







## 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.*



# ARMADI REFRIGERATI

*REFRIGERATED CABINETS*

*ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES*

*KÜHLSCHRÄNKE*



# NEOS

PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDITIONEIREI

Conservare al meglio le vostre delicatezze

*Keep your delicacies at their best*

*Gardez vos délices à leur meilleur*

*Köstlichkeiten am besten aufbewahren*



Gli armadi refrigerati NEOS pasticceria sono stati costruiti seguendo le precise indicazioni dei più importanti Pasticceri. L'alta qualità dei materiali impiegati, la grande flessibilità dello stoccaggio interno delle teglie (grazie alle cremagliere in acciaio inox con passo 25mm), la ventilazione indiretta che raffredda in modo uniforme tutta la cella senza rovinare il prodotto, la regolazione dell'umidità relativa (solo nella versione TN) per conservare perfettamente i prodotti, consentono di rendere l'armadio NEOS pasticceria un partner affidabile ed indispensabile.

*The NEOS pastry refrigerated cabinets were built following the precise instructions of the most important Pastry Chefs. The high quality of the materials used, the great flexibility of the internal trays storage (thanks to the stainless steel racks with a 25mm pitch), the indirect ventilation that cools the whole cell evenly without damaging the product, adjusting the relative humidity (only in the TN version) in order to keep products in perfect condition, they make the NEOS pastry cabinet a reliable and indispensable partner.*

*Les armoires réfrigérées NEOS ont été construites suivant les instructions précises des confiseurs les plus importants. La haute qualité des matériaux utilisés, la grande flexibilité du stockage interne des plateaux (grâce aux cremaillères en inox avec un pas de 25mm), la ventilation indirecte qui refroidit uniformément la cellule entière sans endommager le produit, la régulation de l'humidité relative (uniquement dans la version TN) pour préserver parfaitement les produits, permettent de faire de l'armoire pâtisserie NEOS un partenaire fiable et indispensable.*

*Die NEOS Konditoreischränke wurden nach den genauen Anweisungen der wichtigsten Konditoren gebaut. Die hohe Qualität der verwendeten Materialien, die große Flexibilität der internen Lagerung der Bleche (dank der Edelstahlstangen mit einem Abstand von 25mm), die indirekte Belüftung, die die gesamte Zelle gleichmäßig kühlt, ohne das Produkt zu beschädigen, die relative Luftfeuchteinstellung (nur in der TN-Version), um die Produkte perfekt zu konservieren, machen die NEOS Konditoreischränke zu einem zuverlässigen und unverzichtbaren Partner.*

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



### Neos PA 60X40

| +      | -        | ❄️   | 📏 | ⚡ | LxPxH [cm]  |
|--------|----------|------|---|---|-------------|
| -2+8°C |          | R290 | D | 5 | 79x82x202,5 |
|        | -20-10°C | R290 | D | 5 | 79x82x202,5 |



### Neos PA 60X80

| +      | -        | ❄️   | 📏 | ⚡ | LxPxH [cm]   |
|--------|----------|------|---|---|--------------|
| -2+8°C |          | R290 | C | 5 | 79x100x202,5 |
|        | -20-10°C | R290 | D | 5 | 79x100x202,5 |



### Neos PA PV 60X80

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

| +      | -        | ❄️   | 📏 | ⚡ | LxPxH [cm]   |
|--------|----------|------|---|---|--------------|
| 0+10°C |          | R290 | D | 4 | 79x100x202,5 |
|        | -20-10°C | R290 | E | 4 | 79x100x202,5 |

- +** Range Temperatura / Temperature Range /
- Plage de température / Temperaturebereich
- 📏** Classe energetica / Energy Class / Classe énergétique / Energieklasse

- 📏** Classe climatica / Climatic Class / Classe climatique / Klimaklasse
- ❄️** Refrigerante / Coolant / Réfrigérant / Refrigerante

- ⚡** Tensione / Voltage / Tension / Spannung
- Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door version only / Seulement la version avec 1 porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür**

# EVOLUTION

PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDI TOREI

## L'evoluzione della Pasticceria Moderna

*The evolution of the Modern Pastry*

*L'évolution de la pâtisserie moderne*

*Die Evolution der modernen Konditorei*



EVOLUTION reinventa l'armadio refrigerato dedicato alla conservazione dei prodotti di pasticceria anticipando le future leggi del freddo.

I nuovi armadi refrigerati EVOLUTION sono stati progettati per conservare al meglio tutti i prodotti da pasticceria, semilavorati o finiti. Grazie alla tecnologia dell'unità refrigerante a monoblocco, che raggruppa in un unico basamento tutti i componenti, lo spazio interno della cella è molto più ampio, regalando il piacere di disporre le teglie alla distanza preferita. La regolazione del grado di umidità interna, importante nei modelli a temperatura positiva, permette di avere sempre un prodotto conservato a regola d'arte. Lo spessore d'isolamento di 75 mm, lo sbrinamento del evaporatore a gas caldo, l'evaporazione dell'acqua di condensa senza utilizzo di resistenze elettriche e gas ecologici ad alto rendimento collocano l'armadio refrigerato EVOLUTION tra i migliori in fatto di bassi consumi energetici. Il ricercato design, ideato assieme ad un importante studio di comunicazione, traccia una forma estetica che anticipa le future tendenze del freddo. EVOLUTION, il futuro è oggi.

*EVOLUTION reinvents the refrigerated cabinet devoted to the preservation of pastry products anticipating the future laws of cold.*

*The new EVOLUTION refrigerated cabinets have been designed to best preserve all pastry, semi-finished or finished products. Thanks to the technology of the monobloc refrigerating unit, which gathers all the components into a single base, the internal space of the cell is much wider, giving the pleasure of placing the trays at the preferred distance. The regulation of the internal humidity degree, important in positive temperature models, allows to always have a perfectly preserved product. The insulation thickness of 75 mm, the evaporator hot gas defrosting, the evaporation of condensation water without the use of electric heating elements and high-efficiency ecological gases place the EVOLUTION refrigerated cabinet among the best in terms of low energy consumption. The sophisticated design conceived together with an important communication studio, introduces an aesthetic form that anticipates future trends in the cold filed. EVOLUTION, the future is today.*

*EVOLUTION réinvente l'armoire réfrigérée dédiée à la conservation des produits pâtisseries anticipant les futures lois du froid.*

*Les nouvelles armoires frigorifiques EVOLUTION ont été conçues pour préserver au mieux tous les produits pâtisseries, semi-finis ou finis. Grâce à la technologie de l'unité de réfrigération monobloc, qui regroupe tous les composants en une seule base, l'espace interne de la cellule est beaucoup plus large, donnant le plaisir de disposer les plateaux à la distance préférée. La régulation du degré d'humidité interne, importante dans les modèles à température positive, permet de toujours avoir un produit parfaitement conservé. L'épaisseur d'isolation de 75 mm, le dégivrage de l'évaporateur à gaz chaud, l'évaporation de l'eau de condensation sans utiliser de résistances électriques et les gaz écologiques à haut rendement placent l'armoire réfrigérée EVOLUTION parmi les meilleures en termes de faible consommation d'énergie. Le design raffiné, conçu avec un important studio de communication, trace une forme esthétique qui anticipe les tendances futures du froid. EVOLUTION, le futur est aujourd'hui.*

*EVOLUTION: Die Revolution des Konditorei-Kühlschranks die zukünftigen Gesetze der Kälte werden jetzt neu geschrieben.*

*Die neuen EVOLUTION-Kühlschränke wurden entwickelt, um alle, halbfertig oder fertig Gebäckprodukte bestmöglich zu konservieren. Dank der Technologie der Monoblock-Kühleinheit, die alle Komponenten in einem einzigen Gehäuse enthält, ist der Innenraum der Zelle viel breiter, und die Bleche können in der bevorzugten Entfernung angeordnet werden. Die Einstellung des Grades der internen Feuchtigkeit, wichtig in positiv Temperatur Modellen ermöglicht das Produkt immer am besten aufzubewahren. Die Isolierstärke von 75mm, ein automatisches Heißgas-Abtauungssystem mit Kondenswasserableitung ohne Verwendung von elektrischen Heizstäben, und hocheffiziente ökologische Kältemitteln, ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs und stellen der EVOLUTION Kühlschrank in einer Energieverbrauchsklasse zu den niedrigsten auf dem Markt. Das raffinierte Design eichnet eine ästhetische Form nach, die die zukünftigen Trends der Kälte vorwegnimmt. EVOLUTION, die Zukunft ist heute.*

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



### Evolution PA / Evolution PA 2P 60X40

| +        | - | ❄️   | Ⓜ️ | 📏 | ⚡         | LxPxH [cm]  |
|----------|---|------|----|---|-----------|-------------|
| -2+8°C   |   | R290 | C  | 5 | 230V/50hz | 79x82x202,5 |
| -20-10°C |   | R290 | D  | 5 | 230V/50hz | 79x82x202,5 |



### Evolution PA / Evolution PA 2P 60X80

| +        | - | ❄️   | Ⓜ️ | 📏 | ⚡         | LxPxH [cm]   |
|----------|---|------|----|---|-----------|--------------|
| -2+8°C   |   | R290 | C  | 5 | 230V/50hz | 79x100x202,5 |
| -20-10°C |   | R290 | D  | 5 | 230V/50hz | 79x100x202,5 |



### Evolution PA PV 60X80

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

| +        | - | ❄️   | Ⓜ️ | 📏 | ⚡         | LxPxH [cm]   |
|----------|---|------|----|---|-----------|--------------|
| 0+10°C   |   | R290 | D  | 4 | 230V/50hz | 79x100x202,5 |
| -20-10°C |   | R290 | E  | 4 | 230V/50hz | 79x100x202,5 |

- +** **Range Temperatura / Temperature Range /**  
*Plage de température / Temperaturebereich*
- **Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

- 📏** **Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*
- ❄️** **Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

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

# EVOLUTION MAGNUM

CONSERVATORE  
HOLDING CABINETS  
ARMOIRE DE STOCKAGE  
LAGERUNGSSCHRANK



L'armadio refrigerato ideale per pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie  
*The ideal refrigerated cabinet for pastry, chocolate and ice cream parlours*  
*L'armoire réfrigérée idéale pour les pâtisseries, chocolatiers et glaciers.*  
*Der ideale Kühlschrank für Konditoreien, Schokoladen- und Eisdiele.*

Magnum Evolution rappresenta tutto il know-how tecnico che Ilsa offre al professionista pasticciere, o al gelatiere di conservare al meglio i propri prodotti.

*Magnum Evolution represents all the technical expertise that Ilsa offers the professional pastry chef or ice cream maker to store their products in the best possible way.*

*Magnum Evolution représente tous les le savoir-faire technique que Ilsa offre au pâtissier ou au glacier professionnel pour conserver ses produits de manière optimale.*

*Magnum Evolution verkörpert all das technische Know-how, das Ilsa dem professionellen Konditor oder Eismacher bietet, um seine Produkte optimal zu lagern.*

I range di temperatura della versione TN [-3°+18° C] e adatto alla conservazione di prodotti finiti pronti per la vendita ed ideale per la conservazione di prodotti di cioccolato o pralinerie. La versione BT con il range di temperatura -25° -5° C consente la conservazione di prodotti a lunga conservazione o di bacinelle del gelato. L'unità refrigerante utilizza il nuovo gas refrigerante naturale R290 che non danneggia l'ozono, garantendo una migliore efficienza energetica. Struttura a monoscocca in acciaio inox aisi 304, finitura esterna satinata scotch-brite, spessore di isolamento di mm.80, cella con angoli interni arrotondati per una perfetta pulizia ed igienicità, sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo, filtro condensatore amovibile di serie, ventilatori elettronici a basso consumo energetico, regolatore dell'umidità di serie nella versione TN, cremagliere in acciaio inox, 20 coppie guide per teglie 60x80 di serie, flusso d'aria canalizzato, porte autochiudenti a 100°, unità refrigerante a monoblocco brevettata e tropicalizzata (classe climatica 5), serratura di serie, luce di serie.

*The temperature range of the TN version [-3°+ 18° C] is suitable for storing ready-to-sell finished products and ideal for storing chocolate products or pralines. The BT version with a temperature range of -25° -5° C allows the storage of long-life products or ice cream containers. The refrigeration unit uses the new natural refrigerant gas R 290, which does not harm the ozone layer, ensuring better energy efficiency. AISI 304 stainless steel monocoque structure, scotch-brite external satin finish, insulation thickness mm. 80, rounded internal corners for perfect cleaning and hygiene, hot gas defrosting and evaporation of condensation water, removable condenser filter as standard, low energy consumption electronic fans, humidity regulator as standard in TN version, stainless steel racks, 20 pairs of slides for 60x80 trays as standard, ducted air flow, self-closing doors at 100°, patented, tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5), lock as standard, light as standard.*






*La plage de température de la version TN [-3°+ 18° C] est adaptée au stockage de produits finis prêts à la vente et idéale pour le stockage de produits chocolatés ou pralinés. La version BT avec la plage de température -25° -5° C permet le stockage de produits à longue durée de vie ou de bols à glace. L'unité de réfrigération utilise le nouveau gaz réfrigérant naturel R 290, qui n'endommage pas la couche d'ozone et garantit une meilleure efficacité énergétique. Structure monocoque en acier inox AISI 304, finition extérieure satinée Scotch-brite, épaisseur de l'isolation de 80 mm, coins internes arrondis pour une propreté et une hygiène parfaites, dégivrage par gaz chauds et évaporation de l'eau de condensation, filtre de condenseur amovible de série, ventilateurs électroniques à faible consommation d'énergie, régulateur d'humidité de série dans la version TN, crémaillères en acier inox, 20 jeux de glissières pour plateaux 60x80 de série, flux d'air canalisé, portes à fermeture automatique à 100°, unité de réfrigération monobloc tropicalisée breveté (classe climatique 5), serrure standard, lumière standard*



*Der Temperaturbereich der TN-Version [-3°+ 18° C] ist für die Lagerung von verkaufsfertigen Produkten und idealerweise für die Lagerung von Schokolade oder Pralinen. Die BT-Version mit dem Temperaturbereich -25° -5° C ermöglicht die Lagerung von langlebigen Produkten oder Eisschalen. Das Kältaggregat verwendet das neue natürliche Kältemittel R 290, das die Ozonschicht nicht schädigt und eine bessere Energieeffizienz gewährleistet. Monocoque-Struktur aus Edelstahl AISI 304, außen satinierte Ausführung mit Scotch-Brite-Beschichtung, Isolierstärke 80 mm, Kühlraum mit abgerundeten Innenecken für perfekte Sauberkeit und Hygiene, Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung, serienmäßig herausnehmbarer Kondensatorfilter, elektronische Ventilatoren mit niedrigem Energieverbrauch, serienmäßige Feuchtigkeitsregulierung in der TN-Version, Gestelle aus Edelstahl, serienmäßig 20 Paar Blechführungen 60x80, kanalisierte Luftführung, selbstschließende Türen bei 100°, patentiertes, tropentaugliches Monoblock-Kühlgerät (Klimaklasse 5), serienmäßiges Schloss, serienmäßige Beleuchtung.*


LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



### Evolution Magnum 60X80

|  |  |  |  |  | LxPxH [cm] |
|---|---|---|---|---|------------|
| -3+18°C   | R290  | D   | 5   | 230V/50hz   | 90x105x232 |
| -25-5°C   | R290  | D   | 5   | 230V/50hz   | 90x105x232 |

-  **Range Temperatura / Temperature Range /**  
*Plage de température / Temperaturebereich*
-  **Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

-  **Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*
-  **Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

-  **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

# EVOLUTION

## PRALINERIA FOR CHOCOLATE CHOCOLAT SCHOKOLADE

Il cioccolato conservato con la massima cura

*Chocolate stored with the utmost care*

*Chocolat conservé avec le plus grand soin*

*Sorgfältig bewahrte Schokolade*



L'armadio refrigerato Pralineria ILSA è un'attrezzatura essenziale per qualsiasi pasticceria o laboratorio che lavora con il cioccolato. Il cioccolato è un alimento delicato che richiede condizioni di conservazione specifiche per mantenere la sua qualità e il suo sapore. L'armadio refrigerato per la Pralineria ILSA crea un ambiente ideale per la sua conservazione controllando la temperatura e l'umidità. La temperatura ideale per la conservazione del cioccolato è compresa tra i 13 e i 18 gradi Celsius, con un'umidità relativa del 40-60%. Con l'utilizzo dell'armadio refrigerato per la Pralineria puoi mantenere alta la qualità del cioccolato conservando il suo sapore, la sua consistenza e il suo aspetto per un periodo di tempo più lungo; previene la fioritura che si verifica sulla superficie del cioccolato quando la temperatura è troppo alta o l'umidità è troppo bassa mantenendo il cioccolato fresco e lucido. L'armadio refrigerato Pralineria ILSA è un investimento importante ed un valore aggiunto per qualsiasi pasticceria o laboratorio che lavora con il cioccolato. È un modo per garantire che il tuo cioccolato rimanga fresco, saporito e sicuro da mangiare.

*The ILSA Pralineria refrigerated cabinet is an essential piece of equipment for any patisserie or workshop that works with chocolate. Chocolate is a delicate product that requires specific storage conditions to preserve its quality and flavour. The ILSA Pralineria cabinet creates the ideal storage environment by controlling temperature and humidity. The ideal temperature for storing chocolate is between 13 and 18 degrees Celsius, with a relative humidity of 40-60%. By using the chocolate refrigerated cabinet, you can maintain the quality of the chocolate by preserving its flavour, texture and appearance for a longer period of time; it prevents the blooming that occurs on the surface of the chocolate when the temperature or humidity is too high or too low, keeping the chocolate fresh and shiny. The ILSA Praline Refrigerated Cabinet is an important investment and added value for any patisserie or chocolate laboratory. It ensures that your chocolate remains fresh, tasty and safe to eat.*

*L'armoire réfrigérée ILSA pour la pralinerie est un équipement essentiel pour toute pâtisserie ou tout atelier travaillant avec du chocolat. Le chocolat est un aliment délicat qui nécessite des conditions de stockage spécifiques pour conserver sa qualité et sa saveur. L'armoire réfrigérée ILSA Pralinerie permet de créer un environnement de stockage idéal en contrôlant la température et l'humidité. La température idéale pour conserver le chocolat se situe entre 13 et 18 degrés Celsius, avec une humidité relative de 40 à 60 %. L'utilisation de l'armoire réfrigérée pour pralines permet de maintenir la qualité du chocolat en préservant sa saveur, sa texture et son aspect pendant une période plus longue ; elle empêche l'efflorescence qui se produit à la surface du chocolat lorsque la température est trop élevée ou l'humidité trop faible, ce qui permet de conserver la fraîcheur et la brillance du chocolat. L'armoire réfrigérée ILSA Praline est un investissement important et une valeur ajoutée pour toute pâtisserie ou laboratoire de chocolat. C'est un moyen de garantir que votre chocolat reste frais, savoureux et sans danger pour la consommation.*

*Der Schokoladenkühlschrank ILSA ist ein unverzichtbares Gerät für jede Konditorei oder jedes Gewerbe, das mit Schokolade arbeitet. Schokolade ist ein empfindliches Lebensmittel, das besondere Lagerbedingungen benötigt, um seine Qualität und seinen Geschmack zu erhalten. Der ILSA Schokoladenkühlschrank schafft die ideale Lagerumgebung, indem er Temperatur und Feuchtigkeit optimal steuert. Die ideale Lagertemperatur für Schokolade liegt zwischen 13 und 18 Grad Celsius bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 bis 60 Prozent. Die Verwendung des Schokoladenkühlschranks ermöglicht es, die Qualität der Schokolade zu erhalten, indem ihr Geschmack, ihre Textur und ihr Aussehen über einen längeren Zeitraum bewahrt werden; er verhindert das Ausblühen, das auf der Oberfläche der Schokolade auftreten kann, wenn die Temperatur zu hoch oder die Luftfeuchtigkeit zu niedrig ist, und hält die Schokolade frisch und glänzend. Der Schokoladenkühlschrank ILSA ist eine wichtige Investition und ein Mehrwert für jede Konditorei oder Schokoladenfabrik. Er sorgt dafür, dass Ihre Schokolade frisch, schmackhaft und zum Verzehr geeignet bleibt.*

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



### Evolution PRAL 60X80

|         |      |   |   |           |                   |
|---------|------|---|---|-----------|-------------------|
|         |      |   |   |           | <b>LxPxH [cm]</b> |
| +4+18°C | R290 | C | 5 | 230V/50hz | 79x100x202,5      |

### Evolution PRAL 60X80

|         |      |   |   |           |                   |
|---------|------|---|---|-----------|-------------------|
|         |      |   |   |           | <b>LxPxH [cm]</b> |
| +4+18°C | R290 | C | 5 | 230V/50hz | 79x100x202,5      |

- Range Temperatura** / *Temperature Range* /  
*Plage de température / Temperaturebereich*
- Classe energetica** / *Energy Class* / *Classe  
énergétique / Energieklasse*

- Classe climatica** / *Climatic Class* / *Classe  
climatique / Klimaklasse*
- Refrigerante** / *Coolant* / *Réfrigérant /  
Refrigerante*

- Tensione** / *Voltage* / *Tension* / *Spannung*



# ABBATTITORI

*BLAST CHILLERS*

*CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE*

*SCHNELLKÜHLER*



CARATTERISTICHE GENERALI  
GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN



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

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

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

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

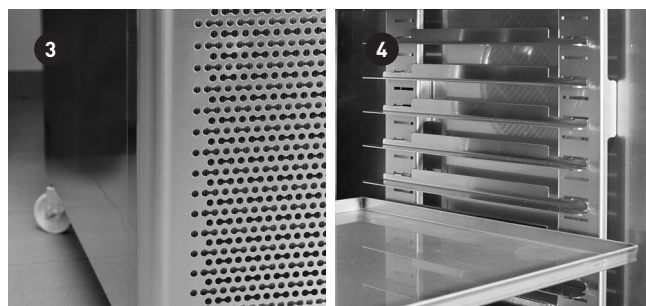
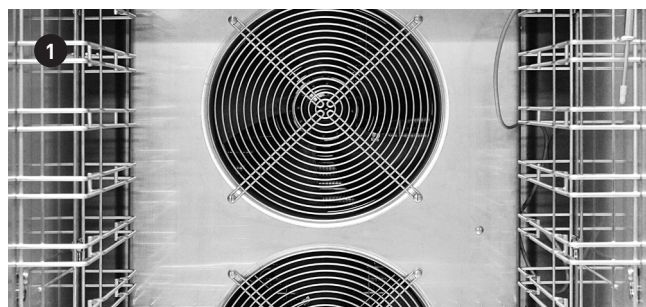
La gamma abbattitori Ilsa si sviluppa su due linee, NEOS e EVOLVE che soddisfano in maniera personalizzata esigenze di qualità a costi contenuti e alte prestazioni.

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

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

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

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



# NEOS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## NEOS 5T

- +** 18 **=** 8
- ≡** 5x GN1/1 - 5x 60x40
- GE** 6x 16,5x36x12
- PA** 6x 60x40
- ❄** R290
- W** 1600
- ⚡** 230V/50Hz 1+N

**LxPxH [mm]** 748x800x900



## NEOS 8T

- +** 28 **=** 18
- ≡** 8x GN1/1 - 8x 60x40
- PA** 12x 60x40
- ❄** R452A
- W** 3200
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1650



## NEOS 10T

- +** 34 **=** 20
- ≡** 10x GN1/1 - 10x 60x40
- GE** 15x 16,5x36x12 (10T)
- PA** 15x 60x40
- ❄** R290
- W** 3600
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1800



## NEOS 14T

- +** 45 **=** 30
- ≡** 14x GN1/1 - 14x 60x40
- PA** 14x 60x40
- ❄** R290
- W** 4400
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

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

## DISPLAY



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



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



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



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



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



**Funzione hard**  
Hard function  
Fonction hard  
Hardfunktion



**Interruttore generale**  
Main switch  
Interrupteur général  
Hauptschalter



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

# EVOLUTION

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## EVOLUTION 5T

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

**LxPxH [mm]** 748x800x900



## EVOLUTION 8T

- +** 32 **-** 20
- ≡** 8x GN1/1 - 8x 60x40
- PA** 12x 60x40
- ❄️** R452A
- W** 3300
- ⚡** 400V/50Hz 3+N

**LxPxH [mm]** 800x825x1650



## EVOLUTION 10T

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

**LxPxH [mm]** 800x825x1800



## EVOLUTION 10T 2/1

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

**LxPxH [mm]** 1050x1080x1900



## EVOLUTION 14T

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

**LxPxH [mm]** 800x825x2025

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

SCHEDA ELETTRONICA LCD  
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD  
BEDIENUNGSPANEL LCD



**Abbattimento**  
Blast chilling  
Refroidissement rapide  
Schnellkuehlen



**Ricettario**  
Recipies  
Recette  
Rezeptebuch



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



**Riscaldamento Sonda**  
Probe Heating  
Chauffage Sonde  
Fuehlerheizung



**Surgelazione**  
Shock freezing  
Surgélation  
Schockfrosten



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



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



**Ciclo continuo**  
Continuous cycle  
Cycle continuel  
Dauerzyklus



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



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



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



**Sanificazione**  
Sanification  
Aseptisation  
Keimfreimachung



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



# **TAVOLI REFRIGERATI**

*REFRIGERATED COUNTERS*

*TABLES RÉFRIGÉRÉES*

*KÜHLTISCHE*



# NEOS

PASTICCERIA  
 PASTRY  
 PATISSERIE  
 KONDITOREI



## 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 poliuretana 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 mono-coque 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 mono-coque 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.*
  - *Satinierter 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.*



# NEOS

PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDI TOREI

**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:** con alzatina
- B:** senza alzatina
- C:** senza piano

*The following models are available with*

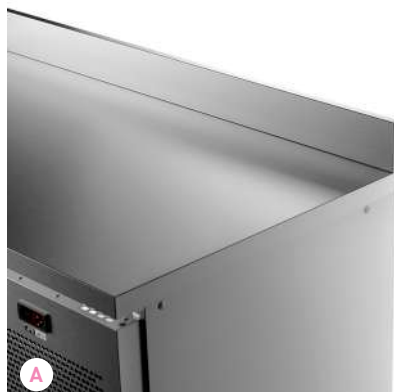
- A: (standard) with backsplash*
- B: (on request) without backsplash*
- C: (on request) without worktop*

*Les modèles suivants sont disponibles avec*

- A: avec dossier*
- B: sans dossier*
- C: 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  
KONDITOREI

LA GAMMA  
RANGE  
LA GAMME  
DIE PRODUKTREIHE

## TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI VENTILATI**

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

### 1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



| + -      | ● | ❄    | 📄 | 🌡 | W   | ⚡         | LxPxH [mm]      |
|----------|---|------|---|---|-----|-----------|-----------------|
| -2+8°C   | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 985x800x860/900 |
| -20-10°C | V | R290 | E | 5 | 520 | 230V/50hz | 985x800x860/900 |

### 2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + -      | ● | ❄    | 📄 | 🌡 | W   | ⚡         | LxPxH [mm]       |
|----------|---|------|---|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8°C   | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 1505x800x860/900 |
| -20-10°C | V | R290 | D | 5 | 520 | 230V/50hz | 1505x800x860/900 |

### 3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + -      | ● | ❄    | 📄 | 🌡 | W   | ⚡         | LxPxH [mm]       |
|----------|---|------|---|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8°C   | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 2030x800x860/900 |
| -20-10°C | V | R290 | D | 5 | 600 | 230V/50hz | 2030x800x860/900 |

### 4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + -      | ● | ❄    | 📄 | 🌡 | W   | ⚡         | LxPxH [mm]       |
|----------|---|------|---|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8°C   | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 2550x800x860/900 |
| -20-10°C | 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 VENTILATI

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

### 1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



|          |   |       |    |   |    |                  |  | <b>LxPxH [mm]</b> |
|----------|---|-------|----|---|----|------------------|--|-------------------|
| -2+8°C   | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 775x800x860/900   |
| -20-10°C | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 775x800x860/900   |

### 2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



|          |   |       |    |   |    |                  |  | <b>LxPxH [mm]</b> |
|----------|---|-------|----|---|----|------------------|--|-------------------|
| -2+8°C   | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 1295x800x860/900  |
| -20-10°C | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 1295x800x860/900  |

### 3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



|          |   |       |    |   |    |                  |  | <b>LxPxH [mm]</b> |
|----------|---|-------|----|---|----|------------------|--|-------------------|
| -2+8°C   | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 1820x800x860/900  |
| -20-10°C | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 1820x800x860/900  |

### 4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



|          |   |       |    |   |    |                  |  | <b>LxPxH [mm]</b> |
|----------|---|-------|----|---|----|------------------|--|-------------------|
| -2+8°C   | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 2340x800x860/900  |
| -20-10°C | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz |  | 2340x800x860/900  |

# NEOS

PRALINERIA  
FOR CHOCOLAT  
CHOCOLAT  
SCHOKOLADE

La freschezza del cioccolato a portata di mano

*The freshness of chocolate at your fingertips*

*La fraîcheur du chocolat entre vos mains*

*Die Frische von Schokolade in Ihren Händen*



Il tavolo refrigerato Pralineria ILSA è un'attrezzatura essenziale per qualsiasi pasticceria o laboratorio che lavora con il cioccolato. Il cioccolato è un alimento delicato che richiede condizioni di conservazione specifiche per mantenere la sua qualità e il suo sapore. Il tavolo refrigerato per la Pralineria ILSA crea un ambiente ideale per la sua conservazione controllando la temperatura e l'umidità. La temperatura ideale per la conservazione del cioccolato è compresa tra i 13 e i 18 gradi Celsius, con un'umidità relativa del 40-60%. Con l'utilizzo del tavolo refrigerato per la Pralineria puoi mantenere alta la qualità del cioccolato conservando il suo sapore, la sua consistenza e il suo aspetto per un periodo di tempo più lungo; previene la fioritura che si verifica sulla superficie del cioccolato quando la temperatura è troppo alta o l'umidità è troppo bassa mantenendo il cioccolato fresco e lucido. Il tavolo refrigerato Pralineria ILSA è un investimento importante ed un valore aggiunto per qualsiasi pasticceria o laboratorio che lavora con il cioccolato. È un modo per garantire che il tuo cioccolato rimanga fresco, saporito e sicuro da mangiare.

*The ILSA Pralineria refrigerated Table is an essential piece of equipment for any patisserie or workshop that works with chocolate. Chocolate is a delicate product that requires specific storage conditions to preserve its quality and flavour. The ILSA Pralineria counter creates the ideal storage environment by controlling temperature and humidity. The ideal temperature for storing chocolate is between 13 and 18 degrees Celsius, with a relative humidity of 40-60%. By using the chocolate refrigerated counter, you can maintain the quality of the chocolate by preserving its flavour, texture and appearance for a longer period of time; it prevents the blooming that occurs on the surface of the chocolate when the temperature or humidity is too high or too low, keeping the chocolate fresh and shiny. The ILSA Praline Refrigerated counter is an important investment and added value for any patisserie or chocolate laboratory. It ensures that your chocolate remains fresh, tasty and safe to eat.*

*La table réfrigérée ILSA pour la pralinerie est un équipement essentiel pour toute pâtisserie ou tout atelier travaillant avec du chocolat. Le chocolat est un aliment délicat qui nécessite des conditions de stockage spécifiques pour conserver sa qualité et sa saveur. La table réfrigérée ILSA Pralinerie permet de créer un environnement de stockage idéal en contrôlant la température et l'humidité. La température idéale pour conserver le chocolat se situe entre 13 et 18 degrés Celsius, avec une humidité relative de 40 à 60 %. L'utilisation de la table réfrigérée pour pralines permet de maintenir la qualité du chocolat en préservant sa saveur, sa texture et son aspect pendant une période plus longue ; elle empêche l'efflorescence qui se produit à la surface du chocolat lorsque la température est trop élevée ou l'humidité trop faible, ce qui permet de conserver la fraîcheur et la brillance du chocolat. La Table réfrigérée ILSA Praline est un investissement important et une valeur ajoutée pour toute pâtisserie ou laboratoire de chocolat. C'est un moyen de garantir que votre chocolat reste frais, savoureux et sans danger pour la consommation.*

*Der Schokoladenkühltisch ILSA ist ein unverzichtbares Gerät für jede Konditorei oder jedes Gewerbe, das mit Schokolade arbeitet. Schokolade ist ein empfindliches Lebensmittel, das besondere Lagerbedingungen benötigt, um seine Qualität und seinen Geschmack zu erhalten. Der ILSA Schokoladen-kühltisch schafft die ideale Lagerungs-umgebung, indem er Temperatur und Feuchtigkeit optimal steuert. Die ideale Lagertemperatur für Schokolade liegt zwischen 13 und 18 Grad Celsius bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 bis 60 Prozent. Die Verwendung des Schokoladenkühltesches ermöglicht es, die Qualität der Schokolade zu erhalten, indem ihr Geschmack, ihre Textur und ihr Aussehen über einen längeren Zeitraum bewahrt werden; er verhindert das Ausblühen, das auf der Oberfläche der Schokolade auftreten kann, wenn die Temperatur zu hoch oder die Luftfeuchtigkeit zu niedrig ist, und hält die Schokolade frisch und glänzend. Der Schokoladenkühltisch ILSA ist eine wichtige Investition und ein Mehrwert für jede Konditorei oder Schokoladenfabrik. Er sorgt dafür, dass Ihre Schokolade frisch, schmackhaft und zum Verzehr geeignet bleibt.*

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



**NEOS PRAL  
60X80**

|         |      |   |   |           |                   |
|---------|------|---|---|-----------|-------------------|
|         |      |   |   |           | <b>LxPxH [cm]</b> |
| +4+18°C | R290 | A | 5 | 230V/50hz | 150,5x80x86       |



**NEOS PRAL  
60X80**

|         |      |   |   |           |                   |
|---------|------|---|---|-----------|-------------------|
|         |      |   |   |           | <b>LxPxH [cm]</b> |
| +4+18°C | R290 | A | 5 | 230V/50hz | 203x80x86         |



**NEOS PRAL  
60X80**

|         |      |   |   |           |                   |
|---------|------|---|---|-----------|-------------------|
|         |      |   |   |           | <b>LxPxH [cm]</b> |
| +4+18°C | R290 | A | 5 | 230V/50hz | 255x80x86         |

- Range Temperatura / Temperature Range /**  
*Plage de température / Temperaturebereich*
- Classe energetica / Energy Class / Classe**  
*énergétique / Energieklasse*

- Classe climatica / Climatic Class / Classe**  
*climatique / Klimaklasse*
- Refrigerante / Coolant / Réfrigérant /**  
*Refrigerante*

- Tensione / Voltage / Tension / Spannung**



**ilsa**

**Ilsa S.p.A.**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com





**ilsa**

**Ilsa S.p.A.**

Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (Tv)  
Italy

T +39 0438 4905  
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com