



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.

LA PIZZERIA SECONDO ILSA

ILSA'S CONCEPT OF THE PIZZA BUSINESSLES

LA PIZZERIA SELON ILSA

PIZZERIA LAUT ILSA

ILSA nel 1989 ha rivoluzionato il mondo della Pizzeria inventando per prima, in assoluto, il Banco Pizza.

Fu una svolta fondamentale per il settore dato che, per la prima volta, si realizzava una postazione di lavoro dedicata ai Pizzaioli. Finalmente avevano a disposizione tutta una serie di attrezzature refrigerate e neutre per la lavorazione e lo stoccaggio delle palline pizza e degli ingredienti di farcitura. Tutti gli elementi erano costruiti in acciaio inox aisi 304, che soddisfaceva pienamente le norme igienico sanitarie.

Oggi, come allora, Ilsa propone una gamma di attrezzature come cassettiere neutre per la conservazione delle palline pizza, tavoli refrigerati dedicati per l'inserimento di cassette pizza 60x40 o una gamma molto ampia di vetrinette refrigerate per bacinelle gastronomi porta ingredienti per la farcitura che soddisfa ogni esigenza di flessibilità e funzionalità. Tante le combinazioni che ogni pizzaiolo può scegliere personalizzando così la propria postazione di lavoro. Banco Pizza Ilsa, una scelta di qualità e tradizione.

In 1989, ILSA was the first company to completely redefine the world of Pizzerias by inventing the Pizza Counter.

It was a breakthrough for this sector as, for the very first time, a dedicated workstation for pizza makers was created. They finally had a whole range of refrigerated and neutral equipment for processing and storing pizza dough balls and other ingredients. All elements were made of stainless steel AISI 304, which fully complied with health and hygiene standards.

Today, as then, Ilsa offers a range of equipment such as neutral drawer units for storing pizza dough balls, a range of dedicated refrigerated counters for 60x40 pizza trays and refrigerated display windows for all the needed ingredients. The variety is endless and meets every need for flexibility and functionality. Each pizza chef can choose the combinations he prefers, and customise his own workstation. Ilsa Pizza Counter, a choice of quality and tradition.

En 1989, ILSA a révolutionné le monde des pizzerias en étant le premier à inventer le comptoir à pizza.

Il s'agit d'un tournant fondamental pour le secteur puisque, pour la première fois, un poste de travail dédié aux créateurs de pizzas a été créé. Ils disposaient enfin de toute une série d'équipements réfrigérés et neutres pour le traitement et le stockage des boules de pizza et des ingrédients de garniture. Tous les éléments ont été fabriqués en acier inoxydable AISI 304, ce qui est parfaitement conforme aux réglementations en matière de santé et d'hygiène.

Aujourd'hui, comme à l'époque, Ilsa propose une gamme d'équipements comme les meubles à tiroirs neutres pour le stockage des boules de pizza, des tables réfrigérées dédiées à l'insertion de bacs à pizza 60x40 et des vitrines réfrigérées pour les bacs de gastronomie pour les garnitures, une gamme très large qui répond à tous les besoins de flexibilité et de fonctionnalité. Nombreuses combinaisons à choisir pour personnaliser le poste de travail. Table à Pizza Ilsa, un choix de qualité et de tradition

1989 revolutionierte ILSA die Welt der Pizzerien, indem das Unternehmen als erstes den Pizza-Vorbereitungstisch erfand.

Es war ein grundlegender Wendepunkt für diese Branche, da zum ersten Mal ein gesonderter Arbeitsplatz für Pizzabäcker geschaffen wurde. Schließlich verfügten sie über eine ganze Reihe von gekühlten und neutralen Geräten zur Verarbeitung und Lagerung von Pizzabällchen und Pizzabelägen. Alle Elemente wurden aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, was den Gesundheits- und Hygienevorschriften voll und ganz entsprach. Heute wie damals bietet Ilsa eine Reihe von Geräten an, wie z. B. neutrale Schubladen für die Lagerung von Pizzateig, spezielle Kühlische zum Einlegen von 60x40 Pizzableche und Kühlvitrinen für Gastronomiebecken für die Zutaten, eine sehr breite Auswahl, die allen Anforderungen an Flexibilität und Funktionalität gerecht wird. Zahlreiche Möglichkeiten, die jeder Pizzabäcker wählen kann, um seinen Arbeitsplatz zu gestalten. Ilsa Pizza-Vorbereitungstisch, Qualität und Tradition.





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 écocompatible 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 class of the test room Classe climatique du laboratoire Klimaklasse des Proberaums	Temperatura a bulbo secco °C Dry bulb temperature °C Température à bulbe sec °C Trockenkugeltemperatur °C	Umidità relativa % Relative humidity % Humidité relative % Relative Feuchtigkeit %
3	25	60
4	30	55
5	40	40

BANCHI PIZZA

PIZZA COUNTERS
LES TABLES À PIZZA
PIZZATISCHE

ILSA propone diverse soluzioni di banco pizza, studiate per dare la massima versatilità nella scelta della propria postazione di lavoro. Disponibili nella profondità di 80 cm, sono corredati di cassettiere neutre, costruite in acciaio inox aisi 304, in diverse configurazioni per l'alloggio di cassette in pvc di cm. 60x40x7h. Le basi refrigerate dedicate alle cassette pizza 60x40, statiche o ventilate, garantiscono un'ottima conservazione degli impasti senza comprometterne l'integrità e assicurano una efficiente resa con bassi consumi energetici grazie all'impiego del gas refrigerante ecologico R290. A completamento del banco pizza le vetrinette refrigerate in acciaio inox aisi 304, disponibili in profondità 32 o 38 cm., con o senza vetri, in diverse lunghezze, allestibili a richiesta con composizioni di bacinelle Gastronorm porta ingredienti.

ILSA offers various pizza counter solutions, designed to offer maximum versatility when choosing a workstation. Available in a depth of 80 cm, they are equipped with neutral drawer units, made of stainless steel AISI 304, in different configurations to accommodate 60x40x7h cm PVC containers. The refrigerated bases dedicated to the 60x40 pizza trays, static or ventilated, ensure excellent conservation of the dough while preserving its integrity and ensure an efficient performance with low energy consumption thanks to the use of ecological cooling gas R290. To complete the pizza counter, there are refrigerated display windows in stainless steel AISI 304, available in 32 or 38 cm depth, with or without glass, in different lengths, which can be fitted on request with combinations of Gastronorm ingredient containers.

ILSA propose différentes solutions de comptoirs à pizza, conçues pour vous offrir une polyvalence maximale dans le choix de votre poste de travail. Disponibles dans des profondeurs de 80 cm, ils sont équipés de tiroirs neutres, réalisés en acier inox AISI 304, dans différentes configurations pour le logement de bacs en PVC de 60x40x7h cm. Les bases réfrigérées dédiées aux bacs à pizza 60x40, statiques ou ventilées, garantissent une excellente conservation de la pâte sans en compromettre l'intégrité et assurent un rendement efficace avec une faible consommation d'énergie grâce à l'utilisation du gaz réfrigérant écologique R290. Le comptoir à pizza est complété par les vitrines réfrigérées en acier inox AISI 304, disponibles en 32 ou 38 cm de profondeur, avec ou sans verre, en différentes longueurs, qui peuvent être équipées sur demande de compositions de bacs Gastronorm pour les ingrédients.

ILSA bietet verschiedene Lösungen für Pizzatische an, die maximale Vielseitigkeit bei der Wahl des Arbeitsplatzes bieten. Erhältlich in einer Tiefe von 80 cm, sie sind ausgestattet mit neutralen Schubladeneinheiten aus Edelstahl AISI 304 in verschiedenen Konfigurationen zur Aufnahme von 60x40x7h cm PVC-Behältern. Die für 60x40 Pizzableche bestimmten Kühltische, statisch oder belüftet, garantieren eine ausgezeichnete Konservierung des Teigs, ohne seine Qualität zu beeinträchtigen, und gewährleisten dank der Verwendung des umweltfreundlichen Kältemittels R290 eine effiziente Leistung bei geringem Energieverbrauch. Um die Pizzakühltische zu vervollständigen, können sie mit gekühlten Vitrinen aus Edelstahl AISI 304, die in 32 oder 38 cm Tiefe, mit oder ohne Glas, in verschiedenen Längen erhältlich sind, auf Wunsch mit Kompositionen von Gastronorm-Zutatenschalen ausgestattet werden.



-20-

ilsa

ilsa

BANCO PIZZA “PRATICO”

PIZZA COUNTERS “PRATICO”
LES TABLES À PIZZA “PRATICO”
PIZZATISCHE “PRATICO”

PRATICO è il banco pizza caratterizzato dalla linea essenziale e dalla grande semplicità d'uso. Fornisce un servizio completo grazie alla presenza di tutti gli elementi necessari alla preparazione di un'ottima pizza: basi refrigerata con cassetto neutro su vano tecnico per il contenimento di 3 cassette pizza 60x40 e vetrinetta pizza refrigerata, il tutto realizzato in acciaio inox aisi 304. Il piano di lavoro è invece in granito sardo. Inoltre:

- Struttura monococca
- Finitura esterna in scotch-brite
- Angoli interni arrotondati
- Spessore isolamento di 60 mm
- Sistema di ventilazione cella canalizzato.
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione dell'acqua di condensa automantico
- Gas refrigerante ecologico R290

PRATICO is the pizza counter designed with essential lines and great simplicity of use. It offers a thorough service as it features all the essential elements for the preparation of an excellent pizza: refrigerated base units with neutral drawer on the technical compartment for containing 3 pizza trays 60x40 and refrigerated pizza display window, all made of stainless steel AISI 304.

The worktop is made of Sardinian granite. Pratico also offers:

- Monocoque structure
- External scotch-brite finish
- Rounded internal corners
- 60 mm insulation thickness
- Ducted cell ventilation system.
- Automatic hot gas defrosting
- Automatic evaporation of condensation water
- Ecological cooling gas R290

PRATICO est le comptoir à pizzas caractérisé par l'aspect essentiel et une grande simplicité d'utilisation. Il offre un service complet grâce à la présence de tous les éléments nécessaires à la préparation d'une excellente pizza : bases réfrigérées avec tiroir neutre sur le compartiment technique, pour contenir 3 boîtes à pizza 60x40 et vitrine à pizza réfrigérée, tout en acier inox aisi 304. Le plan de travail est en granit sarde. De plus:

- Structure monocoque
- Finition extérieure scotch-brite
- Coins internes arrondis
- 60 mm d'épaisseur d'isolation
- Système de ventilation de la cellule canalisé.
- Dégivrage automatique par gaz chauds
- Évaporation automatique de l'eau de condensation
- Gaz réfrigérant écologique R290

PRATICO ist der Pizzatisch, der sich durch seine essentielle Linie und seine große Benutzerfreundlichkeit auszeichnet. Er bietet einen kompletten Service dank des Vorhandenseins aller notwendigen Elemente für die Zubereitung einer ausgezeichneten Pizza: gekühlte Unterschränke mit neutraler Schublade auf dem technischen Fach für die Aufnahme von 3 Pizzaklebe 60x40 und gekühlte Pizzavitrine, alle aus Edelstahl Aisi 304. Die Arbeitsplatte ist aus sardischem Granit. Außerdem:

- Monocoque-Struktur
- Äußeres Scotch-Brite-Finish
- Abgerundete Innenecken
- Isolierstärke von 60 mm
- Kanalisiertes Zellbelüftungssystem
- Automatische Heißgasabtauung
- Evaporazione dell'acqua di condensa automantico
- Gas refrigerante ecologico R290



BANCO PIZZA "COMPACT"

PIZZA COUNTERS "COMPACT"

LES TABLES À PIZZA "COMPACT"

PIZZATISCHE "COMPACT"

Compact nasce per offrire in un'unica soluzione tutti i vantaggi e la comodità di una postazione di lavoro ILSA per la preparazione di pizze, panini, insalate, tramezzini ecc....

Un'unica unità refrigerante alimenta la base refrigerata e la struttura porta bacinelle, consentendo una notevole riduzione delle dimensioni ed un elevato risparmio energetico. Tutti gli elementi sono realizzati in acciaio inox aisi 304. Due le profondità proposte, 70 cm. con vani refrigerati per elementi gn 1/1 e prof. 86 con vani refrigerati per alloggiare cassette pizza o teglie da 60x40.

Le caratteristiche principali sono:

- Struttura a monoscocca
- Isolamento da 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità
- Sistema di ventilazione cella canalizzata
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Comandi su pannello vano tecnico frontale
- Piedini in acciaio inox regolabili di serie, a richiesta su ruote
- Gas refrigerante ecologico R290
- Optional cassette refrigerati sulla versione prof 86.

Compact was created to offer in a single solution all the advantages and comfort of an ILSA workstation for the preparation of pizzas, sandwiches, salads, etc...

A single refrigeration unit powers the refrigerated base and the container structure, allowing a considerable reduction in size and high-energy savings. All elements are made of stainless steel AISI 304. Two available depths, 70 cm with refrigerated compartments for GN 1/1 elements and 86 cm with refrigerated compartments to accommodate pizza containers or 60x40 trays.

The main features are:

- Monocoque structure
- 60 mm insulation in high-density polyurethane foam
- Ducted cell ventilation system
- Automatic hot gas defrosting
- Controls on front technical compartment
- Adjustable stainless steel feet as standard, on request on wheels
- Ecological cooling gas R290
- Optional refrigerated drawers on version with depth 86.

Compact a été créé pour offrir en une seule solution tous les avantages et confort d'un système ILSA pour la préparation de pizzas, sandwichs, salades, tartines, etc....

Un seul groupe frigorifique alimente la base réfrigérée et la structure porte plaques, ce qui permet de réduire considérablement les dimensions et de bénéficier d'importantes économies d'énergie. Tous les éléments sont fabriqués en acier inox AISI 304. Deux profondeurs sont disponibles, 70 cm avec des compartiments réfrigérés pour les éléments GN 1/1 et 86 cm avec des compartiments réfrigérés pour accueillir des bacs à pizza ou des plaques 60x40. Les principales caractéristiques sont les suivantes :

- Structure monocoque
- Isolation de 60 mm en mousse de polyuréthane haute densité.
- Système de ventilation canalisé dans la cellule
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Commandes sur le panneau frontal du compartiment technique
- Pieds réglables en acier inoxydable en standard, sur demande sur roulettes.
- Gaz réfrigérant écologique R290
- Tiroirs réfrigérés en option sur la version prof. 86.

Compact wurde geschaffen, um alle Vorteile und Komfort eines ILSA-Arbeitsstation in einer einzigen Lösung zu bieten. Ideal für die Vorbereitung von Pizzas, belegte Brötchen, Salate, Sandwiches usw..

Ein einziges Kühlaggregat versorgt den Kühlraum und die Ablagefläche, was eine erhebliche Reduzierung der Größe und hohe Energieeinsparungen ermöglicht. Alle Elemente sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Zwei Tiefen sind verfügbar, 70 cm mit gekühlten Fächern für GN 1/1 Elemente und Tiefe 86 mit gekühlten Fächern zur Aufnahme von Pizzenbehältern oder 60x40 Bleche.

Die wichtigsten Eigenschaften sind:

- Monocoque-Struktur
- 60 mm hochdichter Polyurethanschaum-Isolierung
- Kanalisiertes Zellbelüftungssystem
- Automatische Heißgasabtauung
- Bedienelemente an der Vorderseite des technischen Fachs
- Standardmäßig mit verstellbaren Edelstahlfüßen, auf Wunsch auf Rädern.
- Ökologisches Kältemittelgas R290
- Optional gekühlte Schubladen in der Version mit Tiefe 86 cm.



Stainless steel kitchen island with a sink and a control panel. The control panel features a digital display showing '-20' and the brand name 'ilsa'.

VETRINE REFRIGERATE

REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

EINFACHE VITRINEN

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

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

Ilsa a été une des premières entreprises à répondre concrètement aux exigences d'une table à pizza réfrigérée simple et compact et à garantir une bonne conservation des aliments pour la garniture des pizzas, petit pains et plats rapides.

Les vitrines réfrigérées, d'une très grande facilité d'usage, remplissent tout à fait la tâche difficile de respecter les températures maximales d'exposition de la nourriture demandées par les entreprises sanitaires européennes et des réglementations de l'HACCP.

Ces appareils ne remplissent pas seulement le rôle d'une table à pizza, mais ils peuvent être également employés en position table de préparation, par des pieds, ou étriers pour fixation au mur et avec le choix entre les profondeurs de 32 ou 38 cm. En outre on peut utiliser sans vitrine ou avec vitrine les plans de travail et on peut organiser différentes combinaisons de petits bacs à garniture GN en acier inox ou en polycarbonate. Le bac est en acier inox avec finition extérieure scotch-brite. L'isolation est réalisée en polyuréthane expansé à haute densité (40 kg/mc). En outre le moteur est à droite mais sur demande il peut être fourni à gauche.

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



BANCHI PIZZA NEOS

STATICI

PIZZERIA

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE



BNPZ0010 - 1650x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNMP2S1560	1501x750-1250x810	0+15		S	R290	235	230V/50hz
2	VR381021	1600x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz



BNPZ0020 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNMP3S1560	2024x750-1250x810	0+15		S	R290	330	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz



BNPZ0030 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNMP2S1560	1501x750-1250x810	0+15		S	R290	235	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0014	500x750x810	-		-	-	-	-



BNPZ0040 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNMP2S1560	1501x750-1250x810	0+15		S	R290	235	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0015	500x750x810	-		-	-	-	-



BNPZ0050 - 2550x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNMP3S1560	2024x750-1250x810	0+15		S	R290	330	230V/50hz
2	VR381027	2500x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0014	500x750x810	-		-	-	-	-



BNPZ0060 - 1850x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+	-	●	❄️	W	⚡
1	TNPP2S1560	1291x750-1250x810	0+15		S	R134a	-	230V/50-60hz
2	VR381022	1800x380x225-410	0+15		S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0015	500x750x810	-		-	-	-	-

BANCHI PIZZA NEOS VENTILATI

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)

Codice/Code

Resa In Watt / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt

Tensione / Voltage
Tension / Spannung

Range temperatura /
Temperature range /
 Plage de température /
Temperaturbereich



BNPZ0070 - 1650x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP2V2560	1501x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381021	1600x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz



BNPZ0080 - 1650x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP1V2560	978x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381021	1600x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0011	500x750x810					



BNPZ0090 - 1650x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP1V2560	978x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381021	1600x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0005	500x750x810					



BNPZ0100 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP3V2560	2024x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz



BNPZ0110 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP2V2560	1501x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0011	500x750x810					



BNPZ0120 - 2050x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP2V2560	1501x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381023	2000x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0005	500x750x810					



BNPZ0130 - 2550x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNMP3V2560	2024x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381027	2500x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0011	500x750x810					



BNPZ0140 - 1850x800x840

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●		W	
1	TNPP2V1560	1291x750-1250x810	-2 +8	V	R134a	-	230V/50hz
2	VR381022	1800x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz
3	CPZ0005	500x750x810					

BANCHI PIZZA PRATICO VENTILATI

PIZZERIA

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE



BNPZ0200 - 1650x800x850


N	C	LxPxH [mm]	+ -	●	❄	W	⚡
1	TNZP2V2500	1640x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381021	1600x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz





BNPZ0210 - 2200x800x850

N	C	LxPxH [mm]	+ -	●	❄	W	⚡
1	TNZP3V2500	2163x750-1250x810	-2 +8	V	R290	250	230V/50hz
2	VR381024	2150x380x225-410	0+15	S	R134a	220	230V/50hz


BANCHI PIZZA COMPACT VENTILATI



 **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)**

 **Codice/Code**

 **Resa In Watt / Watt output**
Rendement en Watt / Leistung in Watt

 **Tensione / Voltage**
Tension / Spannung

 **Range temperatura /**
Temperature range /
 Plage de température /
Temperaturbereich



TNGK2V2500

LxPxH [mm]	 				
1355x700-1090x860-1060	-2 +8	V	R290	430	230V/50hz



TNGK3V2500

LxPxH [mm]	 				
1805x700-1105x860-1060	-2 +8	V	R290	430	230V/50hz



TNKP2V2500

LxPxH [mm]	 				
1501x860-1250x860-1060	-2 +8	V	R290	450	230V/50hz



TNKP3V2500

LxPxH [mm]	 				
2050x860-1250x860-1060	-2 +8	V	R290	450	230V/50hz



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

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

