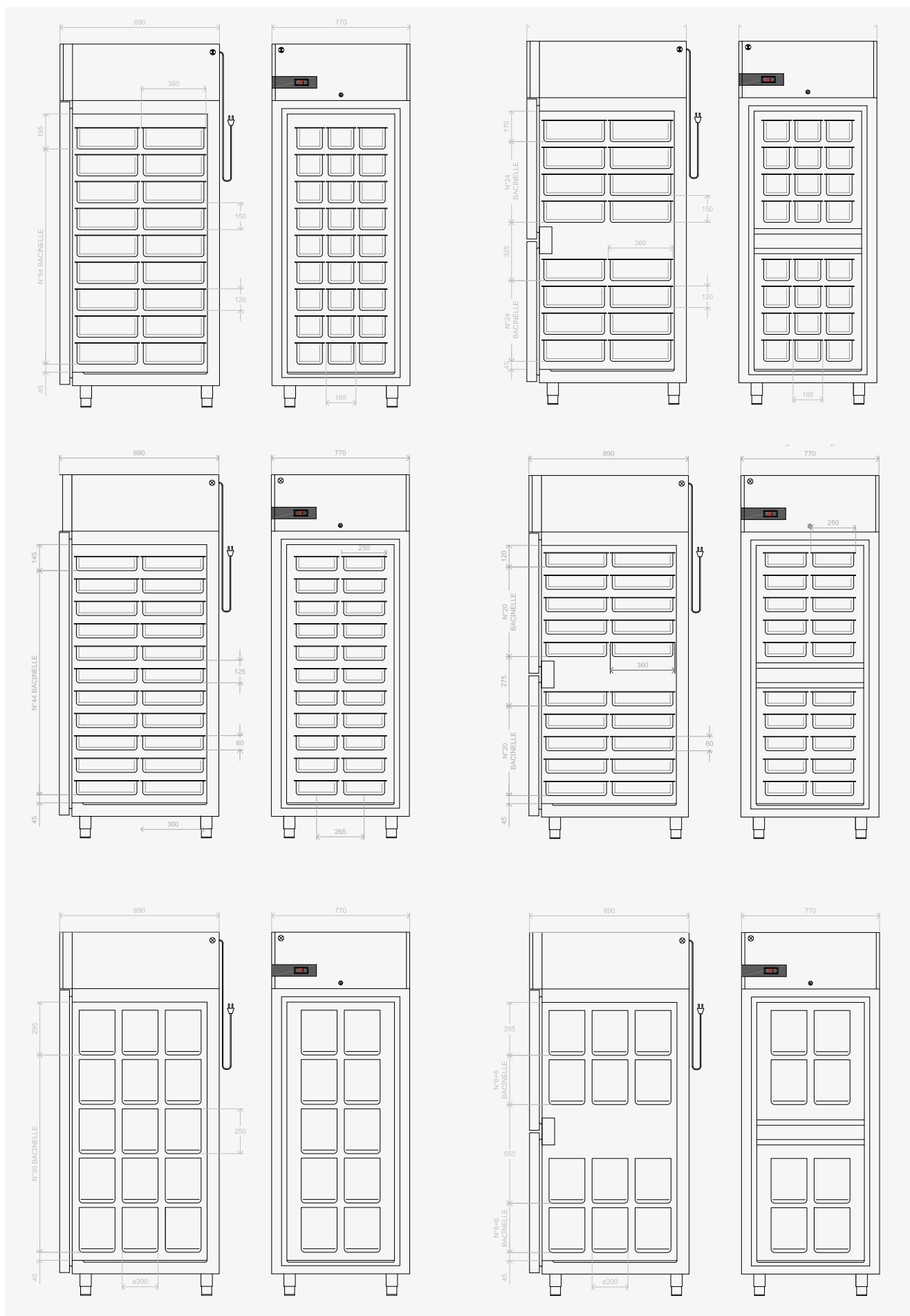
**Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

**Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*

**Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

**Tensione / Voltage / Tension / Spannung**  
**Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door**  
*\* version only / Seulement la version avec 1*  
*porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür*

**Condensato ad acqua / Condensation by**  
*water / Condensation a eau / Condensation*  
*durch wasser*



# EVOLVE

La forma del freddo modellata ad arte

*The shape of cold molded to art*

*La forme du froid moulé à l'art*

*Die Form der Kälte zur Kunst geformt*

La nuova linea di armadi refrigerati EVOLVE nasce da un concetto ultramoderno di trasformare il freddo in qualcosa che va al di là del semplice armadio refrigerato.

Uno strumento di conservazione dei cibi deve essere oggi integrato nei moderni laboratori e cucine professionali in modo perfetto, in un contesto di design e di ergonomia. Efficienza, stile, praticità e costi bassissimi di utilizzo, sono le caratteristiche principali della nuova linea del freddo verticale di ILSA. EVOLVE significa un design raffinato e ricercato, una nuova impugnature della maniglia della porta a tutta altezza e apribile con ambo le mani, un nuovo display touch con un'alta luminosità, funzioni dedicate di utilizzo, angoli interni raggiati per una perfetta pulizia della cella, unità refrigerante a monoblocco tropicalizzata (43°C), compressori a bassa rumorosità ed alta efficienza energetica, 85mm di spessore di isolamento per una minore dispersione del freddo, gas refrigeranti ecologici che garantiscono il pieno rispetto dell'ambiente, alto stoccaggio dei cibi grazie alla cella interna a tutta ampiezza. Lo sbrinatorio intelligente migliora ed aumenta l'efficienza dell'unità refrigerante abbassando ulteriormente il consumo energetico. Tutto questo ed altro ancora è EVOLVE.

*The new line of EVOLVE refrigerated cabinets comes from an ultramodern concept of transforming the cold into something that goes beyond the simple refrigerated cabinet.*

*Nowadays a food preservation tool must be perfectly integrated into modern laboratories and professional kitchens in a context of design and ergonomics. Efficiency, style, very low costs of use, are the main features of ILSA's new vertical cold line. EVOLVE means a refined and sophisticated design, a new full height handle that allows to open the door with both hands, a new touch display with a high brightness, dedicated use functions, rounded internal corners for a perfect cleaning of the cell, tropicalized monobloc refrigerating unit (43 ° C), low noise and high energy efficiency compressors, 85mm insulation thickness for a lower dispersion of the cold, environmentally friendly refrigerants that guarantee full respect for the environment, high storage of food thanks to the full-width internal cell. The intelligent defrost improves and increases the cooling efficiency of the unit further lowering the power consumption. All this and more is EVOLVE.*

*La nouvelle gamme d'armoires réfrigérées EVOLVE découle d'un concept ultramoderne de transformation du froid en quelque chose qui n'est pas seulement une armoire réfrigérée.*

*Un outil de conservation des aliments doit désormais être parfaitement intégré dans les laboratoires modernes et les cuisines professionnelles, dans un contexte de design et d'ergonomie. Efficacité, style, fonctionnalité et coûts d'utilisation très bas sont les principales caractéristiques de la nouvelle ligne froide verticale d'ILSA. EVOLVE signifie un design raffiné et sophistiqué la nouvelle poignée de la porte à pleine hauteur, ouvrable à deux mains, un nouvel écran tactile avec une luminosité élevée, des fonctions d'utilisation dédiées, des coins internes arrondis pour un nettoyage parfait de la cellule, unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43 ° C), compresseurs à faible bruit et rendement énergétique élevé, isolation de 85 mm d'épaisseur pour une plus petite dispersion de froid, des gaz réfrigérants écologiques qui garantissent le respect total de l'environnement, un stockage élevé des aliments grâce à la cellule interne à pleine largeur. Le dégivrage intelligent améliore et augmente l'efficacité de l'unité de réfrigération, réduisant davantage la consommation d'énergie. Tout ça et plus encore est EVOLVE.*

*Die neue EVOLVE Kühlschrankschrankserie kommt von einem hochmodernen Konzept, bei dem die Kälte in etwas verwandelt wird, das über den einfachen Kühlschrank hinausgeht.*

*Ein Lebensmittelkonservierungsgerät muss nun perfekt in moderne Labore und Profiküchen integriert werden dank Design und Ergonomie. Effizienz, Stil, Handlichkeit und sehr niedrige Betriebskosten sind die Hauptmerkmale der neuen vertikalen Kältelinie von ILSA. EVOLVE bedeutet raffiniertes und anspruchsvolles Design, ein neuer Türgriff in voller Höhe mit beiden Händen greifbar, ein neues Touch-Display mit einer hohen Helligkeit und einstellbare Bedienfunktionen, abgerundete innere Ecken für eine perfekte Reinigung der Zelle, tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C), geräuscharme und energieeffiziente Kompressoren, 85mm dicke Isolierung für eine geringere Dispersion der Kälte, ökologische Kältemittel in vollen Respekt der Umwelt, hohe Lebensmittellagerung dank der internen Zelle in voller Breite. Das intelligente Abtauen verbessert und erhöht die Kühlleistung des Gerätes und senkt den Energieverbrauch. All dies und mehr ist EVOLVE.*



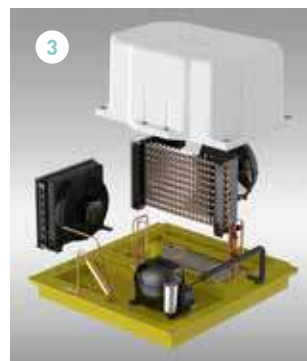
## CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES  
GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE  
EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
  - Finitura esterna in Scotch Brite.
  - Isolamento ecologico di 85mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m3) privo di HFC.
  - Interno raggiato per un maggior igiene.
  - Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili 115/165mm.
  - Porte auto-chiudenti e reversibili.
  - Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
  - Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza attrezzature.
  - Luci a LED di serie.
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
  - *Scotch Brite external finish.*
  - *Ecological insulation of 85mm in high density polyurethane foam (40kg/m3) HFC free.*
  - *Rounded edges for greater hygiene.*
  - *Stainless steel feet AISI304 18/10 adjustable 115/165mm.*
  - *Self-closing and reversible doors.*
  - *Door frame with easily replaceable heater.*
  - *Magnetic door gasket, replaceable without tools.*
  - *LED light as standard.*
- *Construction monocoque en acier inoxydable AISI304.*
  - *Finition extérieure Scotch Brite.*
  - *Isolation écologique de 85mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m3) sans HFC.*
  - *Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.*
  - *Pieds réglables en acier inoxydable 18/10 AISI304 115/165mm.*
  - *Portes à fermeture automatique et réversibles.*
  - *Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.*
  - *Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.*
  - *Lumières LED en standard.*

## ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENT AUSSTATTUNG

- *Supporti portateglie in inox regolabili ogni 80mm.*
  - *Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.*
  - *Serratura standard.*
  - *Disponibile allestimento con fianchi stampati.*
- *Inox tray supports adjustable every 80mm.*
  - *Standard equipment: 3 Rilsan GN 2/1 grids for each door.*
  - *Standard lock.*
  - *Also available with pressed side panels.*
- *Supports pour plaques inox réglables tous les 80mm.*
  - *Équipement standard: 3 grilles Rilsan GN 2/1.*
  - *Fermeture standard.*
  - *Disponibile avec côtés moulés.*
- *Edelstahl-Halterungen alle 80mm einstellbar.*
  - *Standardausrüstung: 3 Rilsan Gitter GN 2/1 für jede Tür.*
  - *Standardschloss.*
  - *Verfügbar mit vorgeformten Seiten.*





## 1 Caratteristiche generali

General features  
Caracéristique générales  
Allgemeine Eigenschaften

## 2 Accessori

Accessorie  
Accessoire  
Zubehör

## 3 Gruppo refrigerante

Refrigerating Unit  
Groupe Frigorifique  
Kühleinheit

## 4 Allestimenti

Equipment  
Aménagement  
Ausstattung



### GRUPPO REFRIGERANTE REFRIGERATING UNIT GROUPE FRIGORIFIQUE KÜHLEINHEIT

- Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale (700lt) e centrale (1400lt) per una perfetta uniformità di temperatura.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290 per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico a gas caldo.
- Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
- Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
- Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore).
- Pannello comandi digitale.
- Filtro condensatore removibile.
- Disponibile variante per unità remotizzata.
- Système de circulation d'air indirect (700lt) et central (1400lt) pour une parfait uniformité de température.
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C).
- R290 gaz réfrigérant pour mod. BT (basse température) et pour mod. TN (pos.). Gaz R452A et R 134a disponibles en option.
- Évaporateur traité en cataphorese avec une résine époxy non toxique.
- Dégivrage automatique au gaz chaud avec pause dans le mod. 0/+10°C.
- Evaporation de l'eau de condensation avec système à gaz chaud.
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte.
- Panneau des commandes ouvrable pour faciliter la maintenance périodique (nettoyage du condenseur).
- Panneau de contrôle numérique.
- Filtre à condensateur amovible.
- Disponible version sans groupe.
- Indirect (700lt) and central (1400lt) air circulation system for a perfect temperature uniformity.
- Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).
- Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive). Optional R452A and R 134a gases available.
- Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
- Automatic hot gas defrosting with pause in models 0/+10°C.
- Evaporation of condensation water with hot gas system.
- Automatic ventilation stop at door opening.
- Removable front panel to facilitate periodic maintenance (condenser cleaning).
- Digital control panel.
- Removable condenser filter.
- Remote unit version available.
- Indirekte Luftzirkulation an der Seite (700 l) und zentrale (1400 l) für eine perfekte Temperaturverteilung.
- Tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C).
- Kältemittel R290 für Mod. BT (niedrige Temperatur) und Mod. TN (Pos.). Optionale Kältemittel verfügbar: R452A und R 134a.
- Mit ungiftigem Epoxidharz Kataphorese behandelt Verdampfer.
- Automatische Heißgasabtauung mit Pause im Mod. 0/+10°C.
- Verdampfung von Kondenswasser durch Heißgassystem.
- Automatische Lüftungssperre bei Türöffnung.
- Abnehmbares Bedienfeld, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Kondensatorreinigung).
- Digitales Bedienfeld.
- Abnehmbarer Kondensatorfilter.
- Verfügbar auch in der Version ohne Aggregat.

### ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

- Kit ruote
- Kit apertura porta opposta
- Kit pedale porta
- Kit telai per teglie 60x40
- Kit roulettes
- Kit porte reverse
- Kit pédale porte
- Chassis pour plaques 60x40
- Castors set
- Door inversion set
- Door pedal set
- Frame set for 60x40 pans
- Rädersatz
- Tür-Umkehr Satz
- Türpedalset
- Rahmensatz für Backbleche 60x40

# EVOLVE

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## Evolve 700 GN / Evolve 700 GN 2P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	77x82x202,5
-22-15	R290	B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-4+6*	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5



## Evolve 700 GN PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



## Evolve 700 FST

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	77x82x202,5
-22-15	R290	B	5	230V/50hz	77x82x202,5



## Evolve 700 FST PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



## Evolve 700 2P / Combinato

					LxPxH [mm]
-2+8 / -2+8	R134a	n/d	5	230V/50hz	00x00x00
-2+8 / -22-15	R134a/R452A	n/d	5	230V/50hz	00x00x00
-2+8/-4+6	R134a	n/d	5	230V/50hz	00x00x00



### Evolve 1400 GN 2P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Evolve 1400 GN 3P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Evolve 1400 GN 4P

					LxPxH [cm]
-20+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



### Evolve 1400 GN PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	154x82x202,5

- Range Temperatura / Temperature Range /**  
*Plage de température / Temperaturebereich*
- Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

- Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*
- Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

- Tensione / Voltage / Tension / Spannung**  
**Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door**  
**\* version only / Seulement la version avec 1**  
**porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür**



## Controllo digitale EVOLVE

*EVOLVE digital control*  
*Contrôle numérique EVOLVE*  
*EVOLVE digitale Steuerung*

Tutto a portata di mano grazie al nuovo display digitale a controllo verticale. Una nuova prospettiva della visualizzazione dei comandi, più compatti, e più facili da gestire. In un colpo d'occhio si ha la completa visione della temperatura impostata grazie al display ad alta efficienza di colore blu e dei tasti funzione. La nuova scheda elettronica Evolve integra il sistema di sbrinamento intelligente, che agisce solo quando serve, e la funzione ENERGY SAVING, che interviene in assenza di apertura porta dopo un tempo stabilito. Si può vedere quando è attiva tramite il LED dedicato acceso. Questa associazione (che fa parte del sistema ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) consente di ottenere bassi consumi elettrici e, pertanto, una bassa classe di consumo energetico. Lo strumento permette anche di monitorare gli allarmi HACCP. Ogni anomalia come interruzione dell'alimentazione elettrica, temperatura di massima e temperatura di minima, viene immediatamente segnalata sul display e memorizzata nella scheda. Collegando una porta USB al display, è possibile effettuare il monitoraggio dei dati di funzionamento e di controllo a distanza, con la eventualità di memorizzare o stampare i report del funzionamento giornaliero di ogni armadio refrigerato. Velocità di visione e sicurezza delle prestazioni, sono le peculiarità del nuovo strumento di controllo EVOLVE.

*Facilité de contrôle grâce au nouvel affichage numérique à contrôle vertical. Une nouvelle perspective dans l'affichage des commandes, plus compacte et plus facile à utiliser. Aperçu d'affichage complet de la température réglée grâce à l'écran bleu haute efficacité et aux touches de fonction. La nouvelle carte électronique Evolve intègre le système de dégivrage intelligent, qui agit uniquement en cas de besoin, et la fonction ENERGY SAVING qui intervient en l'absence d'ouverture de la porte après un temps fixe. Une LED spéciale indique le mode de fonction. Cette combinaison (qui fait partie du ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) permet une faible consommation d'énergie et, par conséquent, d'obtenir une bonne classification énergétique. L'instrument permet également la surveillance des alarmes HACCP. Chaque anomalie, telle que l'interruption de l'alimentation électrique, la température maximale et la température minimale, est immédiatement signalée sur l'écran et mémorisée dans la platine. En connectant un port USB à l'écran, il est possible de surveiller les données de fonctionnement et de les contrôler à distance, avec la possibilité de mémoriser ou d'imprimer les rapports de fonctionnement quotidiens de chaque armoire réfrigérée. La vitesse de vision et la sécurité des performances sont les particularités du nouvel instrument de contrôle EVOLVE.*

*Everything close at hand thanks to the new vertical digital control. A new perspective of the control view, more compact and easier to manage. At a glance you have a complete view of the set temperature thanks to the high-efficiency blue display and to the function keys. The new Evolve electronic board integrates the intelligent defrosting system, which acts only when needed, and the ENERGY SAVING function, which is activated in the absence of door opening after a set time. A dedicated LED light indicates the ON mode. This combination (which is part of the ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) allows to obtain low power consumption and a low energy consumption class. This device allows monitoring of HACCP alarms. Every error message such as power supply interruption, high temperature and low temperature error, is immediately reported on the display and saved in the electric board. By connecting a USB port to the display, it is possible to monitor the operation and remote control data, with the possibility of memorizing or printing the daily operation reports of each refrigerated cabinet. Speed of vision and safety of the performances are the peculiarities of the new EVOLVE control tool.*

*Dank der neuen Digitalanzeige mit vertikaler Steuerung haben Sie alles im Griff. Eine neue kompaktere Perspektive in der Anzeige des Bedienfeld, einfacher zu verwalten. Auf einen Blick haben Sie dank der hocheffizienten blauen Anzeige und Funktionstasten einen vollständigen Überblick über die eingestellte Temperatur. Die neue Evolve-Elektronikplatine integriert das intelligente Abtaugungssystem, das nur bei Bedarf funktioniert, und die ENERGY SAVING-Funktion, die nach bestimmter Zeit ohne Tür-Öffnung eingreift. Die dazu gehörige LED-Anzeige leuchtet im aktiven Modus. Diese Kombination (die Teil des ILSA ENERGY SAVING SYSTEM ist) ermöglicht einen niedrigen Stromverbrauch und damit eine niedrige Energieverbrauchsclass. Das Gerät ermöglicht auch die Überwachung von HACCP-Fehlermeldungen. Jede Störung wie die Unterbrechung der Stromversorgung, Höchsttemperatur- und Mindesttemperaturfehler wird sofort auf dem Display angezeigt und in der Platine gespeichert. Durch Anschließen eines USB-Anschlusses an das Display ist es möglich, die Betriebs- und Fernsteuerungsdaten zu überwachen, mit der Möglichkeit, die täglichen Betriebsberichte jedes Kühlschranks zu speichern oder auszudrucken. Geschwindigkeit und Sicherheit der Leistung sind die Besonderheiten der neuen EVOLVE Steuerung.*

	<b>Tasto di Incremento</b> <i>Increase key</i> <i>Touche pour augmenter</i> <i>Taste zu erhöhen</i>		<b>Interruttore generale</b> <i>Main switch</i> <i>Interrupteur général</i> <i>Hauptschalter</i>		<b>Tasto di Decremento</b> <i>Decrease key</i> <i>Touche pour diminuer</i> <i>Taste zu senken</i>
	<b>Tasto di selezione</b> <i>Selection key</i> <i>Touche de sélection</i> <i>Auswahl taste</i>		<b>Tasto Luce</b> <i>Internal light key</i> <i>Touche de la lumière intérieure</i> <i>Innenbeleuchtungstaste</i>		<b>Funzione sbrinamento</b> <i>Defrosting function</i> <i>Fonction de dégivrage</i> <i>Abtaufunktion</i>

# EVOLVE

PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDITIONEIREI

L'evoluzione della Pasticceria Moderna  
*The evolution of the Modern Pastry*  
*L'évolution de la pâtisserie moderne*  
*Die Evolution der modernen Konditorei*



EVOLVE reinventa l'armadio refrigerato dedicato alla conservazione dei prodotti di pasticceria anticipando le future leggi del freddo.

I nuovi armadi refrigerati EVOLVE sono stati progettati per conservare al meglio tutti i prodotti da pasticceria, semilavorati o finiti. Grazie alla tecnologia dell'unità refrigerante a monoblocco, che raggruppa in un unico basamento tutti i componenti, lo spazio interno della cella è molto più ampio, regalando il piacere di disporre le teglie alla distanza preferita. La regolazione del grado di umidità interna, importante nei modelli a temperatura positiva, permette di avere sempre un prodotto conservato a regola d'arte. Lo spessore d'isolamento di 75 mm, lo sbrinamento del evaporatore a gas caldo, l'evaporazione dell'acqua di condensa senza utilizzo di resistenze elettriche e gas ecologici ad alto rendimento collocano l'armadio refrigerato EVOLVE tra i migliori in fatto di bassi consumi energetici. Il ricercato design, ideato assieme ad un importante studio di comunicazione, traccia una forma estetica che anticipa le future tendenze del freddo. Evolve, il futuro è oggi.

*EVOLVE reinvents the refrigerated cabinet devoted to the preservation of pastry products anticipating the future laws of cold.*

*The new EVOLVE refrigerated cabinets have been designed to best preserve all pastry, semi-finished or finished products. Thanks to the technology of the monobloc refrigerating unit, which gathers all the components into a single base, the internal space of the cell is much wider, giving the pleasure of placing the trays at the preferred distance. The regulation of the internal humidity degree, important in positive temperature models, allows to always have a perfectly preserved product. The insulation thickness of 75 mm, the evaporator hot gas defrosting, the evaporation of condensation water without the use of electric heating elements and high-efficiency ecological gases place the EVOLVE refrigerated cabinet among the best in terms of low energy consumption. The sophisticated design conceived together with an important communication studio, introduces an aesthetic form that anticipates future trends in the cold filed. Evolve, the future is today.*

*EVOLVE réinvente l'armoire réfrigérée dédiée à la conservation des produits pâtisseries anticipant les futures lois du froid.*

*Les nouvelles armoires frigorifiques EVOLVE ont été conçues pour préserver au mieux tous les produits pâtisseries, semi-finis ou finis. Grâce à la technologie de l'unité de réfrigération monobloc, qui regroupe tous les composants en une seule base, l'espace interne de la cellule est beaucoup plus large, donnant le plaisir de disposer les plateaux à la distance préférée. La régulation du degré d'humidité interne, importante dans les modèles à température positive, permet de toujours avoir un produit parfaitement conservé. L'épaisseur d'isolation de 75 mm, le dégivrage de l'évaporateur à gaz chaud, l'évaporation de l'eau de condensation sans utiliser de résistances électriques et les gaz écologiques à haut rendement placent l'armoire réfrigérée EVOLVE parmi les meilleures en termes de faible consommation d'énergie. Le design raffiné, conçu avec un important studio de communication, trace une forme esthétique qui anticipe les tendances futures du froid. EVOLVE, le futur est aujourd'hui.*

*EVOLVE: Die Revolution des Konditorei-Kühlschranks die zukünftigen Gesetze der Kälte werden jetzt neu geschrieben.*

*Die neuen EVOLVE-Kühlschränke wurden entwickelt, um alle, halbfertig oder fertig Gebäckprodukte bestmöglich zu konservieren. Dank der Technologie der Monoblock-Kühleinheit, die alle Komponenten in einem einzigen Gehäuse enthält, ist der Innenraum der Zelle viel breiter, und die Bleche können in der bevorzugten Entfernung angeordnet werden. Die Einstellung des Grades der internen Feuchtigkeit, wichtig in positiv Temperatur Modellen ermöglicht das Produkt immer am besten aufzubewahren. Die Isolierstärke von 75mm, ein automatisches Heißgas-Abtaugungssystem mit Kondenswasserableitung ohne Verwendung von elektrischen Heizstäben, und hocheffiziente ökologische Kältemitteln, ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs und stellen der EVOLVE Kühlschrank in einer Energieverbrauchsklasse zu den niedrigsten auf dem Markt. Das raffinierte Design eichnet eine ästhetische Form nach, die die zukünftigen Trends der Kälte vorwegnimmt. EVOLVE, die Zukunft ist heute.*

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



#### Evolve PA / Evolve PA 2P 60X40

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	79x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	79x82x202,5



#### Evolve PA / Evolve PA 2P 60X80

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	79x100x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	79x100x202,5



#### Evolve PA PV 60X80

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	79x100x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	79x100x202,5

- Range Temperatura / Temperature Range /**  
*Plage de température / Temperaturebereich*
- Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

- Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*
- Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

- Tensione / Voltage / Tension / Spannung**  
**Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door**  
**\* version only / Seulement la version avec 1**  
**porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür**





## reference

## REFERENCE

Dalle grandi catene alimentari alle più importanti scuole di cucina e di pasticceria, sono numerose le aziende che hanno scelto di avere, all'interno dei propri laboratori e delle proprie cucine, le attrezzature firmate Ilsa, che può affermare con orgoglio di aver, in parte, contribuito al loro successo. Qualità, tecnologia e flessibilità nell'interpretare i bisogni dei più grandi brand del mercato alimentare e degli chef più accreditati, sono le peculiarità che permettono oggi ad Ilsa di essere scelta come partner.

*From the large food chains to the most important cooking and pastry schools, there is a number of companies that have chosen Ilsa equipment in their own laboratories and kitchens, and we proudly believe to have in part contributed to their success. Quality, technology and flexibility in interpreting the needs of the most important brands in the food market and of the most famous chefs are the peculiarities that allow Ilsa to be chosen as reliable partner.*





**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



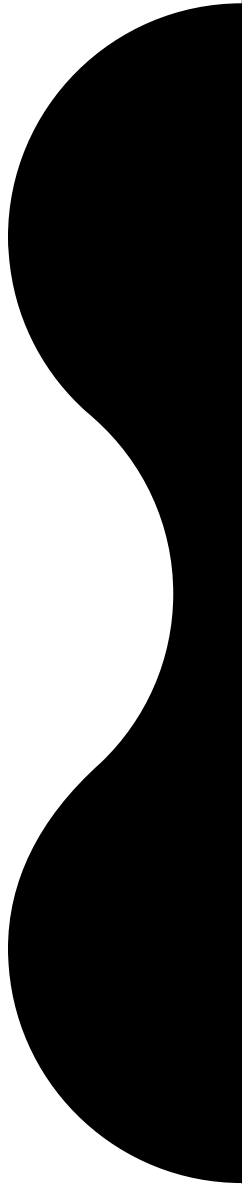
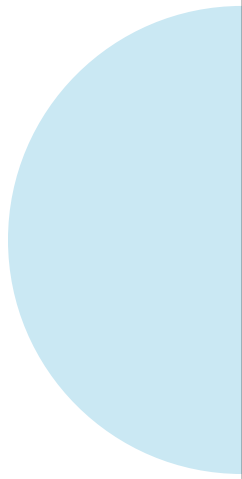
**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



LINEA NEUTRO / GASTRONOMIA E PASTICCERIA  
NEUTRAL ELEMENTS / GASTRONOMY AND PASTRY  
LIGNE NEUTRE / GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE  
NEUTRAL ELEMENTE / GASTRONOMIE UND KONDITOREI





**COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE  
LA QUALITÀ DEI NOSTRI MOBILI IN ACCIAIO INOX**  
**THE QUALITY OF OUR STAINLESS STEEL  
FURNITURE IS OUR ONGOING COMMITMENT**

*ILSA offre le migliori soluzioni nel campo dei mobili Professionali in acciaio inox progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza.*

*L'azienda da più di 30 anni è un punto di riferimento per i Professionisti della ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità dei suoi prodotti. Come in un atelier, ILSA può realizzare i desideri di arredo di ogni chef.*

*In the field of Professional stainless steel furniture, ILSA offers the best solutions designing equipment suitable for every need.*

*For more than 30 years, the company has been a point of reference for catering, pastry, ice cream and pizzeria professionals, thanks to the aesthetics, ergonomics and practicality of its products. ILSA is the right designer for every Chef tailor made kitchen.*

*ILSA offre les meilleures solutions dans le domaine des meubles professionnelles en acier inox en concevant des équipements adaptés à chaque besoin.*

*Depuis plus de 30 ans, la société est une référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, à l'ergonomie et à la praticité de ses produits. Comme dans un atelier, les projets ILSA peuvent satisfaire les désirs de chaque chef.*

*ILSA bietet die besten Lösungen auf dem Gebiet der professionellen Edelstahlrichtungen, die für jeden Bedarf geeignet sind.*

*Seit mehr als 30 Jahren ist das Unternehmen dank der Ästhetik, Ergonomie und Funktionalität seiner Produkte ein Bezugspunkt für die Gastronomie, Konditorei, Eisdielen und Pizzeria Profis. Wie in einem Atelier kann ILSA die Gestaltungswünsche jedes Kochs verwirklichen.*

# PROFESSIONALITÀ D'ACCIAIO

## STEEL PROFESSIONALITY

## PROFESSIONNALISME D'ACIER

## EDELSTAHL PROFESSIONALITÄT

Fin dal 1979, ILSA ha per obiettivo il portare innovazione nello spazio dedicato alla creazione di prodotti alimentari come la cucina di un ristorante, il laboratorio di pasticceria, la bottega di un panificio.

La linea di attrezzature neutre ILSA permette di realizzare un ambiente cucina, o laboratorio, altamente professionale. Gli spazi si definiscono a favore di un corretto utilizzo degli strumenti e di una perfetta distribuzione delle funzioni. Le lavorazioni esclusive, che sono frutto di una sapienza artigiana mai persa, rendono ogni ambiente unico e particolare. Tradizione e professionalità si alternano nelle varie fasi di lavorazione abbinando manualità a lavorazioni automatiche. L'alta qualità dei materiali impiegati, abbinata ad una rinnovata attenzione ai particolari costruttivi e di processo, assicurano una notevole robustezza ed una prolungata durata nel tempo. Una gamma completa di ogni elemento indispensabile per la realizzazione di qualsiasi ambiente permette ad ILSA di essere un punto di riferimento del mercato internazionale.

*Since 1979, ILSA has aimed to bring innovation in all shops, dedicated to the creation of food products such as the kitchen of a restaurant, pastry shops, small bakeries.*

*The ILSA neutral equipment line allows the creation of a highly professional kitchen or laboratory environment.*

*Spaces are defined basing on a correct use of the instruments and a perfect distribution of the functions.*

*The exclusive processes, which are the result of a never lost artisan wisdom, make each environment unique and special. Tradition and professionalism alternate in the various stages of processing by combining manual skills with automatic processing. The high quality of the materials used, combined with a renewed attention to construction and process details, ensure considerable strength and a long-lasting durability.*

*A complete range of every essential element for the realization of any environment allows ILSA to be a benchmark on the international market.*

*Depuis 1979, ILSA a pour objectif d'apporter de l'innovation dans l'espace dédié à la création de produits alimentaires tels que la cuisine d'un restaurant, la pâtisserie, la boutique d'une boulangerie.*

*La ligne d'équipement neutre ILSA permet la création d'un environnement de cuisine ou de laboratoire hautement professionnel.*

*Les espaces sont définis en faveur d'une utilisation correcte des instruments et d'une répartition parfaite des fonctions.*

*Les techniques exclusives, qui sont le résultat d'un savoir-faire artisanal jamais perdu, rendent chaque pièce unique et spéciale.*

*Tradition et professionnalisme se succèdent aux différentes étapes du traitement en combinant des compétences manuelles avec une production automatique.*

*La haute qualité des matériaux utilisés, combinée à une attention actualisée sur les détails de la construction et des procédures, fournissent une résistance considérable et une durée prolongée dans le temps.*

*Une ligne complète de tous les éléments essentiels à la réalisation de chaque environnement permet à ILSA d'être un point de repère sur le marché international.*

*Seit 1979 hat sich ILSA zum Ziel gesetzt, Innovationen zu bringen, im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln, wie in der Küche eines Restaurants, in der Konditorei, in dem Laden einer Bäckerei.*

*Die ILSA neutral Linie ermöglicht die Gestaltung einer hochprofessionellen Küche oder Labor. Die Räume sind zugunsten einer korrekten Verwendung der Instrumente und einer perfekten Verteilung der Funktionen definiert.*

*Die exklusiven Prozesse, die das Ergebnis eines nie verlorenen handwerklichen Wissens sind, machen jeden Raum einzigartig und besonders.*

*Tradition und Professionalität wechseln sich in den verschiedenen Verarbeitungsstufen ab, indem manuelle Fähigkeiten mit automatischer Verarbeitung kombiniert werden.*

*Die hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe, kombiniert mit einer neuen Aufmerksamkeit für Herstellungs- und*

*Verarbeitungsdetails, sorgen für eine beachtliche Festigkeit und eine lange Lebensdauer.*

*Ein vollständiges Angebot aller wesentlichen Elemente für die Einrichtung jedes*

*Raum ermöglicht es ILSA, ein Bezugspunkt auf dem internationalen Markt zu sein.*





# LINEA GASTRONORM

Il concept che non ti aspetti  
*The concept you do not expect*  
*Le concept inattendu*  
*Das Konzept, das Sie nicht erwarten*

Da sempre ILSA è un punto di riferimento delle attrezzature in acciaio inox per preparazione statica. La continua ricerca dell'equilibrio tra prezzo, qualità, robustezza e prestazione ci hanno spinto fino ad oggi a proporre sempre qualcosa di nuovo.

La nuova linea di attrezzature neutre Gastronorm riassume in sostanza la nostra filosofia. Nuovi concept che semplificano il vostro lavoro quotidiano, consentono di allestire in modo completo la zona preparazione del grande Ristorante, la cucina della tipica Trattoria, il laboratorio del Maestro Gelatiere, la bottega del Panettiere o la sala della Pizzeria. Per creare questo progetto abbiamo ridisegnato tutte le gamme, brevettato nuove idee, razionalizzato i componenti, tutto questo per riuscire ad offrire ai nostri clienti prodotti sicuri a costi accessibili. Abbiamo scelto di realizzare tutti i nostri prodotti in acciaio inox AISI 304 18/10, che garantisce affidabilità e inalterabilità nel tempo. Le gamme sono state studiate per consentire la rapida formulazione di offerte con numerose misure disponibili di serie. Sono molte altre le novità che caratterizzano la nuova linea di attrezzature neutre Gastronorm ILSA; vi invitiamo a scoprirle con noi ed ad utilizzare i prodotti che la compongono.

*ILSA has always been a reference point for stainless steel equipment for static preparation. The neverending search for balance between price, quality, durability and performance have led us to always offer something new.*

*The new "Gastronorm" line of neutral equipment, essentially sums up our philosophy. New concepts that simplify your daily work, allow you to completely style the preparation area of the large restaurant, the cuisine of the typical Trattoria, the laboratory of the Icecream Masater, the workshop of the Baker or the kitchen of a Pizzeria. To create this project we have redesigned all our ranges, patented new ideas, rationalized the components, all this to be able to offer our customers safe products at affordable prices. We have chosen to produce all our products in stainless steel AISI 304 18/10, which guarantees reliability and durability over time. Our ranges have been designed to allow the rapid fulfillment of offers adding a greater choice of standard sizes. There are many other innovations that characterize the new "Gastronorm" line of ILSA neutral equipment; we invite you to discover them with us and to use the products that compose it.*

*ILSA a toujours été un point de repère pour les équipements en acier inox pour la préparation statique. La permanente recherche de l'équilibre entre prix, qualité, robustesse et performance nous force à proposer toujours quelque chose de nouveau.*

*La nouvelle gamme d'équipements neutres « Gastronorm » résume essentiellement notre philosophie. De nouveaux concepts qui simplifient votre travail quotidien, nous permettent de configurer complètement l'aire de préparation du grand restaurant, de la cuisine d'une brasserie typique, d'un laboratoire de glace, d'une boulangerie ou d'une pizzeria. Pour créer ce projet, nous avons repensé toutes les gammes, breveté de nouvelles idées, rationalisé les éléments constructifs, tout cela pour pouvoir offrir à nos clients des produits fiables à des prix abordables. Tous nos produits sont fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, garantissant fiabilité et durabilité dans le temps. Les gammes ont été étudiées pour permettre la formulation rapide d'offres avec de nombreuses mesures disponibles en standard. De nombreuses autres innovations caractérisent la nouvelle gamme ILSA d'équipements neutres «Gastronorm»; nous vous invitons à les découvrir avec nous et à utiliser les produits qui le composent.*

*ILSA war schon immer ein Bezugspunkt für Edelstahlgeräte für die statische Vorbereitung. Die ständige Suche nach dem Gleichgewicht zwischen Preis, Qualität, Stärke und Leistung hat uns dazu gebracht, immer etwas Neues anzubieten.*

*Die neue Linie neutraler Gastronorm-Geräte fasst unsere Philosophie im Wesentlichen zusammen. Neue Konzepte, die Ihre tägliche Arbeit erleichtern, erlauben uns, den Vorbereitungsbereich des großen Restaurants, die Küche des typischen Gasthof, das Labor der Eismeisterei, die Bäckerei oder die Pizzeria komplett einzurichten. Um dieses Projekt zu erstellen, haben wir alle Bereiche umgestaltet, neue Ideen patentiert, die Komponenten rationalisiert, um unseren Kunden sichere Produkte zu erschwinglichen Preisen anbieten zu können. Alle unsere Produkte werden aus Edelstahl AISI 304 18/10 gefertigt, was im Laufe der Zeit Zuverlässigkeit und Haltbarkeit garantiert. Die Linien wurden ausgedacht, um die schnelle Formulierung von Angeboten mit zahlreichen Standard-Maßen zu ermöglichen. Diese und viele andere Innovationen, kennzeichnen die neue Linie der ILSA Gastronorm neutral Elemente. Entdecken Sie mit uns alle Produkte der neuen Serie.*



## TAVOLI SU GAMBE, ARMADIATI E CALDI

TABLES ON LEGS, CABINETS HEATED CABINETS  
TABLES DE TRAVAIL, TABLES ARMOIRES ET CHAUDES  
ARBEITSTISCHE, SCHRÄNKE UND WÄRMESCHRÄNKE

L [cm]	P [cm]	H [cm]
80-240 step 10	60-70	85-90



I nuovi tavoli su gambe sono costruiti con un sistema che permette un rapido assemblaggio; basta montare le gambe alla struttura già fissata sotto al piano in acciaio ed il gioco è fatto. Forniti smontati si possono sovrapporre riducendo drasticamente lo spazio occupato. Ampia la gamma di misure disponibili di serie sia in lunghezza che in altezza. I tavoli armadiati sono realizzati su una struttura su fianchi e dotati di piedini in acciaio inox regolabili h 14/23. Sono previsti modelli a giorno, con porte scorrevoli o passanti. La versione del tavolo armadiato caldo rispetta la certificazione della sicurezza elettrica IE C-60335-2-49. Tutti i tavoli sono costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10, i piani di lavoro possono essere con o senza alzatina posteriore, le porte sono tamburate e grazie alla lavorazione dell'acciaio con il taglio laser si realizzano anche lavorazioni speciali.

*The new tables on legs are built with a rapid assembly system; just mount the legs to the structure already fixed under the stainless steel top and you're done. Supplied disassembled they can be superimposed drastically reducing the occupied space. Wide range of sizes available as standard in both length and height. The cabinet versions are built on a frame with closed sides equipped with adjustable stainless steel feet h 14/23. Open models with sliding doors or pass-through are available. The heated cupboard version conforms to the certification of electrical safety IE C-60335-2-49. All tables are made of stainless steel AISI 304 18/10, work tops can be delivered with or without rear backsplash, the doors are double panels and thanks to the processing of steel with laser cutting, special requests have no limits.*

*Les nouvelles tables de travail sont construites avec un système qui permet un montage rapide; il suffit de monter les pieds à la structure déjà fixée sous le plan de travail en acier. Fournis démontés, ils peuvent être superposés en réduisant l'espace occupé. Large gamme de tailles en longueur et en hauteur disponibles en standard. Les tables armoires sont construites avec les côtés latéral et équipées de pieds réglables en acier inox h 14/23. Les modèles armoires sont disponibles avec des portes coulissantes sur une ou deux côtés. La version chaude respecte la certification de la sécurité électrique IE C-60335-2-49. Toutes les tables sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304 18/10, les plans de travail peuvent être avec ou sans dossier, porte avec construction double (sandwich) et grâce au traitement de l'acier avec découpe laser, un usinage spécial est également effectué.*

*Die neuen Arbeitstische sind mit einem schnell Montage System vorgesehen, es genügt die Beine an die Struktur zu befestigen, die bereits unter der Arbeitsfläche vormontiert ist, und fertig. Geliefert demontiert, sie können überlagert werden, und somit der belegte Raum drastisch reduzieren. Große Auswahl an Standardgrößen in Länge und Höhe. Die Schranktische sind auf einer Struktur mit geschlossenen Seiten montiert und mit verstellbaren Edelstahlfüßen H 14/23 ausgestattet. Offen oder mit Schiebetüren auf einer oder beiden Seiten erhältlich. Die Wärmetische entsprechen die elektrische Sicherheit Zertifizierung IE C-60335-2-49. Die Arbeitstische sind ausschließlich aus Edelstahl AISI 304 18/10, die Arbeitsplatten können mit oder ohne Aufkantung sein, die Türen sind doppelwändig und dank der Verarbeitung von Stahl mit Laser werden auch spezielle Bearbeitungen durchgeführt.*

## LAVATOI SU GAMBE E ARAMDIATI

SINKS ON LEGS AND CABINETS

PLONGES SUR PIETS ET PLONGES AVEC PORTES COULISSANTES

SPÜLTISCHE UND SPÜLSCHRÄNKE



I nuovi lavatoi su gambe sono costruiti con un sistema che permette un rapido assemblaggio. Forniti smontati si possono sovrapporre riducendo drasticamente lo spazio occupato. Ampia la gamma di misure disponibili di serie. I lavatoi armadiati sono realizzati con una struttura su fianchi e dotati di piedini in acciaio inox regolabili h 14/23. Disponibili modelli con diverse disposizioni di gocciolatoi e vasche di varie dimensioni. Sono previsti modelli a giorno o con porte scorrevoli. Tutti i lavatoi sono costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10, i piani sono dotati di alzatina posteriore, le porte sono tamburate e sono provvisti di serie di piletta, sifone e troppo pieno.

*The new sinks on legs are built with a rapid assembly system. Supplied disassembled they can be superimposed drastically reducing the occupied space. Wide range of sizes available as standard. The cabinet versions are built on a frame with closed sides equipped with adjustable stainless steel feet h 14/23. You can choose among a variety of models with different drainer position and bowl dimension. Open models or with sliding doors are provided. All sinks are made of stainless steel AISI 304 18/10, the tops are equipped with rear backsplash, the doors are double panels and drain, siphon and overflow are provided as standard.*

*Les nouvelles plonges sont construites avec un système qui permet un montage rapide. Fournis démontés, ils peuvent être superposés en réduisant l'espace occupé. Large gamme de tailles disponibles en standard. Les plonges avec porte coulissantes sont fabriqués sur une structure avec côtés et équipés de pieds réglables en acier inox h 14/23. Modèles disponibles avec différentes dispositions d'égouttoir et cuve de différentes tailles, ouverts ou avec portes coulissantes. Tous les plonges sont en acier inox AISI 304 18/10, les plans sont équipés de dossier arrière, porte avec construction double (sandwich), fournit avec bonde, siphons et trop-pleins.*

*Die neuen Spültische sind mit einem schnell Montage System vorgesehen. Geliefert demontiert, sie können überlagert werden, und somit der belegte Raum drastisch reduzieren. Große Auswahl an Standard-Größen. Die Schrankspültische sind an den Seiten geschlossen und mit verstellbaren Edelstahlfüßen H 14/23 ausgestattet. Erhältlich mit unterschiedliche Anordnung der Becken und Abtropfflächen. Alle Modelle können offen oder mit Schiebetüren bestellt werden. Ausschließlich hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10, Arbeitsfläche mit Aufkantung und doppelwändige Türe, serienmäßig ausgestattet mit Siphon, Abflusssäule und Überlauf.*

L [cm]

P [cm]

H [cm]

70-240

60-70

85-90

## LAVATOI A SBALZO PER LAVASTOVIGLIE

RAISED SINKS FOR DISHWASHERS

PLONGES POUR LAVE-VAISSELLE

VORSTEHENDER GEWERBESPÜLTISCH FÜR GESCHIRRRSPÜLER



I lavatoi per inserimento lavastoviglie sono disponibili nelle versioni su gambe, con e senza ripiano di fondo, e su fianchi, con diverse disposizioni di vasche e gocciolatoi, in modo da assecondare tutte le esigenze. I lavatoi sono dotati di serie di sifone, piletta e troppo pieno.

*The sinks for the insertion of dishwashers are available in the version with legs, with or without bottom shelf, and with closed sides, with various positions of sinks and drainer to meet any need. The sinks are standard equipped with siphon, drain pipe and overflow.*

*Les plonges avec emplacement pour 1 lave-vaisselle sont disponibles dans les versions sur pieds, avec et sans étagère basse et sur côtés, avec différentes dispositions des bacs et des égouttoirs, afin de satisfaire tous les besoins. Les plonges sont équipées en standard de siphon, bonde et trop-plein.*

*Die Spültische für den Unterbau des Geschirrspülers sind in den Versionen auf Beinen, mit und ohne unterem Boden und als Schrankversion verfügbar, durch die unterschiedliche Anordnung der Becken und Abtropfflächen werden alle Bedürfnisse erfüllt. Serienmäßige Ausstattung : Siphon, Abflussäule und Überlauf.*

L [cm]

P [cm]

H [cm]

120-200

70

85-90

**TAVOLI CERNITA E TAVOLI SERVIZIO CARNE PESCE VERDURE**

*SORTING TABLES AND TABLES FOR MEAT, FISH AND VEGETABLE PREPARATION*

*TABLES DE TRIAGE ET TABLES DE SERVICE VIANDE, POISSON, LÉGUMES*

*SORTIERTISCHE UND ARBEITSTISCHE FÜR FLEISCH-, FISCH- UND GEMÜSEVORBEREITUNG*



Tutti i modelli sono costruiti con un rivoluzionario sistema che permette di assemblare il prodotto in pochi secondi, consentendo rapidità di montaggio e al contempo permettendo di ridurre i volumi.

*All models are manufactured with a revolutionary system that makes it possible to assemble the product in just a few seconds, allowing quick installation and making it possible to reduce volumes.*

*Tous les modèles sont fabriqués en ayant recours à un système révolutionnaire, qui permet d'assembler le produit en quelques secondes, en garantissant une vitesse d'assemblage élevée et en permettant en même temps de limiter les volumes.*

*Alle Modelle sind mit einem revolutionären System hergestellt, das den Zusammenbau des Produkts in wenigen Sekunden ermöglicht und gleichzeitig zu einer Verkleinerung der Volumen führt.*

L [cm]

P [cm]

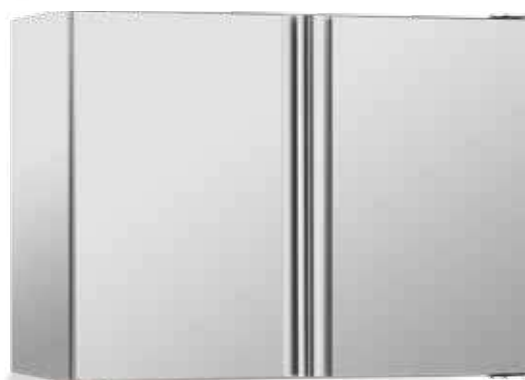
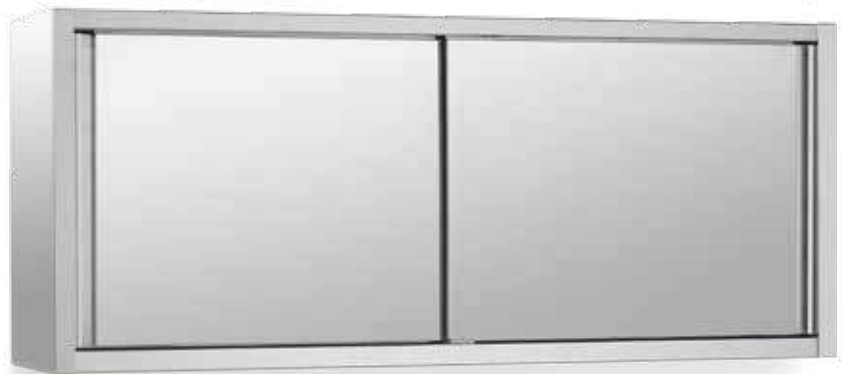
H [cm]

120-160

70

85-90

**PENSILI**  
 WALL UNITS  
 ARMOIRES SUSPENDUES  
 HÄNGESCHRÄNKE



Nuove soluzioni hanno permesso la realizzazione di una gamma di pensili completa. Sono previste versioni a giorno, con porte scorrevoli, con gocciolatoio, con scolapiatti e ad angolo. I pensili con altezza 67 cm. sono dotati di un ripiano regolabile, quelli da 90 cm. sono forniti con due ripiani, anch'essi regolabili.

*New solutions have allowed the realization of a range of complete wall units. There are open versions, with sliding doors, with drip-catcher, with dish drainer and with corner installation. The wall units with a height of 67 cm are equipped with an adjustable shelf, and those with a height of 90 cm are equipped with two shelves which are also adjustable.*

*De nouvelles solutions ont permis la réalisation d'une gamme complète d'armoires murales. On a prévu des versions ouvertes et avec portes coulissantes, avec égouttoir et aussi des éléments d'angle. Les armoires murales d'une hauteur de 67 cm, sont équipées d'une étagère intermédiaire réglable, tandis que celles de hauteur de 90 cm. de hauteur sont fournies avec deux étagères intermédiaires réglables.*

*Neue Lösungen haben die Herstellung einer vollständigen Hängeschranklinie ermöglicht. Es sind offene Versionen und Eckschränke vorgesehen, die Elemente können mit Schiebetüren, Tropfenschale und Geschirrabtropfgestell ausgestattet werden. Die Hängeschränke mit Höhe 67 cm sind mit einem höhenverstellbaren Zwischenboden, die Hängeschränke mit Höhe 90 cm sind mit zwei höhenverstellbaren Zwischenböden ausgerüstet.*

L [cm]	P [cm]	H [cm]
80-200 step 10	40	67-90



**RIPIANI A MURO**  
WALL SHELVES  
ETAGERES MURALES  
WANDREGALE



L [cm]	P [cm]	H [cm]
40-200 step 10	30-40	3

È possibile scegliere tra le versioni liscia, forata o tubolare. Ogni ripiano è dotato di serie di due staffe da fissare a parete dove vengono agganciate le mensole che sorreggono i ripiani. Le staffe sono dotate di fessure che permettono la regolazione della mensola in alto o in basso. Sono previste tre staffe e tre mensole sui modelli con lunghezza superiore a 160 cm.

*It is possible to choose between smooth or perforated versions. Each shelf is standard equipped with two brackets and two support panels that allow them to be secured to the wall. Models with a length over 160 cm are equipped with three brackets and three support panels.*

*Il est possible de choisir*

*entre la version lisse et perforée. Chaque étagère est dotée de série de deux étriers et de deux consoles pour sa fixation au mur ; les modèles présentant une longueur supérieure à 160 cm sont dotés de trois étriers et de trois consoles.*

*Es besteht die Auswahl zwischen Modellen mit glatten oder gelochten Böden. Jedes Wandbord verfügt serienmäßig über zwei Haltebügel und zwei Konsolen für die Wandmontage, die Modelle mit einer Länge von mehr als 160 cm sind mit drei Haltebügeln und drei Konsolen ausgestattet.*

**LAVAMANI**  
HANDWASH BASINS  
LAVE-MAINS  
HANDWASCHBECKEN



*I nuovi lavamani sono disponibili nella versione a muro, su mensola e nella opzione con armadietto dotato di porta e vano sotto alla vasca. I lavamani sono comprensivi di rubinetto con comando a ginocchio (haccp) e di sifone e sono costruiti interamente in acciaio inox aisi 304.*

*The new wash basins are available in the wall-mounted version, shelf-mounted or in the version with a small cabinet, equipped with a hinged door and compartment under the bowl. Both models are provided with knee-operated tap control (HACCP) and siphon and are completely made of stainless steel AISI 304.*

*Les nouveaux lave-mains sont disponibles dans la version sur consoles et dans la version sur placard avec porte battante et compartiment sous la bac. Les deux versions, sont fournies de série avec commande à genou et robinet à col de cygne (haccp) et siphon, et ils sont entièrement construits en acier inox aisi 304.*

*Die neuen Handwaschbecken stehen als Wandmodell, auf einer Ablage und in der Version mit Schrankmodul zur Verfügung, letzteres ist mit einer Klapptür und mit einem Fach unter dem Becken ausgerüstet. Die Handwaschbecken sind mit Kniehebelsteuerung (HACCP) und einem Siphon ausgestattet und komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.*

**SCAFFALI E ARMADI PORTE SCORREVOLI**  
*SHELF UNITS AND CABINETS WITH SLIDING DOORS*  
*RAYONNAGES ET ARMOIRES VERTICALES*  
*REGALE UND SCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN*



Gli scaffali sono disponibili di serie con 4 ripiani ed in profondità 50/60 cm. Gli armadi con porte scorrevoli sono forniti di serie con 3 ripiani regolabili e con doppia profondità di 60/70 cm. Sia per gli scaffali che per gli armadi sono fruibili ripiani aggiuntivi per soddisfare qualsiasi esigenza di personalizzazione.

*The shelf units are available as standard with 4 shelves and in depth 50/60 cm. The cabinets with sliding doors are standard equipped with 3 adjustable shelves and in depth 60/70 cm. For both the shelf units and the cabinets, additional shelves are available to satisfy any customization need.*

*Les rayonnages sont disponibles de série avec 4 étagères et profondeur 50/60 cm. Les armoires verticales avec portes coulissantes sont fournies de série avec 3 étagères réglables et profondeur de 60 ou 70 cm. Soit pour les rayonnages que pour les armoires il est également possible de disposer, en option, d'étagères complémentaires afin de répondre à n'importe quelle exigence en matière d'utilisation.*

*Die Regale werden serienmäßig mit 4 Zwischenregale und mit Tiefe 50/60 cm geliefert. Die Schränke werden serienmäßig mit 3 höhenverstellbaren Zwischenböden und mit Tiefe 60/70 cm geliefert. Sowohl bei den Regalen als auch bei den Schränken können zusätzliche Zwischenböden eingesetzt werden, um allen individuellen Anforderungen zu erfüllen.*

A	L [cm]	P [cm]	H [cm]
	100 -200 step 20	50-60	200

B	L [cm]	P [cm]	H [cm]
	100 -200 step 20	60-70	200

**CARRELLI**  
TROLLEYS  
CHARIOTS  
WAGEN



La gamma prevede carrelli adatti al trasporto di bacinelle GN 1/1 e GN 2/1; sono previsti modelli a 16 e a 8 bacinelle, quest'ultimo anche nella variante con piano di lavoro superiore. Per la movimentazione di materie e portate, abbiamo creato una gamma di carrelli dedicati: carrello portaderrate, carrello portacestini, carrello portapiatti, carrelli a 2 e 3 ripiani.

*The range includes trolleys suitable for transporting GN 1/1 and GN 2/1 containers; there are models with 16 and 8 trays, the latter also in the version with worktop. For the handling of materials and courses, we have created a range of dedicated trolleys: food trolleys, basket trolleys, plate trolleys, trolleys with 2 and 3 shelves.*

*La gamme prévoit des chariots pouvant assurer le transport de bacs et plateaux GN 1/1 et GN 2/1; des modèles à 8 et 16 niveaux sont disponibles. Le modèle à 8 niveaux existe également dans la version avec plan de travail supérieur. Pour le déplacement de matières et de plats, nous avons créé une gamme de chariots dédiés: chariots porte-aliments, chariot porte-paniers, chariot porte-assiettes, chariots à 2 et 3 étages.*

*Diese Produktlinie bietet Rollwägen für den Transport der Behälter GN 1/1 und GN 2/1. Es sind Modelle für 16 und für 8 Behälter vorgesehen, letzteres ist auch in der Variante mit oberer Arbeitsplatte lieferbar. Für den einfachen Transport von Lebensmitteln und Geschirr steht eine Reihe von Rollwägen zur Verfügung: Lebensmittelwagen, Korbwagen, Tellerwagen, Rollwägen mit 2 und 3 Zwischenböden.*

**COMPONIBILI**  
MODULAR UNITS  
ELEMENTS MODULABLES  
ANBAUELEMENTE



Per chi ha necessità di realizzare un laboratorio o di arredare una cucina seguendo le proprie esigenze, è disponibile la gamma dei componibili. Sotto piani di lavoro con lunghezze da 40 a 380 cm., è possibile inserire cassettiere (2-3-4 cassetti, portapane, porta bottiglie), armadietti (a giorno e con porta battente, anche ad angolo), portateglie, tramogge (con le relative guide), elementi armadiati (a giorno, con porte scorrevoli e passanti con dimensioni da 100 a 200 cm.). La gamma dei componibili è studiata per consentire l'inserimento di elementi refrigerati e di abbattitori/surgelatori di temperatura.

*If you need to set up a workshop or furnish a kitchen based on your own personal needs, there is a range of modular units.*

*Under the worktops with a length from 40 to 380 cm, it is possible to insert drawer units (2-3-4 drawers, bread baskets, bottle racks), small cabinets (open or with hinged doors, also corner mounted), pan racks, bins (with corresponding guides), units with cabinets (open, with sliding doors and pass-through in sizes from 100 to 200 cm). The range of modular units was designed to allow the insertion of refrigerated units and chillers/freezers.*



- 1 **Tavolo refrigerato**  
Refrigerated counter  
Tables refrigerées  
Kühltische
- 2 **Tavolo abbattitore**  
Blast chiller counter  
Cellules de refroidissement  
Schockfrostartisch
- 3 **Armadietti ad angolo con porta a battente**  
Cupboard with external angle hinged doors  
Murales avec angle extérieur portes à battant  
Eck-Schränke/ Flügeltür
- 4 **Tramogge**  
Bins  
Chariots  
Mehltrichter
- 5 **Cassettiere a 3 cassetti**  
Set of 3 drawers  
Elements avec 3 tiroirs  
Elemente mit 3 Schubladen
- 6 **Cassettiere a 2 cassetti**  
Set of 2 drawers  
Elements avec 2 tiroirs  
Elemente mit 2 Schubladen
- 7 **Armadietti con porta a battente**  
Cupboard with hinged doors  
Murales avec portes à battant  
Schränke mit Flügeltüre
- 7 **Elementi armadio porte scorrevoli**  
Cupboard units with slide doors  
Elements-armoires avec portes coulissantes  
Schränkelement mit Schiebetüren

*Pour ceux qui doivent réaliser un atelier de traitement des aliments ou doivent meubler une cuisine en tenant compte d'exigences particulières, la gamme des éléments modulables est disponible.*

*Sous des plans de travail, présentant des longueurs de 40 à 380 cm, il est possible de placer des blocs à tiroirs (2-3-4 tiroirs, porte-pain, porte bouteilles), de petites armoires (ouvertes ou avec porte à battant, éventuellement d'angle), porte-plaques à pâtisserie, chariots (avec les guides correspondantes), meubles (ouverts, avec portes coulissantes et passantes, présentant des dimensions de 100 à 200 cm). La gamme des éléments modulables a été spécialement étudiée pour permettre aussi l'emplacement de meubles réfrigérés et de cellules de refroidissement et de congélation rapide.*

*Für alle, die ein Labor oder eine Küche nach ihren ganz persönlichen Anforderungen ausstatten möchten, steht eine Produktlinie mit Anbauelementen zur Verfügung. Unter den Arbeitsplatten mit Längen von 40 bis 380 cm können Schubladenblöcke (2-3-4 Schubladen, Brotladen, Flaschenablage), kleine Schränke (offen oder mit Flügeltür, auch als Eckmodell), Regale für Backbleche und Trichtern (mit den jeweiligen Schienen), Schränkelemente (offen, mit Schiebetüren auf beiden Seiten und Abmessungen von 100 bis 200 cm) eingefügt werden. Die Produktlinie der Anbauelemente ermöglicht auch den Einbau von Kühlelementen sowie von Schockfroster/Gefrierschränken.*

# PASTICCERIA PASTRY PATISSERIE KONDITIONEIREI

La tradizione continua con l'innovazione  
*Tradition continues with innovation*  
*La tradition continue avec l'innovation*  
*Tradition setzt sich mit Innovation*

ILSA mette a disposizione dell'arte creativa della pasticceria l'esperienza maturata in 30 anni, offrendo una linea completa di elementi componibili, piani di lavoro e accessori tutti realizzati in acciaio inox Aisi 304 al Cr-Ni 18/10 e interamente conformi alle norme igieniche europee. Oltre a una ricca gamma di tavoli da lavoro componibili con o senza alzatina, a parete o passanti, con profondità dei piani da 80 a 90 cm e lunghezze variabili fino a 4 m, la massima flessibilità di composizione è garantita dai tavoli da lavoro centrali in un unico pezzo con lunghezza fino a 4 m e profondità di 115 e 135 cm.

*ILSA is putting its 30 years of experience at the service of the pastry business, offering a complete line of modular units, work tops and accessories entirely made of Aisi 304 Cr-Ni 18/10 stainless steel and fully compliant with European food sanitation regulations. On top of its comprehensive line of modular work tables, available with or without upstand, in the wall-mounted or free-standing version, ranging in depth from 80 to 90 cm and with varying widths up to 4 m, ILSA is also offering top flexibility and modularity with its range of one-piece central work tables, available up to 4 m wide and 115 and 135 cm deep.*

*ILSA a décidé de mettre à la disposition de l'art créatif de la pâtisserie l'expérience accumulée en 30 ans de travail passionné, proposant une ligne complète d'éléments modulaires, plans de travail et accessoires, tous réalisés en acier inox Aisi 304 au Cr-Ni 18/10 et internement conformes aux normes hygiéniques européennes en vigueur. En plus d'une riche gamme de tables de travail modulaires, avec ou sans dossier, murales ou traversantes, avec profondeur des plans de 80 à 90 cm et des longueurs variables allant jusqu'à 4 m, la flexibilité de composition est garantie par des tables de travail centrales, réalisés d'une seule pièce, d'une longueur allant jusqu'à 4 m et profondeur de 115 ou 135 cm.*

*ILSA blickt auf eine 30-jährige Erfahrung zurück, die das Unternehmen nun der hohen Kunst der kreativen Konditorei zur Verfügung stellt, indem es eine komplette Produktreihe mit Anbauelementen, Arbeitsplatten und Zubehör aus Chromnickelstahl 18/10 AISI 304 vorstellt, die den europäischen Hygienennormen entspricht. Ferner bietet das Unternehmen eine weit gefächerte Auswahl an anbaufähigen Arbeitstischen mit oder ohne Aufkantung, als Wandmodell oder mit offenem Unterbau, mit einer Arbeitsplattentiefe von 80 bis 90 cm und in verschiedenen Längen bis zu 4 m. Die zentralen Arbeitstische in einteiliger Bauweise mit einer Länge bis zu 4 m und einer Tiefe von 115 bis 135 cm bieten maximale Anbauflexibilität.*



# LE CARATTERISTICHE

## CHARACTERISTICS

### LES CARACTÉRISTIQUES

#### EIGENSCHAFTEN

Gli ampi piani di lavoro garantiscono massima stabilità e robustezza grazie alla struttura consolidata con spessore di 5 cm (1).

Realizzati interamente in acciaio inox con spessore 15/10, sono dotati di rinforzo costituito da lastra e cornice di legno nobilitato bianco idrofugo ed ignifugo di alta qualità che garantisce inattaccabilità al fuoco ed impermeabilità all'acqua. Tutti gli elementi possono essere montati su piedini regolabili inox da 140/230 mm (2) o a richiesta su ruote girevoli inox o zincate.

*A 5 cm thick frame and a spacious work top are a guarantee of exceptional stability and sturdiness (1).*

*The work tops are made entirely in 15/10 stainless steel and are reinforced with a water- and fire proof panel and frame in top-quality white laminated wood that is synonymous of waterproofing and fire resistance. All units can be mounted on 140/230 mm (2) high adjustable feet in stainless steel. Alternatively, they can be mounted on stainless steel or galvanised casters upon request.*

*Les grands plans de travail garantissent un maximum de stabilité et de solidité, grâce à leur structure renforcée d'une épaisseur de 5 cm (1).*

*Réalisés entièrement en acier inox d'une épaisseur de 15/10, ils sont équipés de renforts constitués d'une plaque et d'un encadrement en bois mélaminé blanc, hydrofuge et ignifuge, de grande qualité inattaquables au feu et imperméables à l'eau. Tous ces éléments peuvent être montés sur des pieds réglables en inox, de 140/230 mm (2) ou, sur demande, sur des roulettes pivotantes en inox ou galvanisées.*

*Arbeitsplatten sorgen dank ihrer soliden 5 cm starken Konstruktion für maximale Stabilität und Festigkeit (1).*

*Sie sind komplett aus Edelstahl Materialstärke 15/10 hergestellt und mit einer Holzplatte und Holzkannte mit wasserabweisender und feuerfester hochwertiger weißer Kunststoffoberfläche verstärkt, wodurch Beständigkeit gegen Feuer und Wasserundurchlässigkeit gewährleistet sind. Alle Elemente können auf Edelstahl-Stellfüßen 140/230 mm (2) bzw. auf Wunsch auf Edelstahl- oder verzinkten Lenkrollen montiert werden.*

*Die großflächigen*









La composizione dei tavoli da lavoro può essere realizzata con grande flessibilità grazie ai numerosi elementi modulari quali cassetiere (3), armadietti e tramogge, abbinabili ai tavoli refrigerati e agli abbattitori di temperatura ILSA.

In questo modo è possibile creare postazioni di lavoro neutre e fredde in un'unica soluzione e rendere al massimo efficienti i flussi di lavoro. I cassetti scorrevoli (4) dal design pratico e funzionale con altezze di 10, 15, 20 o 30 cm sono montati su guide semplici in acciaio inox facilmente asportabili e hanno portine reversibili e smontabili per una pulizia completa e veloce.

*The layout of the work tables can be arranged flexibly thanks to a wide range of modular units, including drawer units (3), cupboards and bins, which can be matched with any ILSA refrigerated table or blast chiller.*

*This gives you the possibility to create both non-refrigerated and refrigerated one-piece workstations, thus maximising the efficiency of your work. Sliding drawers (4) are particularly practical and functional. They are available in a range of 4 heights (10, 15, 20 or 30 cm) and feature easy-to-remove stainless steel guides and removable reversible doors for easier cleaning.*

*La composition des tables de travail peut être réalisée de manière particulièrement flexible grâce aux nombreux éléments modulaires, tels que les meubles à tiroirs (3), les armoires et les chariots, à coordonner aux tables réfrigérées et aux cellules de refroidissement rapide ILSA.*

*Ainsi, il est possible de créer des postes de travail pour le neutre et le froid, en une unique solution, et d'organiser des flux de travail d'une efficacité maximale. Les tiroirs coulissants (4), au design ergonomique, pratiques et fonctionnels, d'une hauteur de 10, 15, 20 ou 30 cm, sont montés sur des glissières en acier inox, simples et efficaces; facilement extractibles ils sont équipés de portes réversibles et démontables pour permettre un nettoyage intégral irréprochable et rapide.*

*Die Gestaltungsmöglichkeiten der Arbeitstische sind sehr flexibel dank der zahlreichen modularen Elemente, wie Schubkastenblöcke (3), Schränke und Mehltrichtern, die mit den Kühltischen und Schnellkühlern von ILSA kombiniert werden können.*

*Auf diese Weise können neutrale Arbeitsplätze mit Kühlfunktion geschaffen werden, die den Arbeitsfluss optimieren. Die Schubladen (4) mit praktischem und funktionalem Design sind in den Höhen 10, 15, 20 oder 30 cm erhältlich und auf einfachen Edelstahlführungen montiert, die leicht ausgebaut werden können; die reversiblen Türen können für eine schnelle Komplettreinigung abgenommen werden.*



# I COMPLEMENTI

## ACCESSORIES

### LES COMPLÉMENTS

### ZUBEHÖRELEMENTE

Per agevolare l'attività del pasticciere sono inoltre disponibili carrelli porta teglie (5), rastrelliere a parete, lavatoi, armadi (6), ripiani centrali e a muro e pensili in vari modelli, a giorno, con porte scorrevoli, con gocciolatoio (7), con cassetti, porta bagne (8) e porta pizzi. Completano la linea una vasta gamma di tavoli da lavoro su gambe con e senza alzatina, e tavoli centrali su gambe con e senza ripiano di fondo.

La struttura delle gambe è costituita da tubo in acciaio inox 5x5 cm, mentre il piano è realizzato in acciaio inox con spessore 15/10 e bordo di 5 cm.

*ILSA also offers pastry-cooks a comprehensive range of accessories, incl. tray trolleys (5), wall racks, sinks, cabinets (6), shelves for free-standing and wall-mounted tables, and a wide range of cabinets available in the open version, with sliding doors, with draining rack (7), with drawers, as well as dispensers (8) and cake lace holders. Our range is completed by a comprehensive selection of work tables mounted on legs, with and without upstand, and free-standing tables with and without bottom shelf.*

*The legs are made of 5x5 cm stainless steel tube, the top is made of 15/10 stainless steel with a 5 cm thick edge.*

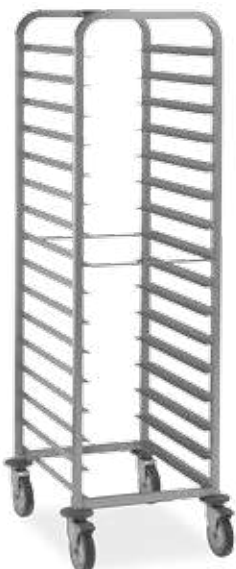
*Pour faciliter l'activité des pâtisseries, nous proposons également une série de chariots porte-plateaux (5), râteliers muraux, lavoirs, armoires (6), étagères centrales, murales et suspendues en plusieurs modèles, ouvertes, avec portes coulissantes, avec égouttoir (7), avec tiroirs, avec récipient (8) et élément porte-dentelles. Cette ligne est complétée par une vaste gamme de tables de travail sur pieds, avec et sans dosseret, et de tables de centre sur pieds, avec et sans étagère de fond.*

*La structure des pieds est réalisée en profilé tubulaire en acier inox de 5x5 cm, tandis que le plan est fabriqué en acier inox d'une épaisseur de 15/10, avec bord de 5 cm.*

*seine Arbeit darüber hinaus zu erleichtern, stehen Backblechwagen (5), Wandschragen, Spülbecken, Schränke (6), zentrale Borde und Wandborde, Hängeschränke in verschiedenen Modellen, offen, mit Schiebetüren, mit Abtropfeinsatz (7), mit Schubladen, sowie Wandschränke mit Spender (8) zur Verfügung. Die Produktreihe wird durch eine umfangreiche Auswahl an Arbeitstischen auf Beinen, mit oder ohne Aufkantung und zentrale Tische auf Beinen mit und ohne Bodenablage ergänzt.*

*Die Bein konstruktion besteht aus 5x5 cm Edelstahlrohr, während die Arbeitsplatte aus Edelstahl Materialstärke 15/10 hergestellt ist und mit 5 cm Abkantung geliefert wird.*

5



6



Um dem Konditor

7



8





**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



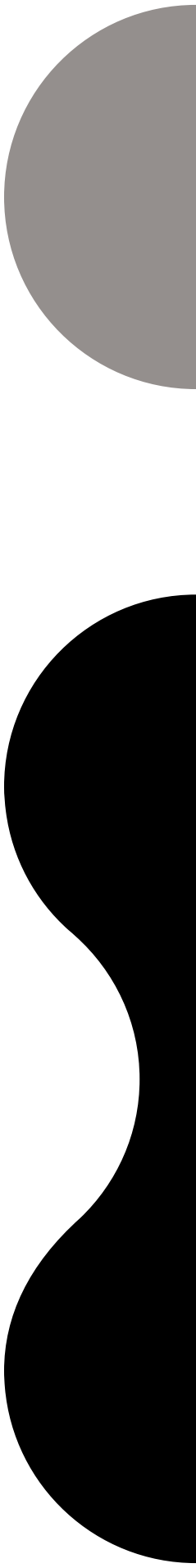
**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)





FERMALIEVITA  
RETARDER PROVERS  
ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE  
GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE





## COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE

### CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

Ilsa offre le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale, progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza, nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è oggi un punto di riferimento per i professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità e all'avanguardia dei suoi prodotti refrigerati.

*Ilsa offers the best solutions in the field of professional refrigeration, designing equipment suitable for every need, while respecting the environment. Thanks to the aesthetics, the ergonomics, the practicality and the avant-garde of its refrigerated products, the company is now a benchmark for catering, pastry, ice cream and pizza professionals.*

*Ilsa offre les meilleures solutions dans le secteur de la réfrigération professionnelle, en concevant des équipements adaptés à tous les besoins, dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, l'entreprise est un point de référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, l'ergonomie, la praticité et l'avant-garde de ses produits réfrigérés.*

*Ilsa bietet die besten Lösungen im Bereich der professionellen Kühlung durch die Entwicklung Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und gleichzeitig die Umwelt schonen. Heute ist das Unternehmen ein Bezugspunkt für Gastronomie-, Konditorei-, Eis- und Pizzeria-Profis dank der Ästhetik, Ergonomie, Funktionalität und modernste Design seiner Kühlprodukte.*

# IL FERMALIEVITA SECONDO ILSA

## ILSA' S CONCEPT OF RETARDER PROVER

## LES ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE SELON ILSA

## GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE NACH ILSA

L'evoluzione tecnologica che da sempre contraddistingue ILSA ha raggiunto un obiettivo importante nel mondo della panificazione con l'innovativo ILSA BAKERY SYSTEM, il sistema di fermentazione controllata applicato ai nuovi armadi refrigerati fermalievitazione.

Con il "freddo" di qualità ILSA, potrete ora controllare il processo di fermentazione, adattandolo alle vostre esigenze lavorative. L'andamento del ciclo fermentativo infatti viene influenzato dalla temperatura e dall'umidità poiché la produzione di anidride carbonica da parte del lievito tende ad annullarsi a basse temperature, bloccando o rallentando il processo di fermentazione della pasta. Alternando quindi ad una fase fredda una fase di riscaldamento e risveglio del processo, è possibile controllare e impostare la fermentazione, razionalizzando la produzione giornaliera. Con gli armadi fermalievitazione ILSA potrete programmare il lavoro in maniera flessibile, anticipando la preparazione degli impasti per il giorno seguente e prolungando quindi le ore di riposo notturno. Al mattino troverete la pasta fermentata e pronta per essere infornata e la cottura potrà avvenire in base alle richieste e durante la giornata. In questo modo eviterete gli scarti o al contrario di non poter accontentare i vostri clienti perché il prodotto è terminato. Tutti questi vantaggi si traducono in un consistente risparmio economico e nel miglioramento della qualità e varietà dei vostri prodotti, a cui avrete maggior tempo da dedicare.

The technological evolution that has always characterised ILSA has reached an important objective in the bakery sector thanks to the innovative ILSA BAKERY SYSTEM, a controlled proving system applied to Ilsa's new retarder provers.

With ILSA's top-quality chilling technology you can finally control the fermentation process, adapting it to your specific work requirements. As a matter of fact, the fermentation cycle is affected by temperature and humidity because carbon dioxide production by the yeast tends to reverse at low temperatures, thus stopping or slowing down dough fermentation. Therefore by alternating a cold phase with a heating phase that restarts the process it is possible to control and guide the fermentation process, thus optimising daily production. With ILSA's retarder provers you can plan your work flexibly: you can prepare the dough the day before so you can sleep more during the night. The next morning you will find the dough fermented and ready for baking, and you can decide to bake just the quantities that you need during the day. This solution will enable you to have less waste at the end of the day. Moreover, you will always be able to meet your customers' requirements because you will never run out of products. All these advantages are easily translated into remarkable savings and improved product quality and variety. Indeed, you will have more time to dedicate to your products.

Grâce à l'innovateur système ILSA BAKERY SYSTEM, l'évolution technologique qui depuis toujours distingue l'entreprise ILSA a atteint un objectif important dans le monde de la panification. Il s'agit d'un système de fermentation contrôlée qui équipe les nouvelles armoires réfrigérées «bloque-levage» ILSA.

Grâce au froid de qualité ILSA, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité, car la production d'anhydride de carbone par la levure tend à être annulée à basse température, bloquant ou ralentissant le processus de fermentation de pâtes. En alternant une phase froide avec une phase de chauffage et réveil, il est possible de contrôler et de régler la fermentation, en rationalisant la production quotidienne. Avec les armoires bloque-levage ILSA, vous pouvez programmer le travail de manière flexible, en anticipant la préparation de la pâte pour le lendemain et en prolongeant ainsi les heures de repos pendant la nuit. Le trouver un pétrissage levé le matin, vous permettra une cuisson immédiate et selon la demande du jour. De cette façon, vous éviterez le gaspillage et plus encore, de ne pas pouvoir satisfaire vos clients car le produit est fini. Tous ces avantages se traduisent par des économies de coûts substantielles et améliorent la qualité et la variété de vos produits, en vous donnant plus de temps pour les améliorer.

Dank des innovativen System "ILSA BAKERY SYSTEM" hat die technologische Entwicklung, die das Unternehmen ILSA seit jeher auszeichnet, ein wichtiges Ziel in der Welt der Bäckerei erreicht. Es handelt sich um ein gesteuertes Gärunterbrechungssystem womit die neue Gärunterbrecherschränke ausgestattet sind.

Dank der Top-Qualität der ILSA Kältetechnik, können Sie nun den Prozess der Fermentation steuern, um sie Ihren spezifischen Arbeitsanforderungen anzupassen. Die Abwicklung des Gärungsprozess wird in der Tat durch Temperatur und Luftfeuchtigkeit beeinflusst, da die Erzeugung von Kohlendioxid durch die Hefe bei niedrigen Temperaturen dazu neigt, den Gärungsprozess des Teigs zu unterbrechen oder zu verlangsamen. Der Übergang von einer kalten Phase zu einer Erwärmungs- und Aufwachsungsphase des Prozesses, ermöglicht die Steuerung und die Einstellung der Gärung und die tägliche Produktion rationeller zu planen. Mit den ILSA Gärunterbrecherschränke können Sie Ihre Arbeit flexibel planen: Sie können den Teig am Tag zuvor zubereiten, damit Sie während der Nacht länger schlafen können. Der Teig wird am nächsten Morgen backenbereit sein, somit können Sie nur die Mengen backen, die Sie tagsüber benötigen. Darüber hinaus können Sie die Anforderungen Ihrer Kunden immer erfüllen, da Ihnen die Produkte nie ausgehen werden. All diese Vorteile lassen sich leicht in bemerkenswerte Einsparungen umsetzen, verbessern die Qualität und Vielfalt Ihrer Produkte und schenken Ihnen mehr Zeit, um sie zu verbessern.



TUTTO A PORTATA DI TOUCH  
EVERYTHING AT YOUR FINGERTOUCH  
TOUT AU BOUT DE TOUCH  
ALLES IN TOUCH



Il sistema ILSA BAKERY SYSTEM si evolve con la nuova gamma di Fermalievitazione con scheda elettronica LCD touch.

Da oggi programmare un ciclo automatico di fermalievitazione è più semplice, veloce ed intuitivo. Il nuovo sistema di controllo è stato studiato per facilitare al massimo le funzioni dei cicli produttivi. La scheda elettronica a tecnologia Touch, consente attraverso l'ampio schermo LCD a colori di visualizzare meglio tutte le fasi di impostazione e i cicli di lavorazione, riducendo notevolmente i tempi di pianificazione. Un ciclo automatico di fermalievitazione è facilissimo e velocissimo da impostare grazie alle schermate che guidano in modo semplice l'inserimento dei dati necessari alla lavorazione. Dalla videata principale l'utente può selezionare il programma ideale tra i quattro proposti: Manuale - Automatico - Ricettario - Preriscaldamento, entrare in quello prescelto e seguire passo dopo passo la sua programmazione. Le cinque fasi che compongono il ciclo automatico, dopo che è stato programmato ed avviato, vengono proposte tutte assieme nel display a colori, per avere sempre sotto controllo dell'operatore quale ciclo è in funzione. Più facile di così.

The ILSA BAKERY SYSTEM evolves with the new range of retarder-provers with a LCD touch technology electronic board.

Programming an automatic retarding-proving cycle is now simpler, faster and more intuitive. The new control system has been designed to make the production cycle functions as easy as possible. Thanks to the large color LCD screen, the electronic board with Touch technology, allows you to better visualize all the setting phases and the processing cycles, significantly reducing planning time. An automatic retarding-proving cycle is very easy and quick to set up thanks to the screens that simply guide the input of the data necessary for processing. From the main screen the user can select the ideal program among the four proposed: Manual - Automatic - Recipe book - Preheating, enter the chosen one and follow step by step its programming. Once programmed and started, the automatic cycle, with its five phases, is displayed on the full colour screen, granting the operator an overview of the running phase. It couldn't be easier.

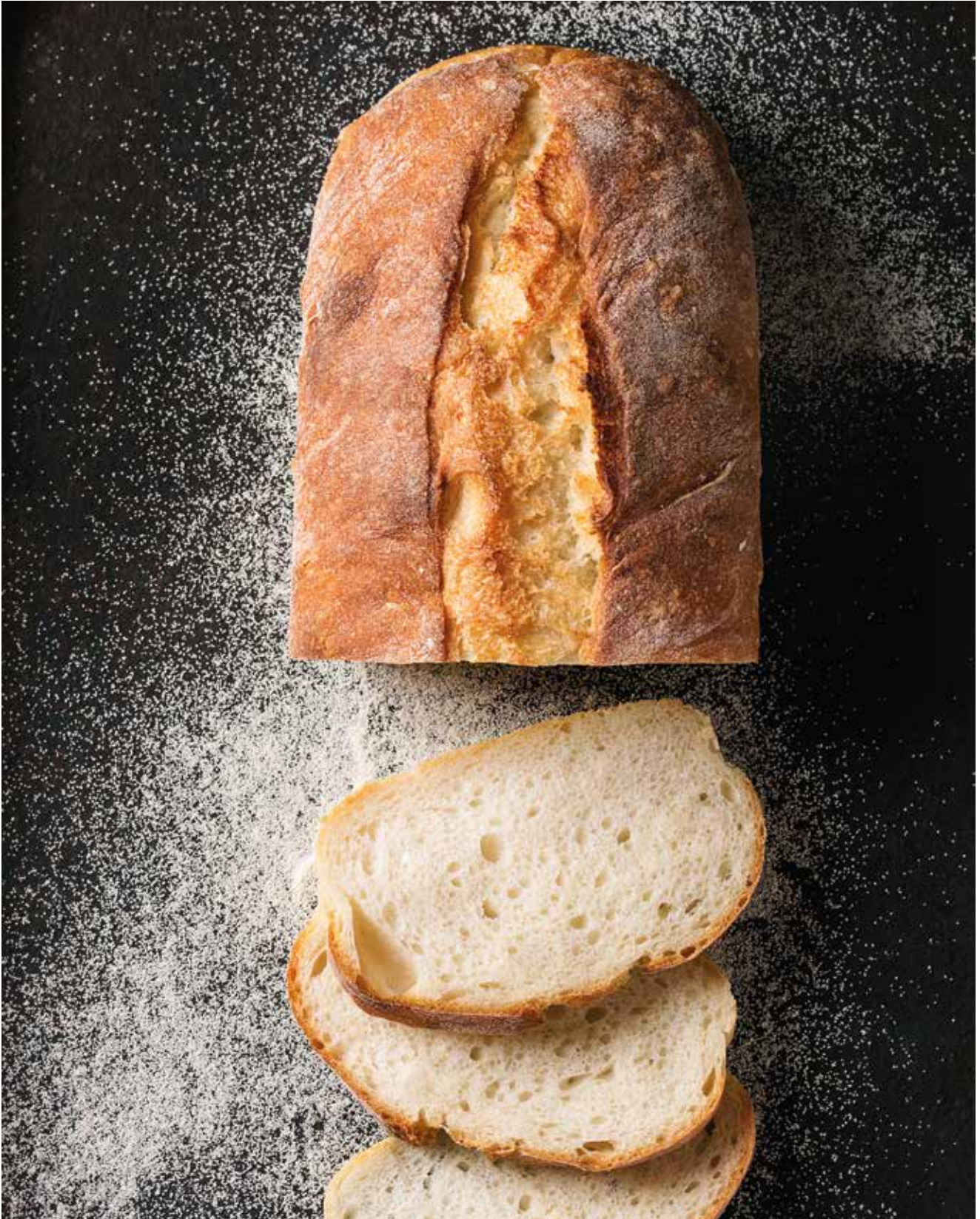
Le système ILSA BAKERY SYSTEM évolue avec la nouvelle gamme des armoires Bloque-Levage avec écran électronique LCD tactile.

À partir d'aujourd'hui, la programmation d'un cycle de bloque-levage automatique est plus simple, plus rapide et plus intuitive. Le nouveau système de contrôle a été conçu pour rendre les fonctions des cycles de production aussi simples que possible. La carte électronique à technologie Touch, à travers le grand écran LCD en couleurs, vous permet de mieux visualiser toutes les phases de réglage et les cycles de travail, réduisant ainsi considérablement le temps de planification. Grâce aux écrans qui guident simplement l'insertion des données nécessaires, il est très facile et rapide de définir un cycle automatique de bloque-levage. De l'écran principal, l'utilisateur peut sélectionner le programme idéal parmi les quatre proposés: Manuel - Automatique - Livre de recettes - Préchauffage, ouvrir celui choisi et suivre progressivement sa programmation. Les cinq phases qui composent le cycle automatique, après sa programmation et son démarrage, sont toutes proposées dans l'écran, afin de toujours permettre à l'opérateur de contrôler le cycle en cours. Simple comme bonjour !

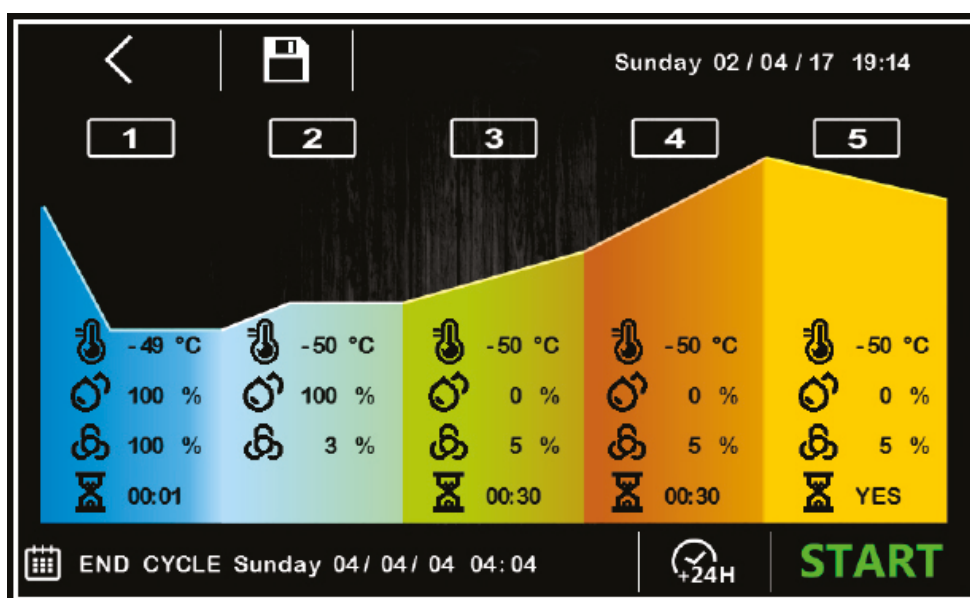
Die Entwicklung des ILSA BAKERY SYSTEMS dank der neuen Gärunterbrecherschränke mit elektronischer LCD-Touch-Platine.

Die Programmierung eines automatischen Gärunterbrechungszyklus ist heute einfacher, schneller und intuitiver. Die neue Steuerung wurde entwickelt, um die Produktionszyklusfunktionen so einfach wie möglich zu gestalten. Die elektronische Platine mit Touch-Technologie erlaubt Ihnen über den großen LCD-Farbbildschirm alle Einstellphasen und Bearbeitungszyklen besser im Sicht zu haben und die Planungszeit erheblich zu reduzieren. Die Einstellung eines Gärunterbrechungszyklus ist einfach und schnell dank der Bildschirme, die das Einfügen der für die Verarbeitung erforderlichen Daten anleiten. Vom Hauptbildschirm aus kann der Benutzer das beliebige Programm unter den vier vorgeschlagenen Optionen auswählen: Manuell - Automatisch - Rezeptbuch - Vorheizen, das gewünschte Programm eingeben und die Programmierung Schritt für Schritt folgen. Alle fünf Phasen des automatischen Zyklus werden nach der Einstellung und dem Start gleichzeitig auf dem Farbdisplay angezeigt und gewähren dem Bediener einen Überblick über die laufende Phase. Einfacher geht es nicht.

PANORAMICA SULLE FUNZIONI  
AN OVERVIEW OF THE FUNCTIONS  
SINTHÈSE DES FONCTIONS  
FUNKTIONSÜBERSICHT







**ILSA BAKERY SYSTEM può essere attivato in modalità AUTOMATICA o MANUALE.**

Il ciclo AUTOMATICO prevede che le tre fasi di refrigerazione (blocco della fermentazione), riscaldamento (avvio della fermentazione) e climatizzazione (conservazione) si succedano in maniera automatica dopo l'avvio della macchina, con la possibilità di personalizzare e pianificare la durata e i parametri dei programmi per tutta la settimana.

Il ciclo MANUALE invece consente di intervenire autonomamente sul funzionamento, impostando manualmente le singole fasi. Deciderete voi quando e quanto far durare il raffreddamento, il riscaldamento o la fase di conservazione del prodotto.

**The ILSA BAKERY SYSTEM can be activated in AUTOMATIC or MANUAL mode**

The AUTOMATIC cycle, composed of three phases: refrigeration (fermentation block), heating (fermentation start) and air-conditioning (storage), is automatically started once the machine is turned on, it offers the possibility to customize and plan the duration and to set parameters of programs for the whole week.

The MANUAL cycle allows to intervene independently on the functioning, by setting the individual phases manually. It is you who decides when and how to prolong the cooling, heating or storage phase of the product.

**ILSA BAKERY SYSTEM peut être activé en mode AUTOMATIQUE ou MANUEL**

Le cycle AUTOMATIQUE prévoit que les trois phases de réfrigération (bloc de fermentation), chauffage (démarrage de la fermentation) et climatisation (conservation) sont automatiquement effectuées après le démarrage de la machine, avec possibilité de personnaliser et de planifier la durée et les paramètres des programmes pour toute la semaine.

Le cycle MANUEL, par contre, vous permet d'intervenir indépendamment sur le fonctionnement, en réglant manuellement les phases individuelles. C'est vous qui décide quand et combien de temps doit durer la phase de refroidissement, de chauffage ou de conservation du produit.

**Das ILSA BAKERY SYSTEM kann im AUTOMATISCHEN oder MANUELLEN Betrieb aktiviert werden.**

Der AUTOMATISCHE Zyklus sieht vor, dass die drei Stufen der Kälte (Gärunterbrechung), Heizung (Gärungsbeginn) und Klimatisierung (Konservierung) automatisch nach dem Starten der Maschine ausgeführt werden, die Dauer und die Parameter der Programme für die ganze Woche können angepasst und geplant werden.

Der MANUELLE Zyklus ermöglicht Ihnen dagegen, unabhängig in die Bedienung einzugreifen und die einzelnen Phasen manuell einzustellen. Sie entscheiden, wann und wie lange die Kühl-, Heiz- oder Konservierungsphase des Produkts dauert.

**FUNZIONI PRINCIPALI**  
MAIN FUNCTIONS  
FONCTIONS PRINCIPALES  
HAUPTFUNKTIONEN



**1**  
Setpoint refrigerazione/  
riscaldamento  
*Heating/Cooling set point*  
*Point de consigne*  
*refroidissement/Chauffage*  
*Sollwert Kühlung/Heizung*

**2**  
Ciclo refrigerazione  
*Refrigerating Cycle*  
*Cycle de Refroidissement*  
*Kühlzyklus*

**3**  
Ciclo riscaldamento  
*Heating Cycle*  
*Cycle de Chauffage*  
*Heizzyklus*

**4**  
Modifica setpoint  
*Edit Setpoint*  
*Variation du point de consigne*  
*Sollwertänderung*

## CICLO MANUALE

MANUAL CYCLE  
CYCLE MANUEL  
MANUELLER ZYKLUS

Nella sezione cicli manuali si trovano due opzioni: Raffreddamento e Riscaldamento.

Con l'opzione Raffreddamento è possibile refrigerare la cella prima di iniziare un ciclo automatico. È importante infatti iniziare il programma automatico con la cella già a temperatura ottimale per bloccare subito la lievitazione del prodotto. Oltre al preraffreddamento, si può impiegare anche come armadio refrigerato conservatore. Con il programma di Riscaldamento è possibile impostare un ciclo di lievitazione manuale. Si possono registrare i gradi di umidità e di temperatura a seconda del prodotto che deve essere lievitato. Il programma continuerà fino a che non verrà spento manualmente.

*In the manual cycles section there are two options: Cooling and Heating.*

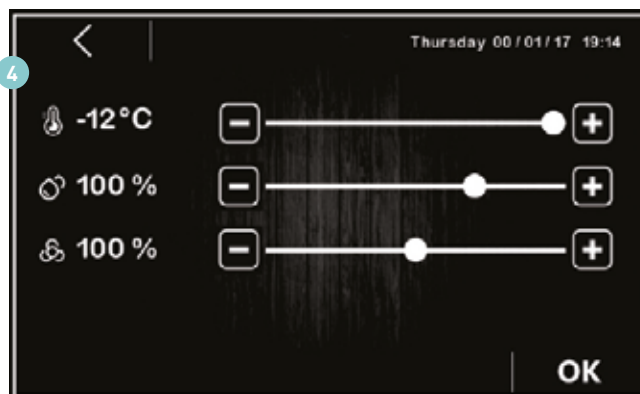
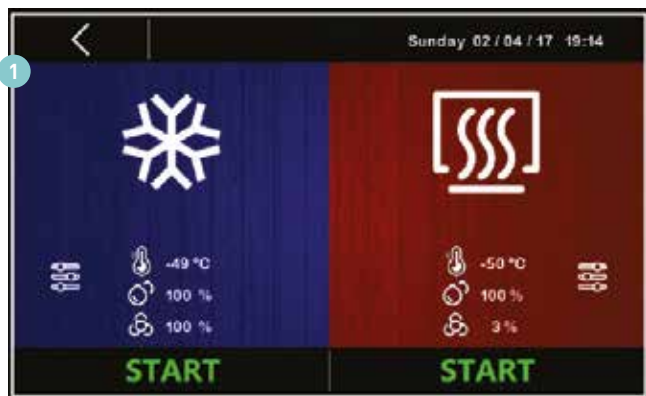
*With the Cooling option it is possible to refrigerate the cell before starting an automatic cycle. In fact, it is important to start the automatic program with the cell at the ideal temperature to immediately block the leavening of the product. In addition to pre-cooling, it can also be used as refrigerated cabinet for conservation. With the Heating program it is possible to set a manual leavening cycle. The degrees of humidity and temperature can be recorded according to the product to be leavened. The program will continue until it is manually turned off.*

*Dans la section des cycles manuels, deux options sont disponibles: refroidissement et chauffage.*

*Avec l'option Refroidissement, il est possible de réfrigérer la cellule avant de démarrer un cycle automatique. Il est important de démarrer le programme automatique avec la cellule déjà à la température optimale pour bloquer immédiatement la levée du produit. En plus du pré-refroidissement, il peut également être utilisé comme armoire réfrigérée pur la conservation. Avec le programme de chauffage, il est possible de définir un cycle de levée manuel. Les degrés d'humidité et de température peuvent être enregistrés en fonction du produit à lever. Le programme continuera jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement.*

*Die Sektion der manuellen Zyklen bietet zwei Optionen: Kühlung und Heizung.*

*Mit der Kühlung-Option kann die Zelle gekühlt werden, bevor ein automatischer Zyklus gestartet wird. In der Tat ist es wichtig, das automatische Programm mit der Zelle bereits bei der optimalen Temperatur zu starten, um das Gären des Produkts sofort zu unterbrechen. Neben der Vorkühlung kann es auch als Konservierungskühlschrank eingesetzt werden. Mit dem Heizprogramm kann ein manueller Gärungszyklus eingestellt werden. Die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur können je nach Produkt, das gegärt werden muss, gespeichert werden. Das Programm wird weiter laufen, bis es manuell ausgeschaltet wird.*





**CICLO AUTOMATICO**  
 AUTOMATIC CYCLE  
 CYCLE AUTOMATIQUE  
 AUTOMATISCHER ZYKLUS

Con il **ciclo automatico** è possibile organizzare il lavoro in modo flessibile, anticipando la preparazione degli impasti per il giorno seguente o successivi, allungando così le ore di riposo notturno. Al mattino seguente troverete l'impasto lievitato e pronto per essere infornato, lavorato o stoccato.

Programmare un ciclo automatico è semplice grazie alle schermate del controllo digitale touch che guidano perfettamente l'operatore. Inserire i parametri delle cinque fasi di lavorazione che sono la fase di blocco della lievitazione, di riposo, di risveglio, di lievitazione e di conservazione calda o fredda sarà semplice e veloce. All'ora impostata di fine ciclo il prodotto sarà pronto e lievitato per essere cotto e lavorato.

*With the **automatic cycle**, it is possible to flexibly schedule the work, anticipating the preparation of doughs for the next days, gaining a few hours of sleep. The next morning you will find the dough leavened and ready to be baked, processed or stored.*  
*Programming an automatic cycle is simple thanks to the digital touch control screens that perfectly guide the operator.*  
*Enter the parameters of the five processing steps: blocking phase of leavening, rest, awakening, leavening and hot or cold preservation, will be simple and fast.*

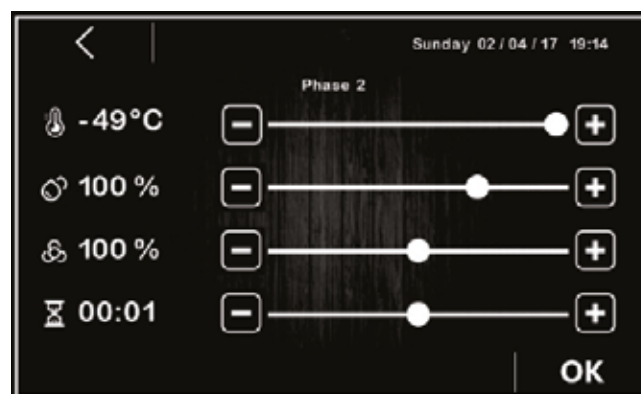
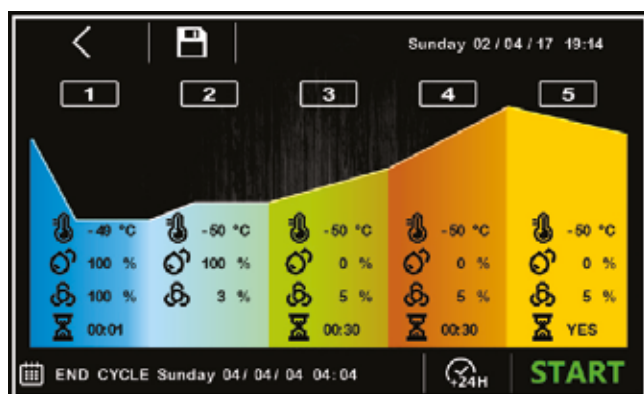
Avec le **cycle automatique**, il est possible d'organiser le travail de manière flexible, en anticipant la préparation du pétrissage pour le lendemain ou plus tard, prolongeant ainsi les heures de repos nocturne.

*Le lendemain, vous trouverez la pâte levée et prête à être cuite, traitée ou stockée.*

*Grâce aux écrans du commande numériques touch qui guident parfaitement l'opérateur, la programmation d'un cycle automatique est vraiment simple. Entrer les paramètres des cinq phases de travail, que sont la phase de bloqué-lestage, repos, réveil, levée et conservation à chaud ou à froid, sera rapide et facile. Le produit sera prêt et levé pour être cuit et traité à l'heure fixée pour la fin du cycle.*

*Mit dem **automatischen Zyklus** kann Ihre Arbeit flexibel gestaltet werden, Sie können die Vorbereitung des Teigs für den folgenden Tag vorplanen und sich einen längeren Schlaf gönnen. Am nächsten Morgen finden Sie den Teig gegärt und Back-, Bearbeitungs- oder Konservierungsbereit.*  
*Die Programmierung eines automatischen Zyklus ist dank der digitalen Bildschirme der Touch-Steuerung, die den Benutzer perfekt führen, einfach.*  
*Die Eingabe der Parameter der fünf Verarbeitungsschritte: Gärunterbrechung, Ruhe, Erwachen, Gärung und kalte oder warme Konservierung, ist schnell und einfach. Zu der am Ende des Zyklus eingestellten Zeit ist das Produkt zum Kochen und Verarbeiten bereit.*

1	2	3	4	5
Blocco Block Bloque Unterbrechung	Conservazione Preservation Repos Konservierung	Risveglio Awakening Réveil Erwachen	Lievitazione Leavening Levée Gärung	Ritardo cottura Cooking delay Retard de cuisson Kochverzögerung



**CARATTERISTICHE GENERALI**  
GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN



STRUTTURA MONOCOCCA IN ACCIAIO INOX;

FINITURA ESTERNA SATINATA SCOTCH-BRITE;

SPESSORE DI ISOLAMENTO 75 - 80 MM (ROLL-IN) CON SCHIUMA POLIURETANICA AD ALTA DENSITÀ (43 KG/M<sup>3</sup>);

CIRCOLAZIONE ARIA INTERNA INDIRETTA E UNIFORME;

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE E DEUMIDIFICAZIONE AUTOMATICO CONTROLLATO UNIFORMEMENTE;

CONTROLLO ELETTRONICO MEDIANTE DISPLAY LCD CON FUNZIONALITÀ AVANZATE;

PIEDINI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI H:120-150 (NON APPLICABILE PER ROLL-IN);

PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX DI SERIE SU ROLL-IN;

PORTE AUTOCHIUDENTI CON FERMO A 90°, PER ROLL-IN 100° ;

FONDO INTERNO STAMPATO CON FORO DI LAVAGGIO (NON APPLICABILE PER ROLL-IN);

LUCE INTERNA E SERRATURA DI SERIE SU ROLL-IN;

SBRINAMENTO ED EVAPORAZIONE AUTOMATICI DELL'ACQUA DI CONDENSA.

STAINLESS STEEL MONOCOQUE STRUCTURE;

SCOTCH-BRITE EXTERNAL SATIN FINISH;

75 - 80 MM (ROLL-IN) HIGH DENSITY POLYURETHANE FOAM INSULATION (43 KG/M<sup>3</sup>);

INDIRECT AND UNIFORM AIR CIRCULATION INSIDE THE CABINET;

UNIFORMLY CONTROLLED, AUTOMATIC HUMIDIFICATION AND DEHUMIDIFICATION SYSTEM;

ELECTRONIC CONTROL BY AN LCD DISPLAY WITH ADVANCED FEATURES;

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET H:120-150 (NOT APPLICABLE FOR ROLL-IN);

STANDARD STAINLESS STEEL FLOOR FOR ROLL-IN;

SELF-CLOSING DOORS WITH STOP AT 90°, AT 100° FOR ROLL-IN;

MOULDED INTERIOR BOTTOM WITH WASHING HOLE (NOT APPLICABLE FOR ROLL-IN);

INTERNAL LIGHT AND LOCK AS STANDARD FOR ROLL-IN;

DEFROSTING AND AUTOMATIC EVAPORATION OF CONDENSATION.

STRUCTURE À CAISSE UNIQUE EN ACIER INOX.

FINITION EXTÉRIEURE SATINÉE SCOTCH-BRITE ;

ISOLATION DE 75 - 80 MM (ROLL-IN) D'ÉPAISSEUR PAR INJECTION DE MOUSSE POLYURÉTHANE À HAUTE DENSITÉ (43 KG/M<sup>3</sup>);

CIRCULATION D'AIR INTERNE, INDIRECTE ET UNIFORME ;

SYSTÈME D'HUMIDIFICATION ET DE DÉSHUMIDIFICATION AUTOMATIQUE CONTRÔLÉE UNIFORMEMENT ;

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE AU MOYEN D'UN AFFICHEUR (DISPLAY) LCD À FONCTIONS AVANÇÉES ;

PETITS PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOX H: 120-150 MM (NON APPLICABLE POUR ROLL-IN);

FOND EN ACIER INOX STANDARD POUR ROLL-IN;

PORTES À FERMETURE AUTOMATIQUE AVEC ARRÊT À 90°, POUR ROLL-IN À 100°;

FOND INTERNE MOULÉ DOTÉ D'UN TROU DE LAVAGE (NON APPLICABLE POUR ROLL-IN);

ÉCLAIRAGE INTERNE, SERRURE DE SÉRIE POUR ROLL-IN;

DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES DE L'EAU DE CONDENSATION.

MONOCOQUE-AUSFÜHRUNG AUS EDELSTAHL;

SATINIERTA OBERFLÄCHE MIT SCOTCH-BRITE-VEREDELUNG;

75 - 80 MM (ROLL-IN) STARKE ISOLIERUNG AUS HOCHVERDICHTETEM POLYURETHANSCHAUM (43 KG/M<sup>3</sup>);

INDIREKTE UND GLEICHMÄSSIGE LUFTZIRKULATION IM GERÄTEINNEREN;

GLEICHMÄSSIGES UND KONTROLLIERTES AUTOMATISCHES BEFEUCHTUNGS- UND ENTFEUCHTUNGSSYSTEM;

ELEKTRONISCHE STEUERUNG ÜBER LCD-DISPLAY MIT FORTGESCHRITTENEN FUNKTIONEN;

STELLFÜSSE AUS EDELSTAHL H:120-150 MM (NICHT FÜR ROLL-IN);

ALLE ROLL-IN HABEN SERIENMÄSSIG EINEN EDELSTAHLBODEN;

SELBSTSCHLIESSENDE TÜREN MIT HALTPOSITION AUF 90°, ROLL-IN 100°;

TIEFGEZOGENER INNENBODEN MIT REINIGUNGSÖFFNUNG NICHT FÜR ROLL-IN);

INTERNE BELEUCHTUNG, SERIENMÄSSIGES SCHLOSS FÜR ROLL-IN);

AUTOMATISCHE ABTAUUNG UND VERDAMPFUNG DES KONDENSWASSERS.

### 1 Cruscotto

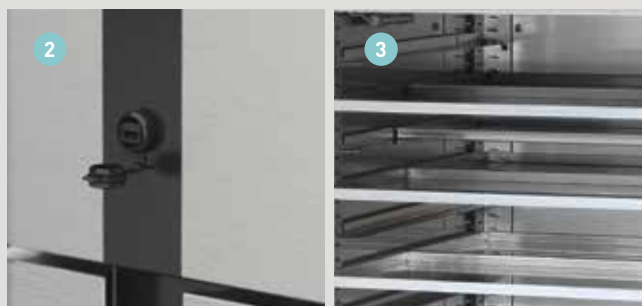
Control panel  
Panneau frontal  
Front Blende

### 2 Porta USB

USB port  
Interface USB  
USB-Schnittstelle

### 3 Cremagliera

Racks  
Crémaillères  
Gestell



**GAMMA ARMADIO FERMALIEVITA TOUCH**  
 TOUCH RETARDER PROVER LINE  
 GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE TOUCH  
 TOUCH GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE



**AF64X1510**

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	380	230V/50hz	85	60x40 Max26	25/50/75	20 Guide	77X82X202,5

**AF68X1510**

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	400	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X101X202,5

**AF64X4520**

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	650	230V/50hz	85	60x40 Max26	25/50/75	20 Guide	77X82X202,5

**AF68X4520**

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	800	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X101X202,5

**GAMMA ARMADIO FERMALIEVITA CON Umidificatore a ultrasuoni**  
 RETARDER PROVER WITH ULTRASONIC HUMIDIFIER  
 GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE AVEC HUMIDIFICATEUR À ULTRASONS  
 GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE MIT ULTRASCHALL LUFTBEFEUCHTER



**AF68X1530**

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	400	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X109,5X202,5

**AF68X4540**

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	800	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X109,5X202,5



## GAMMA ARMADI FERMA LIEVITAZIONE ROLL-IN

ROLL-IN RETARDER PROVERS CABINETS LINE

GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE A CHARIOT

EINFAHR-GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE



### AFL1X1500

-3/+35	R134a	420	230V/50hz	80	1 carrello / trolley / chariot / wagen GN 2/1 - 60x80, H max=1780 mm	<b>LxPxH [mm]</b> 900x1060x2290
--------	-------	-----	-----------	----	---	------------------------------------

### AFL1X4520

-20/+35	R452A	810	230V/50hz	80	1 carrello / trolley / chariot / wagen GN 2/1 - 60x80, H max=1780 mm	<b>LxPxH [mm]</b> 900x1060x2290
---------	-------	-----	-----------	----	---	------------------------------------



**Carrelli non inclusi** / Trolleys not included / Chariots pas compris / Wagen nicht imbegriffen

**Ciclo Positivo** / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus **(+90°C > +3°C)**

**Ciclo Negativo** / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus **(+90°C > -18°C)**

**Refrigerante** / Coolant / Réfrigérant / Kältemittel

**Resa In Watt** / Watt output / Rendement en watts / Wattleistung

**Tensione** / Voltage / Tension / Spannung

**Isolamento in mm** / Insulation in mm / Isolation en mm / Isolierung in mm

**Misura teglia/capienza** / Pans capacity / Capacité Bacs / Backblechekapazität

**Passo teglie mm** / Pans pitch mm / Pas des bacs en mm / Backblecheabsatz mm

**Dotazione standard** / Standard equipment / Equipment standard / Standardausstattung



**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



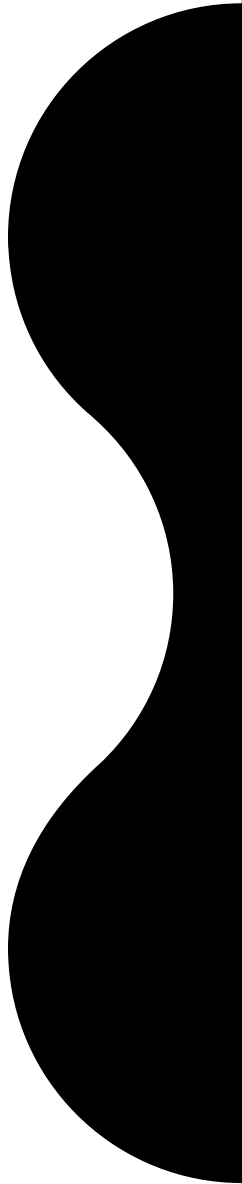
**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)





# La Pizzeria secondo Ilsa

Ilsa's concept of the pizza business

La pizzeria selon Ilsa • Pizzeria laut Ilsa

**IT** ILSA ha messo a punto una linea completa di attrezzature per la pizzeria, destinata a soddisfare esigenze di flessibilità nella composizione delle postazioni di lavoro e di ottimizzazione degli spazi, garantendo allo stesso tempo una conservazione degli ingredienti in tutta sicurezza.

La linea si compone di tavoli preparazione con profondità di 70, 80 e 86 cm personalizzabili con elementi neutri e refrigerati che consentono numerose combinazioni, per un'organizzazione del lavoro basata su principi di funzionalità ed efficienza. Gli elementi sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 al Cr- Ni 18/10, pienamente rispondenti alle norme igieniche e montati su piedini regolabili. I piani di lavoro sono in granito sardo o in acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10.

**F** ILSA a mis au point une ligne complète d'équipements pour la pizzeria, destinée à satisfaire des exigences de flexibilité dans la composition des emplacements de travail et d'optimisation des espaces, en garantissant en même temps une conservation des ingrédients en toute sécurité. La ligne se compose de tables de préparation de 70, 80 et 86 cm de profondeur.

Personnalisable avec des éléments neutres et réfrigérés, elle permet de nombreuses combinaisons, pour une organisation du travail parfaitement fonctionnelle. Les éléments sont entièrement construits en acier inox AISI 304 Cr Ni 18/10, répondant pleinement aux normes d'hygiène et montés sur des pied réglables. Les plans de travail sont en granite sarde ou en acier inox AISI 304 cr- Ni 18/10.

**GB** ILSA has designed a complete line of equipment for pizza restaurants, destined to meet any requirement of flexibility in the composition of working stations and optimization of spaces, ensuring at the same time the preservation of ingredients in safety conditions.

The line consists of preparation tables that are 70, 80 and 86cm deep and can be custom-made with neutral and refrigerated counters, which allow numerous combinations for an organization of work based on the principles of functionality and efficiency. Counters are completely made in Cr- Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and fully in compliance with hygiene regulations and installed on adjustable feet. Work tops are in Sardinian granite or in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel.

**D** ILSA hat eine komplette Produktreihe mit Einrichtungen für Pizzerien entwickelt, die allen Anforderungen in Bezug auf Flexibilität bei der Anordnung der Arbeitsplätze und Optimierung des vorhandenen Raums gerecht wird. Gleichzeitig ist die Konservierung der Zutaten in absoluter Sicherheit gewährleistet.

Die Produktreihe besteht aus Vorbereitungstischen in den Tiefen 70, 80 und 86 cm, die mit Neutralelementen und Kühlelementen individuell gestaltet werden können. Auf diese Weise entstehen zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten für eine funktionale und effiziente Arbeitseinteilung. Die Elemente sind komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt und entsprechen allen Hygienenormen. Sie sind auf Stellfüßen montiert und die Arbeitsplatten sind aus sardinischem Granit oder aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 erhältlich.



1





2



3



4

## Le caratteristiche

Characteristics • Les caractéristiques • Eigenschaften

**IT** Le cassettiere (1) sono disponibili nelle versioni 70/80, idonee all'alloggio di cassette PVC 70x53 o 60x40, con capacità 20/25 o 15/18 palline. I cassetti scorrevoli (2) dal design pratico e funzionale, montati su guide in acciaio inox, sono facilmente asportabili per una completa e razionale pulizia. Le porte a battente autochiudenti degli elementi refrigerati (3) hanno maniglie ergonomiche. Tutti gli elementi sono montati di serie su piedini regolabili inox da 140/190 o a richiesta su piedini da 180/230 (4). A richiesta anche su ruote.

**GB** The chests of drawers (1) are available in the 70/80 versions and suitable for containers in PVC 70x53 or 60x40 with a capacity of 20-25 or 15-18 doughballs. The practical and functional drawers (2) are set on stainless steel runners and are easy to remove for a more rational and complete cleaning. The hinged doors of the refrigerated elements (3) are supplied with ergonomic handles. All the units are assembled on adjustable stainless steel feet, 140-190 or 180-230 (4). Castors can be supplied on request.

**F** Elément à tiroirs (1) montés sur des glissières simples, sont disponibles dans les versions 70/80, aptes à loger des caissettes PVC 70x53 ou 60x40, avec une capacité 20/25 ou 15/18 pâtes à pizza. Les tiroirs coulissants (2) au design pratique et fonctionnel, montés sur des glissières en acier inox, sont facilement extirpables pour un nettoyage complet et parfait. Les portes battantes avec fermeture magnétique et automatique des équipements de réfrigération (3) ont des poignées ergonomiques. Tous les éléments peuvent être montés sur des pieds réglables inox de 140/190 ou sur demande sur des pieds de 180/230 (4). Ou même, sur demande, sur des roulettes.

**D** Der Schubkastenblock (1) ist in den Versionen 70/80 erhältlich und eignet sich für PVC-Behälter der Größe 70x53 oder 60x40, in denen jeweils 20/25 oder 15/18 Pizzateigballen aufbewahrt werden können. Die Schubkästen (2) mit praktischem und funktionalem Design sind auf Edelstahlführungen montiert und können für eine gründliche und schnelle Reinigung einfach ausgebaut werden. Die selbstschließenden Flügeltüren der Kühlelemente (3) haben ergonomische Griffe. Alle Elemente sind serienmäßig auf Stellfüßen aus Edelstahl 140/190 oder auf Wunsch auf Füßen 180/230 (4) erhältlich. Auf Anfrage auch auf Rollen.



# I banchi pizza LINEA 70/80

70/80 LINE Pizza Counters • Les tables à pizza LIGNE 70/80

Pizzatische LINIE 70/80



**IT** ILSA propone diverse soluzioni di banco pizza completo, studiate per offrire soluzioni versatili e qualitativamente superiori. Disponibili nelle profondità 70 e 80 cm, corredati di cassetteria neutra con possibilità di diverse combinazioni e 50x75 (linea 80). Le cassette alloggiavano contenitori in PVC da 70x53 (linea 70) o 60x40 (linea 80). Come dotazione di serie sono corredate di 7 cassette PVC 70x53, nella versione 70 e 7 cassette PVC 60x40 nella versione 80. Basi refrigerate statiche (linea 70) e ventilate (linea 80), garantiscono un'ottima conservazione degli impasti senza comprometterne l'integrità e assicurano un'efficiente resa ai minimi consumi energetici. Le vetrinette refrigerate sono disponibili con profondità 32 o 38 cm, allestibili a richiesta con composizioni di bacinelle. Tutte le vetrinette refrigerate sono state progettate e realizzate nel rispetto delle rigorose normative sulla conservazione degli alimenti.

**GB** ILSA proposes different models of complete pizza counters, designed to give versatile and qualitatively superior solutions. They are made available with 70 and 80cm depths, provided with neutral set of drawers with different opportunities of combinations and in the 80x68 (70 line) and 50x75 (80 line) versions. The set of drawers houses PVC containers that are 70x53 (70 line) or 60x40 (80 line) sized. Basic equipment provides 7 70x53 PVC drawer units in the 70 version, and 7 60x40 PVC drawer units in the 80 version. Static (70 line) and ventilated (80 line) refrigerated tops ensure an excellent preservation of mixtures without damaging their integrity as well as an efficient output with minimum power input. Refrigerated display windows are 32 or 38cm deep and, on demand, can be provided with container compositions.

## LINEA 80 80 LINE • LIGNE 80 • LINIE 80





**F** ILSA propose différentes solutions de tables à pizzas, étudiées pour offrir des solutions d'une excellente qualité. Disponibles avec 70 et 80 cm de profondeur, accompagnés de petits tiroirs neutres avec possibilité de combinaisons différentes (7 tiroirs, 4 tiroirs et 1 caisson, 2 caissons) et dans les versions 80x68 (ligne 70) et 50x75 (ligne 80). Les tiroirs logent des containers en PVC de 70x53 (ligne 70) ou 60x40 (ligne 80), étudiés pour contenir respectivement du 20/24 ou 15/18 pâtes à pizza. Ils sont équipées de 7 caissettes PVC 70x53, dans la version 70 et 7 caissettes PVC 60x40 dans la version 80. Les bases réfrigérées statiques (ligne 70) et ventilées (ligne 80), garantissent une excellente conservation de la pâte sans en compromettre l'intégrité et assurent un rendement efficace pour des consommations énergétiques moindres. Les vitrines réfrigérées sont disponibles en 32 ou 38 cm de profondeur, et, sur demande, avec des jeux de paniers. Toutes les vitrines réfrigérées ont été réalisées avec des critères et des modalités aptes à sauvegarder la sûreté et sécurité de l'utilisateur.



## LINEA 70

70 LINE • LIGNE 70 • LINIE 70



**D** ILSA stellt komplette Pizzatische in verschiedenen Modellen vor, die entwickelt wurden, um vielseitige und qualitativ hochwertige Lösungen zu bieten. Sie sind in den Tiefen 70 und 80 cm erhältlich und mit einem Neutral-schubkastenblock ausgerüstet, der verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bietet. Sie sind in den Versionen 80x68 (Produktreihe 70) und 50x75 (Produktreihe 80) lieferbar. Die Schubkastenblöcke eignen sich für PVC-Behälter der Größe 70x53 (Produktreihe 70) oder 60x40 (Produktreihe 80). Die Version 70 ist serienmäßig mit sieben PVC-Behältern der Größe 70x53 und die Version 80 mit sieben PVC-Behältern der Größe 60x40 ausgestattet. Unterbau mit stiller Kühlung (Produktreihe 70) und Umluftkühlung (Produktreihe 80) für die optimale Konservierung der Teige, ohne ihre Eigenschaften zu beeinträchtigen, und für eine ausgezeichnete Leistung bei minimalem Energieverbrauch. Die Kühlvitrinen sind in den Tiefen 32 oder 38 cm erhältlich und können auf Wunsch mit verschiedenen Schalenkombinationen eingerichtet werden. Alle Vitrinen wurden unter Einhaltung der strengen Richtlinien für die Lebensmittelkonservierung entwickelt und hergestellt.

# PRATICO

**IT** PRATICO è il tavolo pizza caratterizzato dalla linea essenziale e dalla grande semplicità d'uso. Fornisce un servizio completo grazie alla presenza di tutti gli elementi necessari alla preparazione di un'ottima pizza: base refrigerata con cassetto neutro su vano tecnico per il contenimento di 3 contenitori 60x40 ed espositore refrigerato, tutti realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 al Cr-Ni 18/10. Il piano di lavoro è invece in granito sardo. Inoltre:

- Struttura monoblocco
- Finitura esterna Scotch-brite
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Spessore di isolamento di 50 mm
- Gruppo frigorifero estraibile per una facile manutenzione
- Sistema di ventilazione forzata
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

**GB** PRATICO pizza table is characterized by essential line and particularly easy use. It provides a complete service thanks to the presence of all elements needed for cooking a tasty pizza: refrigerated counter with neutral drawer unit on technical space capable of housing 3 60x40 containers and refrigerated display window, all completely made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel. The work top is on the contrary in Sardinian granite. In addition:

- Single-block structure
- Scotch-brite external finishing
- Internal angles rounded for easy cleaning
- Insulation thickness is 50 mm
- Extractable refrigerating set for easy maintenance
- Forced ventilation system
- Automatic hot-gas defrosting
- Automatic condensate water evaporation.



**F** PRATICO est la table à pizza caractérisée par sa ligne essentielle et par sa grande simplicité d'utilisation. Elle fournit un service complet grâce à la présence de tous les éléments nécessaires à la préparation d'excellentes pizzas: base réfrigérée avec tiroir neutre, compartiment technique, capacité de 3 contenants 60x40 et présentoir réfrigéré, le tout réalisé entièrement en acier inox AISI 304 cr- Ni 18/10. Le plan de travail est par contre en granite sarde. En outre:

- Structure monobloque
- Finition extérieure scotch-brite
- Angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Epaisseur d'isolation de 50 mm
- Groupe réfrigérateur extractible pour un entretien facile
- Système de ventilation forcée
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Évaporation automatique de l'eau de la condensation.

**D** PRATICO ist ein extrem benutzerfreundlicher Pizzatisch mit essentiellem Design. Er stellt eine Komplettlösung dar, da alle Elemente für die Zubereitung einer exzellenten Pizza vorhanden sind: Unterbaukühlung mit Neutralschubkasten im Installationsfach für die Aufnahme von drei Behältern der Größe 60x40 und Kühlaufsatz, alles komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt. Die Arbeitsplatte hingegen besteht aus sardinischem Granit. Ferner:

- Korpus als Monoblock
- Außen mit Scotch-Brite-Veredelung
- Abgerundete Innenecken für eine leichtere Reinigung
- 50 mm starke Isolierung
- Herausnehmbares Kühlaggregat für eine leichtere Wartung
- Forcierte Belüftung
- Automatische Heißgasabtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung

# COMPACT

**IT** COMPACT nasce per offrire in un'unica soluzione tutti i vantaggi e la praticità di una postazione di lavoro ILSA per la preparazione di pizze, panini, insalate, tramezzini ecc. Un solo motore alimenta elemento refrigerato ed espositore bacinelle, consentendo una notevole riduzione delle dimensioni. Tutti gli elementi sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 al Cr-Ni 18/10 e sono composti da:

- Struttura monoscocca
- Isolamento da 50 mm in poliuretano espanso ad alta densità
- Sistema di ventilazione forzata
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Comandi centralizzati su pannello frontale
- Montanti ed accessori interni smontabili
- Piedini regolabili, o a richiesta su ruote
- Forniti di serie con una griglia per porta.

**GB** COMPACT has been designed so to offer, in a unique solution, all advantages and the convenience of a ILSA working systems for the preparation of pizza, rolls, salads, sandwiches, etc. One single drive powers the refrigerated counter and the container display window, allowing a considerable reduction in dimensions. All elements are completely made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and consist of the following constituent parts:

- Monocoque structure
- 50 mm thick high density polyurethane foam insulation
- Forced ventilation system
- Central system control on frontal side
- Automatic defrosting by hot gas
- Removable inside accessories and uprights
- Adjustable feet or castors on request
- Supplied with one shelf per door without containers.



**F** COMPACT est né pour offrir en une unique solution tous les avantages et la praticité d'un emplacement de travail ILSA pour la préparation de pizzas, de sandwiches, salades, amuse-gueules etc. Un seul moteur alimente l'élément réfrigéré en permettant une réduction considérable des dimensions. Tous les éléments sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304 Ni 18/10 et sont composés de:

- Structure monobloc
- Isolation de 50 mm en polyuréthane expansé à haute densité
- Système de ventilation forcée
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Commandes centralisées sur panneau frontal
- Montant et accessoires intérieurs démontables
- Pieds réglables, ou sur demande, sur des roulettes
- Fournis avec une grille pour chaque porte.

**D** COMPACT wurde mit dem Ziel entwickelt, alle Vorteile des rationellen Arbeitsplatzes von ILSA für die Zubereitung von Pizzen, Sandwichs, Salaten, Tramezzini, usw. in einer einzigen Lösung zusammenzufassen. Nur ein Motor versorgt das Kühlelement und den Kühlaufsatz, wodurch die Abmessungen erheblich verringert werden. Alle Elemente sind komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt und bestehen aus:

- Korpus als Monoblock
- 50 mm Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum
- Forcierte Belüftung
- Automatische Heißgasabtauung
- Zentralsteuerung an der Frontblende
- Pfosten und Inneneinrichtung ausbaubar
- Stellfüße oder auf Wunsch mit Rollen
- Serienmäßig mit einem Tragrost je Tür.

# Le vetrinette refrigerate

Refrigerated display windows

Vitrines réfrigérées • Einfache Vitrinen

**IT** Ilsa è stata una delle prime aziende a rispondere concretamente all'esigenza di un espositore refrigerato semplice e compatto per la conservazione degli alimenti da usare per la guarnizione e la farcitura di pizze, panini e piatti veloci. Le vetrinette refrigerate, nonostante la semplicità d'uso, assolvono il difficile compito di rispettare le temperature massime di esposizione dei cibi richieste dalle aziende sanitarie europee e dalle normative dell' HACCP. Queste apparecchiature non solo completano la funzionalità di un banco pizza, ma possono essere usate anche da sole, posizionandole sopra i tavoli preparazione, tramite piedi, staffe per fissaggio a parete o alzate e scegliendo tra le profondità di 32 o 38 cm. Inoltre si possono utilizzare senza vetri o con vetri piani o curvi e possono contenere diverse combinazioni di bacinelle GN in acciaio inox o policarbonato. La vasca è in acciaio inox con finitura esterna satinata scotch-brite. L'isolamento è realizzato con schiuma poliuretanic ad alta densità (40 kg/mc). Inoltre il motore è a destra di serie ma su richiesta può essere fornito a sinistra.

**GB** ILSA has been one of the first companies to concretely meet the requirements of an easy and compact refrigerated display window for the preservation of food for pizza, roll and fast-food garnishing and stuffing. Refrigerated display windows, despite easy use, meet the hard requirement of observing the maximum food display temperatures required by the European health centers and the HACCP regulations. This equipment does not only complete the functionality of a pizza counter, but can also be used independently, on preparation tables, by means of feet, wall fixing brackets or backs. Available depths are 32 cm and 38 cm. The range consists of glassless, flat-glass or curved-glass models and comes with different stainless steel or polycarbonate GN container combinations. The container is in stainless steel, while the external finish is satin-finish scotch-brite. The units come with high-density polyurethane insulation (40 kg/mc). In addition, the drive is positioned on the right, but, on demand, can be installed on the left.



**F** Ilsa a été une des premières entreprises à répondre concrètement aux exigences d'une table à pizza réfrigérée simple et compact et à garantir une bonne conservation des aliments pour la garniture des pizzas, petit pains et plats rapides.

Les vitrines réfrigérées, d'une très grande facilité d'usage, remplissent tout à fait la tâche difficile de respecter les températures maximales d'exposition de la nourriture demandées par les entreprises sanitaires européennes et des réglementations de l'HACCP.

Ces appareils ne remplissent pas seulement le rôle d'une table à pizza, mais ils peuvent être également employé en position table de préparation, par des pieds, ou étriers pour fixation au mur et avec le choix entre les profondeurs de 32 ou 38 cm. En outre on peut utiliser sans vitrine ou avec vitrine les plans de travail et on peut organiser différentes combinaisons de petits bacs à garniture GN en acier inox ou en polycarbonate. Le bac est en acier inox avec finition extérieure scotch-brite. L'isolation est réalisé en polyuréthane expansé à haute densité (40 kg/mc). En outre le moteur est à droite mais sur demande il peut être fourni à gauche.

**D** Ilsa war eines der ersten Unternehmen mit einem konkreten Angebot auf die Nachfrage nach einem einfachen und kompakten Kühlaufsatz für die Lebensmittelkonservierung, der sich für die Zutaten beim Belegen von Pizzen und Sandwichs, sowie für schnelle Gerichte eignet. Kühlvitrinen sind zwar benutzerfreundlich, erfüllen jedoch nur selten die strengen Vorgaben bezüglich der Höchsttemperaturen, denen die Speisen ausgesetzt werden dürfen, seitens der europäischen Gesundheitsämter und der HACCP-Norm. Diese Geräte ergänzen nicht nur die Funktion eines Pizzatischs, sondern können auch allein verwendet werden, indem sie über den Vorbereitungstischen mit Füßen, Wandhalterungen oder Aufsätzen befestigt werden; sie sind in den Tiefen 32 oder 38 cm erhältlich. Sie können ohne Glasscheiben oder mit flachen oder gewölbten Glasscheiben verwendet werden und können mit verschiedenen GN-Schalenkombinationen aus Edelstahl oder Polycarbonat eingerichtet werden. Das Edelstahlbecken ist außen mit Scotch-Brite-Satinierung veredelt. Die Isolierung besteht aus hochdichtem Polyurethanschaum (40 kg/m<sup>3</sup>). Der Motor ist serienmäßig rechts angeordnet, kann jedoch auf Wunsch auch linksseitig geliefert werden.



# La gamma

The range • La gamme • Die aswahl

## LINEA 70

### BASI REFRIGERATE STATICHE

Refrigerated static counters • Éléments réfrigérées statiques • Kühlelemente - Stille kühlung



### CASSETTIERE

Drawers unit • Éléments tiroirs • Schubladenfach



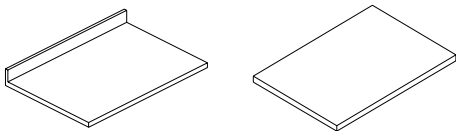
### PIANI DI LAVORO

Worktops • Planes de travail • Arbeitsflaechen



#### GRANITO SARDO

Sardinian granit • Granit sarde • Sardinischer granit

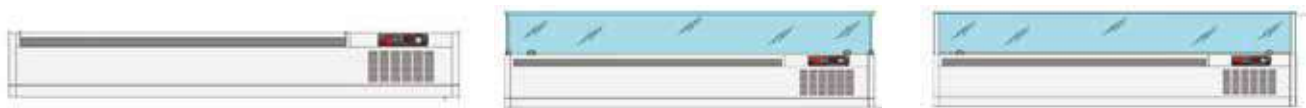


#### ACCIAIO INOX

Stainless steel • Acier inox • Edelstahl

### VETRINETTE REFRIGERATE

Refrigerated display windows • Vitrines réfrigérées • Einfache Vitrinen



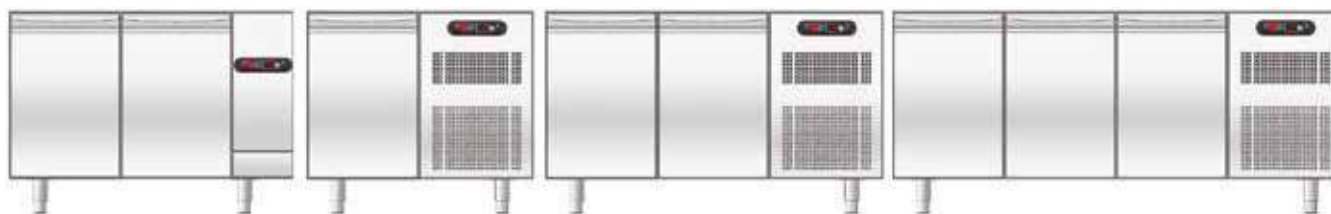
### COMPACT 70



# LINEA 80

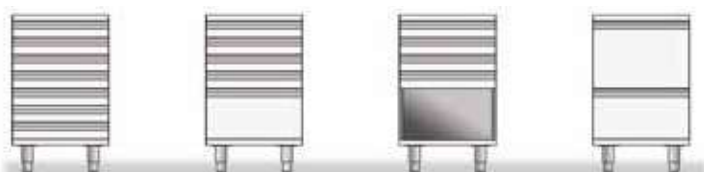
## BASI REFRIGERATE VENTILATE

Refrigerated static counters • Éléments réfrigérés ventilés • Kühlelemente - Umluftkühlung



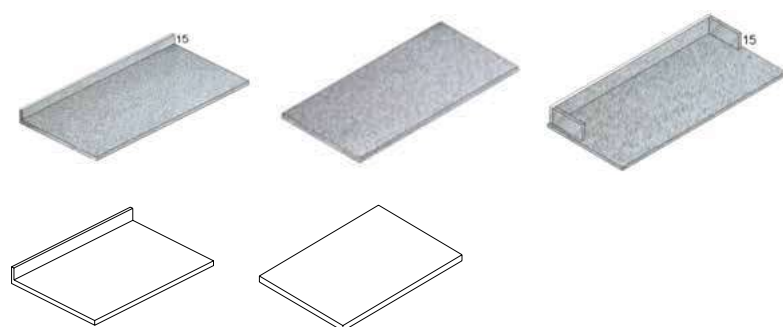
## CASSETTIERE

Drawers unit • Éléments tiroirs • Schubladenfach



## PIANI DI LAVORO

Worktops • Planes de travail • Arbeitsflächen



### GRANITO SARDO

Sardinian granite • Granit sarde • Sardinischer granit

### ACCIAIO INOX

Stainless steel • Acier inox • Edelstahl

## VETRINETTE REFRIGERATE

Refrigerated display windows • Vitrines réfrigérées • Einfache Vitrienen



## COMPACT 80

## PRATICO



**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)

