



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 ENVIRONMENT

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 0,17euro/kWh
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 0,17euro/kWh
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/m³) 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/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.*
- *Monocoqueausführung aus Edelstahl AISI304.*
- *Scotch Brite Außenfläche.*
- *Umweltfreundliche 85mm Isolierung aus Polyurethanschaum mit hoher Dichte (ca.40kg/m³) 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.*





GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATING UNIT
GROUPE FRIGORIFIQUE
KÜHLEINHEIT

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

- 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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

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



Neos 700 GN 2P

(COMBINATO / DOUBLE TEMPERATURE / TEMPERATURES COMBINEES / KOMBINIERTE TEMPERATUREN)

					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

					LxPxH [cm]
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

					LxPxH [cm]
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

					LxPxH [cm]
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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜRI)

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

NEOS

FIANCHI STAMPATI
SHAPED SIDE PANELS
CÔTÉS INTERNES MOULÉS
VORGEFORMTE SEITENPANEELE

L'evoluzione del freddo verticale

The evolution of vertical cold

L'évolution du froid vertical

Die Entwicklung der vertikalen Kälte

Il nuovo armadio refrigerato NEOS con guide stampate è la soluzione migliore per le cucine professionali.

I fianchi stampati, infatti, garantiscono una grande solidità ed una facile pulizia. Non sarà più necessario smontare la parte interna per pulire la cella, ed è per questo più facile e veloce mantenerla pulita. Lo spessore di isolamento di ben 91.5mm, la nuova guarnizione a tripla camera e le nuove unità refrigeranti a monoblocco, assicurano bassi consumi di energia elettrica, raggiungendo la classe energetica "A", la più conveniente in assoluto. Il flusso d'aria canalizzato sulla schiena, distribuisce il freddo in modo uniforme su tutta la cella ed una larghezza di soli 72cm, consente una facile collocazione all'interno dei laboratori.

The new NEOS refrigerated cabinet with U-shaped side panels is the best solution for professional kitchens.

The U-shaped side panels, in fact, guarantee great solidity and easy cleaning. It will no longer be necessary to disassemble the internal part to clean the cell, this is why it is easier and faster to keep it clean. The 91.5mm insulation thickness, the new triple chamber gasket and the new monoblock refrigerating units, ensure low power consumption, reaching the energy class "A", the most convenient ever. The air flow channeled on the back, distributes the cold evenly throughout the cell and a width of only 72cm allows easy placement in the laboratories.

La nouvelle armoire réfrigérée NEOS avec guides moulées est la meilleure solution pour les cuisines professionnelles.

Les côtés moulés garantissent une grande solidité et un nettoyage facile. Il ne sera plus nécessaire de démonter la partie interne pour nettoyer la cellule, qui est ainsi propre et simple d'entretien. L'épaisseur d'isolation de 91,5 mm, le nouveau joint à triple chambre et les nouvelles unités de réfrigération à monoblocs garantissent une faible consommation d'électricité, atteignant la classe énergétique "A", de loin la plus convenant. Le flux d'air canalisé à l'arrière répartit le froid de manière uniforme dans toute la cellule et une largeur de seulement 72 cm, permet un positionnement facile à l'intérieur des laboratoires.



Der neue Kühlschrank NEOS mit vorgeformten Seitenpaneelen ist die beste Lösung für professionelle Küchen.

Die vorgeformten Seitenpaneelen garantieren eine hohe Festigkeit und leichte Reinigung. Das Abnehmen des internen Gitterrost zur Reinigung der Kühlzelle wird nicht mehr nötig, dies ermöglicht eine einfachere und schnellere Wartung. Die 91,5 mm starke Isolierung, die neue Dreikammerdichtung und die neuen Monoblock-Kühlaggregate sorgen für geringen Stromverbrauch und erreichen die Energieklasse "A", die günstigste jemals. Der Luftstrom auf der Rückseite geleitet, verteilt die Kälte gleichmäßig in der Zelle und eine Breite von nur 72 cm, ermöglicht eine einfache Positionierung im Labor.

- 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**
Con porta a vetro / With glass door / Avec
** portes vitrées / Mit Glastür*



Neos 700 FST

					LxPxH [cm]
0+10	R290	B	5	230V/50hz	72x84x202,5
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	72x84x202,5
-20-10	R290	B	5	230V/50hz	72x84x202,5



Neos 700 FST PV

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	72x84x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	72x84x202,5



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 Pasticceri. 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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

+ -	❄️	📏	🔌	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 Isolierstärke 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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

					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

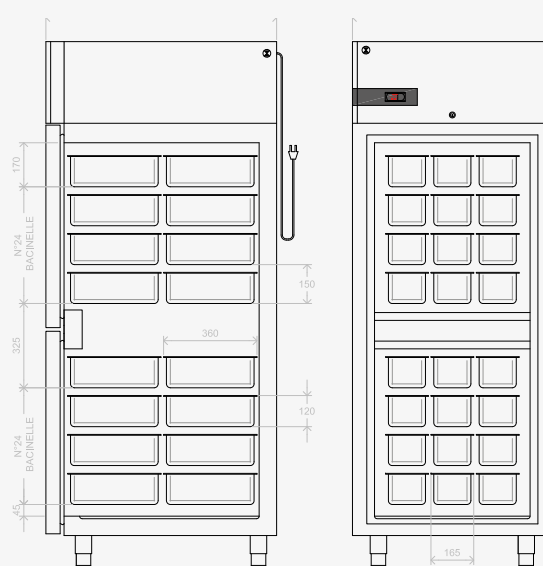
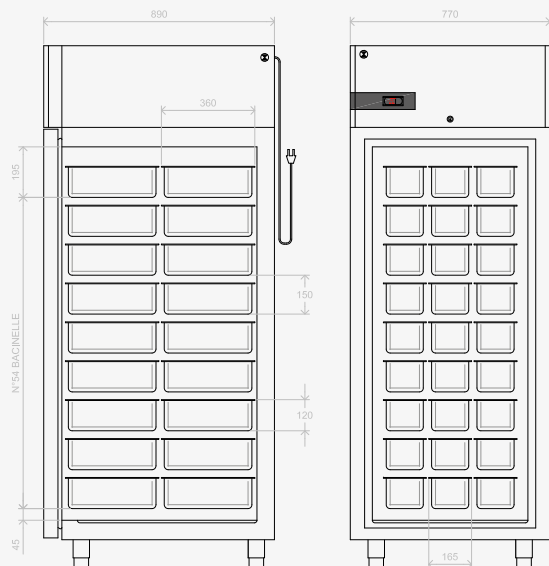
Classe climatica / Climatic Class / Classe
 climatique / Klimaklasse

Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /
 Refrigerante

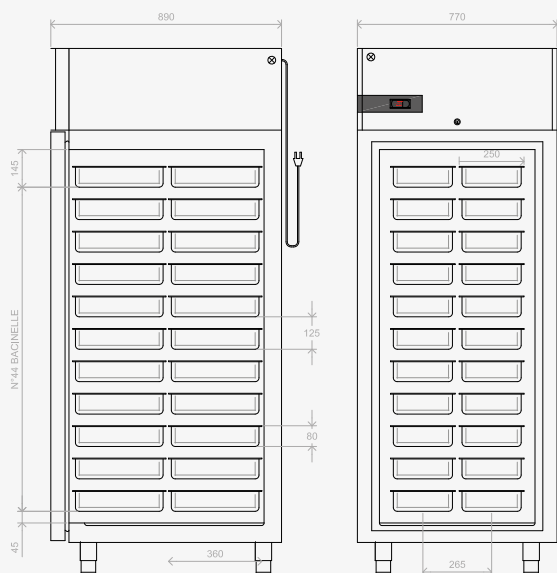
Tensione / Voltage / Tension / Spannung
Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door
*** version only / Seulement la version avec 1**
porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür

Condensato ad acqua / Condensation by
 water / Condensation à eau / Condensation
 durch wasser

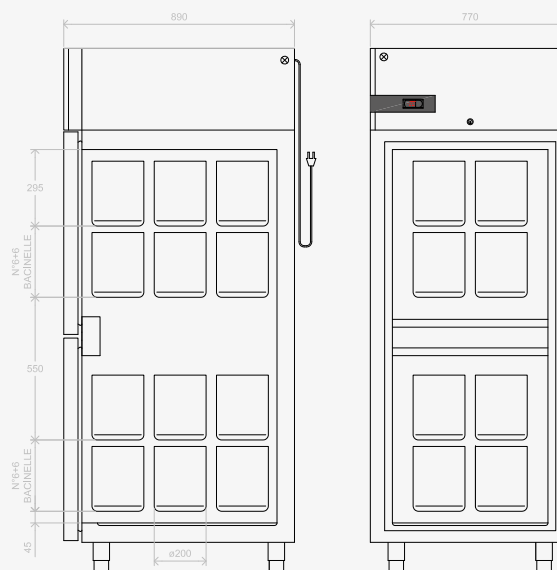
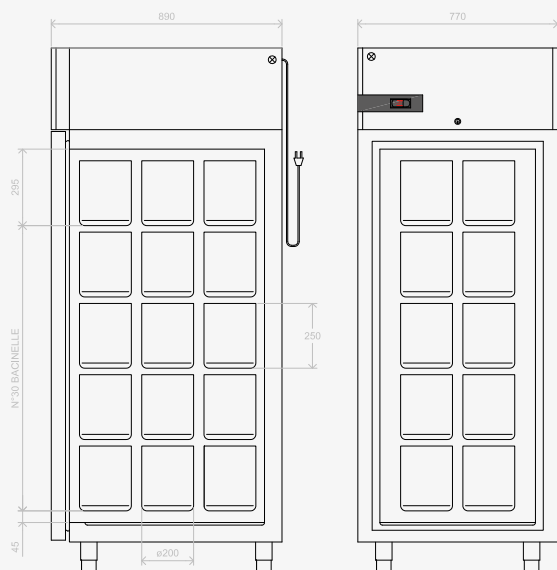
Bacinnella 5 lt / 5 lt basin / Bassin 5 lt / 5 lt Becken



Bacinnella 5,4 lt / 5,4 lt basin / Bassin 5,4 lt / 5,4 lt Becken



Carapina 10 lt / 5,4 lt carapine / Carapine 5,4 lt / 5,4 lt Karapin



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 impugnatura 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 voller 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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

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



Evolve 700 2P

(COMBINATO / DOUBLE TEMPERATURE / TEMPERATURES COMBINEES / KOMBINIERTE TEMPERATUREN)

					LxPxH [mm]
-2+8 / -2+8	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8 / -22-15	R134a/R452A	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8/-4+6	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5





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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

					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 Bedienfelds, 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 Energieverbrauchsklasse. 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.

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

EVOLVE

FIANCHI STAMPATI
SHAPED SIDE PANELS
CÔTÉS INTERNES MOULÉS
VORGEFORMTE SEITENPANEEN



Grande capienza con ingombro ridotto

Large capacity in a small footprint

Grande capacité avec faible encombrement

Große Kapazität bei geringem Platzbedarf

EVOLVE con guide stampate sui fianchi è l'armadio refrigerato perfetto per ogni ambiente professionale.

Dotato di ben 23 coppie guide stampate sui fianchi, il nuovo armadio refrigerato 700LT EVOLVE accomuna una grande capacità di stoccaggio interno ad un minimo ingombro esterno. Infatti, pur avendo un spessore di isolamento di ben 91,5mm, misura soltanto in larghezza 720mm, perciò adattabile anche a piccoli laboratori. Con i fianchi stampati, non sarà più necessario smontare la parte interna per ripulire la cella ed è perciò più facile e veloce mantenerla pulita. Le nuove guarnizioni a tripla camera, le nuove unità a monoblocco con gas ecologico R290 ed il maggiore spessore di isolamento della scocca, assicurano bassi consumi di energia elettrica raggiungendo la classe energetica A, la più conveniente.

EVOLVE with moulded slides on the sidewalls is the perfect refrigerated cabinet for any professional ambience.

Equipped with 23 pairs of rails shaped on the sides, the new 700LT EVOLVE refrigerated cabinet combines a large internal storage capacity with a small external space. In fact, despite having an insulation thickness of 90mm, it only measures 720mm in width, adapting even to small-sized laboratories. Thanks to the shaped sidewalls, there will be no more need to disassemble the internal part to clean the cell its cleaning will be easier and quicker. The new triple chamber gaskets, the new monobloc refrigerating units with ecological gas R290 and the greater insulating thickness of the casing, ensure low electrical energy consumption leading the cabinet to the most convenient energy class: A.

EVOLVE avec glissières moulées sur les parois latérales est l'armoire réfrigérée parfaite pour toute ambiance professionnelle.

Equipé de 23 paires de glissières moulées sur les côtés, le nouveau armoire réfrigéré 700LT EVOLVE offre une grande capacité de stockage interne avec un petit espace externe. En effet, même si son épaisseur d'isolation est de 90 mm, il ne mesure que 720 mm de largeur, s'adaptant même aux laboratoires de petite taille. Grâce aux parois latérales moulées, il ne sera plus nécessaire de démonter la partie interne pour nettoyer la cellule, son nettoyage sera plus facile et plus rapide. Les nouveaux joints à trois chambres, les nouvelles unités frigorifiques monobloc avec gaz écologique R290 et la grande épaisseur isolante du corps, garantissent une faible consommation d'énergie électrique, ce qui permet d'obtenir la classe énergétique la plus économique: la classe A.

EVOLVE mit vorgeformten Schienen an den Seitenwänden ist der perfekte Kühlschrank für jedes professionelle Ambiente.

Ausgestattet mit 23 Schienenpaaren an den Seiten, vereint der neue 700LT EVOLVE Kühlschrank ein großes internes Stauvolumen mit einem kleinen Außenraum. Trotz einer Isolierdicke von 90 mm ist er nur 720 mm breit und passt sich damit auch kleinen Labors an. Dank der geformten Seitenwände entfällt die Demontage des Innenteils zur Reinigung der Zelle und die Reinigung wird einfacher und schneller. Die neuen Dreikammerdichtungen, die neuen Monoblock-Kälteeinheiten mit dem Umweltgas R290 und die größere Isolierstärke des Gehäuses sorgen für einen geringen elektrischen Energieverbrauch, der den Schrank in die günstigste Energieklasse führt: Klasse A.

- + 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**
Con porta a vetro / With glass door / Avec
*** portes vitrées / Mit Glastür**



Evolve 700 FST

+ -	+	-	+	-	+	LxPxH [cm]
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	72x84x202,5	
-22-15	R290	B	5	230V/50hz	72x84x202,5	



Evolve 700 FST PV

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

+ -	+	-	+	-	+	LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	72x84x202,5	
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	72x84x202,5	



EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDI TOREI

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 Isolierungsstärke 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

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

					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

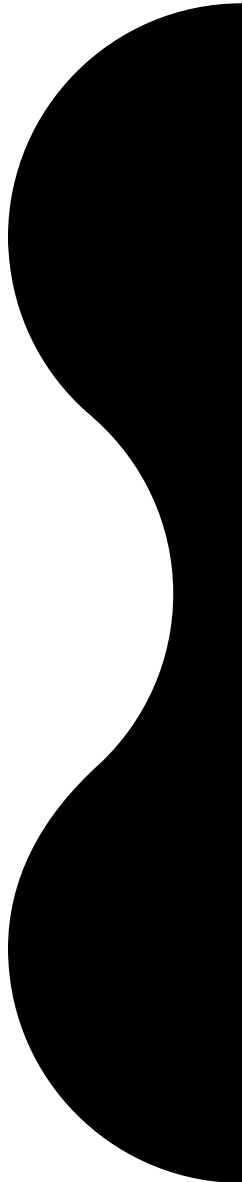
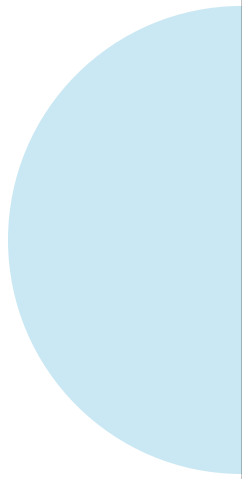
ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

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

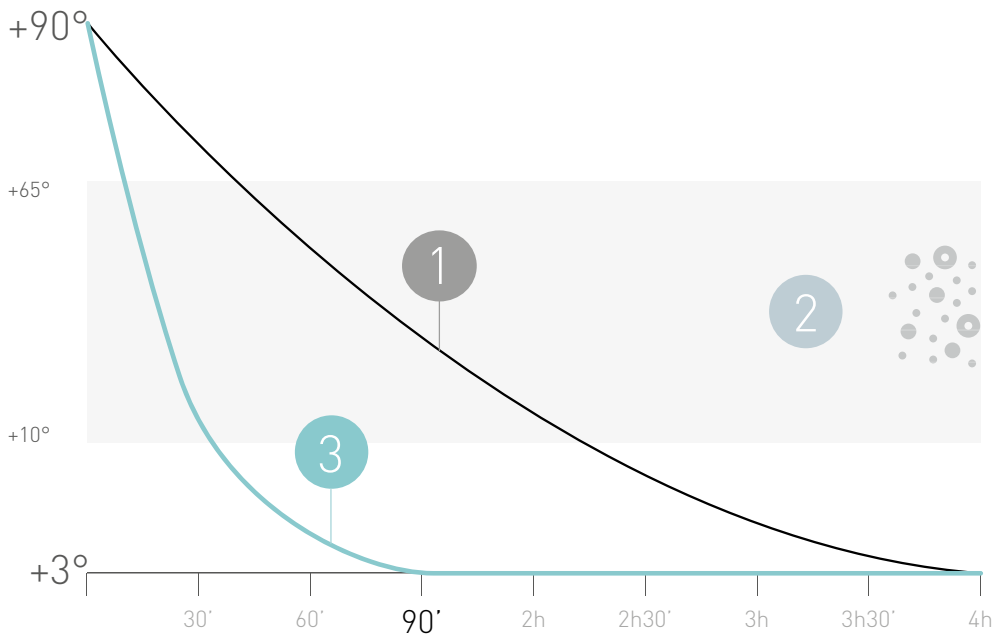
Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed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

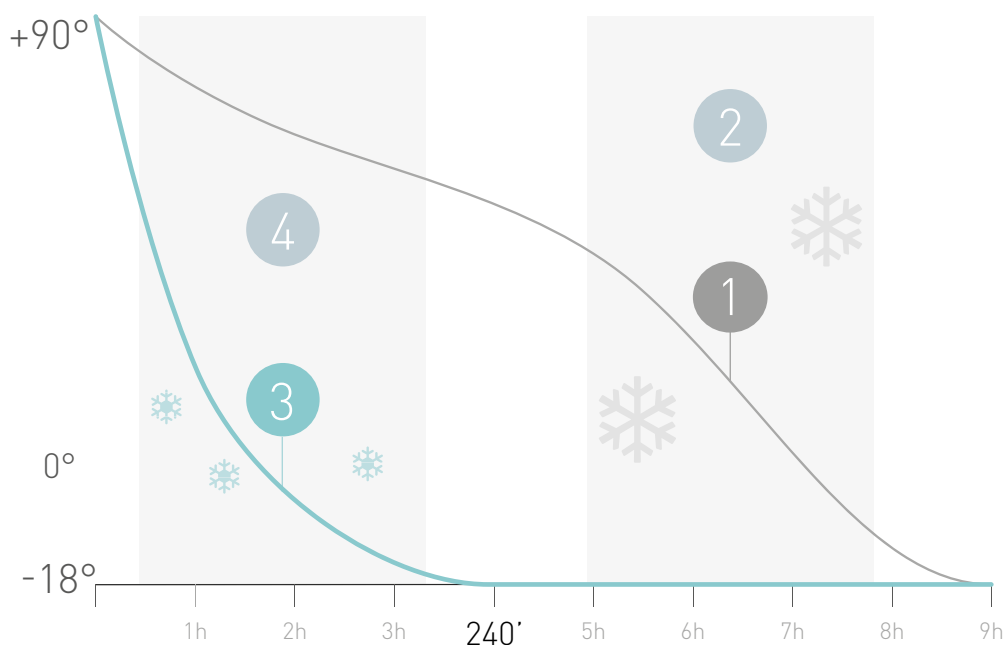
Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into 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 Schnellkühler 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



DISTRIBUZIONE
DISTRIBUTION
DISTRIBUTION
VERTEILUNG

I CICLI DI LAVORO

WORK CYCLES

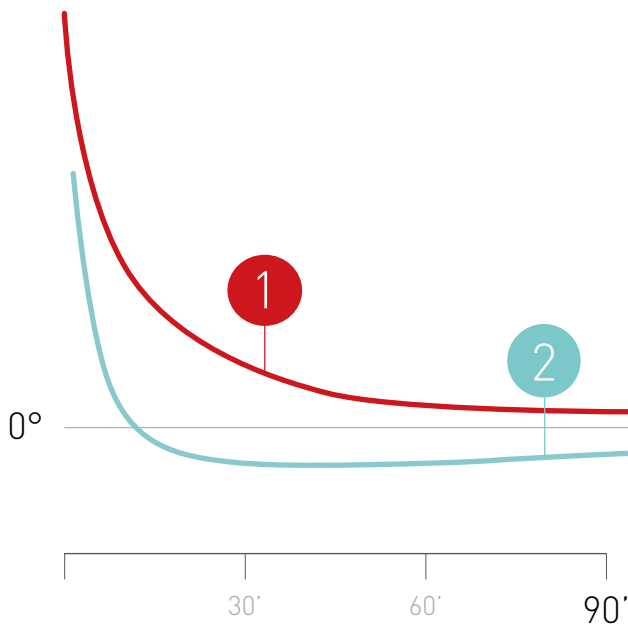
LES CYCLES DE TRAVAIL

DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING

REFROIDISSEMENT RAPIDE
SCHNELLKÜHLEN



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

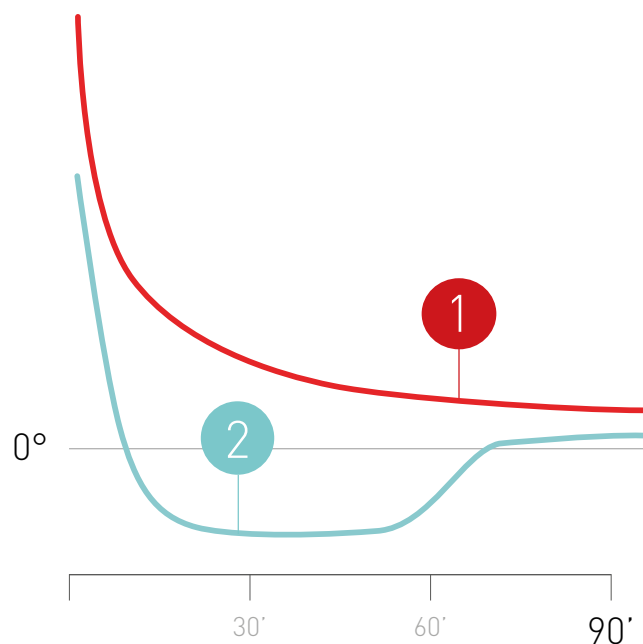
Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

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

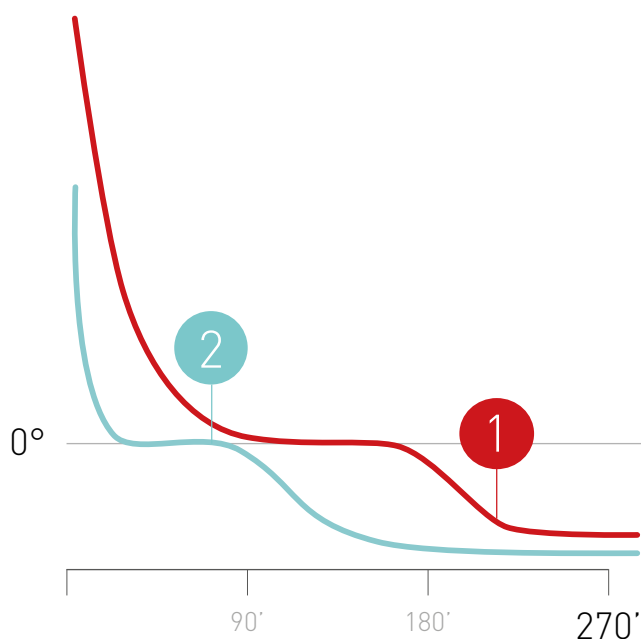
2

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)

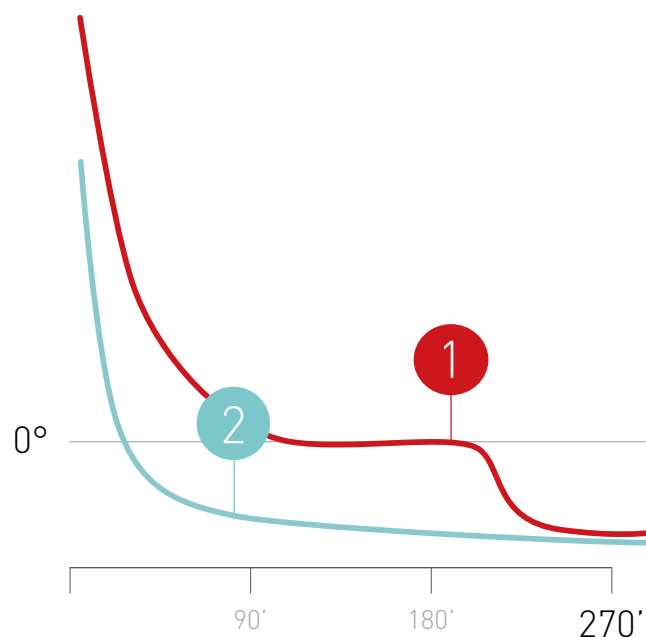


Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

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

Risparmi sul costo del personale

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

Riduzione degli scarti

Reduction of waste
Réduction des déchets
Reduktion der Abfälle

Controllo del food cost

Control of food costs
Contrôle du food cost
Kontrolle der Lebensmittelpreise

Riduce i costi di produzione

Reduces production costs
Réduction de coûts de production
Reduziert die Produktionskosten

Aumento della marginalità

Increase in margins
Augmentation de la marginalité
Erhöhung der Gewinnspanne



VANTAGGI QUALITATIVI

QUALITY-RELATED
QUALITATIFS
QUALITATIV

Alta qualità dei prodotti

Top quality products
Haute qualité des produits
Hohe Produktqualität

Aumento della durata

Longer lasting
Augmentation de la durée
Längere Haltbarkeit

Menù ricco

Comprehensive menu
Menu riche
Reichhaltiges Menü

Velocità del servizio

Speed of service
Service rapide
Schneller Service

Riduzione del lavoro notturno

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



VANTAGGI IGIENICO SANITARI

HEALTH AND HYGIENE
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

Miglioramento nella sicurezza alimentare

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

Continuo monitoraggio HACCP

HACCP continuous monitoring
Monitorage continu HACCP
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

Controllo della temperatura

Temperature control
Contrôle de la température
Kontrolle der Temperatur

Controllo della ventilazione

Ventilation control
Contrôle de la ventilation
Kontrolle der Belüftung

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 INDIRETTA
 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
 INDIREKT AUF DAS PRODUKT
 MODELLE ENTWICKELT LAUT
 NF/DIN-VORSCHRIFTEN

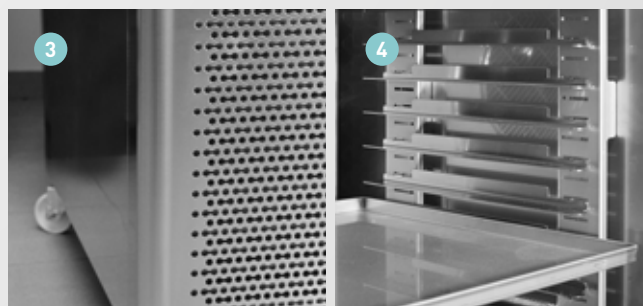
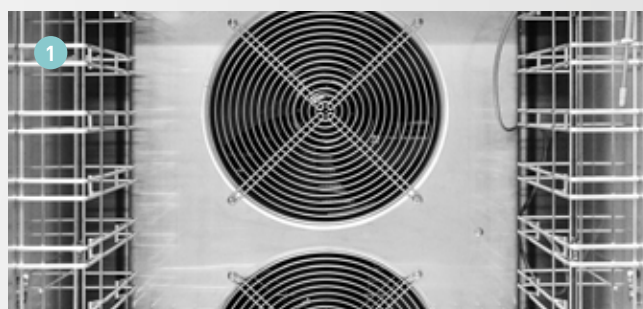
La gamma abbattitori Ilsa si sviluppa su due linee, NEOS e EVOLVE che soddisfano in maniera personalizzata esigenze di qualità a costi contenuti e alte prestazioni.

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.

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



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 Schnelkkühlen zu verzichten. Die Schnelkkühler NEOS führen zeit- und temperaturgesteuerte Schnelkkühl- 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
- ⚡ 1300
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 784x700x850

NEOS 5T

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

LxPxH [mm] 784x800x900

NEOS 10T

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

LxPxH [mm] 800x825x1800

NEOS 14T

- + 45 - 30
- ☰ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄️ R404a / 1700Gr
- ⚡ 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**
- ⚡ **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
Auswahltaaste



Funzione abbattimento
Blast Chill function
Fonction de refroidissement rapide
Schnellkühlfunktion



Tasto di selezione
Selection key
Touche de sélection
Auswahltaaste



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/Schockfrosten 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
- GE 6x 16,5x36x12
- PA 6x 60x40
- ❄️ R452A (R290 - OPTIONAL)
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 748x800x900

EVOLVE 6T

- + 20 - 12
- ≡ 6x GN1/1
- GE 4x 16,5x36x12
- ❄️ R452A
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 1250x700x850

EVOLVE 10T - 10T TR

- + 40 - 25
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- GE 15x 16,5x36x12 (10T)
- PA 15x 60x40 - TR 14x 60x40
- ❄️ R452A
- W 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1800
TR 800x900x1800

EVOLVE 10T 2/1

- + 75 - 50
- ≡ 10x GN2/1 (h40mm)
10x 60x80 (h40mm)
- ❄️ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1050x1080x1900



EVOLVE 14T

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

LxPxH [mm] 800x825x2025

EVOLVE 20TM

- + 80 - 65
- ≡ 20x GN1/1
20x 60x40
20x GN2/1
20x 60x80
- ❄️ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 890x1320x2415

EVOLVE 20T

- + 85/100 - 60/70
- ≡ 20x GN1/1 - 20x 60x40
- ❄️ R452A
- W 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
- W 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)**
- Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- 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**
- 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



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

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

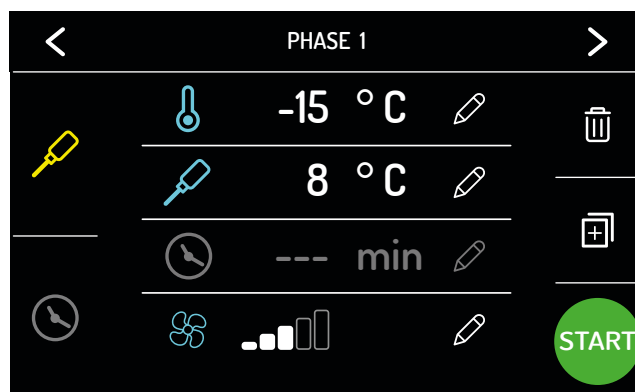
The customized cycle allows to set up a cycle consisting of up to four phases (3 blastchilling cycles and 1 preservation cycle). Each phase can be set by time or by temperature. For each phase, it is possible to set the temperature of the cell, the temperature of the product (if temperature cycle) and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

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.



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

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

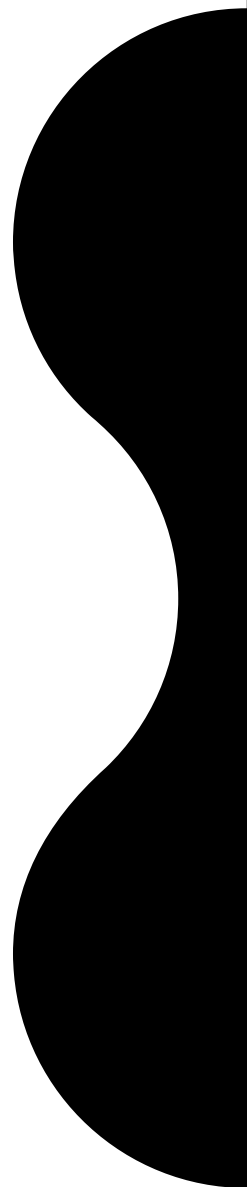
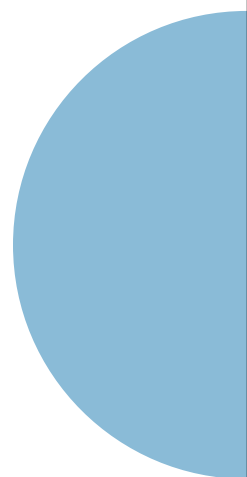
ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com



TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTISCHE



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 domaine 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, du glacier et de la pizzeria, 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. Das Unternehmen entwickelt Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und im Einklang mit der Umwelt stehen. Dank der Ästhetik, Ergonomie, Praktikabilität und Aktualität seiner Kühlprodukte ist das Unternehmen heute ein Bezugspunkt für Catering-, Konditorei-, Eiscrème- und Pizzeria-Profis.

I TAVOLI REFRIGERATI SECONDO ILSA

ILSA'S CONCEPT OF THE REFRIGERATED COUNTERS

LES TABLES REFRIGERÉES SELON ILSA

KÜHLTISCHE NACH ILSA

Nella progettazione dei suoi prodotti, ILSA è attenta anche al più piccolo dettaglio. Dedita all'innovazione, da sempre permette ai professionisti nel campo della ristorazione di lavorare al meglio, favorendo le migliori gamme di attrezzature.

Seguendo la filosofia sopra citata, ILSA è fiera di presentare le nuove linee di Tavoli refrigerati NEOS ed EVOLVE. Studiate, progettate e realizzate con materiali altamente validi, l'acciaio Inox AISI 304 Cr-Ni 18/10 con finitura scotch-brite di prima scelta garantisce un'eccezionale robustezza della struttura a monoscocca e dei piani di lavoro; favorendo allo stesso tempo un alto grado di igienicità, grazie anche agli angoli interni raggiati ed alle maniglie ergonomiche a filo porta che permettono una facile pulizia. L'affidabilità degli impianti refrigeranti ILSA è ormai ben nota al mercato, grazie anche all'utilizzo di freon ecologici nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, sempre al primo posto all'interno dei suoi prodotti. Ma soprattutto le nuove linee si presentano con un vano tecnico intercambiabile e una ventilazione canalizzata sulla schiena che permette alla cella libera di rendere il massimo dello stoccaggio, assicurando omogeneità di temperatura. Alte prestazioni e bassissimi costi di manutenzione, uniti a uno spessore di isolamento di 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc). Le guarnizioni di ultima generazione a tripla camera assicurano perfetti isolamento e funzionamento. Inoltre tutti i modelli NEOS ed EVOLVE con temperatura positiva sono in classe A. Perché ILSA non è solo un bel nome. Ma una garanzia.

In designing its products, ILSA also takes great care over the smallest of details. Dedicated to innovation, it has always allowed professionals in the restaurant and catering field to work to the best of their ability, promoting the best ranges of equipment.

In adhering to this philosophy, ILSA is proud to present NEOS and EVOLVE, the new ranges of refrigerated counters. Designed, developed and manufactured with high-quality materials, first-class AISI 304 Cr-Ni 18/10 stainless steel with scotch-brite finish guarantees that the monobloc structure and worktops are exceptionally strong whilst ensuring a high degree of hygiene, thanks to the inner rounded corners and ergonomic handles flush to the door which allow for easy cleaning. The reliability of ILSA refrigerated systems is well-established on the market thanks to the use of eco-friendly freon in full compliance with environmental sustainability, which takes pride of place in its products. But above all the new ranges come with an interchangeable technical compartment and ducted ventilation on the back that allows the free chamber to make the most of the storage space, ensuring a uniform temperature. High performance and low maintenance costs, combined with 60 mm thick high-density polyurethane foam (40 kg/m³) insulation. The latest generation triple chamber gaskets ensure perfect insulation and operation. All the NEOS and EVOLVE models with positive temperature are in A class. Because ILSA is not just a good name. It's also a guarantee.

Lors de la conception de ses produits, ILSA est attentive au moindre petit détail. Vouée à l'innovation, elle permet depuis toujours aux professionnels du secteur de la restauration de travailler au mieux, en offrant les meilleures gammes d'équipements.

En suivant la philosophie susmentionnée, ILSA est fière de présenter les nouvelles lignes de Tables réfrigérées NEOS et EVOLVE. Étudiées, conçues et réalisées avec des matériaux de haute valeur, l'acier Inoxydable AISI 304 Cr-Ni 18/10 avec finition scotch-brite de premier choix garantit une robustesse exceptionnelle de la structure monocoque et des plans de travail, tout en favorisant un haut niveau d'hygiène, grâce aussi aux angles internes arrondis et aux poignées ergonomiques à fleur de porte qui permettent un nettoyage aisé. La fiabilité des installations réfrigérées ILSA est désormais bien connue sur le marché, grâce aussi à l'utilisation de fréons écologiques dans le respect total de la durabilité environnementale, toujours au premier rang dans ses produits. Mais surtout, les nouvelles lignes offrent un compartiment technique interchangeable et une ventilation canalisée à l'arrière qui permet un stockage maximal de la chambre, tout en assurant l'homogénéité de température. Hautes performances et très faibles coûts d'entretien, alliés à une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³). Les joints de dernière génération à triple chambre assurent une isolation et un fonctionnement parfaits. De plus, tous les modèles NEOS et EVOLVE à température positive sont en classe A. Parce qu'ILSA n'est pas seulement un beau nom. Mais une garantie.

Bei der Entwicklung seiner Produkte achtet ILSA auf kleinste Details. Die Innovation steht im Mittelpunkt. Profis auf dem Gebiet der Gastronomie wird es ermöglicht, auf die beste Weise zu arbeiten und die besten Produktserien bereitzustellen.

ILSA ist stolz darauf, die neuen Produktreihen der NEOS- und EVOLVE-Kühltische zu präsentieren. Die Entwicklung, die Planung und der Bau mit hochqualitativen Materialien, wie Edelstahl AISI 304 Cr-Ni 18/10 mit erstklassiger Oberflächengüte Scotch-Brite, die eine außergewöhnliche Festigkeit der Mono-Struktur und der Arbeitsplatten garantiert. Gleichzeitig wird ein hohes Maß an Hygiene gefördert, auch dank der abgerundeten Innenkanten und der ergonomischen Griffe, die bündig mit der Tür abschließen und eine einfache Reinigung ermöglichen. Die Zuverlässigkeit von ILSA-Kühlsystemen ist auf dem Markt mittlerweile bekannt, auch dank der Verwendung von ökologischen Freonen unter vollständiger Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit, die bei ihren Produkten immer an erster Stelle stehen. Vor allem aber verfügen die neuen Produktlinien über ein austauschbares technisches Fach und eine Kanallüftung auf der Rückseite, die es der freien Zelle ermöglicht, die Lagerung optimal zu nutzen und eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Hohe Leistung und sehr niedrige Wartungskosten kombiniert bei einer Isolationsdicke von 60 mm mit hochdichtem Polyurethanschaum (40 kg/m³). Die Dreikammerdichtungen der neuesten Generation gewährleisten eine perfekte Isolierung und Funktion. Darüber hinaus gehören alle Modelle NEOS und EVOLVE mit positiver Temperatur zur Klasse A. ILSA ist nicht nur ein schöner Name. Sondern eine Garantie.



RISPETTARE L'AMBIENTE

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

UMWELTSCHUTZ

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 professionale è maggiore rispetto a tutte le altre attrezzature e per questo da anni Ilsa è attenta, sviluppando e producendo tavoli 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 dei tavoli refrigerati professionali imponendo ai produttori di fare dei test di consumo energetico in precise condizioni climatiche.

Ilsa's production has always been based on the need to protect the environment and ensure low consumption for the customer resulting in a reduction in electricity costs.

The energy consumption of refrigerated counters for professional use is higher than all other equipment which is why Ilsa has made the effort over the years to develop and produce refrigerated counters with low energy consumption. A legislation has been introduced, even in professional refrigeration, that regulates the energy classification of refrigerated equipment, i.e. the European regulation 2015/1095 of May 5, 2015 which implements Directive 2009/125/EC of the Council and the European Parliament which establishes a framework for the setting of ecodesign requirements of refrigerated counters by requiring manufacturers to carry out for energy consumption tests under specific climate conditions.

À 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 pour une réduction consécutive des frais d'énergie électrique.

La consommation des réfrigérateurs dans un environnement professionnel est supérieure à celle de tous les autres équipements, c'est pourquoi depuis des années, Ilsa s'efforce de développer et fabriquer des tables réfrigérées à faible consommation énergétique. Le froid professionnel aussi est régi par une norme qui réglemente le classement énergétique des équipements réfrigérés : la réglementation européenne 2015/1095 du 5 mai 2015 qui implémente la directive 2009/125/EC du Conseil et du Parlement Européen fixe les spécifications pour la conception écocompatibile des tables réfrigérées professionnelles en imposant aux fabricants de faire des tests de consommation énergétique dans des conditions climatiques précises.

An der Basis der Ilsa-Produktion steht seit eh und je der Umweltschutz und ein niedriger Stromverbrauch, um die elektrischen Energiekosten des Kunden stetig zu verringern.

Der Verbrauch von Kühleinrichtungen im Profibereich ist höher als bei allen anderen Geräten. Aus diesem Grund ist Ilsa seit Jahren darauf bedacht und entwickelt und produziert Kühltische mit niedrigem Energieverbrauch. Selbst bei der Kühlung im Profibereich wurde eine Verordnung eingeführt, die die Energieklassifizierung von Kühlgeräten regelt: die europäische Verordnung 2015/1095 vom 5. Mai 2015, mit der die Richtlinie 2009/125/EG des Rates und des Europäischen Parlaments umgesetzt wird, die die Spezifikationen für die Auslegung vorschreibt. Eine umweltfreundliche Herstellung professioneller Kühltische, bei der die Hersteller Energieverbrauchstests unter präzisen klimatischen Bedingungen durchführen müssen.

CLASSI ENERGETICHE / ENERGY CLASSES CLASSES ENERGETIQUES / ENERGIEKLASSEN



CLASSI CLIMATICHE / CLIMATE CLASSES CLASSES CLIMATIQUES / KLIMAKLASSEN

Classe climatica della sala prove / Climate classes of test rooms / Classe climatique du laboratoire / Klimaklasse des Proberaums	Temperatura a bulbo secco °C / Dry bulb temperature °C / Température de bulbe sec °C / Trockenkugeltempertur °C	Umidità relativa % / Relative humidity % / Humidité relative % / Relative Luftfeuchtigkeit %
3	25	60
4	30	55
5	40	40
7	35	75

CONSUMI ENERGETICI

ENERGY CONSUMPTIONS

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

ENERGIEVERBRAUCH

TAVOLO 3 PORTE GN TN

3-DOOR REFRIGERATED COUNTER

TABLE 3 PORTES GN TN

KÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr	Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh
A +++	5	130	€ 22,1
A ++	5	130	€ 22,1
	10	260	€ 44,3
A +	10	260	€ 44,3
	15	391	€ 66,4
A	15	391	€ 66,4
	25	651	€ 110,7
B	25	651	€ 110,7
	35	912	€ 155,0
C	35	912	€ 155,0
	50	1302	€ 221,4
D	50	1302	€ 221,4
	75	1953	€ 332,0
E	75	1953	€ 332,0
	85	2214	€ 376,3
F	85	2214	€ 376,3
	95	2474	€ 420,6
G	95	2474	€ 420,6
	115	2995	€ 509,1

TAVOLO 3 PORTE GN BT

3-DOOR FREEZER COUNTER

TABLE 3 PORTES GN BT

TIEFKÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr	Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh
A +++	5	212	€ 36,1
A ++	5	212	€ 36,1
	10	424	€ 72,1
A +	10	424	€ 72,1
	15	636	€ 108,2
A	15	636	€ 108,2
	25	1060	€ 180,3
B	25	1060	€ 180,3
	35	1484	€ 252,4
C	35	1484	€ 252,4
	50	2121	€ 360,5
D	50	2121	€ 360,5
	75	3181	€ 540,8
E	75	3181	€ 540,8
	85	3605	€ 612,9
F	85	3605	€ 612,9
	95	4029	€ 685,0
G	95	4029	€ 685,0
	115	4877	€ 829,2





NEOS GASTRONOMIA

Semplice. Elegante. Indispensabile. In una sola parola: Unico.

Simple. Elegant. Essential. In one word: Unique.

Simple. Élégante. Indispensable. En un seul mot : Unique.

Einfach. Elegant. Unentbehrlich. Einfach gesagt: Einzigartig.

La nuova gamma presenta grande qualità di materiali e spessori di isolamento.

The new range presents excellent quality materials and insulation thickness.

La nouvelle gamme offre une grande qualité de matériaux et d'épaisseurs d'isolation.

Die neue Produktreihe steht für ausgezeichnete Qualität der Materialien und Isolierstärken.

I tavoli refrigerati Neos Gastronomia sono gli ultimi arrivati, ma i primi ad essere presi in considerazione dai professionisti di tutto il mondo. Dotati di maniglie ergonomiche e con una ventilazione canalizzata sulla schiena, lasciano la cella libera per ottenere il massimo dello stoccaggio e garantire una maggiore omogeneità di temperatura.

Con una struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304, una finitura esterna satinata in scotch brite e un vano tecnico dalla posizione intercambiabile, Neos possiede uno spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc) e piani di lavoro comodi da pulire.

Neos è fornito di nuove guarnizioni magnetiche a tripla camera facilmente sostituibili, unità refrigerante a monoblocco per una facile manutenzione, celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia, porte auto-chiudenti con fermo a 95° e un sistema di ventilazione canalizzata per la massima uniformità di temperatura interna. Tutto questo – e molto di più – rende Neos perfetto per chi aspira al meglio.

The Neos Gastronomy refrigerated counters are the latest models, but the first to be considered by professionals all over the world.

Featuring ergonomic handles with ducted ventilation on the rear, they leave the chamber free to obtain the best from storage and guarantee a more uniform temperature.

With a monocoque structure in AISI 304 stainless steel, scotch-brite external satin finish and a technical compartment with an interchangeable position, Neos has an insulation thickness of 60 mm with high density polyurethane foam (40 kg/m³) and easy-to-clean worktops.

Neos has new triple magnetic gaskets which are easy to replace, a monobloc refrigeration unit for easy maintenance, cells with inner rounded corners for easy cleaning, spring-operated door fitted with stop at 95° and a ducted ventilation system for high internal temperature uniformity. All this and much more makes Neos perfect for those who aspire to the best.

Les tables réfrigérées Neos Gastronomie sont les dernières nées, mais les premières à être prises en considération par les professionnels du monde entier. Dotées de poignées ergonomiques et d'une ventilation canalisée à l'arrière, elles permettent un stockage maximal de la chambre et garantissent une plus grande homogénéité de température.

Avec une structure à caisse unique en acier inoxydable AISI 304, une finition externe satinée en scotch brite et un compartiment technique à la position interchangeable, Neos possède une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) et des plans de travail aisés à nettoyer.

Neos est dotée de nouveaux joints magnétiques à triple chambre facilement remplaçables, d'une unité réfrigérante monobloc pour un entretien aisé, de chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, de portes à fermeture automatique avec butée à 95° et d'un système de ventilation canalisée pour une uniformité maximale de la température interne. Tout cela – et bien plus – rend Neos parfaite pour ceux qui aspirent au meilleur.

Die Kühltsche Neos Gastronomie sind die neuesten Ergänzungen, aber die ersten, die von den Profis weltweit berücksichtigt werden. Ausgestattet mit ergonomischen Griffen und Kanallüftung auf der Rückseite lassen sie die Zelle frei, um maximale Lagerung zu erzielen und eine höhere Temperaturhomogenität zu gewährleisten.

Mit einer Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304, einer satinierten äußeren Scotch-Brite-Oberfläche und einem technischen Fach mit austauschbarer Position verfügt Neos über eine Isolationsstärke von 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg/m³) und einfach zu reinigenden Arbeitsplatten. Neos ist mit neuen, leicht austauschbaren Dreikammer-Magnetdichtungen, einer Monoblock Kühleinheit für einfache Wartung, Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung, selbstschließenden Türen mit 95°-Stopp und einem Kanallüftungssystem für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur ausgestattet. All das – und noch vieles mehr – macht Neos für diejenigen zum idealen Produkt, die nach Höherem streben.



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 40mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante.
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca per sistemazione su zoccolo in muratura.
 - Porte reversibili.
- *Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 40mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité réfrigérante monobloc.*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur plinthe en maçonnerie.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 40mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Refrigerated monobloc unit.*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body for installation on a concrete plinth.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 40 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H 140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Monoblock Kühleinheit.*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Die frontal an der Struktur befestigte Türscharnieren ermöglichen die Montage auf einem Mauersockel.*
 - *Reversible Türen.*





- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Caratteristiche generali
<i>General features</i>
<i>Caractéristiques générales</i>
<i>Allgemeine Merkmale</i></p> | <p>3 Accessori
<i>Accessories</i>
<i>Accessoires</i>
<i>Zubehör</i></p> |
| <p>2 Allestimenti
<i>Equipment</i>
<i>Équipements</i>
<i>Ausstattungen</i></p> | <p>4 Gruppo refrigerante
<i>Refrigerated unit</i>
<i>Groupe réfrigérant</i>
<i>Kühlaggregat</i></p> |

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Disponibile variante per unità remotizzata.

- *Systeme de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne.*
- *Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).*
- *Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.*
- *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
- *Dégivrage automatique.*
- *Évaporation de l'eau de condensation automatique.*
- *Variante disponible pour unité sans groupe moteur.*

- *Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature.*
- *Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).*
- *Refrigerant gas R290, R134A, R452A.*
- *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
- *Automatic defrosting.*
- *Automatic evaporation of condensation water.*
- *Remote unit version available.*

- *Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur.*
- *Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C)*
- *Kühlgas R290, R134A, R452A.*
- *Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.*
- *Automatisches Abtauen.*
- *Automatische Verdampfen des Kondenswassers.*
- *Variante für Zentralkühlung verfügbar.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
- Schiena in inox finitura scotch-brite
- Coppia guide
- Griglia tipo rilsan GN 1/1
- Kit ruote
- Kit sanificazione
- Kit cassettei per versione TN/BT
- Serratura

- *Fond externe en acier inoxydable*
- *Panneau arrière en acier inoxydable finition scotch-brite*
- *Paire de glissières*
- *Grille type rilsan GN 1/1*
- *Kit roulettes*
- *Kit assainissement*
- *Kit tiroirs pour version TN/BT*
- *Serrure*

NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

ALLESTIMENTI
EQUIPMENT
ÉQUIPEMENTS
AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rilsan GN 1/1 grid for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard : 1 paire de glissières et 1 grille type rilsan GN 1/1 pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 1 Paar Führungsschienen 1 Rilsangitter GN 1/1 für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
- B:** (su richiesta) senza alzatina
- C:** (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A: (standard) with backsplash*
- B: (on request) without backsplash*
- C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: (standard) avec dossier*
- B: (sur demande) sans dossier*
- C: (sur demande) sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung*
- B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung*
- C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*



LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

- Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
- Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
- Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

- Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt
- Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
- Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI 600**
REFRIGERATED COUNTERS **600** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **600** / KÜHLTISCHE **600**

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1355x600x850

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1805x600x850

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	2250x600x850

NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI** REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



+ -	❄️	📄	📏	Ⓜ️	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	910x700x850
-20-10	R290	E	5	520	230V/50hz	910x700x850

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	📄	📏	Ⓜ️	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x700x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1355x700x850

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	📄	📏	Ⓜ️	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x700x850
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	1805x700x850

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	📄	📏	Ⓜ️	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x700x850
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	2250x700x850

Optional:

- Cassetto refrigerato su vano tecnico.
- Lavello dim. 300x330x150 mm su vano tecnico.

Optional:

- Refrigerated drawer on technical compartment.
- Sink dim. 300x330x150 mm on technical compartment.

En option:

- Tiroir réfrigéré sur compartiment technique.
- Évier dim. 300x330x150 mm sur compartiment technique.

Sonderzubehör:

- Gekühlte Schublade über Maschinenfach.
- Spülbecken Dim. 300x330x150 mm über Maschinenfach.

- Classe energetica / Energy class /**
Classe énergétique / Energieklasse
- Classe climatica / Climate class / Classe**
climatique / Klimaklasse
- Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /**
Kühlmittel

- Resa In Watt / Watt output**
Rendement en Watt / Leistung in Watt
- Tensione / Voltage**
Tension / Spannung
- Range temperatura /**
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR /
KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850

NA= non applicabile
NA= not applicable
NA= non applicable
NA= nicht anwendbar

NEOS PASTICCERIA

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

Clean lines, efficient preservation, long-term reliability.

Essentielle dans la ligne, efficace dans la conservation, fiable dans le temps.

Wesentlich in der Linie, effektiv in der Konservierung, zuverlässig im Laufe der Zeit.

Il^{sa} esaudisce i desideri di ogni pasticciere ed è fiera di presentare la nuova linea di tavoli refrigerati Neos Pasticceria.

Costruiti per e con l'aiuto dei più importanti professionisti nel settore, i tavoli refrigerati Neos sono affidabili nel tempo e pronti a soddisfare anche la più piccola esigenza.

La nuova gamma è completa di tavoli refrigerati con raffreddamento ventilato e/o statico, da una a quattro porte, flessibili nella soluzione del vano tecnico – destro o sinistro – ed è dotata di piani da lavoro in acciaio Inox dello spessore di 15 decimi.

Costantemente impegnati al fine di migliorare la qualità dei suoi sistemi di refrigerazione, Neos Pasticceria è capace di rendere i sogni realtà.

Il^{sa} makes the dreams of every pastry-maker come true, so is proud to present the new range of Neos refrigerated cabinets for pastry.

Designed for and with the help of the most important professionals in the sector, Neos refrigerated cabinets offer long-term reliability and are ready to satisfy even the smallest requirement. The new range includes refrigerated cabinets with ventilated and/or static cooling, with one to four doors, with your choice of right or left-hand technical compartment, featuring stainless steel worktops with a thickness of 1,5 mm.

Constantly committed to improving the quality of its refrigeration systems, Neos cabinets for pastry can make your dreams come true.

Il^{sa} exauce les souhaits de tout pâtissier et est fière de présenter la nouvelle ligne de tables réfrigérées Neos Pâtisserie.

Construites pour et avec l'aide des plus importants professionnels du secteur, les tables réfrigérées Neos sont fiables dans le temps et prêtes à satisfaire les moindres besoins. La nouvelle gamme comprend des tables réfrigérées à refroidissement ventilé et/ou statique, dotées de une à quatre portes, flexibles dans la solution du compartiment technique – droit ou gauche – ainsi que des plans de travail en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.

Constamment engagés à améliorer la qualité de ses systèmes de réfrigération, Neos Pâtisserie est en mesure de faire devenir les rêves réalité.

Il^{sa} erfüllt die Wünsche jedes Konditors und ist stolz darauf, die neue Kühltschserie Neos für Konditoreien vorstellen zu können.

Neos Kühltsche wurden für und mit Hilfe der wichtigsten Fachleute der Branche entwickelt, sind Zuverlässigkeit in der Zeit und bereit, selbst kleinste Anforderungen zu erfüllen.

Das neue Sortiment umfasst Kühltsche mit Umluft und / oder statischer Kühlung von einer bis vier Türen, die in der Lösung des technischen Fachs (rechts oder links) flexibel sind. Die Arbeitsplatten aus Edelstahl haben eine Stärke von 1,5 mm.

Ständig eingesetzt für die Verbesserung der Qualität seiner Kühlsysteme, Neos Konditorei ist in der Lage, Träume zu verwirklichen.



NEOS

PASTICCERIA
 PASTRY
 PATISSERIE
 KONDITOREI



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
 CARACTÉRISTIQUES
 GÉNÉRALES /
 ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 50 mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca.
 - Porte reversibili.
- *Structure mono-coque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 50 mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité monobloc réfrigérante (vers. Ventilée).*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single mono-coque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 50mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Refrigerated monobloc unit (ventilated version).*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 50 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Monoblock Kühleinheit (Vers.: Umluft).*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Türscharniere auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht.*
 - *Reversible Türen.*





- 1** Caratteristiche generali
General features
Caractéristiques générales
Allgemeine Merkmale
- 2** Allestimenti
Equipment
Équipements
Ausstattungen
- 3** Gruppo refrigerante
Refrigerated unit
Groupe réfrigérant
Kühlaggregat

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna (vers. Ventilata).
 - Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
 - Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
 - Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
 - Sbrinamento automatico.
 - Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
 - Disponibile variante per unità remotizzata.
- *Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne (vers. Ventilée).*
 - *Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).*
 - *Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.*
 - *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
 - *Dégivrage automatique.*
 - *Évaporation de l'eau de condensation automatique.*
 - *Variante disponible pour unité sans groupe moteur.*
- *Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature (ventilated version).*
 - *Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).*
 - *Refrigerant gas R290, R134A, R452A.*
 - *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
 - *Automatic defrosting.*
 - *Automatic evaporation of condensation water.*
 - *Remote unit version available.*
- *Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur (Vers.: Umluft).*
 - *Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C).*
 - *Kühlgas R290, R134A, R452A.*
 - *Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.*
 - *Automatisches Abtauen.*
 - *Automatische Verdampfen des Kondenswassers.*
 - *Variante für Zentralkühlung verfügbar.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
 - Coppia guide
 - Griglia tipo rilsan 60x40
 - Ripiano in acciaio inox 60x40
 - Kit ruote
 - Kit sanificazione
 - Serratura
- *Fond externe en acier inoxydable*
 - *Paire de glissières*
 - *Grille type rilsan 60x40*
 - *Étagère en acier inoxydable 60x40*
 - *Kit roulettes*
 - *Kit assainissement*
 - *Serrure*
- *External base in stainless steel*
 - *Pair of guides*
 - *Rilsan grid 60x40*
 - *Stainless steel shelf 60x40*
 - *Wheel kit*
 - *Sanitisation kit*
 - *Lock and key*
- *Äußerer Boden aus Edelstahl*
 - *Paar Führungsschienen*
 - *Rilsan-Gitter 60x40*
 - *Edelstahl-Zwischenfläche 60x40*
 - *Kit-Räder*
 - *Desinfektionskit*
 - *Schloss*

NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDI TOREI

ALLESTIMENTI
EQUIPMENT
ÉQUIPEMENTS
AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 4 coppie guida in inox per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 4 pairs of stainless guides for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard: 4 paires de glissières en acier inoxydable pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 4 Paar Führungsschienen aus Edelstahl für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con
A: (standard) con alzatina
B: (su richiesta) senza alzatina
C: (su richiesta) senza piano

The following models are available with
A: (standard) with backsplash
B: (on request) without backsplash
C: (on request) without worktop

Les modèles suivants sont disponibles avec
A: (standard) avec dosseret
B: (sur demande) sans dosseret
C: (sur demande) sans plan

Folgende Modelle sind verfügbar mit
A: (Standard) mit Aufkantung
B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung
C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche





NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDITOREI

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI STATICI - VENTILATI**

REFRIGERATED COUNTERS **MOTORISED STATIC - VENTILATED** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **MOTORISÉES STATIQUES - VENTILÉES** / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE MIT AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



+ -	●	❄	📁	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	420	230V/50hz	985x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	985x800x860
-20-10	V	R290	E	5	520	230V/50hz	985x800x860

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📁	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	420	230V/50hz	1505x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	1505x800x860
-20-10	V	R290	D	5	520	230V/50hz	1505x800x860

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📁	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	550	230V/50hz	2030x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2030x800x860
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2030x800x860

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📁	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	550	230V/50hz	2550x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2550x800x860
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2550x800x860

Classe energetica / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse

Classe climatica / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse

Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

Tipologia di raffreddamento: Statico (S),
Ventilato (V) / Type of cooling: Static (S),
Ventilated (V) / Typologie de refroidissement:
Statique (S), Ventilé (V) / Kühltyp: Statisch (S),
Umluft (V)

Resa In Watt / Watt output
Rendement en Watt / Leistung
in Watt

Tensione / Voltage
Tension / Spannung

Range temperatura /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI STATICI - VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR STATIC - VENTILATED / TABLES REFRIGERÉES SANS GROUPE COMPRESSEUR STATIQUES - VENTILÉES / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



+ -	●	❄	📄	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	775x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	775x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	775x800x860

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📄	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1295x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1295x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1295x800x860

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📄	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1820x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1820x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1820x800x860

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📄	🌡	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2340x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2340x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2340x800x860



EVOLVE GASTRONOMIA

Bello. Di alta qualità. Perfetto per ogni ambiente.

Attractive. High quality. Perfect anywhere.

Belle. De haute qualité. Parfaite pour chaque environnement.

Schön. Hohe Qualität. Perfekt für jede Umgebung.

Evolve è una linea di tavoli refrigerati gastronomia unica per chi è sempre alla ricerca del massimo dell'innovazione.

Esteticamente più affascinante, curata nel design, dà un tocco di eleganza ad ogni ambiente o laboratorio. Costruita con una struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304, per migliorare le prestazioni e mantenere basso il consumo energetico, è dotata di un filtro protettivo posto sul vano tecnico che tiene alla larga la polvere. Grazie alla schiena in acciaio inox, è possibile utilizzarlo anche negli ambienti aperti o nelle cucine a vista.

La gamma si arricchisce con l'inserimento dei tavoli alti 710 mm, affiancati a quelli standard h 670 mm, portando il tavolo ad una altezza massima di 980 mm.

La nuova gamma ha un fondo cella stampato estremamente semplice da pulire, una coppia guida e una griglia GN 1/1 per porta e un'alimentazione 230V/50Hz monofase standard, è inoltre possibile scegliere la posizione del vano tecnico sia sui modelli motorizzati che sui predisposti.

Lo spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanic ad alta densità, lo sbrinatorio intelligente ed automatico, il sistema di ventilazione interno canalizzato per una massima uniformità di temperatura, i piani da lavoro dello spessore di 40 mm, rendono la linea Evolve perfetta nel campo della gastronomia professionale.

Evolve is a unique range of refrigerated counters for gastronomy for those who are always on the lookout for very best innovation can offer.

Aesthetically more pleasing, with meticulous attention to design, it adds a touch of elegance to any kitchen or workshop.

Produced with a monocoque structure in AISI 304 stainless steel, designed to improve performance and keep energy consumption low, it features a protective filter located on the technical compartment that keeps dust at bay.

Thanks to the stainless steel back, it can also be used outdoors or in open-plan kitchens.

The range is enhanced by the introduction of counters with a body height of 710 mm, alongside the standard 670 mm body height version, taking the counter to a maximum total height of 980 mm.

The new range has a moulded chamber base that is extremely easy to clean, a pair of guides and a GN 1/1 grid per door plus a standard single-phase 230V / 50Hz power supply, reversal of the technical compartment position is available on request on both motorized and non-motorized models.

The 60 mm high density polyurethane foam insulation thickness, the smart automatic defrosting, ducted internal ventilation system for maximum temperature uniformity and 40 mm thick worktops make the Evolve range perfect for professional catering and gastronomy.

Evolve est une ligne de tables réfrigérées gastronomie unique pour ceux qui sont constamment à la recherche du meilleur de l'innovation.

Esthétiquement plus séduisante et soignée dans le design, elle donne une touche d'élégance à tout environnement ou laboratoire.

Construite avec une structure monocoque en acier inoxydable AISI 304, pour améliorer les performances et maintenir une faible consommation énergétique, elle est dotée d'un filtre protecteur situé sur le compartiment technique qui protège de la poussière.

Grâce au panneau arrière en acier inoxydable, il est possible de l'utiliser même à l'extérieur ou dans les cuisines apparentes.

La gamme est enrichie par l'ajout de tables avec hauteur du corps de 710 mm, qui côtoient celles standards de 670 mm, et permettent à la table d'atteindre une hauteur totale maximale de 980 mm.

La nouvelle gamme a un fond de chambre moulé extrêmement simple à nettoyer, une paire de glissières et une grille GN 1/1 par porte ainsi qu'une alimentation 230V/50Hz monophasée standard, l'inversion de la position du compartiment technique est disponible sur demande sur les modèles avec groupe logé et à distance.

L'épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité, le dégivrage intelligent et automatique, le système de ventilation interne canalisé pour une uniformité maximale de la température, les plans de travail de 40 mm d'épaisseur, rendent la ligne Evolve parfaite dans le domaine de la gastronomie professionnelle.

Evolve ist eine Serie einzigartiger Kühltische für die Gastronomie für diejenigen, die immer nach maximaler Innovation suchen.

Ästhetisch faszinierend, mit Liebe zum Detail, verleiht es jeder Umgebung oder jeder Küche einen Hauch von Eleganz.

Gebaut aus einer Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304, um die Leistung zu verbessern und den Energieverbrauch niedrig zu halten. Ein Schutzfilter am technischen Fach hält dieses frei von Staub.

Dank der Edelstahlrückseite kann er auch im Freien oder in offenen Küchen eingesetzt werden.

Das Sortiment wird durch die Einführung von Hochtischen 710 mm neben den Standardtischen H 670 mm ergänzt, wodurch die maximale Höhe 980 mm erreicht. Die neue Serie verfügt über einen gestanzten Zellenboden, ein Paar Führungen und ein Gitter GN 1/1 pro Tür sowie ein einphasiges Standardversorg mit 230 V / 50 Hz, die Position des Maschinenfachs kann sowohl bei Version mit als auch ohne Aggregat gewählt werden.

Die Isolationsdicke von 60 mm mit hochdichtem Polyurethanschaum, das intelligente und automatische Abtauen, das interne Belüftungssystem mit Luftkanal für maximale Temperaturgleichmäßigkeit und die 40 mm dicken Arbeitsplatten machen die Evolve-Linie perfekt für die professionelle Gastronomie.

CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 40mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante estraibile per una facile manutenzione (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca per sistemazione su zoccolo in muratura.
 - Porte reversibili.
- *Structure mono-coque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 40mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité réfrigérante monobloc extractible pour un entretien aisé (vers. Ventilée).*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur plinthe en maçonnerie.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single mono-coque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 40mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Removable monobloc refrigerated unit for easy maintenance (ventilated version).*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body for installation on a concrete plinth.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 40 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H 140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit für eine einfacher Wartung (Vers.: Umluft).*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Die frontal an der Struktur befestigte Türscharnieren ermöglichen die Montage auf einem Mauersockel.*
 - *Reversible Türen.*





- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Caratteristiche generali
<i>General features</i>
<i>Caractéristiques générales</i>
<i>Allgemeine Merkmale</i></p> | <p>3 Accessori
<i>Accessories</i>
<i>Accessoires</i>
<i>Zubehör</i></p> |
| <p>2 Allestimenti
<i>Equipment</i>
<i>Équipements</i>
<i>Ausstattungen</i></p> | <p>4 Gruppo refrigerante
<i>Refrigerated unit</i>
<i>Groupe réfrigérant</i>
<i>Kühlaggregat</i></p> |

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna. • Gruppo refrigerante a monoblocco estraibile. • Gas refrigerante R290, R134A, R452A. • Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica. • Sbrinamento automatico. • Evaporazione dell'acqua di condensa automatico. • Pannello vano tecnico apribile facilmente per una manutenzione più rapida. • Pannello comandi digitale a controllo verticale. • Filtro condensatore removibile. • Disponibile variante unità remotizzata. | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne.</i> • <i>Groupe réfrigérant monobloc extractible.</i> • <i>Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.</i> • <i>Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.</i> • <i>Dégivrage automatique.</i> • <i>Évaporation de l'eau de condensation automatique.</i> • <i>Panneau compartiment technique facile à ouvrir pour un entretien plus rapide.</i> • <i>Tableau de commande numérique à contrôle vertical.</i> • <i>Filtre condensateur amovible.</i> • <i>Variante disponible pour unité sans groupe moteur.</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature.</i> • <i>Removable monobloc refrigerated unit.</i> • <i>Refrigerant gas R290, R134A, R452A.</i> • <i>Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.</i> • <i>Automatic defrosting.</i> • <i>Automatic evaporation of condensation water.</i> • <i>Easy-to-open technical compartment panel for faster maintenance.</i> • <i>Vertical digital control panel.</i> • <i>Removable condenser filter.</i> • <i>Remote unit version available.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur.</i> • <i>Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit.</i> • <i>Kühlgas R290, R134A, R452A.</i> • <i>Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.</i> • <i>Automatisches Abtauen.</i> • <i>Automatische Verdampfen des Kondenswassers.</i> • <i>Einfach zu öffnende Frontpanel des technischen Faches für eine schnelle Wartung.</i> • <i>Digitales Bedienfeld mit vertikaler Steuerung.</i> • <i>Abnehmbarer Kondensatorfilter.</i> • <i>Variante für Zentralkühlung verfügbar.</i> |

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fondo esterno in acciaio inox • Coppia guide • Griglia tipo rilsan GN 1/1 • Kit ruote • Kit sanificazione • Kit cassette per versione TN/BT • Serratura | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fond externe en acier inoxydable</i> • <i>Paire de glissières</i> • <i>Grille type rilsan GN 1/1</i> • <i>Kit roulettes</i> • <i>Kit assainissement</i> • <i>Kit tiroirs pour version TN/BT</i> • <i>Serrure</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>External base in stainless steel</i> • <i>Pair of guides</i> • <i>Rilsan GN 1/1 grid</i> • <i>Wheel kit</i> • <i>Sanitisation kit</i> • <i>Drawer kit for TN/BT version</i> • <i>Lock and key</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Äußerer Boden aus Edelstahl</i> • <i>Paar Führungsschienen</i> • <i>Rilsan-Gitter GN 1/1</i> • <i>Kit-Räder</i> • <i>Desinfektionskit</i> • <i>Kit-Schubladen für Kühl/Tiefkühlversion</i> • <i>Schloss</i> |

EVOLVE

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

ALLESTIMENTI EQUIPMENT ÉQUIPEMENTS AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rilsan GN 1/1 grid for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard: 1 paire de glissières et 1 grille type rilsan GN 1/1 pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 1 Paar Führungsschienen 1 Rilsangitter GN 1/1 für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
- B:** (su richiesta) senza alzatina
- C:** (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A: (standard) with backslash*
- B: (on request) without backslash*
- C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: (standard) avec dossier*
- B: (sur demande) sans dossier*
- C: (sur demande) sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung*
- B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung*
- C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*



LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

- Classe energetica / Energy class /**
Classe énergétique / Energieklasse
- Classe climatica / Climate class / Classe**
climatique / Klimaklasse
- Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /**
Kühlmittel

- Resa In Watt / Watt output**
Rendement en Watt / Leistung in Watt
- Tensione / Voltage**
Tension / Spannung
- Range temperatura /**
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI**
REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	910x700x850/890
-20-10	R290	E	5	500	230V/50hz	910x700x850/890

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x700x850/890
-20-10	R290	D	5	500	230V/50hz	1355x700x850/890

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x700x850/890
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	1805x700x850/890

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x700x850/890
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	2250x700x850/890

Optional:

- Cassetto refrigerato su vano tecnico.
- Lavello dim. 300x330x150 mm su vano tecnico.

Optional:

- Refrigerated drawer on technical compartment.
- Sink dim. 300x330x150 mm on technical compartment.

En option:

- Tiroir réfrigéré sur compartiment technique.
- Évier dim. 300x330x150 mm sur compartiment technique.

Sonderzubehör:

- Gekühlte Schublade über Maschinenfach.
- Spülbecken Dim. 300x330x150 mm über Maschinenfach.

EVOLVE

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **PREDISPOSTI**

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR / KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



+ -	❄️	▶️	🌡️	W	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850/890

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	▶️	🌡️	W	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850/890

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	▶️	🌡️	W	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850/890

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	❄️	▶️	🌡️	W	⚡	LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850/890



EVOLVE PASTICCERIA

Necessario. Evoluto. Efficace nella conservazione di ogni prelibatezza.

Necessary. Evolved. Efficient preservation of all delicacies.

Nécessaire. Évolué. Efficace dans la conservation de tout délice.

Notwendig. Innovativ. Wirksam bei der Konservierung jeder Delikatesse.

Evolve Pasticceria è il cuore della pasticceria trasformato in tavolo refrigerato. Curato in ogni minimo dettaglio, la nuova linea Evolve si presenta per preservare e prendersi cura dei prodotti dei Pasticceri più esperti al fine di garantire una perfetta conservazione.

Dotata di un grado di umidità assolutamente idoneo alla conservazione dei prodotti e di una continuità di raffreddamento garantita da uno sbrinamento intelligente, la gamma Evolve Pasticceria assicura una perfetta uniformità di temperatura, grazie alla canalizzazione dell'aria sulla schiena che garantisce il grado di temperatura impostato su tutta la cella, comprese quelle a 4 vani. I tavoli refrigerati, dotati di uno spessore di 60 mm e di una gamma statica, si presentano in due altezze differenti - 610 mm e 710 mm, e contengono, di serie, 4 coppie guide in acciaio inox per teglie 60x40 per vano. Ilsa è da sempre la prima scelta dei professionisti e delle migliori scuole di cucina e, con Evolve Pasticceria, ha superato sé stessa alzando l'asticella dell'arte della refrigerazione alimentare.

Evolve for pastry is the heart of the pastry-making shop, transformed into a refrigerated counter.

With care taken over every tiny detail, the new Evolve range is designed to preserve and take care of the products of the highly skilled pastry chefs guaranteeing perfect storage.

The Evolve pastry range offers just the right degree of humidity for product preservation and constant cooling guaranteed by smart defrosting. The range ensures perfect temperature uniformity, thanks to the rear ducting which guarantees the set temperature on the whole chamber, including those with 4 compartments. Refrigerated counters, with a thickness of 60 mm and a static range, come in two different body heights - 610 mm and 710 mm - and are standard supplied with 4 pairs of stainless steel guides for 60x40 trays per compartment. Ilsa has always been the first choice of professionals and the best cookery schools and, with Evolve for pastry, it has surpassed itself by raising the bar of the art of food refrigeration.

Evolve Pâtisserie est le cœur de la pâtisserie transformé en table réfrigérée. Soignée dans les moindres détails, la nouvelle ligne Evolve est faite pour préserver et protéger les produits des Pâtisseries les plus experts afin de garantir une conservation parfaite.

Dotée d'un degré d'humidité tout à fait approprié à la conservation des produits et d'une continuité de refroidissement garantie par un dégivrage intelligent, la gamme Evolve Pâtisserie assure une uniformité de température, grâce à la canalisation de l'air à l'arrière qui garantit le degré de température programmé sur toute la chambre, y compris celles à 4 compartiments. Les tables réfrigérées, dotées d'une épaisseur de 60 mm et d'une gamme statique, se déclinent en deux hauteurs différentes - 610 mm et 710 mm, et contiennent, de série, 4 paires de glissières en acier inoxydable pour plateaux 60x40 par compartiment. Ilsa est depuis toujours le premier choix des professionnels et des meilleures écoles de cuisine et, avec Evolve Pâtisserie, elle s'est surpassée en mettant plus haut la barre de la réfrigération alimentaire.

Evolve Konditorei ist das Herz der Konditorei, das in einen Kühl Tisch verwandelt wurde.

Mit viel Liebe zum Detail wird die neue Evolve-Linie vorgestellt, um die Produkte der erfahrensten Konditoren zu konservieren und zu pflegen, um eine perfekte Konservierung zu gewährleisten.

Ausgestattet mit einem Feuchtigkeitsgrad, der für die Konservierung der Produkte absolut geeignet ist, und einer durch intelligentes Abtauen garantierten Kontinuität der Kühlung gewährleistet die Serie Evolve Konditorei dank der Luftkanäle auf der Rückseite, die die eingestellte Temperatur garantieren, eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit auf der ganzen Zelle, einschließlich der mit 4 Abteilen. Die Kühlische mit einer Stärke von 60 mm und einem statischen Bereich sind in zwei verschiedenen Höhen erhältlich - 610 mm und 710 mm - und enthalten standardmäßig 4 Paar Edelstahlführungen für 60x40 Bleche pro Fach. Ilsa war schon immer die erste Wahl für Profis und die besten Kochschulen und hat sich mit Evolve Konditorei selbst übertroffen, indem sie die Messlatte für die Kunst der Lebensmittelkühlung höher gelegt hat.





CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Schiena esterna in acciaio inox AISI 304 scotch-brite.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 50mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante estraibile per una facile manutenzione (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Filtro condensatore di serie.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca.
 - Porte reversibili.
- *Structure mono-coque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Panneau arrière extérieur en acier inoxydable AISI 304 scotch-brite.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 50mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité réfrigérante monobloc extractible pour un entretien aisé (vers. Ventilée).*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Filtre condensateur de série.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse.*
 - *Portes réversibles.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Rückseite außen aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch-Brite-Oberfläche.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m3).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 50mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Herausnehmbare Monoblock Kühlinheit für eine einfacher Wartung (Vers.: Umluft).*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Serienmäßiger Kondensatorfilter.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Türscharniere auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht.*
 - *Reversible Türen.*





- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Caratteristiche generali
<i>General features</i>
<i>Caractéristiques générales</i>
<i>Allgemeine Merkmale</i></p> | <p>3 Accessori
<i>Accessories</i>
<i>Accessoires</i>
<i>Zubehör</i></p> |
| <p>2 Allestimenti
<i>Equipment</i>
<i>Équipements</i>
<i>Ausstattungen</i></p> | <p>4 Gruppo refrigerante
<i>Refrigerated unit</i>
<i>Groupe réfrigérant</i>
<i>Kühlaggregat</i></p> |

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna (vers. Ventilata). • Gruppo refrigerante a monoblocco estraibile. • Gas refrigerante R290, R134A, R452A. • Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica. • Sbrinamento automatico di tipo intelligente. • Evaporazione dell'acqua di condensa automatico. • Pannello vano tecnico apribile facilmente per una manutenzione più rapida. • Pannello comandi digitale a controllo verticale. • Filtro condensatore removibile. • Disponibile variante unità remotizzata. | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne (vers. Ventilée).</i> • <i>Groupe réfrigérant monobloc extractible.</i> • <i>Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.</i> • <i>Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.</i> • <i>Dégivrage automatique de type intelligent.</i> • <i>Évaporation de l'eau de condensation automatique.</i> • <i>Panneau compartiment technique facile à ouvrir pour un entretien plus rapide.</i> • <i>Tableau de commande numérique à contrôle vertical.</i> • <i>Filtre condensateur amovible.</i> • <i>Variante disponible pour unité sans groupe moteur.</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature (ventilated version).</i> • <i>Removable monobloc refrigerated unit.</i> • <i>Refrigerant gas R290, R134A, R452A.</i> • <i>Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.</i> • <i>Smart automatic defrosting.</i> • <i>Automatic evaporation of condensation water.</i> • <i>Easy-to-open technical compartment panel for faster maintenance.</i> • <i>Vertical digital control panel.</i> • <i>Removable condenser filter.</i> • <i>Remote unit version available.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur (Vers.: Umluft).</i> • <i>Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit.</i> • <i>Kühlgas R290, R134A, R452A.</i> • <i>Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.</i> • <i>Intelligentes automatisches Abtauen.</i> • <i>Automatische Verdampfen des Kondenswassers.</i> • <i>Einfach zu öffnende Frontpanel des technischen Faches für eine schnelle Wartung.</i> • <i>Digitales Bedienfeld mit vertikaler Steuerung.</i> • <i>Abnehmbarer Kondensatorfilter.</i> • <i>Variante für Zentralkühlung verfügbar.</i> |

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fondo esterno in acciaio inox • Coppia guide • Griglia tipo rilsan 60x40 • Ripiano in acciaio inox 60x40 • Kit ruote • Kit sanificazione • Serratura | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fond externe en acier inoxydable</i> • <i>Paire de glissières</i> • <i>Grille type rilsan 60x40</i> • <i>Étagère en acier inoxydable 60x40</i> • <i>Kit roulettes</i> • <i>Kit assainissement</i> • <i>Serrure</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>External base in stainless steel</i> • <i>Pair of guides</i> • <i>Rilsan grid 60x40</i> • <i>Stainless steel shelf 60x40</i> • <i>Wheel kit</i> • <i>Sanitisation kit</i> • <i>Lock and key</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Äußerer Boden aus Edelstahl</i> • <i>Paar Führungsschienen</i> • <i>Rilsan-Gitter 60x40</i> • <i>Edelstahl-Zwischenfläche 60x40</i> • <i>Kit-Räder</i> • <i>Desinfektionskit</i> • <i>Schloss</i> |

EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDI TOREI

ALLESTIMENTI
EQUIPMENT
ÉQUIPEMENTS
AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 4 coppie guida in inox per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 4 pairs of stainless guides for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard: 4 paires de glissières en acier inoxydable pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 4 Paar Führungsschienen aus Edelstahl für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
- B:** (su richiesta) senza alzatina
- C:** (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A: (standard) with backsplash*
- B: (on request) without backsplash*
- C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: (standard) avec dossier*
- B: (sur demande) sans dossier*
- C: (sur demande) sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung*
- B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung*
- C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*





EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDITOREI

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI STATICI - VENTILATI**

REFRIGERATED COUNTERS **MOTORISED STATIC - VENTILATED** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **MOTORISÉES STATIQUES - VENTILÉES** / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE MIT AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	230V/50hz	985x800x860-900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	985x800x860-900
-20-10	V	R290	E	5	520	230V/50hz	985x800x860-900

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	230V/50hz	1505x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	1505x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	520	230V/50hz	1505x800x860/900

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	230V/50hz	2030x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2030x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2030x800x860/900

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	230V/50hz	2550x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2550x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2550x800x860/900

Classe energetica / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse

Classe climatica / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse

Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

Tipologia di raffreddamento: Statico (S),
Ventilato (V) / Type of cooling: Static (S),
Ventilated (V) / Typologie de refroidissement:
Statique (S), Ventilé (V) / Kühltyp: Statisch (S),
Umluft (V)

Resa In Watt / Watt output
Rendement en Watt / Leistung
in Watt

Tensione / Voltage

Tension / Spannung

Range temperatura /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI STATICI - VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR STATIC - VENTILATED / TABLES REFRIGERÉES SANS GROUPE COMPRESSEUR STATIQUES - VENTILÉES / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



+ -	●	❄	📦	📏	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	220-240V/50-60hz	775x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	775x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	500	220-240V/50-60hz	775x800x860/900

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📦	📏	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	500	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📦	📏	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	650	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



+ -	●	❄	📦	📏	W	⚡	LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	650	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900



ilsa

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.



Rotana



Luigi Marconi



MEZZO
DI PASTA



alma chef
CASA DE GASTRONOMIA



LOVES
FRESH PASTA



CAPATOAST
TORSTORIJA LAKE ANQU



MANI MANIOCA



ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

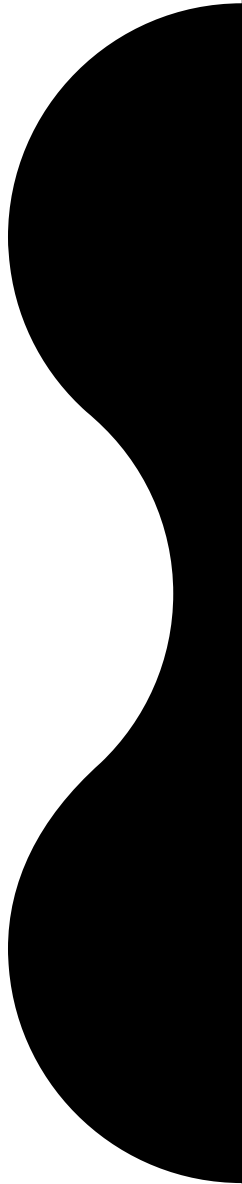
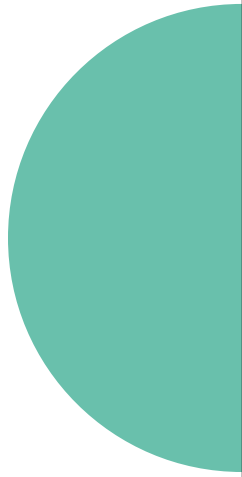
ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

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 FINGERTOUCHE
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.

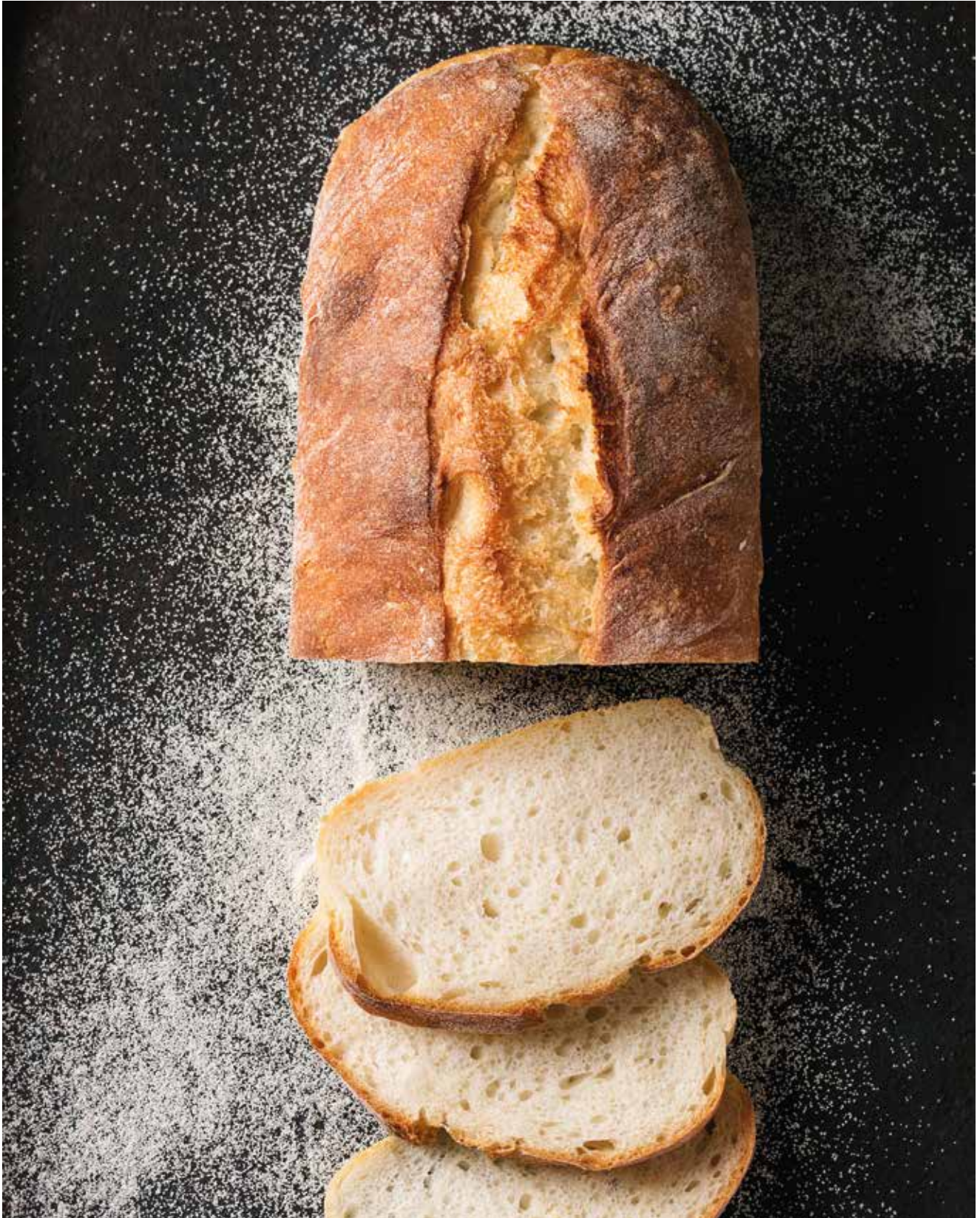
Le système ILSA BAKERY SYSTEM évolue avec la nouvelle gamme des armoires Bloque-Levage avec écran électronique LCD tactile.

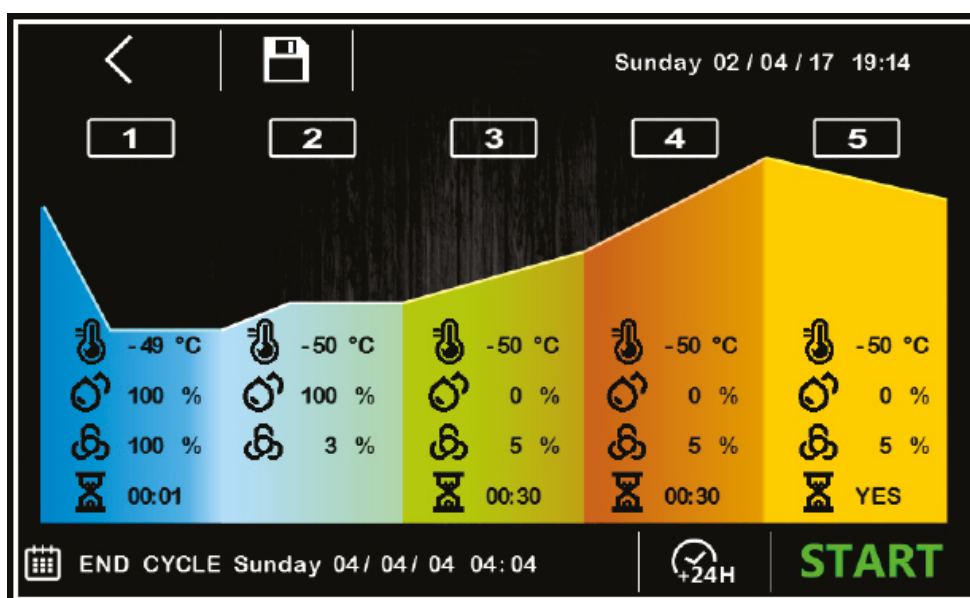
À partir d'aujourd'hui, la programmation d'un cycle de bloque-levage automatique est plus simple, plus rapide et plus intuitive. Le nouveau système de contrôle a été conçu pour rendre les fonctions des cycles de production aussi simples que possible. La carte électronique à technologie Touch, à travers 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

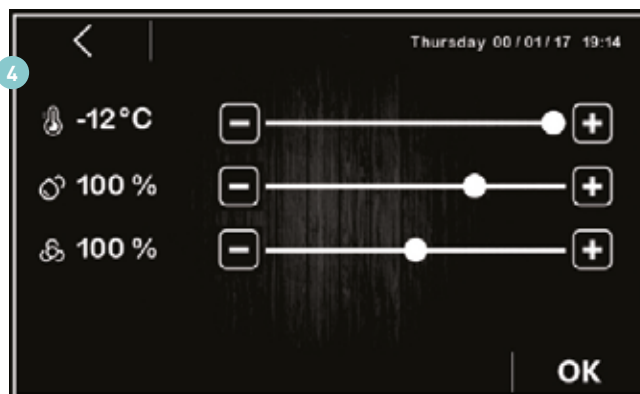
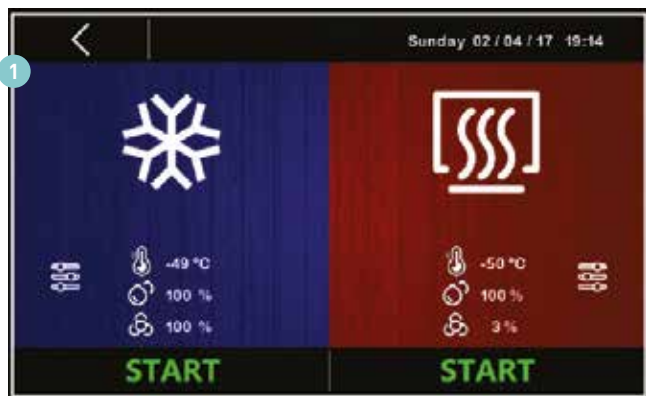
CICLO MANUALE
 MANUAL CYCLE
 CYCLE MANUEL
 MANUELLER ZYKLUS

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

Blocco
Block
Bloque
Unterbrechung

2

Conservazione
Preservation
Repos
Konservierung

3

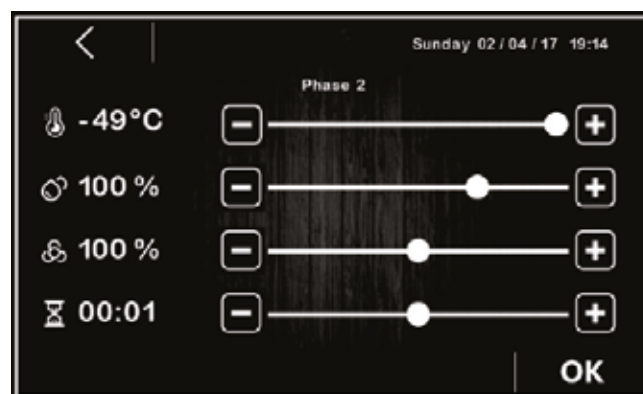
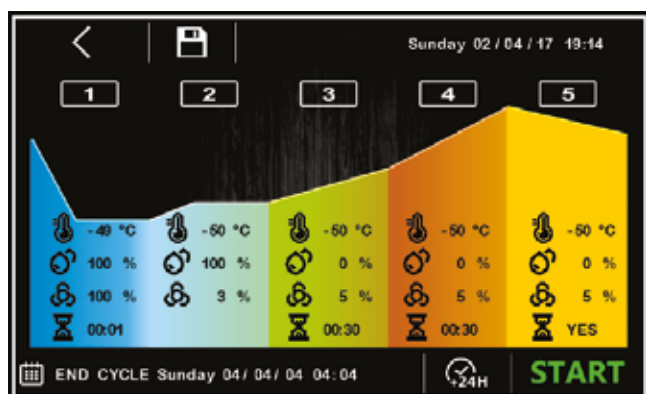
Risveglio
Awakening
Réveil
Erwachen

4

Lievitazione
Leavening
Levée
Gärung

5

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/M³);

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/M³);

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/M³);

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/M³);

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

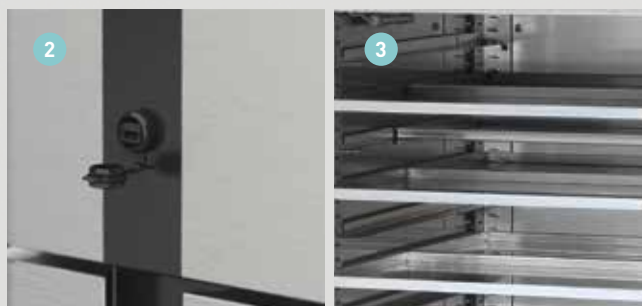
Control panel
Panneau frontal
Front Blende

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

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

AF68X1510

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

AF64X4520

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

AF68X4520

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

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

AF68X4540

-20/+35	R452A	800	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	LxPxH [mm] 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	LxPxH [mm] 900x1060x2290
--------	-------	-----	-----------	----	-------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

AFL1X4520

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

ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

