Attrezzature professionali

Professional equipment

ilsa
SHAPING COLD

Gastronomia

Foodservice sector



INDEX

Armadi refrigerati	*Refrigerated cabinet*	12
Roll in	*Roll in*	44
Stagionatore	*Dry-Ageing*	56
Frollatore	*Meat Ager*	66
Abbattitori	*Blast Chillers*	82
Tavoli refrigerati	*Refrigerated Tables*	126



Gastronomia
Foodservice sector

RISTORAZIONE
FOOD SERVICE



Hotel e resort	*Hotels and Resorts*
Agriturismi	*Farm Stays*
Catering e banqueting Bistrot e trattorie	*Catering and Banqueting Bistros and Trattorias*
Dark kitchen	*Dark Kitchens*
Delivery kitchen	*Delivery Kitchens*
Fast Food & Snack bar	*Fast Food & Snack Bars*

CENTRI DI PREPARAZIONE E COTTURA
PREPARATION AND COOKING CENTERS



Mense	Canteens
Scuole	Schools
Ospedali e case di cura	Hospitals and nursing homes
Laboratori di trasformazione alimentare	Food processing plants

RETAIL & VENDITA ASSISTITA
LARGE-SCALE RETAIL



Supermercati e ipermercati	Supermarkets and Hypermarkets
Gastronomie e rosticcerie	Delis and Rotisseries
Macellerie e salumerie	Butcher Shops and Delicatessens
Pescherie	Fishmongers
Caseifici con vendita diretta	Dairies with Direct Sales
Aree di servizio	Service Areas
Alimentari specializzati	Specialty Food Stores



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.

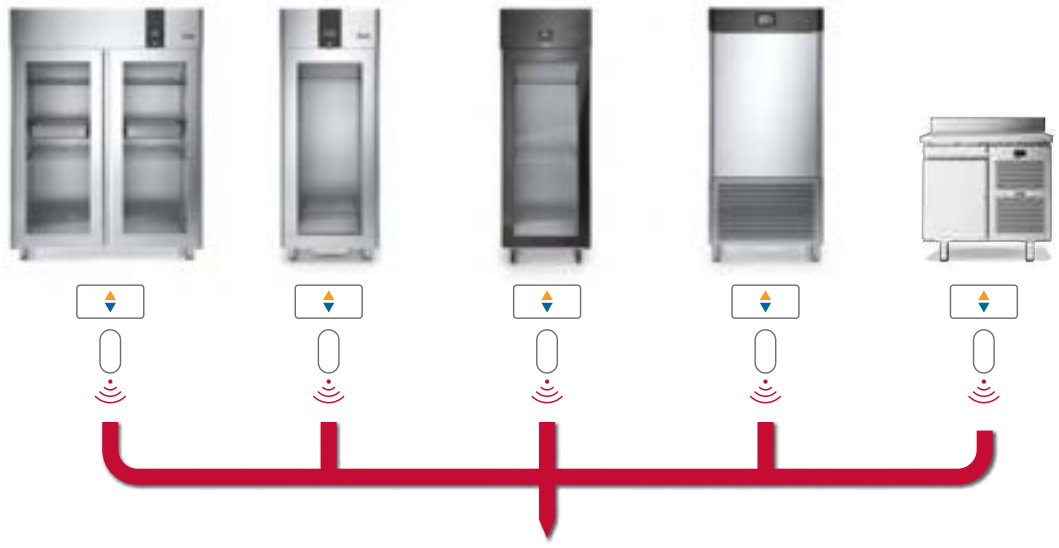
Armadi refrigerati
Refrigerated cabinet

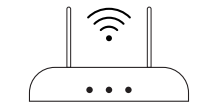
Stagionatore
Dry-Ageing

Frollatore
Meat Ager

Abbattitori
Blast Chillers

Tavoli refrigerati
Refrigerated Tables

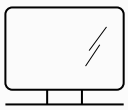






Cloud

Devices



PC



Tablet



Smartphone

Legenda | *Legend*



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



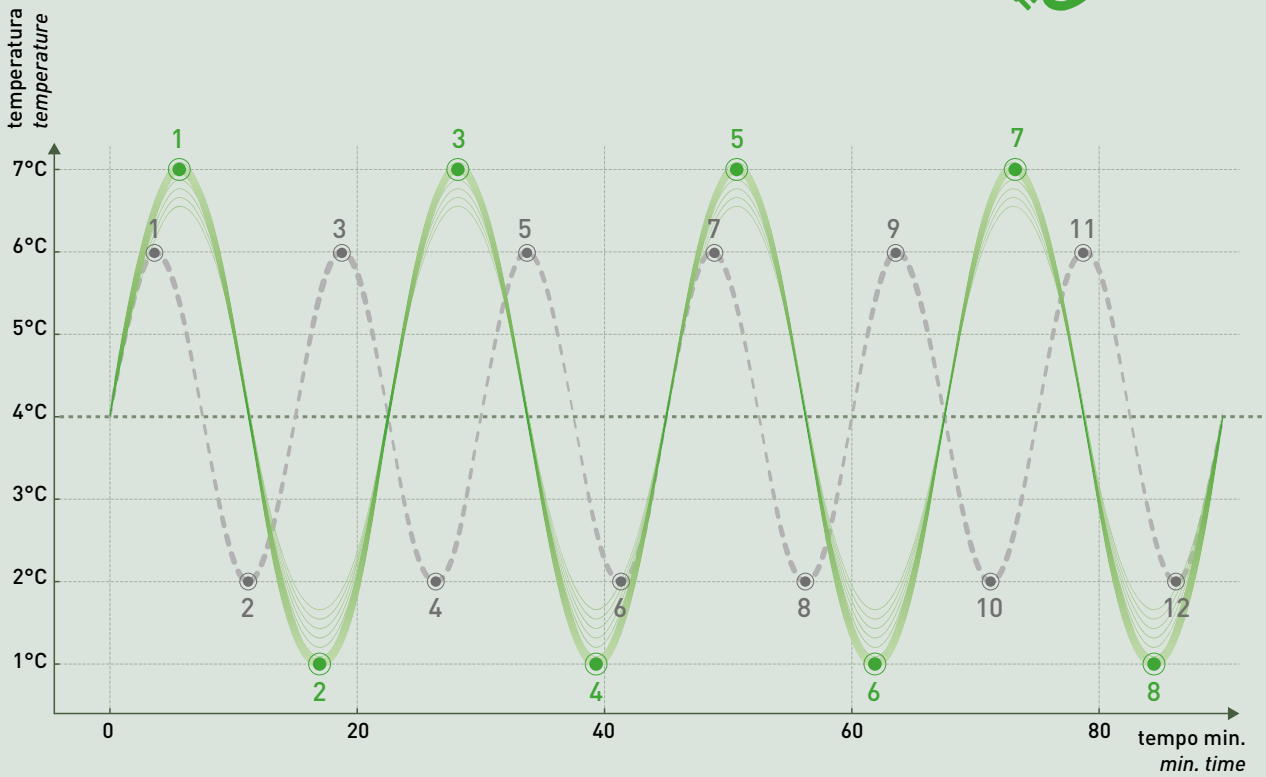
Controlli compatibili con EPoCA
Controls compatible with EPoCA



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.*

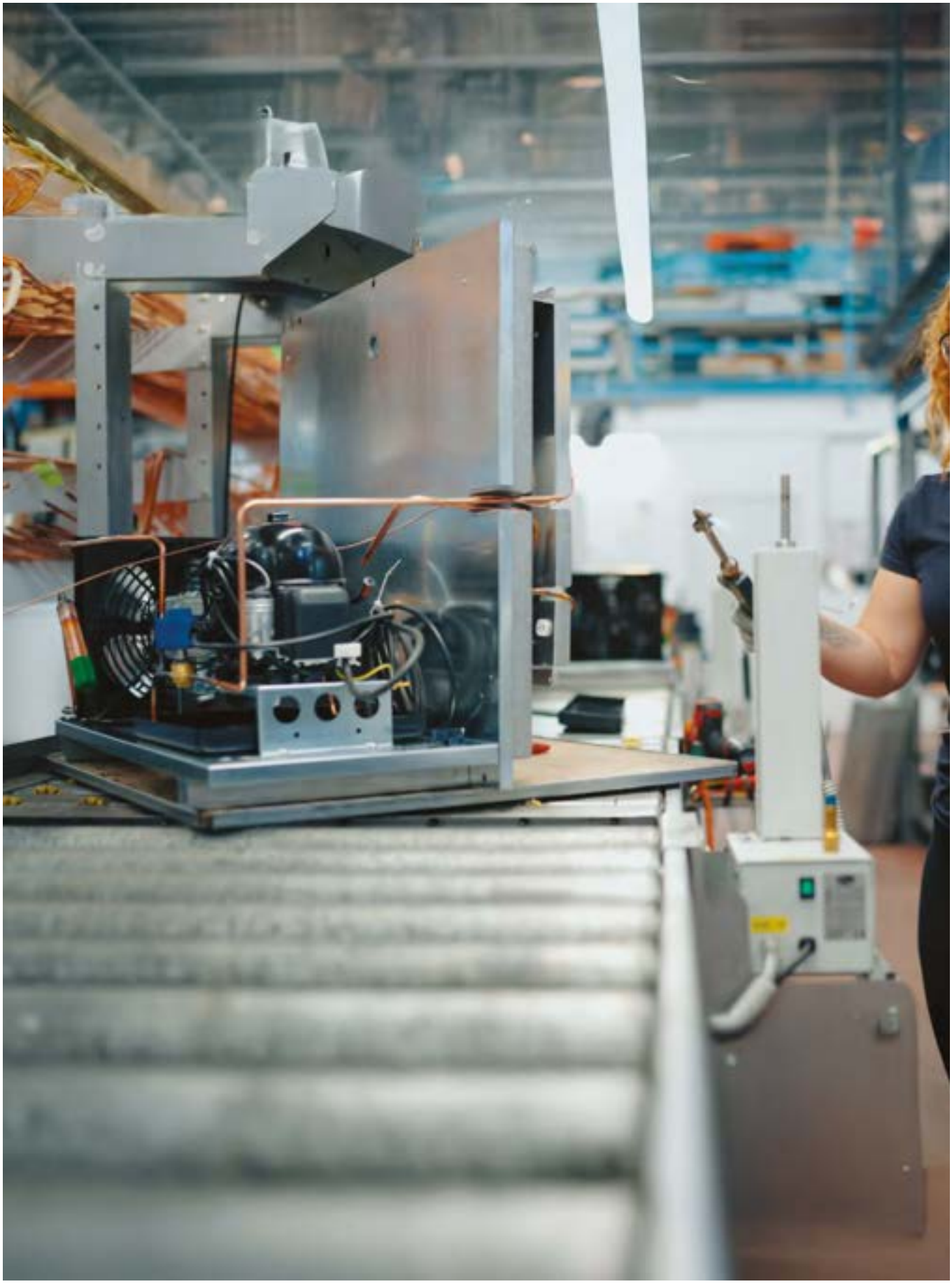
Motore a blocco unico
Single-block motor

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 also reducing the operating costs of the plant.


ilsa
ilsa

ESSENTIAL

La scelta funzionale ed essenziale per chi cerca affidabilità e semplicità, senza rinunciare alla qualità firmata ILSA.

The functional and essential choice for those seeking reliability and simplicity, without compromising on the quality guaranteed by ILSA.



NEOS

Efficienza energetica, design curato e massima praticità: Neos è la soluzione smart per le esigenze quotidiane della ristorazione moderna.

Energy efficiency, refined design, and maximum practicality: Neos is the smart solution for the daily needs of modern food service.



EVOLUTION

Tecnologia avanzata, prestazioni elevate e controllo totale: Evolution è la linea pensata per i professionisti che vogliono il meglio, sempre.

Advanced technology, high performance, and total control: Evolution is the product line designed for professionals who always want the best.



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

700lt 1400lt	350 + 350lt 700lt 1400lt	700lt 1400lt

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Cremagliere Fianchi stampati *Rack rails* *Moulded sides*	Cremagliere Fianchi stampati *Rack rails* *Moulded sides*	Cremagliere + coppie guide Fianchi stampati *Rack rails with pairs of runners* *Moulded sides*

+ PORTE - *DOORS*

Porta cieca *Solid door*	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+6°C (**stat.**)	0+10°C, -2+8°C, -22-15°C, -20-10°C

+ ISOLAMENTO - *INSULATION*

60 mm	85 mm	85 mm



DISPLAY EVOLUTION



+ Fianchi stampati
Shaped side panels

Informazioni chiave: Fianchi stampati: 23 griglie GN 2/1 per Essential, 24 per Neos ed Evolution (passo 55 mm per tutte e tre le gamme). Isolamento 90 mm (scocca) e 65 mm (porta), guarnizione tripla e monoblocco: consumi ridotti, alte classi energetiche. Dimensioni 720x840x2025.

Key information: *Stamped sides: 23 GN 2/1 shelves for Essential, 24 for Neos and Evolution (55 mm pitch for all three ranges). 90 mm insulation (body) and 65 mm (door), triple gasket and monoblock: low consumption, high energy classes. Dimensions 720x840x2025.*

Essential

- +	❄	▰	🌡	ϟ	**Porte/Doors**
0 +10°C	R290	B	5	230V ~ 50hz	cieca - solid
-2 +8°C	R290	B	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
-20 -10°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid

Neos

- +	❄	▰	🌡	ϟ	**Porte/Doors**
0 +10°C	R290	B	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
0 +10°C	R290	D	4	230V ~ 50/60Hz	vetro - glass
-2 +8°C	R290	A	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
-20 -10°C	R290	B	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
-20 -10°C	R290	E	4	230V ~ 50/60Hz	vetro - glass

Evolution

- +	❄	▰	🌡	ϟ	**Porte/Doors**
0 +10°C	R290	D	4	230V ~ 50/60Hz	vetro - glass
-2 +8°C	R290	A-B	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
-22 -15°C	R290	B-C	5	230V ~ 50/60Hz	cieca - solid
-20 -10°C	R290	E	4	230V ~ 50/60Hz	vetro - glass

- + **Range Temperatura** *Temperature Range*
❄ **Refrigerante** *Coolant*
▰ **Classe energetica** *Energy Class*
🌡 **Classe climatica** *Climatic Class*
ϟ **Tensione** *Voltage*

+ Essential

Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca.
- Schienale e fondo in lamiera zincata.
- Finitura esterna in Scotch-Brite.
- Isolamento ecologico di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m3) privo di HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza attrezzi.

Features:

- *Monocoque Construction in stainless steel AISI 304.*
- *Back panel and bottom in galvanized sheet metal.*
- *Scotch-Brite external finish.*
- *Ecological insulation of 60mm in high density polyurethane foam (40kg/m3) HFC free.*
- *Rounded edges for greater hygiene.*
- *Adjustable AISI 304 18/10 stainless steel feet, 1 15–165 mm.*
- *Self-closing and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Magnetic door gasket, replaceable without tools.*




ilsa
ilsa

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

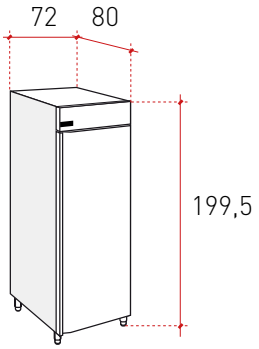
+ Essential

Informazioni chiave: semplicità e resistenza, con tre range di temperatura, refrigerante ecologico R290 e capacità da 700 e 1400 litri per una refrigerazione professionale senza compromessi.

Key information: *Simplicity and durability, with three temperature ranges, eco-friendly R290 refrigerant, and capacities of 700 and 1400 liters for uncompromising professional refrigeration.*

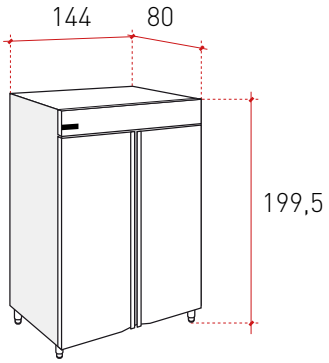
700 LT

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	C	5	230V ~ 50hz
-2+8°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50/60Hz



1400 LT

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
-2+8°C	R290	D	5	230V ~ 50/60Hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50/60Hz





+ Allestimenti
Equipment



Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan 2/1 per ogni porta.
Standard equipment: 3 Rislan GN 2/1 grids for each door.



Supporti portateglie in ABS regolabili ogni 80mm.
ABS tray supports adjustable every 80mm.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



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



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 (-2/+8°C) e a pausa (0/+10°C).
Automatic hot gas defrosting (-2/+8°C) and pause (0/+10°C).



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.

+ Accessori
Accessories



Kit ruote.
Castors set.



Kit apertura porta opposta.
Door inversion set.

Piedini in acciaio | *Feet in steel*



motore a monoblocco | *Monoblock motor*





Cremagliere e ripiani | *Racks and shelves*



+ Neos

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 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 una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizioni tripla camera.

Features:
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI 304.*
- *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 AISI 304 18/10 adjustable 115/165mm.*
- *Self-closing and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Triple-chamber gaskets.*


ilsa
ilsa
ilsa
ilsa

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

+ Neos

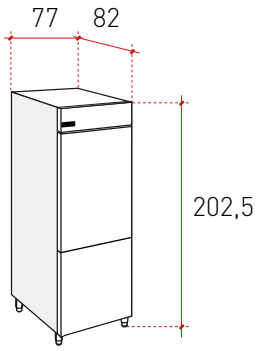
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: design evoluto, efficienza energetica e versatilità, con isolamento da 85 mm, refrigerante ecologico R290 e capacità da 700 e 1400 litri.

Key information: *Advanced design, energy efficiency, and versatility, with 85 mm insulation, eco-friendly R290 refrigerant, and capacities of 700 and 1400 liters.*

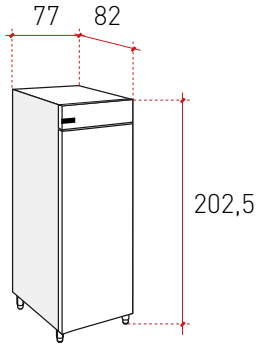
350+350 LT combined

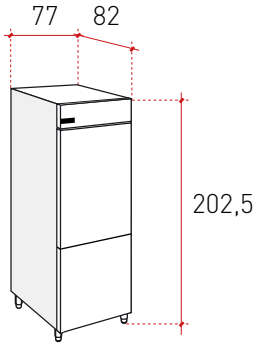
- +	❄		🌡	ϟ
-2+8/ -2+8°C	R290	-	5	230V ~ 50hz
-2+8/-20-10°C	R290	-	5	230V ~ 50hz
-2+8/-4+6°C	R290	-	5	230V ~ 50hz



700 LT

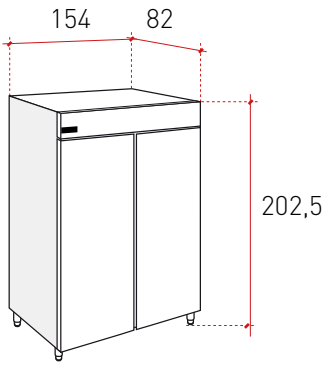
- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	A o B	5	230V ~ 50/60Hz
-2+8°C	R290	A+ o B	5	230V ~ 50/60Hz
-20-10°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz
-4+6°C	R290	-	5	230V ~ 50hz
Passante/*Pass-through*:				
-2+8°C	R290	B	5	230V ~ 50/60Hz
-20-10°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz





1400 LT

- +	❄		🌡	ϟ
0+10°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz
-2+8°C	R290	C	5	230V ~ 50/60Hz
-20-10°C	R290	D	5	230V ~ 50/60Hz



- + **Range Temperatura** *Temperature Range* **❄ Refrigerante** *Coolant* **Classe energetica** *Energy Class* **🌡 Classe climatica** *Climatic Class* **ϟ Tensione** *Voltage*



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

+ Neos

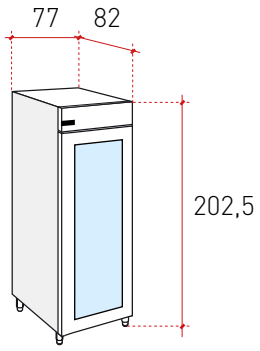
PORTE VETRATE| *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: visibilità immediata e design professionale per valorizzare ogni prodotto in esposizione

Key information: *instant visibility and professional design to enhance every displayed product.*

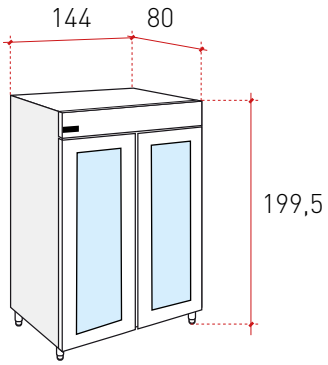
700 LT

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



1400 LT

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




ilsa

+ Allestimenti
Equipment



Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.
Standard equipment: 3 Rislan GN 2/1 grids for each door.



Supporti portateglie in ABS regolabili ogni 80mm.
ABS tray supports adjustable every 80mm.



Serratura standard.
Standard lock.



Disponibile allestimento con fianchi stampati. (approfondim. pag.00)
Also available with pressed side panels. (See details on page 00)

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



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



Gas refrigerante R290. per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali (solo predisposti).
Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive).
Optional R452A and R 134a gases available (only remote version).



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



Sbrinamento automatico a gas caldo (-2/+8°C) e a pausa (0/+10°C).
Automatic hot gas defrosting (-2/+8°C) and pause (0/+10°C).



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 tipo PJEZ.
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

Kit telai per teglie 60x40
Frame set for 60x40 pans

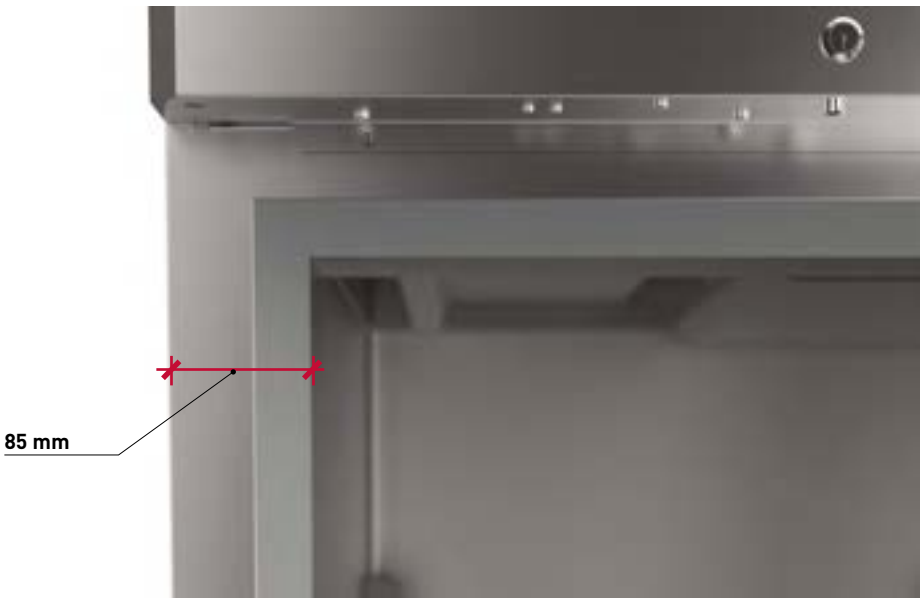
Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA
Remote monitoring and control system EPoCA

Canale aereazione | *Ventilation duct*

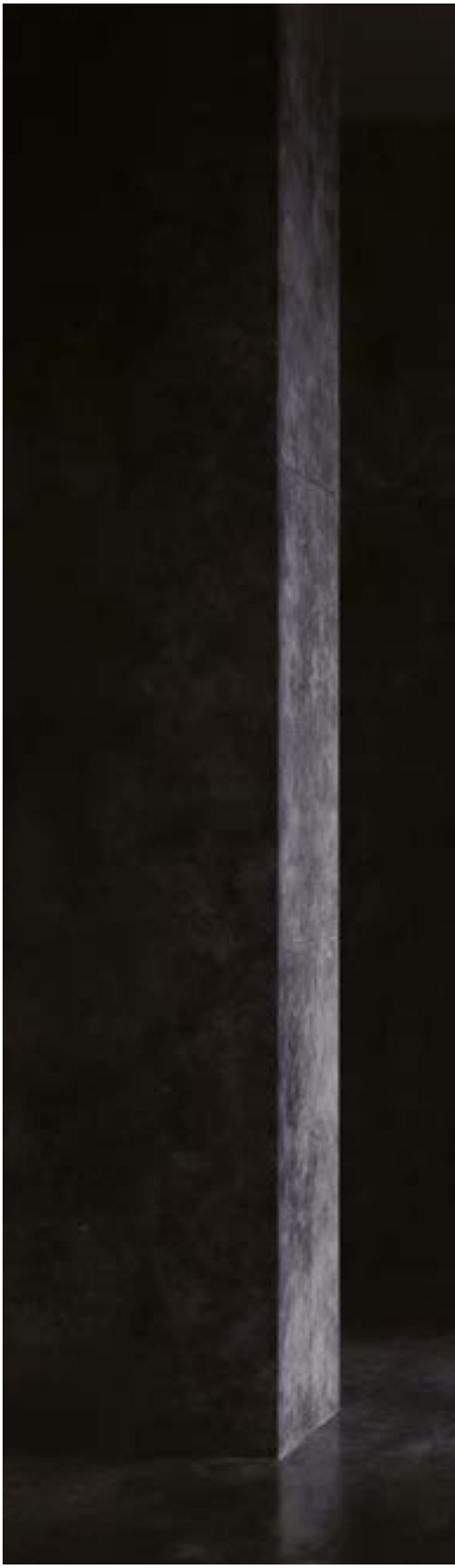


Cremagliere e griglia | *Rack and grid*





Spessore di isolamento | *Insulation thickness*



+ Evolution

Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 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 una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Luci a LED di serie.

Features:

- *Monocoque Construction in stainless steel AISI 304.*
- *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 AISI 304 18/10 adjustable 115/165mm.*
- *Self-closing and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Triple-chamber gasket*
- *LED light as standard.*


-20D
ilsa
-20D
ilsa

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

+ Evolution

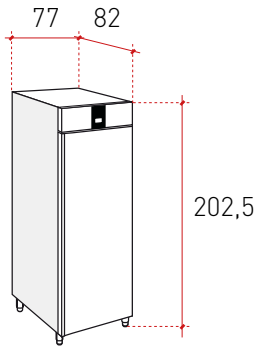
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: tecnologia avanzata e risparmio energetico, con isolamento da 85 mm, refrigerante ecologico R290 e capacità da 700 e 1400 litri.

Key information: *advanced technology and energy savings, with 85 mm insulation, eco-friendly R290 refrigerant, and capacities of 700 and 1400 liters.*

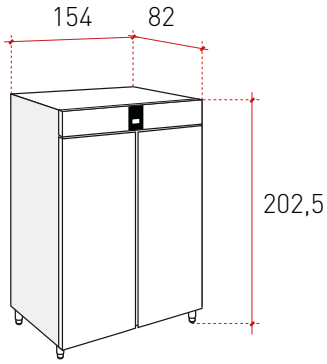
700 LT

- +	❄		🌡	ϟ
-2+8°C	R290	A	5	230V ~ 50hz
-22-15°C	R290	B	5	230V ~ 50hz



1400 LT

- +	❄		🌡	ϟ
-2+8°C	R290	B	5	230V ~ 50hz
-22-15°C	R290	C	5	230V ~ 50hz




-20.0
ilsa

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

+ Evolution

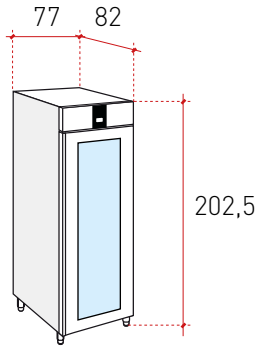
PORTE VETRATE| *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: visibilità totale e controllo digitale, con design elegante ed efficienza energetica, per una conservazione professionale sempre a vista.

Key information: *Total visibility and digital control, with elegant design and energy efficiency, for professional storage always in view.*

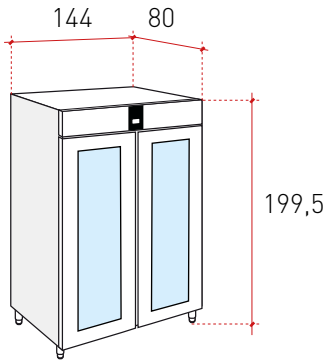
700 LT

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



1400 LT

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




ilsa


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


-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.
- **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.*
- ***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



Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.
Standard equipment: 3 Rislan GN 2/1 grids for each door.



Serratura standard.
Standard lock.



Disponibile allestimento con fianchi stampati.
Also available with pressed side panels.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



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



Gas refrigerante R290. per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali (solo predisposti).
Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive). Optional R452A and R 134a gases available (only remote version).



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



Sbrinamento automatico a gas caldo (-2/+8°C) e a pausa (0/+10°C).
Automatic hot gas defrosting (-2/+8°C) and pause (0/+10°C).



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.

Kit telai per teglie 60x40.
Frame set for 60x40 pans.

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

Canale aereazione | *Ventilation duct*



Cremagliere e griglia | *Rack and grid*





Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*

Roll in

Gli armadi refrigerati roll-in sono apparecchiature professionali per la conservazione a freddo, progettate per accogliere direttamente carrelli. La porta a tutta altezza consente di inserire un carrello intero senza bisogno di trasferire i contenuti a mano. Il fondo ribassato per facilitare l'ingresso del carrello e la capacità elevata li rendono ideali per la ristorazione collettiva, grandi cucine, panifici e pasticcerie. Disponibili in versione positiva o negativa.

Roll in

Roll-in refrigerated cabinets are professional cold storage units designed to accommodate trolleys directly. The full-height door allows an entire trolley to be loaded without manually transferring its contents. A lowered floor eases trolley entry, and the high capacity makes them ideal for mass catering, large kitchens, bakeries, and pastry shops. Available in both positive and negative temperature versions.


ilsa

NEOS 700Lt

Carica, conserva, riparti: tutto in un gesto.

Load, store, go: all in one move.



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

1250lt

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Carrelli
Trolleys

+ PORTE - *DOORS*

Porta cieca - Vetro
Solid door - Glass door

+ RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

0+10°C, -20-10°C, +2+10°C



DETTAGLIO INTERNO VERSIONE PASSANTE
INTERNAL DETAIL – PASS-THROUGH VERSION



+ NEOS

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca.
- Schienale e fondo esterni in lamiera zincata.
- Finitura esterna satinata in Scotch-Brite.
- Spessore di isolamento pari a 80mm con schiuma ad alta densità (40kg/mc) senza HFC.
- Porte auto-chiudenti a 100°.
- Pavimento in acciaio inox fornito di serie in tutti i modelli.

Features:
- *One-piece structure in AISI 304 stainless steel.*
- *External back panel and bottom in galvanized sheet metal.*
- *External satin finish in Scotch-Brite.*
- *80 mm insulation thickness with high-density foam (40 kg/m³), HFC-free.*
- *Self-closing doors at 100°.*
- *Stainless steel floor included as standard in all models.*



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

+ Neos

PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Risparmio energetico e isolamento rinforzato da 80mm, refrigerante ecologico R290 e una capacità progettata per accogliere carrelli.

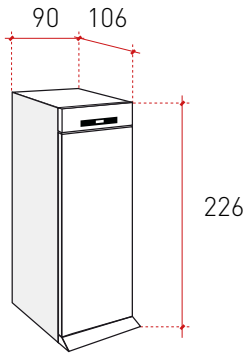
Key information: *Energy savings and reinforced 80 mm insulation, eco-friendly R290 refrigerant, and a capacity designed to accommodate trolleys.*

1 Porta/Door

- +	❄	🌡	ϟ
0+10°C	R290	5	230V ~ 50hz
-20-10°C	R290	5	230V ~ 50hz

Passante/*Pass-through*:

0 + 10°C	R290	5	230V/50hz




ilsa

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

+ Neos

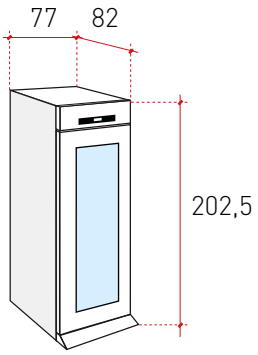
PORTE VETRATE| *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: massima efficienza, visibilità totale: l'armadio roll-in con porta in vetro è progettato per accogliere carrelli, ottimizzare i flussi di lavoro e valorizza i tuoi prodotti a colpo d'occhio

Key information: *maximum efficiency, total visibility: the roll-in cabinet with glass door is designed to accommodate trolleys, streamline workflows, and showcase your products at a glance.*

1 Porta/Door

- +	❄	🌡	ϟ
+2+10°C	R290	4	230V ~ 50hz
Passante:			
+2 +10°C	R290	4	230V ~ 50hz



- + **Range Temperatura** *Temperature Range*
❄ **Refrigerante** *Coolant*
🌡 **Classe climatica** *Climatic Class*
ϟ **Tensione** *Voltage*


ilsa

+ Allestimenti
Equipment



Rampa per inserimento carrelli di serie.
Ramp for inserting trolley as standard.



Luce interna di serie nei modelli con porta a vetro.
Lights as standard in the glass door version .



Serratura standard.
Standard lock.



Pavimento in acciaio inox fornito di serie in tutti i modelli.
Standard stainless steel floor in all models.

NB: Ingobro massimo carrello: 710x920x1830 (non incluso)
NOTE: *Maximum trolley dimensions: 710x920x1830 mm (not included)*

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Ottimizzazione flussi aria interni ed esterni.
Ducted air flow.



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.

Luce di serie| *Standard light*



Rampa | *Ramp*





Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*

Stagionatore

Nato con il contributo importante di un Team di esperti in stagionatura dei salumi e dei formaggi, questo apparecchio racchiude tutta la tecnologia ed affidabilità necessaria per garantire un processo di stagionatura ad altissimo livello. Un aiuto importante anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo della stagionatura. Elegante nel design, la versione con porta a vetri e con luce led interna, si presta benissimo ad essere posta nelle sale dei Ristoranti e non solo.

Seasoner cabinets

Developed with the important contribution of a team of experts in the aging of charcuteries and cheeses, this appliance features all the technology and reliability needed to guarantee a high level aging process.. An important support tool for newcomers to the world of ageing. Elegant in design, the version with glass door and internal LED light is ideal for use in restaurants and other places.


ilsa

+ Evolution

Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox aisi 304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch-Brite.
- Serratura porta di serie.
- Spessore isolamento ecologico di 75mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m3) privo di HFC.
- Interno raggiato per una migliore igienicità.
- Piedini in acciaio inox AlSl 304 18/10 regolabili 120/150 mm.
- Porta autochiudente con fermo a 90° e reversibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza utensili.
- Luce Led di serie.
- Fondo interno stampato con foro di scarico lavaggio.
- Sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente.
- Bacinella raccogli liquidi di serie.
- Tubi gomma per carico/scarico acqua di serie

Features:

- *Monocoque stainless steel AISI 304 housing.*
- *Exterior finish in Scotch-Brite.*
- *Door lock as standard*
- *Ecological insulation thickness of 75 mm made of high-density (approx. 40 kg/m3) HFC-free polyurethane foam.*
- *Rounded interior for better hygiene.*
- *Adjustable stainless steel AlSl 304 18/10 feet 120/150 mm.*
- *Self-closing door with 90° stop, reversible.*
- *Magnetic door gasket, tool-free replacement.*
- *LED light as standard*
- *Moulded inner bottom with washing drain hole.*
- *Uniformly controlled automatic humidification and dehumidification system.*
- *Liquid collection tray as standard.*
- *Rubber hoses for water inlet/outlet as standard*




ilsa

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

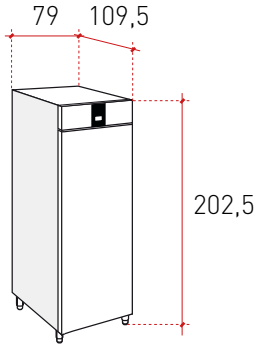
+ Evolution

Informazioni chiave: progettato per esaltare aromi e consistenze, lo stagionatore garantisce controllo preciso di temperatura e umidità, trasformando ogni taglio in un capolavoro di gusto.

Key information: *designed to enhance aromas and textures, the aging cabinet ensures precise control of temperature and humidity, turning every cut into a masterpiece of flavor.*

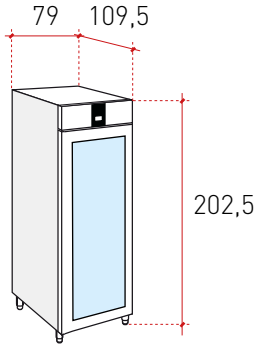
Porta cieca - *Solid door*

- +	❄	🌡	ϟ
-3 +35°C	R290	5	230V ~ 50hz



Porta vetro - *Glass door*

- +	❄	🌡	ϟ
-3 +35°C	R290	4	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment

Allestimento standard vuoto.
Standard equipment empty.

Allestimentì optional a scelta:
Optional fittings available:



Allestimento 1 (per stagionatura salumi): 2 coppie guide / 8 ganciere.
Equipment 1 *(for charcuterie ageing): 2 pairs of slides / 8 hooks.*



Allestimento 2 (per stagionatura formaggi): 8 coppie guide / 8 griglie plastificate 53x65 cm.
Equipment 2 *(for cheese aging): 8 pairs of slides / 8 plastic-coated grids 53x65 cm.*

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema circolazione d'aria posteriore.
Rear air circulation system.



Unita refrigerante a monoblocco in classe climatica 5
Monoblock refrigeration unit in climate class 5.



Gas refrigerante R 290.
Cooling gas R 290.



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



Sbrinamento elettrico automatico.
Automatic electric defrosting.



Evaporazione dell'acqua di condensa automatica (gas caldo).
Automatic condensation water evaporation (hot gas).



Blocco automatico della ventilazione all'apertura della porta.
Automatic ventilation lock when the door is opened.



Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica.
Openable control panel for easy periodic maintenance.



Pannello comandi touch color.
Colour touch control panel.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote inox
Stainless steel wheel kit

Kit inversione porta
Door reverse kit

Kit pedale porta
Door pedal kit

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

Telaio sostegno ganci | *Hook support frame*



Griglia | *Grid*





Kit pedale porta | *Door pedal kit*


CYCLE
Repeat Cycle
Heating Control
Final Holding
Final Air Exchange
START
ilsa

+ Ricettario
Recipe book

Programma 1: Salumi durata 16 giorni
Program 1: *Cured meats – duration 16 days*

	Valori Values			Riposo ogni 12h Rest every 12h		Ricambio aria ogni 8h Air exchange every 8h
	2d	19° C	70%	50 min	0	30 min
FASE - *PHASE 1:*						
FASE - *PHASE 2:*	3d	18° C	75%	50 min	0	30 min
FASE - *PHASE 3:*	3d	13° C	77%	50 min	0	30 min
FASE - *PHASE 4:*	4d	13° C	80%	50 min	0	30 min
FASE - *PHASE 5:*	4d	12° C	80%	50 min	0	30 min

Programma 8: Formaggi 5 giorni
Program 8: *Cheese 5 days*

	Valori Values			Riposo ogni 4h Rest every 4h		Ricambio aria ogni - Air exchange every -
FASE - *PHASE 1:*	2d	12° C	70%	10 min	0	-
FASE - *PHASE 2:*	1d	11° C	75%	10 min	0	-
FASE - *PHASE 3:*	1d	10° C	75%	10 min	0	-
FASE - *PHASE 4:*	12h	9° C	80%	10 min	0	-
FASE - *PHASE 5:*	12h	8° C	80%	10 min	0	-

Durata *Duration* · **Giorni** *Day* · **Temperatura** *Temperature* · **Umidità** *Humidity* · **Ritardo** *Delay*

Frollatore

garantisce una perfetta maturazione della carne rendendola più tenera e più saporita.
Sviluppato e testato da un team di esperti del settore, questa apparecchiatura racchiude tutta la tecnologia ed affidabilità necessaria per garantire un processo di frollatura ai massimi livelli.
L'utilizzo del nuovo armadio per frollatura è consigliato per tutte le attività di ristorazione e per i professionisti della lavorazione della carne.

Dry-aging cabinet

guarantees perfect maturation of meat, enhancing its tenderness and flavour. Developed and tested by a team of experts in the field, this equipment incorporates all the technology and reliability needed to guarantee a top-quality ageing process. The use of the new ageing cabinet is recommended for all catering businesses and meat processing professionals.


ilsa

NEOS

Essenziale e compatto, garantisce una frollatura costante e sicura. L'alleato ideale per piccole produzioni di carne di qualità.

Essential and compact, it ensures consistent and safe meat aging. The ideal partner for small-scale, high-quality production.



EVOLUTION

Controllo evoluto, massima precisione nei parametri e interfaccia smart. Frollatura professionale per carni pregiate, senza compromessi.

Advanced control, maximum precision, smart interface. Professional meat aging for premium cuts, with no compromise.



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

600lt	750lt

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Cremagliere + coppie guide *Rack rails with pairs of runners*	Cremagliere + coppie guide *Rack rails with pairs of runners*

+ PORTE - *DOORS*

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

+ RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

0+25°C	-3+35°C



DIPLAY E SERRATURA ANTA - ***DISPLAY AND DOOR LOCK***



+ Neos

Caratteristiche:
- Struttura monoscocca.
- Finitura esterna plastificata nera.
- Serratura porta di serie.
- Spessore 60 mm (versione verniciato nero)
- Interno raggiato per una migliore igienicità.
- Ruote ø80 di serie.
- Porta autochiudente con fermo a 90°.
- Luce interna.
- Fondo interno raggiato.

Features:
- *Monocoque structure.*
- *Black plastic-coated external finish.*
- *Door lock as standard*
- *Thickness 60 mm (black painted version)*
- *Rounded interior for better hygiene.*
- *Standard ø80 wheels.*
- *Self-closing door with 90° stop.*
- *Internal light.*
- *Radiused internal bottom.*


ilsa

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

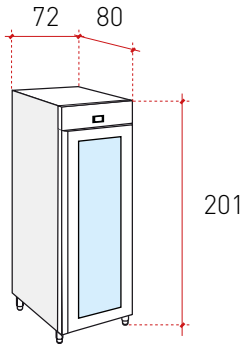
+ Neos

Informazioni chiave: Intuitivo, compatto e affidabile: il frollatore ideale per chi cerca risultati costanti senza complicazioni. Perfetto per piccole produzioni e tagli di carne selezionati.

Key information: *Intuitive, compact, and reliable: the ideal dry-ager for those seeking consistent results without complications. Perfect for small-scale production and selected cuts of meat.*

Porta vetro - *Glass door*

- +	❄	🌡	ϟ
0 +25°C	R290	4	230V ~ 50hz





+ Allestimenti *Equipment*



Allestimento per la frollatura: 3 griglie inox GN 2/1.
Meat ageing equipment: 3 stainless steel grids GN 2/1.

+ Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Sistema circolazione d'aria posteriore.
Rear air circulation system.



Unita refrigerante a monoblocco in classe climatica 5
(classe climatica 4 per il portavetro).
Monoblock refrigeration unit in climate class 5
(climate class 4 for the glass holder).



Gas refrigerante R 290a
Cooling gas R 290a



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



Sbrinamento elettrico automatico.
Automatic electric 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 lock when the door is opened.



Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica.
Openable control panel for easy periodic maintenance.



Pannello comandi touch capacitivo.
Capacitive touch control panel.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

+ Accessori
Accessories

Telaio sostegno ganci
Hook support frame

Kit inversione porta
Door reverse kit

Kit pedale porta
Door pedal kit

Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA (transazione 4.0)
Remote monitoring and control system EPoCA

Luce Led di serie | *Standard LED light*



Ruote di serie | *Standard wheels*





Griglia in acciaio | *Steel grille*

+ Evolution

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox aisi 304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch-Brite.
- Serratura porta di serie.
- Spessore isolamento ecologico di 75mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m3) privo di HFC.
- Interno raggiato per una migliore igienicità.
- Piedini in acciaio inox AlSl 304 18/10 regolabili 120/150 mm.
- Porta autochiudente con fermo a 90° e reversibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza utensili.
- Luce di serie.
- Fondo interno stampato con foro di lavaggio.

Features:
- *Monocoque stainless steel AISI 304 housing.*
- *Exterior finish in Scotch-Brite.*
- *Door lock as standard*
- *Ecological insulation thickness of 75 mm made of high-density (approx. 40 kg/m3) HFC-free polyurethane foam*
- *Rounded interior for better hygiene.*
- *Adjustable stainless steel AlSl 304 18/10 feet 120/150 mm.*
- *Self-closing door with 90° stop, reversible.*
- *Magnetic door gasket, tool-free replacement.*
- *Light as standard*
- *Moulded inner bottom with washing drain hole.*




ilsa

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

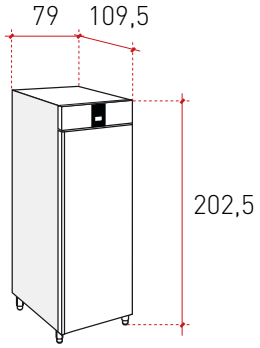
+ Evolution

Informazioni chiave: Massima potenza e controllo totale: progettato per professionisti che non accettano compromessi. Frollatura rapida, uniforme e profonda anche su grandi volumi.

Key information: *Maximum power and total control: designed for professionals who accept no compromises. Fast, even, and deep aging, even with large volumes.*

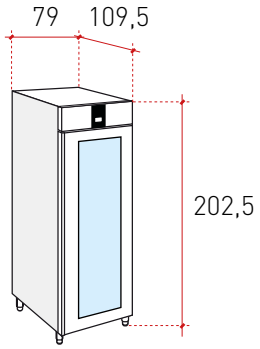
Porta cieca - *Solid door*

- +	❄	🌡	ϟ
-3 +35°C	R290	5	230V ~ 50hz



Porta vetro - *Glass door*

- +	❄	🌡	ϟ
-3 +35°C	R290	4	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment



Allestimento standard: 3 griglie inox 53x65 cm.
Standard equipment: 3 stainless steel grids 53x65 cm.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema circolazione d'aria posteriore.
Rear air circulation system.



Unita refrigerante a monoblocco in classe climatica 5
(classe climatica 4 per il portavetro).
Monoblock refrigeration unit in climate class 5
(climate class 4 for the glass holder).



Gas refrigerante R290.
Cooling gas R290.



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



Sbrinamento elettrico automatico.
Automatic electric 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 lock when the door is opened.



Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica.
Openable control panel for easy periodic maintenance.

LCD

Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
Electronic control by means of an LCD display with advanced features.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote inox
Stainless steel wheel kit

Kit inversione porta
Door reverse kit

Kit pedale porta
Door pedal kit

EPoCA
Sistema di monitoraggio e controllo a distanza EPoCA (transazione 4.0)
Remote monitoring and control system EPoCA

Display





Griglia in acciaio | *Steel grille*



Kit pedale porta | *Door pedal kit*

Abbattitori

Velocità, sicurezza, qualità. I nostri abbattitori sono progettati per preservare la freschezza, migliorare l'organizzazione in cucina e ridurre gli sprechi. Un alleato indispensabile per chi punta all'eccellenza, nel rispetto delle normative HACCP. Perché scegliere il nostro abbattitore? Per dare valore al tempo, agli ingredienti, al tuo lavoro.

Blast Chillers

Speed, safety, quality. Our blast chillers are designed to preserve freshness, improve kitchen workflow, and reduce waste. An essential ally for those aiming for excellence, while complying with HACCP standards. Why choose our blast chiller? To add value to your time, your ingredients, and your work.


ilsa

NEOS + **WI-FI**

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 - *CAPACITY*

4 T GN 1/1
5 T mini GN 1/1
5 T GN 1/1
10 T GN 1/1
14 T GN 1/1

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURE*

-40 +10°C

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Teglie
Trays

+ NR.PORTE - *NR.DOORS*

1

EVOLUTION

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 - *CAPACITY*

5 T GN 1/1
6 T GN 1/1 (Tavolo / tables)
10 T GN 1/1
10 T GN 2/1
14 T GN 1/1
20 T (carrello / trolley)
40 T (carrello / trolley)

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURE*

-40 +10°C

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Teglie - Carrello
Trays - Trolley

+ NR.PORTE - *NR.DOORS*

1 - 2 - tavolo
1 - 2 - table

EVOLUTION **Combi Chill**

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

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



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

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

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURE*

-40 +65°C

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Teglie
Trays

+ NR.PORTE - *NR.DOORS*

1

EVOLUTION **Industrial**

Multifunzione, massime prestazioni. Un unico strumento, infinite possibilità.

Multifunctional, maximum performance. One tool, endless possibilities.



40 T GN 1/1
80 T GN 1/1
120 T GN 1/1
160 T GN 1/1

-40 +10°C

Carrello
Trolley

1 - 2

+ Perché 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 - *Temperature*
✓	✓	Abbattimento - *Blast chilling*
✓	✓	Surgelazione - *Blast freezing*
✓	✓	Ciclo manuale - *Manual cycle*
✓	✓	Sanificazione - *Sanitization*
✓	✓	Asciugatura - *Drying*
✓	✓	Indurimento del gelato - *Ice cream hardening*
✓	✓	Mantenimento - *Holding*
-	✓	Lievitazione - *Leavening*
-	✓	Lenta cottura - *Slow cooking*
-	✓	Scongelamento - *Defrosting*
-	✓	Sterilizzazione - *Sterilization*



+ 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.

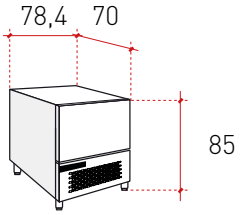
+ Neos

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.*

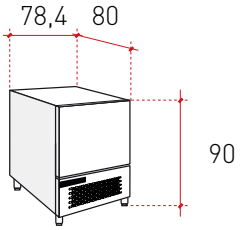
5T - 700

+	12°C
-	8°C
☰	5x GN1/1
❄	R290
W	1400
ϟ	230V ~ 50Hz



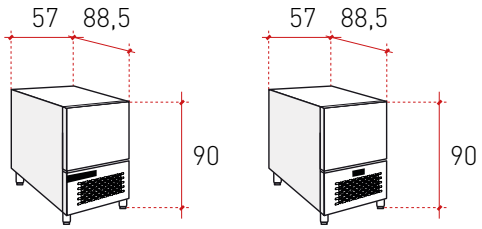
5T - 800

+	18°C
-	10°C
☰	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄	R290
W	1600
ϟ	230V ~ 50Hz



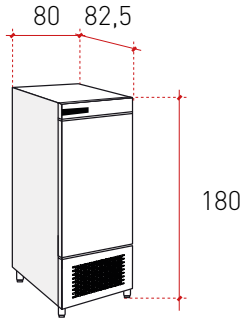
5T MINI

+	18°C
-	10°C
☰	5x GN1/1
❄	R290
W	1600
ϟ	230V ~ 50Hz



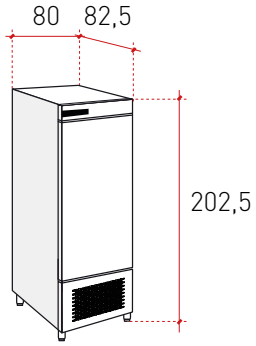
10T

+	34°C
-	20°C
☰	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	3600
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



15T

+	45°C
-	30°C
☰	15x GN1/1 - 15x 60x40
❄	R290
W	4400
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



+ **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 4 t, 5 t e 5 t mini.
Manual defrost with ventilation for 4 t, 5 t and 5 t mini.



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.

Sonda al cuore riscaldata.
Heated core probe.

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

Sonda al cuore | *Core probe*





Kit ruote | *Wheel kit*



Coppie guide | *Pair of guides*



+ 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.
- **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.*
- ***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



Riscaldamento sonda
Probe heating


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.*



Abbattimento
Blast chilling

Surgelazione
Blast freezing

Tasto Hard
Hard button

Tasto Menù | + Down
Menù button | + Down

Tasto Aux | + Up
Aux button | + Up

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.*



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

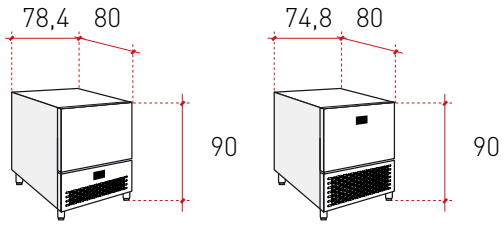
+ Evolution

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.*

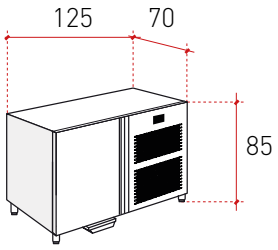
5T

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



6T

+	20°C
-	12°C
☰	6x GN1/1
❄	R290
W	1986
ϟ	230V ~ 50Hz



+ **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

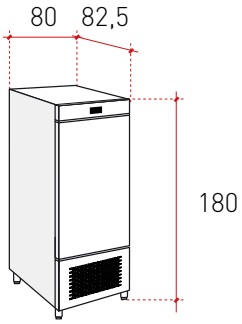
❄ **Refrigerante**
Cooling gas

W **Resa in Watt**
Output in Watt

ϟ **Tensione**
Voltage

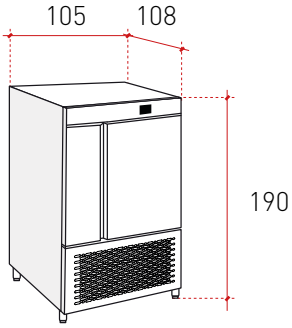
10T

+	40°C
-	25°C
☰	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	3600
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



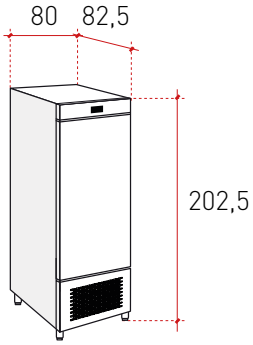
10T 2/1

+	75°C
-	50°C
☰	10x GN2/1 10x 60x80
❄	R290
W	7200
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



15T

+	55°C
-	35°C
☰	15x GN1/1 - 15x 60x40
❄	R290
W	4400
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



+ **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 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 sanification 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).

Coppie guide | *Guide pairs*

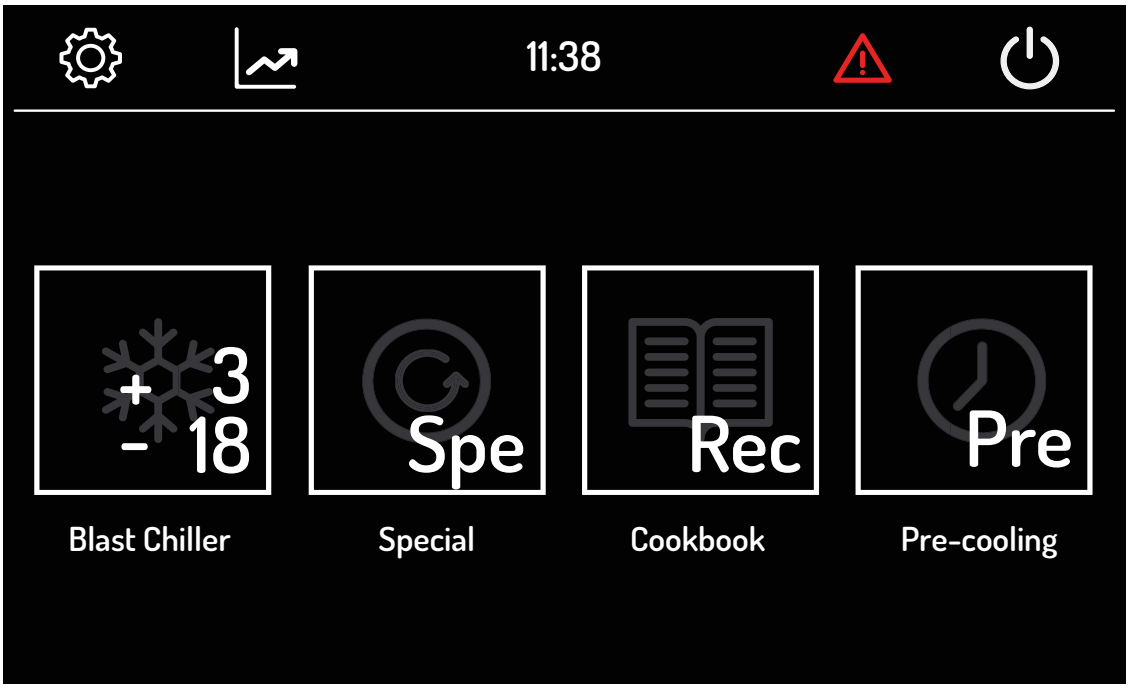




Ventilazione | *Ventilation*



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

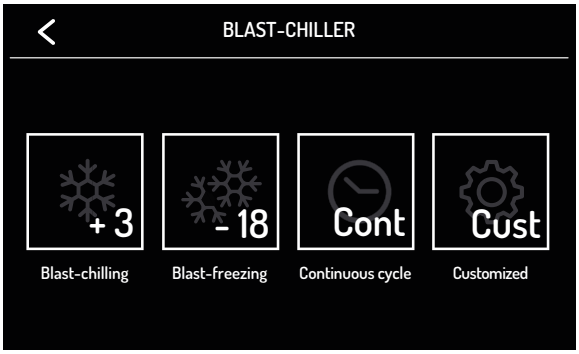


Modalità ricettario
Recipe mode



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.

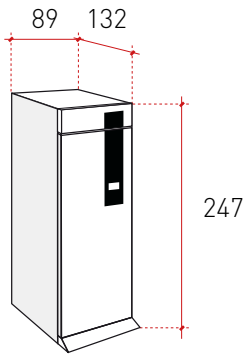
Rampa inclusa, spazio utile 730×865×1900 mm per carrelli fino a 710×860×1850 mm.
Ramp included; usable space of 730×865×1900 mm for trolleys up to 710×860×1850 mm.

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

+	120 Kg
-	100 Kg
	20x GN1/1 20x 60x40 10x GN2/1 10x 60x80
	R290
W	5547 W
	400V 3N~ 50Hz



+ 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


ilsa

+ 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.

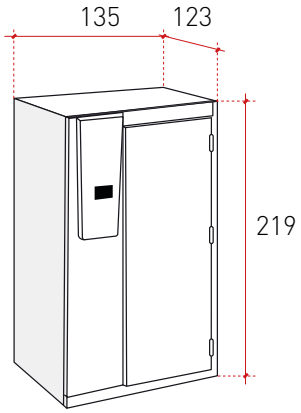
Usb di serie.
USB port included as standard.

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

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

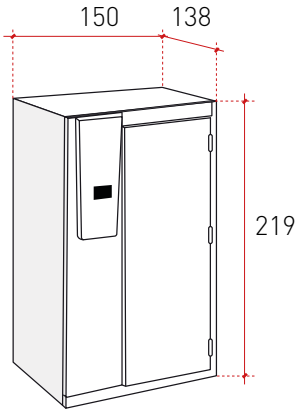
20T

+	85/100°C
-	60/70°C
☰	20x GN1/1 20x 60x40
❄	R452A
W	550
ϟ	220-240V ~ 50/60Hz



40T

+	125/150°C
-	100/135°C
☰	40x GN1/1 40x 60x40 20x GN2/1 20x 60x80
❄	R452A
W	750
ϟ	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

ϟ 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.*



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

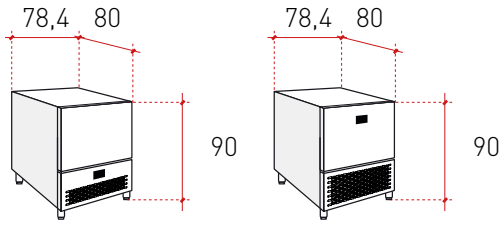
+ Evolution COMBICHILL

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, intuitive: the blast chiller that combines versatility and advanced performance. A single tool for blast chilling, freezing, proofing, and much more, with dedicated programs to optimize every phase of your kitchen work.*

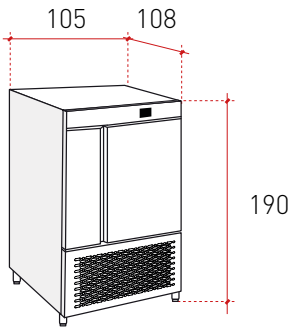
5T

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



10T 2/1

+	75°C
-	50°C
	10x GN2/1 10x 60x80
	R452A
W	7200
	400V 3N~ 50Hz



+ **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

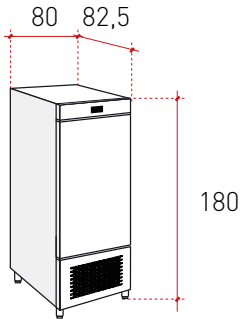
W **Resa in Watt**
Output in Watt

Tensione
Voltage



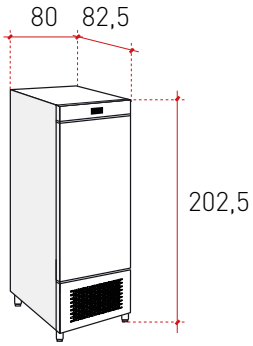
10T

+	40°C
-	25°C
☰	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	3600
ϟ	400V 3N ~ 50Hz



15T

+	55°C
-	35°C
☰	15x GN1/1 - 15x 60x40
❄	R290
W	4400
ϟ	400V 3N~ 50Hz



+ **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.



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 sanification 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).

Coppia guide| *Pair of guides*





Scheda | *Electronic board*



Piedino | *Cabinet foot*

+ Cicli speciali
Special cycles

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.

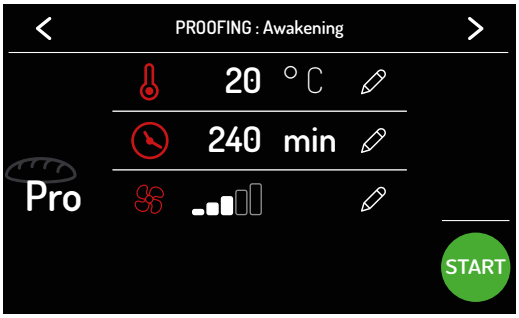
Combichill ensures ideal conditions for perfect proofing, managing the entire four-phase cycle.

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*



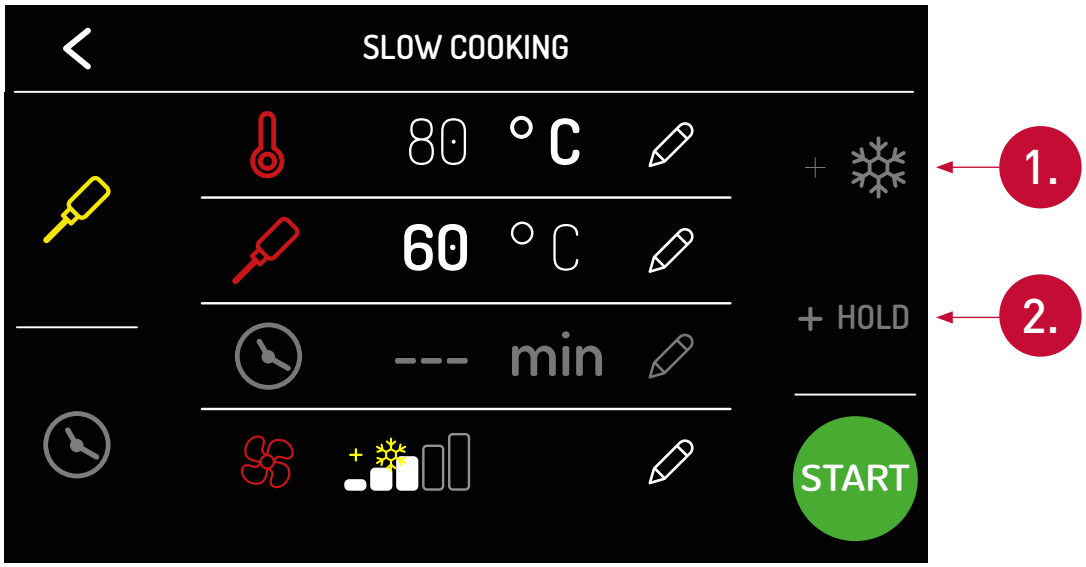
3. **Fase di lievitazione:** completa la lievitazione dell'impasto in modo da renderlo pronto per la successiva cottura in forno
   Proofing phase: *completes the dough proofing process, making it ready for the next baking step*



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.

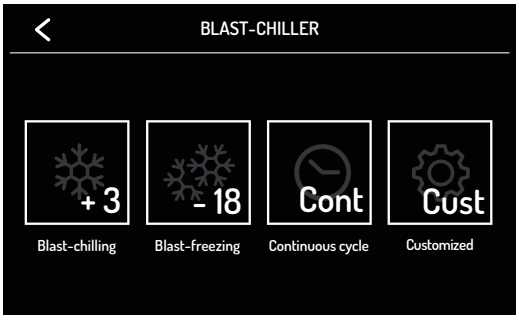
The Slow Cooking Cycle gently cooks at a low temperature, either by time or with a core probe: in the first case, the duration is set, in the second the desired temperature. Both temperature and fan speed can be adjusted. At the end, a chilling or holding cycle is activated. Ideal for braises, stocks,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





+ Evolution INDUSTRIAL

Caratteristiche:
- Struttura in acciaio inox Aisi 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento 100 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3).
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
- Porta con ritorno automatico dotata di guarnizione magnetica asportabile.

Features:
- *Aisi 304 stainless steel monobloc structure.*
- *Scotch-brite external satin finish.*
- *100 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc).*
- *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.*
- *Door fitted with a removable magnetic seal.*


ilsa

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

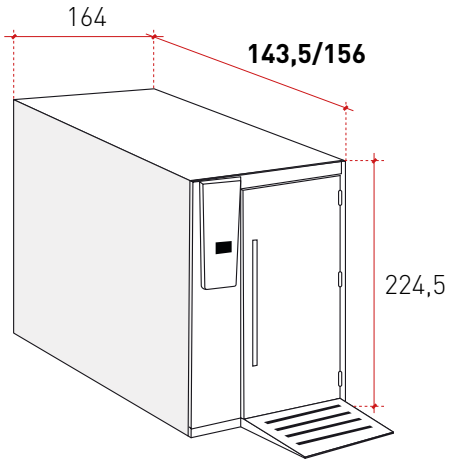
+ Evolution INDUSTRIAL

Informazioni chiave: Robusto, performante e su misura per grandi volumi: l'abbattitore pensato per le produzioni intensive. Ideale per laboratori, centri cottura e industrie alimentari, garantisce efficienza continua e massima affidabilità anche sotto pressione.

Key information: *Robust, high-performing, and tailored for large volumes: the blast chiller designed for intensive production. Ideal for laboratories, central kitchens, and food industries, it ensures continuous efficiency and maximum reliability even under pressure.*

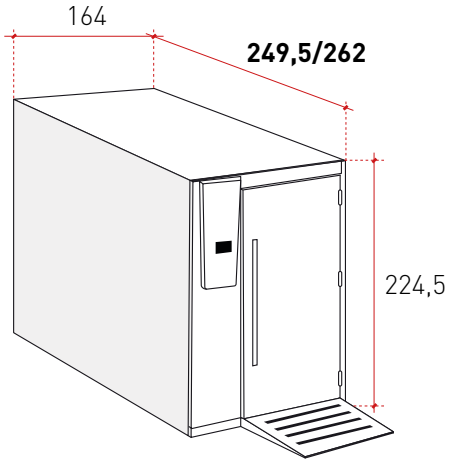
40TI/40TI TUNNEL

+	200/250°C
-	170/225°C
☰	40x GN1/1 - 40x 60x40 20x GN2/1 - 20x 60x80
❄	R452A
W	2625/2680
ϟ	380-400V 3N ~ 50/60 Hz



80TI/80TI TUNNEL

+	400/500°C
-	320/400°C
☰	80x GN1/1 - 80x 60x40 40x GN2/1 - 40x 60x80
❄	R452A
W	5145/5200
ϟ	380-400V 3N ~ 50/60 Hz



+ **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

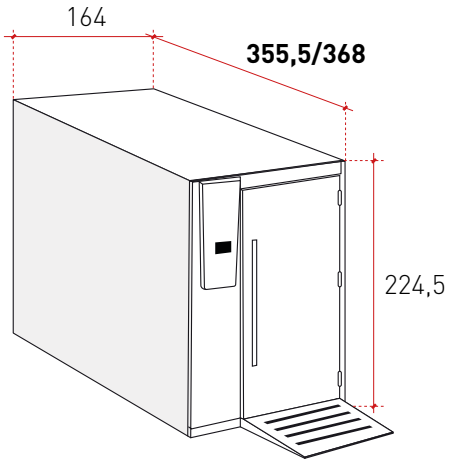
W **Resa in Watt**
Output in Watt

ϟ **Tensione**
Voltage



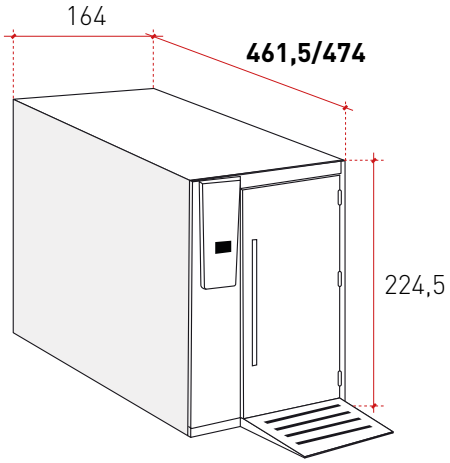
120TI/120TI TUNNEL

+	600/750 °C
-	440/600°C
☰	120x GN1/1 - 120x 60x40 60x GN2/1 - 60x 60x80
❄	R452A
W	7665/7720
ϟ	380-400V 3N ~ 50/60 Hz



160TI/160TI TUNNEL

+	800/1000°C
-	640/800°C
☰	160x GN1/1 - 160x 60x40 80x GN2/1 - 80x 60x80
❄	R452A
W	10185/10240
ϟ	380-400V 3N ~ 50/60 Hz



+ **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*



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



Rampa per inserimento carrelli di serie.
Ramp for inserting trolley as standard.

+ 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 R452A.
Cooling gas R452A.



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



Sbrinamento automatico a gas caldo o elettrico.
Automatic defrost by hot gas or electric.



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



Pannello comandi TOUCH.
TOUCH control panel.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.



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

REMOTE

Unità remotizzata.
Remote unit.

+ Accessori
Accessories

Kit sanificazione ozono.
Ozone sanification kit.

Luce LED interna.
Internal LED light.

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

Possibilità di acquistare altre sonde.
Possibility to purchase additional probes.

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

Unità carenata.
Faired unit.

Maniglia | *Handle*



Interno | *Interior*





Rampa | *Ramp*

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.

Refrigerated tables

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.



ESSENTIAL

Il giusto equilibrio tra praticità ed efficienza, senza rinunciare alla qualità.

The perfect balance between practicality and efficiency, without compromising on quality.



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.



PRODOTTO - *PRODUCT*

Tavoli refrigerati
Refrigerated tables

Tavoli refrigerati - Basi refrigerate
Refrigerated tables - Refrigerated bases

MOTORE - *MOTOR*

Motorizzato
Motorised

Motorizzato o predisposto
Motorised or equipped for

NUMERO PORTE - *NUMBER OF DOORS*

2 , 3 , 4

1 , 2 , 3 , 4 ,

RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

0+10°C , -20-10°C

-2+8°C , -20-10 °C

ALTEZZE (in mm) - *HEIGHTS (in mm)*

670

670, 710, 760,



COPPIA GUIDE ANTIRIBALTAMENTO - ***ANTI-TIP GUIDE PAIR***

+ Essential

Caratteristiche:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento di 50mm per la scocca e 50mm per le porte con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc).
- Schiena esterna in lamiera zincata, optional in acciaio inox AISI 304 scotch-brite;
- 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 automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
- Maniglie ergonomiche non sporgenti.
- Alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
- Gas refrigerante ecologico R290.

Features:

- *Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.*
- *External scotch-brite satin finish.*
- *50mm insulation thickness for the casing and 50mm for the doors with high density foam (40 kg/mc).*
- *External back plate in galvanized steel, as option 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.*
- *Monobloc refrigerating unit.*
- *Automatic defrost and automatic evaporation of condensation water.*
- *Ergonomic handles.*
- *Standard power supply 230V/50.*
- *Ecological cooling gas R290.*




ilsa

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

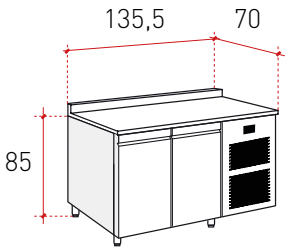
+ Essential

Informazioni chiave: Semplice, funzionale e affidabile: il tavolo refrigerato Essential è la scelta ideale per chi cerca praticità senza rinunce. Perfetto per spazi ridotti e operazioni quotidiane efficienti.

Key information: *Simple, functional, and reliable: the Essential refrigerated table is the ideal choice for those seeking practicality without compromise. Perfect for compact spaces and efficient daily operations.*

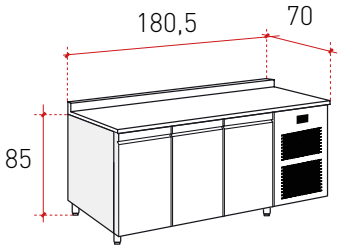
2 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
0+10°C	R290	B	5	235	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	500	230V ~ 50hz



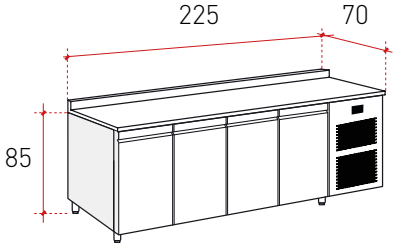
3 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
0+10°C	R290	B	5	235	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	500	230V ~ 50hz



4 PORTE / DOORS

- +	❄		🌡	W	ϟ
0+10°C	R290	B	5	250	230V ~ 50hz
-20 -10°C	R290	D	5	287	230V ~ 50hz



- + **Range Temperatura** *Temperature Range*
❄ **Refrigerante** *Coolant*
Classe energetica *Energy Class*
🌡 **Classe climatica** *Climatic Class*
ϟ **Tensione** *Voltage*


ilsa

+ Allestimenti
Equipment



Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rislan GN 1/1 grid for each compartment.



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 su cielo e schiena.
Ventilation system on top and rear.



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 per i motorizzati (solo BT).
Automatic hot gas defrost for motorized units (only negative temp.).



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

+ Accessori
Accessories



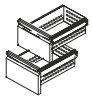
Kit ruote.
Wheel kit.



Coppia guide.
Pair of guides.



Griglia tipo rilsan GN 1/1.
Rilsan-coated GN 1/1 rack.



Kit cassetti per versione TN.
Drawer kit for positive temp. version.

Display





Piedino | *Cabinet foot*



Cassetti | *Drawers*

+ 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 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.

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 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.*




ilsa

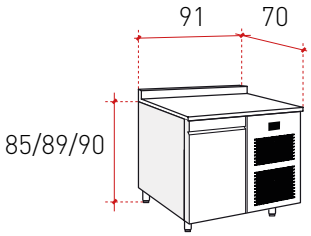
Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Neos

MOTORIZZATI | *COUNTERS*

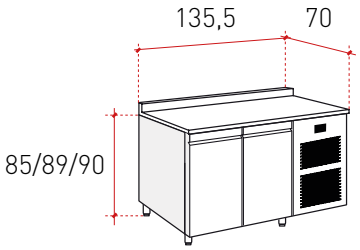
1 PORTE / DOORS

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



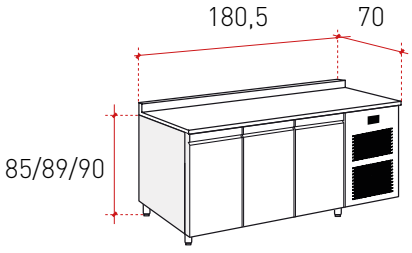
2 PORTE / DOORS

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



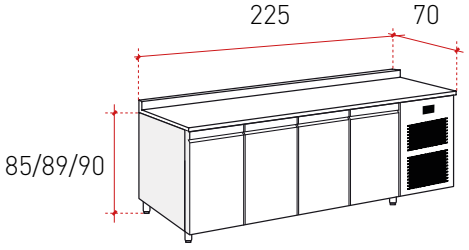
3 PORTE / DOORS

+ -	❄			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



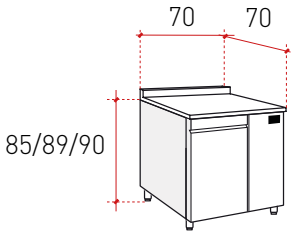
+ - **Range Temperatura** *Temperature Range* | **❄ Refrigerante** *Coolant* | **Classe energetica** *Energy Class* | **Classe climatica** *Climatic Class* | **ϟ Tensione** *Voltage*

+ Neos

PREDISPOSTI | *COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR*

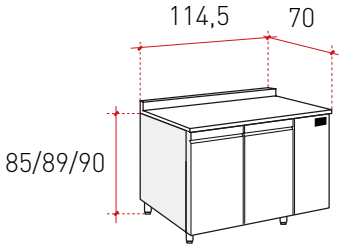
1 PORTE / DOORS

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



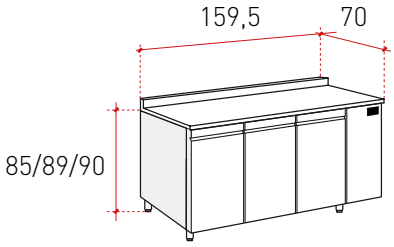
2 PORTE / DOORS

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



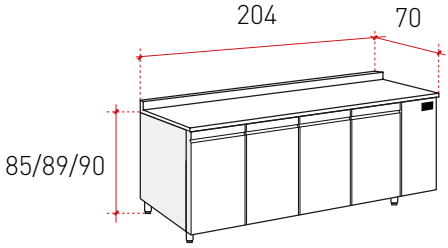
3 PORTE / DOORS

+	-	❄	🌡	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*

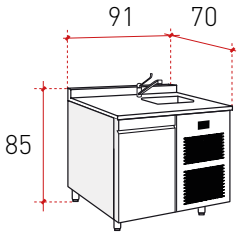
Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.
Technical drawing dimensions are expressed in cm.

+ Neos

MOTORIZZATI CON LAVELLO | *MOTORIZED UNITS WITH SINK*

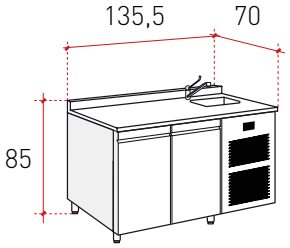
1 PORTE / DOORS

+	-	❄		🌡	W	ϟ
-2	+8	R290	A	5	425	230V ~ 50hz



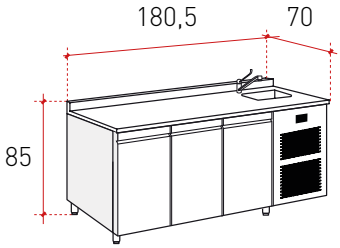
2 PORTE / DOORS

+	-	❄		🌡	W	ϟ
-2	+8	R290	A	5	425	230V ~ 50hz



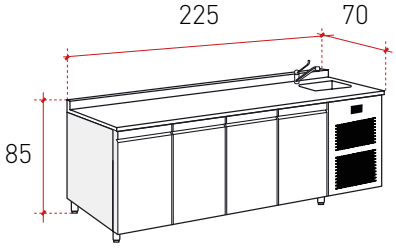
3 PORTE / DOORS

+	-	❄		🌡	W	ϟ
-2	+8	R290	A	5	425	230V ~ 50hz



4 PORTE / DOORS

+	-	❄		🌡	W	ϟ
-2	+8	R290	A	5	425	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti *Equipment*



Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rislan GN 1/1 grid for each compartment.



Per fianchi h .670/710 mm: piedini in acciaio inox regolabili in h 140/230 mm.
For sides h.670/710 mm: *height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*



Per fianchi h .760 mm: piedini in acciaio inox regolabili in h 95/140 mm.
For sides h.760 mm: *height-adjustable stainless steel feet 95/140 mm.*



Dispnibile 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.

Griglia tipo rilsan GN 1/1.
Rilsan GN 1/1 grid.

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.

Vano interno | *Internal compartment*



Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*





Cassetti | *Drawers*

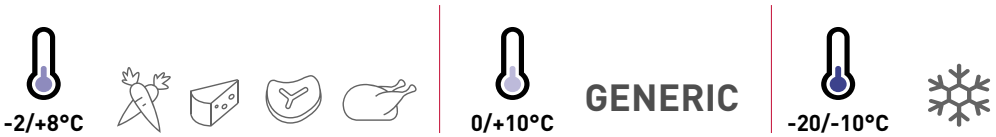


Kit ruote | *Wheel kit*

+ Configura il tuo tavolo refrigerato
Configure your refrigerated table

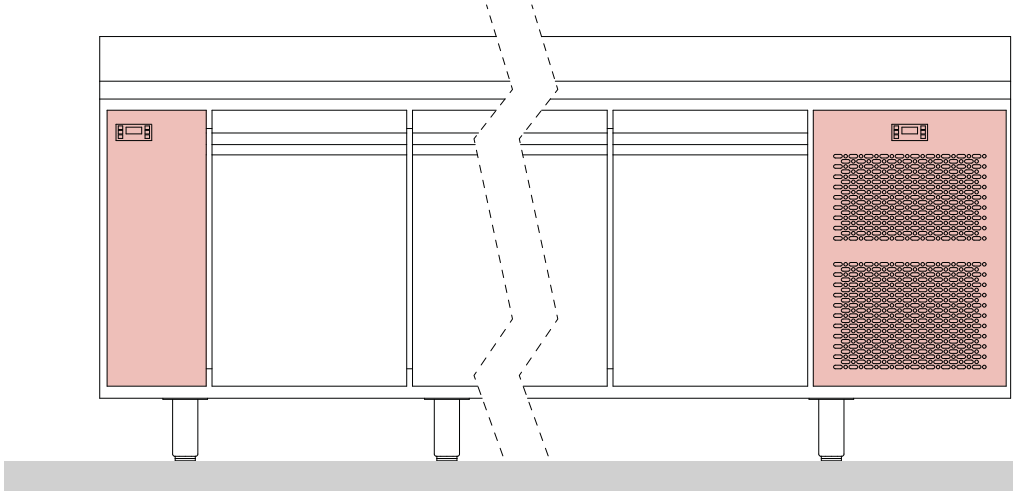
1. Scegli il tipo di refrigerazione
Choose the type of refrigeration

Opzione - *Option*	ESSENTIAL	NEOS
-2/+8°C (carne, verdure, latticini) *(Meat, vegetables, dairy)*	X	✓
0/+10°C (uso generico *-general-purpose use*)	✓	X
-20/-10°C (surgelati - *frozen products*)	✓	✓



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

Tipo di motore - *Motor type*	ESSENTIAL	NEOS
Monoblocco integrato - *Integrated monoblock*	✓	✓
Predisposto - *Pre-configured*	X	✓
Posizione dx o sx - *Right or left position*	✓	✓



Predisposto
Pre-configured

Monoblocco integrato
Integrated monoblock

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

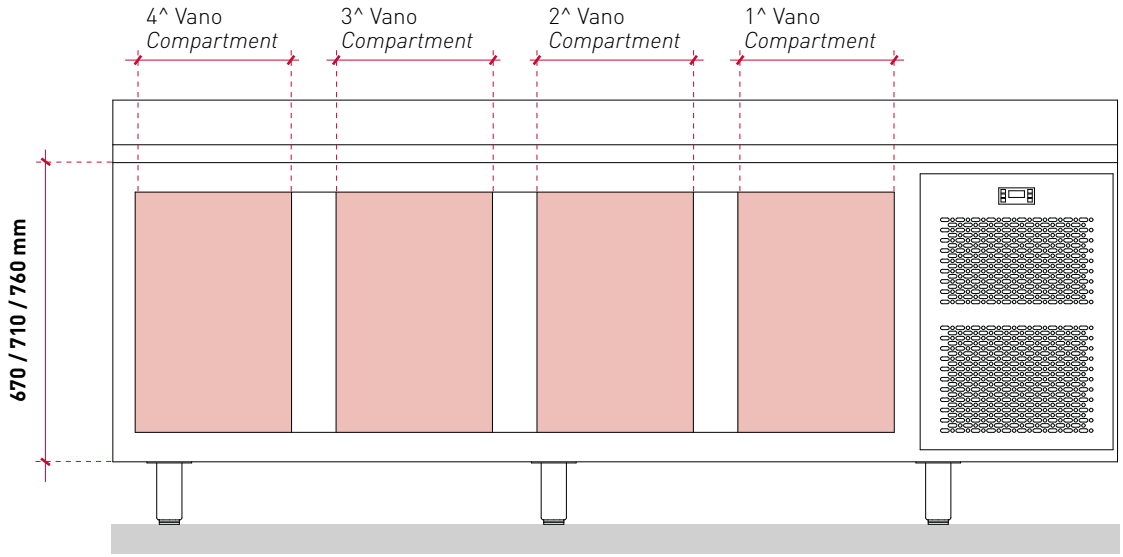
Lunghezza - *Length*	ESSENTIAL	NEOS
1 vano - *1 compartment*	X	✓
2, 3, 4 vani - *2, 3, 4 compartments*	✓	✓

4. **Scegli l'altezza della struttura del tavolo***
Select the table frame height*

Altezza - *Height*	ESSENTIAL	NEOS
670 mm	✓	✓
710 mm	X	✓
760 mm	X	✓

* Escusi piedini e piano
* *Excluding feet and top*

3. | 4.



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

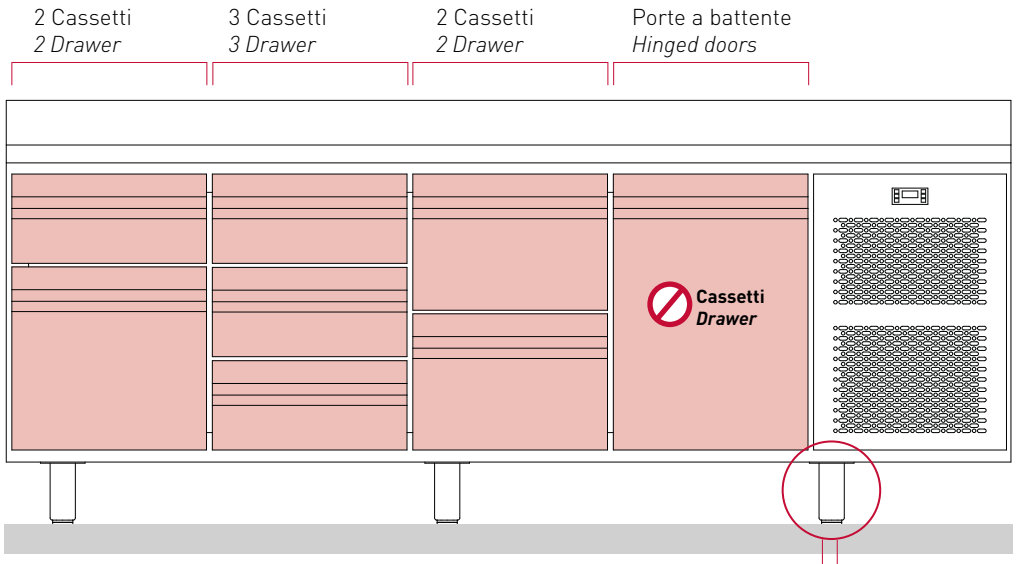
Opzione - *Option*	ESSENTIAL	NEOS
Porte a battente - apertura standard o invertita *Hinged doors – standard or reversed opening*	✓	✓
Cassetti - *Drawers*	✓ Solo TN *Only positve temp.*	✓

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

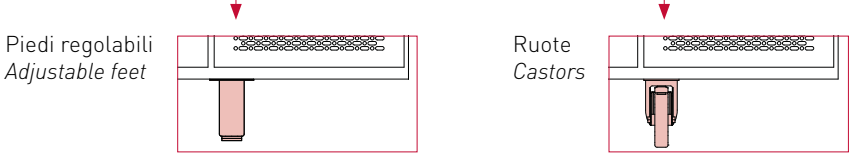
6. Scegli il tipo di supporto
Choose the Type of Support

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

5.

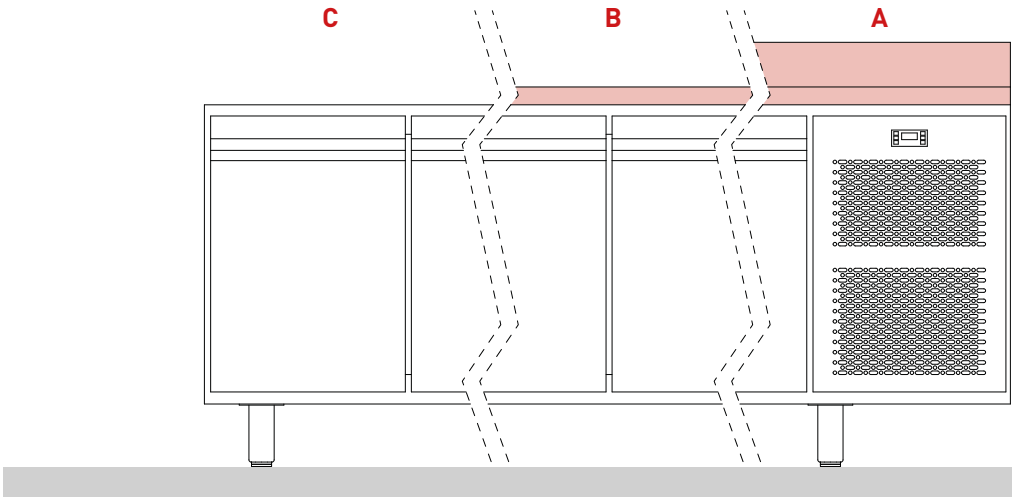


6.



7. Scegli il tipo di piano
Choose the Top Type

Opzione - *Option*	ESSENTIAL	NEOS
(A) Piano con alzatina - *Worktop with backsplash*	✓	✓
(B) Piano senza alzatina - *Flat worktop, no backsplash*	✓	✓
(C) Senza piano - *Without top*	✓	✓
Con lavello integrato - *With integrated sink*	X	✓



8. Scegli la scheda di controllo
Choose the Control Board

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

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.*





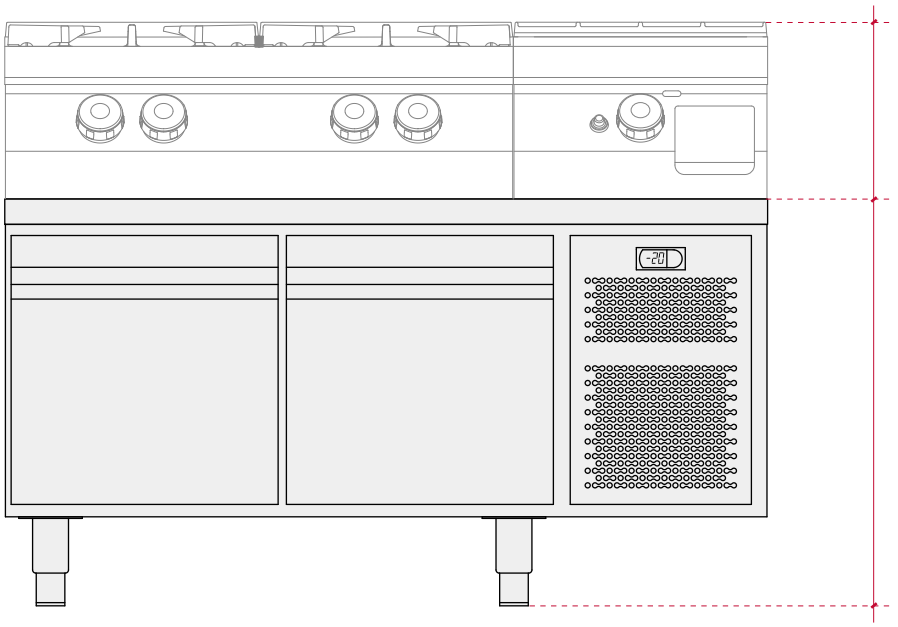
WI-FI



+ Basi refrigerate
Refrigerated bases

Modulabile e compatta, la base refrigerata **si inserisce sotto elementi di cottura**, conservando alimenti a temperatura controllata.

*Modular and compact, the refrigerated base **fits beneath cooking units**, keeping food stored at a controlled temperature.*



Spessore di isolamento di 60mm per la scocca e 50mm per le porte con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc).
60 mm insulation thickness for the cabinet and 50 mm for the doors, with high-density foaming (40 kg/m³).

Sbrinamento a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa **motorizzate**.
*Hot gas defrost and **motorized** automatic condensate water evaporation.*

Sbrinamento elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa **predisposte**.
*Electric defrost and **prearranged** automatic condensate water evaporation.*

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