

ABBATTITORI  
BLAST CHILLERS  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
SCHNELLKÜHLER





## COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE

### CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

Ilsa offre le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale, progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza, nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è oggi un punto di riferimento per i professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità e all'avanguardia dei suoi prodotti refrigerati.

*Ilsa offers the best solutions in the field of professional refrigeration, designing equipment suitable for every need, while respecting the environment. Thanks to the aesthetics, the ergonomics, the practicality and the avant-garde of its refrigerated products, the company is now a benchmark for catering, pastry, ice cream and pizza professionals.*

*Ilsa offre les meilleures solutions dans le secteur de la réfrigération professionnelle, en concevant des équipements adaptés à tous les besoins, dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, l'entreprise est un point de référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème glacée et des pizzerias, grâce à l'esthétique, l'ergonomie, la praticité et l'avant-garde de ses produits réfrigérés.*

*Ilsa bietet die besten Lösungen im Bereich der professionellen Kühlung durch die Entwicklung Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und gleichzeitig die Umwelt schonen. Heute ist das Unternehmen ein Bezugspunkt für Gastronomie-, Konditorei-, Eis- und Pizzeria-Profis dank der Ästhetik, Ergonomie, Funktionalität und modernste Design seiner Kühlprodukte.*

# IL SISTEMA DEL FREDDO RAPIDO

## THE BLAST CHILLING SYSTEM

### LE SYSTEME DU FROID RAPIDE

#### DAS SCHNELLKÜHLSYSTEM

L'abbattimento rapido di temperatura è una tecnologia che sfrutta le note proprietà di conservazione del freddo per mantenere gli alimenti nel tempo in perfette condizioni di igienicità e sicurezza, senza perderne la qualità.

Il raffreddamento o congelamento rapido, oltre a bloccare la riproduzione dei microrganismi naturalmente presenti negli alimenti, consente di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti e aumentarne il periodo di conservazione.

Le pietanze avranno la qualità, il sapore e la consistenza dei cibi freschi, ottenuti con un notevole risparmio di tempo e denaro.

L'abbattitore di temperatura Ilsa è lo strumento che permette questo sistema di lavoro vantaggioso e indispensabile in tutti i laboratori di preparazione alimentare.

Il partner eccellente di ogni professionista della cucina.

*Blast chilling is a technology that uses the well-known preserving properties of cold to maintain food hygiene and safety unaltered over time without affecting its quality.*

*Blast chilling and shock freezing not only stop the reproduction of the microorganisms that are naturally found in food, but also help to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of food products and extend their storage life. Blast chilled or shock frozen food maintains the same quality, taste and consistency of freshly prepared food and is obtained saving plenty of time and money.*

*By integrating this profitable and indeed essential technology into food preparation activities Ilsa blast chillers are the undisputable partners of every kitchen professional.*

*L'abaissement rapide de température est une technologie qui utilise les propriétés bien connues de la conservation des aliments grâce au froid, pendant longtemps et en parfaite conditions d'hygiène et de sécurité, sans altération de leur qualité.*

*Le refroidissement rapide, ou congélation, bloque la multiplication des micro-organismes naturellement présents dans les aliments et permet également de préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits et d'en augmenter le délai utile de conservation. Les plats préparés ont la qualité, la saveur et la consistance des plats frais, tout en réalisant d'importantes économies de temps et d'argent. La cellule de refroidissement rapide Ilsa est un instrument qui permet d'appliquer cette méthode de travail rationnelle, pratique et avantageuse, indispensable dans chaque laboratoire de préparation alimentaire. La cellule Ilsa est donc le partenaire idéal de chaque professionnel de la cuisine.*

*Die schnelle Abkühlung der Temperatur ist eine Technologie, die bekannten Kühlungseigenschaften ausnutzt, um Lebensmittel bei perfekten Hygienbedingungen langfristig und in absoluter Sicherheit in einwandfreiem Zustand zu halten, ohne die Qualität zu verlieren.*

*Das Schnellkühlen oder Schockfrostern verhindert nicht nur die Reproduktion der in den Lebensmitteln vorhandenen natürlichen Mikroorganismen, sondern bewahrt die organoleptischen Eigenschaften und die Nährwerte der Produkte, die hierdurch länger lagerfähig sind. Die Gerichte haben die Qualität, den Geschmack und die Konsistenz von frischen Speisen und werden mit erheblich weniger zeitlichem und finanziellem Aufwand zubereitet. Der Schnellkühler Ilsa ist ein vorteilhaftes Arbeitssystem, das in keiner Küche mit Lebensmitt zubereitung fehlen darf. Der herausragende Partner aller Küchenprofis.*



# ABBATTIMENTO RAPIDO +90°C > +3°C

## BLAST CHILLING

## REFROIDISSEMENT RAPIDE

## SCHNELLKÜHLUNG

### Abbattimento rapido

L'abbattimento rapido fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a +3°C in un tempo massimo di 90 minuti. L'intervallo termico di maggiore proliferazione batterica compreso tra +65°C e +10°C è attraversato così rapidamente da non compromettere la sicurezza alimentare e i prodotti possono essere conservati per 5-8 giorni.

### Blast chilling

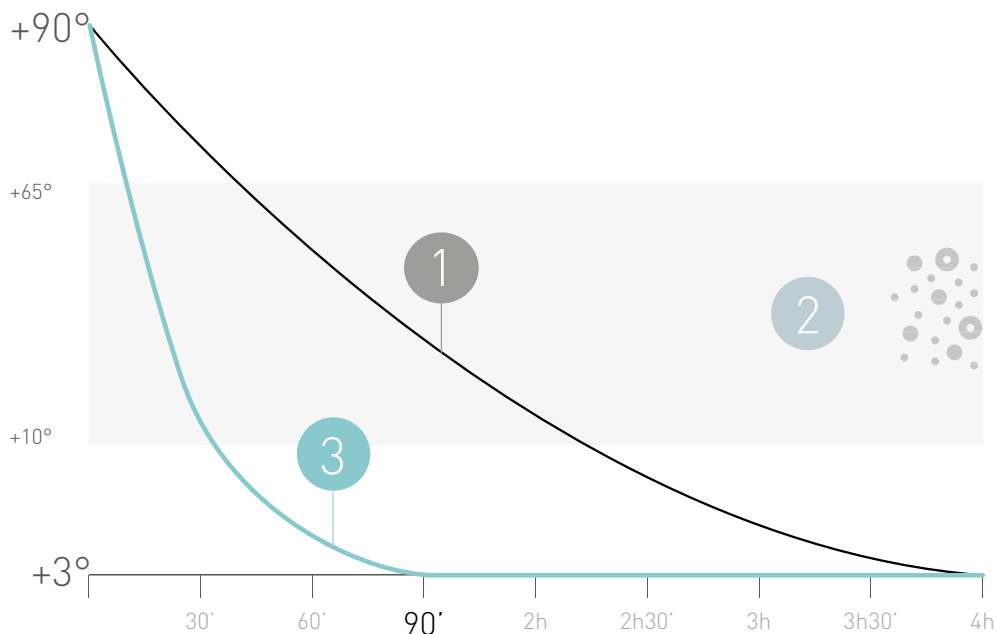
*Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days.*

### Refroidissement rapide

*Le refroidissement rapide permet de faire chuter la température à cœur du produit, de +90°C à +3°C, en un temps maximum de 90 minutes. L'intervalle thermique de majeure prolifération bactérienne, compris entre +65°C et +10°C, est traversé tellement rapidement que la sécurité alimentaire est préservée, permettant ainsi de conserver les produits pendant une période de 5 à 8 jours.*

### Schnellkühlung

Beim Schnellkühlen wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgesenkt. Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C mit der höchsten Bakterienproliferation wird so schnell überbrückt, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird und die Produkte für 5-8 Tage aufbewahrt werden können.



1

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

2

Temperatura ad alto rischio  
(rapida formazione di batteri)  
High risk temperature  
Température à haut risque  
Temperatur mit hoher Gefahr

3

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa blast chiller  
Avec cellule de refroidissement rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schnellkühler



Proliferazione batterica  
Bacterial proliferation  
Prolifération bactérienne  
Bakterienwachstum

# SURGELAZIONE RAPIDA +90°C > -18°C

## SHOCK FREEZING

## SURGÉLATION RAPIDE

## SHOCKFROSTEN

### Surgelazione rapida

Il congelamento tradizionale trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in macrocristalli che ne alterano le qualità iniziali. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. La penetrazione rapida del freddo consente la formazione di microcristalli che non danneggiano il prodotto e la conservazione può durare anche alcuni mesi.

### Shock freezing

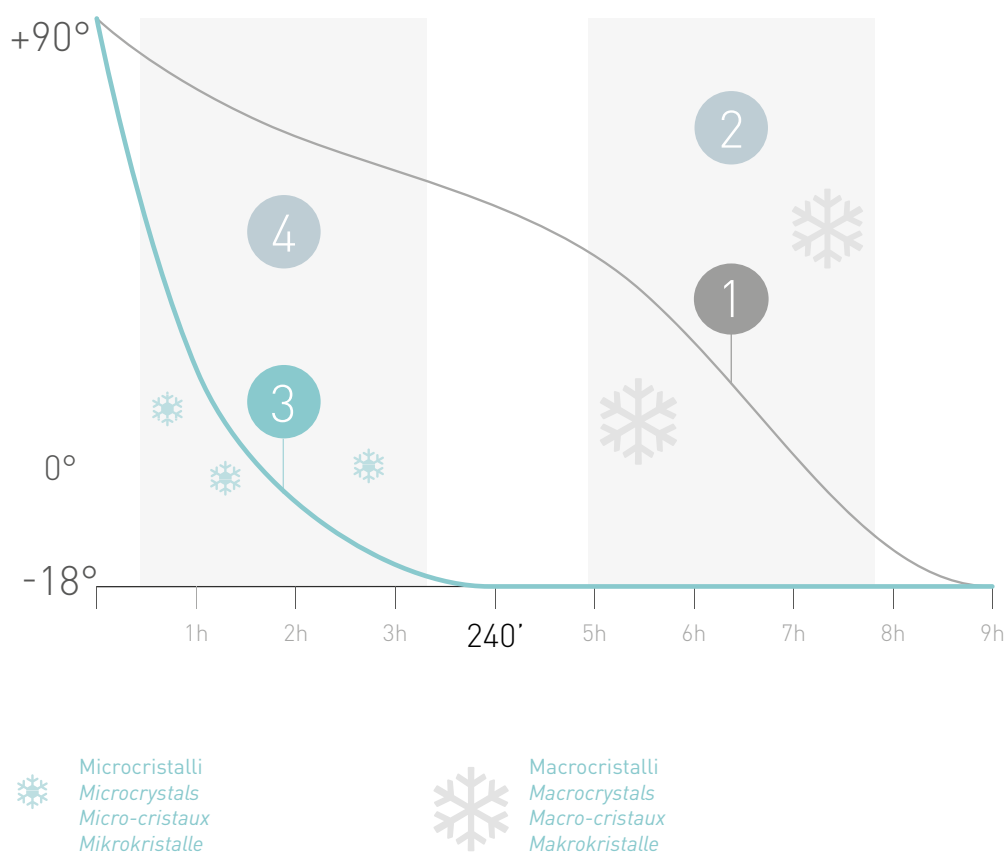
Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into the food product generates microcrystals. As a consequence, the quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of months.

### Surgélation rapide

La congélation traditionnelle transforme les liquides contenus dans les aliments en macro-cristaux qui altèrent leurs qualités originelles. La surgélation rapide fait chuter la température à cœur du produit, de +90°C à -18°C, en un temps maximum de 240 minutes. La pénétration rapide du froid permet la formation de micro-cristaux qui n'abîment pas le produit, et la conservation peut alors durer plusieurs mois.

### Schockfrosten

Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrostern wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 240 Minuten von +90°C auf -18°C abgesenkt. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet, die das Produkt nicht beschädigen, wodurch es mehrere Monate haltbar ist.



1

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

2

Formazione di macrocristalli  
Generation of macrocrystals  
Formation de macro-cristaux  
Bildung der Makrokristalle

3

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa shock freezer  
Avec cellule de surgélation rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schockfroster

4

Formazione di microcristalli  
Generation of microcrystals  
Formation de micro-cristaux  
Bildung der Mikrokristalle

# COOK & CHILL

Il sistema "COOK & CHILL" prevede che il cibo venga abbattuto o surgelato subito dopo la cottura e possa essere conservato fino al momento del consumo.

Poco prima della distribuzione, basterà rigenerare gli alimenti in forno per qualche minuto e le pietanze servite risulteranno fresche come appena cotte. Gli abbattitori Ilsa COOK & CHILL consentono l'inserimento e la movimentazione di carrelli portateglie dei più comuni modelli di forni 10 e 20 teglie GN 1/1 e GN 2/1.

*With the "COOK & CHILL" system food is blast chilled or shock frozen straight after cooking, so that it maintains its original aroma and fragrance until it is served.*

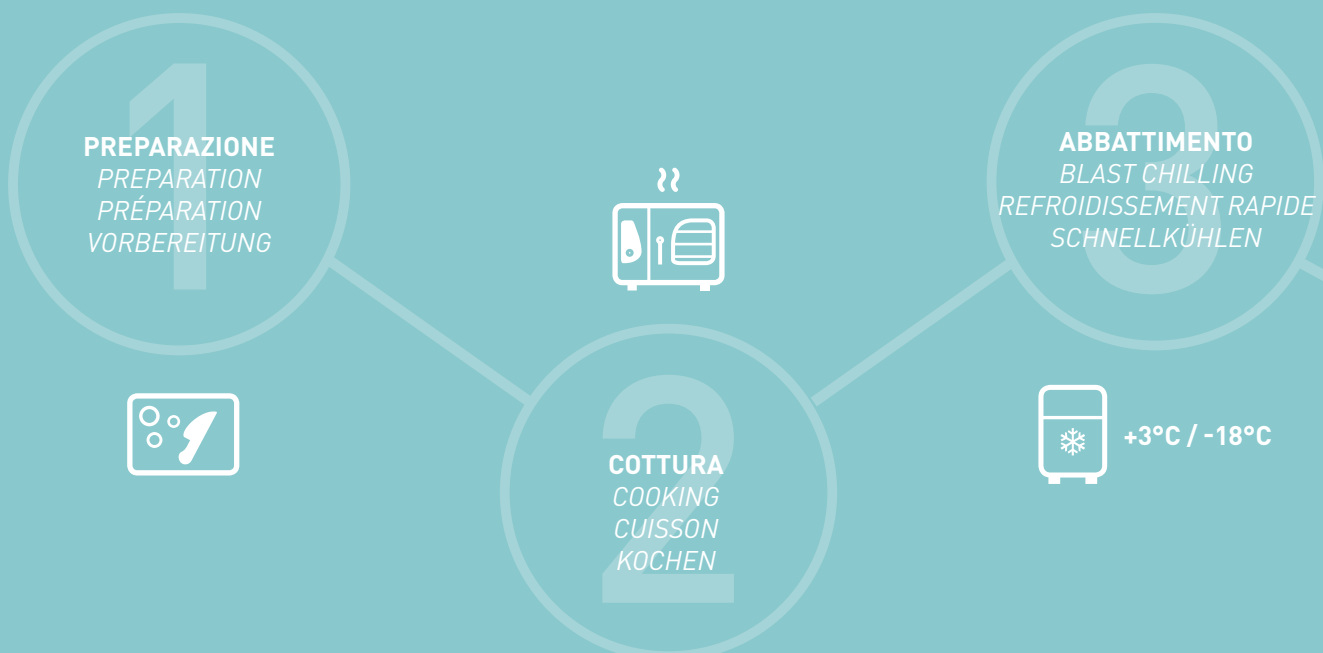
*Just before serving it, simply regenerate the food in the oven for a few minutes and the dishes will be as fresh as just cooked. Ilsa COOK & CHILL blast chillers accept trolleys of the most common 10 and 20 tray oven models GN 2/1 and GN 1/1.*

*Le système "COOK & CHILL" prévoit que les aliments soient refroidis rapidement ou surgelés tout de suite après la cuisson, et qu'ils puissent être conservés jusqu'au moment de leur consommation.*

*Juste avant de servir les aliments, il suffit de les régénérer par un passage au four de quelques minutes; les plats servis seront aussi frais que fraîchement cuit. Les cellules de refroidissement rapide Ilsa COOK & CHILL permettent l'introduction et le déplacement de chariots porte-plateaux pour les modèles de fours 10 et 20 plateaux les plus courants GN 2/1 et GN 1/1.*

Beim System "COOK & CHILL" wird das Gericht sofort nach der Gärung schnellgekühlt oder schockgefrostet und kann bis zum Verzehr aufbewahrt werden.

Kurz vor der Ausgabe werden die Gerichte im Ofen für einige Minuten regeneriert, wonach sie wie frisch gegart serviert werden. Die Ilsa COOK & CHILL Schnellküler erlauben die Anwendung Wagen der gebräuchlichsten 10 und 20 Bleche Ofenmodelle GN 2/1 und GN 1/1.



## COOK & CHILL

È un particolare tipo di legame refrigerato secondo il quale, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli.

*C'est un type particulier de liaison frigorifique selon laquelle, à la fin de la cuisson, les aliments sont soumis à un refroidissement rapide afin de préserver les aspects organoleptiques en assurant en même temps le ralentissement du processus de prolifération des agents capables de les modifier.*

*It is a particular type of refrigerated bond according to which, at the end of cooking, dishes undergo a rapid cooling with the aim to safeguard the organoleptic aspects, ensuring at the same time the slowing down of the proliferation process of agents able to alter them.*

*Es handelt sich um eine besondere Art von Kühlverbindungen, bei denen Lebensmittel am Ende des Kochens schnell abgekühlt werden, um die organoleptischen Aspekte zu schützen und gleichzeitig die Vermehrung von Wirkstoffen, die diese verändern können, zu verlangsamen.*



# I CICLI DI LAVORO

## WORK CYCLES

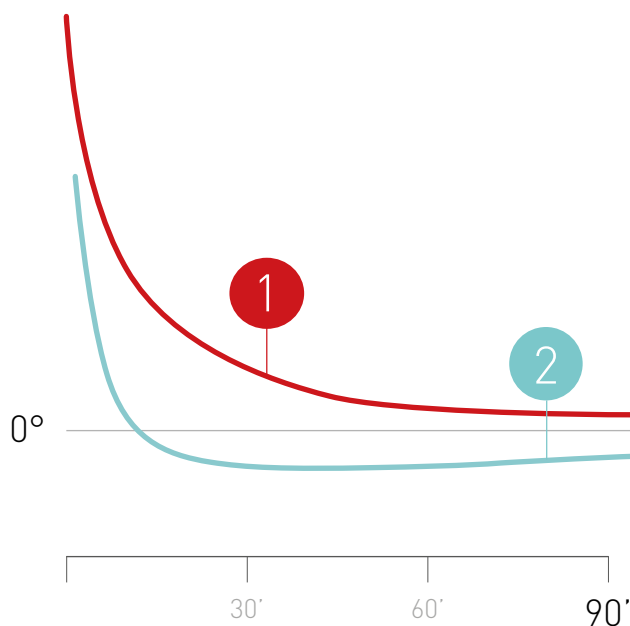
### LES CYCLES DE TRAVAIL

### DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

**ABBATTIMENTO**  
BLAST CHILLING

**REFROIDISSEMENT RAPIDE**  
SCHNELLKÜHLEN



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

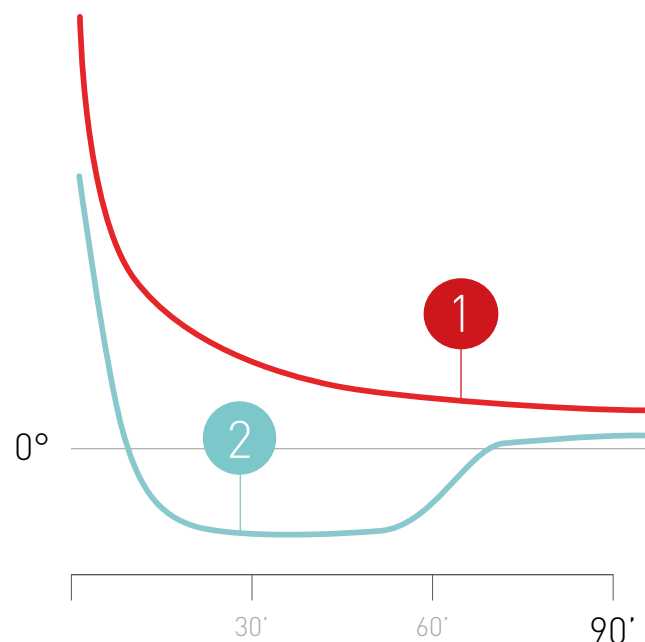
Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

As the term "soft" suggests, this is a gentle cycle specifically designed for light and thin products.



Comme le suggère le mot anglais "soft", il s'agit d'un cycle délicat, idéal pour les produits légers et de faible épaisseur.

Wie der Begriff "Soft" bereits sagt, handelt es sich um einen delikaten Zyklus, ideal für leichte und dünne Produkte.



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (HARD)

La funzione "hard", che consente di ridurre i tempi di abbattimento, rende questo ciclo ottimale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o per alimenti confezionati.

The "hard" cycle enables to reduce the overall blast chilling time and is ideal for products that have a high density or a high fat content, as well as for packaged food.



La fonction "hard", qui permet de réduire fortement les temps de refroidissement, rend ce cycle optimal pour traiter les produits denses, pour ceux qui contiennent beaucoup de graisses et pour les aliments conditionnés.

Die Funktion "Hard" reduziert die Zeiten beim Schnellkühlen, wodurch sich dieser Zyklus besonders für dickflüssige Produkte mit hohem Fettgehalt oder für verpackte Lebensmittel eignet.

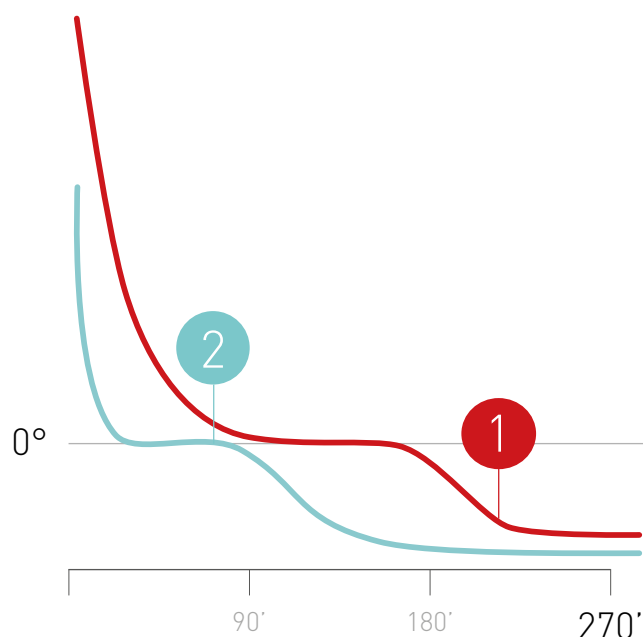
**1**  
Temperatura del prodotto  
Product temperature  
Température de produit  
Produkttemperatur

**2**  
Temperatura cella  
Cell temperature  
Température de cellule  
Zellentemperatur

$+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$

**SURGELAZIONE**  
**SHOCK FREEZING**

**SURGELATION**  
**SCHOCKFROSTEN**



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

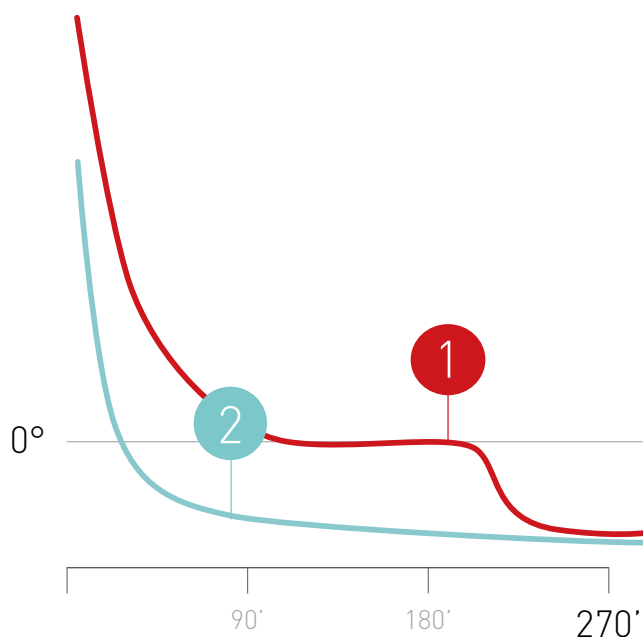
Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

*This cycle freezes the food product more homogeneously, therefore it is suitable for food that should not be exposed to temperature shocks or that is made with different ingredients.*



*Ce cycle, caractérisé par une congélation plus homogène du produit, est conseillé pour les aliments qui craignent les chocs thermiques violents, et ceux composés de plusieurs ingrédients.*

*Bei diesem Zyklus wird das Produkt gleichförmig tiefgekühlt; er wird daher für Lebensmittel empfohlen, denen ein plötzlicher Temperaturschock schadet oder die aus verschiedenen Zutaten bestehen.*



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (HARD)

È il ciclo ideale per semilavorati e materie prime poiché consente di realizzare scorte flessibili di lungo periodo, disponibili in ogni momento.

*This cycle is ideal for semi-finished food or raw materials. It enables to have flexible long-term stocks of products available any time of the year.*



*C'est le cycle idéal pour les produits semi-finis et les matières premières car il permet de réaliser des réserves flexibles, disponibles à tout moment et pendant une longue période.*

*Der ideale Zyklus für Halbfertigprodukte und Rohstoffe, da er eine langfristige flexible Bevorratung ermöglicht, auf die man jederzeit zurückgreifen kann.*

# I VANTAGGI DELL'ABBATTIMENTO ILSA

## THE ADVANTAGES OF ILSA BLAST CHILLERS

## LES AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT RAPIDE ILSA

## DIE VORTEILE DES SCHNELLKÜHLENS VON ILSA



### VANTAGGI ECONOMICI

FINANCIAL  
ÉCONOMIQUES  
WIRTSCHAFTLICH



### VANTAGGI QUALITATIVI

QUALITY-RELATED  
QUALITATIFS  
QUALITATIV



### VANTAGGI IGIENICO SANITARI

HEALTH AND HYGIENE  
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE  
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

#### Risparmi sul costo del personale

Savings on the cost of staff  
Économie sur le coût du personnel  
Ersparnisse bei den Personalkosten

#### Alta qualità dei prodotti

Top quality products  
Haute qualité des produits  
Hohe Produktqualität

#### Miglioramento nella sicurezza alimentare

Improvement in food safety  
Amélioration de la sécurité alimentaire  
Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

#### Riduzione degli scarti

Reduction of waste  
Réduction des déchets  
Reduktion der Abfälle

#### Aumento della durata

Longer lasting  
Augmentation de la durée  
Längere Haltbarkeit

#### Continuo monitoraggio HACCP

HACCP continuous monitoring  
Monitoring continu HACCP  
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

#### Controllo del food cost

Control of food costs  
Contrôle du food cost  
Kontrolle der Lebensmittelpreise

#### Menù ricco

Comprehensive menu  
Menu riche  
Reichhaltiges Menü

#### Controllo della temperatura

Temperature control  
Contrôle de la température  
Kontrolle der Temperatur

#### Riduce i costi di produzione

Reduces production costs  
Réduction de coûts de production  
Reduziert die Produktionskosten

#### Velocità del servizio

Speed of service  
Service rapide  
Schneller Service

#### Controllo della ventilazione

Ventilation control  
Contrôle de la ventilation  
Kontrolle der Belüftung

#### Aumento della marginalità

Increase in margins  
Augmentation de la marginalité  
Erhöhung der Gewinnspanne

#### Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work  
Réduction du travail nocturne  
Reduktion der nächtlichen Arbeit

#### Fasi di mantenimento a > 65°C

Maintenance stages >65°C  
Phases de maintien >65°C  
Phasen der Erhaltung der Temperatur >65°C

RISTORAZIONE  
CATERING  
GASTRONOMIE  
GASTRONOMIE



PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONFITOREI



PANIFICAZIONE  
BAKERY  
BOULANGERIE  
BÄCKEREI



GELATERIA  
ICE CREAM  
GLACE  
SPEISEEIS



**CARATTERISTICHE GENERALI**  
**GENERAL FEATURES**  
**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**  
**ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN**



SOLO INOX AISI 304  
ISOLAMENTO SENZA CFC  
E HCFC PER TUTELARE  
L'AMBIENTE  
RISPETTO DELLE NORME  
HACCP  
ANGOLI INTERNI ARROTONDATI  
SONDA AL CUORE DI SERIE  
CIRCOLAZIONE INTERNA  
DELL'ARIA INDIRETTA  
SUL PRODOTTO  
MODELLI SVILUPPATI  
SECONDO NORMATIVE NF/DIN

ONLY STAINLESS STEEL  
AISI 304  
CFC AND HCFC FREE  
ENVIRONMENT-FRIENDLY  
INSULATION  
HACCP COMPLIANT  
ROUNDED INTERNAL CORNERS  
CORE PROBE FITTED AS  
STANDARD  
INTERNAL AIR CIRCULATION  
INDIRECTLY ON THE PRODUCT  
MODELS DEVELOPED AS PER  
NF/DIN RULES

ENTIEREMENT EN INOX AISI 304  
ISOLATION SANS CFC NI HCFC  
POUR LA PROTECTION DE LA  
NATURE  
RESPECT DES NORMES HACCP  
ANGLES INTERNES ARRONDIS  
SONDE À CŒUR DE SÉRIE  
CIRCULATION INDIRECTE DE  
L'AIR À L'INTÉRIEUR SUR LE  
PRODUIT  
MODÈLES DÉVELOPPÉS SELON  
NORMES NF/DIN

KOMPLETT AUS CHROM-NICKEL-  
STAHL 1.4301  
ISOLIERUNG CFC- UND HCFC-  
FREI ZUM UMWELTSCHUTZ  
EINHALTUNG DER HACCP-  
VORSCHRIFTEN  
INNENECKEN ABGERUNDET  
KERNSONDE SERIENMÄSSIG  
INNENLUFTZIRKULATION  
INDIREKT AUF DAS PRODUKT  
MODELLE ENTWICKELT LAUT  
NF/DIN-VORSCHRIFTEN

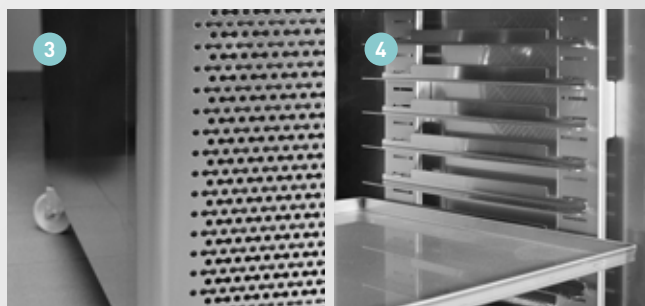
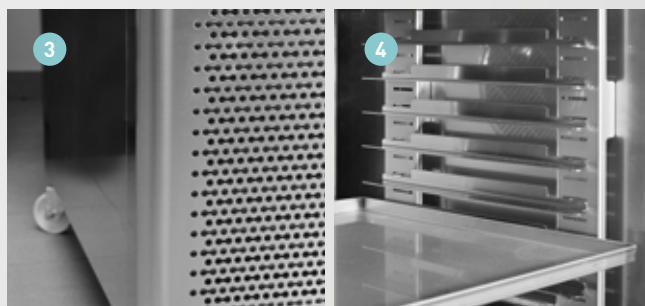
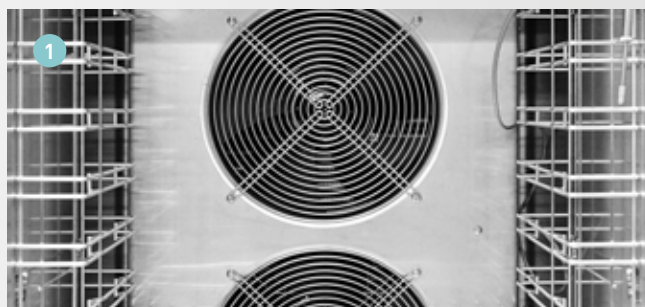
La gamma abbattitori Ilsa si  
sviluppa su due linee, NEOS  
e EVOLVE che soddisfano in  
maniera personalizzata esigenze  
di qualità a costi contenuti e alte  
prestazioni.

The Ilsa range of blast chillers  
features two lines NEOS and  
EVOLVE which have been  
specifically designed to provide a  
customised solution to individual  
requirements in terms of  
minimum costs and maximum  
performance.

La gamme de cellules de  
refroidissement rapide Ilsa  
comprend deux lignes, NEOS  
et EVOLVE toutes conçues  
pour offrir des performances  
élevées et satisfaire de manière  
personnalisée et à un coût  
incomparable les exigences de  
chaque utilisateur.

Die Produktreihe der  
Schnellkühler von Ilsa umfasst  
die zwei kostengünstigen  
und leistungsstarken Linien  
NEOS und EVOLVE die allen  
Qualitätsanforderungen auf  
individuelle Weise gerecht werden.

- 1 Circolazione interna dell'aria indiretta sul prodotto  
*Internal circulation of indirect air on the product.*  
*Circulation interne de l'air indirect sur le produit.*  
*Indirekte interne Luftzirkulation auf dem Produkt.*
- 2 Sonda al cuore di serie  
*Standard core probe.*  
*Sonde a piquer standard.*  
*Kerntemperaturfühler als Serienausrüstung.*
- 3 Ruote optional  
*Wheel optional.*  
*Roues optionnelles.*  
*Räder auf Wunsch.*
- 4 Guide per teglie inox  
*Slides for stainless steel trays.*  
*Guides pour plateaux en acier inox.*  
*Führungen für Edelstahlbleche.*



# NEOS

La migliore combinazione tra prestazioni e costi contenuti.

*The best combination of excellent performance and value for money.*

*La meilleure combinaison, grandes performances et coûts réduits.*

*Ein optimales Beispiel für kostengünstige Leistung.*

NEOS è la risposta di Ilsa alla ricerca di economicità e semplicità d'uso senza rinunciare ai vantaggi del freddo rapido. Gli abbattitori di temperatura NEOS effettuano cicli di abbattimento e surgelazione, a tempo e a temperatura ed è inoltre possibile impostare la conservazione automatica alla fine di ogni ciclo.

*NEOS is Ilsa's answer to your requirements if you are looking for a cost-effective and easy-to-use chiller offering all the advantages of the blast chilling technology. The NEOS blast chillers carry out both time-controlled and temperature-controlled blast chilling and shock freezing cycles, and can also be programmed to carry out an automatic holding cycle at the end of each cycle.*

*NEOS est la réponse de Ilsa à la recherche d'économie et de simplicité d'utilisation, sans renoncer aux avantages du froid rapide. Les cellules de refroidissement rapide NEOS effectuent des cycles d'abaissement rapide de la température et de surgélation, temporisé ou par température; ces appareils permettent également de programmer la fonction de conservation automatique à la fin de chaque cycle.*

*NEOS ist die Antwort von Ilsa auf die Frage nach Wirtschaftlichkeit und Bedienerfreundlichkeit, ohne auf die Vorteile des Schnelkkühlen zu verzichten. Die Schnelkkühler NEOS führen zeit- und temperaturgesteuerte Schnelkkühl- und Schockfrostprogramme aus, wobei die Möglichkeit besteht, nach Beendigung des Programms, die automatische Konservierung einzustellen.*



# NEOS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## NEOS 4T

- + 12 - 8
- ≡ 4x GN1/1
- ❄ R452A
- W 1300
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x700x850



## NEOS 5T

- + 18 - 10
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄ R452A
- W 1500
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x800x900



## NEOS 10T

- + 34 - 20
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄ R452A
- W 3300
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800



## NEOS 14T

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

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

- + **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ≡ **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- GE **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- PA **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ❄ **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittle**
- W **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- ⚡ **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

## DISPLAY



**Tasto di selezione**  
Selection key  
Touche de sélection  
Auswahl taste



**Funzione abbattimento**  
Blast Chill function  
Fonction de refroidissement rapide  
Schnellkühlfunktion



**Tasto di selezione**  
Selection key  
Touche de sélection  
Auswahl taste



**Funzione surgelazione**  
Shock Frosting function  
Fonction de congélation  
Shockfrost-Funktion



**Funzione sbrinamento**  
Defrost function  
Fonction de dégivrage  
Abtaufunktion



**Funzione hard**  
Hard function  
Fonction hard  
Hardfunktion



**Interruttore generale**  
Main switch  
Interrupteur général  
Hauptschalter



**Visualizza temperatura sonda**  
Display Probe temperature  
Afficher la température de la sonde  
Anzeige Temperaturfühler

# EVOLVE

La più ampia gamma per le vostre esigenze in tutti i settori

*The widest range for all your needs in all operation fields*

*Ample gamme pour vos exigences dans tous les secteurs*

*Die grösste auswahl für jeden anspruch auf jeden bereich*

Gli abbattitori EVOLVE sono progettati per armonizzare economia, efficienza ed affidabilità in soluzioni tecnologicamente complete. La scheda elettronica LCD permette alla macchina di valutare la tipologia di alimenti che sta trattando e calcolare automaticamente tutti i parametri per effettuare un ciclo corretto.

L'utente deve solo inserire la sonda al cuore e avviare il ciclo, al resto pensa l'abbattimento automatico Chilly.

La linea EVOLVE è stata sviluppata per soddisfare esigenze differenziate di utilizzo con macchine dalle funzionalità diverse. Oltre agli abbattitori/surgelatori di temperatura che prevedono cicli di abbattimento positivo e negativo, EVOLVE comprende una linea di apparecchiature dedicate alla pasticceria e macchine per la gelateria, dimensionate per il contenimento di vaschette gelato 16,5x36x12h cm.

*The blast chillers of the EVOLVE line offer technologically complete solutions and are the ideal combination of value for money, efficiency and reliability. The LCD electronic board enables the equipment to calculate automatically all cycle parameters according to the type of food to be blast chilled or shock frozen. All you have to do is insert the core probe and start the cycle, the Chilly automatic system will do the rest. EVOLVE range has been developed to satisfy the different use needs and consists of various appliances. In addition to blast chillers/schock freezers with positive and negative cycles, EVOLVE range includes blast chillers for bakery and for ice-cream, suitable to contain ice-cream containers 16,5x36x12h cm.*

*Les cellules de refroidissement rapide EVOLVE ont été conçues pour harmoniser l'économie, l'efficacité et la fiabilité au sein de solutions technologiquement complètes. La carte électronique LCD permet à la machine d'évaluer la typologie des aliments qu'elle est en train de traiter, et de calculer automatiquement tous les paramètres pour effectuer le cycle le plus indiqué. L'utilisateur doit seulement introduire la sonde à cœur et lancer le cycle, la cellule de refroidissement rapide automatique Chilly pensera seule à tout le reste. La ligne EVOLVE a été développée pour satisfaire des exigences différentes d'utilisation avec des cellules aux fonctions diverses. Outre aux cellules de refroidissement et surgélation rapide qui prévoient des cycles positifs et négatifs, EVOLVE comprends aussi des cellules pour la pâtisserie et la crème glacée, adaptes à contenir des bacs à glace de 16,5x36x12h cm.*

Die Schnellkühler EVOLVE vereinen Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Zuverlässigkeit in technologischen Komplettlösungen. Sie sind mit der Steuerplatine LCD ausgerüstet, die zur Bestimmung der Beschaffenheit des jeweils behandelten Lebensmittels dient, und automatisch alle Parameter für einen produktspezifischen Zyklus berechnet. Der Benutzer muss nur die Kernsonde einsetzen und den Zyklus starten, den Rest erledigt die automatische Schnellkühlung Chilly. EVOLVE Einrichtungen wurden entwickelt, um die verschiedenen Benutzbedürfnisse zu gewährleisten. Neben Schnellabkühlern/Schockfrosten mit positivem und negativem Zyklus, besteht EVOLVE aus Einrichtungen für Konditorei und aus Maschinen für Speiseeis, die für Behälter 16,5x36x12h cm geeignet sind.



# EVOLVE

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## EVOLVE 5T

- + 20 - 12
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- GE 6x 16,5x36x12
- PA 6x 60x40
- ❄ R452A (R290 - OPTIONAL)
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 748x800x900

## EVOLVE 6T

- + 20 - 12
- ≡ 6x GN1/1
- GE 4x 16,5x36x12
- ❄ R452A
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 1250x700x850



## EVOLVE 10T - 10T TR

- + 40 - 25
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- GE 15x 16,5x36x12 (10T)
- PA 15x 60x40 - TR 14x 60x40
- ❄ R452A
- W 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800  
TR 800x900x1800



## EVOLVE 10T 2/1

- + 75 - 50
- ≡ 10x GN2/1 (h40mm)  
10x 60x80 (h40mm)
- ❄ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1050x1080x1900



## EVOLVE 14T

- + 55 - 35
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- PA 14x 60x40
- ❄ R452A
- W 5800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025



## EVOLVE 20TM

- + 80 - 65
- ≡ 20x GN1/1  
20x 60x40  
20x GN2/1  
20x 60x80
- ❄ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 890x1320x2415



## EVOLVE 20T

- + 85/100 - 60/70
- ≡ 20x GN1/1 - 20x 60x40
- ❄ R452A
- W 7200/9800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1350x1230x2190



## EVOLVE 20T 2/1

- + 125/150 - 100/135
- ≡ 40x GN1/1  
40x 60x40  
20x GN2/1  
20x 60x80
- ❄ R452A
- W 13000/17600/23400
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 1500x1380x2190

-  **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
-  **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
-  **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
-  **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
-  **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
-  **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittelle**
-  **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
-  **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

SCHEDA ELETTRONICA LCD  
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD  
BEDIENUNGSPANEL LCD



|                                                                                     |                                                                                           |                                                                                     |                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                  |                                                                                       |                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Abbattimento</b><br>Blast chilling<br>Refroidissement rapide<br>Schnellkuehlen         |  | <b>Ricettario</b><br>Recipies<br>Recette<br>Rezeptebuch                                                            |  | <b>Indurimento gelato</b><br>Ice cream hardening<br>Durcissement pour la glace<br>Eis-Aushaerten                                                 |  | <b>Riscaldamento Sonda</b><br>Probe Heating<br>Chauffage Sonde<br>Fühlerheizung |
|  | <b>Surgelazione</b><br>Shock freezing<br>Surgélation<br>Schockfrosten                     |  | <b>Pre-raffreddamento camera</b><br>Chamber pre-cooling<br>Pré-refroidissement de chambre<br>Vorkuehlung der Zelle |  | <b>Sterilizzazione tramite UV od ozono</b><br>Sterilisation with UV or ozone<br>Stérilisation avec UV ou ozone<br>Sterilisieren mit UV oder Ozon |                                                                                       |                                                                                 |
|  | <b>Ciclo continuo</b><br>Continuos cycle<br>Cycle continuuel<br>Dauerzyklus               |  | <b>Cicli speciali</b><br>Special cycles<br>Cycles spéciaux<br>Spezielle Zyklen                                     |  | <b>Asciugatura cella</b><br>Chamber drying<br>Cycle de séchage de chambre<br>Zelle trocknen                                                      |                                                                                       |                                                                                 |
|  | <b>Ciclo personalizzato</b><br>Custom cycle<br>Cycle personnalisé<br>Eigene Einstellungen |  | <b>Sanificazione</b><br>Sanification<br>Aseptisation<br>Keimfreimachung                                            |  | <b>Sbrinamento manuale</b><br>Manual defrosting<br>Dégivrage manuel<br>Manueller Abtauzyklus                                                     |                                                                                       |                                                                                 |

# EVOLVE COMBI CHILL

Semplicità e flessibilità con pochi tocchi.

*Simplicity and flexibility with a few taps.*

*Simplicité et flexibilité avec seulement quelques touches.*

*Einfach und Flexibel mit wenigen Touchs.*

Una macchina polivalente che oltre all'abbattimento ed alla surgelazione offre lo scongelamento veloce e controllato ma anche lievitazione e cottura a bassa temperatura.

Cicli automatici o personalizzabili a tua scelta o addirittura combinati caldo-freddo anche quando non ci sei per rendere il tuo lavoro più organizzato e senza sprechi.

*A multipurpose machine that, besides blastchilling and shockfreezing, allows a rapid and controlled thawing but also proving and slow-cooking.*

*You can choose between automatic or customizable cycles or combine hot-cold cycles even if you are not there, hence organizing your work and avoiding any waste.*

*Une machine polyvalente qui, en plus du refroidissement et de la surgelation, permet un décongélation rapide et contrôlé, mais aussi un levage et une cuisson à basse température. Des cycles automatiques ou personnalisables à votre choix ou même combinés chaud-froid même lorsque vous n'êtes pas là pour rendre votre travail plus organisé et sans perte de matières.*

*Ein Multifunktionsgerät, das neben dem Schnellkühlen und Schockfrosten ein schnelles und kontrolliertes Auftauen, aber auch Gären und Niedertemperaturgaren bietet. Automatische oder nach Wahl personalisierbare Zyklen oder sogar kombiniert Heiß-Kalt, auch wenn Sie nicht vor Ort sind, um Ihre Arbeit organisierter und ohne Verschwendung zu gestalten.*



# COMBI CHILL

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## Combi Chill 5T

- +** 20 **-** 12
- ≡** 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄** R452A
- W** 1700
- ⚡** 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 784x800x900



## Combi Chill 10T - 10T TR

- +** 40 **-** 25
- ≡** 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄** R452A
- W** 4500
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800  
TR 800x900x1800



## Combi Chill 14T

- +** 55 **-** 35
- ≡** 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄** R452A
- W** 5800
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

- +** **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ≡** **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- GE** **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour creme à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- PA** **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ❄** **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel**
- W** **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- ⚡** **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

SCHEDA ELETTRONICA LCD  
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD  
BEDIENUNGSPANEL LCD



**Abbattimento**  
Blast chilling  
Refroidissement rapide  
Schnellkuehlen



**Ricettario**  
Recipies  
Recette  
Rezeptebuch



**Indurimento gelato**  
Ice cream hardening  
Durcissement pour la glace  
Eis-Aushaerten



**Riscaldamento Sonda**  
Probe Heating  
Chauffage Sonde  
Fuehlrheizung



**Surgelazione**  
Shock freezing  
Surgélation  
Schockfrosten



**Pre-raffreddamento camera**  
Chamber pre-cooling  
Pré-refroidissement de chambre  
Vorkuehlung der Zelle



**Sterilizzazione tramite UV od ozono**  
Sterilisation with UV or ozone  
Stérilisation avec UV ou ozone  
Sterilisieren mit UV oder Ozon



**Scongellamento**  
Thawing  
Décongélation  
Auftauen



**Ciclo continuo**  
Continuos cycle  
Cycle continuuel  
Dauerzyklus



**Cicli speciali**  
Special cycles  
Cycles spéciaux  
Spezielle Zyklen



**Asciugatura cella**  
Chamber drying  
Cycle de séchage de chambre  
Zelle trocknen



**Lievitazione**  
Proving  
Fermentation contrôlée  
Gaeren



**Ciclo personalizzato**  
Custom cycle  
Cycle personnalisé  
Eigene Einstellungen



**Sanificazione**  
Sanification  
Aseptisation  
Keimfreimachung



**Sbrinamento manuale**  
Manual defrosting  
Dégivrage manuel  
Manueller Abtauzyklus



**Lenta cottura**  
Slow cooking  
Cuisson lente  
Niedertemperaturgaren

# EVOLVE COMBI CHILL



## ABBATTIMENTO POSITIVO

POSITIVE BLAST CHILLING

POSITIVES SCHNELLKÜHLEN

REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF

### Allunga la durata degli alimenti

Detto anche raffreddamento rapido, consente di abbassare la temperatura delle pietanze da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti provocando un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri.

### *It makes food last longer*

*It is also known as rapid cooling and lets you lower the temperature of the foodstuffs from +90°C to +3°C in less than 90 minutes causing a true thermal shock which prevents the proliferation of bacteria.*

### *Prolonge la durée des aliments*

*Aussi connu comme refroidisseur rapide, permet d'abaisser la température des plats de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes en provoquant un réel choc thermique qui bloque la prolifération des bactéries.*

### *Verlängert die Lebensdauer der Lebensmittel*

*Auch als Schnellkühlen bezeichnet, die Temperatur von Gerichten kann in weniger als 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgekühlt werden. So entsteht ein Kälteschock, durch den die Ausbreitung von Bakterien verhindert wird.*





## ABBATTIMENTO NEGATIVO

NEGATIVE BLAST CHILLING  
NEGATIVE SCHOCKFROSTEN  
REFROIDISSEMENT RAPIDE NEGATIF

### Garantisce le qualità organolettiche dei tuoi prodotti

Detta anche surgelazione rapida, consente di abbassare la temperatura dei cibi da +90°C a -18°C in meno di 240 minuti ottenendo così la microcristallizzazione dell'acqua e preservando le molecole del prodotto mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

#### *It guarantees the texture, appearance, flavour and aroma of food*

*Also known as rapid freezing, it allows you to lower the temperature of food from +90°C to -18°C in less than 240 minutes, thus obtaining small water crystals and preserving the food molecules.*

#### *Il garantit les qualités organoleptiques*

*Aussi connu comme surgélation rapide, cette fonction permet d'abaisser la température des aliments de +90°C à -18°C en moins de 240 minutes et d'obtenir ainsi une micro-cristallisation de l'eau tout en conservant les molécules de produit et en maintenant les propriétés organoleptiques inchangées.*

#### *Garantiert die organoleptischen Eigenschaften*

*Auch als Schockfrostben bezeichnet, kann die Temperatur von Gerichten in weniger als 240 Minuten von +90°C auf -18°C abkühlen. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet und die organoleptischen Eigenschaften bleiben unverändert.*



## CICLO PERSONALIZZATO

CUSTOMIZED CYCLE  
CYCLE PERSONALISE  
INDIVIDUELLER ZYKLUS

### Massima flessibilità con il ciclo personalizzato.

Il ciclo personalizzato permette di impostare un ciclo costituito da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione). Ogni fase può essere a tempo oppure a temperatura. Per ogni fase è possibile impostare la temperatura della cella, la temperatura del prodotto (se ciclo a temperatura) e la percentuale di ventilazione e durata (se ciclo a tempo). Il ciclo così impostato può essere salvato come ricetta.

#### *Maximum flexibility with customized cycle*

*The customized cycle allows to set up a cycle consisting of up to four phases (3 blastchilling cycles and 1 preservation cycle). Each phase can be set by time or by temperature. For each phase, it is possible to set the temperature of the cell, the temperature of the product (if temperature cycle) and the percentage of ventilation and duration (if time cycle). The cycle thus set can be saved as a recipe.*

#### *Flexibilité maximale avec le cycle personnalisé*

*Le cycle personnalisé permet de définir un cycle composé par un maximum de 4 phases (3 de surgélation et 1 de conservation). Chaque phase peut être à temps ou à température. Pour chaque phase, c'est possible de régler la température de la cellule, la température du produit (si le cycle à température) et le pourcentage de la ventilation et de la durée (si le cycle à temps). Le cycle ainsi mis peut être enregistré comme recette.*

#### *Maximale Flexibilität mit individuellen Zyklen*

*Der programmierbare Zyklus ermöglicht ein Zyklus zu schreiben der aus maximal 4 Phasen (3 zum Schnellkühlen und 1 zum Konservieren) besteht. Jede Phase kann durch Zeit oder Temperatur gesteuert werden. Für jeder Phase ist es möglich, die Temperatur der Zelle, die Temperatur des Produkts (bei Zyklus mit Kerntemperatursonde) und der Anteil der Lüftung und der Dauer (bei Zeitgesteuerter Zyklus), einzustellen. Der eingestellte Zyklus kann danach als Rezept gespeichert werden.*

<

SURGELAZIONE

>

-35 °C

-18 °C

--- min

SOFT

START

<

PHASE 1

>

-15 °C

8 °C

--- min

START



## CICLO CONTINUO

CONTINUOUS CYCLE  
CYCLE CONTINU  
DAUER ZYKLUS

### Nessuna interruzione, massimo risparmio.

Il ciclo continuo permette di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e rimanerci per tutto il tempo necessario a portare a termine il lavoro. Il Combi Chill può gestire fino a 3 sonde prodotto indipendenti. Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni sonda, appare a display una notifica. Il ciclo termina quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta. Il ciclo a tempo, invece, prevede la possibilità di impostare fino a 3 timer. Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato. Al termine del conteggio di un timer, appare a display una notifica. Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti.

### No breaks, maximum savings

The continuous cycle allows to quickly reach the set temperature and maintain it for as long as needed to complete the job. Our Combi Chill can handle up to 3 independent product probes. When the temperature set for each probe is reached, a notification is displayed. The cycle ends when all inserted pins reach the desired temperature. The time cycle, on the other hand, allows to set up to 3 timers. Each timer is independent and its timing can be reset. At the end of a timer count, a notification is displayed. The cycle ends only when all set timers have expired.

### Aucune interruption, un maximum d'économies

Le cycle continu vous permet d'atteindre rapidement la température predisposée et y rester tout le temps nécessaire pour terminer le travail. L'armoire Combi Chill peut gérer jusqu'à trois sondes de produits indépendants. Une fois la température atteinte pour chaque sonde, une notification apparaît sur l'afficheur. Le cycle termine lorsque toutes les broches insérées atteignent la température désirée. Le temps de cycle, cependant, offre la possibilité de mettre en place 3 minuteries. Chaque minuterie est indépendant et à la date d'achèvement peut être réinitialisé. Au term du compte d'une minuterie le display affiche une notification. Le cycle termine lorsque tous les minuteries réglés sont arrivés à expiration.

### Keine Unterbrechungen, maximale Einsparungen

Der Dauerzyklus erlaubt Ihnen, schnell die eingestellte Temperatur zu erreichen und dort so lange zu bleiben bis die Arbeit abgeschlossen wird. Der Combi Chill kann bis zu drei unabhängige Produktsonden steuern. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur für jede Sonde, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus ist beendet, wenn alle von den eingesetzten Produktsonden die gewünschte Temperatur erreicht haben. Der zeitgesteuerte Zyklus, bietet jedoch die Möglichkeit, 3 Schaltuhren einzusetzen. Jede Schaltuhr ist unabhängig und kann nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder eingesetzt werden. Nach Ablauf einer eingestellten Zeit, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus endet, wenn alle eingestellten Schaltuhren abgelaufen sind.





## SANIFICAZIONE SANITISATION ASSAINISSEMENT SANITISIERUNG

### Garantisce l'eliminazione del parassita Anisakis

Questo parassita muore solo a temperature superiori ai 60°C o con il congelamento prolungato del pesce. Il Ministero della Sanità, al fine di tutelare i consumatori, ha emanato un'ordinanza che impone ai ristoranti di congelare gli alimenti a -20°C per almeno 24 ore prima di somministrarlo. Con Combi Chill potrai attivare questa funzione premendo un semplice tasto.

### It guarantees the elimination of the Anisakis parasite

The parasite dies at temperatures exceeding 60°C or if frozen for prolonged periods of time. To safeguard consumers, the Ministry of Health has brought in a law that requires restaurants to freeze food to -20°C for at least 24 hours before serving it. With Combi Chill you can activate this function by pressing a button.

### Elle garantit l'élimination du parasite Anisakis

Le parasite meurt à des températures supérieures à 60°C ou avec la congélation prolongée du poisson.  
Le Ministère de la santé, pour sauvegarder les consommateurs a promulgué une ordonnance imposant aux restaurants de congeler les aliments à -20°C au moins 24 heures avant de les préparer. Avec Combi Chill vous pouvez l'activer en appuyant sur un bouton.

### Garantiert die Beseitigung des Parasiten Anisakis

Der Parasit stirbt bei Temperaturen über 60°C oder bei längerem Tiefgefrieren des Fisches ab. Das Gesundheitsministerium hat zum Zweck des Konsumentenschutzes eine Verordnung erlassen, die Restaurants dazu verpflichtet, Lebensmittel mindestens 24 Stunden vor dem Servieren bei -20° einzufrieren. Mit Combi Chill ist diese Funktion mit einem Knopfdruck einschaltbar.



## FERMALIEVITAZIONE LEAVENING CONTROL FERMENTATION CONTROLEE GÄREN

### 4 fasi per migliorare la qualità del prodotto e della tua vita

La funzione fermalievitazione permette di ridurre gli sprechi, evitare il lavoro notturno con un evidente risparmio di personale e un miglioramento della qualità della vita, mantenere una qualità eccellente di pasta e pane al tatto, al gusto e alla vista. Il Combi Chill l'ha permette di controllare, bloccare e gestire la lievitazione degli impasti.

### 4 stages for improving the quality of the product and your life

The leavening control mode lets you cut down on waste, avoid night shifts with obvious savings in personnel and quality of life, while still maintaining excellent pasta and bread quality both in texture, taste and appearance. The Combi Chill allows controlling, blocking and managing the melting of the dough.

### 4 phases pour améliorer la qualité du produit et de votre vie

La fonction de fermentation contrôlée permet de réduire les gaspillages, éviter le travail nocturne avec une économie évidente du personnel et une amélioration de la qualité de vie, maintenir une excellente qualité de pâte et de pain qui se distingue au touché, au goût et à la vue. Le Combi Chill vous permet de surveiller, gérer et bloquer les pâtons levants.

### 4 Phasen, um die Qualität des Produkts sowie Ihre Lebensqualität zu verbessern

Die Gärfunktion ermöglicht die Verschwendung zu reduzieren sowie nächtliches Arbeiten zu vermeiden und führt so zu bedeutenden Personalsparnissen und erhöht die Lebensqualität. Dabei wird die hervorragende Qualität von Pasta und Brot beim Anfühlen, Kosten und Ansehen aufrechterhalten. Der Combi Chill ermöglicht Ihnen das Gären der Teiglinge zu überwachen, blockieren und steuern.





## SCONGELAMENTO

THAWING  
DECONGELATION  
AUFTAUEN

### Puoi programmare lo scongelamento degli alimenti

Questo è un programma che permette agli chef di scegliere l'ora in cui trovare gli alimenti pronti. Combi chill si azionerà automaticamente portando gli alimenti ad una temperatura positiva in un tempo utile a non danneggiare la struttura e le qualità organolettiche dell'alimento.

#### You can program the thawing foods

*This is a programme that allows the chef to choose the time when the food will be ready. Combi chill will switch automatically on bringing the food back to a positive temperature in a reasonable time without damaging the structure and texture, appearance, flavour and aroma of the food.*

#### Pour programmer la décongélation des aliments

*Ce programme permet aux chefs de choisir l'heure à laquelle ils souhaitent avoir les aliments prêts.*

*Combi chill se met automatiquement en marche en amenant les aliments à une température positive en un temps utile à ne pas abîmer la structure et les qualités organoleptiques.*

#### Sie können das Auftauen von Lebensmitteln planen

*Hierbei handelt es sich um ein Programm, das den Köchen die Möglichkeit bietet, den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut sein sollen, zu wählen.*

*Combi chill geht automatisch in Betrieb und erwärmt die Lebensmittel innerhalb eines angemessenen Zeitraums auf eine positive Temperatur. Dabei werden Struktur und organoleptische Eigenschaften nicht beeinträchtigt.*



## INDURIMENTO GELATO

HARDENING ICE CREAM  
DURCISSEMENT DE LA GLACE  
AUSHÄRTEN VON EIS

### Il gelato artigianale nella sua forma migliore

Per esporre nel modo migliore il gelato artigianale e non comprometterne le caratteristiche di bontà e forma conta la modalità di conservazione. Un gelato buono deve essere consistente, omogeneo e uniforme alla vista. Appena esce dal mantecatore, il gelato, ha una temperatura di -8°C / -10°C e deve essere posto nel Combi Chill attivando la funzione indurimento che lo porterà ad una temperatura di -20°C riducendo la quantità di acqua non congelata che farebbe perdere cremosità e volume al gelato.

#### The correct preservation of ice

*To display artisan ice cream in the best possible way and avoid comprising its quality and form, the storage mode is very important. Good ice cream should have a consistent, homogeneous and uniform appearance. As soon as it comes out of the thickener, the ice cream is at a temperature of -8°C / -10°C. At this point, it can either be displayed or placed in the hardener which lowers the temperature to -20°C, decreasing the amount of water not yet frozen that would make the ice cream lose its creaminess and volume.*

#### Conserver correctement la glace

*Pour exposer au mieux la glace artisanale et ne pas en compromettre la qualité et la forme le mode de conservation est fondamental. Une bonne glace doit être consistante, homogène et uniforme à la vue. La glace, une fois sortie de la turbine, a une température de -8°C / -10°C. Elle est ensuite mise en vitrine ou dans la chambre de durcissement pour l'amener à -20°C en réduisant la quantité d'eau non congelée qui réduirait l'onctuosité et le volume de la glace.*

#### Die richtige Lagerung von Eis

*Um hausgemachtes Eis auf die beste Weise zu präsentieren und die Qualität in Hinblick auf Geschmack und Form nicht zu beeinträchtigen, wird der Lagerungsmodus verwendet. Gute Eiscreme muss konsistent und homogen sein sowie gleichmäßig aussehen. Wenn das Eis aus der Rührmaschine genommen wird, hat es eine Temperatur von -8°C bis -10°C. An dieser Stelle wird es in eine Vitrine oder in den Aushärter gegeben, in dem die Temperatur auf -20°C abkühlt. So wird die noch nicht gefrorene Wassermenge reduziert, um die Cremigkeit sowie das Volumen der Eiscreme aufrechtzuerhalten.*





**LENTA COTTURA**  
SLOW COOKING  
CUISSON LENTE  
NIEDERTEMPÉRATURGAREN

**Il ciclo che ti permette di produrre anche di notte**

In cucina, uno degli ingredienti fondamentali è il tempo. La lenta cottura è un ciclo speciale che esalta la bontà del prodotto. Il ciclo di lenta cottura è indicato per alcuni tipi di carne e pesce; l'utilizzo di questa tecnica permette di esaltare i sapori e i colori degli alimenti, ridurre la perdita di peso del 50% e sciogliere i tessuti connettivi che rendono dura la carne. In seguito a questo ciclo, Combi Chill, attiva un ciclo di abbattimento positivo o negativo o un mantenimento di temperatura a +65°C evitando così la proliferazione dei batteri.

**The cycle that lets you produce even at night**

One of the most important ingredients in the kitchen is time. Slow cooking is a special cycle, also known as cooking at a low temperature, which brings out the goodness in the product. The slow cooking cycle is indicated for certain types of meat and fish. Using this cooking technique allows you to enhance the flavours and colours of the food, to cut down on weight loss and dissolve the connective tissues that make the meat hard. After the slow cooking cycle, Combi Chill activates a negative or positive chill cycle or maintains the temperature at +65°C.

**Le cycle qui permet de produire même la nuit.**

Dans la cuisine, l'un des ingrédients clés est le temps. La cuisson lente est un cycle spécial qui améliore la qualité du produit. Le processus de cuisson lente convient à certains types de viande et de poisson; l'utilisation de cette technique de cuisson permet de ressortir les goûts et les couleurs des aliments, réduire la perte de poids de 50% et dissoudre les tissus conjonctifs qui rendent la viande dure. A la fin du cycle, Combi Chill, active un cycle de refroidissement positive ou négative ou un maintien de température à +65°C en évitant ainsi la prolifération des bactéries.

**Mit diesem Zyklus können Sie auch nachts Speisen zubereiten.**

Eine der wichtigsten Zutaten in der Küche ist die Zeit. Das langsame Garen ist ein spezieller Zyklus, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, mit dem die Qualität des Produktes hervorgehoben wird. Der Zyklus des langsamen Garens eignet sich für einige Fleisch und Fischarten. Die Verwendung dieser Zubereitungsart ermöglicht das besondere Hervorheben der Aromen und Farben der Lebensmittel, reduziert den Gewichtsverlust und löst das Bindegewebe auf, wodurch das Fleisch weicher wird. Im Anschluss an den Zyklus des langsamen Garens aktiviert Combi Chill einen Zyklus des negativen oder positiven Schockfrosts oder einen Zyklus, um die Temperatur auf +65°C zu erhalten.



**STERILIZZAZIONE**  
STERILISATION  
STÉRILISATION  
STERILISIEREN



**SBRINAMENTO**  
DEFROSTING  
DÉGIVRAGE  
ABTAUEN



**ASCIUGATURA**  
DRYING  
SÉCHAGE  
TROCKNEN



**RISCALDAMENTO Sonda**  
PROBE HEATING  
CHAUFFAGE SONDE  
KERNTEMPERATURFÜHLER  
BEHEIZEN



**PRE - COOLING**  
PRE - COOLING  
PRÉ-REFROIDISSEMENT  
VORKÜHLEN



**RICETTARIO**  
PERSONALIZZABILE  
COOK BOOK  
RECETTE PERSONNALISABLE  
REZEPTBUCH



**ilsa**

**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)





**Ilsa Spa**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)