

TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTISCHE



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 domaine 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, du glacier et de la pizzeria, 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. Das Unternehmen entwickelt Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und im Einklang mit der Umwelt stehen. Dank der Ästhetik, Ergonomie, Praktikabilität und Aktualität seiner Kühlprodukte ist das Unternehmen heute ein Bezugspunkt für Catering-, Konditorei-, Eiscreme- und Pizzeria-Profis.

I TAVOLI REFRIGERATI SECONDO ILSA

ILSA'S CONCEPT OF THE REFRIGERATED COUNTERS

LES TABLES REFRIGEREES SELON ILSA

KÜHLTISCHE NACH ILSA

Nella progettazione dei suoi prodotti, ILSA è attenta anche al più piccolo dettaglio. Dedita all'innovazione, da sempre permette ai professionisti nel campo della ristorazione di lavorare al meglio, favorendo le migliori gamme di attrezzature.

Seguendo la filosofia sopra citata, ILSA è fiera di presentare le nuove linee di Tavoli refrigerati NEOS ed EVOLVE. Studiate, progettate e realizzate con materiali altamente validi, l'acciaio Inox AISI 304 Cr-Ni 18/10 con finitura scotch-brite di prima scelta garantisce un'eccezionale robustezza della struttura a monoscocca e dei piani di lavoro; favorendo allo stesso tempo un alto grado di igienicità, grazie anche agli angoli interni raggiati ed alle maniglie ergonomiche a filo porta che permettono una facile pulizia. L'affidabilità degli impianti refrigeranti ILSA è ormai ben nota al mercato, grazie anche all'utilizzo di freon ecologici nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, sempre al primo posto all'interno dei suoi prodotti. Ma soprattutto le nuove linee si presentano con un vano tecnico intercambiabile e una ventilazione canalizzata sulla schiena che permette alla cella libera di rendere il massimo dello stoccaggio, assicurando omogeneità di temperatura. Alte prestazioni e bassissimi costi di manutenzione, uniti a uno spessore di isolamento di 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc). Le guarnizioni di ultima generazione a tripla camera assicurano perfetti isolamento e funzionamento. Inoltre tutti i modelli NEOS ed EVOLVE con temperatura positiva sono in classe A. Perché ILSA non è solo un bel nome. Ma una garanzia.

In designing its products, ILSA also takes great care over the smallest of details. Dedicated to innovation, it has always allowed professionals in the restaurant and catering field to work to the best of their ability, promoting the best ranges of equipment.

In adhering to this philosophy, ILSA is proud to present NEOS and EVOLVE, the new ranges of refrigerated counters. Designed, developed and manufactured with high-quality materials, first-class AISI 304 Cr-Ni 18/10 stainless steel with scotch-brite finish guarantees that the monobloc structure and worktops are exceptionally strong whilst ensuring a high degree of hygiene, thanks to the inner rounded corners and ergonomic handles flush to the door which allow for easy cleaning. The reliability of ILSA refrigerated systems is well-established on the market thanks to the use of eco-friendly freon in full compliance with environmental sustainability, which takes pride of place in its products. But above all the new ranges come with an interchangeable technical compartment and ducted ventilation on the back that allows the free chamber to make the most of the storage space, ensuring a uniform temperature. High performance and low maintenance costs, combined with 60 mm thick high-density polyurethane foam (40 kg/m³) insulation. The latest generation triple chamber gaskets ensure perfect insulation and operation. All the NEOS and EVOLVE models with positive temperature are in A class. Because ILSA is not just a good name. It's also a guarantee.

Lors de la conception de ses produits, ILSA est attentive au moindre petit détail. Vouée à l'innovation, elle permet depuis toujours aux professionnels du secteur de la restauration de travailler au mieux, en offrant les meilleures gammes d'équipements.

En suivant la philosophie susmentionnée, ILSA est fière de présenter les nouvelles lignes de Tables réfrigérées NEOS et EVOLVE. Étudiées, conçues et réalisées avec des matériaux de haute valeur, l'acier Inoxydable AISI 304 Cr-Ni 18/10 avec finition scotch-brite de premier choix garantit une robustesse exceptionnelle de la structure monocoque et des plans de travail, tout en favorisant un haut niveau d'hygiène, grâce aussi aux angles internes arrondis et aux poignées ergonomiques à fleur de porte qui permettent un nettoyage aisé. La fiabilité des installations réfrigérées ILSA est désormais bien connue sur le marché, grâce aussi à l'utilisation de fréons écologiques dans le respect total de la durabilité environnementale, toujours au premier rang dans ses produits. Mais surtout, les nouvelles lignes offrent un compartiment technique interchangeable et une ventilation canalisée à l'arrière qui permet un stockage maximal de la chambre, tout en assurant l'homogénéité de température. Hautes performances et très faibles coûts d'entretien, alliés à une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³). Les joints de dernière génération à triple chambre assurent une isolation et un fonctionnement parfaits. De plus, tous les modèles NEOS et EVOLVE à température positive sont en classe A. Parce qu'ILSA n'est pas seulement un beau nom. Mais une garantie.

Bei der Entwicklung seiner Produkte achtet ILSA auf kleinste Details. Die Innovation steht im Mittelpunkt. Profis aus dem Gebiet der Gastronomie wird es ermöglicht, auf die beste Weise zu arbeiten und die besten Produktserien bereitzustellen.

ILSA ist stolz darauf, die neuen Produktreihen der NEOS- und EVOLVE-Kühltische zu präsentieren. Die Entwicklung, die Planung und der Bau mit hochqualitativen Materialien, wie Edelstahl AISI 304 Cr-Ni 18/10 mit erstklassiger Oberflächengüte Scotch-Brite, die eine außergewöhnliche Festigkeit der Mono-Struktur und der Arbeitsplatten garantiert. Gleichzeitig wird ein hohes Maß an Hygiene gefördert, auch dank der abgerundeten Innenkanten und der ergonomischen Griffe, die bündig mit der Tür abschließen und eine einfache Reinigung ermöglichen. Die Zuverlässigkeit von ILSA-Kühlsystemen ist auf dem Markt mittlerweile bekannt, auch dank der Verwendung von ökologischen Freonen unter vollständiger Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit, die bei ihren Produkten immer an erster Stelle stehen. Vor allem aber verfügen die neuen Produktlinien über ein austauschbares technisches Fach und eine Kanallüftung auf der Rückseite, die es der freien Zelle ermöglicht, die Lagerung optimal zu nutzen und eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Hohe Leistung und sehr niedrige Wartungskosten kombiniert bei einer Isolationsdicke von 60 mm mit hochdichtem Polyurethanschaum (40 kg/m³). Die Dreikammerdichtungen der neuesten Generation gewährleisten eine perfekte Isolierung und Funktion. Darüber hinaus gehören alle Modelle NEOS und EVOLVE mit positiver Temperatur zur Klasse A. ILSA ist nicht nur ein schöner Name. Sondern eine Garantie.



RISPETTARE L'AMBIENTE

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

UMWELTSCHUTZ

Alla base della produzione Ilsa da sempre c'è stata la necessità di proteggere l'ambiente e garantire al cliente un basso consumo per una conseguente riduzione delle spese di energia elettrica.

Il consumo dei refrigeratori in un professionale è maggiore rispetto a tutte le altre attrezzature e per questo da anni Ilsa è attenta, sviluppando e producendo tavoli refrigerati a basso consumo energetico. Anche nel freddo professionale è stata introdotta una normativa che regola la classificazione energetica delle attrezzature refrigerate: la normativa europea 2015/1095 del 5 maggio 2015 che implementa la direttiva 2009/125/EC del Consiglio e del Parlamento Europeo detta le specifiche per la progettazione ecocompatibile dei tavoli refrigerati professionali imponendo ai produttori di fare dei test di consumo energetico in precise condizioni climatiche.

Ilsa's production has always been based on the need to protect the environment and ensure low consumption for the customer resulting in a reduction in electricity costs.

The energy consumption of refrigerated counters for professional use is higher than all other equipment which is why Ilsa has made the effort over the years to develop and produce refrigerated counters with low energy consumption. A legislation has been introduced, even in professional refrigeration, that regulates the energy classification of refrigerated equipment, i.e. the European regulation 2015/1095 of May 5, 2015 which implements Directive 2009/125/EC of the Council and the European Parliament which establishes a framework for the setting of ecodesign requirements of refrigerated counters by requiring manufacturers to carry out for energy consumption tests under specific climate conditions.

À la base de la production Ilsa il y a toujours eu la nécessité de protéger l'environnement et d'assurer au client une faible consommation pour une réduction consécutive des frais d'énergie électrique.

La consommation des réfrigérateurs dans un environnement professionnel est supérieure à celle de tous les autres équipements, c'est pourquoi depuis des années, Ilsa s'efforce de développer et fabriquer des tables réfrigérées à faible consommation énergétique. Le froid professionnel aussi est régi par une norme qui réglemente le classement énergétique des équipements réfrigérés : la réglementation européenne 2015/1095 du 5 mai 2015 qui implémente la directive 2009/125/EC du Conseil et du Parlement Européen fixe les spécifications pour la conception éconocompatible des tables réfrigérées professionnelles en imposant aux fabricants de faire des tests de consommation énergétique dans des conditions climatiques précises.

An der Basis der Ilsa-Produktion steht seit eh und je der Umweltschutz und ein niedriger Stromverbrauch, um die elektrischen Energiekosten des Kunden stetig zu verringern.

Der Verbrauch von Kühleinrichtungen im Profibereich ist höher als bei allen anderen Geräten. Aus diesem Grund ist Ilsa seit Jahren darauf bedacht und entwickelt und produziert Kühltische mit niedrigem Energieverbrauch. Selbst bei der Kühlung im Profibereich wurde eine Verordnung eingeführt, die die Energieklassifizierung von Kühlgeräten regelt: die europäische Verordnung 2015/1095 vom 5. Mai 2015, mit der die Richtlinie 2009/125/EG des Rates und des Europäischen Parlaments umgesetzt wird, die die Spezifikationen für die Auslegung vorschreibt. Eine umweltfreundliche Herstellung professioneller Kühltische, bei der die Hersteller Energieverbrauchstests unter präzisen klimatischen Bedingungen durchführen müssen.

CLASSI ENERGETICHE / ENERGY CLASSES

CLASSES ENERGETIQUES / ENERGIEKLASSEN



CLASSI CLIMATICHE / CLIMATE CLASSES

CLASSES CLIMATIQUES / KLIMAKLASSEN

Classe climatica della sala prove / Climate classes of test rooms / Classe climatique du laboratoire / Klimaklasse des Proberaums	Temperatura a bulbo secco °C / Dry bulb temperature °C / Température de bulbe sec °C / Trockenkugeltemperatur °C	Umidità relativa % / Relative humidity % / Humidité relative % / Luftfeuchtigkeit %
3	25	60
4	30	55
5	40	40
7	35	75

CONSUMI ENERGETICI

ENERGY CONSUMPTIONS

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

ENERGIEVERBRAUCH

TAVOLO 3 PORTE GN TN

3-DOOR REFRIGERATED COUNTER

TABLE 3 PORTES GN TN

KÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr	Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh
A +++	5	130	€ 22,1
A ++	5	130	€ 22,1
	10	260	€ 44,3
A +	10	260	€ 44,3
	15	391	€ 66,4
A	15	391	€ 66,4
	25	651	€ 110,7
B	25	651	€ 110,7
	35	912	€ 155,0
C	35	912	€ 155,0
	50	1302	€ 221,4
D	50	1302	€ 221,4
	75	1953	€ 332,0
E	75	1953	€ 332,0
	85	2214	€ 376,3
F	85	2214	€ 376,3
	95	2474	€ 420,6
G	95	2474	€ 420,6
	115	2995	€ 509,1

TAVOLO 3 PORTE GN BT

3-DOOR FREEZER COUNTER

TABLE 3 PORTES GN BT

TIEFKÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr	Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh
A +++	5	212	€ 36,1
A ++	5	212	€ 36,1
	10	424	€ 72,1
A +	10	424	€ 72,1
	15	636	€ 108,2
A	15	636	€ 108,2
	25	1060	€ 180,3
B	25	1060	€ 180,3
	35	1484	€ 252,4
C	35	1484	€ 252,4
	50	2121	€ 360,5
D	50	2121	€ 360,5
	75	3181	€ 540,8
E	75	3181	€ 540,8
	85	3605	€ 612,9
F	85	3605	€ 612,9
	95	4029	€ 685,0
G	95	4029	€ 685,0
	115	4877	€ 829,2





NEOS GASTRONOMIA

Semplice. Elegante. Indispensabile. In una sola parola: Unico.

Simple. Elegant. Essential. In one word: Unique.

Simple. Éléante. Indispensable. En un seul mot : Unique.

Einfach. Elegant. Unentbehrlich. Einfach gesagt: Einzigartig.

La nuova gamma presenta grande qualità di materiali e spessori di isolamento.

I tavoli refrigerati Neos Gastronomia sono gli ultimi arrivati, ma i primi ad essere presi in considerazione dai professionisti di tutto il mondo. Dotati di maniglie ergonomiche e con una ventilazione canalizzata sulla schiena, lasciano la cella libera per ottenere il massimo dello stoccaggio e garantire una maggiore omogeneità di temperatura.

Con una struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304, una finitura esterna satinata in scotch brite e un vano tecnico dalla posizione intercambiabile, Neos possiede uno spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc) e piani di lavoro comodi da pulire.

Neos è fornito di nuove guarnizioni magnetiche a tripla camera facilmente sostituibili, unità refrigerante a monoblocco per una facile manutenzione, celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia, porte auto-chiudenti con fermo a 95° e un sistema di ventilazione canalizzata per la massima uniformità di temperatura interna. Tutto questo – e molto di più – rende Neos perfetto per chi aspira al meglio.

The new range presents excellent quality materials and insulation thickness.

The Neos Gastronomy refrigerated counters are the latest models, but the first to be considered by professionals all over the world. Featuring ergonomic handles with ducted ventilation on the rear, they leave the chamber free to obtain the best from storage and guarantee a more uniform temperature.

With a monocoque structure in AISI 304 stainless steel, scotch-brite external satin finish and a technical compartment with an interchangeable position, Neos has an insulation thickness of 60 mm with high density polyurethane foam (40 kg/m³) and easy-to-clean worktops. Neos has new triple magnetic gaskets which are easy to replace, a monobloc refrigeration unit for easy maintenance, cells with inner rounded corners for easy cleaning, spring-operated door fitted with stop at 95° and a ducted ventilation system for high internal temperature uniformity. All this and much more makes Neos perfect for those who aspire to the best.

La nouvelle gamme offre une grande qualité de matériaux et d'épaisseurs d'isolation.

Les tables réfrigérées Neos Gastronomie sont les dernières nées, mais les premières à être prises en considération par les professionnels du monde entier. Dotées de poignées ergonomiques et d'une ventilation canalisée à l'arrière, elles permettent un stockage maximal de la chambre et garantissent une plus grande homogénéité de température.

Avec une structure à caisse unique en acier inoxydable AISI 304, une finition externe satinée en scotch brite et un compartiment technique à la position interchangeable, Neos possède une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) et des plans de travail aisés à nettoyer.

Neos est dotée de nouveaux joints magnétiques à triple chambre facilement remplaçables, d'une unité réfrigérante monobloc pour un entretien aisé, de chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, de portes à fermeture automatique avec butée à 95° et d'un système de ventilation canalisée pour une uniformité maximale de la température interne. Tout cela – et bien plus – rend Neos parfaite pour ceux qui aspirent au meilleur.

Die neue Produktreihe steht für ausgezeichnete Qualität der Materialien und Isolierstärken.

Die Kühltische Neos Gastronomie sind die neuesten Ergänzungen, aber die ersten, die von den Profis weltweit berücksichtigt werden. Ausgestattet mit ergonomischen Griffen und Kanallüftung auf der Rückseite lassen sie die Zelle frei, um maximale Lagerung zu erzielen und eine höhere Temperaturhomogenität zu gewährleisten.

Mit einer Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304, einer satinierten äußeren Scotch-Brite-Oberfläche und einem technischen Fach mit austauschbarer Position verfügt Neos über eine Isolationsstärke von 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg/m³) und einfach zu reinigenden Arbeitsplatten. Neos ist mit neuen, leicht austauschbaren Dreikammer-Magnetdichtungen, einer Monoblock Kühleinheit für einfache Wartung, Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung, selbstschließenden Türen mit 95°-Stopp und einem Kanallüftungssystem für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur ausgestattet. All das – und noch vieles mehr – macht Neos für diejenigen zum idealen Produkt, die nach Höherem streben.

CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 40mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante.
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca per sistemazione su zoccolo in muratura.
 - Porte reversibili.
- *Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 40mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité réfrigérante monobloc.*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur plinthe en maçonnerie.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 40mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Refrigerated monobloc unit.*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body for installation on a concrete plinth.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 40 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H 140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Monoblock Kühleinheit.*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Die frontal an der Struktur befestigte Türscharnieren ermöglichen die Montage auf einem Mauersockel.*
 - *Reversible Türen.*





1 Caratteristiche generali
General features
Caractéristiques générales
Allgemeine Merkmale

3 Accessori
Accessories
Accessoires
Zubehör

2 Allestimenti
Equipment
Équipements
Ausstattungen

4 Gruppo refrigerante
Refrigerated unit
Groupe réfrigérant
Kühlaggregat

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Disponibile variante per unità remotizzata.
- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne.
- Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).
- Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.
- Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation de l'eau de condensation automatique.
- Variante disponible pour unité sans groupe moteur.
- Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature.
- Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).
- Refrigerant gas R290, R134A, R452A.
- Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
- Automatic defrosting.
- Automatic evaporation of condensation water.
- Remote unit version available.
- Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur.
- Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C).
- Kühlgas R290, R134A, R452A.
- Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.
- Automatisches Abtauen.
- Automatische Verdampfen des Kondenswassers.
- Variante für Zentralkühlung verfügbar.

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
- Schiena in inox finitura scotch-brite
- Coppia guide
- Griglia tipo rilsan GN 1/1
- Kit ruote
- Kit sanificazione
- Kit cassette per versione TN/BT
- Serratura
- Fond externe en acier inoxydable
- Panneau arrière en acier inoxydable finition scotch-brite
- Paire de glissières
- Grille type rilsan GN 1/1
- Kit roulettes
- Kit assainissement
- Kit tiroirs pour version TN/BT
- Serrure
- Äußerer Boden aus Edelstahl
- Rückseite aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche
- Paar Führungsschienen
- Rilsan-Gitter GN 1/1
- Kit-Räder
- Desinfektionskit
- Kit-Schubladen für Kühl/Tiefkühlversion
- Schloss
- External base in stainless steel
- Rear in stainless steel with scotch-brite finish
- Pair of guides
- Rilsan GN 1/1 grid
- Wheel kit
- Sanitisation kit
- Drawer kit for TN/BT version
- Lock and key

NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

ALLESTIMENTI EQUIPMENT ÉQUIPEMENTS AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rilsan GN 1/1 grid for each compartment.
- Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.
- Équipement standard : 1 paire de glissières et 1 grille type rilsan GN 1/1 pour chaque compartiment.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.
- Standardausstattung: 1 Paar Führungsschienen 1 Rilsangitter GN 1/1 für jedes Fach.
- Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
B: (su richiesta) senza alzatina
C: (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A: (standard) with backsplash
B: (on request) without backsplash
C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: (standard) avec dossier
B: (sur demande) sans dossier
C: (sur demande) sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung
B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung
C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*



LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI 600**
REFRIGERATED COUNTERS **600** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **600** / KÜHLTISCHE **600**



2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1355x600x850



3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1805x600x850



4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x600x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	2250x600x850

NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI** REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	910x700x850
-20-10	R290	E	5	520	230V/50hz	910x700x850

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x700x850
-20-10	R290	D	5	520	230V/50hz	1355x700x850

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x700x850
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	1805x700x850

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x700x850
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	2250x700x850

Optional:

- Cassetto refrigerato su vano tecnico.
- Lavello dim. 300x330x150 mm su vano tecnico.

Optional:

- Refrigerated drawer on technical compartment.
- Sink dim. 300x330x150 mm on technical compartment.

En option:

- Tiroir réfrigéré sur compartiment technique.
- Évier dim. 300x330x150 mm sur compartiment technique.

Sonderzubehör:

- Gekühlte Schublade über Maschinenfach.
- Spülbecken Dim. 300x330x150 mm über Maschinenfach.

-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **PREDISPOSTI**

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR /
KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT



1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR

						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850



2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850



3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850



4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850

NA= non applicabile

NA= not applicable

NA= non applicable

NA= nicht anwendbar

NEOS PASTICCERIA

Essenziale nella linea, efficace nella conservazione, affidabile nel tempo.

Clean lines, efficient preservation, long-term reliability.

Essentielle dans la ligne, efficace dans la conservation, fiable dans le temps.

Wesentlich in der Linie, effektiv in der Konservierung, zuverlässig im Laufe der Zeit.

Il^{sa} esaudisce i desideri di ogni pasticcere ed è fiera di presentare la nuova linea di tavoli refrigerati Neos Pasticceria.

Costruiti per e con l'aiuto dei più importanti professionisti nel settore, i tavoli refrigerati Neos sono affidabili nel tempo e pronti a soddisfare anche la più piccola esigenza.

La nuova gamma è completa di tavoli refrigerati con raffreddamento ventilato e/o statico, da una a quattro porte, flessibili nella soluzione del vano tecnico – destro o sinistro – ed è dotata di piani da lavoro in acciaio Inox dello spessore di 15 decimi.

Costantemente impegnati al fine di migliorare la qualità dei suoi sistemi di refrigerazione, Neos Pasticceria è capace di rendere i sogni realtà.

Il^{sa} makes the dreams of every pastry-maker come true, so is proud to present the new range of Neos refrigerated cabinets for pastry.

Designed for and with the help of the most important professionals in the sector, Neos refrigerated cabinets offer long-term reliability and are ready to satisfy even the smallest requirement. The new range includes refrigerated cabinets with ventilated and/or static cooling, with one to four doors, with your choice of right or left-hand technical compartment, featuring stainless steel worktops with a thickness of 1,5 mm.

Constantly committed to improving the quality of its refrigeration systems, Neos cabinets for pastry can make your dreams come true.

Il^{sa} exauce les souhaits de tout pâtissier et est fière de présenter la nouvelle ligne de tables réfrigérées Neos Pâtisserie.

Construites pour et avec l'aide des plus importants professionnels du secteur, les tables réfrigérées Neos sont fiables dans le temps et prêtes à satisfaire les moindres besoins. La nouvelle gamme comprend des tables réfrigérées à refroidissement ventilé et/ou statique, dotées de une à quatre portes, flexibles dans la solution du compartiment technique – droit ou gauche – ainsi que des plans de travail en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.

Constamment engagés à améliorer la qualité de ses systèmes de réfrigération, Neos Pâtisserie est en mesure de faire devenir les rêves réalité.

Il^{sa} erfüllt die Wünsche jedes Konditors und ist Stolz darauf, die neue Kühltschserie Neos für Konditoreien vorstellen zu können.

Neos Kühltsche wurden für und mit Hilfe der wichtigsten Fachleute der Branche entwickelt, sind Zuverlässigkeit in der Zeit und bereit, selbst kleinste Anforderungen zu erfüllen.

Das neue Sortiment umfasst Kühltsche mit Umluft und / oder statischer Kühlung von einer bis vier Türen, die in der Lösung des technischen Fachs (rechts oder links) flexibel sind. Die Arbeitsplatten aus Edelstahl haben eine Stärke von 1,5 mm.

Ständig eingesetzt für die Verbesserung der Qualität seiner Kühlsysteme, Neos Konditorei ist in der Lage, Träume zu verwirklichen.



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 50 mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca.
 - Porte reversibili.
- Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.
 - Finition externe satinée scotch-brite.
 - Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).
 - Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 50 mm.
 - Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.
 - Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
 - Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.
 - Joints magnétiques facilement remplaçables.
 - Unité monobloc réfrigérante (vers. Ventilée).
 - Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.
 - Poignées ergonomiques non saillantes.
 - Fond en acier inoxydable en option.
 - Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.
 - Charnières des portes fixées de front sur la caisse.
 - Portes réversibles.
- Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.
 - Scotch-brite external matt finish.
 - 60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).
 - Stainless-steel worktop 50mm thick.
 - Stainless steel adjustable feet H140-230mm.
 - Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.
 - Spring-operated door fitted with stop at 95°.
 - Easy-to-replace magnetic gaskets.
 - Refrigerated monobloc unit (ventilated version).
 - Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.
 - Ergonomic, flush-fit handles.
 - Optional stainless steel base.
 - Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.
 - Door hinges fixed on the front of the body.
 - Reversible doors.
- Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.
 - Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.
 - Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).
 - Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 50 mm.
 - Einstellbare Edelstahlfüße H140-230 mm.
 - Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.
 - Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.
 - Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.
 - Monoblock Kühleinheit (Vers.: Umluft).
 - Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.
 - Ergonomische, versenkte Griffe.
 - Edelstahlboden auf Anfrage.
 - Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.
 - Türscharniere auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht.
 - Reversible Türen.





GRUPPO REFRIGERANTE REFRIGERATED UNIT GROUPE RÉFRIGÉRANT KÜHLAGGREGAT

1 Caratteristiche generali General features Caractéristiques générales Allgemeine Merkmale

2 Allestimenti Equipment Équipements Ausstattungen

3 Gruppo refrigerante Refrigerated unit Groupe réfrigérant Kühlaggregat

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna (vers. Ventilata).
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Disponibile variante per unità remotizzata.

- Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature (ventilated version).
- Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).
- Refrigerant gas R290, R134A, R452A.
- Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
- Automatic defrosting.
- Automatic evaporation of condensation water.
- Remote unit version available.

- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne (vers. Ventilée).
- Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).
- Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.
- Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation de l'eau de condensation automatique.
- Variante disponible pour unité sans groupe moteur.

- Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur (Vers.: Umluft).
- Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C).
- Kühlgas R290, R134A, R452A.
- Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.
- Automatisches Abtauen.
- Automatische Verdampfen des Kondenswassers.
- Variante für Zentralkühlung verfügbar.

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
- Coppia guide
- Griglia tipo rilsan 60x40
- Ripiano in acciaio inox 60x40
- Kit ruote
- Kit sanificazione
- Serratura

- External base in stainless steel
- Pair of guides
- Rilsan grid 60x40
- Stainless steel shelf 60x40
- Wheel kit
- Sanitisation kit
- Lock and key

- Fond externe en acier inoxydable
- Paire de glissières
- Grille type rilsan 60x40
- Étagère en acier inoxydable 60x40
- Kit roulettes
- Kit assainissement
- Serrure

- Äußerer Boden aus Edelstahl
- Paar Führungsschienen
- Rilsan-Gitter 60x40
- Edelstahl-Zwischenfläche 60x40
- Kit-Räder
- Desinfektionskit
- Schloss

NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONFITOREI

ALLESTIMENTI EQUIPMENT ÉQUIPEMENTS AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 4 coppie guida in inox per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- Standard equipment: 4 pairs of stainless guides for each compartment.
- Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.
- Équipement standard: 4 paires de glissières en acier inoxydable pour chaque compartiment.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.
- Standardausstattung: 4 Paar Führungsschienen aus Edelstahl für jedes Fach.
- Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
B: (su richiesta) senza alzatina
C: (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A:** (standard) with backslash
B: (on request) without backslash
C: (on request) without worktop

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A:** (standard) avec dossier
B: (sur demande) sans dossier
C: (sur demande) sans plan

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A:** (Standard) mit Aufkantung
B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung
C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche





NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONFITOREI

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI STATICI - VENTILATI**

REFRIGERATED COUNTERS **MOTORISED STATIC - VENTILATED** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **MOTORISÉES STATIQUES - VENTILÉES** / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE MIT AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



							LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	420	230V/50hz	985x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	985x800x860
-20-10	V	R290	E	5	520	230V/50hz	985x800x860

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	420	230V/50hz	1505x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	1505x800x860
-20-10	V	R290	D	5	520	230V/50hz	1505x800x860

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	550	230V/50hz	2030x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2030x800x860
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2030x800x860

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	550	230V/50hz	2550x800x860
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2550x800x860
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2550x800x860

-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel
-  **Tipologia di raffreddamento: Statico (S),
Ventilato (V)** / Type of cooling: Static (S),
Ventilated (V) / Typologie de refroidissement:
Statique (S), Ventilé (V) / Kühltyp: Statisch (S),
Umluft (V)

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung
in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI STATICI - VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR STATIC - VENTILATED / TABLES REFRIGERÉES SANS GROUPE
COMPRESSEUR STATIQUES - VENTILÉES / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



 								LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		775x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		775x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		775x800x860

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 								LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1295x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1295x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1295x800x860

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 								LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1820x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1820x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		1820x800x860

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 								LxPxH [mm]
0+15	S	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		2340x800x860
-2+8	V	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		2340x800x860
-20-10	V	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz		2340x800x860



EVOLVE GASTRONOMIA

Bello. Di alta qualità. Perfetto per ogni ambiente.

Attractive. High quality. Perfect anywhere.

Belle. De haute qualité. Parfaite pour chaque environnement.

Schön. Hohe Qualität. Perfekt für jede Umgebung.

Evolve è una linea di tavoli refrigerati gastronomia unica per chi è sempre alla ricerca del massimo dell'innovazione.

Esteticamente più affascinante, curata nel design, dà un tocco di eleganza ad ogni ambiente o laboratorio. Costruita con una struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304, per migliorare le prestazioni e mantenere basso il consumo energetico, è dotata di un filtro protettivo posto sul vano tecnico che tiene alla larga la polvere. Grazie alla schiena in acciaio inox, è possibile utilizzarlo anche negli ambienti aperti o nelle cucine a vista.

La gamma si arricchisce con l'inserimento dei tavoli alti 710 mm, affiancati a quelli standard h 670 mm, portando il tavolo ad una altezza massima di 980 mm.

La nuova gamma ha un fondo cella stampato estremamente semplice da pulire, una coppia guida e una griglia GN 1/1 per porta e un'alimentazione 230V/50Hz monofase standard, è inoltre possibile scegliere la posizione del vano tecnico sia sui modelli motorizzati che sui predisposti.

Lo spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità, lo sbrinatorio intelligente ed automatico, il sistema di ventilazione interno canalizzato per una massima uniformità di temperatura, i piani da lavoro dello spessore di 40 mm, rendono la linea Evolve perfetta nel campo della gastronomia professionale.

Evolve is a unique range of refrigerated counters for gastronomy for those who are always on the lookout for very best innovation can offer.

Aesthetically more pleasing, with meticulous attention to design, it adds a touch of elegance to any kitchen or workshop.

Produced with a monocoque structure in AISI 304 stainless steel, designed to improve performance and keep energy consumption low, it features a protective filter located on the technical compartment that keeps dust at bay.

Thanks to the stainless steel back, it can also be used outdoors or in open-plan kitchens.

The range is enhanced by the introduction of counters with a body height of 710 mm, alongside the standard 670 mm body height version, taking the counter to a maximum total height of 980 mm.

The new range has a moulded chamber base that is extremely easy to clean, a pair of guides and a GN 1/1 grid per door plus a standard single-phase 230V / 50Hz power supply, reversal of the technical compartment position is available on request on both motorized and non-motorized models.

The 60 mm high density polyurethane foam insulation thickness, the smart automatic defrosting, ducted internal ventilation system for maximum temperature uniformity and 40 mm thick worktops make the Evolve range perfect for professional catering and gastronomy.

Evolve est une ligne de tables réfrigérées gastronomie unique pour ceux qui sont constamment à la recherche du meilleur de l'innovation.

Esthétiquement plus séduisante et soignée dans le design, elle donne une touche d'élégance à tout environnement ou laboratoire. Construite avec une structure monocoque en acier inoxydable AISI 304, pour améliorer les performances et maintenir une faible consommation énergétique, elle est dotée d'un filtre protecteur situé sur le compartiment technique qui protège de la poussière.

Grâce au panneau arrière en acier inoxydable, il est possible de l'utiliser même à l'extérieur ou dans les cuisines apparentes.

La gamme est enrichie par l'ajout de tables avec hauteur du corps de 710 mm, qui côtoient celles standards de 670 mm, et permettent à la table d'atteindre une hauteur totale maximale de 980 mm.

La nouvelle gamme a un fond de chambre moulé extrêmement simple à nettoyer, une paire de glissières et une grille GN 1/1 par porte ainsi qu'une alimentation 230V/50Hz monophasée standard, l'inversion de la position du compartiment technique est disponible sur demande sur les modèles avec groupe logé et à distance.

L'épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité, le dégivrage intelligent et automatique, le système de ventilation interne canalisé pour une uniformité maximale de la température, les plans de travail de 40 mm d'épaisseur, rendent la ligne Evolve parfaite dans le domaine de la gastronomie professionnelle.

Evolve ist eine Serie einzigartiger Kühltische für die Gastronomie für diejenigen, die immer nach maximaler Innovation suchen.

Ästhetisch faszinierend, mit Liebe zum Detail, verleiht es jeder Umgebung oder jeder Küche einen Hauch von Eleganz. Gebaut aus einer Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304, um die Leistung zu verbessern und den Energieverbrauch niedrig zu halten. Ein Schutzfilter am technischen Fach hält dieses frei von Staub.

Dank der Edelstahlrückseite kann er auch im Freien oder in offenen Küchen eingesetzt werden.

Das Sortiment wird durch die Einführung von Hochtischen 710 mm neben den Standardtischen H 670 mm ergänzt, wodurch die maximale Höhe 980 mm erreicht.

Die neue Serie verfügt über einen gestanzten Zellenboden, ein Paar Führungen und ein Gitter GN 1/1 pro Tür sowie ein einphasiges Standardversorgungsnetz mit 230 V / 50 Hz, die Position des Maschinenfachs kann sowohl bei Version mit als auch ohne Aggregat gewählt werden.

Die Isolationsdicke von 60 mm mit hochdichtem Polyurethanschaum, das intelligente und automatische Abtauen, das interne Belüftungssystem mit Luftkanal für maximale Temperaturgleichmäßigkeit und die 40 mm dicken Arbeitsplatten machen die Evolve-Linie perfekt für die professionelle Gastronomie.



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 40mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante estraibile per una facile manutenzione (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca per sistemazione su zoccolo in muratura.
 - Porte reversibili.
- Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.
 - Finition externe satinée scotch-brite.
 - Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).
 - Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 40mm.
 - Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.
 - Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage
 - Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.
 - Joints magnétiques facilement remplaçables.
 - Unité réfrigérante monobloc extractible pour un entretien aisé (vers. Ventilée).
 - Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.
 - Poignées ergonomiques non saillantes.
 - Fond en acier inoxydable en option.
 - Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.
 - Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur plinthe en maçonnerie.
 - Portes réversibles.
- Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.
 - Scotch-brite external matt finish.
 - 60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).
 - Stainless-steel worktop 40mm thick.
 - Stainless steel adjustable feet H140-230mm.
 - Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.
 - Spring-operated door fitted with stop at 95°.
 - Easy-to-replace magnetic gaskets.
 - Removable monobloc refrigerated unit for easy maintenance (ventilated version).
 - Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.
 - Ergonomic, flush-fit handles.
 - Optional stainless steel base.
 - Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.
 - Door hinges fixed on the front of the body for installation on a concrete plinth.
 - Reversible doors.
- Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.
 - Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.
 - Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).
 - Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 40 mm.
 - Einstellbare Edelstahlfüße H 140-230 mm.
 - Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.
 - Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.
 - Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.
 - Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit für eine einfacher Wartung (Vers.: Umluft).
 - Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.
 - Ergonomische, versenkte Griffe.
 - Edelstahlboden auf Anfrage.
 - Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.
 - Die frontal an der Struktur befestigte Türscharnieren ermöglichen die Montage auf einem Mauersockel.
 - Reversible Türen.





GRUPPO REFRIGERANTE REFRIGERATED UNIT GROUPE RÉFRIGÉRANT KÜHLAGGREGAT

1 Caratteristiche generali
*General features
Caractéristiques générales
Allgemeine Merkmale*

2 Allestimenti
*Equipment
Équipements
Ausstattungen*

3 Accessori
*Accessories
Accessoires
Zubehör*

4 Gruppo refrigerante
*Refrigerated unit
Groupe réfrigérant
Kühlaggregat*

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna.
- Gruppo refrigerante a monoblocco estraibile.
- Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Pannello vano tecnico apribile facilmente per una manutenzione più rapida.
- Pannello comandi digitale a controllo verticale.
- Filtro condensatore removibile.
- Disponibile variante unità remotizzata.

- Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature.
- Removable monobloc refrigerated unit.
- Refrigerant gas R290, R134A, R452A.
- Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
- Automatic defrosting.
- Automatic evaporation of condensation water.
- Easy-to-open technical compartment panel for faster maintenance.
- Vertical digital control panel.
- Removable condenser filter.
- Remote unit version available.

- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne.
- Groupe réfrigérant monobloc extractible.
- Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.
- Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation de l'eau de condensation automatique.
- Panneau compartiment technique facile à ouvrir pour un entretien plus rapide.
- Tableau de commande numérique à contrôle vertical.
- Filtre condensateur amovible.
- Variante disponible pour unité sans groupe moteur.

- Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur.
- Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit.
- Kühlgas R290, R134A, R452A.
- Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.
- Automatisches Abtauen.
- Automatische Verdampfen des Kondenswassers.
- Einfach zu öffnende Frontpanel des technischen Faches für eine schnelle Wartung.
- Digitales Bedienfeld mit vertikaler Steuerung.
- Abnehmbarer Kondensatorfilter.
- Variante für Zentralkühlung verfügbar.

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
- Coppia guide
- Griglia tipo rilsan GN 1/1
- Kit ruote
- Kit sanificazione
- Kit cassette per versione TN/BT
- Serratura

- External base in stainless steel
- Pair of guides
- Rilsan GN 1/1 grid
- Wheel kit
- Sanitisation kit
- Drawer kit for TN/BT version
- Lock and key

- Fond externe en acier inoxydable
- Paire de glissières
- Grille type rilsan GN 1/1
- Kit roulettes
- Kit assainissement
- Kit tiroirs pour version TN/BT
- Serrure

- Äußerer Boden aus Edelstahl
- Paar Führungsschienen
- Rilsan-Gitter GN 1/1
- Kit-Räder
- Desinfektionskit
- Kit-Schubladen für Kühl/Tiefkühlversion
- Schloss

EVOLVE

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

ALLESTIMENTI EQUIPMENT ÉQUIPEMENTS AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rilsan GN 1/1 grid for each compartment.
- Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.
- Équipement standard: 1 paire de glissières et 1 grille type rilsan GN 1/1 pour chaque compartiment.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.
- Standardausstattung: 1 Paar Führungsschienen 1 Rilsangitter GN 1/1 für jedes Fach.
- Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
B: (su richiesta) senza alzatina
C: (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A:** (standard) with backslash
B: (on request) without backslash
C: (on request) without worktop

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A:** (standard) avec dossier
B: (sur demande) sans dossier
C: (sur demande) sans plan

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A:** (Standard) mit Aufkantung
B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung
C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche



LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI**
REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	910x700x850/890
-20-10	R290	E	5	500	230V/50hz	910x700x850/890

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1355x700x850/890
-20-10	R290	D	5	500	230V/50hz	1355x700x850/890

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	1805x700x850/890
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	1805x700x850/890

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R290	A	5	425	230V/50hz	2250x700x850/890
-20-10	R290	D	5	600	230V/50hz	2250x700x850/890

Optional:

- Cassetto refrigerato su vano tecnico.
- Lavello dim. 300x330x150 mm su vano tecnico.

Optional:

- Refrigerated drawer on technical compartment.
- Sink dim. 300x330x150 mm on technical compartment.

En option:

- Tiroir réfrigéré sur compartiment technique.
- Évier dim. 300x330x150 mm sur compartiment technique.

Sonderzubehör:

- Gekühlte Schublade über Maschinenfach.
- Spülbecken Dim. 300x330x150 mm über Maschinenfach.

EVOLVE

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **PREDISPOSTI**

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR / KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	700x700x850/890

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1145x700x850/890

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	1595x700x850/890

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



						LxPxH [mm]
-2+8	R134A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850/890
-20-10	R452A	NA	5	NA	220-240V/50-60hz	2040x700x850/890



EVOLVE PASTICCERIA

Necessario. Evoluto. Efficace nella conservazione di ogni prelibatezza.

Necessary. Evolved. Efficient preservation of all delicacies.

Nécessaire. Évolué. Efficace dans la conservation de tout délice.

Notwendig. Innovativ. Wirksam bei der Konservierung jeder Delikatesse.



Evolve Pasticceria è il cuore della pasticceria trasformato in tavolo refrigerato. Curato in ogni minimo dettaglio, la nuova linea Evolve si presenta per preservare e prendersi cura dei prodotti dei Pasticceri più esperti al fine di garantire una perfetta conservazione.

Dotata di un grado di umidità assolutamente idoneo alla conservazione dei prodotti e di una continuità di raffreddamento garantita da uno sbrinamento intelligente, la gamma Evolve Pasticceria assicura una perfetta uniformità di temperatura, grazie alla canalizzazione dell'aria sulla schiena che garantisce il grado di temperatura impostato su tutta la cella, comprese quelle a 4 vani. I tavoli refrigerati, dotati di uno spessore di 60 mm e di una gamma statica, si presentano in due altezze differenti – 610 mm e 710 mm, e contengono, di serie, 4 coppie guide in acciaio inox per teglie 60x40 per vano. Ilsa è da sempre la prima scelta dei professionisti e delle migliori scuole di cucina e, con Evolve Pasticceria, ha superato sé stessa alzando l'asticella dell'arte della refrigerazione alimentare.

Evolve for pastry is the heart of the pastry-making shop, transformed into a refrigerated counter. With care taken over every tiny detail, the new Evolve range is designed to preserve and take care of the products of the highly skilled pastry chefs guaranteeing perfect storage.

The Evolve pastry range offers just the right degree of humidity for product preservation and constant cooling guaranteed by smart defrosting. The range ensures perfect temperature uniformity, thanks to the rear air ducting which guarantees the set temperature on the whole chamber, including those with 4 compartments. Refrigerated counters, with a thickness of 60 mm and a static range, come in two different body heights – 610 mm and 710 mm – and are standard supplied with 4 pairs of stainless steel guides for 60x40 trays per compartment. Ilsa has always been the first choice of professionals and the best cookery schools and, with Evolve for pastry, it has surpassed itself by raising the bar of the art of food refrigeration.

Evolve Pâtisserie est le cœur de la pâtisserie transformé en table réfrigérée. Soignée dans les moindres détails, la nouvelle ligne Evolve est faite pour préserver et protéger les produits des Pâtisseries les plus experts afin de garantir une conservation parfaite.

Dotée d'un degré d'humidité tout à fait approprié à la conservation des produits et d'une continuité de refroidissement garantie par un dégivrage intelligent, la gamme Evolve Pâtisserie assure une uniformité de température, grâce à la canalisation de l'air à l'arrière qui garantit le degré de température programmé sur toute la chambre, y compris celles à 4 compartiments. Les tables réfrigérées, dotées d'une épaisseur de 60 mm et d'une gamme statique, se déclinent en deux hauteurs différentes – 610 mm et 710 mm, et contiennent, de série, 4 paires de glissières en acier inoxydable pour plateaux 60x40 par compartiment. Ilsa est depuis toujours le premier choix des professionnels et des meilleures écoles de cuisine et, avec Evolve Pâtisserie, elle s'est surpassée en mettant plus haut la barre de l'art de la réfrigération alimentaire.

Evolve Konditorei ist das Herz der Konditorei, das in einen Kühlisch verwandelt wurde.

Mit viel Liebe zum Detail wird die neue Evolve-Linie vorgestellt, um die Produkte der erfahrensten Konditoren zu konservieren und zu pflegen, um eine perfekte Konservierung zu gewährleisten.

Ausgestattet mit einem Feuchtigkeitsgrad, der für die Konservierung der Produkte absolut geeignet ist, und einer durch intelligentes Abtauen garantierten Kontinuität der Kühlung gewährleistet die Serie Evolve Konditorei dank der Luftkanäle auf der Rückseite, die die eingestellte Temperatur garantieren, eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit auf der ganzen Zelle, einschließlich der mit 4 Abteilen. Die Kühltische mit einer Stärke von 60 mm und einem statischen Bereich sind in zwei verschiedenen Höhen erhältlich – 610 mm und 710 mm – und enthalten standardmäßig 4 Paar Edelstahlführungen für 60x40 Bleche pro Fach. Ilsa war schon immer die erste Wahl für Profis und die besten Kochschulen und hat sich mit Evolve Konditorei selbst übertroffen, indem sie die Messlatte für die Kunst der Lebensmittelkühlung höher gelegt hat.





CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Schiena esterna in acciaio inox AISI 304 scotch-brite.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 50mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante estraibile per una facile manutenzione (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Filtro condensatore di serie.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca.
 - Porte reversibili.
- Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.
 - Rear exterior in AISI 304 scotch-brite finish stainless steel.
 - Scotch-brite external matt finish.
 - 60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).
 - Stainless-steel worktop 50mm thick.
 - Stainless steel adjustable feet H140-230mm.
 - Chambers with rounded internal corners for easier cleaning
 - Spring-operated door fitted with stop at 95°.
 - Easy-to-replace magnetic gaskets.
 - Removable monobloc refrigerated unit for easy maintenance (ventilated version).
 - Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.
 - Ergonomic, flush-fit handles.
 - Optional stainless steel base.
 - Standard supply condenser filter.
 - Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.
 - Door hinges fixed on the front of the body.
 - Reversible doors.
- Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.
 - Panneau arrière extérieur en acier inoxydable AISI 304 scotch-brite.
 - Finition externe satinée scotch-brite.
 - Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).
 - Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 50mm.
 - Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.
 - Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
 - Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.
 - Joints magnétiques facilement remplaçables.
 - Unité réfrigérante monobloc extractible pour un entretien aisé (vers. Ventilée).
 - Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.
 - Poignées ergonomiques non saillantes.
 - Fond en acier inoxydable en option.
 - Filtre condensateur de série.
 - Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.
 - Charnières des portes fixées de front sur la caisse.
 - Portes réversibles.
- Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.
 - Rückseite außen aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch-Brite-Oberfläche.
 - Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.
 - Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschäum hoher Dichte (40 kg / m³).
 - Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 50mm.
 - Einstellbare Edelstahlfüße H140-230 mm.
 - Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.
 - Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.
 - Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.
 - Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit für eine einfacher Wartung (Vers.: Umluft).
 - Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.
 - Ergonomische, versenkte Griffe.
 - Edelstahlboden auf Anfrage.
 - Serienmäßiger Kondensatorfilter.
 - Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.
 - Türscharniere auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht.
 - Reversible Türen.





GRUPPO REFRIGERANTE REFRIGERATED UNIT GROUPE RÉFRIGÉRANT KÜHLAGGREGAT

1 Caratteristiche generali General features Caractéristiques générales Allgemeine Merkmale

2 Allestimenti Equipment Équipements Ausstattungen

3 Accessori Accessories Accessoires Zubehör

4 Gruppo refrigerante Refrigerated unit Groupe réfrigérant Kühlaggregat

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna (vers. Ventilata).
 - Gruppo refrigerante a monoblocco estraibile.
 - Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
 - Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
 - Sbrinamento automatico di tipo intelligente.
 - Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
 - Pannello vano tecnico apribile facilmente per una manutenzione più rapida.
 - Pannello comandi digitale a controllo verticale.
 - Filtro condensatore removibile.
 - Disponibile variante unità remotizzata.
- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne (vers. Ventilée).
 - Groupe réfrigérant monobloc extractible.
 - Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.
 - Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.
 - Dégivrage automatique de type intelligent.
 - Évaporation de l'eau de condensation automatique.
 - Panneau compartiment technique facile à ouvrir pour un entretien plus rapide.
 - Tableau de commande numérique à contrôle vertical.
 - Filtre condensateur amovible.
 - Variante disponible pour unité sans groupe moteur.
- Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature (ventilated version).
 - Removable monobloc refrigerated unit.
 - Refrigerant gas R290, R134A, R452A.
 - Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
 - Smart automatic defrosting.
 - Automatic evaporation of condensation water.
 - Easy-to-open technical compartment panel for faster maintenance.
 - Vertical digital control panel.
 - Removable condenser filter.
 - Remote unit version available.
- Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur (Vers.: Umluft).
 - Herausnehmbare Monoblock Kühleinheit.
 - Kühlgas R290, R134A, R452A.
 - Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.
 - Intelligentes automatisches Abtauen.
 - Automatische Verdampfen des Kondenswassers.
 - Einfach zu öffnende Frontpanel des technischen Faches für eine schnelle Wartung.
 - Digitales Bedienfeld mit vertikaler Steuerung.
 - Abnehmbarer Kondensatorfilter.
 - Variante für Zentralkühlung verfügbar.

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
 - Coppia guide
 - Griglia tipo rilsan 60x40
 - Ripiano in acciaio inox 60x40
 - Kit ruote
 - Kit sanificazione
 - Serratura
- Fond externe en acier inoxydable
 - Paire de glissières
 - Grille type rilsan 60x40
 - Étagère en acier inoxydable 60x40
 - Kit roulettes
 - Kit assainissement
 - Serrure
- External base in stainless steel
 - Pair of guides
 - Rilsan grid 60x40
 - Stainless steel shelf 60x40
 - Wheel kit
 - Sanitisation kit
 - Lock and key
- Äußerer Boden aus Edelstahl
 - Paar Führungsschienen
 - Rilsan-Gitter 60x40
 - Edelstahl-Zwischenfläche 60x40
 - Kit-Räder
 - Desinfektionskit
 - Schloss

EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONFITOREI

ALLESTIMENTI EQUIPMENT ÉQUIPEMENTS AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 4 coppie guida in inox per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 4 pairs of stainless guides for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard: 4 paires de glissières en acier inoxydable pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 4 Paar Führungsschienen aus Edelstahl für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** (standard) con alzatina
B: (su richiesta) senza alzatina
C: (su richiesta) senza piano

The following models are available with

- A: (standard) with backslash
B: (on request) without backslash
C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: (standard) avec dossier
B: (sur demande) sans dossier
C: (sur demande) sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung
B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung
C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*





EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONFITOREI

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI STATICI - VENTILATI**

REFRIGERATED COUNTERS **MOTORISED STATIC - VENTILATED** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **MOTORISÉES STATIQUES - VENTILÉES** / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE MIT AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	230V/50hz	985x800x860-900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	985x800x860-900
-20-10	V	R290	E	5	520	230V/50hz	985x800x860-900

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	230V/50hz	1505x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	1505x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	520	230V/50hz	1505x800x860/900

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	230V/50hz	2030x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2030x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2030x800x860/900

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	230V/50hz	2550x800x860/900
-2+8	V	R290	A	5	425	230V/50hz	2550x800x860/900
-20-10	V	R290	D	5	600	230V/50hz	2550x800x860/900

-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel
-  **Tipologia di raffreddamento: Statico (S),
Ventilato (V)** / Type of cooling: Static (S),
Ventilated (V) / Typologie de refroidissement:
Statique (S), Ventilé (V) / Kühltyp: Statisch (S),
Umluft (V)

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung
in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI STATICI - VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR STATIC - VENTILATED / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR STATIQUES - VENTILÉES / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



 							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	220-240V/50-60hz	775x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	775x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	500	220-240V/50-60hz	775x800x860/900

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	420	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	500	220-240V/50-60hz	1295x800x860/900

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	650	220-240V/50-60hz	1820x800x860/900

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



 							LxPxH [mm]
0+15	S	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900
-2+8	V	134A	NA	5	550	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900
-20-10	V	452A	NA	5	650	220-240V/50-60hz	2340x800x860/900



reference

REFERENCE

Dalle grandi catene alimentari alle più importanti scuole di cucina e di pasticceria, sono numerose le aziende che hanno scelto di avere, all'interno dei propri laboratori e delle proprie cucine, le attrezzature firmate Ilsa, che può affermare con orgoglio di aver, in parte, contribuito al loro successo. Qualità, tecnologia e flessibilità nell'interpretare i bisogni dei più grandi brand del mercato alimentare e degli chef più accreditati, sono le peculiarità che permettono oggi ad Ilsa di essere scelta come partner.

From the large food chains to the most important cooking and pastry schools, there is a number of companies that have chosen Ilsa equipment in their own laboratories and kitchens, and we proudly believe to have in part contributed to their success. Quality, technology and flexibility in interpreting the needs of the most important brands in the food market and of the most famous chefs are the peculiarities that allow Ilsa to be chosen as reliable partner.





ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com



Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

