ilsa
SHAPING COLD

LINEA NEUTRO / GASTRONOMIA E PASTICCERIA
NEUTRAL ELEMENTS / GASTRONOMY AND PASTRY
LIGNE NEUTRE / GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
NEUTRAL ELEMENTE / GASTRONOMIE UND KONDITOREI

ilsa

COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI MOBILI IN ACCIAO INOX

THE QUALITY OF OUR STAINLESS STEEL FURNITURE IS OUR ONGOING COMMITMENT

ILSA offre le migliori soluzioni nel campo dei mobili Professionali in acciaio inox progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza. L'azienda da piu di 30 anni è un punto di riferimento per i Professionisti della ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità dei suoi prodotti. Come in un atelier, ILSA può realizzare i desideri di arredo di ogni chef.

In the field of Professional stainless steel furniture, ILSA offers the best solutions designing equipment suitable for every need. For more than 30 years, the company has been a point of reference for catering, pastry, ice cream and pizzeria professionals, thanks to the aesthetics, ergonomics and practicality of its products. ILSA is the right designer for every Chef tailor made kitchen.

ILSA offre les meilleures solutions dans le domaine des meubles professionnelles en acier inox en concevant des équipements adaptés à chaque besoin. Depuis plus de 30 ans, la société est une référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, à l'ergonomie et à la praticité de ses produits. Comme dans un atelier, les projets ILSA peuvent satisfaire les désirs de chaque chef.

ILSA bietet die besten Lösungen auf dem Gebiet der professionellen Edelstahleinrichtungen, die für jeden Bedarf geeignet sind. Seit mehr als 30 Jahren ist das Unternehmen dank der Ästhetik, Ergonomie und Funktionalität seiner Produkte ein Bezugspunkt für die Gastronomie, Konditorei, Eisdiele und Pizzeria Profis. Wie in einem Atelier kann ILSA die Gestaltungs-wünsche jedes Kochs verwirklichen.

PROFESSIONALITÀ D'ACCIAIO
STEEL PROFESSIONALITY
PROFESSIONNALISME D'ACIER
EDELSTAHL PROFESSIONALITÄT

Fin dal 1979, ILSA ha per obiettivo il portare innovazione nello spazio dedicato alla creazione di prodotti alimentari come la cucina di un ristorante, il laboratorio di pasticceria, la bottega di un panificio.

La linea di attrezzature neutre ILSA permette di realizzare un ambiente cucina, o laboratorio, altamente professionale.
Gli spazi si definiscono a favore di un corretto utilizzo degli strumenti e di una perfetta distribuzione delle funzioni.
Le lavorazioni esclusive, che sono frutto di una sapienza artigiana mai persa, rendono ogni ambiente unico e particolare. Tradizione e professionalità si alternano nelle varie fasi di lavorazione abbinando manualità a lavorazioni automatiche.
L'alta qualità dei materiali impiegati, abbinata ad una rinnovata attenzione ai particolari costruttivi e di processo, assicurano una notevole robustezza ed una prolungata durata nel tempo.
Una gamma completa di ogni elemento indispensabile per la realizzazione di qualsiasi ambiente permette ad ILSA di essere un punto di rferimento del mercato internazionale.

Since 1979, ILSA has aimed to bring innovation in all shops, dedicated to the creation of food products such as the kitchen of a restaurant, pastry shops, small bakeries.

The ILSA neutral equipment line allows the creation of a highly professional kitchen or laboratory environment.
Spaces are defined basing on a correct use of the instruments and a perfect distribution of the functions.
The exclusive processes, which are the result of a never lost artisan wisdom, make each environment unique and special.
Tradition and professionalism alternate in the various stages of processing by combining manual skills with automatic processing.
The high quality of the materials used, combined with a renewed attention to construction and process details, ensure considerable strength and a long-lasting durability.
A complete range of every essential element for the realization of any environment allows ILSA to be a benchmark on the international market.

Depuis 1979, ILSA a pour objectif d'apporter de l'innovation dans l'espace dédié à la création de produits alimentaires tels que la cuisine d'un restaurant, la pâtisserie, la boutique d'une boulangerie.

La ligne d'équipement neutre ILSA permet la création d'un ambient de cuisine ou de laboratoire hautement professionnel.
Les espaces sont définis en faveur d'une utilisation correcte des instruments et d'une répartition parfaite des fonctions.
Les techniques exclusives, qui sont le résultat d'un savoir-faire artisanal jamais perdu, rendent chaque pièce unique et spéciale.
Tradition et professionnalisme se succèdent aux différentes étapes du traitement en combinant des compétences manuelles avec une production automatique. La haute qualité des matériaux utilisés, combinée à une attention actualisée sur les détails de la construction et des procédures, fournissent une résistance considérable et une durée prolongée dans le temps. Une ligne complète de tous les éléments essentiels à la réalisation de chaque ambiant permet à ILSA d'être un point de repère sur le marché international.

Seit 1979 hat sich ILSA zum Ziel gesetzt, Innovationen zu bringen, im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln, wie in der Küche eines Restaurants, in der Konditorei, in dem Laden einer Bäckerei.

Die ILSA neutral Linie ermöglicht die Gestaltung einer hochprofessionellen Küche oder Labor. Die Räume sind zugunsten einer korrekten Verwendung der Instrumente und einer perfekten Verteilung der Funktionen definiert.
Die exklusiven Prozesse, die das Ergebnis eines nie verlorenen handwerklichen Wissens sind, machen jeden Raum einzigartig und besonders. Tradition und Professionalität wechseln sich in den verschiedenen Verarbeitungsstufen ab, indem manuelle Fähigkeiten mit automatischer Verarbeitung kombiniert werden. Die hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe, kombiniert mit einer neuen Aufmerksamkeit für Herstellungs- und Verarbeitungsdetails, sorgen für eine beachtliche Festigkeit und eine lange Lebensdauer.
Ein vollständiges Angebot aller wesentlichen Elemente für die Einrichtung jedes Raum ermöglicht es ILSA, ein Bezugspunkt auf dem internationalen Markt zu sein.



LINEA GASTRONORM

Il concept che non ti aspetti
The concept you do not expect
Le concept inattendu
Das Konzept, das Sie nicht erwarten

Da sempre ILSA è un punto di riferimento delle attrezzature in acciaio inox per preparazione statica. La continua ricerca dell'equilibrio tra prezzo, qualità , robustezza e prestazione ci hanno spinto fino ad oggi a proporre sempre qualcosa di nuovo.

La nuova linea di attrezzature neutre Gastronorm riassume in sostanza la nostra filosofia. Nuovi concept che semplificano il vostro lavoro quotidiano, consentono di allestire in modo completo la zona preparazione del grande Ristorante, la cucina della tipica Trattoria, il laboratorio del Maestro Gelatiere, la bottega del Panettiere o la sala della Pizzeria. Per creare questo progetto abbiamo ridisegnato tutte le gamme, brevettato nuove idee, razionalizzato i componenti, tutto questo per riuscire ad offrire ai nostri clienti prodotti sicuri a costi accessibili.
Abbiamo scelto di realizzare tutti i nostri prodotti in acciaio inox AISI 304 18/10, che garantisce affidabilità e inalterabilità nel tempo. Le gamme sono state studiate per consentire la rapida formulazione di offerte con numerose misure disponibili di serie. Sono molte altre le novità che caratterizzano la nuova linea di attrezzature neutre Gastronom ILSA; vi invitiamo a scoprirle con noi ed ad utilizzare i prodotti che la compongono.

ILSA has always been a reference point for stainless steel equipment for static preparation. The neverending search for balance between price, quality, durability and performance have led us to always offer something new.

*The new "Gastronorm" line of neutral equipment, essentially sums up our philosophy. New concepts that simplify your daily work, allow you to completely style the preparation area of the large restaurant, the cuisine of the typical Trattoria, the laboratory of the Icecream Masater, the workshop of the Baker or the kitchen of a Pizzeria. To create this project we have redesigned all our ranges, patented new ideas, rationalized the components, all this to be able to offer our customers safe products at affordable prices.
We have chosen to produce all our products in stainless steel AISI 304 18/10, which guarantees reliability and durability over time. Our ranges have been designed to allow the rapid fulfillment of offers adding a greater choice of standard sizes There are many other innovations that characterize the new "Gastronom" line of ILSA neutral equipment; we invite you to discover them with us and to use the products that compose it.*

ILSA a toujours été un point de repère pour les équipements en acier inox pour la préparation statique. La permanente recherche de l'équilibre entre prix, qualité, robustesse et performance nous force à proposer toujours quelque chose de nouveau.

*La nouvelle gamme d'équipements neutres « Gastronorm» résume essentiellement notre philosophie.
De nouveaux concepts qui simplifient votre travail quotidien, nous permettent de configurer complètement l'aire de préparation du grand restaurant, de la cuisine d'une brasserie typique, d'un laboratoire de glace, d'une boulangerie ou d'une pizzeria. Pour créer ce projet, nous avons repensé toutes les gammes, breveté de nouvelles idées, rationalisé les éléments constructifs, tout cela pour pouvoir offrir à nos clients des produits fiables à des prix abordables. Tous nos produits sont fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, garantissant fiabilité et durabilité dans le temps. Les gammes ont été étudiées pour permettre la formulation rapide d'offres avec de nombreuses mesures disponibles en standard. De nombreuses autres innovations caractérisent la nouvelle gamme ILSA d'équipements neutres «Gastronom »; nous vous invitons à les découvrir avec nous et à utiliser les produits qui le composent.*

ILSA war schon immer ein Bezugspunkt für Edelstahlgeräte für die statische Vorbereitung. Die ständige Suche nach dem Gleichgewicht zwischen Preis, Qualität, Stärke und Leistung hat uns dazu gebracht, immer etwas Neues anzubieten.

*Die neue Linie neutraler Gastronorm-Geräte fasst unsere Philosophie im Wesentlichen zusammen.
Neue Konzepte, die Ihre tägliche Arbeit erleichtern, erlauben uns, den Vorbereitungsbereich des großen Restaurants, die Küche des typischen Gasthof, das Labor der Eismeisterei, die Bäckerei oder die Pizzeria komplett einzurichten. Um dieses Projekt zu erstellen, haben wir alle Bereiche umgestaltet, neue Ideen patentiert, die Komponenten rationalisiert, um unseren Kunden sichere Produkte zu erschwinglichen Preisen anbieten zu können.
Alle unsere Produkte werden aus Edelstahl AISI 304 18/10 gefertigt, was im Laufe der Zeit Zuverlässigkeit und Haltbarkeit garantiert. Die Linien wurden ausgedacht, um die schnelle Formulierung von Angeboten mit zahlreichen Standard- Maßen zu ermöglichen.
Diese und viele andere Innovationen, kennzeichnen die neue Linie der ILSA Gastronom neutral Elemente. Entdecken Sie mit uns alle Produkte der neuen Serie.*



TAVOLI SU GAMBE, ARMADIATI E CALDI

TABLES ON LEGS, CABINETS HEATED CABINETS
TABLES DE TRAVAIL, TABLES ARMOIRES ET CHAUDES
ARBEITSTISCHE, SCHRÄNKE UND WÄRMESCHRÄNKE

L [cm]	P [cm]	H [cm]
80-240 step 10	60-70	85-90



I nuovi tavoli su gambe sono costruiti con un sistema che permette un rapido assemblaggio; basta montare le gambe alla struttura gia fissata sotto al piano in acciaio ed il gioco è fatto. Forniti smontati si possono sovrapporre riducendo drasticamente lo spazio occupato. Ampia la gamma di misure disponibili di serie sia in lunghezza che in altezza. I tavoli armadiati sono realizzati su una struttura su fianchi e dotati di piedini in acciaio inox regolabili h 14/23. Sono previsti modelli a giorno, con porte scorrevoli o passanti. La versione del tavolo armadiato caldo rispetta la certificazione della sicurezza elettrica IE C-60335-2- 49. Tutti i tavoli sono costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10, i piani di lavoro possono essere con o senza alzatina posteriore, le porte sono tamburate e grazie alla lavorazione dell' acciaio con il taglio laser si realizzano anche lavorazioni speciali.

The new tables on legs are built with a rapid assembly system; just mount the legs to the structure already fixed under the stainless steel top and you're done. Supplied disassembled they can be superimposed drastically reducing the occupied space. Wide range of sizes available as standard in both length and height. The cabinet versions are built on a frame with closed sides equipped with adjustable stainless steel feet h 14/23. Open models with sliding doors or pass-through are available. The heated cupboard version conforms to the certification of electrical safety IE C-60335-2- 49. All tables are made of stainless steel AISI 304 18/10, work tops can be delivered with or without rear backsplash, the doors are double panels and thanks to the processing of steel with laser cutting, special requests have no limits.

Les nouvelles tables de travail sont construites avec un système qui permet un montage rapide; il suffit de monter les pieds à la structure déjà fixée sous le plan de travail en acier. Fournis démontés, ils peuvent être superposés en réduisant l'espace occupé. Large gamme de tailles en longueur et en hauteur disponibles en standard. Les tables armoires sont construites avec les côtés latéral et équipées de pieds réglables en acier inox h 14/23. Les modèles armoires sont disponibles ouverts, avec des portes coulissantes sur une ou deux côtés. La version chaude respecte la certification de la sécurité électrique IE C-60335-2- 49. Toutes les tables sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304 18/10, les plans de travail peuvent être avec ou sans dosseret, porte avec construction double (sandwich) et grâce au traitement de l'acier avec découpe laser, un usinage spécial est également effectué.

Die neuen Arbeitstische sind mit einem schnell Montage System vorgesehen, es genügt die Beine an die Struktur zu befestigen, die bereits unter der Arbeitsfläche vormontiert ist, und fertig. Geliefert demontiert, sie können überlagert werden, und somit der belegte Raum drastisch reduzieren. Große Auswahl an Standardgrößen in Länge und Höhe. Die Schranktische sind auf einer Struktur mit geschlossenen Seiten montiert und mit verstellbaren Edelstahlfüßen H 14/23 ausgestattet. Offen oder mit Schiebetüren auf einer oder beiden Seiten erhältlich. Die Wärmetische entsprechen die elektrische Sicherheit Zertifizierung IE C-60335-2-49. Die Arbeitstische sind ausschließlich aus Edelstahl AISI 304 18/10, die Arbeitsplatten können mit oder ohne Aufkantung sein, die Türen sind doppelwändig und dank der Verarbeitung von Stahl mit Laser werden auch spezielle Bearbeitungen durchgeführt.

LAVATOI SU GAMBE E ARAMDIATI
SINKS ON LEGS AND CABINETS
PLONGES SUR PIETS ET PLONGES AVEC PORTES COULISSANTES
SPÜLTISCHE UND SPÜLSCHRÄNKE



I nuovi lavatoi su gambe sono costruiti con un sistema che permette un rapido assemblaggio. Forniti smontati si possono sovrapporre riducendo drasticamente lo spazio occupato. Ampia la gamma di misure disponibili di serie. I lavatoi armadiati sono realizzati con una struttura su fianchi e dotati di piedini in acciaio inox regolabili h 14/23. Disponibili modelli con diverse disposizioni di gocciolatoi e vasche di varie dimensioni. Sono previsti modelli a giorno o con porte scorrevoli . Tutti i lavatoi sono costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10, i piani sono dotati di alzatina posteriore, le porte sono tamburate e sono provvisti di serie di piletta, sifone e troppo pieno.

The new sinks on legs are built with a rapid assembly system. Supplied disassembled they can be superimposed drastically reducing the occupied space. Wide range of sizes available as standard. The cabinet versions are built on a frame with closed sides equipped with adjustable stainless steel feet h 14/23. You can choose among a variety of models with different drainer position and bowl dimension. Open models or with sliding doors are provided. All sinks are made of stainless steel AISI 304 18/10, the tops are equipped with rear backsplash, the doors are double panels and drain, siphon and overflow are provided as standard.

Les nouvelles plonges sont construites avec un système qui permet un montage rapide. Fournis démontés, ils peuvent être superposés en réduisant l'espace occupé. Large gamme de tailles disponibles en standard. Les plonges avec porte coulissantes sont fabriqués sur une structure avec côtés et équipés de pieds réglables en acier inox h 14/23. Modèles disponibles avec différentes dispositions d' égouttoir et cuve de différentes tailles, ouverts ou avec portes coulissantes. Tous les plonges sont en acier inox AISI 304 18/10, les plans sont équipés de dosseret arrière, porte avec construction double (sandwich), fournit avec bonde, siphons et trop-pleins.

Die neuen Spültische sind mit einem schnell Montage System vorgesehen. Geliefert demontiert, sie können überlagert werden, und somit der belegte Raum drastisch reduzieren. Große Auswahl an Standard-Größen. Die Schrankspültische sind an den Seiten geschlossen und mit verstellbaren Edelstahlfüßen H 14/23 ausgestattet. Erhältlich mit unterschiedliche Anordnung der Becken und Abtropfflächen. Alle Modelle können offen oder mit Schiebetüren bestellt werden. Ausschließlich hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10, Arbeitsfläche mit Aufkantung und doppelwändige Türe, serienmäßig ausgestattet mit Siphon, Abflusssäule und Überlauf.

L [cm]	P [cm]	H [cm]
70-240	60-70	85-90

LAVATOI A SBALZO PER LAVASTOVIGLIE
RAISED SINKS FOR DISHWASHERS
PLONGES POUR LAVE-VAISSELLE
VORSTEHENDER GEWERBESPÜLTISCH FÜR GESCHIRRSPÜLER





I lavatoi per inserimento lavastoviglie sono disponibili nelle versioni su gambe, con e senza ripiano di fondo, e su fianchi, con diverse disposizioni di vasche e gocciolatoi, in modo da assecondare tutte le esigenze. I lavatoi sono dotati di serie di sifone, piletta e troppo pieno.

The sinks for the insertion of dishwashers are available in the version with legs, with or without bottom shelf, and with closed sides, with various positions of sinks and drainer to meet any need. The sinks are standard equipped with siphon, drain pipe and overflow.

Les plonges avec emplacement pour 1 lave-vaisselle sont disponibles dans les versions sur pieds, avec et sans étagère basse et sur côtés, avec différentes dispositions des bacs et des égouttoirs, afin de satisfaire tous les besoins. Les plonges sont équipées en standard de siphon, bonde et trop-plein.

Die Spültische für den Unterbau des Geschirrspülers sind in den Versionen auf Beinen, mit und ohne unterem Boden und als Schrankversion verfügbar, durch die unterschiedliche Anordnung der Becken und Abtropfflächen werden alle Bedürfnisse erfüllt. Serienmäßige Ausstattung : Siphon, Abflusssäule und Überlauf.

L [cm]	P [cm]	H [cm]
120-200	70	85-90

TAVOLI CERNITA E TAVOLI SERVIZIO CARNE PESCE VERDURE
SORTING TABLES AND TABLES FOR MEAT, FISH AND VEGETABLE PREPARATION
TABLES DE TRIAGE ET TABLES DE SERVICE VIANDE, POISSON, LÉGUMES
SORTIERTISCHE UND ARBEITSTISCHE FÜR FLEISCH-, FISCH- UND GEMÜSEVORBEREITUNG





Tutti i modelli sono costruiti con un rivoluzionario sistema che permette di assemblare il prodotto in pochi secondi, consentendo rapidità di montaggio e al contempo permettendo di ridurre i volumi.

All models are manufactured with a revolutionary system that makes it possible to assemble the product in just a few seconds, allowing quick installation and making it possible to reduce volumes.

Tous les modèles sont fabriqués en ayant recours à un système révolutionnaire, qui permet d'assembler le produit en quelques secondes, en garantissant une vitesse d'assemblage élevée et en permettant en même temps de limiter les volumes.

Alle Modelle sind mit einem revolutionären System hergestellt, das den Zusammenbau des Produkts in wenigen Sekunden ermöglicht und gleichzeitig zu einer Verkleinerung der Volumen führt.

L [cm]	P [cm]	H [cm]
120-160	70	85-90

PENSILI
WALL UNITS
ARMOIRES SUSPENDUES
HÄNGESCHRÄNKE





Nuove soluzioni hanno permesso la realizzazione di una gamma di pensili completa. Sono previste versioni a giorno, con porte scorrevoli, con gocciolatoio, con scolapiatti e ad angolo. I pensili con altezza 67 cm. sono dotati di un ripiano regolabile, quelli da 90 cm. sono forniti con due ripiani, anch'essi regolabili.

New solutions have allowed the realization of a range of complete wall units. There are open versions, with sliding doors, with drip-catcher, with dish drainer and with corner installation. The wall units with a height of 67 cm are equipped with an adjustable shelf, and those with a height of 90 cm are equipped with two shelves which are also adjustable.

De nouvelles solutions ont permis la réalisation d'une gamme complète d'armoires murales. On a prévu des versions ouvertes et avec portes coulissantes, avec égouttoir et aussi des éléments d'angle. Les armoires murales d'une hauteur de 67 cm, sont équipées d'une étagère intermédiaire réglable, tandis que celles de 90 cm. de hauteur sont fournies avec deux étagères intermédiaires réglables.

Neue Lösungen haben die Herstellung einer vollständigen Hängeschranklinie ermöglicht. Es sind offene Versionen und Eckschränke vorgesehen, die Elemente können mit Schiebetüren, Tropfenschale und Geschirrabtropfgestell ausgestattet werden. Die Hängeschränke mit Höhe 67 cm sind mit einem höhenverstellbaren Zwischenboden, die Hängeschränke mit Höhe 90 cm sind mit zwei höhenverstellbaren Zwischenböden ausgerüstet.

L [cm]	P [cm]	H [cm]
80-200 step 10	40	67-90

RIPIANI A MURO
WALL SHELVES
ETAGERES MURALES
WANDREGALE



L [cm]	P [cm]	H [cm]
40-200 step 10	30-40	3

È possibile scegliere tra le versioni liscia, forata o tubolare. Ogni ripiano è dotato di serie di due staffe da fissare a parete dove vengono agganciate le mensole che sorreggono i ripiani. Le staffe sono dotate di fessure che permetto la regolazione della mensola in alto o in basso. Sono previste tre staffe e tre mensole sui modelli con lunghezza superiore a 160 cm.

It is possible to choose between smooth or perforated versions. Each shelf is standard equipped with two brackets and two support panels that allow them to be secured to the wall. Models with a length over 160 cm are equipped with three brackets and three support panels.

Il est possible de choisir entre la version lisse et perforée. Chaque étagère est dotée de série de deux étriers et de deux consoles pour sa fixation au mur ; les modèles présentant une longueur supérieure à 160 cm sont dotés de trois étriers et de trois consoles.

Es besteht die Auswahl zwischen Modellen mit glatten oder gelochten Böden. Jedes Wandbord verfügt serienmäßig über zwei Haltebügel und zwei Konsolen für die Wandmontage, die Modelle mit einer Länge von mehr als 160 cm sind mit drei Haltebügeln und drei Konsolen ausgestattet.

LAVAMANI
HANDWASH BASINS
LAVE-MAINS
HANDWASCHBECKEN



I nuovi lavamani sono disponibili nella versione a muro, su mensola e nella opzione con armadietto dotato di porta e vano sotto alla vasca. I lavamani sono comprensivi di rubinetto con comando a ginocchio (haccp) e di sifone e sono costruiti interamente in acciao inox aisi 304.

The new wash basins are available in the wall-mounted version, shelf-mounted or in the version with a small cabinet, equipped with a hinged door and compartment under the bowl. Both models are provided with knee-operated tap control (haccp) and siphon and are completely made of stainless steel AISI 304.

Les nouveaux lave-mains sont disponibles dans la version sur consoles et dans la version sur placard avec porte battante et compartiment sous la bac. Les deux versions, sont fournies de série avec commande à genou et robinet à col de cygne(haccp)et siphon, et ils sont entièrement construits en acier inox aisi 304.

Die neuen Handwaschbecken stehen als Wandmodell, auf einer Ablage und in der Version mit Schrankmodul zur Verfügung, letzteres ist mit einer Klapptür und mit einem Fach unter dem Becken ausgerüstet. Die Handwaschbecken sind mit Kniehebelsteuerung (HACCP) und einem Siphon ausgestattet und komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

SCAFFALI E ARMADI PORTE SCORREVOLI
SHELF UNITS AND CABINETS WITH SLIDING DOORS
RAYONNAGES ET ARMOIRES VERTICALES
REGALE UND SCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN



Gli scaffali sono disponibili di serie con 4 ripiani ed in profondità 50/60 cm. Gli armadi con porte scorrevoli sono forniti di serie con 3 ripiani regolabili e con doppia profondità di 60/70 cm. Sia per gli scaffali che per gli armadi sono fruibili ripiani aggiuntivi per soddisfare qualsiasi esigenze di personalizzazione.

The shelf units are available as standard with 4 shelves and in depth 50/60 cm. The cabinets with sliding doors are standard equipped with 3 adjustable shelves and in depth 60/70 cm. For both the shelf units and the cabinets, additional shelves are available to satisfy any customization need.

Les rayonnages sont disponibles de série avec 4 étagères et profondeur 50/60 cm. Les armoires verticales avec portes coulissantes sont fournies de série avec 3 étagères réglables et profondeur de 60 ou 70 cm. Soit pour les rayonnages que pour les armoires il est également possible de disposer, en option, d'étagères complémentaires afin de répondre à n'importe quelle exigence en matière d'utilisation.

Die Regale werden serienmäßig mit 4 Zwischenregale und mit Tiefe 50/60 cm geliefert. Die Schränke mit Schiebetüren werden serienmäßig mit 3 höhenverstellbaren Zwischenböden und mit Tiefe 60/70 cm geliefert. Sowohl bei den Regalen als auch bei den Schränken können zusätzliche Zwischenböden eingesetzt werden, um allen individuellen Anforderungen zu erfüllen.

A	L [cm]	P [cm]	H [cm]
	100 -200 step 20	50-60	200

B	L [cm]	P [cm]	H [cm]
	100 -200 step 20	60-70	200

CARRELLI
TROLLEYS
CHARIOTS
WAGEN



La gamma prevede carrelli adatti al trasporto di bacinelle GN 1/1 e GN 2/1; sono previsti modelli a 16 e a 8 bacinelle, quest'ultimo anche nella variante con piano di lavoro superiore. Per la movimentazione di materie e portate, abbiamo creato una gamma di carrelli dedicati: carrello portaderrate, carrello portacestini, carrello portapiatti, carrelli a 2 e 3 ripiani.

The range includes trolleys suitable for transporting GN 1/1 and GN 2/1 containers; there are models with 16 and 8 trays, the latter also in the version with worktop. For the handling of materials and courses, we have created a range of dedicated trolleys: food trolleys, basket trolleys, plate trolleys, trolleys with 2 and 3 shelves.

La gamme prévoit des chariots pouvant assurer le transport de bacs et plateaux GN 1/1 et GN 2/1; des modèles à 8 et 16 niveaux sont disponibles. Le modèle à 8 niveaux existe également dans la version avec plan de travail superieur. Pour le déplacement de matières et de plats, nous avons créé une gamme de chariots dédiés: chariots porte-aliments, chariot porte-paniers, chariot porte-assiettes, chariots à 2 et 3 étages.

Diese Produktlinie bietet Rollwägen für den Transport der Behälter GN 1/1 und GN 2/1. Es sind Modelle für 16 und für 8 Behälter vorgesehen, letzteres ist auch in der Variante mit oberer Arbeitsplatte lieferbar. Für den einfachen Transport von Lebensmitteln und Geschirr steht eine Reihe von Rollwägen zur Verfügung: Lebensmittelwagen, Korbwagen, Tellerwagen, Rollwägen mit 2 und 3 Zwischenböden.

COMPONIBILI
MODULAR UNITS
ELEMENTS MODULABLES
ANBAUELEMENTE



Per chi ha necessità di realizzare un laboratorio o di arredare una cucina seguendo le proprie esigenze, è disponibile la gamma dei componibili. Sotto piani di lavoro con lunghezze da 40 a 380 cm., è possibile inserire cassettiere (2-3-4 cassetti, portapane, porta bottiglie), armadietti (a giorno e con porta battente, anche ad angolo), portateglie, tramogge (con le relative guide), elementi armadiati (a giorno, con porte scorrevoli e passanti con dimensioni da 100 a 200 cm.). La gamma dei componibili è studiata per consentire l'inserimento di elementi refrigerati e di abbattitori/surgelatori di temperatura.

If you need to set up a workshop or furnish a kitchen based on your own personal needs, there is a range of modular units.
Under the worktops with a length from 40 to 380 cm, it is possible to insert drawer units (2-3-4 drawers, bread baskets, bottle racks), small cabinets (open or with hinged doors, also corner mounted), pan racks, bins (with corresponding guides), units with cabinets (open, with sliding doors and pass-through in sizes from 100 to 200 cm). The range of modular units was designed to allow the insertion of refrigerated units and chillers/freezers.



1 Tavolo refrigerato
Refrigerated counter
Tables refrigerees
Kühltische

2 Tavolo abbattitore
Blast chiller counter
Cellules de refroidissement
Schockfrostertisch

3 Armadietti ad angolo con porta a battente
Cupboard with external angle hinged doors
Murales avec angle exterieur portes a battant
Eck-Schränke/ Flügeltür

4 Tramogge
Bins
Chariots
Mehltrichter

5 Cassettiere a 3 cassetti
Set of 3 drawers
Elements avec 3 tiroirs
Elemente mit 3 Schubladen

6 Cassettiere a 2 cassetti
Set of 2 drawers
Elements avec 2 tiroirs
Elemente mit 2 Schubladen

7 Armadietti con porta a battente
Cupboard with hinged doors
Murales avec portes a battant
Schränke mit Flügeltüre

7 Elementi armadio porte scorrevoli
Cupboard units with slide doors
Elements-armoires avec portes coulissantes
Schrankelement mit Schiebetüren

Pour ceux qui doivent réaliser un atelier de traitement des aliments ou doivent meubler une cuisine en tenant compte d'exigences particulières, la gamme des éléments modulables est disponible.
Sous des plans de travail, présentant des longueurs de 40 à 380 cm, il est possible de placer des blocs à tiroirs (2-3-4 tiroirs, porte-pain, porte bouteilles), de petites armoires (ouvertes ou avec porte à battant, éventuellement d'angle), porte-plaques à pâtisserie, chariots (avec les guides correspondantes), meubles (ouverts, avec portes coulissantes et passantes, présentant des dimensions de 100 à 200 cm). La gamme des éléments modulables a été spécialement étudiée pour permettre aussi l'emplacement de meubles réfrigérés et de cellules de refroidissement et de congélation rapide.

Für alle, die ein Labor oder eine Küche nach ihren ganz persönlichen Anforderungen ausstatten möchten, steht eine Produktlinie mit Anbauelementen zur Verfügung. Unter den Arbeitsplatten mit Längen von 40 bis 380 cm können Schubladenblöcke (2-3-4 Schubladen, Brotladen, Flaschenablage), kleine Schränke (offen oder mit Flügeltür, auch als Eckmodell), Regale für Backbleche und Trichtern (mit den jeweiligen Schienen), Schrankelemente (offen, mit Schiebetüren auf beiden Seiten und Abmessungen von 100 bis 200 cm) eingefügt werden. Die Produktlinie der Anbauelemente ermöglicht auch den Einbau von Kühlelementen sowie von Schockfrostern/Gefrierschränken.

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDITOREI

La tradizione continua con l'innovazione
Tradition continues with innovation
La tradition continue avec l'innovation
Tradition setzt sich mit Innovation

ILSA mette a disposizione dell'arte creativa della pasticceria l'esperienza maturata in 30 anni, offrendo una linea completa di elementi componibili, piani di lavoro e accessori tutti realizzati in acciaio inox Aisi 304 al Cr-Ni 18/10 e interamente conformi alle norme igieniche europee. Oltre a una ricca gamma di tavoli da lavoro componibili con o senza alzatina, a parete o passanti, con profondità dei piani da 80 a 90 cm e lunghezze variabili fino a 4 m, la massima flessibilità di composizione è garantita dai tavoli da lavoro centrali in un unico pezzo con lunghezza fino a 4 m e profondità di 115 e 135 cm.

ILSA is putting its 30 years of experience at the service of the pastry business, offering a complete line of modular units, work tops and accessories entirely made of Aisi 304 Cr-Ni 18/10 stainless steel and fully compliant with European food sanitation regulations. On top of its comprehensive line of modular work tables, available with or without upstand, in the wall-mounted or free-standing version, ranging in depth from 80 to 90 cm and with varying widths up to 4 m, ILSA is also offering top flexibility and modularity with its range of one-piece central work tables, available up to 4 m wide and 115 and 135 cm deep.

ILSA a décidé de mettre à la disposition de l'art créatif de la pâtisserie l'expérience accumulée en 30 ans de travail passionné, proposant une ligne complète d'éléments modulaires, plans de travail et accessoires, tous réalisés en acier inox Aisi 304 au Cr-Ni 18/10 et internement conformes aux normes hygiéniques européennes en vigueur. En plus d'une riche gamme de tables de travail modulaires, avec ou sans dosseret, murales ou traversantes, avec profondeur des plans de 80 à 90 cm et des longueurs variables allant jusqu'à 4 m, la flexibilité de composition est garantie par des tables de travail centrales, réalisés d'une seule pièce, d'une longueur allant jusqu'à 4 m et profondeur de 115 ou 135 cm.

ILSA blickt auf eine 30-jährige Erfahrung zurück, die das Unternehmen nun der hohen Kunst der kreativen Konditorei zur Verfügung stellt, indem es eine komplette Produktreihe mit Anbauelementen, Arbeitsplatten und Zubehör aus Chromnickelstahl 18/10 AISI 304 vorstellt, die den europäischen Hygienenormen entspricht. Ferner bietet das Unternehmen eine weit gefächerte Auswahl an anbaufähigen Arbeitstischen mit oder ohne Aufkantung, als Wandmodell oder mit offenem Unterbau, mit einer Arbeitsplattentiefe von 80 bis 90 cm und in verschiedenen Längen bis zu 4 m. Die zentralen Arbeitstische in einteiliger Bauweise mit einer Länge bis zu 4 m und einer Tiefe von 115 bis 135 cm bieten maximale Anbauflexibilität.



LE CARATTERISTICHE
CHARACTERISTICS
LES CARACTÉRISTIQUES
EIGENSCHAFTEN

Gli ampi piani di lavoro garantiscono massima stabilità e robustezza grazie alla struttura consolidata con spessore di 5 cm (1).

Realizzati interamente in acciaio inox con spessore 15/10, sono dotati di rinforzo costituito da lastra e cornice di legno nobilitato bianco idrofugo ed ignifugo di alta qualità che garantisce inattaccabilità al fuoco ed impermeabilità all'acqua. Tutti gli elementi possono essere montati su piedini regolabili inox da 140/230 mm (2) o a richiesta su ruote girevoli inox o zincate.

A 5 cm thick frame and a spacious work top are a guarantee of exceptional stability and sturdiness (1).

The work tops are made entirely in 15/10 stainless steel and are reinforced with a water- and fire proof panel and frame in top-quality white laminated wood that is synonymous of waterproofing and fire resistance. All units can be mounted on 140/230 mm (2) high adjustable feet in stainless steel. Alternatively, they can be mounted on stainless steel or galvanised casters upon request.

Les grands plans de travail garantissent un maximum de stabilité et de solidité, grâce à leur structure renforcée d'une épaisseur de 5 cm (1).

Réalisés entièrement en acier inox d'une épaisseur de 15/10, ils sont équipés de renforts constitués d'une plaque et d'un encadrement en bois mélaminé blanc, hydrofuge et ignifuge, de grande qualité inattaquables au feu et imperméables à l'eau. Tous ces éléments peuvent être montés sur des pieds réglables en inox, de140/230 mm (2) ou, sur demande, sur des roulettes pivotantes en inox ou galvanisées.

Die großflächigen Arbeitsplatten sorgen dank ihrer soliden 5 cm starken Konstruktion für maximale Stabilität und Festigkeit (1).

Sie sind komplett aus Edelstahl Materialstärke 15/10 hergestellt und mit einer Holzplatte und Holzkante mit wasserabweisender und feuerfester hochwertiger weißer Kunststoffoberfläche verstärkt, wodurch Beständigkeit gegen Feuer und Wasserundurchlässigkeit gewährleistet sind.
Alle Elemente können auf Edelstahl-Stellfüßen 140/230 mm (2) bzw. auf Wunsch auf Edelstahl- oder verzinkten Lenkrollen montiert werden.













La composizione dei tavoli da lavoro può essere realizzata con grande flessibilità grazie ai numerosi elementi modulari quali cassettiere (3), armadietti e tramogge, abbinabili ai tavoli refrigerati e agli abbattitori di temperatura ILSA.

In questo modo è possibile creare postazioni di lavoro neutre e fredde in un'unica soluzione e rendere al massimo efficienti i flussi di lavoro.
I cassetti scorrevoli (4) dal design pratico e funzionale con altezze di 10, 15, 20 o 30 cm sono montati su guide semplici in acciaio inox facilmente asportabili e hanno portine reversibili e smontabili per una pulizia completa e veloce.

The layout of the work tables can be arranged flexibly thanks to a wide range of modular units, including drawer units (3), cupboards and bins, which can be matched with any ILSA refrigerated table or blast chiller.

*This gives you the possibility to create both non-refrigerated and refrigerated one-piece workstations, thus maximising the efficiency of your work.
Sliding drawers (4) are particularly practical and functional. They are available in a range of 4 heights (10, 15, 20 or 30 cm) and feature easy-to-remove stainless steel guides and removable reversible doors for easier cleaning.*

La composition des tables de travail peut être réalisée de manière particulièrement flexible grâce aux nombreux éléments modulaires, tels que les meubles à tiroirs (3), les armoires et les chariots, à coordonner aux tables réfrigérées et aux cellules de refroidissement rapide ILSA.

*Ainsi, il est possible de créer des postes de travail pour le neutre et le froid, en une unique solution, et d'organiser des flux de travail d'une efficacité maximale.
Les tiroirs coulissants (4), au design ergonomique, pratiques et fonctionnels, d'une hauteur de 10, 15, 20 ou 30 cm, sont montés sur des glissières en acier inox, simples et efficaces; facilement extractibles ils sont équipés de portes réversibles et démontables pour permettre un nettoyage intégral irréprochable et rapide.*

Die Gestaltungsmöglichkeiten der Arbeitstische sind sehr flexibel dank der zahlreichen modularen Elemente, wie Schubkastenblöcke (3), Schränke und Mehltrichtern, die mit den Kühltischen und Schnellkühlern von ILSA kombiniert werden können.

*Auf diese Weise können neutrale Arbeitsplätze mit Kühlfunktion geschaffen werden, die den Arbeitsfluss optimieren.
Die Schubladen (4) mit praktischem und funktionalem Design sind in den Höhen 10, 15, 20 oder 30 cm erhältlich und auf einfachen Edelstahlführungen montiert, die leicht ausgebaut werden können; die reversiblen Türen können für eine schnelle Komplettreinigung abgenommen werden.*

I COMPLEMENTI
ACCESSORIES
LES COMPLÉMENTS
ZUBEHÖRELEMENTE

Per agevolare l'attività del pasticciere sono inoltre disponibili carrelli porta teglie (5), rastrelliere a parete, lavatoi, armadi (6), ripiani centrali e a muro e pensili in vari modelli, a giorno, con porte scorrevoli, con gocciolatoio (7), con cassetti, porta bagne (8) e porta pizzi. Completano la linea una vasta gamma di tavoli da lavoro su gambe con e senza alzatina, e tavoli centrali su gambe con e senza ripiano di fondo.

La struttura delle gambe è costituita da tubo in acciaio inox 5x5 cm, mentre il piano è realizzato in acciaio inox con spessore 15/10 e bordo di 5 cm.

ILSA also offers pastry-cooks a comprehensive range of accessories, incl. tray trolleys (5), wall racks, sinks, cabinets (6), shelves for free-standing and wall-mounted tables, and a wide range of cabinets available in the open version, with sliding doors, with draining rack (7), with drawers, as well as dispensers (8) and cake lace holders. Our range is completed by a comprehensive selection of work tables mounted on legs, with and without upstand, and free-standing tables with and without bottom shelf.

The legs are made of 5x5 cm stainless steel tube, the top is made of 15/10 stainless steel with a 5 cm thick edge.

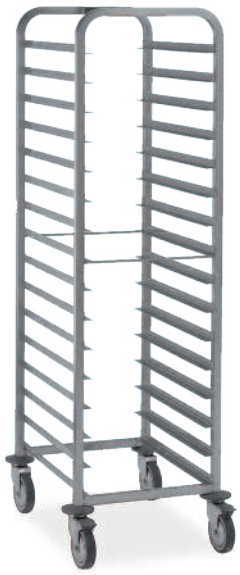
Pour faciliter l'activité des pâtissiers, nous proposons également une série de chariots porte-plateaux (5), râteliers muraux, lavoirs, armoires (6), étagères centrales, murales et suspendues en plusieurs modèles, ouvertes, avec portes coulissantes, avec égouttoir (7), avec tiroirs, avec récipient (8) et élément porte-dentelles. Cette ligne est complétée par une vaste gamme de tables de travail sur pieds, avec et sans dosseret, et de tables de centre sur pieds, avec et sans étagère de fond.

La structure des pieds est réalisée en profilé tubulaire en acier inox de 5x5 cm, tandis que le plan est fabriqué en acier inox d'une épaisseur de 15/10, avec bord de 5 cm.

Um dem Konditor seine Arbeit darüber hinaus zu erleichtern, stehen Backblechwagen (5), Wandschragen, Spülbecken, Schränke (6), zentrale Borde und Wandborde, Hängeschränke in verschiedenen Modellen, offen, mit Schiebetüren, mit Abtropfeinsatz (7), mit Schubladen, sowie Wandschränke mit Spender (8) zur Verfügung. Die Produktreihe wird durch eine umfangreiche Auswahl an Arbeitstischen auf Beinen, mit oder ohne Aufkantung und zentrale Tische auf Beinen mit und ohne Bodenablage ergänzt.

Die Beinkonstruktion besteht aus 5x5 cm Edelstahlrohr, während die Arbeitsplatte aus Edelstahl Materialstärke 15/10 hergestellt ist und mit 5 cm Abkantung geliefert wird.

5



6




7


8



Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com





Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com