Attrezzature professionali

Professional equipment

ilsa
SHAPING COLD

Lievitati

/ Leavened



INDEX

Fermalievita *Retarder provers* 10



Lievitati
Leavened

PANIFICAZIONE ARTIGIANALE
ARTISANAL BAKING



Panifici indipendenti
Laboratori artigianali
Forni tradizionali con produzione giornaliera
Pasticcerie con linea lievitati
Chioschi e panetterie di quartiere

Independent bakeries
Artisan workshops
Traditional bakeries with daily production
Pastries with leavened products
Neighborhood kiosks and bakeries

PRODUZIONE ORGANIZZATA E GRANDI VOLUMI
ORGANIZED PRODUCTION AND LARGE VOLUMES



Laboratori centralizzati
Industrie da forno artigianali
Centri cottura per mense e grandi strutture
Impianti multiservizio per catene e franchising

Centralized laboratories
Artisan baking industries
Baking centers for canteens and large facilities
Multi-service systems for chains and franchises

RISTORAZIONE, HOTELLERIE E FOOD SERVICE
CATERING, HOTELS AND FOOD SERVICE



Ristoranti e/o pizzerie
Hotel
Servizi catering
Agriturismi e strutture ricettive
Focaccerie

Restaurants and/or pizzerias
Hotels
Catering services
Farmhouses and accommodations
Focaccia shops



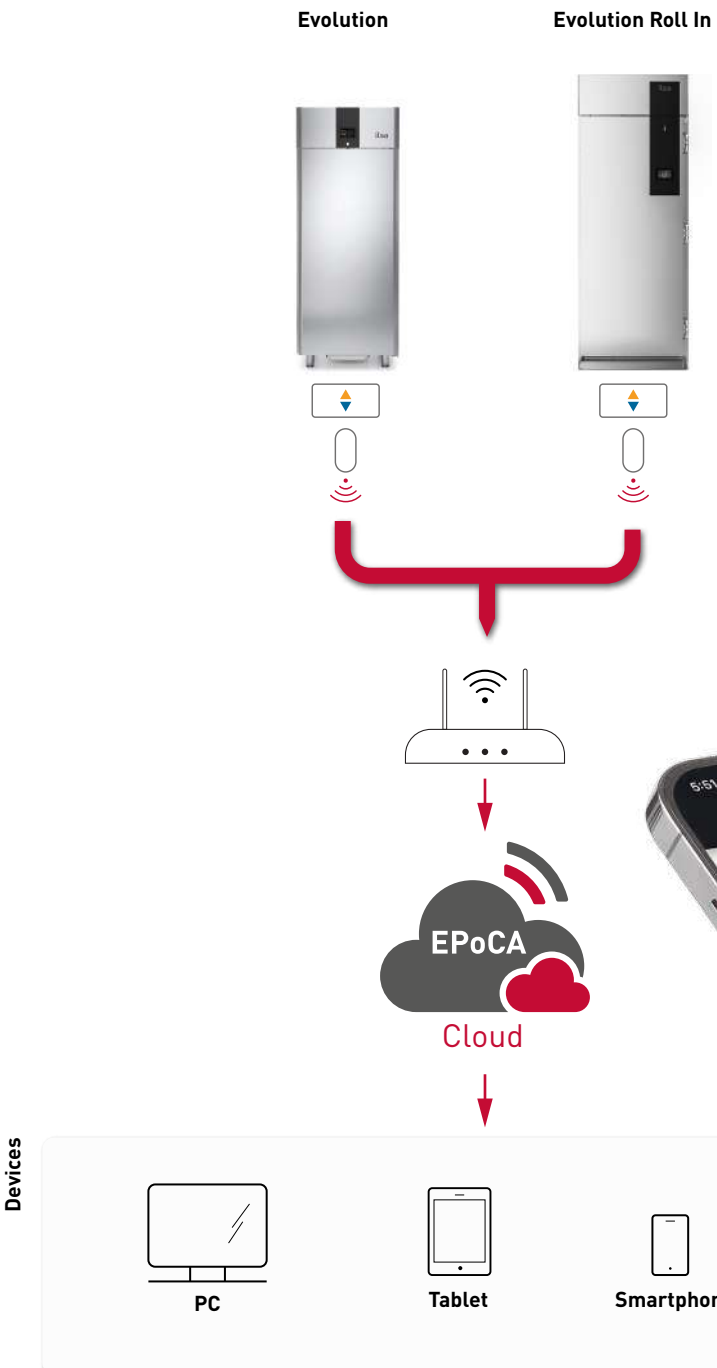
Applicazione EPoCA
EPoCA application

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.





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

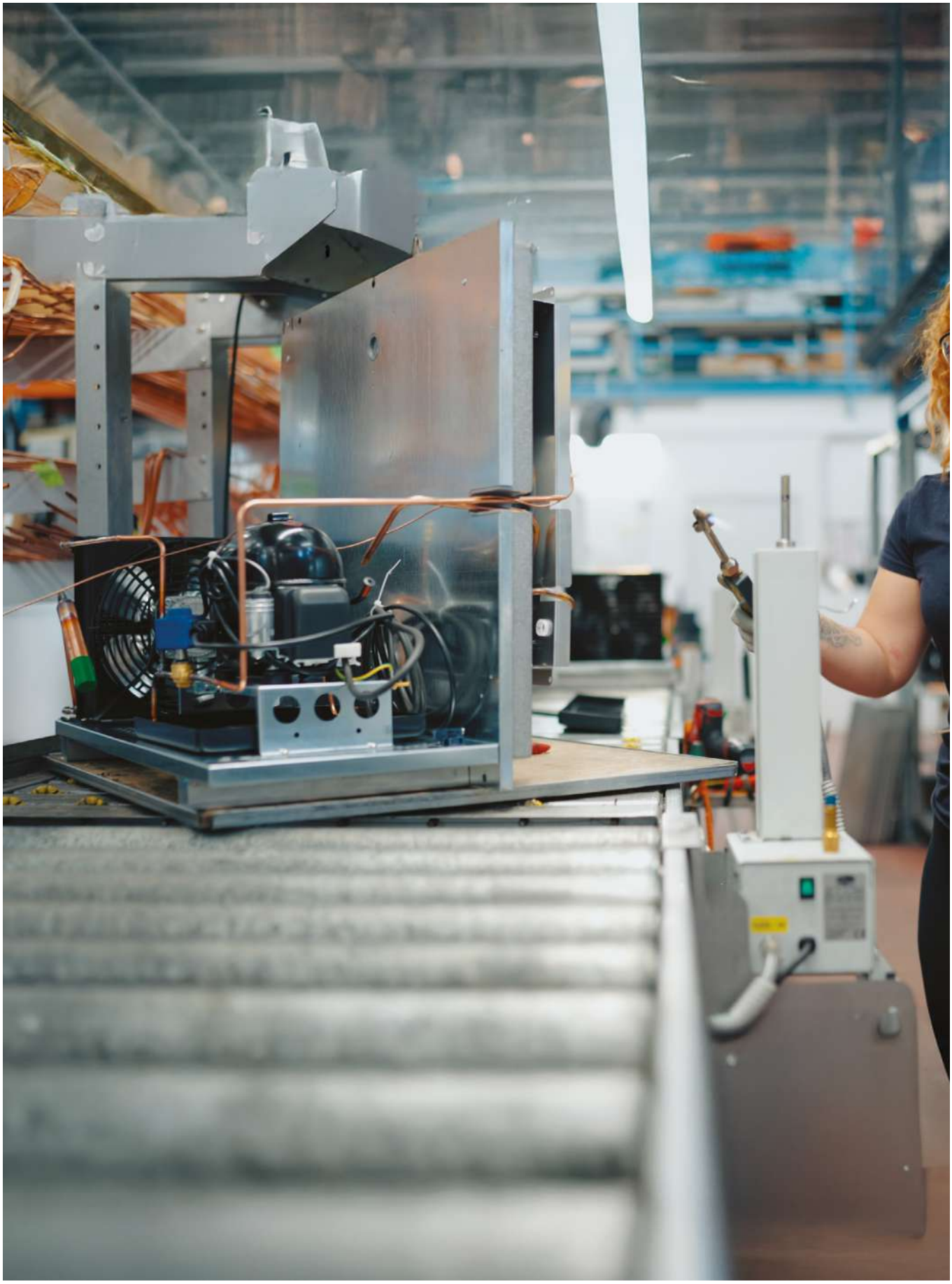
Motore a blocco unico
Single-block motor

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.



Fermalievita

Controllo, precisione, libertà. Il fermalievita gestisce i tempi della lievitazione con intelligenza, garantendo impasti sempre pronti e perfetti. Un alleato silenzioso che lavora per te, mentre tu pensi a creare.
Perché la qualità nasce anche dal tempo, se sai come domarlo.

Retarder Provers

Control, precision, freedom. The dough retarder-proofer manages proofing times intelligently, ensuring doughs are always ready and flawless. A silent ally that works for you while you focus on creating. Because quality also comes from time—if you know how to master it.



EVOLUTION

Affidabile, preciso, indispensabile. Il fermalievita gestisce la lievitazione con la massima cura. Disponibile in due modelli che possono contenere teglie 60x40 o 60x80.

Reliable, precise, essential. The dough retarder-proofer manages proofing with the utmost care.
Available in two models that can hold 60x40 or 60x80 trays.



EVOLUTION **Roll In**

Pensato per grandi volumi e massima praticità. Il fermalievita con rampa integrata accoglie direttamente il carrello: meno sforzi, più efficienza.

Designed for high volumes and maximum practicality. The dough retarder-proofer with integrated ramp allows direct trolley access: less effort, more efficiency.



+ CAPIENZA - *CAPACITY*

Vers. 60x40	60x40 - GN1/1
Vers. 60x80 (o 2x: 60x40)	60x80 - GN2/1

+ ALLESTIMENTO - *SETUP*

Cremagliere + coppie guide *Racks + guide pairs*	Carrelli *Trolleys*

+ PORTE - *DOORS*

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

+ RANGE TEMPERATURE - *TEMPERATURE RANGE*

-3+35, -20+35	-3+35, -20+35

+ ISOLAMENTO - *INSULATION*

60 mm	85 mm



TEGLIA 60X40 CM | TRAYS 60X40 CM



+ Evolution

Caratteristiche:
- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc).
- Piedini in acciaio inox regolabili h:120-150 mm.
- Porte auto chiudenti con fermo a 90°.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Fondo interno stampato con foro di lavaggio.

Features:
- *Single-shell construction in AISI 304 stainless steel.*
- *External Scotch-Brite finish.*
- *Insulation thickness of 75 mm with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
- *Adjustable stainless steel feet, h: 120–150 mm.*
- *Self-closing doors with 90° stay-open feature.*
- *Door frame with easily replaceable heating element.*
- *Triple-chamber gasket.*
- *Stamped internal bottom with drainage hole.*


ilsa

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

+ Evolution

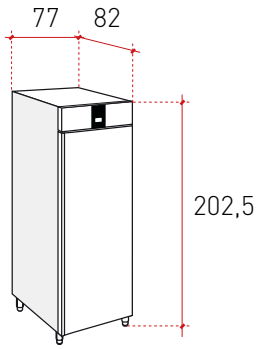
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Gamma completa con sistema di **umidificazione a vapore**: precisione, flessibilità e controllo per ogni esigenza di lievitazione.

Key information: *Complete range with* ***steam humidification system****: precision, flexibility, and control for every proofing need.*

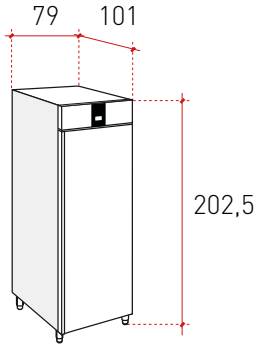
60X40 Display 5”

- +	❄	▰	🌡	ϟ
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz



60X80 Display 5”

- +	❄	▰	🌡	ϟ
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz




ilsa

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

+ Evolution

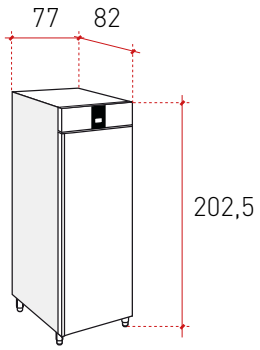
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Gamma completa con sistema di **umidificazione a vapore**: precisione, flessibilità e controllo per ogni esigenza di lievitazione.

Key information: *Complete range with* ***steam humidification system****: precision, flexibility, and control for every proofing need.*

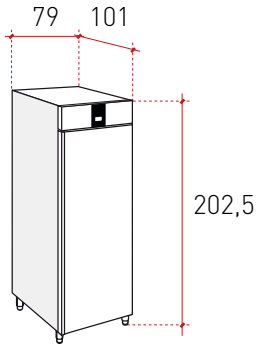
60X40 Display 7”

- +	❄			ϟ
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz



60X80 Display 7”

- +	❄			ϟ
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz




ilsa

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

+ Evolution

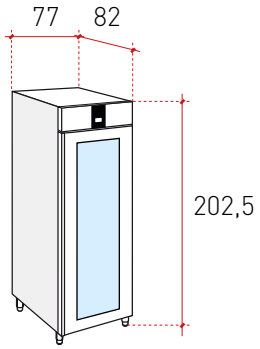
PORTE VETRATE| *GLASS DOORS*

Informazioni chiave: La trasparenza incontra la tecnologia: porta a vetro e **sistema a vapore** per una lievitazione sempre sotto controllo, precisa e uniforme.

Key information: *Where transparency meets technology: glass door and* ***steam system*** *ensure perfectly controlled, even proofing.*

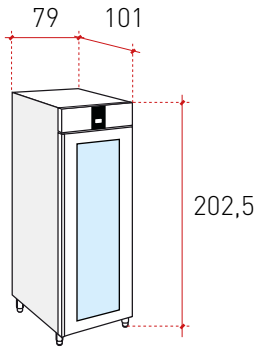
60X40 Display 5”

- +	❄		🌡	ϟ
-3+35	R290	-	4	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	4	230V ~ 50hz



60X80 Display 5”

- +	❄		🌡	ϟ
-3+35	R290	-	4	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	4	230V ~ 50hz




19.5°
45°
ilsa

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

+ Evolution

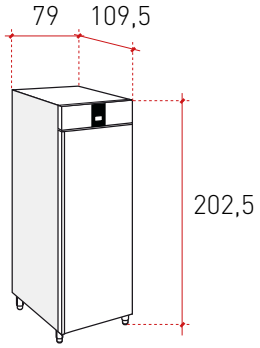
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Tecnologia a **ultrasuoni** per un'umidità fine e costante. Una gamma pensata per chi cerca la massima delicatezza nella lievitazione.

Key information: Ultrasonic *technology for fine, consistent humidity. A range designed for those who seek maximum delicacy in the proofing process.*

60X80 Display 5”

- +	❄		🌡	ϟ
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment



Dotazione standard: 20 coppie guide.
Standard equipment: 20 pairs of runners.



Serratura standard.
Standard lock.



Luce interna.
Internal light.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Circolazione aria interna indiretta e uniforme.
Indirect and uniform internal air circulation.



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.



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

LCD

Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
Electronic control via LCD display with advanced features.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

CFC e HCFC free.
CFC and HCFC free.

+ Accessori
Accessories

Kit ruote.
Castors set.

Kit apertura porta opposta.
Door inversion set.

Modulo USB.
USB module.

Kit pedale porta.
Door pedal set.

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

Scheda | *Control panel*



Cremagliere e teglie | *Rack and trays*

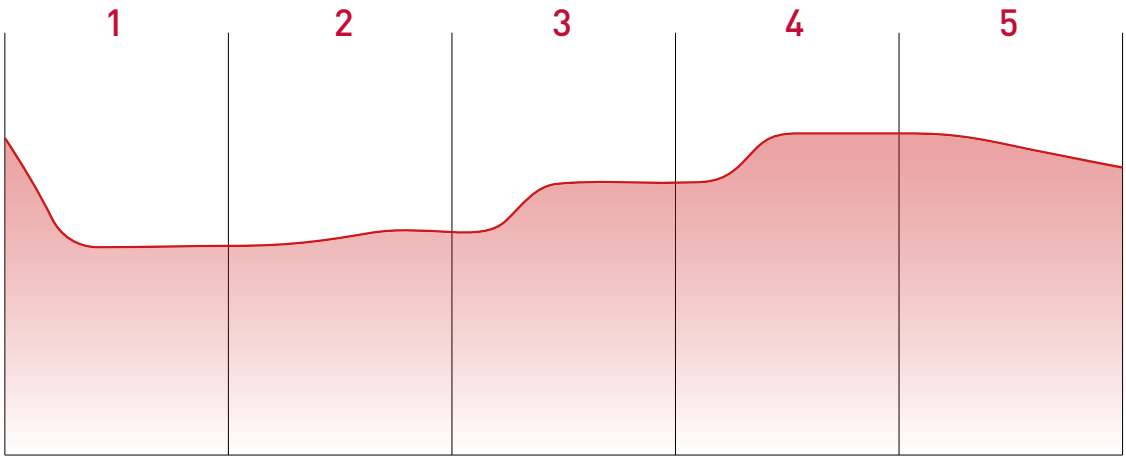




Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*


PROOFING CYCLES
COOLING
PRE-COOLING
HEATING
ilsa
-2°C
+8°C

+ Fasi
Phases



Dopo la formatura, l'impasto entra nel fermalievita a temperatura ambiente.
Da qui parte il ciclo controllato, che lo accompagna fino al momento ideale per la cottura.

After shaping, the dough enters the proofing cabinet at room temperature. From there, a controlled cycle begins, guiding it to the ideal moment for baking.

1. Bloccaggio
Locking

Temperatura scende gradualmente: impasto raffreddato per rallentare lieviti e fermentazione.

Temperature drops gradually: dough cooled to slow yeast activity and fermentation

2. Mantenimento
Holding

Impasto conservato a bassa temperatura con ventilazione regolata: resta integro e idratato.

Dough stored at low temperature with controlled airflow: remains intact and hydrated.

3. Risveglio
Awakening

Temperatura sale gradualmente: lieviti si riattivano, fermentazione riprende senza shock termici.

Temperature rises gradually: yeast reactivates, fermentation resumes gently without thermal shock.

4. Lievitazione
Leavening

Lievitazione controllata: impasto cresce, sviluppa aromi, alveoli e giusta consistenza.

Controlled proofing: dough rises, develops aroma, open crumb structure, and ideal texture.

5. Conservazione
Storage

Impasto pronto: mantenuto stabile fino all'infornata, senza rischi di sovralievitazione.

Dough ready: kept stable until baking, avoiding over-proofing with ideal conditions

+ Controlli
Control

Temperatura *Temperature*

Umidità *Humidity*

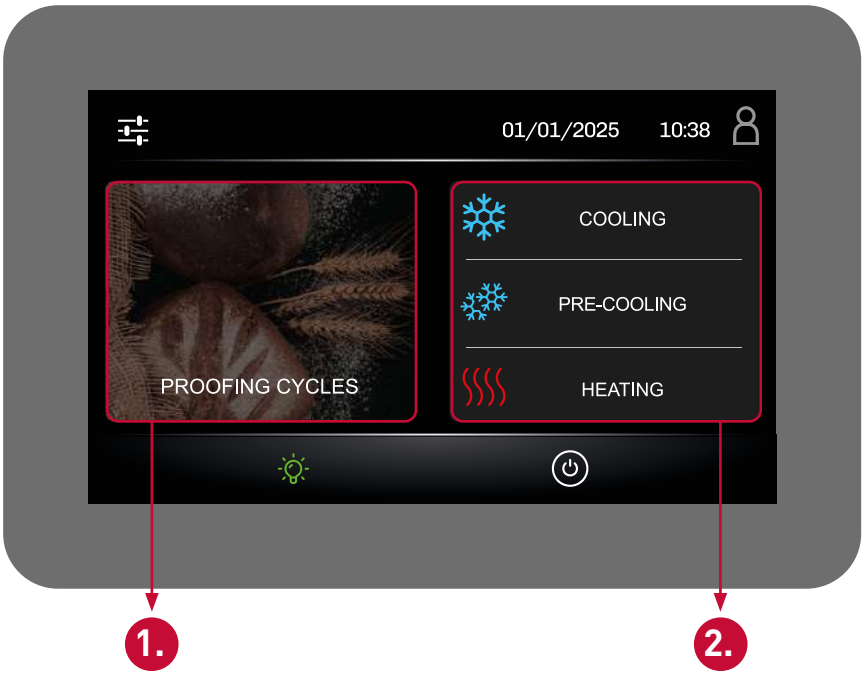
Ventilazione *Ventilation*

Tempo *Time*

+ Display e funzioni
Display and functions

Il display touch a colori offre gestione intuitiva del fermalievita, accesso rapido a cicli, ricette, preferiti e parametri sempre visibili.

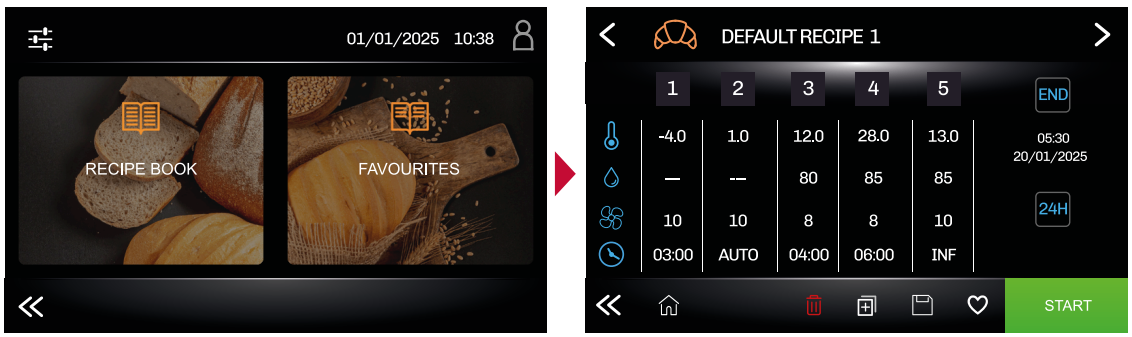
The color touch display offers intuitive control of the retarder-proofer, with quick access to cycles, recipes, favorites, and always-visible parameters.



1. Opzione cicli automatici
Automatic cycles option

La modalità automatica gestisce cicli completi, con ricette preimpostate o personalizzabili e monitoraggio in tempo reale.

Automatic mode runs full cycles with preset or customizable recipes and real-time monitoring.



2. Opzione cicli manuali
Manual cycles option

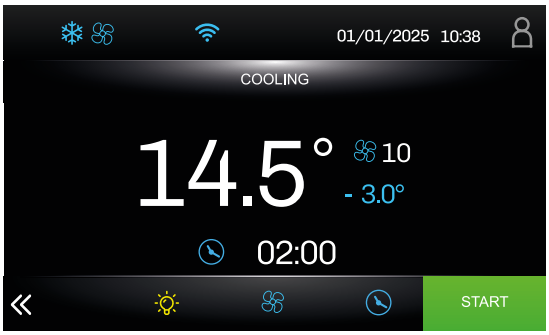
La modalità manuale consente di impostare singolarmente ogni fase del ciclo (preraffreddamento, raffreddamento, riscaldamento), definendo temperatura, umidità, ventilazione e durata in autonomia.

Manual mode allows each cycle phase—pre-cooling, cooling, heating—to be set individually, with full control over temperature, humidity, ventilation, and duration.

Raffreddamento
Cooling

Abbassa la temperatura per rallentare e programmare la lievitazione.

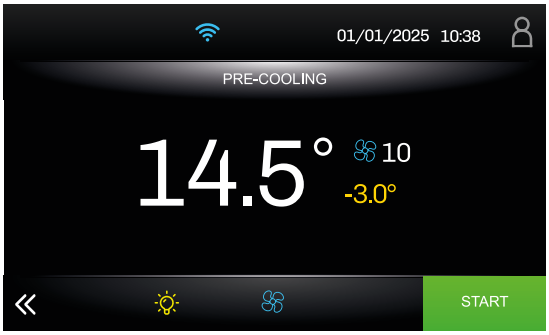
Lowers temperature to slow and schedule the proofing process.



Preraffreddamento
Pre-Cooling

Stabilizza la temperatura della cella per garantire condizioni ottimali iniziali.

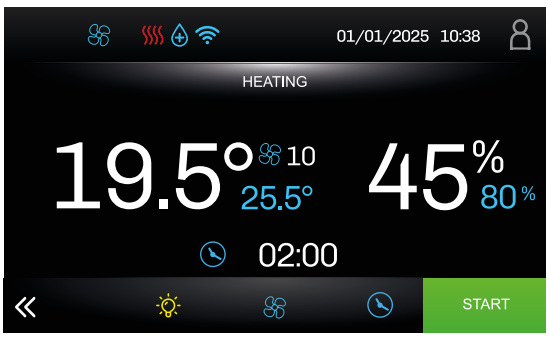
Stabilizes chamber temperature to ensure optimal initial conditions.



Riscaldamento
Heating

Riattiva i lieviti portando l'impasto alla temperatura ideale.

Gradually reactivates yeast, bringing dough to ideal proofing temperature.



+ Evolution

Caratteristiche:

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento pari a 85mm per la scocca e 60 mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Pavimento in acciaio inox fornito di serie in tutti i modelli.
- Porte auto-chiudenti a 90°.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Luci a LED di serie.

Features:

- *Single-shell structure in AISI 304 stainless steel.*
- *External Scotch-Brite satin finish.*
- *Insulation thickness of 85mm for the body and 60mm for the door, with high density foam (40kg/m3) without HFCs.*
- *Rounded interior for improved hygiene.*
- *Stainless steel floor supplied as standard on all models.*
- *Self-closing doors at 90°.*
- *Door frame with easily replaceable heating element.*
- *Triple-chamber gasket.*
- *LED lights as standard.*




ilsa

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

+ Evolution

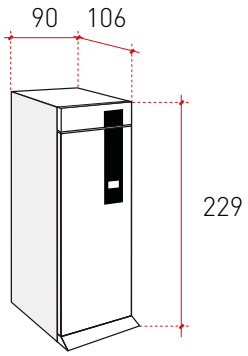
PORTE CIECHE | *SOLID DOORS*

Informazioni chiave: Gestione ottimale dei cicli di lievitazione con carico diretto da carrello. Il Fermalievita Roll-In unisce capienza, controllo preciso e praticità operativa per produzioni intensive e organizzate.

Key information: *Optimal management of proofing cycles with direct trolley loading. The Roll-In Proofing Cabinet combines capacity, precise control, and operational convenience for intensive and well-organized production.*

60X80 Display 5”

- +	❄			
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz




ilsa

+ Allestimenti
Equipment

Il modello consente l'inserimento di un carrello GN 2/1 o GN 1/1 o di un carrello 60x80 o 60x40 dimensioni massime 710x880x1800mm (non incluso).
The model allows the insertion of a GN 2/1 or GN 1/1 trolley or a 60x80 or 60x40 trolley with maximum dimensions of 710x880x1800 mm (not included).



Rampa inserimento carrelli di serie.
ABS tray supports adjustable every 80mm.



Luce esterna di serie.
External light.

+ Gruppo refrigerante
Refrigerating unit



Circolazione aria interna indiretta e uniforme.
Indirect and uniform internal air circulation.



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



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



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



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.



Sistema di umidificazione e deumidificazione automatica controllata uniformemente.
Uniformly controlled automatic humidification and dehumidification system.

LCD

Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
Electronic control via LCD display with advanced features.



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.

Modulo USB.
USB module.

Kit pedale porta.
Door pedal set.

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

Porta | *Door*





Rampa | *Ramp*

Interno | *Interior*



+ Note

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