

FERMALIEVITA
RETARDE PROVERS
ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE
GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE



COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

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

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

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

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

IL FERMALIEVITA SECONDO ILSA

ILSA' S CONCEPT OF RETARDER PROVER

LES ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE SELON ILSA

GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE NACH ILSA

L'evoluzione tecnologica che da sempre contraddistingue ILSA ha raggiunto un obiettivo importante nel mondo della panificazione con l'innovativo ILSA BAKERY SYSTEM, il sistema di fermentazione controllata applicato ai nuovi armadi refrigerati fermalievitazione.

Con il "freddo" di qualità ILSA, potrete ora controllare il processo di fermentazione, adattandolo alle vostre esigenze lavorative. L'andamento del ciclo fermentativo infatti viene influenzato dalla temperatura e dall'umidità poiché la produzione di anidride carbonica da parte del lievito tende ad annullarsi a basse temperature, bloccando o rallentando il processo di fermentazione della pasta. Alternando quindi ad una fase fredda una fase di riscaldamento e risveglio del processo, è possibile controllare e impostare la fermentazione, razionalizzando la produzione giornaliera. Con gli armadi fermalievitazione ILSA potrete programmare il lavoro in maniera flessibile, anticipando la preparazione degli impasti per il giorno seguente e prolungando quindi le ore di riposo notturno. Al mattino troverete la pasta fermentata e pronta per essere infornata e la cottura potrà avvenire in base alle richieste e durante la giornata. In questo modo eviterete gli scarti o al contrario di non poter accontentare i vostri clienti perché il prodotto è terminato. Tutti questi vantaggi si traducono in un consistente risparmio economico e nel miglioramento della qualità e varietà dei vostri prodotti, a cui avrete maggior tempo da dedicare.

The technological evolution that has always characterised ILSA has reached an important objective in the bakery sector thanks to the innovative ILSA BAKERY SYSTEM, a controlled proving system applied to Ilsa's new retarder provers.

With ILSA's top-quality chilling technology you can finally control the fermentation process, adapting it to your specific work requirements. As a matter of fact, the fermentation cycle is affected by temperature and humidity because carbon dioxide production by the yeast tends to reverse at low temperatures, thus stopping or slowing down dough fermentation. Therefore by alternating a cold phase with a heating phase that restarts the process it is possible to control and guide the fermentation process, thus optimising daily production. With ILSA's retarder provers you can plan your work flexibly: you can prepare the dough the day before so you can sleep more during the night. The next morning you will find the dough fermented and ready for baking, and you can decide to bake just the quantities that you need during the day. This solution will enable you to have less waste at the end of the day. Moreover, you will always be able to meet your customers' requirements because you will never run out of products. All these advantages are easily translated into remarkable savings and improved product quality and variety. Indeed, you will have more time to dedicate to your products.

Grâce à l'innovateur système ILSA BAKERY SYSTEM, l'évolution technologique qui depuis toujours distingue l'entreprise ILSA a atteint un objectif important dans le monde de la panification. Il s'agit d'un système de fermentation contrôlée qui équipe les nouvelles armoires réfrigérées «bloque-levage» ILSA.

Grâce au froid de qualité ILSA, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité, car la production d'anhydride de carbone par la levure tende à être annulée à basse température, bloquant ou ralentissant le processus de fermentation de pâtes. En alternant une phase froide avec une phase de chauffage et réveil, il est possible de contrôler et de régler la fermentation, en rationalisant la production quotidienne. Avec les armoires bloque-levage ILSA, vous pouvez programmer le travail de manière flexible, en anticipant la préparation de la pâte pour le lendemain et en prolongeant ainsi les heures de repos pendant la nuit. Le trouver un pétrissage levé le matin, vous permettra une cuisson immédiate et selon la demande du jour. De cette façon, vous éviterez le gaspillage et plus encore, de ne pas pouvoir satisfaire vos clients car le produit est fini. Tous ces avantages se traduisent par des économies de coûts substantielles et améliorent la qualité et la variété de vos produits, en vous donnant plus de temps pour les améliorer.

Dank des innovativen System "ILSA BAKERY SYSTEM" hat die technologische Entwicklung, die das Unternehmen ILSA seit jeher auszeichnet, ein wichtiges Ziel in der Welt der Bäckerei erreicht. Es handelt sich um ein gesteuertes Gärunterbrechungssystem womit die neue Gärunterbrecherschränke ausgestattet sind.

Dank der Top-Qualität der ILSA Kältetechnik, können Sie nun den Prozess der Fermentation steuern, um sie Ihren spezifischen Arbeitsanforderungen anzupassen. Die Abwicklung des Gärungsprozess wird in der Tat durch Temperatur und Luftfeuchtigkeit beeinflusst, da die Erzeugung von Kohlendioxid durch die Hefe bei niedrigen Temperaturen dazu neigt, den Gärungsprozess des Teigs zu unterbrechen oder zu verlangsamen. Der Übergang von einer kalten Phase zu einer Erwärmungs- und Aufwachensphase des Prozesses, ermöglicht die Steuerung und die Einstellung der Gärung und die tägliche Produktion rationaler zu planen. Mit den ILSA Gärunterbrecherschränke können Sie Ihre Arbeit flexibel planen: Sie können den Teig am Tag zuvor zubereiten, damit Sie während der Nacht länger schlafen können. Der Teig wird am nächsten Morgen backenbereit sein, somit können Sie nur die Mengen backen, die Sie tagsüber benötigen. Darüber hinaus können Sie die Anforderungen Ihrer Kunden immer erfüllen, da Ihnen die Produkte nie ausgehen werden. All diese Vorteile lassen sich leicht in bemerkenswerte Einsparungen umsetzen, verbessern die Qualität und Vielfalt Ihrer Produkte und schenken Ihnen mehr Zeit, um sie zu verbessern.



TUTTO A PORTATA DI TOUCH
EVERYTHING AT YOUR FINGERTOUCH
TOUT AU BOUT DE TOUCH
ALLES IN TOUCH



Il sistema ILSA BAKERY SYSTEM si evolve con la nuova gamma di Fermalievitazione con scheda elettronica LCD touch.

Da oggi programmare un ciclo automatico di fermalievitazione è più semplice, veloce ed intuitivo. Il nuovo sistema di controllo è stato studiato per facilitare al massimo le funzioni dei cicli produttivi. La scheda elettronica a tecnologia Touch, consente attraverso l'ampio schermo LCD a colori di visualizzare meglio tutte le fasi di impostazione e i cicli di lavorazione, riducendo notevolmente i tempi di pianificazione. Un ciclo automatico di fermalievitazione è facilissimo e velocissimo da impostare grazie alle schermate che guidano in modo semplice l'inserimento dei dati necessari alla lavorazione. Dalla videata principale l'utente può selezionare il programma ideale tra i quattro proposti: Manuale - Automatico - Ricettario - Preriscaldamento, entrare in quello prescelto e seguire passo dopo passo la sua programmazione. Le cinque fasi che compongono il ciclo automatico, dopo che è stato programmato ed avviato, vengono proposte tutte assieme nel display a colori, per avere sempre sotto controllo dell'operatore quale ciclo è in funzione. Più facile di così.

The ILSA BAKERY SYSTEM evolves with the new range of retarder-provers with a LCD touch technology electronic board.

Programming an automatic retarding-proving cycle is now simpler, faster and more intuitive. The new control system has been designed to make the production cycle functions as easy as possible. Thanks to the large color LCD screen, the electronic board with Touch technology, allows you to better visualize all the setting phases and the processing cycles, significantly reducing planning time. An automatic retarding-proving cycle is very easy and quick to set up thanks to the screens that simply guide the input of the data necessary for processing. From the main screen the user can select the ideal program among the four proposed: Manual - Automatic - Recipe book - Preheating, enter the chosen one and follow step by step its programming. Once programmed and started, the automatic cycle, with its five phases, is displayed on the full colour screen, granting the operator an overview of the running phase. It couldn't be easier.

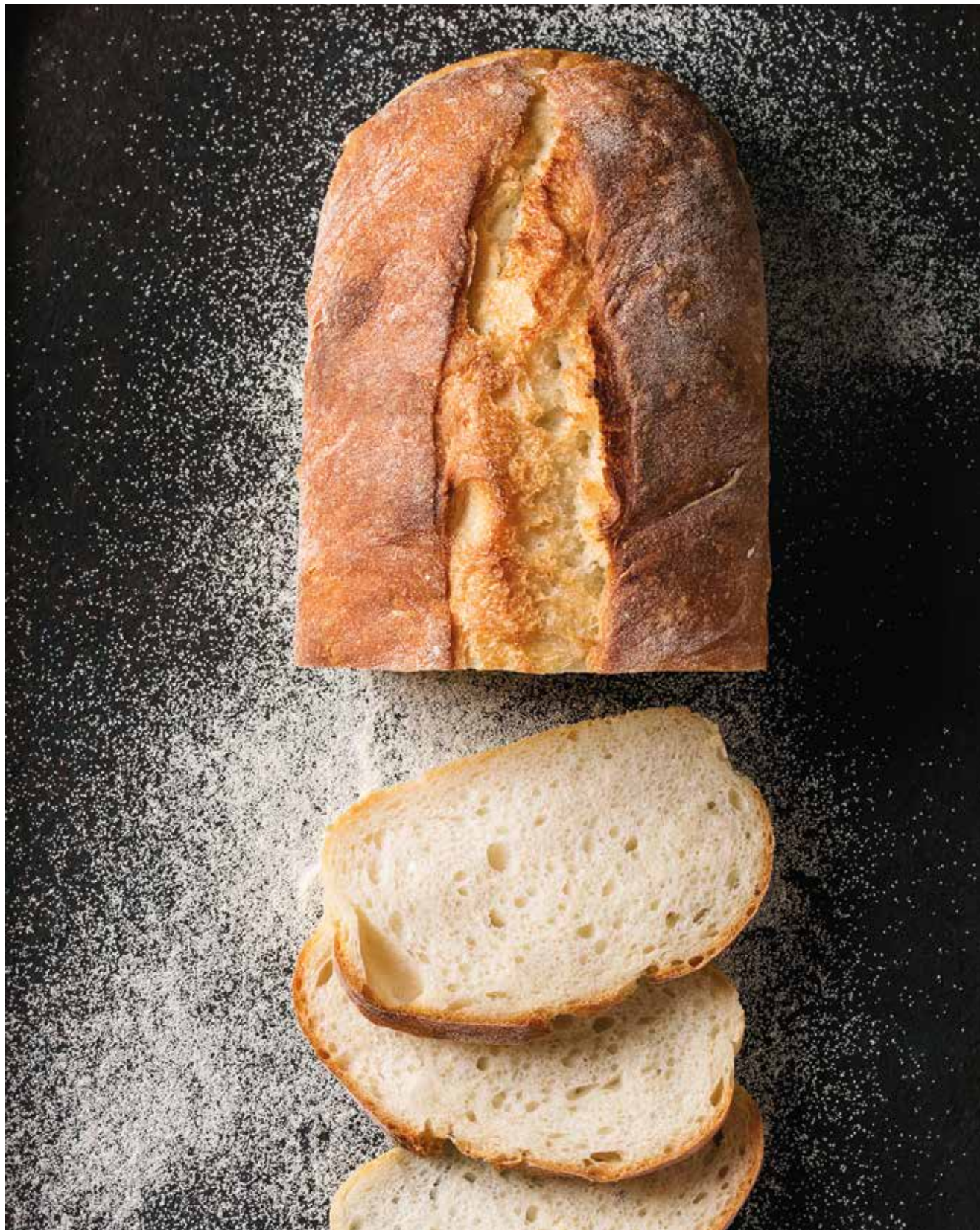
Le système ILSA BAKERY SYSTEM évolue avec la nouvelle gamme des armoires Bloque-Levage avec écran électronique LCD tactile.

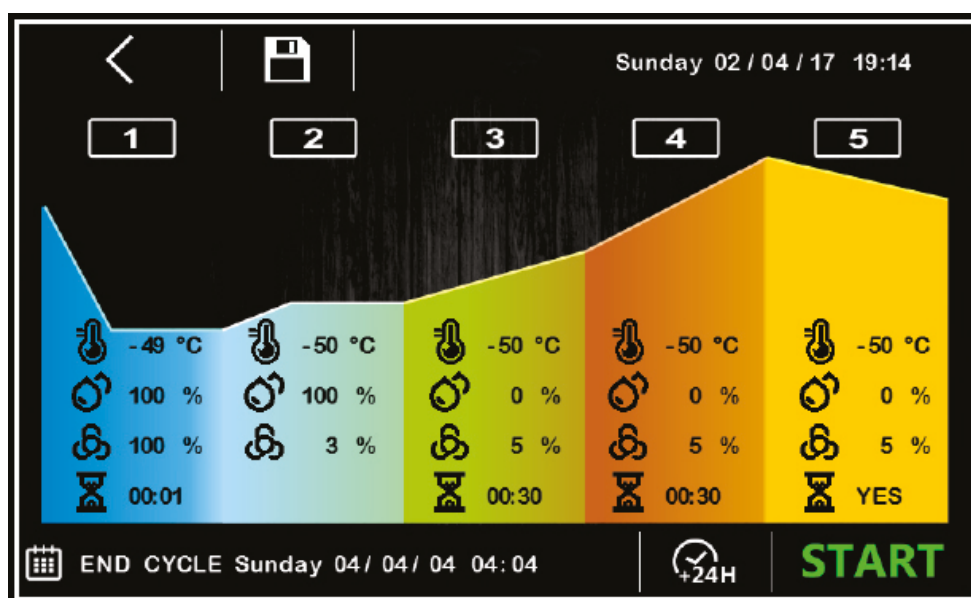
À partir d'aujourd'hui, la programmation d'un cycle de bloque-levage automatique est plus simple, plus rapide et plus intuitive. Le nouveau système de contrôle a été conçu pour rendre les fonctions des cycles de production aussi simples que possible. La carte électronique à technologie Touch, à travers le grand écran LCD en couleurs, vous permet de mieux visualiser toutes les phases de réglage et les cycles de travail, réduisant ainsi considérablement le temps de planification. Grâce aux écrans qui guident simplement l'insertion des données nécessaires, il est très facile et rapide de définir un cycle automatique de bloque-levage. De l'écran principal, l'utilisateur peut sélectionner le programme idéal parmi les quatre proposés: Manuel - Automatique - Livre de recettes - Préchauffage, ouvrir celui choisi et suivre progressivement sa programmation. Les cinq phases qui composent le cycle automatique, après sa programmation et son démarrage, sont toutes proposées dans l'écran, afin de toujours permettre à l'opérateur de contrôler le cycle en cours. Simple comme bonjour !

Die Entwicklung des ILSA BAKERY SYSTEMS dank der neuen Gärunterbrecherschränke mit elektronischer LCD-Touch-Platine.

Die Programmierung eines automatischen Gärunterbrechungszyklus ist heute einfacher, schneller und intuitiver. Die neue Steuerung wurde entwickelt, um die Produktionszyklusfunktionen so einfach wie möglich zu gestalten. Die elektronische Platine mit Touch-Technologie erlaubt Ihnen über den großen LCD-Farbbildschirm alle Einstellphasen und Bearbeitungszyklen besser im Sicht zu haben und die Planungszeit erheblich zu reduzieren. Die Einstellung eines Gärunterbrechungszyklus ist einfach und schnell dank der Bildschirme, die das Einfügen der für die Verarbeitung erforderlichen Daten anleiten. Vom Hauptbildschirm aus kann der Benutzer das beliebige Programm unter den vier vorgeschlagenen Optionen auswählen: Manuell - Automatisch - Rezeptbuch - Vorheizen, das gewünschte Programm eingeben und die Programmierung Schritt für Schritt folgen. Alle fünf Phasen des automatischen Zyklus werden nach der Einstellung und dem Start gleichzeitig auf dem Farbdisplay angezeigt und gewähren dem Bediener einen Überblick über die laufende Phase. Einfacher geht es nicht.

PANORAMICA SULLE FUNZIONI
AN OVERVIEW OF THE FUNCTIONS
SINTHÈSE DES FONCTIONS
FUNKTIONSÜBERSICHT





ILSA BAKERY SYSTEM può essere attivato in modalità AUTOMATICA o MANUALE.

Il ciclo AUTOMATICO prevede che le tre fasi di refrigerazione (blocco della fermentazione), riscaldamento (avvio della fermentazione) e climatizzazione (conservazione) si succedano in maniera automatica dopo l'avvio della macchina, con la possibilità di personalizzare e pianificare la durata e i parametri dei programmi per tutta la settimana.

Il ciclo MANUALE invece consente di intervenire autonomamente sul funzionamento, impostando manualmente le singole fasi. Deciderete voi quando e quanto far durare il raffreddamento, il riscaldamento o la fase di conservazione del prodotto.

The ILSA BAKERY SYSTEM can be activated in AUTOMATIC or MANUAL mode

The AUTOMATIC cycle, composed of three phases: refrigeration (fermentation block), heating (fermentation start) and air-conditioning (storage), is automatically started once the machine is turned on, it offers the possibility to customize and plan the duration and to set parameters of programs for the whole week.

The MANUAL cycle allows to intervene independently on the functioning, by setting the individual phases manually. It is you who decides when and how to prolong the cooling, heating or storage phase of the product.

ILSA BAKERY SYSTEM peut être activé en mode AUTOMATIQUE ou MANUEL

Le cycle AUTOMATIQUE prévoit que les trois phases de réfrigération (bloc de fermentation), chauffage (démarrage de la fermentation) et climatisation (conservation) sont automatiquement effectuées après le démarrage de la machine, avec possibilité de personnaliser et de planifier la durée et les paramètres des programmes pour toute la semaine.

Le cycle MANUEL, par contre, vous permet d'intervenir indépendamment sur le fonctionnement, en réglant manuellement les phases individuelles. C'est vous qui décide quand et combien de temps doit durer la phase de refroidissement, de chauffage ou de conservation du produit.

Das ILSA BAKERY SYSTEM kann im AUTOMATISCHEN oder MANUELLEN Betrieb aktiviert werden.

Der AUTOMATISCHE Zyklus sieht vor, dass die drei Stufen der Kälte (Gärunterbrechung), Heizung (Gärungsbeginn) und Klimatisierung (Konservierung) automatisch nach dem Starten der Maschine ausgeführt werden, die Dauer und die Parameter der Programme für die ganze Woche können angepasst und geplant werden.

Der MANUELLE Zyklus ermöglicht Ihnen dagegen, unabhängig in die Bedienung einzugreifen und die einzelnen Phasen manuell einzustellen. Sie entscheiden, wann und wie lange die Kühl-, Heiz- oder Konservierungsphase des Produkts dauert.

FUNZIONI PRINCIPALI

MAIN FUNCTIONS

FONCTIONS PRINCIPALES

HAUPTFUNKTIONEN



1

Setpoint refrigerazione/
riscaldamento
Heating/Cooling set point
Point de consigne
refroidissement/Chauffage
Sollwert Kühlung/Heizung

2

Ciclo refrigerazione
Refrigerating Cycle
Cycle de Refroidissement
Kühlzyklus

3

Ciclo riscaldamento
Heating Cycle
Cycle de Chauffage
Heizzyklus

4

Modifica setpoint
Edit Setpoint
Variation du point de consigne
Sollwertänderung

CICLO MANUALE

MANUAL CYCLE
CYCLE MANUEL
MANUELLER ZYKLUS

Nella sezione cicli manuali si trovano due opzioni: Raffreddamento e Riscaldamento.

Con l'opzione Raffreddamento è possibile refrigerare la cella prima di iniziare un ciclo automatico. È importante infatti iniziare il programma automatico con la cella già a temperatura ottimale per bloccare subito la lievitazione del prodotto. Oltre al preraffreddamento, si può impiegare anche come armadio refrigerato conservatore. Con il programma di Riscaldamento è possibile impostare un ciclo di lievitazione manuale. Si possono registrare i gradi di umidità e di temperatura a seconda del prodotto che deve essere lievitato. Il programma continuerà fino a che non verrà spento manualmente.

In the manual cycles section there are two options: Cooling and Heating.

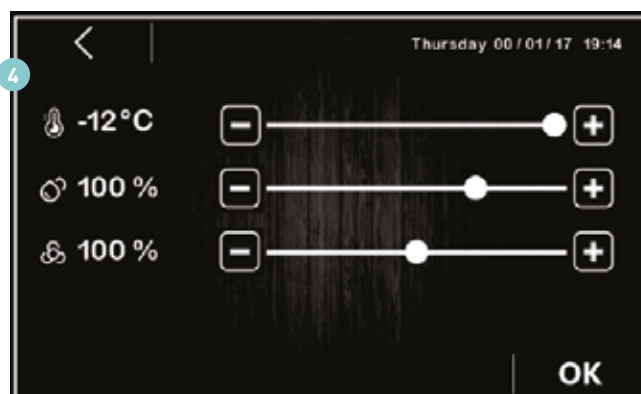
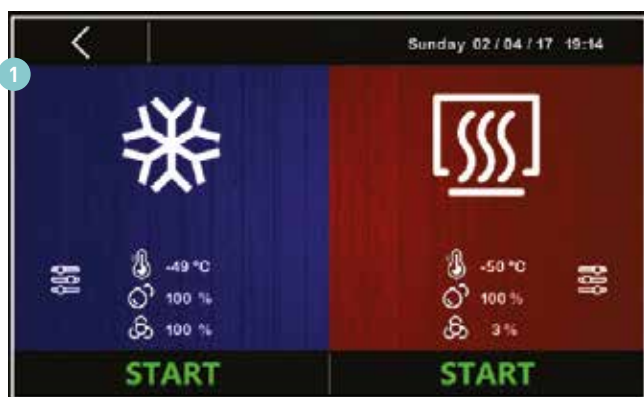
With the Cooling option it is possible to refrigerate the cell before starting an automatic cycle. In fact, it is important to start the automatic program with the cell at the ideal temperature to immediately block the leavening of the product. In addition to pre-cooling, it can also be used as refrigerated cabinet for conservation. With the Heating program it is possible to set a manual leavening cycle. The degrees of humidity and temperature can be recorded according to the product to be leavened. The program will continue until it is manually turned off.

Dans la section des cycles manuels, deux options sont disponibles: refroidissement et chauffage.

Avec l'option Refroidissement, il est possible de réfrigérer la cellule avant de démarrer un cycle automatique. Il est important de démarrer le programme automatique avec la cellule déjà à la température optimale pour bloquer immédiatement la levée du produit. En plus du pré-refroidissement, il peut également être utilisé comme armoire réfrigérée pur la conservation. Avec le programme de chauffage, il est possible de définir un cycle de levée manuel. Les degrés d'humidité et de température peuvent être enregistrés en fonction du produit à lever. Le programme continuera jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement.

Die Sektion der manuellen Zyklen bietet zwei Optionen: Kühlung und Heizung.

Mit der Kühlung-Option kann die Zelle gekühlt werden, bevor ein automatischer Zyklus gestartet wird. In der Tat ist es wichtig, das automatische Programm mit der Zelle bereits bei der optimalen Temperatur zu starten, um das Gären des Produkts sofort zu unterbrechen. Neben der Vorkühlung kann es auch als Konservierungskühlschrank eingesetzt werden. Mit dem Heizprogramm kann ein manueller Gärungszyklus eingestellt werden. Die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur können je nach Produkt, das gegärt werden muss, gespeichert werden. Das Programm wird weiter laufen, bis es manuell ausgeschaltet wird.





CICLO AUTOMATICO

AUTOMATIC CYCLE
CYCLE AUTOMATIQUE
AUTOMATISCHER ZYKLUS

Con il **ciclo automatico** è possibile organizzare il lavoro in modo flessibile, anticipando la preparazione degli impasti per il giorno seguente o successivi, allungando così le ore di riposo notturno. Al mattino seguente troverete l'impasto lievitato e pronto per essere infornato, lavorato o stoccato.

Programmare un ciclo automatico è semplice grazie alle schermate del controllo digitale touch che guidano perfettamente l'operatore. Inserire i parametri delle cinque fasi di lavorazione che sono la fase di blocco della lievitazione, di riposo, di risveglio, di lievitazione e di conservazione calda o fredda sarà semplice e veloce. All'ora impostata di fine ciclo il prodotto sarà pronto e lievitato per essere cotto e lavorato.

*With the **automatic cycle**, it is possible to flexibly schedule the work, anticipating the preparation of doughs for the next days, gaining a few hours of sleep. The next morning you will find the dough leavened and ready to be baked, processed or stored.*

Programming an automatic cycle is simple thanks to the digital touch control screens that perfectly guide the operator.

Enter the parameters of the five processing steps: blocking phase of leavening, rest, awakening, leavening and hot or cold preservation, will be simple and fast.

*Avec le **cycle automatique**, il est possible d'organiser le travail de manière flexible, en anticipant la préparation du pétrissage pour le lendemain ou plus tard, prolongeant ainsi les heures de repos nocturne.*

Le lendemain, vous trouverez la pâte levée et prête à être cuite, traitée ou stockée.

Grâce aux écrans du commande numériques touch qui guident parfaitement l'opérateur, la programmation d'un cycle automatique est vraiment simple. Entrer les paramètres des cinq phases de travail, que sont la phase de bloque-leveage, repos, réveil, levée et conservation à chaud ou à froid, sera rapide et facile. Le produit sera prêt et levé pour être cuit et traité à l'heure fixée pour la fin du cycle.

*Mit dem **automatischen Zyklus** kann Ihre Arbeit flexibel gestaltet werden, Sie können die Vorbereitung des Teigs für den folgenden Tag vorplanen und sich einen längeren Schlaf gönnen.*

Am nächsten Morgen finden Sie den Teig gegärt und Back-, Bearbeitungs- oder Konservierungsbereit.

Die Programmierung eines automatischen Zyklus ist dank der digitalen Bildschirme der Touch-Steuerung, die den Benutzer perfekt führen, einfach.

Die Eingabe der Parameter der fünf Verarbeitungsschritte: Gärunterbrechung, Ruhe, Erwachen, Gärung und kalte oder warme Konservierung, ist schnell und einfach. Zu der am Ende des Zyklus eingestellten Zeit ist das Produkt zum Kochen und Verarbeiten bereit.

1

Blocco
Block
Bloque
Unterbrechung

2

Conservazione
Preservation
Repos
Konservierung

3

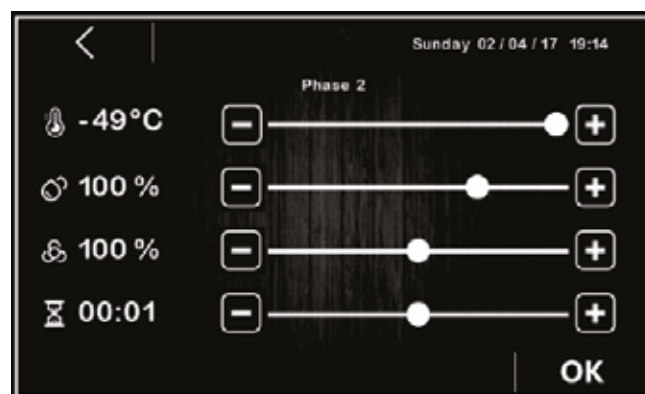
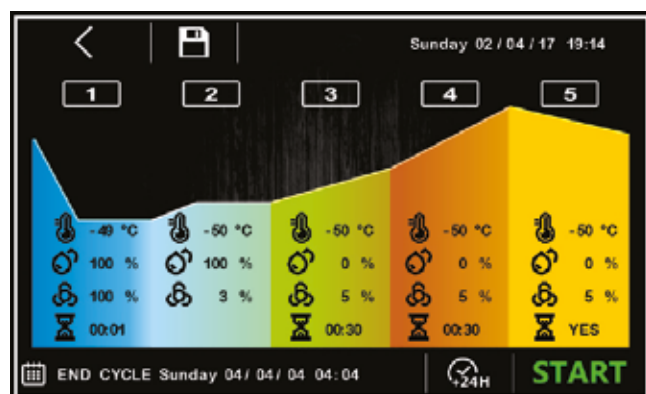
Risveglio
Awakening
Réveil
Erwachen

4

Lievitazione
Leavening
Levée
Gärung

5

Ritardo cottura
Cooking delay
Retard de cuisson
Kochverzögerung



CARATTERISTICHE GENERALI
GENERAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN



STRUTTURA MONOSCOCCA IN ACCIAIO INOX;

FINITURA ESTERNA SATINATA SCOTCH-BRITE;

SPESSORE DI ISOLAMENTO 75 - 80 MM (ROLL-IN) CON SCHIUMA POLIURETANICA AD ALTA DENSITÀ (43 KG/M³);

CIRCOLAZIONE ARIA INTERNA INDIRETTA E UNIFORME;

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE E DEUMIDIFICAZIONE AUTOMATICO CONTROLLATO UNIFORMEMENTE;

CONTROLLO ELETTRONICO MEDIANTE DISPLAY LCD CON FUNZIONALITÀ AVANZATE;

PIEDINI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI H:120-150 (NON APPLICABILE PER ROLL-IN);

PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX DI SERIE SU ROLL-IN;

PORTE AUTOCHIUDENTI CON FERMO A 90°, PER ROLL-IN 100°;

FONDO INTERNO STAMPATO CON FORO DI LAVAGGIO (NON APPLICABILE PER ROLL-IN);

LUCE INTERNA E SERRATURA DI SERIE SU ROLL-IN;

SBRINAMENTO ED EVAPORAZIONE AUTOMATICI DELL'ACQUA DI CONDENSA.

STAINLESS STEEL MONOCOQUE STRUCTURE;

SCOTCH-BRITE EXTERNAL SATIN FINISH;

75 - 80 MM (ROLL-IN) HIGH DENSITY POLYURETHANE FOAM INSULATION (43 KG/M³);

INDIRECT AND UNIFORM AIR CIRCULATION INSIDE THE CABINET;

UNIFORMLY CONTROLLED, AUTOMATIC HUMIDIFICATION AND DEHUMIDIFICATION SYSTEM;

ELECTRONIC CONTROL BY AN LCD DISPLAY WITH ADVANCED FEATURES;

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET H:120-150 (NOT APPLICABLE FOR ROLL-IN);

STANDARD STAINLESS STEEL FLOOR FOR ROLL-IN;

SELF-CLOSING DOORS WITH STOP AT 90°, AT 100° FOR ROLL-IN;

MOULDED INTERIOR BOTTOM WITH WASHING HOLE (NOT APPLICABLE FOR ROLL-IN);

INTERNAL LIGHT AND LOCK AS STANDARD FOR ROLL-IN;

DEFROSTING AND AUTOMATIC EVAPORATION OF CONDENSATION.

STRUCTURE À CAISSE UNIQUE EN ACIER INOX.

FINITION EXTÉRIEURE SATINÉE SCOTCH-BRITE ;

ISOLATION DE 75 - 80 MM (ROLL-IN) D'ÉPAISSEUR PAR INJECTION DE MOUSSE POLYURÉTHANE À HAUTE DENSITÉ (43 KG/M³);

CIRCULATION D'AIR INTERNE, INDIRECTE ET UNIFORME ;

SYSTÈME D'HUMIDIFICATION ET DE DÉSHUMIDIFICATION AUTOMATIQUE CONTRÔLÉE UNIFORMEMENT ;

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE AU MOYEN D'UN AFFICHEUR (DISPLAY) LCD À FONCTIONS AVANCÉES ;

PETITS PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOX H: 120-150 MM (NON APPLICABLE POUR ROLL-IN);

FOND EN ACIER INOX STANDARD POUR ROLL-IN;

PORTES À FERMETURE AUTOMATIQUE AVEC ARRÊT À 90°, POUR ROLL-IN À 100°;

FOND INTERNE MOULÉ DOTÉ D'UN TROU DE LAVAGE (NON APPLICABLE POUR ROLL-IN);

ÉCLAIRAGE INTERNE, SERRURE DE SÉRIE POUR ROLL-IN;

DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES DE L'EAU DE CONDENSATION.

MONOCOQUE-AUSFÜHRUNG AUS EDELSTAHL;

SATINIERTER OBERFLÄCHE MIT SCOTCH-BRITE-VEREDELUNG;

75 - 80 MM (ROLL-IN) STARKE ISOLIERUNG AUS HOCHVERDICHTEM POLYURETHANSCHAUM (43 KG/M³);

INDIREKTE UND GLEICHMÄSSIGE LUFTZIRKULATION IM GERÄTEINNEREN;

GLEICHMÄSSIGES UND KONTROLLIERTES AUTOMATISCHES BEFEUCHTUNGS- UND ENTFEUCHTUNGSSYSTEM;

ELEKTRONISCHE STEUERUNG ÜBER LCD-DISPLAY MIT FORTGESCHRITTENEN FUNKTIONEN;

STELLFÜSSE AUS EDELSTAHL H:120-150 MM (NICHT FÜR ROLL-IN);

ALLE ROLL-IN HABEN SERIENMÄSSIG EINEN EDELSTAHLBODEN;

SELBSTSCHLIESSENDE TÜREN MIT HALTPOSITION AUF 90°, ROLL-IN 100°;

TIEFGEZOGENER INNENBODEN MIT REINIGUNGSÖFFNUNG NICHT FÜR ROLL-IN;

INTERNE BELEUCHTUNG, SERIENMÄSSIGES SCHLOSS FÜR ROLL-IN;

AUTOMATISCHE ABTAUUNG UND VERDAMPFUNG DES KONDENSWASSERS.

1 Cruscotto

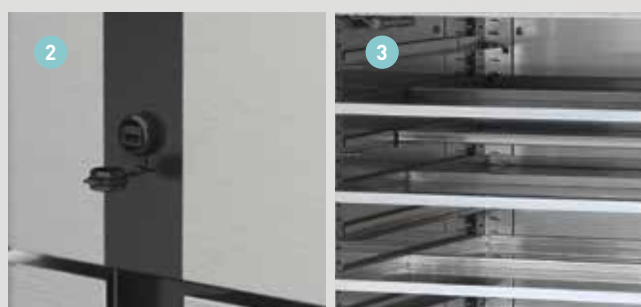
Control panel
Panneau frontal
Front Blende

2 Porta USB

USB port
Interface USB
USB-Schnittstelle

3 Cremagliera

Racks
Crémaillères
Gestell



GAMMA ARMADIO FERMALIEVITA TOUCH
 TOUCH RETARDER PROVER LINE
 GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE TOUCH
 TOUCH GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE



AF64X1510

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	380	230V/50hz	85	60x40 Max26	25/50/75	20 Guide	77X82X202,5

AF68X1510

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	400	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X101X202,5

AF64X4520

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	650	230V/50hz	85	60x40 Max26	25/50/75	20 Guide	77X82X202,5

AF68X4520

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	800	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X101X202,5

GAMMA ARMADIO FERMALIEVITA CON UMIDIFICATORE A ULTRASUONI
 RETARDER PROVER WITH ULTRASONIC HUMIDIFIER
 GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE AVEC HUMIDIFICATEUR À ULTRASONS
 GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE MIT ULTRASCHALL LUFTBEFEUCHTER



AF68X1530

								LxPxH [mm]
-3/+35	R134a	400	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X109,5X202,5

AF68X4540

								LxPxH [mm]
-20/+35	R452A	800	230V/50hz	75	60x80 Max27	25/50/75	20 Guide	79X109,5X202,5

GAMMA ARMADI FERMA LIEVITAZIONE ROLL-IN

ROLL-IN RETARDER PROVERS CABINETS LINE

GAMME D'ARMOIRES BLOQUE-LEVAGE A CHARIOT

EINFHR-GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE


AFL1X1500

+	-	❄️	W	⚡	📏	☰	LxPxH [mm]
-3/+35		R134a	420	230V/50hz	80	1 carrello / trolley / chariot / wagen GN 2/1 - 60x80, H max=1780 mm	900x1060x2290

AFL1X4520

+	-	❄️	W	⚡	📏	☰	LxPxH [mm]
-20/+35		R452A	810	230V/50hz	80	1 carrello / trolley / chariot / wagen GN 2/1 - 60x80, H max=1780 mm	900x1060x2290


Carrelli non inclusi / Trolleys not included / Chariots pas compris / Wagen nicht imbegriffen

+ **Ciclo Positivo** / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus **(+90°C > +3°C)**

- **Ciclo Negativo** / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus **(+90°C > -18°C)**

❄️ **Refrigerante** / Coolant / Réfrigérant / Kältemittel

W **Resa In Watt** / Watt output / Rendement en watts / Wattleistung

⚡ **Tensione** / Voltage / Tension / Spannung

📏 **Isolamento in mm** / Insulation in mm / Isolation en mm / Isolierung in mm

☰ **Misura teglia/capienza** / Pans capacity / Capacité Bacs / Backblechekapazität

⬇️ **Passo teglie mm** / Pans pitch mm / Pas des bacs en mm / Backblecheabsatz mm

⚙️ **Dotazione standard** / Standard equipment / Equipment standard / Standardausstattung



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

