



ARMADI REFRIGERATI
REFRIGERATED CABINETS
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLSCHRÄNKE



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.

GLI ARMADI REFRIGERATI SECONDO ILSA

ILSA'S CONCEPT OF THE REFRIGERATED CABINETS

LES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SELON ILSA

KÜHLSCHRÄNKE NACH ILSA

Una laboratorio professionale non ha bisogno soltanto dell'abilità culinaria dei suoi chef, ma di attrezzatura di qualità e apparecchiature funzionali per offrire prodotti eccellenti e un alto livello di servizio.

Per questo gli armadi refrigerati ILSA non sono solo macchine che vi permettono di conservare al meglio le vostre preparazioni e tutti gli alimenti che utilizzate nel vostro laboratorio, ma sono uno strumento in grado di rendere la vostra cucina un ambiente di lavoro ideale e soprattutto un sistema organizzato ed efficiente. Grazie alle due linee NEOS ed EVOLVE avrete la possibilità di scegliere tra numerosi prodotti diversi quello più adatto alle vostre esigenze con la consapevolezza di acquistare sempre e comunque la qualità e l'affidabilità di ILSA.

Professional kitchens need much more than skilled chefs. They need top-quality equipment and functional tools that deliver excellent products and top-level service.

This is why ILSA refrigerated cabinets are not only machines for storing your food and any other product that is used in the kitchen, but also tools that will turn your kitchen into the ideal workplace and above all into a well-organised and efficient work system. You can choose the solution that best suits your requirements from two product lines: NEOS and EVOLVE, knowing that any product you choose bears witness to ILSA's unmistakable quality and reliability.

Une cuisine professionnelle ne peut pas se contenter uniquement du savoirfaire culinaire de ses chefs. Une cuisine professionnelle a besoin d'équipements de qualité et d'appareils hautement fonctionnels pour offrir des produits excellents et un niveau de service élevé.

C'est pour cela que les armoires réfrigérées ILSA ne sont pas seulement des machines qui vous permettront de conserver de la meilleure manière vos préparations et tous les aliments que vous utilisez dans votre laboratoire; les armoires réfrigérées ILSA sont des instruments capables de faire de votre cuisine un espace de travail idéal et, surtout, elles forment un système organisé hautement efficace. Grâce aux deux lignes NEOS et EVOLVE, vous avez la possibilité de choisir, parmi de nombreux produits différents, celui qui convient le mieux à vos exigences en sachant que, dans tous les cas et toujours, vous achèterez l'incomparable qualité et fiabilité ILSA.

Eine professionelle Küche basiert nicht nur auf den kulinarischen Fähigkeiten ihrer Chefköche. Eine professionelle Küche erfordert qualitativ hochwertige Küchenausrüstungen und funktionale Küchengeräte, um ausgezeichnete Produkte und ein Top-Serviceniveau zu bieten.

Daher sind die Kühlschränke ILSA nicht nur Geräte für die optimale Lagerung Ihrer Zubereitungen und aller in der Küche verwendeten Lebensmittel, sondern sind ein Instrument, das in Ihrer Küche eine ideale Arbeitsumgebung schafft und sie vor allem in ein effizient organisiertes System verwandelt. Dank der zwei Linien NEOS und EVOLVE, besteht die Möglichkeit, aus zahlreichen verschiedenen Produkten anhand Ihrer spezifischen Anforderungen gezielt auszuwählen, in dem Bewusstsein, sich in jedem Fall für die Qualität und Zuverlässigkeit von ILSA entschieden zu haben.



ILSA ENERGY SAVING SYSTEM

IESS





Evolve (sx) e Neos (dx)
 Evolve (left) and Neos (right)
 Evolve (gauche) et Neos (droite)
 Evolve (links) und Neos (rechts)

Con l'introduzione del sistema di risparmio energetico IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) Ilsa ha realizzato un procedimento che garantisce un risparmio energetico concreto, con un impatto diretto positivo sulla riduzione dei consumi energetici.

L'alta efficienza delle nuove unità refrigeranti a monoblocco, in classe climatica 5 (tropicalizzate), lo spessore di isolamento di 85mm per la scocca e di 65mm per la porta, lo sbrinatorio automatico a gas caldo, gas refrigeranti ad alta resa e rigorosamente ecologici ed un controllo elettronico intelligente, consentono di ottimizzare al massimo i consumi energetici, riducendo anche le spese gestionali dell'impianto.

Avec l'introduction du système d'économie d'énergie IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM), Ilsa a réalisé un système qui garantit une économie d'énergie concrète, avec un impact positif direct sur la réduction de la consommation d'énergie.

Le rendement élevé des nouvelles unités de réfrigération à monobloc, en classe climatique 5 (tropicalisée), l'épaisseur d'isolation de 85 mm pour le corps et de 65 mm pour la porte, le dégivrage automatique à gaz chaud, le rendement élevé des gaz réfrigérants strictement écologiques et un contrôle électronique intelligent, permettent d'optimiser la consommation d'énergie autant que possible, réduisant également les coûts de gestion de l'utilisateur.

With the introduction of the energy saving system IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM), Ilsa has implemented a process that guarantees a concrete energy saving, with a direct positive impact on the reduction of energy consumption.

The high efficiency of new monobloc refrigeration units, in climate class 5 (tropicalised), the insulation thickness of 85mm for the body and 65mm for the doorm the automatic hot gas defrosting, high performing and strictly ecological refrigerating gases and an intelligent electronic control, allow to optimize the energy consumption, while also reducing the operating costs of the plant.

Mit der Einführung des Energiesparsystems IESS (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) hat Ilsa ein Verfahren entwickelt, das eine konkrete Energieeinsparung garantiert und sich direkt positiv auf die Reduzierung des Energieverbrauchs auswirkt.

Die hohe Effizienz der neuen Monoblock-Kühlaggregate, in der Klimaklasse 5 (tropicalisiert), die Isolierungsstärke von 85mm für das Gehäuse und von 65mm für die Tür, die automatische Heißgasabtauung, ertragreiche und streng ökologische Kühlgasen und eine intelligente elektronische Steuerung, ermöglichen es, den Energieverbrauch so weit wie möglich zu optimieren, was auch die Verwaltungskosten der Anlage reduziert.

RISPETTARE L'AMBIENTE

PROTECT THE ENVIRONMENT

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

DIE UMWELT ZULIEBE

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 ambiente professionale è maggiore rispetto a tutte le altre attrezzature e per questo da anni Ilsa è attenta, sviluppando e producendo armadi 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 degli armadi refrigerati professionali imponendo ai produttori di fare dei test di consumo energetico in precise condizioni climatiche.

At the base of Ilsa production there has always been the need to protect the environment and to guarantee the customer a low consumption for a consequent reduction in electricity costs.

The consumption of a professional chiller is greater than all the other equipment and for this reason Ilsa has been focusing its attention on the development and production of refrigerated cabinets with low energy consumption. Even in the field of professional refrigerated equipment it has been introduced a legislation that regulates their energetic classification: the European regulation 2015/1095 of 5 May 2015 implementing the Directive 2009/125 / EC of the European Council and Parliament dictates the specifications for the eco-design of the professional refrigerated cabinets by requiring manufacturers to make energy consumption tests in precise climatic conditions.

A 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 d'électricité pour une réduction des coûts conséquente.

La consommation des armoires réfrigérées dans un environnement professionnel est supérieure à celle de tous les autres équipements. C'est pour ça que Ilsa a soigneusement étudié, développé et produit des armoires frigorifiques à faible consommation d'énergie. Même dans le froid professionnel, a été introduite une législation pour réglementer la classification des équipements frigorifiques: le règlement européen 2015/1095 du 5 mai 2015 mettant en œuvre la directive 2009/125 / CE du Conseil et du Parlement européen dicte le caractéristiques pour l'écoconception des armoires frigorifiques professionnelles en imposant aux constructeurs de réaliser des essais de consommation énergétique dans des conditions climatiques précises.

Die Notwendigkeit die Umwelt zu schützen und dem Kunden einen niedrigen Verbrauch für eine konsequente Senkung der Stromkosten zu garantieren ist schon immer die Grundlage der Ilsa Produktion gewesen.

Der Verbrauch eines Kältegerät in einem professionellen Umfeld ist größer als bei allen anderen Geräten und aus diesem Grund hat Ilsa Kühlschränke mit geringem Energieverbrauch sorgfältig entwickelt und produziert. Auch in der professionellen Kälte wurde eine Gesetzgebung eingeführt, die die technische Klassifizierung von Kühlgeräten regelt: die europäische Verordnung 2015/1095 vom 5. Mai 2015 zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und Rates schreibt die Spezifikationen für das Ökodesign von gewerblichen Kühlgeräte vor, indem Hersteller verpflichtet werden, Energieverbrauchstests unter genauen klimatischen Bedingungen durchzuführen.

CLASSI ENERGETICHE / ENERGY CLASS

ÉNERGÉTIQUE / ENERGIEKLASSEN



CLASSI CLIMATICHE / CLIMATIC CLASSES

CLASSE CLIMATIQUE / 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

CONSUMI ENERGETICI ENERGY CONSUMPTION CONSOMMATION D'ÉNERGIE ENERGIEVERBRAUCH

ARMADIO 700 TN / 700 LT CABINET TN / ARMOIRE 700 LT TN / KÜHLSCHRANK 700 LT

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Consumption kWh/year Consommation kWh/année Verbrauch kWh/Jahr	Consumo in euro Consumption in euro Consommation en euro Verbrauch in euro 0,17euro/kWh
A	15	209	€ 35,53
	25	349	€ 59,33
B	25	349	€ 59,33
	35	489	€ 83,13
C	35	489	€ 83,13
	50	698	€ 118,66
D	50	698	€ 118,66
	75	1047	€ 177,99
E	75	1047	€ 177,99
	85	1186	€ 201,62
F	85	1186	€ 201,62
	95	1326	€ 225,42
G	95	1326	€ 225,42
	115	1605	€ 272,85

ARMADIO 700 BT / 700 LT CABINET BT / ARMOIRE 700 LT BT / TIEFKÜHLSCHRANK 700 LT

Categoria Category Catégorie Kategorie		Consumo kWh ANNO Consumption kWh/year Consommation kWh/année Verbrauch kWh/Jahr	Consumo in euro Consumption in euro Consommation en euro Verbrauch in euro 0,17euro/kWh
A	15	575	€ 97,75
	25	958	€ 162,86
B	25	958	€ 162,86
	35	1341	€ 227,97
C	35	1341	€ 227,97
	50	1916	€ 325,72
D	50	1916	€ 325,72
	75	2874	€ 488,58
E	75	2874	€ 488,58
	85	3257	€ 553,69
F	85	3257	€ 553,69
	95	3640	€ 618,80
G	95	3640	€ 618,80
	115	4407	€ 749,19



NEOS

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

Essential lines, effective in conservatiom reliable over time.

Essentiel dans la ligne, efficace en conservation, fiable dans le temps.

Wesentlich in Linie, effektiv in der Konservierung, Langzeitzuverlässig.

La nuova linea di armadi refrigerati NEOS unisce eleganza ed affidabilità ad un'alta efficienza. Una linea completa che soddisfa ogni esigenza di conservazione dei cibi, freschi o surgelati, garantendo il massimo della sicurezza alimentare. Costruiti con una struttura a monoscocca, hanno uno spessore d'isolamento di ben 85mm per i fianchi e di 65mm per la porta.

Sono alimentati da un impianto refrigerante a monoblocco ad alto rendimento e a basso consumo energetico. La classe climatica 5 garantisce il massimo della prestazione anche in ambienti fino a 43°C. Gli angoli arrotondati e la possibilità di togliere le cremagliere, senza l'utilizzo di utensili, permettono una veloce e facile pulizia della cella.

The new line of refrigerated cabinets NEOS combines elegance and reliability with high efficiency.

A complete line that meets every need for food storage, fresh or frozen, ensuring maximum food safety. Constructed with a monocoque structure, they have an insulation thickness of 85mm for the sides and 65mm for the door.

They are powered by a high efficiency and low energy consumption monobloc refrigeration system.

Climate class 5 guarantees maximum performance even in environments up to 43 ° C. The rounded corners and the possibility to remove the racks, without the use of tools, allow a quick and easy cleaning of the cell.

La nouvelle gamme d'armoires réfrigérées NEOS allie élégance et fiabilité à haute efficacité. Une gamme complète qui répond à tous les besoins de stockage alimentaire, frais ou congelé, assurant une sécurité alimentaire maximale. Construit avec une structure monocoque, ils ont une épaisseur isolante de bien 85mm pour les côtés et 65mm pour la porte.

Ils sont alimentés par un système de réfrigération à monobloc à haute efficacité et faible consommation d'énergie. La classe climatique 5 garantit des performances maximales même dans des environnements allant jusqu'à 43 ° C.

Les coins arrondis et la possibilité de retirer les crémaillères, sans outils, permettent un nettoyage rapide et facile de la cellule.

Die neue Linie von Kühlschränken NEOS vereinigt Eleganz und Zuverlässigkeit mit hoher Effizienz. Eine komplette Linie, die jeden Bedarf an Frisch- oder Tiefkühl-lagerung erfüllt und maximale Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Monocoque-Ausführung, mit einer Isolierungsstärke von 85mm für die Seiten und 65mm für die Tür.

Sehr hohe Leistungsfähigkeit und niedriger Energieverbrauch der Monoblock-Kühleinheit. Die Klimaklasse 5 garantiert maximale Leistung auch in Umgebungen bis 43 ° C. Die abgerundeten Ecken und die ohne Werkzeuge abnehmbare Stangen ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung der Zelle.



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES
ALLGEMEINE
EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Isolamento ecologico di 85mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili 115/165mm.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza attrezzi.
- *Construction monoque en acier inoxydable AISI304.*
- *Finition extérieure Sctoch Brite.*
- *Isolation écologique de 85mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m³) sans HFC.*
- *Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable 18/10 AISI304 115/165mm.*
- *Portes à fermeture automatique et réversibles.*
- *Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.*
- *Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.*
- *Monocoqueausführung aus Edelstahl AISI304.*
- *Scotch Brite Außenfläche.*
- *Umweltfreundliche 85mm Isolierung aus Polyurethanschaum mit hoher Dichte (ca.40kg/m³) frei von HFC.*
- *Abgerundete Innenecken für größere Hygiene.*
- *Edelstahl Füße AISI304 18/10 verstellbar 115/165mm.*
- *Selbstschließende und umkehrbare Türen.*
- *Türrahmen mit leicht austauschbarem Heizelement.*
- *Magnetische Türdichtung, austauschbar ohne Werkzeuge.*

ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENT AUSSTATTUNG

- Supporti portateglie in ABS regolabili ogni 80mm.
- Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.
- Serratura standard.
- Disponibile allestimento con fianchi stampati.
- *Supports pour plaques ABS réglables tous les 80mm.*
- *Equipment standard: 3 grilles Rilsan GN 2/1.*
- *Fermeture standard.*
- *Disponible avec côtés moulés.*
- *ABS tray supports adjustable every 80mm.*
- *Standard equipment: 3 Rilsan GN 2/1 grids for each door.*
- *Standard lock.*
- *Also available with pressed side panels.*
- *ABS-Halterungen alle 80mm einstellbar.*
- *Standardausrüstung: 3 Rilsan Gitter GN 2/1 für jede Tür.*
- *Standardschloss.*
- *Verfügbar mit vorgeformten Seiten.*





GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATING UNIT
GROUPE FRIGORIFIQUE
KÜHLEINHEIT

1 Caratteristiche generali
General features
Caractéristique générales
Allgemeine Eigenschaften

2 Accessori
Accessorie
Accessoire
Zubehör

3 Allestimenti
Equipment
Aménagement
Ausstattung

4 Gruppo refrigerante
Refrigerating Unit
Groupe Frigorifique
Kühleinheit

- Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale (700lt) e centrale (1400lt) per una perfetta uniformità di temperatura.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290 per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico a gas caldo con pausa nei mod. 0/+10°C.
- Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
- Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
- Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore).
- Pannello comandi TOUCH tipo PJEZ.
- Filtro condensatore removibile.
- Disponibile variante per unità remotizzata.
- *Système de circulation d'air indirect (700lt) et central (1400lt) pour une parfait uniformité de température.*
- *Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C).*
- *R290 gaz réfrigérant pour mod. BT (basse température) et pour mod. TN (pos.). Gaz R452A et R 134a disponibles en option.*
- *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
- *Dégivrage automatique au gaz chaud avec pause dans le mod. 0/+10°C.*
- *Evaporation de l'eau de condensation avec système à gaz chaud.*
- *Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte.*
- *Panneau des commandes ouvrable pour faciliter la maintenance périodique (nettoyage du condenseur).*
- *Panneau tactile type PJEZ.*
- *Filtre à condensateur amovible.*
- *Disponibile version sans groupe.*
- *Indirect (700lt) and central (1400lt) air circulation system for a perfect temperature uniformity.*
- *Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).*
- *Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive). Optional R452A and R 134a gases available.*
- *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
- *Automatic hot gas defrosting with pause in models 0/+10°C.*
- *Evaporation of condensation water with hot gas system.*
- *Automatic ventilation stop at door opening.*
- *Removable front panel to facilitate periodic maintenance (condenser cleaning).*
- *TOUCH control panel PJEZ type.*
- *Removable condenser filter.*
- *Remote unit version available.*
- *Indirekte Luftzirkulation an der Seite (700 l) und zentrale (1400 l) für eine perfekte Temperaturverteilung.*
- *Tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C).*
- *Kältemittel R290 für Mod. BT (niedrige Temperatur) und Mod. TN (Pos.). Optionale Kältemittel verfügbar: R452A und R 134a.*
- *Mit ungiftigem Epoxidharz Kataphorese behandelt Verdampfer.*
- *Automatische Heißgasabtauung mit Pause im Mod. 0/+10°C.*
- *Verdampfung von Kondenswasser durch Heißgassystem.*
- *Automatische Lüftungssperre bei Türöffnung.*
- *Abnehmbares Bedienfeld, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Kondensatorreinigung).*
- *TOUCH Bedienfeld Typ PJEZ.*
- *Abnehmbarer Kondensatorfilter.*
- *Verfügbar auch in der Version ohne Aggregat.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Kit ruote
- Kit apertura porta opposta
- Kit luce LED
- Kit pedale porta
- Kit telai per teglie 60x40
- *Castors set*
- *Door inversion set*
- *LED light set*
- *Door pedal set*
- *Frame set for 60x40 pans*
- *Kit roulettes*
- *Kit porte reverse*
- *Kit lampe à LED*
- *Kit pédale porte*
- *Chassis pour plaques 60x40*
- *Rädersatz*
- *Tür-Umkehr Satz*
- *LED Lampensatz*
- *Türpedalset*
- *Rahmensatz für Backbleche 60x40*

NEOS

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



Neos 700 GN / Neos 700 GN 2P

+	=	❄️	🗑️	🌡️	⚡	LxPxH [cm]
0+10		R290	A o B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8		R290	A o B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10		R290	C	5	230V/50hz	77x82x202,5
-4+6*		R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5



Neos 700 GN PV

+	=	❄️	🗑️	🌡️	⚡	LxPxH [cm]
0+10		R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10		R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



Neos 700 FST / Neos 700 FST PV

+	=	❄️	🗑️	🌡️	⚡	LxPxH [cm]
0+10		R290	A / D	5/4	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8		R290	A / D	5/4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10		R290	B / E	5/4	230V/50hz	77x82x202,5



Neos 700 GN Combinato

+	=	❄️	🗑️	🌡️	⚡	LxPxH [cm]
-2+8/ -2+8*		R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8/-20-10		R134a/R452a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5
-2+8/-4+6		R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5

- + 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



Neos 1400 GN

+ -	❄	🗑	🌡	⚡	LxPxH [cm]
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



Neos 1400 GN 3P

+ -	❄	🗑	🌡	⚡	LxPxH [cm]
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-2+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



Neos 1400 GN 4P

+ -	❄	🗑	🌡	⚡	LxPxH [cm]
0+10	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20+8	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	D	5	230V/50hz	154x82x202,5



Neos 1400 GN PV

+ -	❄	🗑	🌡	⚡	LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	154x82x202,5

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 / Neos PA 2P 60X40

+ -	❄️	📏	🔌	LxPxH [cm]
-2+8	R290	D	5	79x82x202,5
-20-10	R290	D	5	79x82x202,5



Neos PA / Neos PA 2P 60X80

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



Neos PA PV 60X80

+ -	❄️	📏	🔌	LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	79x100x202,5
-20-10	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

NEOS

GELATERIA
ICE CREAM
GLACE
SPEISEEIS

Libertà di allestimento

Design freedom

Liberté d'aménagement

Ausstattungsfreiheit



Il nuovissimo armadio refrigerato NEOS per la conservazione del gelato, ha una grande flessibilità nello stoccaggio delle bacinelle per il gelato, adattandosi perfettamente a qualsiasi tipo o misura utilizzata.

Progettati con il massimo grado di attenzione alle esigenze di conservare un prodotto delicato e particolare, come il gelato, sono in grado di mantenere una resa frigorifera costante anche con frequenti aperture della porta. Un sistema di ventilazione apposito permette una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ed una valvola di compensazione agevola le frequenti aperture porta. Lo spessore di isolamento di ben 85 mm, l'unità refrigerante a monoblocco tropicalizzata (classe climatica 5), un sistema di sbrinamento automatico a gas caldo con dissipazione dell'acqua di condensa senza utilizzo di resistenze elettriche, consentono di ridurre notevolmente i consumi energetici collocando l'armadio refrigerato per gelateria NEOS in classe di consumo energetico tra le più basse del mercato.

The brand new NEOS refrigerated cabinet for the storage of ice cream, has a great flexibility in the storage of ice cream containers, adapting perfectly to any type or size used.

Designed with the maximum attention to the needs of preserving a delicate and particular product, such as ice cream, they are able to maintain a constant cooling performance even with frequent door openings. A special ventilation system allows a uniform distribution of the cold inside the cell, and a compensation valve facilitates frequent door openings. The insulation thickness of 85mm, the tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5), an automatic hot gas defrosting system with condensation water dissipation without using electrical heaters, allow to considerably reduce energy consumption and place the NEOS ice cream refrigerator in an energy consumption class among the lowest on the market.

La nouvelle armoire réfrigérée NEOS pour la conservation de la glace, offre une grande flexibilité dans le stockage des bacs de crème glacée, s'adaptant parfaitement à tout type ou taille utilisée.

Conçu avec le maximum d'attention aux besoins de la préservation d'un produit délicat et particulier, comme la glace, ils sont capables de maintenir une performance de refroidissement constante, même avec des ouvertures de porte fréquentes. Un système de ventilation spécial permet une distribution uniforme du froid à l'intérieur de la cellule, et une soupape de compensation facilite les ouvertures fréquentes de la porte. L'épaisseur d'isolation de 85mm, le groupe frigorifique à monobloc tropicalisé (classe climatique 5), un système automatique de dégivrage à gaz chaud avec dissipation de l'eau de condensation sans utiliser de résistances électriques, permettent de réduire considérablement la consommation d'énergie en plaçant le réfrigérateur NEOS pour la crème glacée dans la classe de consommation d'énergie parmi les plus bas sur le marché.

Der brandneue NEOS Kühlschrank für die Eislagerung hat eine große Flexibilität in der Lagerung von Eisbehältern und passt sich perfekt jeder Art und Größe an.

Mit einem Höchstmaß an Aufmerksamkeit auf die Bedürfnisse der Aufbewahrung eines empfindlichen und besonderen Produkts, wie Eiscreme, sind sie in der Lage, auch bei häufigen Türöffnungen eine konstante Kühlleistung aufrechtzuerhalten. Ein spezielles Belüftungssystem ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Kälte in der Zelle, und ein Kompensationsventil erleichtert häufige Türöffnungen. Die Isolierungsstärke von 85mm, das tropentaugliche Monoblock-Kühlaggregat (Klimaklasse 5), ein automatisches Heißgas-Abtauungssystem mit Kondenswasserableitung ohne Verwendung von elektrischen Heizstäben, ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs und stellen der NEOS Eis-Kühlschrank in einer Energieverbrauchsklasse zu den niedrigsten auf dem Markt.



NEOS

GELATERIA
ICE CREAM
GLACE
SPEISEEIS

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



Neos GE / Neos GE 2P

					LxPxH [cm]
-25-10	R290	D	5	230V/50hz	77x89x202,5
-25-10	R452a	n/d	5	230V/50hz	77x89x202,5
-30-5	R452a	D	5	230V/50hz	77x89x202,5
-30-5	R452a	n/d	5	230V/50hz	77x89x202,5



Neos GE PV

					LxPxH [cm]
-25-10	R452a	E	4	230V/50hz	77x89x202,5
-25-10	R452a	n/d	4	230V/50hz	77x89x202,5

Range Temperatura / Temperature Range /
 Plage de température / Temperaturebereich

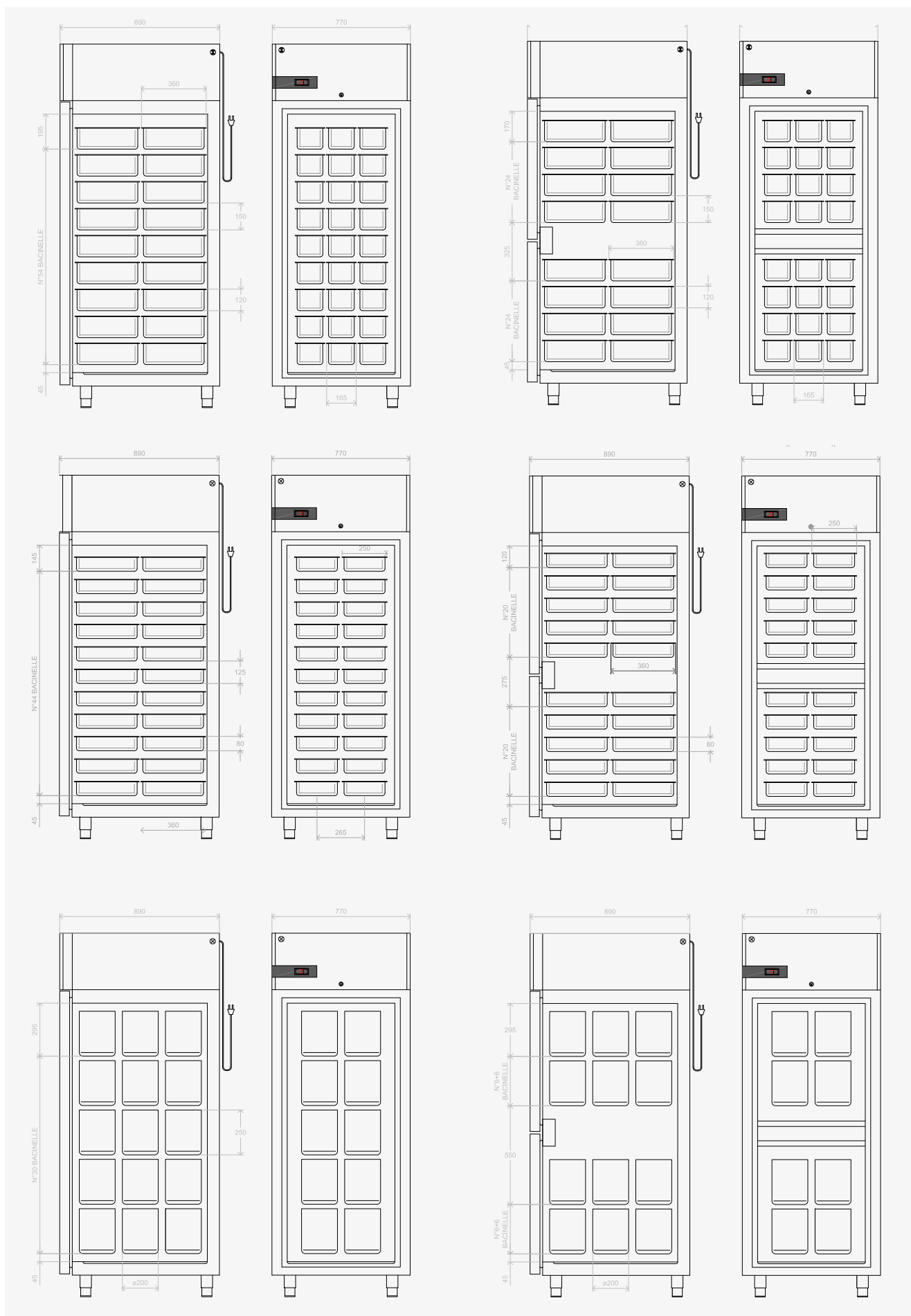
Classe energetica / Energy Class / Classe
énergétique / Energieklasse

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

Condensato ad acqua / Condensation by
water / Condensation a eau / Condensation
durch wasser



EVOLVE

La forma del freddo modellata ad arte

The shape of cold molded to art

La forme du froid moulé à l'art

Die Form der Kälte zur Kunst geformt

La nuova linea di armadi refrigerati EVOLVE nasce da un concetto ultramoderno di trasformare il freddo in qualcosa che va al di là del semplice armadio refrigerato.

Uno strumento di conservazione dei cibi deve essere oggi integrato nei moderni laboratori e cucine professionali in modo perfetto, in un contesto di design e di ergonomia. Efficienza, stile, praticità e costi bassissimi di utilizzo, sono le caratteristiche principali della nuova linea del freddo verticale di ILSA. EVOLVE significa un design raffinato e ricercato, una nuova impugnature della maniglia della porta a tutta altezza e apribile con ambo le mani, un nuovo display touch con un'alta luminosità, funzioni dedicate di utilizzo, angoli interni raggiati per una perfetta pulizia della cella, unità refrigerante a monoblocco tropicalizzata (43°C), compressori a bassa rumorosità ed alta efficienza energetica, 85mm di spessore di isolamento per una minore dispersione del freddo, gas refrigeranti ecologici che garantiscono il pieno rispetto dell'ambiente, alto stoccaggio dei cibi grazie alla cella interna a tutta ampiezza. Lo sbrinatorio intelligente migliora ed aumenta l'efficienza dell'unità refrigerante abbassando ulteriormente il consumo energetico. Tutto questo ed altro ancora è EVOLVE.

The new line of EVOLVE refrigerated cabinets comes from an ultramodern concept of transforming the cold into something that goes beyond the simple refrigerated cabinet.

Nowadays a food preservation tool must be perfectly integrated into modern laboratories and professional kitchens in a context of design and ergonomics. Efficiency, style, very low costs of use, are the main features of ILSA's new vertical cold line. EVOLVE means a refined and sophisticated design, a new full height handle that allows to open the door with both hands, a new touch display with a high brightness, dedicated use functions, rounded internal corners for a perfect cleaning of the cell, tropicalized monobloc refrigerating unit (43 ° C), low noise and high energy efficiency compressors, 85mm insulation thickness for a lower dispersion of the cold, environmentally friendly refrigerants that guarantee full respect for the environment, high storage of food thanks to the full-width internal cell. The intelligent defrost improves and increases the cooling efficiency of the unit further lowering the power consumption. All this and more is EVOLVE.

La nouvelle gamme d'armoires réfrigérées EVOLVE découle d'un concept ultramoderne de transformation du froid en quelque chose qui n'est pas seulement une armoire réfrigérée.

Un outil de conservation des aliments doit désormais être parfaitement intégré dans les laboratoires modernes et les cuisines professionnelles, dans un contexte de design et d'ergonomie. Efficacité, style, fonctionnalité et coûts d'utilisation très bas sont les principales caractéristiques de la nouvelle ligne froide verticale d'ILSA. EVOLVE signifie un design raffiné et sophistiqué la nouvelle poignée de la porte à pleine hauteur, ouvrable à deux mains, un nouvel écran tactile avec une luminosité élevée, des fonctions d'utilisation dédiées, des coins internes arrondis pour un nettoyage parfait de la cellule, unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43 ° C), compresseurs à faible bruit et rendement énergétique élevé, isolation de 85 mm d'épaisseur pour une plus petite dispersion de froid, des gaz réfrigérants écologiques qui garantissent le respect total de l'environnement, un stockage élevé des aliments grâce à la cellule interne à pleine largeur. Le dégivrage intelligent améliore et augmente l'efficacité de l'unité de réfrigération, réduisant davantage la consommation d'énergie. Tout ça et plus encore est EVOLVE.

Die neue EVOLVE Kühlschrankschrankserie kommt von einem hochmodernen Konzept, bei dem die Kälte in etwas verwandelt wird, das über den einfachen Kühlschrank hinausgeht.

Ein Lebensmittelkonservierungsgerät muss nun perfekt in moderne Labore und Profiküchen integriert werden dank Design und Ergonomie. Effizienz, Stil, Handlichkeit und sehr niedrige Betriebskosten sind die Hauptmerkmale der neuen vertikalen Kältelinie von ILSA. EVOLVE bedeutet raffiniertes und anspruchsvolles Design, ein neuer Türgriff in voller Höhe mit beiden Händen greifbar, ein neues Touch-Display mit einer hohen Helligkeit und einstellbare Bedienfunktionen, abgerundete innere Ecken für eine perfekte Reinigung der Zelle, tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C), geräuscharme und energieeffiziente Kompressoren, 85mm dicke Isolierung für eine geringere Dispersion der Kälte, ökologische Kältemittel in vollen Respekt der Umwelt, hohe Lebensmittellagerung dank der internen Zelle in voller Breite. Das intelligente Abtauen verbessert und erhöht die Kühlleistung des Gerätes und senkt den Energieverbrauch. All dies und mehr ist EVOLVE.



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES
ALLGEMEINE
EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
 - Finitura esterna in Scotch Brite.
 - Isolamento ecologico di 85mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m3) privo di HFC.
 - Interno raggiato per un maggior igiene.
 - Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili 115/165mm.
 - Porte auto-chiudenti e reversibili.
 - Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
 - Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza attrezzature.
 - Luci a LED di serie.
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
 - *Scotch Brite external finish.*
 - *Ecological insulation of 85mm in high density polyurethane foam (40kg/m3) HFC free.*
 - *Rounded edges for greater hygiene.*
 - *Stainless steel feet AISI304 18/10 adjustable 115/165mm.*
 - *Self-closing and reversible doors.*
 - *Door frame with easily replaceable heater.*
 - *Magnetic door gasket, replaceable without tools.*
 - *LED light as standard.*
- *Construction monocoque en acier inoxydable AISI304.*
 - *Finition extérieure Scotch Brite.*
 - *Isolation écologique de 85mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m3) sans HFC.*
 - *Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.*
 - *Pieds réglables en acier inoxydable 18/10 AISI304 115/165mm.*
 - *Portes à fermeture automatique et réversibles.*
 - *Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.*
 - *Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.*
 - *Lumières LED en standard.*

ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENT AUSSTATTUNG

- *Supporti portateglie in inox regolabili ogni 80mm.*
 - *Dotazione standard: 3 griglie tipo Rilsan GN 2/1 per ogni porta.*
 - *Serratura standard.*
 - *Disponibile allestimento con fianchi stampati.*
- *Inox tray supports adjustable every 80mm.*
 - *Standard equipment: 3 Rilsan GN 2/1 grids for each door.*
 - *Standard lock.*
 - *Also available with pressed side panels.*
- *Supports pour plaques inox réglables tous les 80mm.*
 - *Équipement standard: 3 grilles Rilsan GN 2/1.*
 - *Fermeture standard.*
 - *Disponibile avec côtés moulés.*
- *Edelstahl-Halterungen alle 80mm einstellbar.*
 - *Standardausrüstung: 3 Rilsan Gitter GN 2/1 für jede Tür.*
 - *Standardschloss.*
 - *Verfügbar mit vorgeformten Seiten.*



1 Caratteristiche generali

General features
Caracéristique générales
Allgemeine Eigenschaften

2 Accessori

Accessorie
Accessoire
Zubehör

3 Gruppo refrigerante

Refrigerating Unit
Groupe Frigorifique
Kühleinheit

4 Allestimenti

Equipment
Aménagement
Ausstattung



GRUPPO REFRIGERANTE REFRIGERATING UNIT GROUPE FRIGORIFIQUE KÜHLEINHEIT

- Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale (700lt) e centrale (1400lt) per una perfetta uniformità di temperatura.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290 per mod. BT (bassa temp.) e per mod. TN (pos.). Disponibili i gas R452A e R 134a opzionali.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico a gas caldo.
- Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
- Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
- Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore).
- Pannello comandi digitale.
- Filtro condensatore removibile.
- Disponibile variante per unità remotizzata.
- Système de circulation d'air indirect (700lt) et central (1400lt) pour une parfait uniformité de température.
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C).
- R290 gaz réfrigérant pour mod. BT (basse température) et pour mod. TN (pos.). Gaz R452A et R 134a disponibles en option.
- Évaporateur traité en cataphorese avec une résine époxy non toxique.
- Dégivrage automatique au gaz chaud avec pause dans le mod. 0/+10°C.
- Evaporation de l'eau de condensation avec système à gaz chaud.
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte.
- Panneau des commandes ouvrable pour faciliter la maintenance périodique (nettoyage du condenseur).
- Panneau de contrôle numérique.
- Filtre à condensateur amovible.
- Disponible version sans groupe.
- Indirect (700lt) and central (1400lt) air circulation system for a perfect temperature uniformity.
- Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).
- Refrigerant gas R290 for BT models (negative temp.) and for TN models (positive). Optional R452A and R 134a gases available.
- Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.
- Automatic hot gas defrosting with pause in models 0/+10°C.
- Evaporation of condensation water with hot gas system.
- Automatic ventilation stop at door opening.
- Removable front panel to facilitate periodic maintenance (condenser cleaning).
- Digital control panel.
- Removable condenser filter.
- Remote unit version available.
- Indirekte Luftzirkulation an der Seite (700 l) und zentrale (1400 l) für eine perfekte Temperaturverteilung.
- Tropikalisierte Monoblock-Kühleinheit (43°C).
- Kältemittel R290 für Mod. BT (niedrige Temperatur) und Mod. TN (Pos.). Optionale Kältemittel verfügbar: R452A und R 134a.
- Mit ungiftigem Epoxidharz Kataphorese behandelt Verdampfer.
- Automatische Heißgasabtauung mit Pause im Mod. 0/+10°C.
- Verdampfung von Kondenswasser durch Heißgassystem.
- Automatische Lüftungssperre bei Türöffnung.
- Abnehmbares Bedienfeld, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Kondensatorreinigung).
- Digitales Bedienfeld.
- Abnehmbarer Kondensatorfilter.
- Verfügbar auch in der Version ohne Aggregat.

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

- Kit ruote
- Kit apertura porta opposta
- Kit pedale porta
- Kit telai per teglie 60x40
- Kit roulettes
- Kit porte reverse
- Kit pédale porte
- Chassis pour plaques 60x40
- Castors set
- Door inversion set
- Door pedal set
- Frame set for 60x40 pans
- Rädersatz
- Tür-Umkehr Satz
- Türpedalset
- Rahmensatz für Backbleche 60x40

EVOLVE

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



Evolve 700 GN / Evolve 700 GN 2P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	77x82x202,5
-22-15	R290	B	5	230V/50hz	77x82x202,5
-4+6*	R134a	n/d	5	230V/50hz	77x82x202,5



Evolve 700 GN PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



Evolve 700 FST

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	A	5	230V/50hz	77x82x202,5
-22-15	R290	B	5	230V/50hz	77x82x202,5



Evolve 700 FST PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	77x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	77x82x202,5



Evolve 700 2P / Combinato

					LxPxH [mm]
-2+8 / -2+8	R134a	n/d	5	230V/50hz	00x00x00
-2+8 / -22-15	R134a/R452A	n/d	5	230V/50hz	00x00x00
-2+8/-4+6	R134a	n/d	5	230V/50hz	00x00x00



Evolve 1400 GN 2P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



Evolve 1400 GN 3P

					LxPxH [cm]
-2+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



Evolve 1400 GN 4P

					LxPxH [cm]
-20+8	R290	B	5	230V/50hz	154x82x202,5
-22-15	R290	C	5	230V/50hz	154x82x202,5



Evolve 1400 GN PV

					LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	154x82x202,5
-20-10	R290	E	4	230V/50hz	154x82x202,5

- 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



Controllo digitale EVOLVE

EVOLVE digital control
Contrôle numérique EVOLVE
EVOLVE digitale Steuerung

Tutto a portata di mano grazie al nuovo display digitale a controllo verticale. Una nuova prospettiva della visualizzazione dei comandi, più compatti, e più facili da gestire. In un colpo d'occhio si ha la completa visione della temperatura impostata grazie al display ad alta efficienza di colore blu e dei tasti funzione. La nuova scheda elettronica Evolve integra il sistema di sbrinamento intelligente, che agisce solo quando serve, e la funzione ENERGY SAVING, che interviene in assenza di apertura porta dopo un tempo stabilito. Si può vedere quando è attiva tramite il LED dedicato acceso. Questa associazione (che fa parte del sistema ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) consente di ottenere bassi consumi elettrici e, pertanto, una bassa classe di consumo energetico. Lo strumento permette anche di monitorare gli allarmi HACCP. Ogni anomalia come interruzione dell'alimentazione elettrica, temperatura di massima e temperatura di minima, viene immediatamente segnalata sul display e memorizzata nella scheda. Collegando una porta USB al display, è possibile effettuare il monitoraggio dei dati di funzionamento e di controllo a distanza, con la eventualità di memorizzare o stampare i report del funzionamento giornaliero di ogni armadio refrigerato. Velocità di visione e sicurezza delle prestazioni, sono le peculiarità del nuovo strumento di controllo EVOLVE.

Facilité de contrôle grâce au nouvel affichage numérique à contrôle vertical. Une nouvelle perspective dans l'affichage des commandes, plus compacte et plus facile à utiliser. Aperçu d'affichage complet de la température réglée grâce à l'écran bleu haute efficacité et aux touches de fonction. La nouvelle carte électronique Evolve intègre le système de dégivrage intelligent, qui agit uniquement en cas de besoin, et la fonction ENERGY SAVING qui intervient en l'absence d'ouverture de la porte après un temps fixe. Une LED spéciale indique le mode de fonction. Cette combinaison (qui fait partie du ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) permet une faible consommation d'énergie et, par conséquent, d'obtenir une bonne classification énergétique. L'instrument permet également la surveillance des alarmes HACCP. Chaque anomalie, telle que l'interruption de l'alimentation électrique, la température maximale et la température minimale, est immédiatement signalée sur l'écran et mémorisée dans la platine. En connectant un port USB à l'écran, il est possible de surveiller les données de fonctionnement et de les contrôler à distance, avec la possibilité de mémoriser ou d'imprimer les rapports de fonctionnement quotidiens de chaque armoire réfrigérée. La vitesse de vision et la sécurité des performances sont les particularités du nouvel instrument de contrôle EVOLVE.

Everything close at hand thanks to the new vertical digital control. A new perspective of the control view, more compact and easier to manage. At a glance you have a complete view of the set temperature thanks to the high-efficiency blue display and to the function keys. The new Evolve electronic board integrates the intelligent defrosting system, which acts only when needed, and the ENERGY SAVING function, which is activated in the absence of door opening after a set time. A dedicated LED light indicates the ON mode. This combination (which is part of the ILSA ENERGY SAVING SYSTEM) allows to obtain low power consumption and a low energy consumption class. This device allows monitoring of HACCP alarms. Every error message such as power supply interruption, high temperature and low temperature error, is immediately reported on the display and saved in the electric board. By connecting a USB port to the display, it is possible to monitor the operation and remote control data, with the possibility of memorizing or printing the daily operation reports of each refrigerated cabinet. Speed of vision and safety of the performances are the peculiarities of the new EVOLVE control tool.

Dank der neuen Digitalanzeige mit vertikaler Steuerung haben Sie alles im Griff. Eine neue kompaktere Perspektive in der Anzeige des Bedienfelds, einfacher zu verwalten. Auf einen Blick haben Sie dank der hocheffizienten blauen Anzeige und Funktionstasten einen vollständigen Überblick über die eingestellte Temperatur. Die neue Evolve-Elektronikplatine integriert das intelligente Abtaugungssystem, das nur bei Bedarf funktioniert, und die ENERGY SAVING-Funktion, die nach bestimmter Zeit ohne Tür-Öffnung eingreift. Die dazu gehörige LED-Anzeige leuchtet im aktiven Modus. Diese Kombination (die Teil des ILSA ENERGY SAVING SYSTEM ist) ermöglicht einen niedrigen Stromverbrauch und damit eine niedrige Energieverbrauchsklasse. Das Gerät ermöglicht auch die Überwachung von HACCP-Fehlermeldungen. Jede Störung wie die Unterbrechung der Stromversorgung, Höchsttemperatur- und Mindesttemperaturfehler wird sofort auf dem Display angezeigt und in der Platine gespeichert. Durch Anschließen eines USB-Anschlusses an das Display ist es möglich, die Betriebs- und Fernsteuerungsdaten zu überwachen, mit der Möglichkeit, die täglichen Betriebsberichte jedes Kühlschranks zu speichern oder auszudrucken. Geschwindigkeit und Sicherheit der Leistung sind die Besonderheiten der neuen EVOLVE Steuerung.

	Tasto di Incremento <i>Increase key</i> <i>Touche pour augmenter</i> <i>Taste zu erhöhen</i>		Interruttore generale <i>Main switch</i> <i>Interrupteur général</i> <i>Hauptschalter</i>		Tasto di Decremento <i>Decrease key</i> <i>Touche pour diminuer</i> <i>Taste zu senken</i>
	Tasto di selezione <i>Selection key</i> <i>Touche de sélection</i> <i>Auswahltaste</i>		Tasto Luce <i>Internal light key</i> <i>Touche de la lumière intérieure</i> <i>Innenbeleuchtungstaste</i>		Funzione sbrinamento <i>Defrosting function</i> <i>Fonction de dégivrage</i> <i>Abtaufunktion</i>

EVOLVE

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDITIONEIREI

L'evoluzione della Pasticceria Moderna
The evolution of the Modern Pastry
L'évolution de la pâtisserie moderne
Die Evolution der modernen Konditorei



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

I nuovi armadi refrigerati EVOLVE 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 EVOLVE 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. Evolve, il futuro è oggi.

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

The new EVOLVE 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 EVOLVE 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. Evolve, the future is today.

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

Les nouvelles armoires frigorifiques EVOLVE 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 EVOLVE 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. EVOLVE, le futur est aujourd'hui.

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

Die neuen EVOLVE-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-Abtaugungssystem mit Kondenswasserableitung ohne Verwendung von elektrischen Heizstäben, und hocheffiziente ökologische Kältemitteln, ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs und stellen der EVOLVE 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. EVOLVE, die Zukunft ist heute.

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



**Evolve PA / Evolve PA 2P
60X40**

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



**Evolve PA / Evolve PA 2P
60X80**

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



**Evolve PA PV
60X80**

+ -	❄️	📏	📏	⚡	LxPxH [cm]
0+10	R290	D	4	230V/50hz	79x100x202,5
-20-10	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**
Solo versione 1 porta cieca / 1 blind door
*** version only / Seulement la version avec 1**
porte pleine / nur in der Version mit 1 Voltür



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

