Attrezzature professionali

Professional equipment

ilsa
SHAPING COLD

Pasticceria

/ Pastry



INDEX

Armadi refrigerati	*Refrigerated cabinet*	12
Abbattitori	*Blast Chillers*	44
Tavoli refrigerati	*Tavoli refrigerati*	82



Pasticceria
Pastry

PASTICCERIA ARTIGIANALE
ARTISANAL PASTRY



Laboratori di pasticceria artigianale
Pasticcerie
Caffetterie
Chioschi e pasticcerie stagionali

Artisanal pastry laboratories
Pastry shops
Cafés and coffee shops
Seasonal kiosks and pastry stands

PRODUZIONE ORGANIZZATA E SU LARGA SCALA
ORGANIZED AND LARGE-SCALE PRODUCTION



Laboratori centralizzati e semi-industriali
Produzione per catering e banqueting
Industrie dolciarie artigianali
Linee di produzione per GDO e surgelato

Centralized and semi-industrial laboratories
Production per catering e banqueting
Artisanal confectionery industries
Production lines for large-scale retail and frozen goods

RISTORAZIONE, HOTELLERIE E SERVIZIO COLAZIONE
FOODSERVICE, HOSPITALITY, AND BREAKFAST SERVICE



Hotel e resort
Servizio colazioni e brunch
Ristoranti gourmet
Agriturismi e B&B
Catering per eventi, cerimonie e ristorazione collettiva

Hotels and resorts
Breakfast and brunch service
Gourmet restaurants
Farm stays and B&Bs
Catering for events, ceremonies, and institutional foodservice



Applicazione EPoCA
EPoCA application

Connetti il tuo apparecchio alla rete Wi-Fi, crea un account su epoca.cloud e inizia subito a configurare il gruppo di unità che desideri monitorare.

EPoCA è il sistema di monitoraggio ILSA basato su piattaforma Cloud, progettato per offrirti il pieno controllo da remoto di tutte le attrezzature connesse. Grazie a un'interfaccia intuitiva e alla compatibilità con i dispositivi mobili, puoi supervisionare prestazioni, temperature, allarmi e cicli attivi ovunque ti trovi.

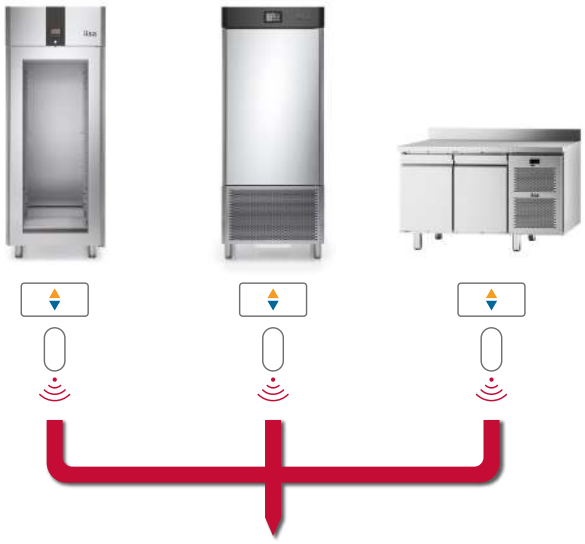
Connect your device to the Wi-Fi network, create an account on epoca.cloud, and start configuring the unit group you want to monitor.

EPoCA is ILSA's Cloud-based monitoring system, designed to give you full remote control of all connected equipment. With an intuitive interface and mobile compatibility, you can oversee performance, temperatures, alarms, and active cycles—anytime, anywhere.

Armadi refrigerati
Refrigerated Cabinet

Abbatitori
Blast Chillers

Tavoli Refrigerati
Refrigerated Counters

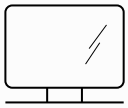




EPoCA

Cloud

Devices



PC



Tablet

Smartphone

Legenda | *Legend*



Connessione internet Wi-Fi in campo
Wi-Fi internet connection on site



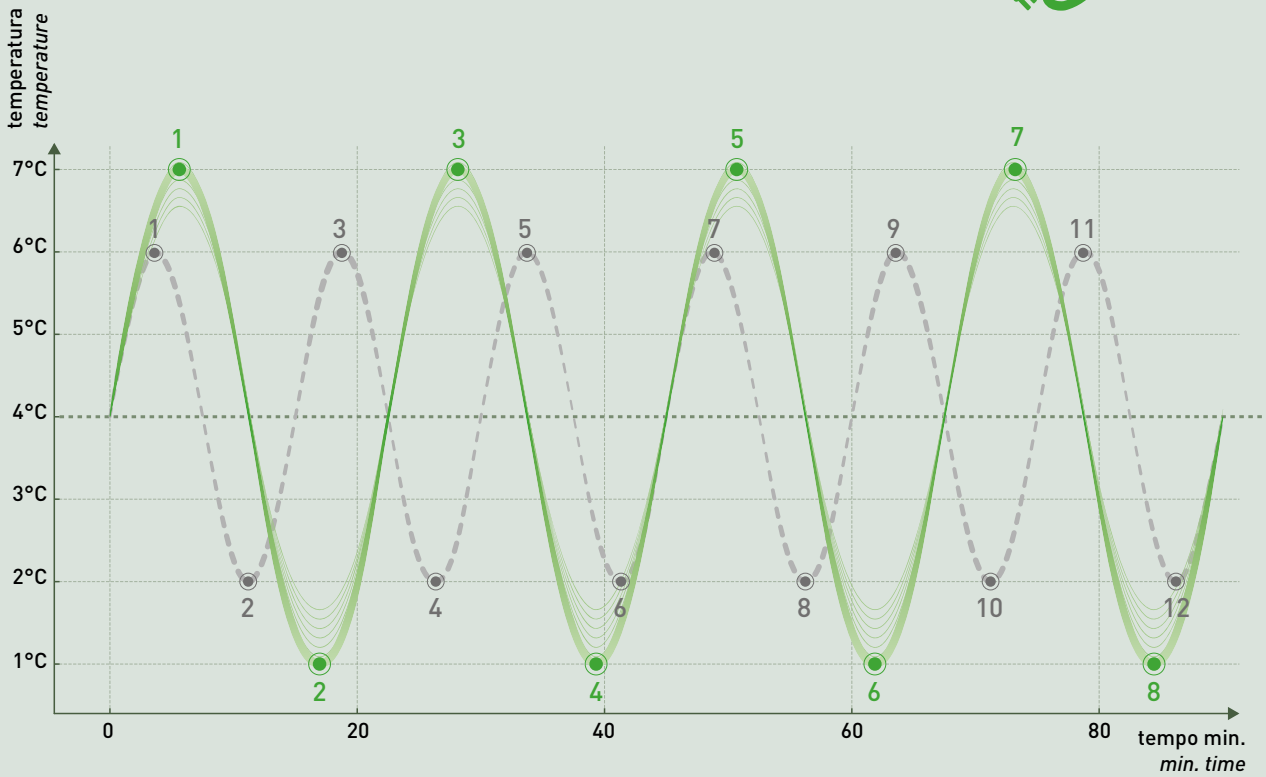
Controlli compatibili con EPoCA
Controls compatible with EPoCA



Modulo EPoCA
EPoCA module

Display e tasto Energy saving system
Display and Energy Saving System button





Cicli a confronto nello stesso range temporale
Cycles compared within the same time range

- Cicli Energy saving system (±3°C) - *Energy Saving System Cycles* (±3°C)
- Cicli standard (±2°C) - *Standard Cycles* (±2°C)

+ IESS

Energy saving system

Con il sistema **IESS** (Ilsa Energy Saving System), presente nella gamma Evolution, Ilsa assicura un reale risparmio energetico e una riduzione dei consumi. Grazie al sistema di risparmio energetico, il compressore lavora in modo più efficiente: i cicli di accensione e spegnimento si riducono (da circa ±3), garantendo una maggiore stabilità della temperatura. Questo significa meno stress per il motore e un notevole **abbattimento dei consumi elettrici**, con vantaggi sia economici che ambientali.

*With the **IESS** system (Ilsa Energy Saving System), available in the Evolution range, Ilsa ensures real energy savings and reduced consumption.*
Thanks to the energy-saving system, the compressor operates more efficiently: start and stop cycles are reduced (by about ±3), ensuring greater temperature stability.
*This means less stress on the motor and a significant **reduction in energy consumption**, with both economic and environmental benefits.*

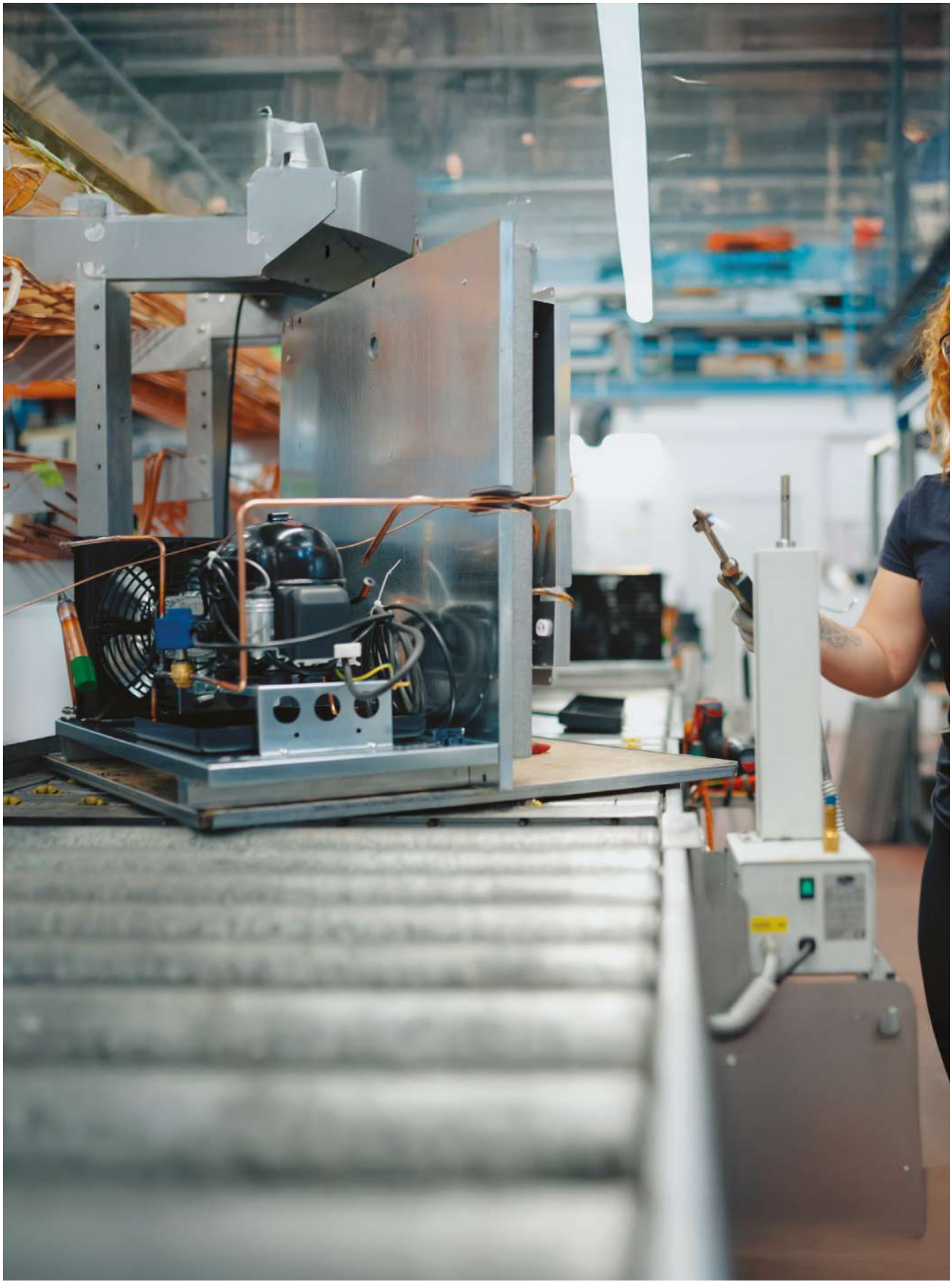
Motore a blocco unico
Single-block motor

Il nostro motore a monoblocco rappresenta una scelta strategica per chi lavora nella ristorazione professionale. Progettato per garantire la massima efficienza, è **interamente montato da noi in azienda**, per assicurare qualità, affidabilità e controllo su ogni dettaglio.

Uno dei suoi principali punti di forza è la **facilità di montaggio e smontaggio: in caso di guasto o necessità di manutenzione, l'unità può essere sostituita in modo rapido e semplice, evitando lunghi fermi macchina.** Questo consente di non interrompere il ciclo di lavoro e di mantenere sempre la catena del freddo sotto controllo, anche nei momenti più intensi dell'attività.
Una soluzione intelligente, pensata per chi cerca performance, praticità e sicurezza in un unico componente.

*Our monoblock motor is a strategic choice for professionals in the foodservice industry. Designed to deliver maximum efficiency, it is **fully assembled in-house** to ensure quality, reliability, and full control over every detail.*

*One of its key strengths is its **easy assembly and disassembly: in case of malfunction or maintenance, the unit can be quickly and easily replaced, avoiding prolonged downtime**. This allows work to continue uninterrupted and ensures the cold chain is always maintained, even during the busiest times.*
An intelligent solution for those seeking performance, practicality, and safety in a single component.



Armadi refrigerati

L'alta efficienza delle nuove unità refrigeranti a monoblocco, in classe climatica 5 (con compressori tropicalizzati), lo sbrinamento 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.

Refrigerated cabinet

The high efficiency of new monobloc refrigeration units, in climate class 5 (with tropicalized compressors), high performing and strictly ecological refrigerating gases and an intelligent electronic control, allow to optimize the energy consumption, while alsoreducing the operating costs of the plant.


-20.0
ilsa
ilsa

NEOS

Affidabilità quotidiana e prestazioni costanti. Neos è l'armadio refrigerato essenziale per ogni pasticceria, disponibile in versione 60x40 o 60x80.

Everyday reliability and consistent performance. Neos is the essential refrigerated cabinet for every pastry shop, available in 60x40 or 60x80 versions.



EVOLUTION

Display touch capacitivo, funzioni evolute, massima precisione. Evolution è il top di gamma per chi cerca controllo totale e tecnologia avanzata.

Capacitive touch display, advanced functions, ultimate precision. Evolution is the top-of-the-line choice for total control and cutting-edge technology.



EVOLUTION **Pralineria - *For chocolate***

Pensata per la pralineria professionale. Evolution garantisce condizioni perfette per il cioccolato: temperatura stabile, umidità controllata e massima precisione in ogni fase.

Designed for professional praline making. Evolution ensures perfect conditions for chocolate: stable temperature, controlled humidity, and maximum precision at every stage.



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

60x40 60x80	60x40 60x80	60x80

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Cremagliere inox + coppie guide *Stainless steel racks + guide pairs*	Cremagliere inox + coppie guide *Stainless steel racks + guide pairs*	Cremagliere inox + coppie guide *Stainless steel racks + guide pairs*

+ PORTE - *DOORS*

Porta cieca - Vetro *Solid door – Glass*	Porta cieca - Vetro *Solid door – Glass*	Porta cieca - Vetro *Solid door – Glass*

+ RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

0+10°C, -2+8°C, -20-10°C	0+10°C, -2+8°C, -20-10°C	+4 +18°C

+ ISOLAMENTO - *INSULATION*

85 mm	85 mm	75 mm



DISPLAY EVOLUTION

+ Neos

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- spessore di isolamento pari a 85mm per la scocca e 65mm per la porta con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti a 90° e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Regolatore dell'umidità di serie nella versione TN.
- Flusso d'aria canalizzato

Features:
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
- *Scotch Brite external finish.*
- *75 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3) for the body and 85mm thickness for the door.*
- *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.*
- *Triple-chamber gaskets.*
- *Standard humidity regulator in the TN version.*
- Ducted air flow




ilsa
ilsa
ilsa
ilsa
ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Neos

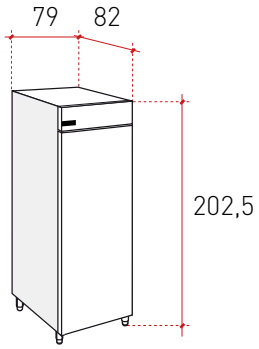
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Compatto nelle dimensioni, solido nelle prestazioni: Neos garantisce temperatura stabile, regolazione dell'umidità (solo versione TN.) e affidabilità costante per produzioni quotidiane.

Key information: *Compact in size, solid in performance: Neos ensures stable temperature, humidity control (TN version only), and consistent reliability for daily production.*

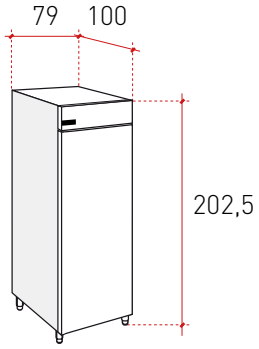
60X40

- +	❄		🌡	ϟ
-2+8°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz



60X80

- +	❄		🌡	ϟ
-2+8°C	R290	C	5	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz




ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Neos

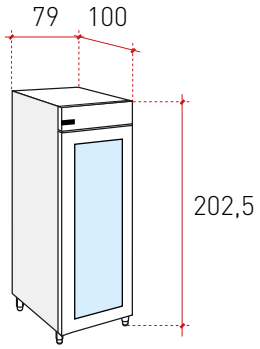
PORTE VETRATE | *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: Design compatto con porta in vetro per una perfetta esposizione, garantisce controllo preciso della temperatura, regolazione dell'umidità (solo versione TN.) e affidabilità per l'uso quotidiano.

Key information: *Compact design with glass door for perfect product display, Neos provides precise temperature control, humidity regulation (TN version only), and reliable performance for daily use.*

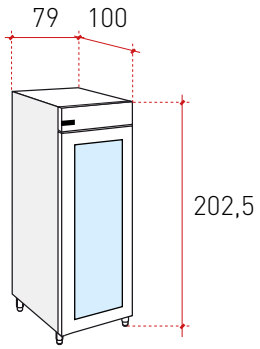
60X40

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	D	4	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	E	4	230V ~ 50hz



60X80

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	D	4	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	E	4	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment



20 coppie guide.
20 pairs of slides.



Cremagliere inox passo 50 mm + guide.
Stainless steel racks with 50 mm pitch + slides.



Serratura standard.
Standard lock.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema a circolazione d'aria indiretta e centrale per uniforme temperatura.
Indirect air circulation system, lateral (700L) and central (1400L), for uniform temperature.



Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
Evaporation of condensation water with hot gas system.



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
Automatic ventilation stop at door opening.



Pannello comandi tipo PJEZ.
Control panel PJEZ type

REMOTE

Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote
Castors set

Kit apertura porta opposta
Door inversion set

Kit luce LED
LED light set

Kit pedale porta
Door pedal set

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA
Remote monitoring and control system EPoCA

Griglia aereazione | *Ventilation grid*



Cremagliera e guide | *Rack and tray guide*





Teglie | *Trays*

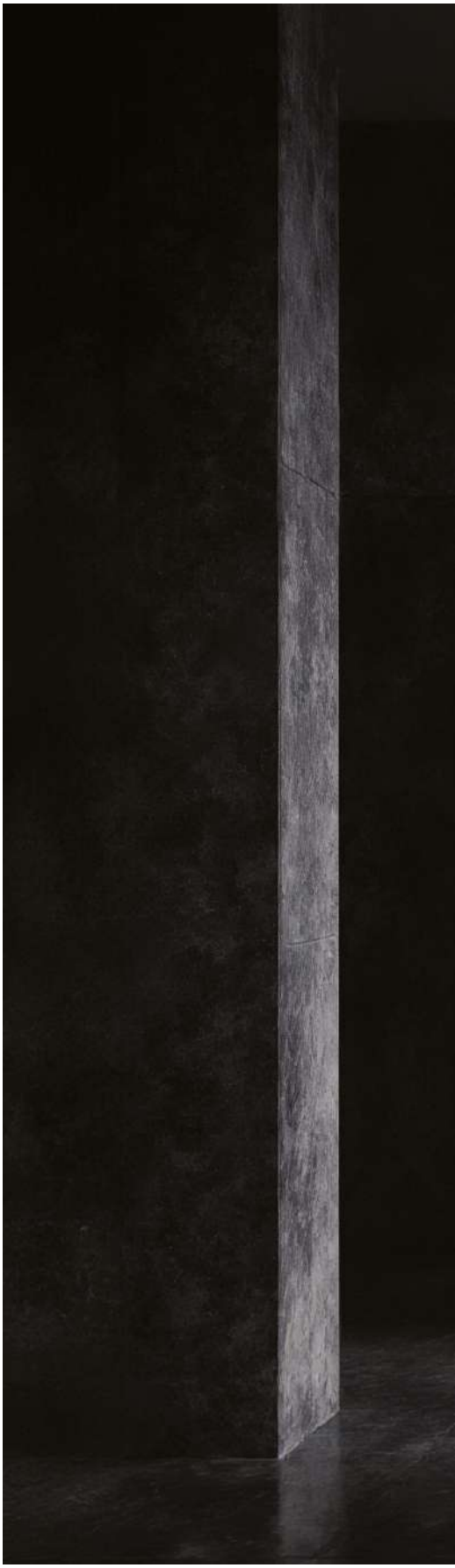
+ Evolution

Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Spessore di isolamento 85mm per la scocca e 65mm per la porta, con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili h120/150mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Luci a LED di serie.
- Regolatore dell'umidità di serie nella versione TN.
- Flusso d'aria canalizzato.

Features:

- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
- *Scotch Brite external finish.*
- *Insulation thickness 85mm for the body and 65mm for the door, with high density polyurethane foam (40 kg/m3) without HFC.*
- *Rounded edges for greater hygiene.*
- *Stainless steel feet AISI304 18/10 adjustable 120/155mm.*
- *Self-closing and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Triple-chamber gaskets.*
- *LED light as standard.*
- *Standard humidity regulator in the TN version.*
- Ducted air flow.




-20.0
ilsa
-20.0
ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Evolution

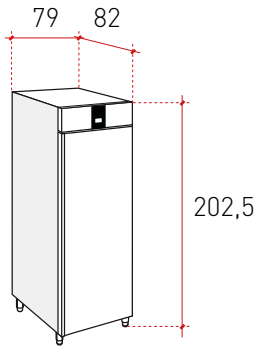
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Prestazioni avanzate e massima precisione: il top di gamma con controllo touch, gestione dell'umidità e temperature sempre stabili.

Key information: *Advanced performance and maximum precision: the top-of-the-line cabinet with touch control, humidity management, and consistently stable temperatures.*

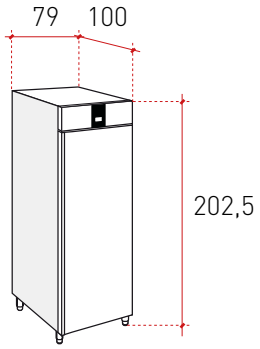
60X40

- +				
-2+8°C	R290	C	5	230V ~ 50hz
-22-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz



60X80

- +				
-2+8°C	R290	C	5	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz




-20.0
ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Evolution

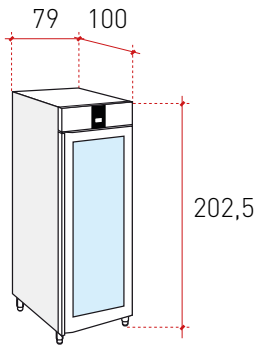
PORTE VETRATE | *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: Tecnologia evoluta e visibilità perfetta: la combinazione di estetica, controllo digitale, gestione dell'umidità e performance professionali.

Key information: *Advanced technology and perfect visibility: the combination of aesthetics, digital control, humidity management, and professional-grade performance.*

60X80

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	D	4	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	E	4	230V ~ 50hz




-20.0
ilsa


evco
-2.0
SET
ilsa

+ Controllo digitale
Digital control

- **Display intuitivo:** comandi più compatti e facili da gestire.
- **Visione immediata:** display ad alta efficienza per temperatura e funzioni.
- **Sbrinamento intelligente:** attivo solo quando necessario.
- **Energy Saving:** riduce i consumi in assenza di apertura porta (LED dedicato).
- **Monitoraggio HACCP**: allarmi per anomalie (blackout, temperature estreme).

- ***Intuitive display:*** *more compact and easy to manage.*
- ***Instant overview:*** *high-efficiency display for temperature and functions.*
- ***Smart defrosting:*** *activates only when needed.*
- ***Energy Saving:*** *reduces consumption when the door remains closed (LED indicator).*
- ***HACCP monitoring:*** *alerts for anomalies (power failure, extreme temperatures).*



Tasto di selezione
Selection key

Interruttore generale
Main switch

Tasto di Decremento
Decrease key

Tasto di Incremento
Incrase key

Funzione sbrinamento
Defrosting function

Tasto Luce
Internal light key


20/01/2021
-12.5°
-15.5°
ilsa

+ Controllo touch
Touch control

OPZIONALE| *OPTIONAL*

- **Interfaccia con maggiore funzionalità:** possibilità di cambiare le impostazioni generali, decidere se fare un ciclo continuo e tanto altro.
- **Sbrinamento intelligente:** attivo solo quando necessario.
- **Energy Saving:** riduce i consumi in assenza di apertura porta (possibilità di 3 livelli: basso, medio o alto).
- **Allarmi:** è possibile visualizzare una lista di tutti gli allarmi e anche uno storico degli allarmi.
- **USB integrata:** permette il controllo remoto, la memorizzazione e la stampa dei report (opzionale).
- **Screensaver:** Dopo un periodo di inattività il controllore avvia la funzione screensaver. A display vengono visualizzati i valori letti dalla sonda cella e dalla sonda umidità (se presente). In basso è presente una barra di stato che indica il consumo dell'apparecchiatura.

- ***Interface with greater functionality:*** *Ability to change general settings, decide whether to run a continuous cycle, and much more.*
- ***Smart defrosting:*** *activates only when needed.*
- ***Energy Saving:*** *Reduces consumption when the door is not opened (with 3 levels: low, medium, or high).*
- ***Alarms:*** *It is possible to view a list of all alarms as well as an alarm history.*
- ***USB integrata:*** *enables remote monitoring, data storage, and report printing (Optional).*
- ***Screensaver:*** *After a period of inactivity, the controller activates the screensaver function. The display shows the values read from the cell probe and the humidity probe (if present). At the bottom, there is a status bar indicating the equipment's consumption.*



Risparmio energetico
Energy saving system

Menù principale
Main Menù

Tasto Luce
Internal light key

Grafico temperature
Temperature Chart

+ Allestimenti
Equipment



20 coppie guide.
20 pairs of slides.



Cremagliere inox passo 50 mm + guide.
Stainless steel racks with 50 mm pitch + slides.



Serratura standard.
Standard lock.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema a circolazione d'aria indiretta e centrale per uniforme temperatura.
Indirect air circulation system, and central, for uniform temperature.



Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
Evaporation of condensation water with hot gas system.



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
Automatic ventilation stop at door opening.



Cruscotto apribile per facile manutenzione del condensatore.
Openable dashboard for easy condenser maintenance.



Pannello comandi TOUCH tipo PJEZ.
TOUCH control panel PJEZ type.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

REMOTE

Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote
Castors set

Kit apertura porta opposta
Door inversion set

Kit luce LED
LED light set

Kit pedale porta
Door pedal set

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA
Remote monitoring and control system EPoCA

Griglia aereazione | *Ventilation grid*



Cremagliera e guide | *Rack and tray guide*





Teglie | *Trays*

+ Evolution **Pralineria - *For chocolate***

Caratteristiche:
- Struttura monoblocco in acciaio inox
- Finitura esterna satinata scotch-brite
- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc)
- Piedini in acciaio inox regolabili H:120-150;
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia;
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo
- Porte auto chiudenti con fermo a 100°
- Ottimizzazione flussi aria esterni ed interni
- Scheda elettronica INTELLI con display a cristalli liquidi LCD che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa HACCP.
- Programma specifico per cioccolato con set +14°C.
- Range di funzionamento +4°C +18°C.

Features:
- *Stainless steel monobloc structure*
- *Scotch-brite external satin finish*
- *75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc)*
- *Adjustable stainless steel feet H:120-150*
- *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning*
- *Automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation*
- *Spring-operated door fitted with stop at 100°*
- *Optimised external and internal air flow distribution*
- *INTELLI electronic board and an LCD display, where the HACCP parameters can be viewed*
- *Specific program for chocolate with set +14°C*
- *Range operating +4°C +18°C.*


ilsa


ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Evolution

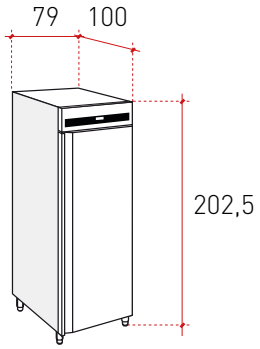
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Massimo isolamento, zero dispersioni. La porta cieca garantisce stabilità termica e consumi ridotti, preservando le condizioni ideali all'interno della camera.

Key information: *Maximum insulation, zero heat loss. The solid door ensures thermal stability and reduced energy consumption, maintaining ideal conditions inside the chamber.*

60X80

- +	❄			
+4 +18°C	R290	C	5	230V ~ 50hz




ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Evolution

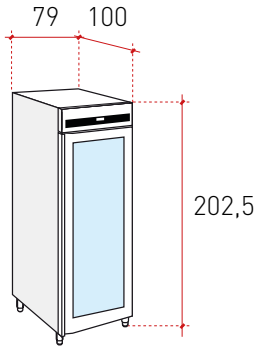
PORTE VETRATE | *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: Visibilità e controllo senza compromessi. La porta in vetro mantiene stabilità termica e offre una vista chiara del prodotto, con efficienza ed eleganza.

Key information: *Visibility and control without compromise. The glass door maintains thermal stability and offers a clear view of the product, combining efficiency and elegance.*

60X80

- +				
+4 +18°C	R290	D	4	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment



20 coppie guide.
20 pairs of slides.



Cremagliere inox passo 50 mm + guide.
Stainless steel racks with 50 mm pitch + slides.



Serratura standard.
Standard lock.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema a circolazione d'aria indiretta e centrale per uniforme temperatura.
Indirect air circulation system, and central, for uniform temperature.



Gruppo refrigerante a Monoblocco (43°C).
Monobloc refrigerating unit (43°C).



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
Evaporation of condensation water with hot gas system.



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
Automatic ventilation stop at door opening.



Cruscotto apribile per facile manutenzione del condensatore.
Openable dashboard for easy condenser maintenance.



Pannello comandi TOUCH tipo PJEZ.
TOUCH control panel PJEZ type.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote
Castors set

Kit apertura porta opposta
Door inversion set

Kit luce LED
LED light set

Kit pedale porta
Door pedal set

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA
Remote monitoring and control system EPoCA

motore a monoblocco | *Monoblock motor*



Cremagliera e guide | *Rack and tray guide*





Teglie | *Trays*

Abbattitori

Precisione, versatilità e rispetto della struttura del prodotto: gli abbattitori per pasticceria garantiscono cicli rapidi e controllati, ideali per raffreddare, surgelare e preservare fragranza, consistenza e qualità delle preparazioni dolci. Strumenti indispensabili per ottimizzare i tempi e standardizzare i risultati in laboratorio.

Blast Chillers

Precision, versatility, and full respect for product structure: blast chillers for pastry ensure fast, controlled cycles—ideal for cooling, freezing, and preserving the texture, aroma, and quality of sweet creations.
An essential tool for optimizing time and standardizing results in the pastry lab.


ilsa

NEOS + WI-FE

Il tuo nuovo standard. Versatile, affidabile, pronto a seguirti in ogni sfida quotidiana. Anche versione WI-FI.

Your new standard. Versatile, reliable, ready to meet everyday challenges.



+ CAPIENZA - *CAPIENZA*

5 T GN 1/1
10 T GN 1/1
14 T GN 1/1

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURA*

-40 +10°C

+ ALLESTIMENTO - *ALLESTIMENTO*

Teglie
Trays

+ NR.PORTE - *NR.PORTE*

1

EVOLUTION + WI-FE

Tecnologia al servizio dell'eccellenza. Il top di gamma per chi non accetta compromessi in cucina.

Technology serving excellence. The top-of-the-line solution for those who accept no compromise in the kitchen.



+ CAPIENZA - *CAPIENZA*

5 T GN 1/1
10 T GN 1/1
10 T GN 2/1
14 T GN 1/1
20 TM (carrello / trolley)

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURA*

-40 +10°C

+ ALLESTIMENTO - *ALLESTIMENTO*

Teglie - Carrello
Teglie - Trolley

+ NR.PORTE - *NR.PORTE*

1

EVOLUTION Combi Chill + WI-FE

Potenza su larga scala. Pensato per grandi volumi, progettato per durare.

Power at scale. Designed for high volumes, built to last.



+ CAPIENZA - *CAPIENZA*

5 T GN 1/1
10 T GN 1/1
10 T GN 2/1
14 T GN 1/1
20 TM

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURA*

-40 +65°C

+ ALLESTIMENTO - *ALLESTIMENTO*

Teglie
Trays

+ NR.PORTE - *NR.PORTE*

1



TEGLIE - TRAYS

+ Perchè scegliere Ilsa
Why choose Ilsa



VANTAGGI QUALITATIVI:
Alta qualità dei prodotti
Aumento della durata
Menù ricco
Velocità del servizio
Riduzione del lavoro notturno

QUALITY-RELATED:
Top quality products
Longer lasting
Comprehensive menu
Speed of service
Reduction of night work



VANTAGGI ECONOMICI:
Risparmi sul costo del personale
Riduzione degli scarti
Controllo del food cost
Riduce i costi di produzione
Aumento della marginalità

FINANCIAL:
Savings on the cost of staff
Reduction of waste
Control of food costs
Reduces production costs
Increase in margins



VANTAGGI IGIENICO SANITARI:
Miglioramento nella sicurezza alimentare
Continuo monitoraggio HACCP
Controllo della temperatura
Controllo della ventilazione
Fasi di mantenimento a > 65°C

HEALTH AND HYGIENE:
Improvement in food safety
HACCP continuous monitoring
Temperature control
Ventilation control
Maintenance stages >65°C

+ Differenze
Differences

Evolution	Evolution combichill	
-40° +10°C	**-40° +65°**	Temperatura - *Temperatura*
✓	✓	Abbattimento - *Abbattimento*
✓	✓	Surgelazione - *Surgelazione*
✓	✓	Ciclo manuale - *Ciclo manuale*
✓	✓	Sanificazione - *Sanificazione*
✓	✓	Asciugatura - *Asciugatura*
✓	✓	Indurimento del gelato - *Indurimento del gelato*
✓	✓	Mantenimento - *Mantenimento*
-	✓	Lievitazione - *Lievitazione*
-	✓	Lenta cottura - *Lenta cottura*
-	✓	Scongelamento - *Scongelamento*
-	✓	Sterilizzazione - *Sterilizzazione*

+ Neos

Caratteristiche:

- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3).
- Struttura facilmente rimovibile per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40.
- Piedini in acciaio regolabili.
- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile.

Features:

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure.*
- *Scotch-brite external satin finish.*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene.*
- *60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3).*
- *Easily removable structure for GN 1/1 or 60x40 containers.*
- *Stainless steel adjustable feet.*
- *Reversible spring return door with removable magnetic gasket.*




ilsa
ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

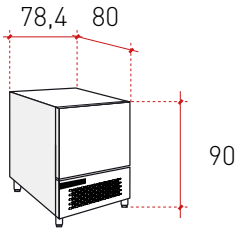
+ Neos

Informazioni chiave: Affidabile, versatile e potente: è progettato per chi cerca flessibilità e prestazioni costanti. Perfetto per gestire volumi variabili con facilità, assicura risultati professionali ogni giorno.

Key information: *Reliable, versatile, and powerful: it's designed for those seeking flexibility and consistent performance. Perfect for handling variable volumes with ease, it delivers professional results every day.*

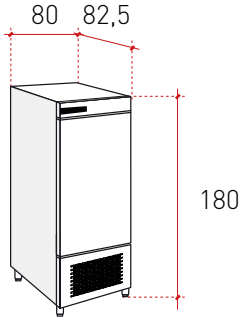
5T

+	18°C
-	10°C
☰	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄	R290
W	1500
ϟ	230V ~ 50Hz 1+N



10T

+	34°C
-	20°C
☰	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R452A
W	3300
ϟ	400V ~ 50Hz 3+N



+ **Ciclo Positivo +90°C > +3°C**
Positive Cycle +90°C > +3°C

- **Ciclo Negativo +90°C > -18°C**
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ **Capacità Allestimento Standard**
Capacity with standard

❄ **Refrigerante**
Cooling gas

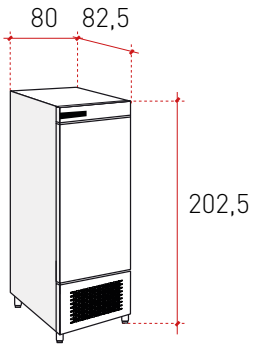
W **Resa In Watt**
Output in Watt

ϟ **Tensione**
Voltage



14T

+	45°C
-	30°C
☰	15x GN1/1 - 14x 60x40
❄	R404a / 1700Gr
W	4800
⚡	400V ~ 50Hz 3+N



+ Ciclo Positivo +90°C > +3°C
Positive Cycle +90°C > +3°C

- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ Capacità Allestimento Standard
Capacity with standard

❄ Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

⚡ Tensione
Voltage

+ Allestimenti
Equipment



Configurazione guide e capacità teglie
Il prodotto è disponibile con allestimenti da 5, 10 o 14 coppie di guide.
Le teglie **non sono incluse** e vanno acquistate separatamente.
La capacità massima varia in base al numero di coppie guida installate es:
- 5 coppie guida → fino a 5 teglie
- 10 coppie guida → fino a 10 teglie

Tray Guide Configuration and Capacity
The product is available with configurations of 5, 10, or 14 pairs of guides.
Trays ***are not included*** and must be purchased separately.
The maximum capacity varies depending on the number of guide pairs installed, for example:
- 5 guide pairs → up to 5 trays
- 10 guide pairs → up to 10 trays



Dotazione standard: sonda al cuore.
Standard equipment: core temperature probe.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.
Frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows.



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica. a
Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Sbrinamento manuale a ventilazione per 5 teglie.
Manual defrost with ventilation for 5 trays.



Micro porta per fermare la ventola a porta aperta.
Door switch to stop the fan when the door is open.



Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.
Easy access to the evaporator to facilitate cleaning.



Pannello comandi TOUCH.
TOUCH control panel.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote inox.
Stainless steel wheel kit.

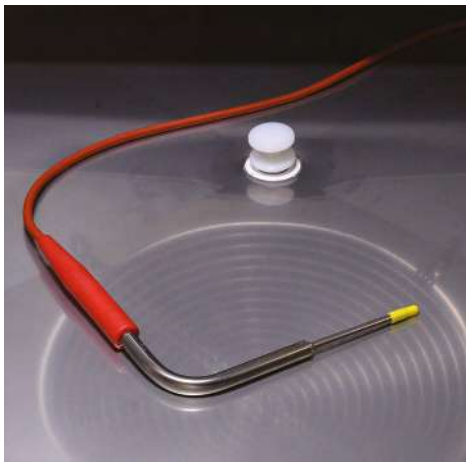
Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA (integrato).
Remote monitoring and control system EPoCA.

Teglie | *Trays*





Kit ruote | *Wheel kit*



Sonda al cuore | *Core probe*


°C
°F
min

+ Display e funzioni
Display and functions

Questo display garantisce praticità e controllo avanzato, ideale per chi necessita di operazioni rapide e sicure.
- **Sbrinamento istantaneo:** avvia o interrompe il ciclo con un solo comando.
- **Modalità standby:** sospende rapidamente il funzionamento.
- **Blocco tastiera:** protegge da modifiche accidentali.
- **Accesso rapido al menu:** consultazione immediata di allarmi HACCP, ore macchina e orologio.
- **Allarmi HACCP:** codici a due lettere con reset protetto da password.
- **Monitoraggio sonde:** visualizzazione diretta dei valori di temperatura.

This display offers practicality and advanced control, ideal for those who require fast and safe operations.
- ***Instant defrost:*** *start or stop the cycle with a single command.*
- ***Standby mode:*** *quickly suspends operation.*
- ***Keypad lock:*** *protects against accidental changes.*
- ***Quick menu access:*** *immediate consultation of HACCP alarms, machine hours, and clock.*
- ***HACCP alarms:*** *two-letter codes with password-protected reset.*
- ***Probe monitoring:*** *direct display of temperature values.*



Tasto di selezione
Selection key



Funzione abbattimento
Blast Chill function



Tasto di selezione
Selection key



Funzione surgelazione
Shock Frosting function



Funzione sbrinamento
Defrost function



Funzione hard
Hard function



Interruttore generale
Main switch



Visualizza temperatura sonda
Display Probe temperature


SELEZIONE CICLO
-40 °C
HARD
-18 °C
CHILL
FREEZE
HARD
MENU
AUX
START

+ Display e funzioni
Display and functions

WI-FI

Questo display è la scelta ideale per chi desidera semplicità, velocità e precisione operativa.
- **Schermata essenziale:** interfaccia pulita e immediata, senza elementi superflui.
- **Comandi unificati:** abbattimento, surgelazione, sbrinamento, HACCP e sonda gestiti con un unico pannello.
- **Minori errori:** flusso operativo semplificato riduce al minimo i rischi di impostazioni errate.
- **Formazione rapida:** addestramento del personale più veloce grazie alla logica intuitiva.
- **Salvataggio ricette:** possibilità di memorizzare programmi di lavoro per un avvio immediato.
- **Controllo diretto sonda:** visualizzazione istantanea del dato di sonda per monitoraggio accurato.

This display is the ideal choice for those seeking simplicity, speed, and operational precision.
- ***Essential display:*** *clean, straightforward interface without unnecessary elements.*
- ***Unified controls:*** *chilling, freezing, defrosting, HACCP and probe managed from a single panel.*
- ***Fewer errors:*** *simplified workflow minimizes the risk of incorrect settings.*
- ***Fast training:*** *intuitive logic speeds up staff onboarding.*
- ***Recipe saving:*** *ability to store programs for instant start-up.*
- ***Direct probe readout:*** *instant display of probe data for accurate monitoring.*



Tasto Chill
Chill button

Tasto Freeze
Freze button

Tasto Hard
Hard button

Taasto Menù
Menù button

Tasto Aux
Aux button

On-Off



+ Evolution

Caratteristiche:

- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3).
- Struttura facilmente rimovibile per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40.
- Piedini in acciaio regolabili.
- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile.

Features:

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure.*
- *Scotch-brite external satin finish.*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene.*
- *60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3).*
- *Easily removable structure for GN 1/1 or 60x40 containers.*
- *Stainless steel adjustable feet.*
- *Reversible spring return door with removable magnetic gasket.*


ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

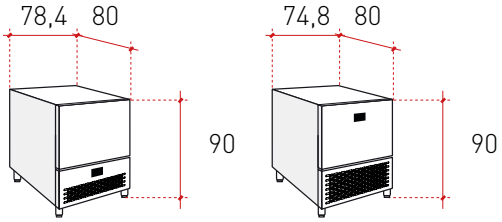
+ Evolution

Informazioni chiave: Potente, intelligente e completo: è l'abbattitore di temperatura pensato per le cucine che puntano all'eccellenza. Massima precisione, ampia capacità e tecnologia evoluta per rispondere alle esigenze dei professionisti più esigenti.

Key information: *Powerful, intelligent, and complete: it's the blast chiller designed for kitchens that strive for excellence. Maximum precision, large capacity, and advanced technology to meet the demands of the most demanding professionals.*

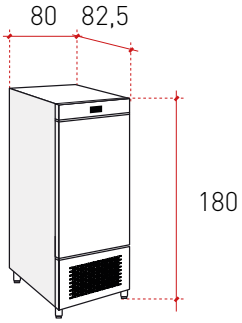
5T

+	20°C
-	12°C
☰	6x 16,5x36x12
❄	R452A (R290 - Optional)
W	1700
ϟ	230V ~ 50Hz 1+N



10T

+	40°C
-	25°C
☰	15x 16,5x36x12 (10T)
❄	R452A
W	4500
ϟ	400V ~ 50Hz 3+N



+ Ciclo Positivo +90°C > +3°C
Positive Cycle +90°C > +3°C

- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ Capacità Allestimento Standard
Capacity with standard

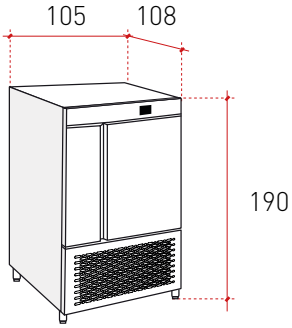
❄ Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

ϟ Tensione
Voltage

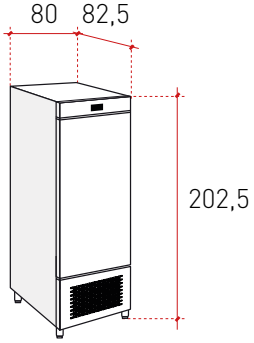
10T 2/1

+	75°C
-	50°C
	10x GN2/1 (h40 mm) 10x60x80 (h40 mm)
	R452A
W	7200
	400V ~ 50Hz 3+N



14T

+	55°C
-	35°C
	15x GN1/1 - 14x 60x40
	R452A
W	5800
	400V ~ 50Hz 3+N



+ **Ciclo Positivo +90°C > +3°C**
Positive Cycle +90°C > +3°C

- **Ciclo Negativo +90°C > -18°C**
Negative Cycle +90°C > -18°C

Capacità Allestimento Standard
Capacity with standard

Refrigerante
Cooling gas

W **Resa In Watt**
Output in Watt

Tensione
Voltage

+ Allestimenti
Equipment



Configurazione guide e capacità teglie
Il prodotto è disponibile con allestimenti da 5, 10 o 14 coppie di guide.
Le teglie **non sono incluse** e vanno acquistate separatamente.
La capacità massima varia in base al numero di coppie guida installate es:
- 5 coppie guida → fino a 5 teglie
- 10 coppie guida → fino a 10 teglie

Tray Guide Configuration and Capacity
The product is available with configurations of 5, 10, or 14 pairs of guides.
Trays ***are not included*** and must be purchased separately.
The maximum capacity varies depending on the number of guide pairs installed, for example:
- 5 guide pairs → up to 5 trays
- 10 guide pairs → up to 10 trays



Dotazione standard: sonda al cuore.
Standard equipment: core temperature probe.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.
Frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows.



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Sbrinamento manuale a gas caldo per 5 teglie.
Manual hot gas defrost for 5 trays.



Micro porta per fermare la ventola a porta aperta.
Door switch to stop the fan when the door is open.



Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.
Easy access to the evaporator to facilitate cleaning.



Pannello comandi TOUCH.
TOUCH control panel.

REMOTE Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote inox.
Stainless steel wheel kit.

Filtro condensatore.
Condenser filter.

Kit sanificazione ozono.
Ozone sanitization kit.

Modulo Usb per acquisizione dati usb form.
USB module for data acquisition via USB drive.

Sonda riscaldata.
Heated probe.

Lampada germicida.
Germicide lamp.

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA (integrato).
EPoCA remote monitoring and control system (integrated).

Teglie | *Trays*

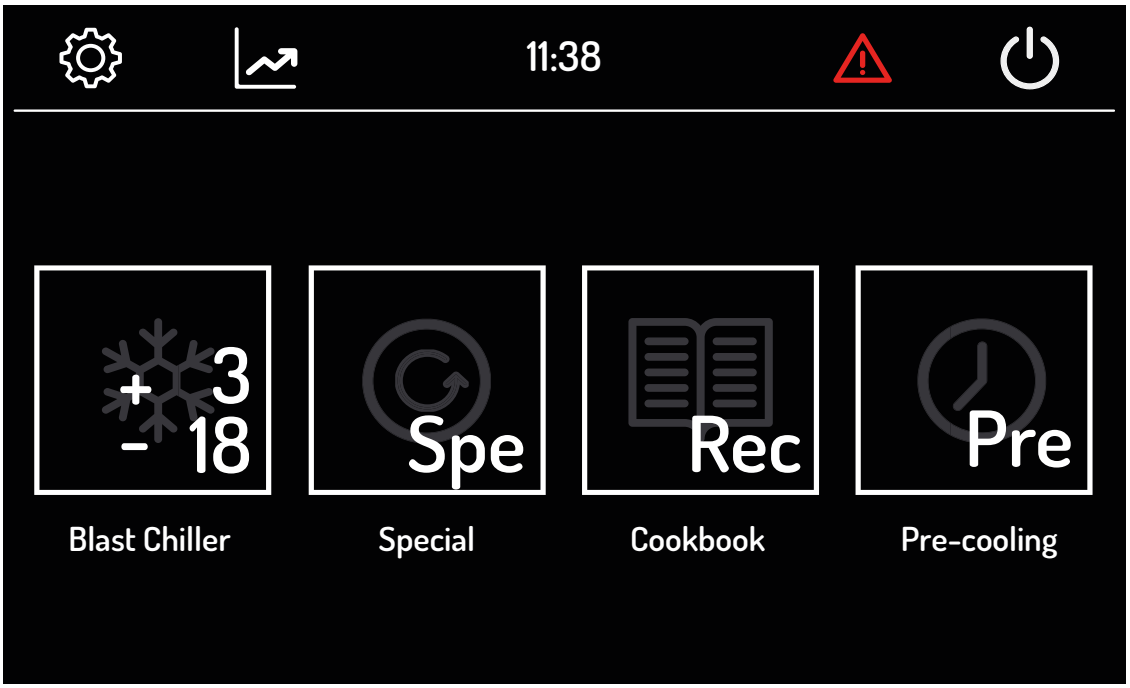




Ventilazione | *Ventilation*



Piedini | *Feet*



+ Display e funzioni
Display and functions

Dalla schermata Home è possibile accedere alle modalità di funzionamento della macchina, selezionando l'area desiderata.

From the Home screen, you can access the machine's operating modes by selecting the desired area.



Modalità abbattitore
Blast chiller mode



Modalità cicli speciali
Special cycles mode

Le schermate attivabili tramite questi due tasti sono descritte in dettaglio nella pagina a fianco.
The screens accessible via these two buttons are described in detail on the adjacent page

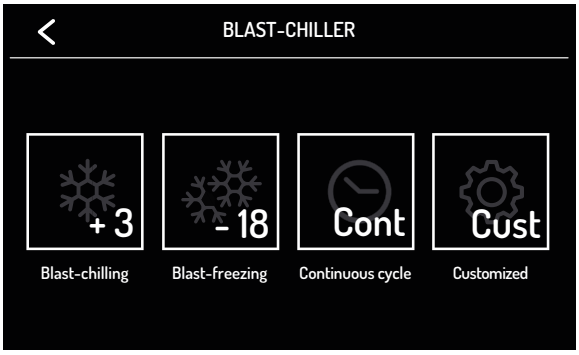


Modalità ricettario
Recipe mode



Preraffreddamento
Pre-cooling

Modalità abbattitore
Blast chiller mode



Selezionando questa icona l'area viene caricato il menu **abbattitore.**
Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Ciclo continuo
- Ciclo personalizzato.

*By selecting this icon, the **blast chiller** menu is loaded.*
You can then proceed by choosing one of the available areas:
- *Chilling*
- *Freezing*
- *Continuous cycle*
- *Custom cycle*

Modalità cicli speciali
Special cycles mode



Selezionando l'area viene caricato il menu **cicli speciali**. Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:
- sanificazione del pesce
- asciugatura
- sbrinamento manuale
- indurimento gelato
- sterilizzazione
- scongelamento (opzionale)
- lievitazione (opzionale)
- lenta cottura (opzionale)

COMBICHILL

*By selecting the area, the **special cycles** menu is loaded. You can then proceed by choosing one of the available areas:*
- *Fish sanitization*
- *Drying*
- *Manual defrost*
- *Ice cream hardening*
- *Sterilization*
- *Defrosting (optional)*
- *Proofing (optional)*
- *Slow cooking (optional)*

COMBICHILL

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Allestimento a carrello
Trolley configuration

Due versioni: **-40/+10°C** abbattimento
-40/+65°C con scongelamento e lievitazione
Two versions: ***-40/+10°C*** *(chilling)*
-40/+65°C *(with defrosting and proofing).*

Touch screen per cicli automatici manuali, personalizzabili e programmi speciali.
Touch screen for automatic, manual, customizable cycles and special programs.

Versione motorizzata predisposta con sbrinamento a gas caldo o elettrico.
Available in motorized or remote-ready version, with hot gas or electric defrost.

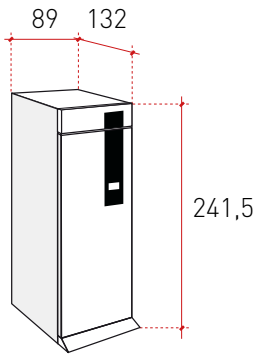
Rampa inclusa, spazio utile 730×865×1900 mm per carrelli fino a 710×860×1850 mm.
Ramp included; usable space of 730×865×1900 mm for trolleys up to 710×860×1850 mm.

Isolamento 70 mm in schiuma poliuretanica.
70 mm insulation with high-density polyurethane foam.

Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.
Front-facing air circulation inside the technical compartment for uniform airflow distribution.

20TM

+	80°C
-	65°C
	20x GN1/1 20x 60x40 10x GN2/1 10x 60x80
	R452A
W	7200
	400V ~ 50Hz 3+N



+ Ciclo Positivo +90°C > +3°C
Positive Cycle +90°C > +3°C

- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

Capacità Allestimento Standard
Capacity with standard

Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

Tensione
Voltage


ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.



+ Allestimento a carrello
Trolley configuration

Spessore di isolamento 80 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3).
80 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).

Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.
Easy access to the evaporator to simplify maintenance.

Sonda al cuore riscaldata di serie.
Heated core probe included as standard.

Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.
Frontal air circulation inside the technical compartment for uniform airflow distribution.

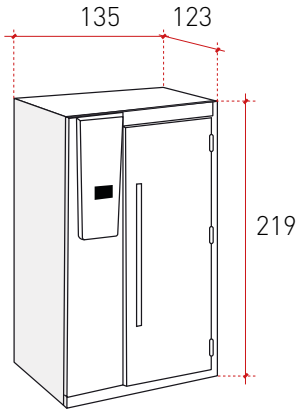
Usb di serie.
USB port included as standard.

Dimensioni max carrello 720x900x1880
Maximum trolley dimensions: 720x900x1880 mm

Possibilità di lampada germicida (optional).
UV germicidal lamp available as an option.

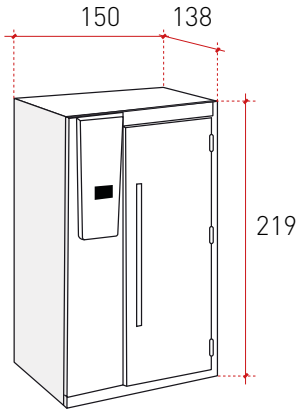
20T

+	85/100°C
-	60/70°C
	20x GN1/1 20x 60x40
	R452A
W	7200/9800
	220-240V ~ 50/60Hz



40T

+	125/150°C
-	100/135°C
	40x GN1/1 40x 60x40 20x GN2/1 20x 60x80
	R452A
W	13000/17600/23400
	220-240V~ 50/60Hz



+ Ciclo Positivo +90°C > +3°C
Positive Cycle +90°C > +3°C

- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

Capacità Allestimento Standard
Capacity with standard

Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

Tensione
Voltage



+ Evolution COMBICHILL

Caratteristiche:
- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3).
- Struttura facilmente rimovibile per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40.
- Piedini in acciaio regolabili.
- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile.

Features:
- *One-piece structure in AISI 304 stainless steel.*
- *Scotch-brite satin finish on the exterior.*
- *60 mm thick insulation with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
- *Easily removable structure for holding GN 1/1 or 60x40 containers.*
- *Adjustable stainless steel feet.*
- *Reversible spring-loaded door with removable magnetic gasket.*


ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

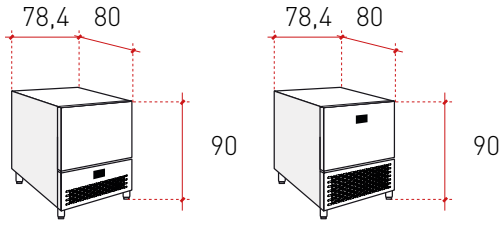
+ Evolution COMBICHILL

Informazioni chiave: Evoluto, multifunzione, intuitivo: l'abbattitore che unisce versatilità e prestazioni avanzate. Un unico strumento per abbattere, surgelare, lievitare e molto di più, con programmi dedicati per ottimizzare ogni fase del lavoro in cucina.

Key information: *Advanced, multifunctional, and intuitive: the blast chiller that combines versatility with high performance. A single tool for chilling, freezing, proofing, and much more, with dedicated programs to optimize every stage of kitchen operations.*

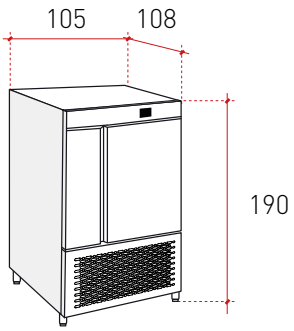
5T

+	20°C
-	12°C
☰	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄	R290
W	1700
ϟ	230V ~ 50Hz 1+N



10T 2/1

+	75°C
-	50°C
☰	10x GN2/1 (h40 mm) 10x60x80 (h40 mm)
❄	R290
W	7200
ϟ	400V ~ 50Hz 3+N



+ **Ciclo Positivo +90°C > +3°C**
Positive Cycle +90°C > +3°C

- **Ciclo Negativo +90°C > -18°C**
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ **Capacità Allestimento Standard**
Capacity with standard

❄ **Refrigerante**
Cooling gas

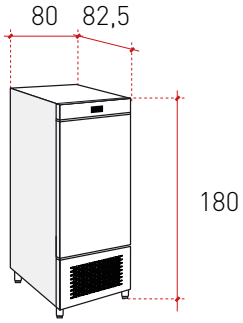
W **Resa In Watt**
Output in Watt

ϟ **Tensione**
Voltage



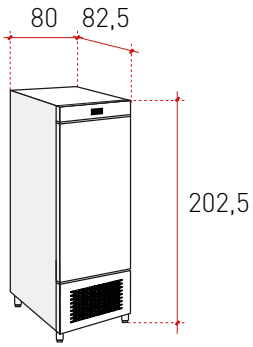
10T

+	40°C
-	25°C
☰	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	4500
ϟ	400V ~ 50Hz 3+N



14T

+	55°C
-	35°C
☰	14x GN1/1 - 14x 60x40
❄	R290
W	5800
ϟ	400V ~ 50Hz 3+N



+ **Ciclo Positivo +90°C > +3°C**
Positive Cycle +90°C > +3°C

- **Ciclo Negativo +90°C > -18°C**
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ **Capacità Allestimento Standard**
Capacity with standard

❄ **Refrigerante**
Cooling gas

W **Resa In Watt**
Output in Watt

ϟ **Tensione**
Voltage

+ Allestimenti
Equipment



Configurazione guide e capacità teglie
Il prodotto è disponibile con allestimenti da 5, 10 o 14 coppie di guide.
Le teglie **non sono incluse** e vanno acquistate separatamente.
La capacità massima varia in base al numero di coppie guida installate es:
- 5 coppie guida → fino a 5 teglie
- 10 coppie guida → fino a 10 teglie

Tray Guide Configuration and Capacity
The product is available with configurations of 5, 10, or 14 pairs of guides.
Trays ***are not included*** and must be purchased separately.
The maximum capacity varies depending on the number of guide pairs installed, for example:
- 5 guide pairs → up to 5 trays
- 10 guide pairs → up to 10 trays



Dotazione standard: sonda al cuore.
Standard equipment: core temperature probe.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.
Frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows.



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.
Automatic hot gas defrosting.



Sbrinamento manuale a ventilazione per 5 teglie.
Manual fan-assisted defrost for 5 trays.



Micro porta per fermare la ventola a porta aperta.
Door switch to stop the fan when the door is open.



Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.
Easy access to the evaporator to facilitate cleaning.



Pannello comandi TOUCH.
TOUCH control panel.

REMOTE Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote inox.
Stainless steel wheel kit.

Filtro condensatore.
Condenser filter.

Kit sanificazione ozono.
Ozone sanitization kit.

Modulo Usb per acquisizione dati usb form.
USB module for data acquisition via USB drive.

Sonda riscaldata.
Heated probe.

Lampada germicida.
Germicide lamp.

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA (integrato).
EPoCA remote monitoring and control system (integrated).

Teglie | *Trays*





Ventilazione | *Ventilation*



Piedini | *Feet*

+ Cicli speciali
Cicli speciali

Scongelamento
Defrosting



Nota anche come rigenerazione, l'alimento che è stato abbattuto o surgelato verrà riportato rapidamente e delicatamente a una temperatura idonea per essere consumato o cucinato. Il ciclo di scongelamento viene gestito in base alla quantità di prodotto da scongelare presente all'interno dell'apparecchiatura. Sono previsti tre livello di carico. Per ognuno dei tre livelli, il sistema carica tre diversi set di parametri per il controllo della temperatura, del tempo ciclo e della velocità delle ventole.
Il sistema propone la seguente schermata :

Also known as regeneration, this process gently and quickly brings previously blast-chilled or frozen food back to a suitable temperature for consumption or cooking.
The defrosting cycle is managed based on the quantity of product to be defrosted inside the unit.
Three load levels are available. For each level, the system applies a different set of parameters to control temperature, cycle time, and fan speed.
The system displays the following screen:

Lievitazione
Proofing

Combichill assicura le condizioni ideali per una lievitazione perfetta, gestendo l'intero ciclo in quattro fasi.

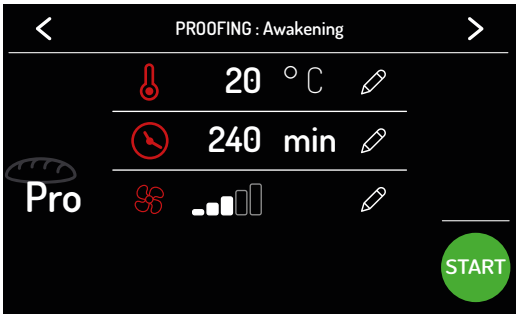
Combichill ensures ideal conditions for perfect proofing, managing the entire four-phase cycle.

1. **Fase di abbattimento:** blocca la lievitazione del prodotto appena preparato e inserito in macchina

   Blast chilling phase: *stops the proofing process of the freshly prepared dough once placed in the unit*



2. **fase di risveglio:** risveglia i lieviti dell'impasto attraverso un innalzamento graduale della temperatura in cella
   Waking phase: *reactivates the yeast in the dough by gradually increasing the chamber temperature*



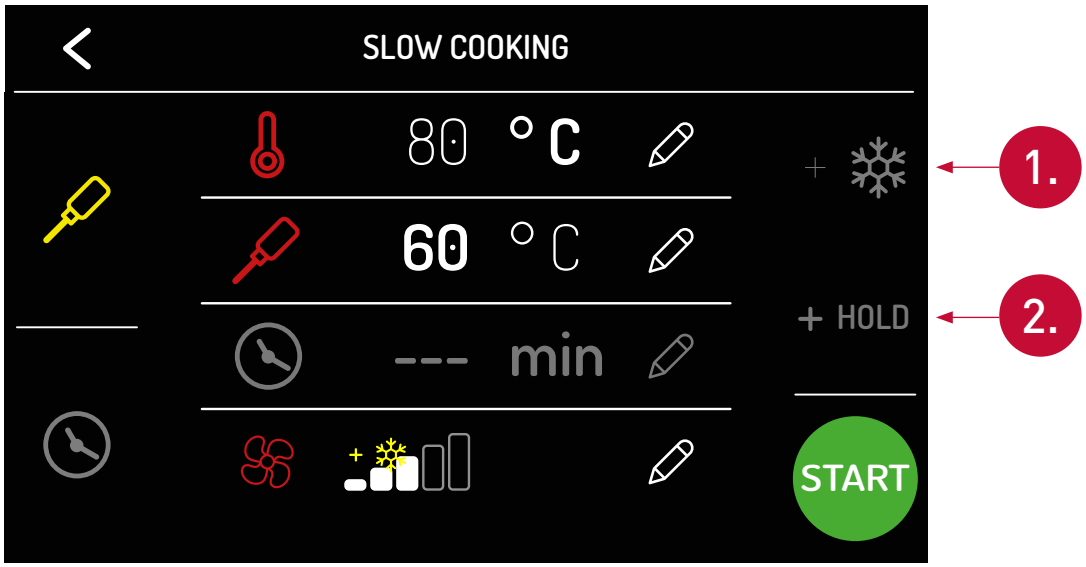
3. **Fase di lievitazione:** completa la lievitazione dell'impasto in modo da renderlo pronto per la successiva cottura in forno
   Proofing phase: *completes the dough proofing process, making it ready for the next baking step*



4. **Fase di conservazione:** mantiene l'impasto lievitato ad una temperatura ottimale per la successiva cottura in forno.
   Holding phase: *keeps the proofed dough at an optimal temperature for baking*



+ Tutto in un unico ciclo!
All in a single cycle!



Lenta cottura
Slow cooking

Il Ciclo di Lenta Cottura cuoce delicatamente a bassa temperatura, a tempo o con sonda al cuore: nel primo caso si imposta la durata, nel secondo la temperatura desiderata. Si possono regolare temperatura e velocità delle ventole. Al termine, si attiva un ciclo di abbattimento o di mantenimento. Ideale per brasati, fondi, sughi, pesce e verdure confit.

The Slow Cooking Cycle gently cooks at a low temperature, either by time or with a core probe: in the first case, the duration is set, in the second the desired temperature. Both temperature and fan speed can be adjusted. At the end, a chilling or holding cycle is activated. Ideal for braises, stocks, sauces, fish, and confit vegetables.

1. +

Abbattimento
Blast chilling

Il Ciclo di Abbattimento riduce rapidamente la temperatura degli alimenti appena cotti, portandoli da +90°C a +3°C nel cuore in tempi di sicurezza. Può essere eseguito a tempo o con sonda al cuore, con impostazione di temperatura, durata (se a tempo) e velocità delle ventole. Ideale per pasta, carni, verdure, sformati e prodotti da forno.

The Blast Chilling Cycle quickly lowers the temperature of freshly cooked food, bringing it from +90°C to +3°C at the core within safe time limits. It can be performed by time or with a core probe, with settings for temperature, duration (if time-based), and fan speed. Ideal for pasta, meats, vegetables, flans, and baked goods.



2. + HOLD

Mantenimento
Holding

Il Ciclo di Mantenimento mantiene gli alimenti a una temperatura controllata al termine di un ciclo di cottura o abbattimento, evitando sbalzi termici e preservando qualità e sicurezza. Si possono impostare temperatura e velocità delle ventole. Ideale per organizzare il servizio in cucina senza stress.

The Holding Cycle keeps food at a controlled temperature after a cooking or chilling cycle, preventing thermal shocks and preserving quality and safety. Both temperature and fan speed can be set. Ideal for organizing kitchen service without stress.



Tavoli refrigerati

Efficienza, praticità, affidabilità.
I nostri tavoli refrigerati sono studiati per mantenere sempre a portata di mano ingredienti freschi e sicuri, ottimizzando lo spazio di lavoro e garantendo il massimo controllo della temperatura. Un supporto essenziale per chi vuole organizzare la cucina in modo funzionale, rispettando gli standard HACCP.
Perché scegliere i nostri tavoli refrigerati? Per dare valore alla qualità, alla velocità e al tuo lavoro.

Tavoli refrigerati

Efficiency, practicality, reliability. *Our refrigerated tables are designed to keep fresh, safe ingredients always within reach, optimizing workspace and ensuring precise temperature control. An essential ally for those who want a functional kitchen setup while complying with HACCP standards.*
Why choose our refrigerated tables? To give value to quality, speed, and your work.



NEOS

Il tuo alleato in cucina. Solido, versatile, pronto a lavorare con te ogni giorno.

Your ally in the kitchen—solid, versatile, and ready to work with you every day.



NEOS **Pralineria - *For chocolate***

Il tuo supporto ideale in laboratorio. Robusto, igienico, sempre pronto ad accompagnare ogni fase della lavorazione del cioccolato.

Your ideal support in the workshop. Robust, hygienic, and always ready to assist you through every stage of chocolate processing.



PRODOTTO - *PRODUCT*	
Tavoli refrigerati - Basi refrigerate *Refrigerated tables - Refrigerated bases*	Tavoli refrigerati *Refrigerated tables*
MOTORE - *MOTORE*	
Motorizzato o predisposto *Motorised or pre-set*	Motorizzato *Motorised*
NUMERO PORTE - *NUMERO PORTE*	
1 , 2 , 3 , 4	2 , 3 , 4
RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*	
-2+8°C , -20-10°C	+4+18°C
ALTEZZE (in mm) - *HEIGHTS (in mm)*	
670, 710	670



GUIDE - ***GUIDE***

+ NEOS

Caratteristiche:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica 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 (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.

Features:

- *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 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.*



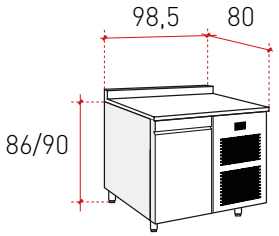

ilsa

Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Neos

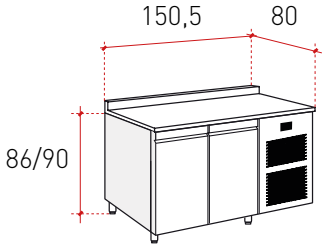
1 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
-2+8°C	R290	A	5	425	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	E	5	520	230V ~ 50hz



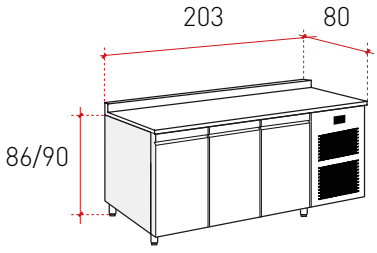
2 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
-2+8°C	R290	A	5	425	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	520	230V ~ 50hz



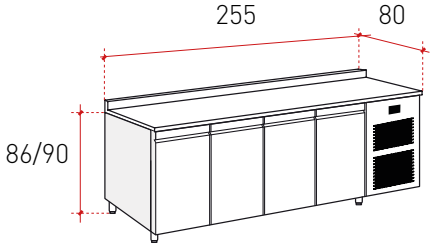
3 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
-2+8°C	R290	A	5	425	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	600	230V ~ 50hz



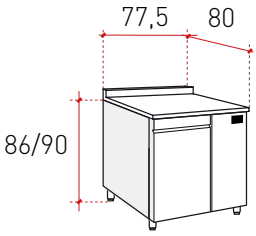
4 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
-2+8°C	R290	A	5	425	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	600	230V ~ 50hz



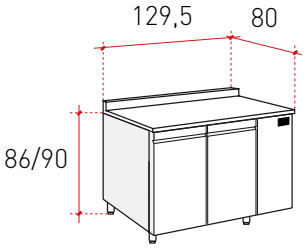
1 PORTE / DOORS

- +	❄	🌡	ϟ
-2+8°C	R290	5	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	5	230V ~ 50hz



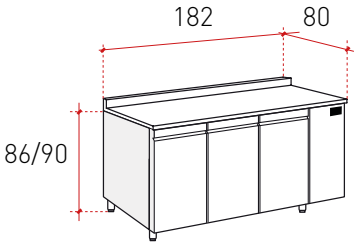
2 PORTE / DOORS

- +	❄	🌡	ϟ
-2+8°C	R290	5	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	5	230V ~ 50hz



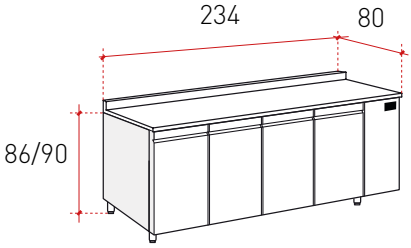
3 PORTE / DOORS

- +	❄	🌡	ϟ
-2+8°C	R290	5	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	5	230V ~ 50hz



4 PORTE / DOORS

- +	❄	🌡	ϟ
-2+8°C	R290	5	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	5	230V ~ 50hz



- + **Range Temperatura** *Temperature Range*

❄ **Refrigerante** *Coolant*

🌡 **Classe climatica** *Climatic Class*

ϟ **Tensione** *Voltage*

+ Allestimenti *Equipment*



Dotazione standard: 2 coppia guide.
Standard equipment: 2 pair of guides.



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 /230 mm.
Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.



Disponibile versione con lavello 300x330x150 mm su vano motore.
Available version with 300x330x150 mm sink on motor compartment.

+ Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna.
Ducted rear ventilation system for maximum internal temperature uniformity.



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico.
Automatic defrost.



Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
Automatic condensation water evaporation.

REMOTE Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori
Accessories

Fondo esterno in acciaio inox.
External base in stainless steel.

Coppia guide.
Pair of guides.

Kit ruote.
Wheel kit.

Serratura.
Lock and key.

Kit sanificazione.
Sanitisation kit.

Kit cassetti per versione TN/BT.
Drawer kit for TN/BT version.

Schiena in inox finitura scotch-brite.
Rear in stainless steel with scotch-brite finish.

Guide | *Guides*



Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*





Cassetti | *Drawers*



Kit ruote | *Wheel kit*

+ NEOS **Pralineria - *For chocolate***

Caratteristiche:

- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento di 60mm per la scocca e 50mm per le porte con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc).
- Schiena esterna in acciaio inox AISI 304 scotch-brite;
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza H 140/230mm.
- Cella con angoli arrotondati per una migliore pulizia interna.
- Porte auto-chiudenti con fermo a 95°.
- Guarnizioni magnetiche porta e cassetti facilmente sostituibili.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile per una più facile assistenza/manutenzione.
- Maniglie ergonomiche.
- Filtro condensatore in acciaio inox di serie.
- Fondo esterno in acciaio inox opzionale.
- Cerniere porte superiori ed inferiori fissate frontalmente sulla scocca (intercambiabili senza dover togliere il piano di lavoro).
- Porte reversibili.

Features:

- *External scotch-brite satin finish.*
- *60mm insulation thickness for the casing and 50mm for the doors with high density foam (40 kg/mc).*
- *External back plate in stainless steel AISI 304 scotch-brite.*
- *Feet in stainless steel adjustable in height H 140/230mm.*
- *Cell with rounded corners for a more effective internal cleaning.*
- *Self-closing doors with safety stop at 95°;*
- *Easily removable door and drawers magnetic gaskets;*
- *Extractable monobloc refrigerating unit for easier service/maintenance.*
- *Ergonomic handles.*
- *Standard supplied with stainless steel condenser filter.*
- *Available with optional stainless steel external bottom.*
- *Upper and lower door hinges fixed frontally to the frame (replaceable with no need to remove the worktop).*
- *Reversible doors.*




ilsa



+ Neos

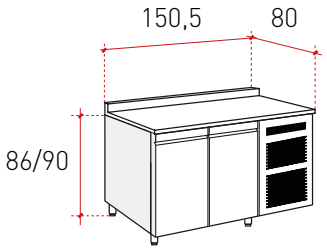
Pralineria - *For chocolate*

Informazioni chiave: Robusto, igienico, funzionale: il tavolo pralineria garantisce stabilità e praticità nella lavorazione del cioccolato.
Assicura resistenza, pulizia immediata e un piano di lavoro sempre uniforme.

Key information: *Robust, hygienic, and functional: the praline worktable ensures stability and practicality in chocolate processing.*
It offers durability, easy cleaning, and a perfectly uniform work surface.

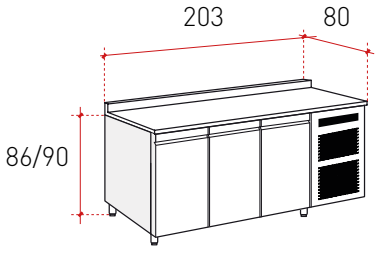
2 PORTE / DOORS

- +	❄			W	
+4+18°C	R290	A	5	250	230V ~ 50hz



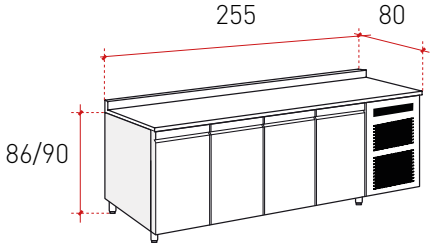
3 PORTE / DOORS

- +	❄			W	
+4+18°C	R290	A	5	250	230V ~ 50hz



4 PORTE / DOORS

- +	❄			W	
+4+18°C	R290	A	5	250	230V ~ 50hz





+ Allestimenti *Equipment*



Dotazione standard: 4 coppie guide per porta.
Standard equipment: 4 pairs of slides per door.



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 /230 mm.
Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.

+ Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna.
Ducted rear ventilation system for maximum internal temperature uniformity.



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento a gas caldo.
Hot gas defrost



Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
Automatic condensation water evaporation.

+ Accessori
Accessories

Coppia guide.
Pair of guides.

Kit ruote.
Wheel kit.

Serratura.
Lock and key.

Kit sanificazione.
Sanitisation kit.

Kit cassetti.
Drawer kit.

Guide | *Guides*



Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*





Cassetti | *Drawers*



Kit ruote | *Wheel kit*

+ Configura il tuo tavolo refrigerato
Configure your refrigerated table

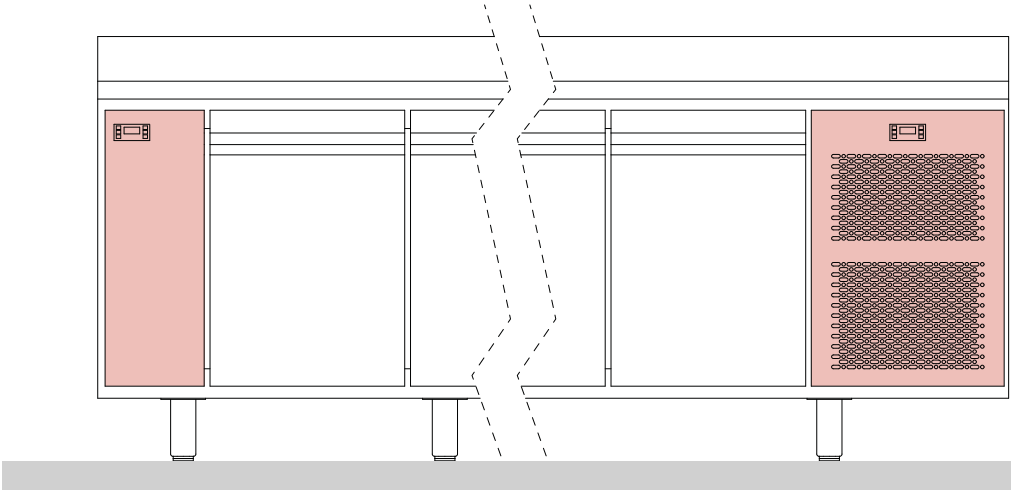
1. Scegli il tipo di refrigerazione
Choose the type of refrigeration

Opzione - *Option*	NEOS
-2/+8°C (carne, verdure, latticini) *(Meat, vegetables, dairy)*	✓
-20/-10°C (surgelati - *frozen products*)	✓



2. Scegli il tipo di gruppo motore
Choose the motor type

Tipo di motore - *Motor type*	NEOS	Posizione - Position	
		destra- right	sinistra- left
Monoblocco integrato - *Integrated monoblock*	✓	✓	✓
Predisposto - *Pre-configured*	✓	✓	✓



Predisposto
Pre-configured

Monoblocco integrato
Integrated monoblock

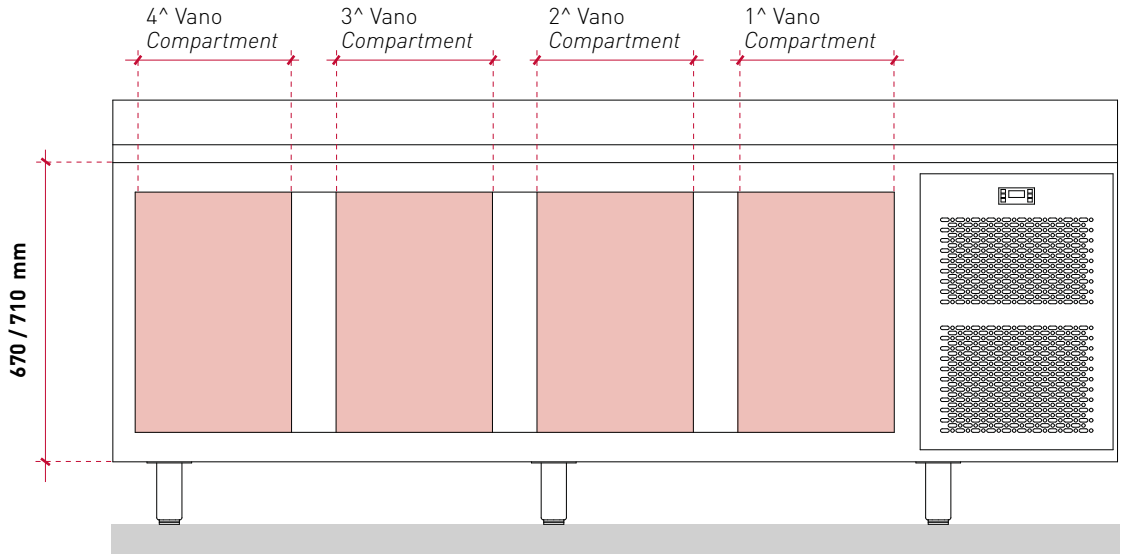
3. **Scegli la lunghezza del tavolo (numero vani)**
Choose the table length (number of compartments)

Lunghezza - *Length*	NEOS
1 ,2, 3, 4 vani - 1,*2, 3, 4 compartments*	✓

4. **Scegli l'altezza del tavolo**
Choose the table height

Altezza - *Height*	NEOS
670 mm	✓
710 mm	✓

3. | 4.



5. Scegli tra porte e/o cassetti
Choose Doors and/or Drawers

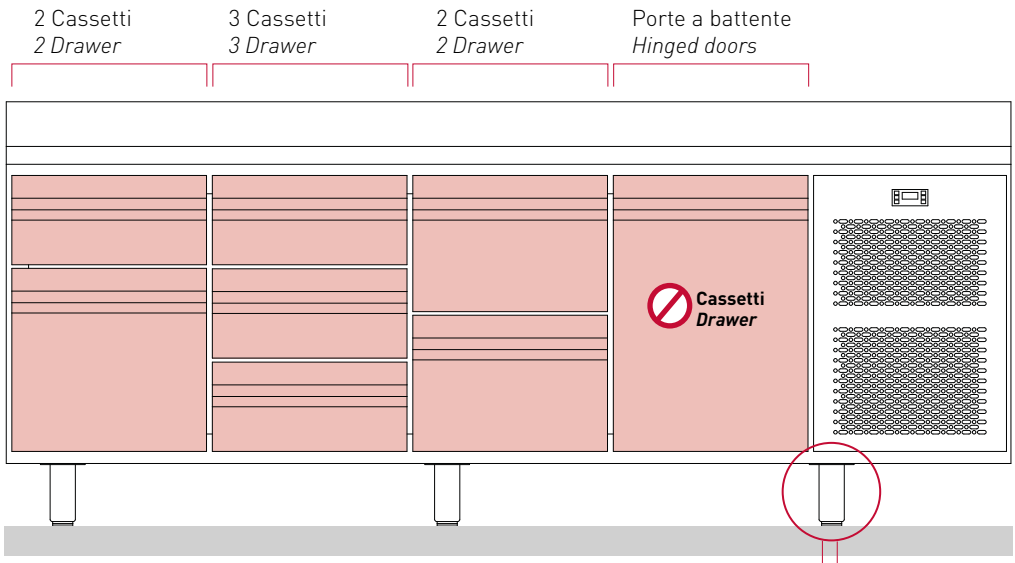
Opzione - *Option*	NEOS
Porte a battente - apertura standard o invertita *Hinged doors – standard or reversed opening*	✓
Cassetti - *Drawers*	✓

* Cassetti non consigliati vicino al vano motore per garantire una corretta aerazione
* *Drawers not recommended near the motor for ventilation reasons*

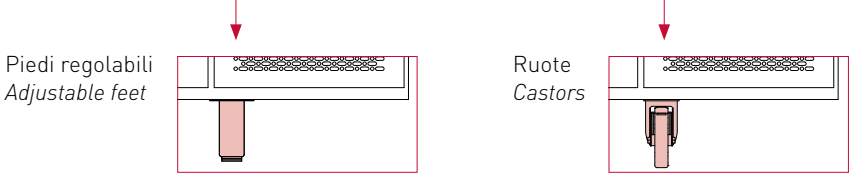
6. Scegli il tipo di supporto
Choose the Type of Support

Opzione - *Option*	NEOS
Piedi regolabili - *Adjustable feet*	✓
Ruote - *Castors*	✓

5.

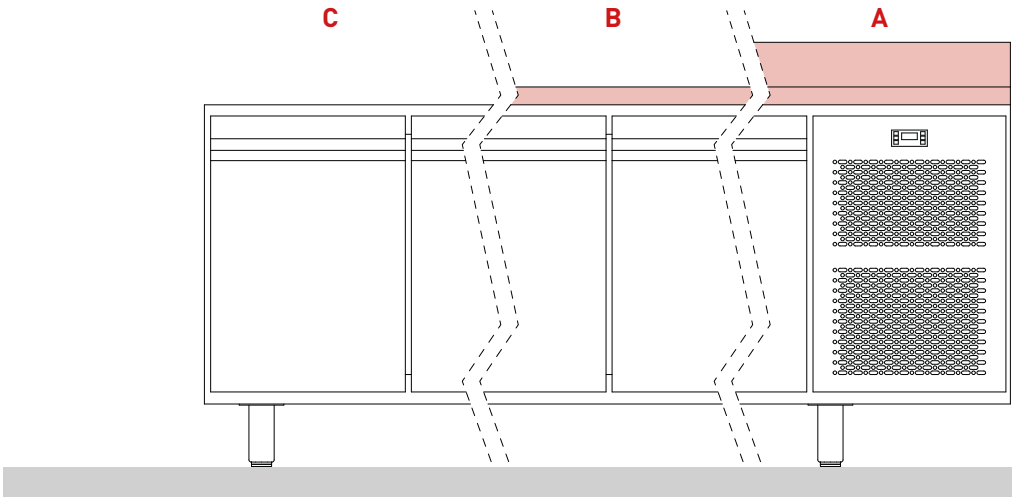


6.



7. Scegli il tipo di piano
Choose the Top Type

Opzione - *Option*	NEOS
(A) Piano con alzatina - *Worktop with backsplash*	✓
(B) Piano senza alzatina - *Flat worktop, no backsplash*	✓
(C) Senza piano - *Without top*	✓



8. Scegli la scheda di controllo
Choose the Control Board

Opzione - *Option*	NEOS
Scheda standard - *Standard board*	✓
Scheda Wi-Fi - *Wi-Fi board*	✓

Hai esigenze particolari o spazi ridotti? Il nostro team commerciale è a tua disposizione per guidarti nella configurazione più adatta, anche in presenza di layout complessi o cucine con vincoli strutturali.

Need support with tight spaces or complex setups? *Our sales team is ready to assist you in configuring the most efficient solution, tailored to your kitchen layout.*





WI-FI

ILSA S.p.a.
Via Ferrovia, 31 Z.I.
31020 Castello Roganzuolo di San Fior (TV)
Italy
P.IVA : 02061090268

Tel +39 0438 4905
ilsaspa.com

REV.00

100% Made in Italy

ilsa
SHAPING COLD

ilsaspa.com