ilsa

SHAPING COLD

PIZZERIA

La Pizzeria secondo Ilsa

Ilsa's concept of the pizza business
La pizzeria selon Ilsa ● Pizzeria laut Ilsa

1

IT ILSA ha messo a punto una linea completa di attrezzature per la pizzeria, destinata a soddisfare esigenze di flessibilità nella composizione delle postazioni di lavoro e di ottimizzazione degli spazi, garantendo allo stesso tempo una conservazione degli ingredienti in tutta sicurezza.
La linea si compone di tavoli preparazione con profondità di 70, 80 e 86 cm personalizzabili con elementi neutri e refrigerati che consentono numerose combinazioni, per un'organizzazione del lavoro basata su principi di funzionalità ed efficienza . Gli elementi sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 al Cr- Ni 18/10, pienamente rispondenti alle norme igieniche e montati su piedini regolabili. I piani di lavoro sono in granito sardo o in acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10.

GB ILSA has designed a complete line of equipment for pizza restaurants, destined to meet any requirement of flexibility in the composition of working stations and optimization of spaces, ensuring at the same time the preservation of ingredients in safety conditions.
The line consists of preparation tables that are 70, 80 and 86cm deep and can be custom-made with neutral and refrigerated counters, which allow numerous combinations for an organization of work based on the principles of functionality and efficiency. Counters are completely made in Cr- Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and fully in compliance with hygiene regulations and installed on adjustable feet. Work tops are in Sardinian granite or in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel.

F ILSA a mis au point une ligne complète d'équipements pour la pizzeria, destinée à satisfaire des exigences de flexibilité dans la composition des emplacements de travail et d'optimisation des espaces, en garantissant en même temps une conservation des ingrédients en toute sécurité.
La ligne se compose de tables de préparation de 70, 80 et 86 cm de profondeur.
Personnalisable avec des éléments neutres et réfrigérés, elle permet de nombreuses combinaisons, pour une organisation du travail parfaitement fonctionnelle. Les éléments sont entièrement construits en acier inox AISI 304 Cr Ni 18/10, répondant pleinement aux normes d'hygiène et montés sur des pied réglables. Les plans de travail sont en granite sarde ou en acier inox AISI 304 cr- Ni 18/10.

D ILSA hat eine komplette Produktreihe mit Einrichtungen für Pizzerien entwickelt, die allen Anforderungen in Bezug auf Flexibilität bei der Anordnung der Arbeitsplätze und Optimierung des vorhandenen Raums gerecht wird. Gleichzeitig ist die Konservierung der Zutaten in absoluter Sicherheit gewährleistet.
Die Produktreihe besteht aus Vorbereitungstischen in den Tiefen 70, 80 und 86 cm, die mit Neutralelementen und Kühlelementen individuell gestaltet werden können. Auf diese Weise entstehen zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten für eine funktionale und effiziente Arbeitseinteilung. Die Elemente sind komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt und entsprechen allen Hygienenormen. Sie sind auf Stellfüßen montiert und die Arbeitsplatten sind aus sardinischem Granit oder aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 erhältlich.

2

3

4

Le caratteristiche

Characteristics • Les caractéristiques • Eingenschaften

IT Le cassettiere (1) sono disponibili nelle versioni 70/80, idonee all'alloggio di cassette PVC 70x53 o 60x40, con capacità 20/25 o 15/18 palline.
I cassetti scorrevoli (2) dal design pratico e funzionale, montati su guide in acciaio inox, sono facilmente asportabili per una completa e razionale pulizia.
Le porte a battente autochiudenti degli elementi refrigerati (3) hanno maniglie ergonomiche.
Tutti gli elementi sono montati di serie su piedini regolabili inox da 140/190 o a richiesta su piedini da 180/230 (4). A richiesta anche su ruote.

GB The chests of drawers (1) are available in the 70/80 versions and suitable for containers in PVC 70x53 or 60x40 with a capacity of 20-25 or 15-18 doughballs.
The practical and functional drawers (2) are set on stainless steel runners and are easy to remove for a more rational and complete cleaning.
The hinged doors of the refrigerated elements (3) are supplied with ergonomic handles.
All the units are assembled on adjustable stainless steel feet, 140-190 or 180-230 (4). Castors can be supplied on request.

F Elèment à tiroirs (1) montés sur des glissières simples, sont disponibles dans les versions 70/80, aptes à loger des caissettes PVC 70x53 ou 60x40, avec une capacité 20/25 ou 15/18 pâtes à pizza.
Les tiroirs coulissants (2) au design pratique et fonctionnel, montés sur des glissières en acier inox, sont facilement extirpables pour un nettoyage complet et parfait.
Les portes battantes avec fermeture magnétique et automatique des équipements de réfrigération (3) ont des poignées ergonomiques.
Tous les éléments peuvent être montés sur des pieds réglables inox de 140/190 ou sur demande sur des pieds de 180/230 (4). Ou même, sur demande, sur des roulettes.

D Der Schubkastenblock (1) ist in den Versionen 70/80 erhältlich und eignet sich für PVC-Behälter der Größe 70x53 oder 60x40, in denen jeweils 20/25 oder 15/18 Pizzateigballen aufbewahrt werden können.
Die Schubkästen (2) mit praktischem und funktionalem Design sind auf Edelstahlführungen montiert und können für eine gründliche und schnelle Reinigung einfach ausgebaut werden.
Die selbstschließenden Flügeltüren der Kühlelemente (3) haben ergonomische Griffe.
Alle Elemente sind serienmäßig auf Stellfüßen aus Edelstahl 140/190 oder auf Wunsch auf Füßen 180/230 (4) erhältlich. Auf Anfrage auch auf Rollen.

I banchi pizza LINEA 70/80

70/80 LINE Pizza Counters • Les tables à pizza LIGNE 70/80
Pizzatische LINIE 70/80

IT ILSA propone diverse soluzioni di banco pizza completo, studiate per offrire soluzioni versatili e qualitativamente superiori. Disponibili nelle profondità 70 e 80 cm, corredati di cassettiera neutra con possibilità di diverse combinazioni e 50x75 (linea 80). Le cassettiere alloggiano contenitori in PVC da 70x53 (linea 70) o 60x40 (linea 80). Come dotazione di serie sono corredate di 7 cassette PVC 70x53, nella versione 70 e 7 cassette PVC 60x40 nella versione 80. Basi refrigerate statiche (linea 70) e ventilate (linea 80), garantiscono un'ottima conservazione degli impasti senza comprometterne l'integrità e assicurano un'efficiente resa ai minimi consumi energetici. Le vetrinette refrigerate sono disponibili con profondità 32 o 38 cm, allestibili a richiesta con composizioni di bacinelle. Tutte le vetrinette refrigerate sono state progettate e realizzate nel rispetto delle rigorose normative sulla conservazione degli alimenti.

GB ILSA proposes different models of complete pizza counters, designed to give versatile and qualitatively superior solutions. They are made available with 70 and 80cm depths, provided with neutral set of drawers with different opportunities of combinations and in the 80x68 (70 line) and 50x75 (80 line) versions. The set of drawers houses PVC containers that are 70x53 (70 line) or 60x40 (80 line) sized. Basic equipment provides 7 70x53 PVC drawer units in the 70 version, and 7 60x40 PVC drawer units in the 80 version. Static (70 line) and ventilated (80 line) refrigerated tops ensure an excellent preservation of mixtures without damaging their integrity as well as an efficient output with minimum power input. Refrigerated display windows are 32 or 38cm deep and, on demand, can be provided with container compositions.

LINEA 80

80 LINE • LIGNE 80 • LINIE 80

F ILSA propose différentes solutions de tables à pizzas, étudiées pour offrir des solutions d'une excellente qualité. Disponibles avec 70 et 80 cm de profondeur, accompagnés de petits tiroirs neutres avec possibilité de combinaisons différentes (7 tiroirs, 4 tiroirs et 1 caisson, 2 caissons) et dans les versions 80x68 (ligne 70) et 50x75 (ligne 80). Les tiroirs logent des containers en PVC de 70x53 (ligne 70) ou 60x40 (ligne 80), étudiés pour contenir respectivement du 20/24 ou 15/18 pâtes à pizza. Ils sont équipées de 7 caissettes PVC 70x53, dans la version 70 et 7 caissettes PVC 60x40 dans la version 80. Les bases réfrigérées statiques (ligne 70) et ventilées (ligne 80), garantissent une excellente conservation de la pâte sans en compromettre l'intégrité et assurent un rendement efficace pour des consommations énergétiques moindres. Les vitrines réfrigérées sont disponibles en 32 ou 38 cm de profondeur, et, sur demande, avec des jeux de paniers. Toutes les vitrines réfrigérées ont été réalisées avec des critères et des modalités aptes à sauvegarder la sûreté et sécurité de l'utilisateur.

LINEA 70

70 LINE • LIGNE 70 • LINIE 70

D ILSA stellt komplette Pizzatische in verschiedenen Modellen vor, die entwickelt wurden, um vielseitige und qualitativ hochwertige Lösungen zu bieten. Sie sind in den Tiefen 70 und 80 cm erhältlich und mit einem Neutralschubkastenblock ausgerüstet, der verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bietet. Sie sind in den Versionen 80x68 (Produktreihe 70) und 50x75 (Produktreihe 80) lieferbar.
Die Schubkastenblöcke eignen sich für PVC-Behälter der Größe 70x53 (Produktreihe 70) oder 60x40 (Produktreihe 80). Die Version 70 ist serienmäßig mit sieben PVC-Behältern der Größe 70x53 und die Version 80 mit sieben PVC-Behältern der Größe 60x40 ausgestattet. Unterbau mit stiller Kühlung (Produktreihe 70) und Umluftkühlung (Produktreihe 80) für die optimale Konservierung der Teige, ohne ihre Eigenschaften zu beeinträchtigen, und für eine ausgezeichnete Leistung bei minimalem Energieverbrauch. Die Kühlvitrinen sind in den Tiefen 32 oder 38 cm erhältlich und können auf Wunsch mit verschiedenen Schalenkombinationen eingerichtet werden. Alle Vitrinen wurden unter Einhaltung der strengen Richtlinien für die Lebensmittelkonservierung entwickelt und hergestellt.

PRATICO

IT PRATICO è il tavolo pizza caratterizzato dalla linea essenziale e dalla grande semplicità d'uso. Fornisce un servizio completo grazie alla presenza di tutti gli elementi necessari alla preparazione di un'ottima pizza: base refrigerata con cassetto neutro su vano tecnico per il contenimento di 3 contenitori 60x40 ed espositore refrigerato, tutti realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 al Cr-Ni 18/10. Il piano di lavoro è invece in granito sardo. Inoltre:

- Struttura monoblocco
- Finitura esterna Scotch-brite
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Spessore di isolamento di 50 mm
- Gruppo frigorifero estraibile per una facile manutenzione
- Sistema di ventilazione forzata
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

GB PRATICO pizza table is characterized by essential line and particularly easy use. It provides a complete service thanks to the presence of all elements needed for cooking a tasty pizza: refrigerated counter with neutral drawer unit on technical space capable of housing 3 60x40 containers and refrigerated display window, all completely made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel. The work top is on the contrary in Sardinian granite. In addition:

- Single-block structure
- Scotch-brite external finishing
- Internal angles rounded for easy cleaning
- Insulation thickness is 50 mm
- Extractable refrigerating set for easy maintenance
- Forced ventilation system
- Automatic hot-gas defrosting
- Automatic condensate water evaporation.

F PRATICO est la table à pizza caractérisée par sa ligne essentielle et par sa grande simplicité d'utilisation. Elle fournit un service complet grâce à la présence de tous les éléments nécessaires à la préparation d'excellentes pizzas: base réfrigérée avec tiroir neutre, compartiment technique, capacité de 3 containers 60x40 et présentoir réfrigéré, le tout réalisé entièrement en acier inox AISI 304 cr- Ni 18/10. Le plan de travail est par contre en granite sarde. En outre:

- Structure monobloque
- Finition extérieure scotch-brite
- Angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Epaisseur d'isolation de 50 mm
- Groupe réfrigérateur extractible pour un entretien facile
- Système de ventilation forcée
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Évaporation automatique de l'eau de la condensation.

D PRATICO ist ein extrem benutzerfreundlicher Pizzatisch mit essentiellem Design. Er stellt eine Komplettlösung dar, da alle Elemente für die Zubereitung einer exzellenten Pizza vorhanden sind: Unterbaukühlung mit Neutralschubkasten im Installationsfach für die Aufnahme von drei Behältern der Größe 60x40 und Kühlaufsatz, alles komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt. Die Arbeitsplatte hingegen besteht aus sardinischem Granit. Ferner:

- Korpus als Monoblock
- Außen mit Scotch-Brite-Veredelung
- Abgerundete Innenecken für eine leichtere Reinigung
- 50 mm starke Isolierung
- Herausnehmbares Kühlaggregat für eine leichtere Wartung
- Forcierte Belüftung
- Automatische Heißgasabtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung

COMPACT

IT COMPACT nasce per offrire in un'unica soluzione tutti i vantaggi e la praticità di una postazione di lavoro ILSA per la preparazione di pizze, panini, insalate, tramezzini ecc. Un solo motore alimenta elemento refrigerato ed espositore bacinelle, consentendo una notevole riduzione delle dimensioni. Tutti gli elementi sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 al Cr-Ni 18/10 e sono composti da:

- Struttura monoscocca
- Isolamento da 50 mm in poliuretano espanso ad alta densità
- Sistema di ventilazione forzata
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Comandi centralizzati su pannello frontale
- Montanti ed accessori interni smontabili
- Piedini regolabili, o a richiesta su ruote
- Forniti di serie con una griglia per porta.

GB COMPACT has been designed so to offer, in a unique solution, all advantages and the convenience of a ILSA working systems for the preparation of pizza, rolls, salads, sandwiches, etc. One single drive powers the refrigerated counter and the container display window, allowing a considerable reduction in dimensions. All elements are completely made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and consist of the following constituent parts:

- Monocoque structure
- 50 mm thick high density polyurethane foam insulation
- Forced ventilation system
- Central system control on frontal side
- Automatic defrosting by hot gas
- Removable inside accessories and uprights
- Adjustable feet or castors on request
- Supplied with one shelf per door without containers.

F COMPACT est né pour offrir en une unique solution tous les avantages et la praticité d'un emplacement de travail ILSA pour la préparation de pizzas, de sandwichs, salades, amuse-gueules etc. Un seul moteur alimente l'élément réfrigéré en permettant une réduction considérable des dimensions. Tous les éléments sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304 Ni 18/10 et sont composés de:

- Structure monobloque
- Isolation de 50 mm en polyuréthane expansé à haute densité
- Système de ventilation forcée
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Commandes centralisées sur panneau frontal
- Montant et accessoires intérieurs démontables
- Pieds réglables, ou sur demande, sur des roulettes
- Fournis avec une grille pour chaque porte.

D COMPACT wurde mit dem Ziel entwickelt, alle Vorteile des rationellen Arbeitslatzes von ILSA für die Zubereitung von Pizzen, Sandwichs, Salaten, Tramezzini, usw. in einer einzigen Lösung zusammenzufassen. Nur ein Motor versorgt das Kühlelement und den Kühlaufsatz, wodurch die Abmessungen erheblich verringert werden. Alle Elemente sind komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt und bestehen aus:

- Korpus als Monoblock
- 50 mm Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum
- Forcierte Belüftung
- Automatische Heißgasabtauung
- Zentralsteuerung an der Frontblende
- Pfosten und Inneneinrichtung ausbaubar
- Stellfüße oder auf Wunsch mit Rollen
- Serienmäßig mit einem Tragrost je Tür.

Le vetrinette refrigerate

Refrigerated display windows

Vitrines réfrigérées • Einfache Vitrinen

IT Ilsa è stata una delle prime aziende a rispondere concretamente all'esigenza di un espositore refrigerato semplice e compatto per la conservazione degli alimenti da usare per la guarnizione e la farcitura di pizze, panini e piatti veloci. Le vetrinette refrigerate, nonostante la semplicità d'uso, assolvono il difficile compito di rispettare le temperature massime di esposizione dei cibi richieste dalle aziende sanitarie europee e dalle normative dell' HACCP. Queste apparecchiature non solo completano la funzionalità di un banco pizza, ma possono essere usate anche da sole, posizionandole sopra i tavoli preparazione, tramite piedi, staffe per fissaggio a parete o alzate e scegliendo tra le profondità di 32 o 38 cm. Inoltre si possono utilizzare senza vetri o con vetri piani o curvi e possono contenere diverse combinazioni di bacinelle GN in acciaio inox o policarbonato. La vasca è in acciaio inox con finitura esterna satinata scotch-brite. L'isolamento è realizzato con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc). Inoltre il motore è a destra di serie ma su richiesta può essere fornito a sinistra.

GB ILSA has been one of the first companies to concretely meet the requirements of an easy and compact refrigerated display window for the preservation of food for pizza, roll and fast-food garnishing and stuffing. Refrigerated display windows, despite easy use, meet the hard requirement of observing the maximum food display temperatures required by the European health centers and the HACCP regulations. This equipment does not only complete the functionality of a pizza counter, but can also be used independently, on preparation tables, by means of feet, wall fixing brackets or backs. Available depths are 32 cm and 38 cm. The range consists of glassless, flat-glass or curved-glass models and comes with different stainless steel or polycarbonate GN container combinations. The container is in stainless steel, while the external finish is satin-finish scotch-brite. The units come with high-density polyurethane insulation (40 kg/mc). In addition, the drive is positioned on the right, but, on demand, can be installed on the left.

F Ilsa a été une des premières entreprises à répondre concrètement aux exigences d'une table à pizza réfrigérée simple et compact et à garantir une bonne conservation des aliments pour la garniture des pizzas, petit pains et plats rapides.
Les vitrines réfrigérées, d'une très grande facilité d'usage, remplissent tout à fait la tâche difficile de respecter les températures maximales d'exposition de la nourriture demandées par les entreprises sanitaires européennes et des réglementations de l'HACCP.
Ces appareils ne remplissent pas seulement le rôle d'une table à pizza, mais ils peuvent être également employé en position table de préparation, par des pieds, ou étriers pour fixation au mur et avec le choix entre les profondeurs de 32 ou 38 cm. En outre on peut utiliser sans vitrine ou avec vitrine les plans de travail et on peut organiser différentes combinaisons de petits bacs à garniture GN en acier inox ou en polycarbonate. Le bac est en acier inox avec finition extérieure scotch-brite. L'isolation est réalisé en polyuréthane expansé à haute densité (40 kg/mc). En outre le moteur est à droite mais sur demande il peut être fourni à gauche.

D Ilsa war eines der ersten Unternehmen mit einem konkreten Angebot auf die Nachfrage nach einem einfachen und kompakten Kühlaufsatz für die Lebensmittelkonservierung, der sich für die Zutaten beim Belegen von Pizzen und Sandwichs, sowie für schnelle Gerichte eignet. Kühlvitrinen sind zwar benutzerfreundlich, erfüllen jedoch nur selten die strengen Vorgaben bezüglich der Höchsttemperaturen, denen die Speisen ausgesetzt werden dürfen, seitens der europäischen Gesundheitsämter und der HACCP-Norm.
Diese Geräte ergänzen nicht nur die Funktion eines Pizzatischs, sondern können auch allein verwendet werden, indem sie über den Vorbereitungstischen mit Füßen, Wandhalterungen oder Aufsätzen befestigt werden; sie sind in den Tiefen 32 oder 38 cm erhältlich. Sie können ohne Glasscheiben oder mit flachen oder gewölbten Glasscheiben verwendet werden und können mit verschiedenen GN-Schalenkombinationen aus Edelstahl oder Polycarbonat eingerichtet werden. Das Edelstahlbecken ist außen mit Scotch-Brite-Satinierung veredelt. Die Isolierung besteht aus hochdichtem Polyurethanschaum (40 kg/m3). Der Motor ist serienmäßig rechts angeordnet, kann jedoch auf Wunsch auch linksseitig geliefert werden.

La gamma

The range ● La gamme ● Die aswahl

LINEA 70

BASI REFRIGERATE STATICHE

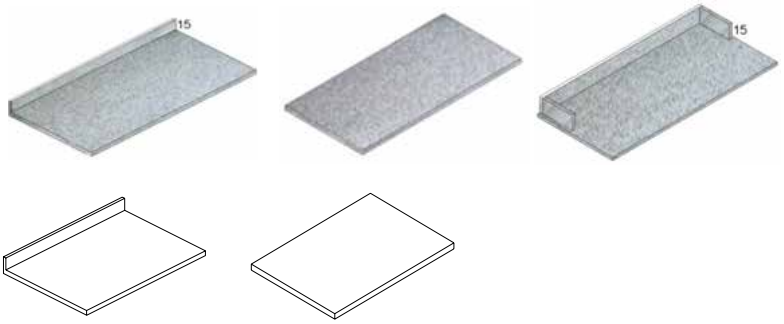
Refrigerated static counters ● Éléments réfrigérées statiques ● Kühlelemente - Stille kühlung

CASSETTIERE

Drawers unit ● Éléments tiroirs ● Schubladenfach

PIANI DI LAVORO

Worktops ● Planes de travail ● Arbeitsflaechen



GRANITO SARDO

Sardinian granit ● Granit sarde ● Sardinischer granit

ACCIAIO INOX

Stainless steel ● Acier inox ● Edelstahl

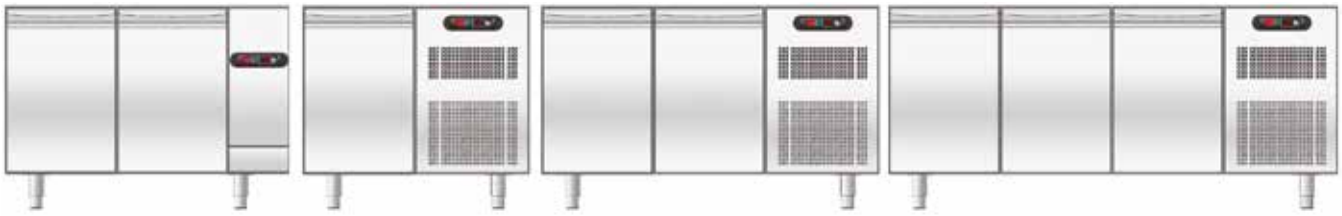
VETRINETTE REFRIGERATE

Refrigerated display windows ● Vitrines réfrigérées ● Einfache Vitrinen

COMPACT 70

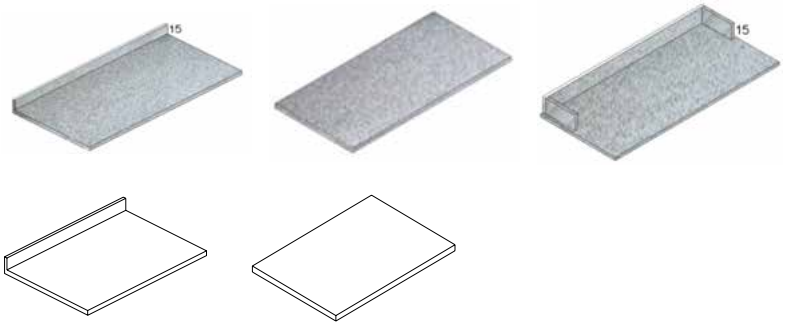
LINEA 80

BASI REFRIGERATE VENTILATE
Refrigerated static counters ● Éléments réfrigérées ventilées ● Kühlelemente - Umluftkühlung



CASSETTIERE
Drawers unit ● Éléments tiroirs ● Schubladenfach

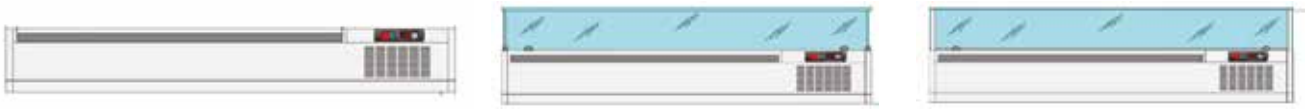
PIANI DI LAVORO
Worktops ● Planes de travail ● Arbeitsflaechen



GRANITO SARDO
Sardinian granit ● Granit sarde ● Sardinischer granit

ACCIAIO INOX
Stainless steel ● Acier inox ● Edelstahl

VETRINETTE REFRIGERATE
Refrigerated display windows ● Vitrines réfrigérées ● Einfache Vitrinen



COMPACT 80

PRATICO

HANGAR DESIGN GROUP

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com