Attrezzature professionali

Professional equipment

ilsa
SHAPING COLD

Gelateria

/ Ice cream lab



INDEX

Armadi refrigerati	*Refrigerated cabinet*	10
Abbattitori	*Blast Chillers*	24


melone

Gelateria
Professional gelato equipment

GELATERIA ARTIGIANALE
ARTISAN ICE CREAM SHOP



Laboratori di gelato
Gelaterie
Chioschi stagionali e strutture mobili
Pasticcerie con produzione propria
Bar e locali misti

Ice cream workshops
Ice cream parlors
Seasonal kiosks and mobile facilities
Pastries with their own products
Bars and mixed venues

SPAZI VENDITA E CORNER PROFESSIONALI
SALES SPACES AND PROFESSIONAL CORNERS



Catene e format in franchising
Corner gelato all'interno di bar, panetterie, supermercati
Negozi in centri commerciali e outlet

Chains and franchise formats
Ice cream corners inside bars, bakeries, and supermarkets
Shops in shopping malls and outlets

PRODUZIONE E SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE
PRODUCTION AND SUPPORT FOR CATERING



Produzione gelato per ristoranti, hotel e catering
Dessert semifreddi e gelati per il canale Ho.Re.Ca.
Preparazioni per pasticceria surgelata e retail

Ice cream production for restaurants, hotels, and catering
Desserts, semifreddos, and ice cream for the Ho.Re.Ca. channel
Preparations for frozen pastry and retail



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.

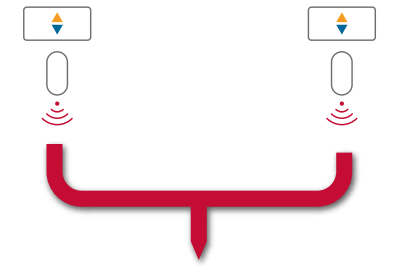
Connect your device to the Wi-Fi network, create an account on epoca.cloud, and start configuring the unit group you want to monitor.

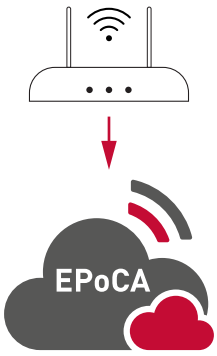
EPoCA is ILSA's Cloud-based monitoring system, designed to give you full remote control of all connected equipment. With an intuitive interface and mobile compatibility, you can oversee performance, temperatures, alarms, and active cycles—anytime, anywhere.

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinet

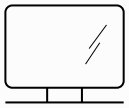
Abbattitori
Blast Chillers







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

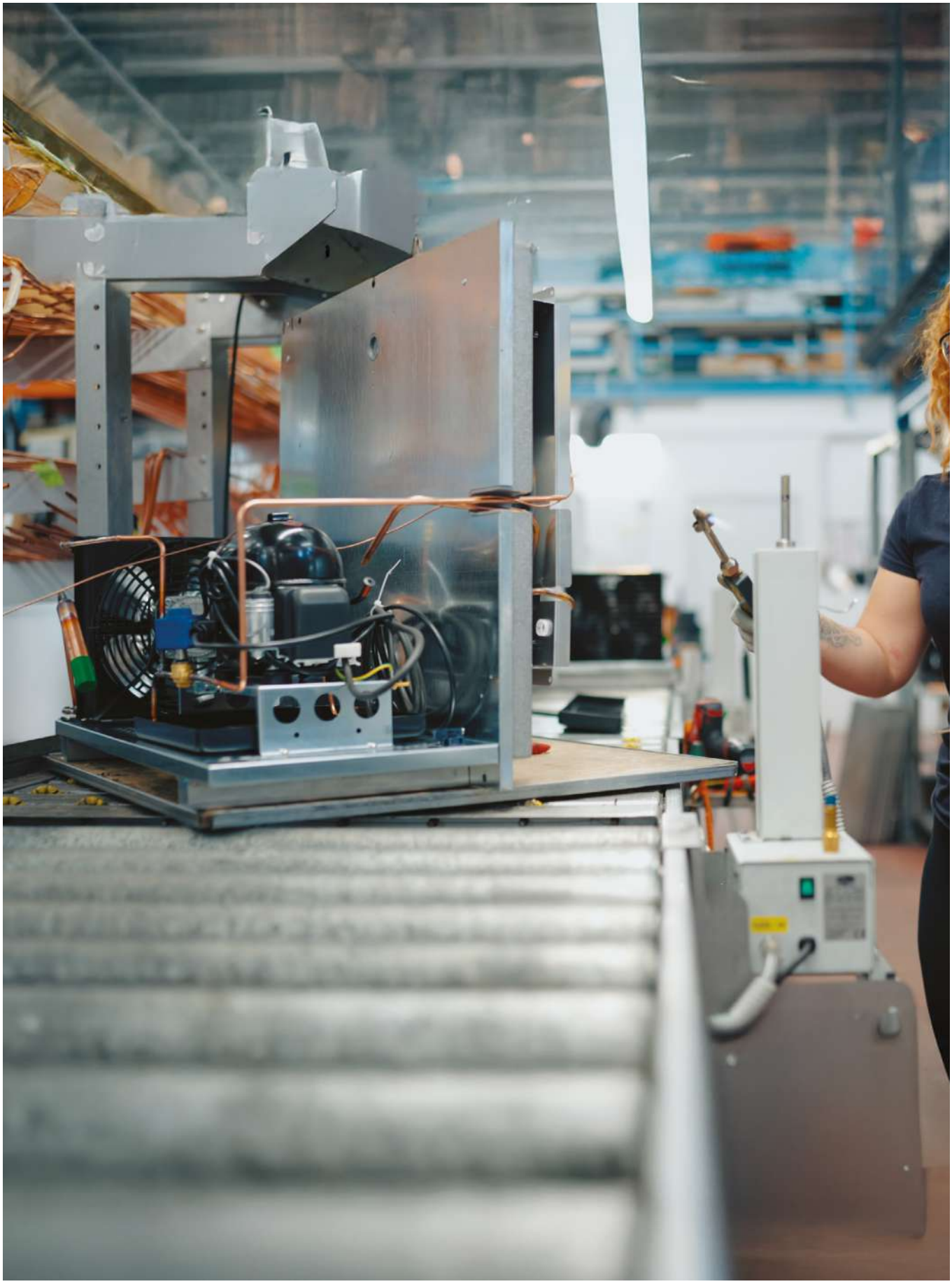
Motore a blocco unico
Single-block motor

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
MADE IN ITALY

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.



+ MODELLO UNITÀ - *UNIT MODEL*

Ad aria - Ad acqua
Air - Water

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Cremagliere inox + Coppia guide
Stainless steel rack rails + Pair of guides

+ PORTE - *DOORS*

Porta cieca
Solid door

+ RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

-25 -10°C |-30 -5°C

+ ISOLAMENTO - *INSULATION*

85 mm





+ Neos

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- spessore di isolamento pari a 85 mm per la scocca e 65mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40kg/mc) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- piedini in acciaio inox regolabili h 120/150 mm.
- Porte auto-chiudenti 90° e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizioni tripla camera.

Features:
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
- *Scotch Brite external finish.*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3) for the body and 65 mm thickness for the door.*
- *Rounded edges for greater hygiene.*
- *stainless steel adjustable feet h120/150* mm.
- *Self-closing 90° and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Triple-chamber gaskets.*


ilsa
ilsa
ilsa
ilsa
ilsa

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

+ Neos

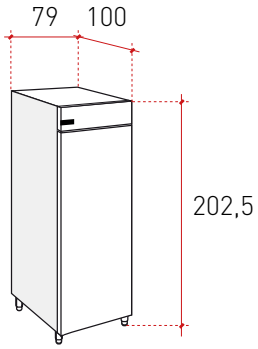
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Sempre pronto, quando lo sei tu. Neos mantiene le tue basi gelato alla temperatura ideale, anche nei picchi di lavoro.

Key information: *Always ready when you are. Neos keeps your gelato bases at the ideal temperature, even during peak hours.*

1 Porta - *Door* Maxi

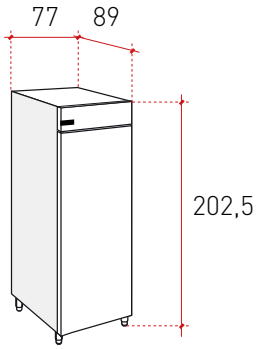
- +				
-25-10°C	R290	E	5	230V ~ 50hz



1 Porta - *Door*

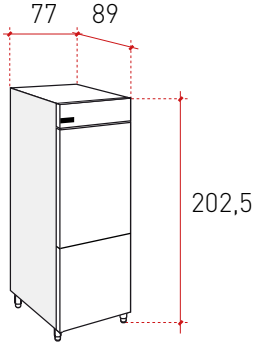
	- +				
	-25-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
	-30 -5°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
*	-25-10°C	R290	-	5	230V ~ 50hz

*** Versione acqua**
Water version



2 Porte - *Doors*

- +				
-25-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
-30 -5°C	R290	D	5	230V ~ 50hz



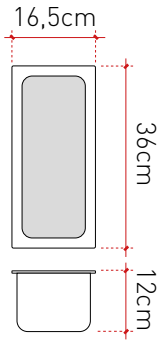
- + **Range Temperatura** *Temperature Range* | **Refrigerante** *Coolant* | **Classe energetica** *Energy Class* | **Classe climatica** *Climatic Class* | **Tensione** *Voltage*


ilsa

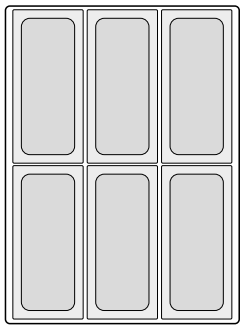
+ Schemi teglie
Tray layouts

1 PORTA - DOOR

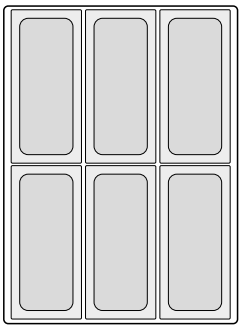
2 PORTE - DOORS



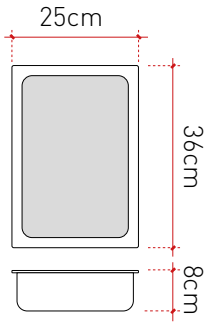
1



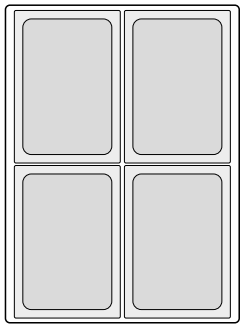
6 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*



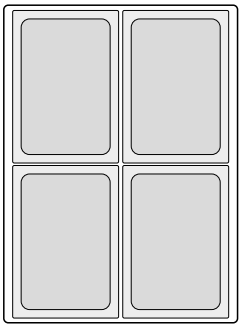
6 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*



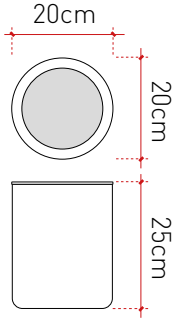
2



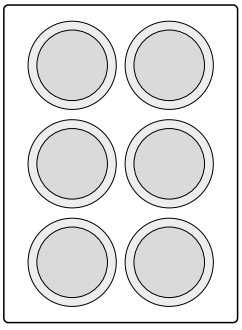
4 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*



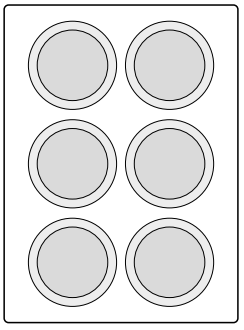
4 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*



3



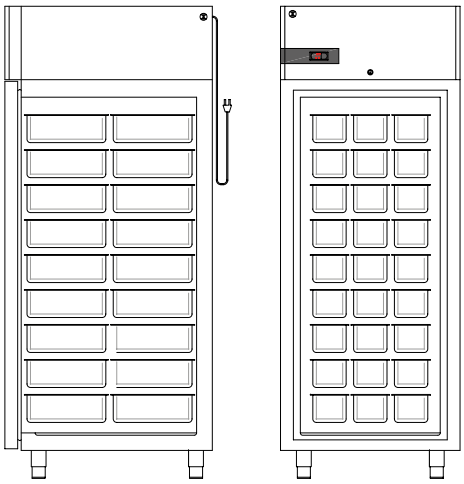
6 carapina - *carapine*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*



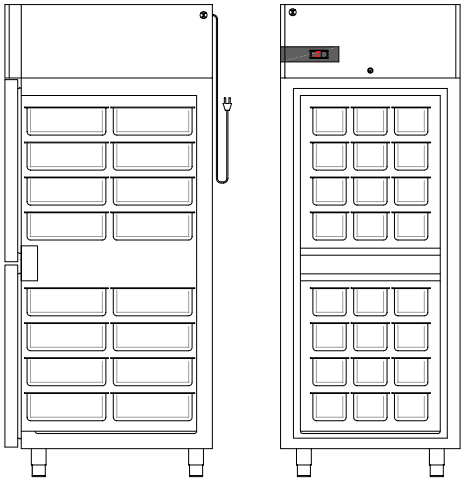
6 carapina - *carapine*
Vassoio - *Tray: 53x72 cm*

1

54 bacinelle - *basin*

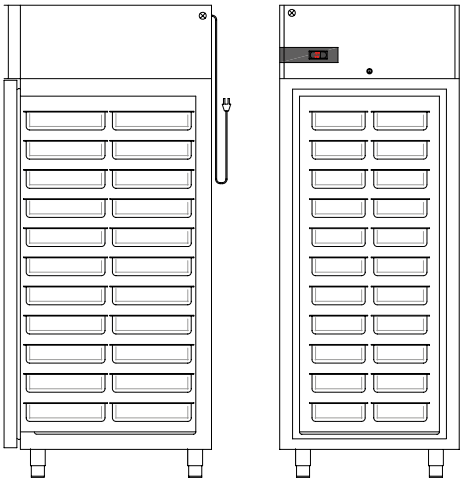


24+24 bacinelle - *basin*

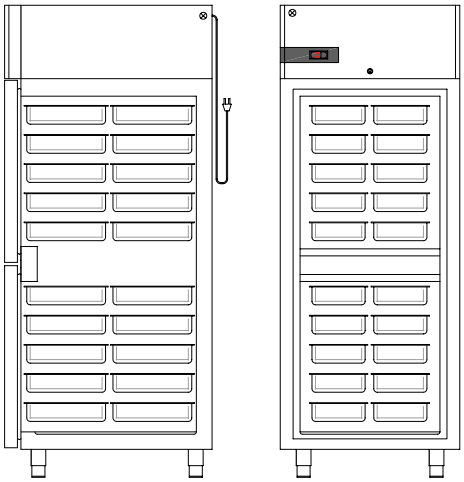


2

44 bacinelle - *basin*

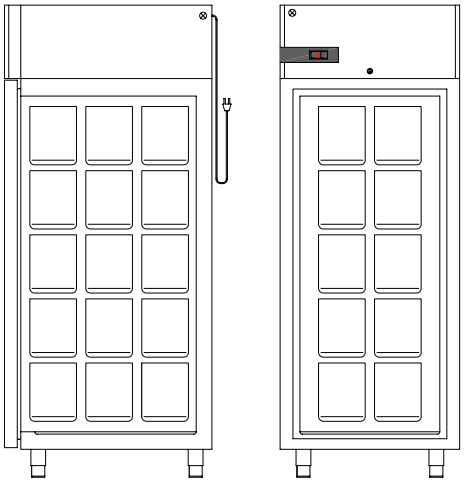


20+20 bacinelle - *basin*

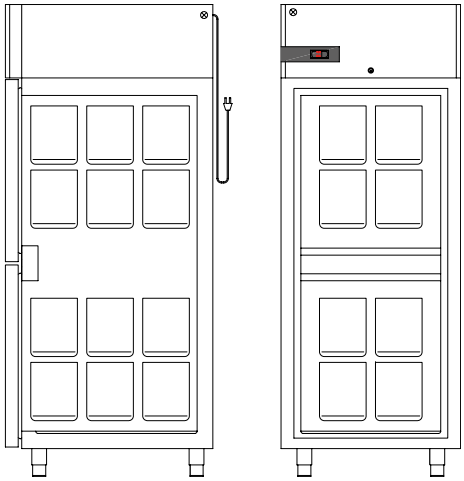


3

30 carapine - *carapines*

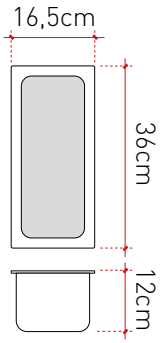


12+12 carapine - *carapines*

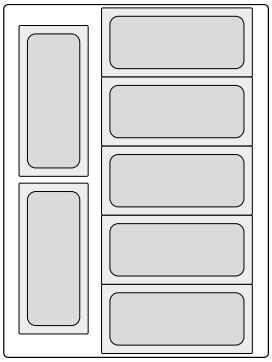


+ Schemi teglie
Tray layouts

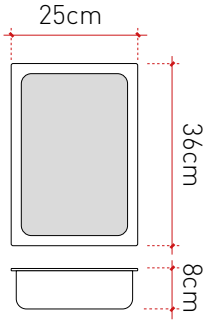
1 PORTA - DOOR MAXI



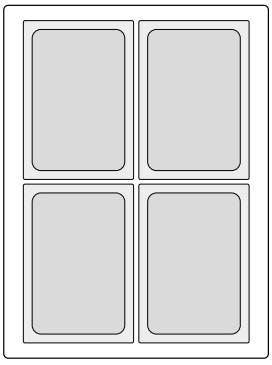
1



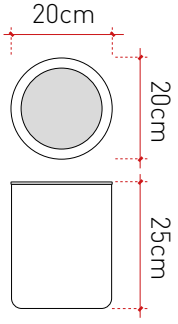
7 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 60x80 cm*



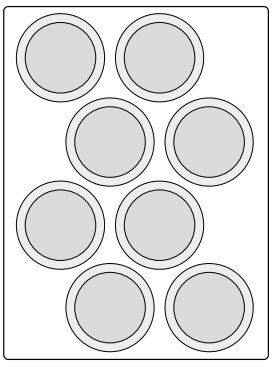
2



4 bacinelle - *basin*
Vassoio - *Tray: 60x80 cm*



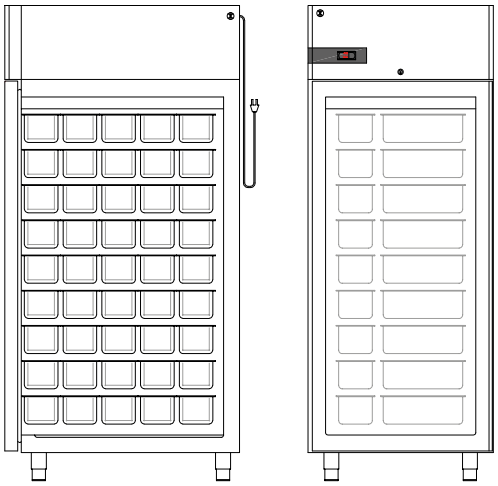
3



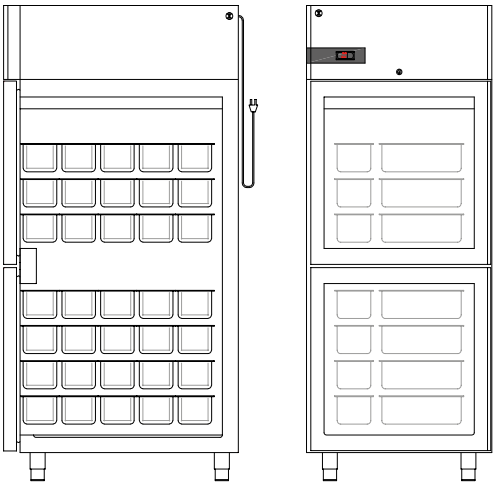
8 carapina - *carapine*
Vassoio - *Tray: 60x80 cm*

1

63 bacinelle - *basin*

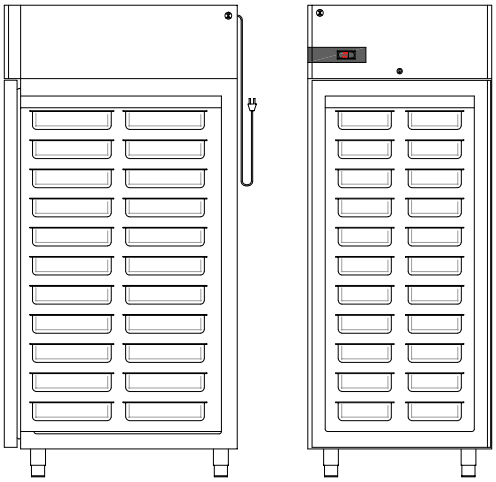


21+28 bacinelle - *basin*



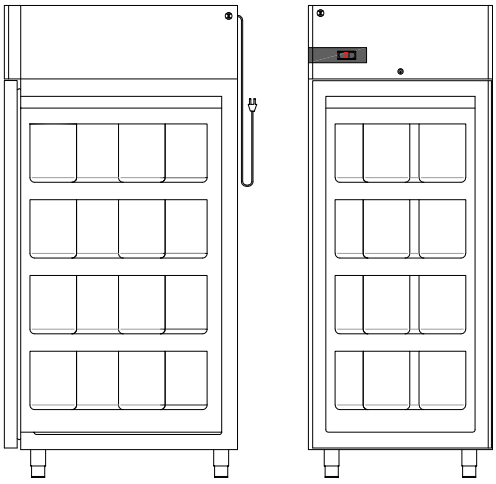
2

44 bacinelle - *basin*

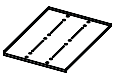


3

32 carapine - *carapines*



+ Allestimenti
Equipment



Dotazione standard: 5 vassoi porta vaschette in acciaio inox con asolature per una perfetta circolazione dell'aria.
Standard equipment: 5 stainless steel tray holders with slots for optimal air circulation.



Cremagliere inox passo 25 mm.
Stainless steel racks with 25 mm pitch.



Serratura standard.
Standard lock.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale e canalizzata per uniformare la temperatura.
Side indirect ducted air circulation system for uniform temperature distribution.



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 o elettrico.
Automatic defrost with hot gas or electric system .



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



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



Pannello comandi tipo PJEZ.
Control panel PJEZ type



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

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

+ Accessori
Accessories

Kit ruote.
Castors set.

Kit apertura porta opposta.
Door inversion set.

Kit luce LED.
LED light set.

Kit pedale porta.
Door pedal set.

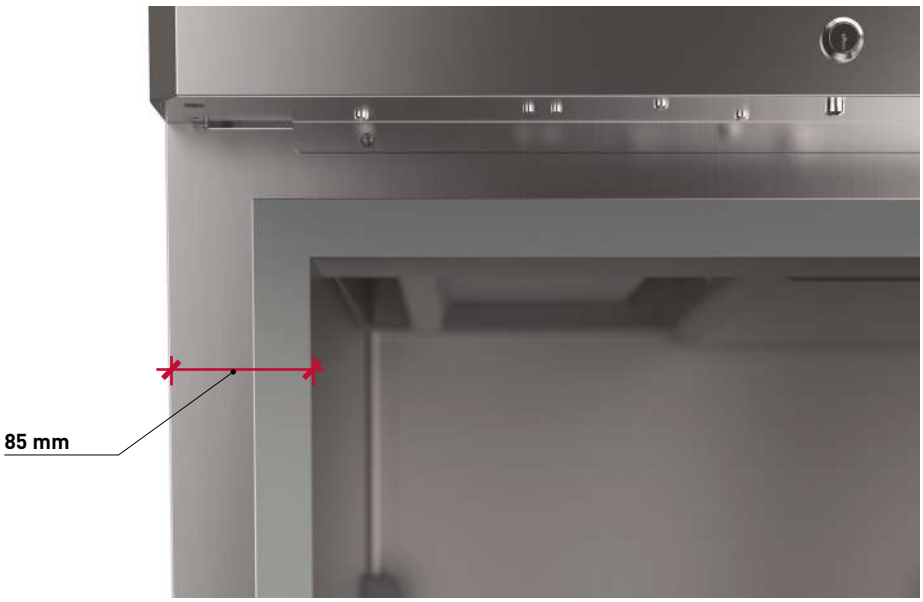
Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca.
Remote monitoring and control system Epoca.

Canale aereazione | *Ventilation duct*



Cremagliere e griglia | *Rack and grid*





Spessore di isolamento | *Insulation thickness*

Abbattitori

Velocità, sicurezza, qualità.
I nostri abbattitori sono pensati per preservare al meglio la struttura e il gusto del gelato appena mantecato, ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre gli sprechi. Un alleato indispensabile per chi punta all'eccellenza artigianale, nel pieno rispetto delle normative HACCP.
Perché scegliere il nostro abbattitore?
Per dare valore al tuo gelato, agli ingredienti e al tuo lavoro.

Blast Chillers

Speed, safety, quality.
Our blast freezers are designed to preserve the texture and flavor of freshly churned gelato, optimize workflow, and reduce waste. An essential ally for those striving for artisanal excellence, in full compliance with HACCP regulations.
Why choose our blast freezer?
To enhance the value of your gelato, 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.



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*

5T GN 1/1 10T GN 1/1 14T GN 1/1	5T GN 1/1 6T GN 1/1 (Tavolo/Tables) 10T GN 1/1 10T GN 2/1 14T GN 1/1

+ TEMPERATURA - *TEMPERATURE*

-40 +10°C	-40 +10°C

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Teglie *Trays*	Teglie *Trays*

+ NR.PORTE - *NR.DOORS*

1 + Tavolo *1 + Table*	1 - 2 (versione tunnel) *1 - 2 (tunnel version)*





+ 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.

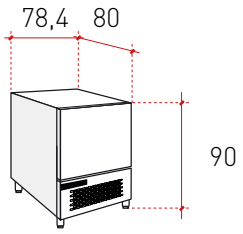
+ Neos

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.*

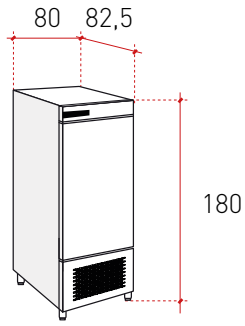
5T

+	-			W	
18°C	10°C	6x 16,5x36x12	R290	1500	230V ~ 50Hz 1+N



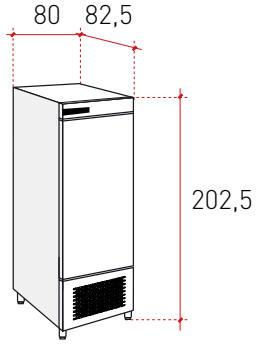
10T

+	-			W	
34°C	20°C	15x 16,5x36x12	R290	3300	400V ~ 50Hz 3+N



14T

+	-			W	
45°C	30°C	21x 16,5x36x12	R290	4800	400V~ 50Hz 3+N



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

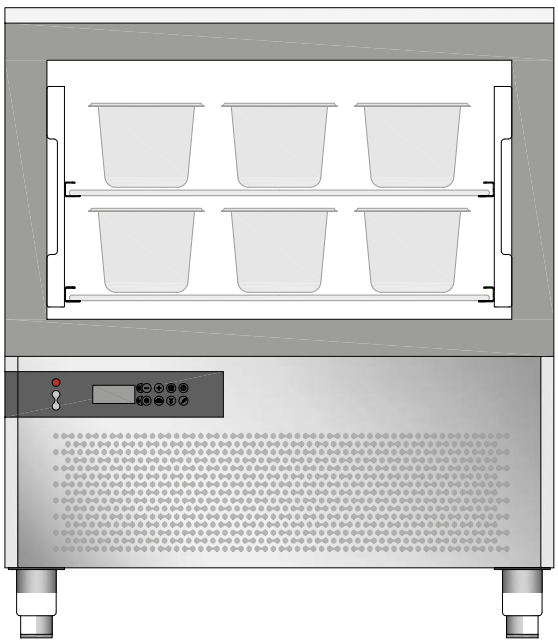
- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

Capacità max vaschette
Maximum tray capacity

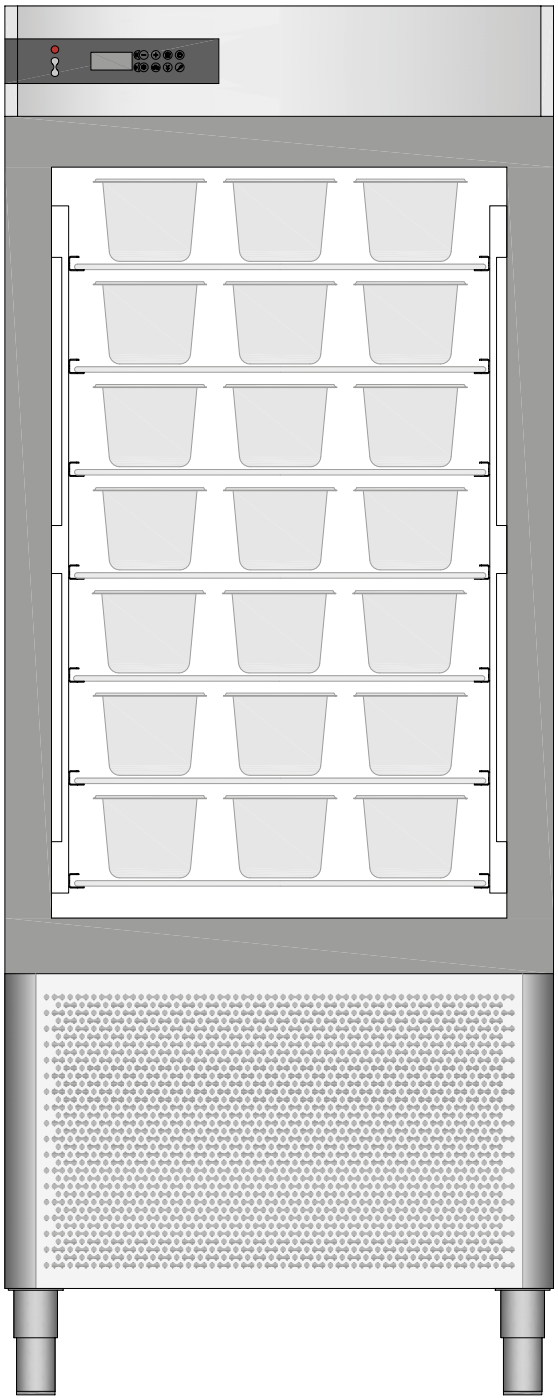
Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

Tensione
Voltage



5T



14T

+ 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.



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 5t.
Manual fan defrost for 5t.



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 a pulsanti.
Push-button 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.

Ventilazione | *Ventilation*





Cruscotto | *Dashboard*



Coppia guide | *Pair of guides*


°C
°F
min

+ Display e funzioni
Display and functions

Questo display garantisce praticità e controllo avanzato, ideale per chi necessita di operazioni rapide e sicure.
- **Sbrinamento istantaneo:** avvia o interrompe il ciclo con un solo comando.
- **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.*


ilsa

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

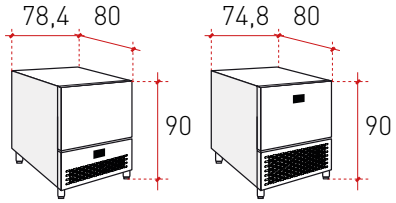
+ Evolution

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

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

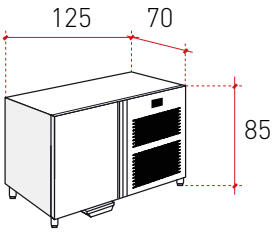
5T

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



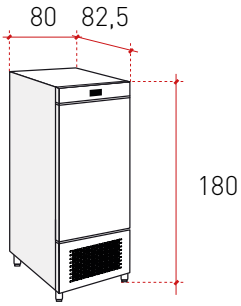
6T

+	-	☰	❄	W	ϟ
20°C	12°C	4x 16,5x36x12	R290	1700	230V ~ 50Hz 1+N



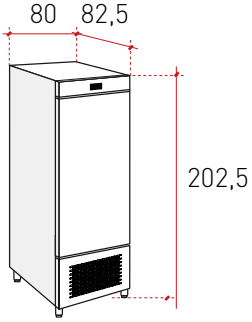
10T

+	-	☰	❄	W	ϟ
40°C	25°C	15x 16,5x36x12	R290	4500	400V ~ 50Hz 3+N



14T

+	-	☰	❄	W	ϟ
75°C	50°C	21x 16,5x36x12	R290	5800	400V ~ 50Hz 3+N



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

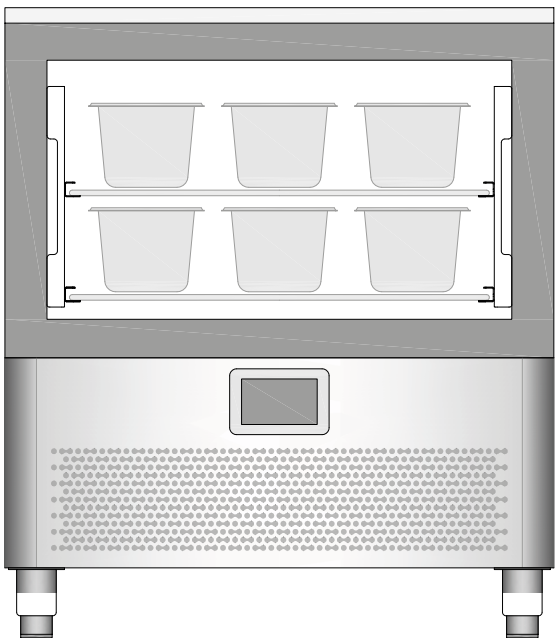
- Ciclo Negativo +90°C > -18°C
Negative Cycle +90°C > -18°C

☰ Capacità max vaschette
Maximum tray capacity

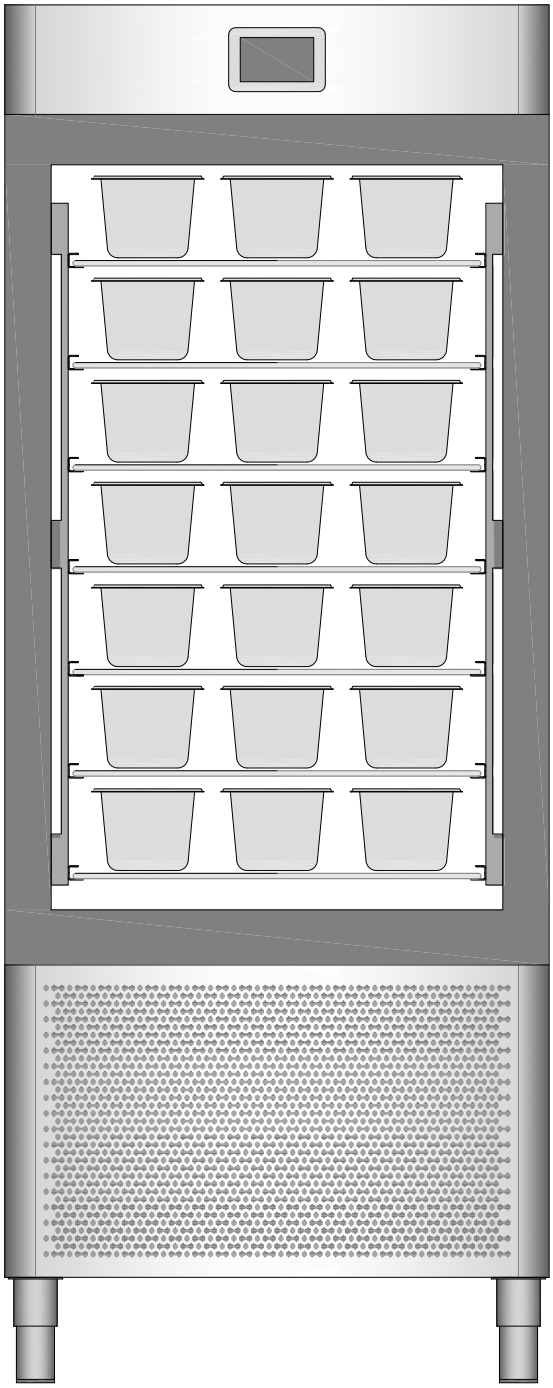
❄ Refrigerante
Cooling gas

W Resa In Watt
Output in Watt

ϟ Tensione
Voltage



5T



14T

+ 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.
Manual hot gas defrost.



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



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 sanitization kit.

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

Sonda riscaldata.
Heated probe.

Lampada germicida.
Germicide lamp.

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

Ventilazione | *Ventilation*

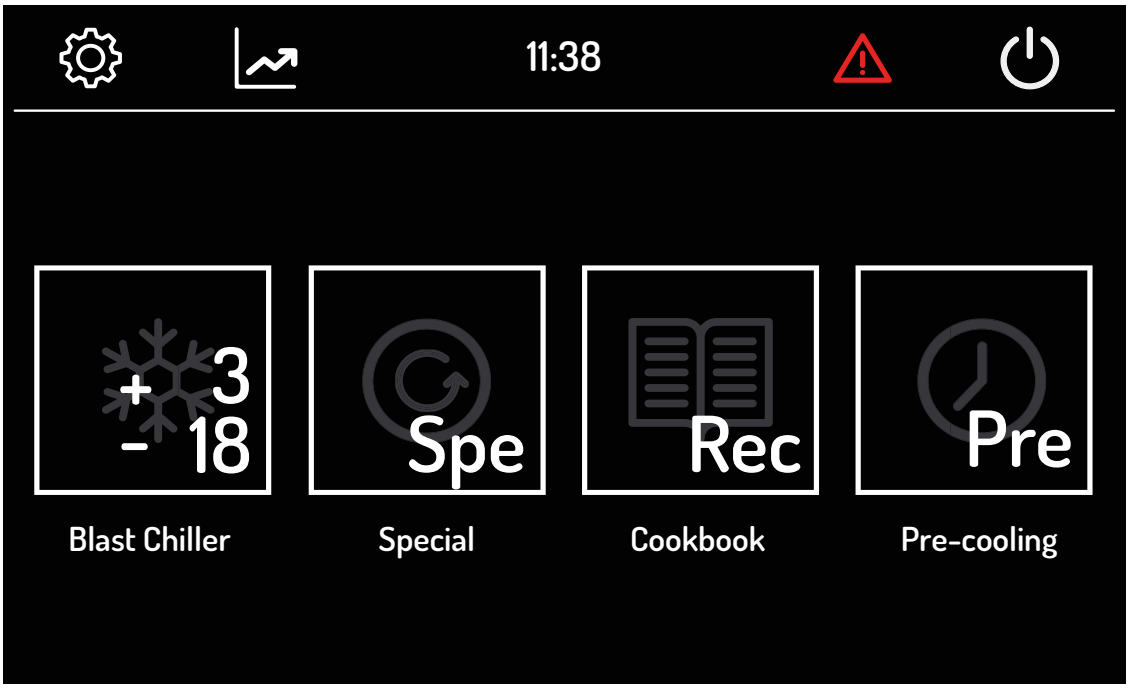




Coppia guide | *Pair of guides*



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

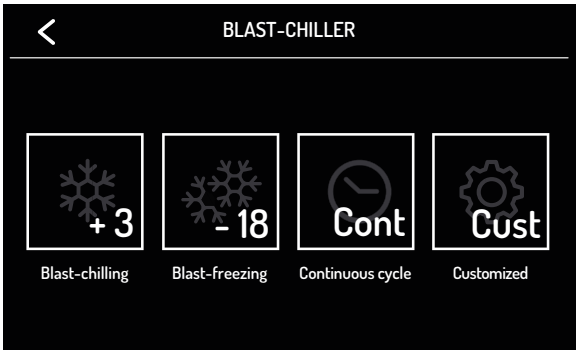


Modalità ricettario
Recipe mode



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**

*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***

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