

---

**Attrezzature professionali**  
*Professional equipment*

**ilsa**  
SHAPING COLD

**Gelateria**  
*/ Ice cream lab*

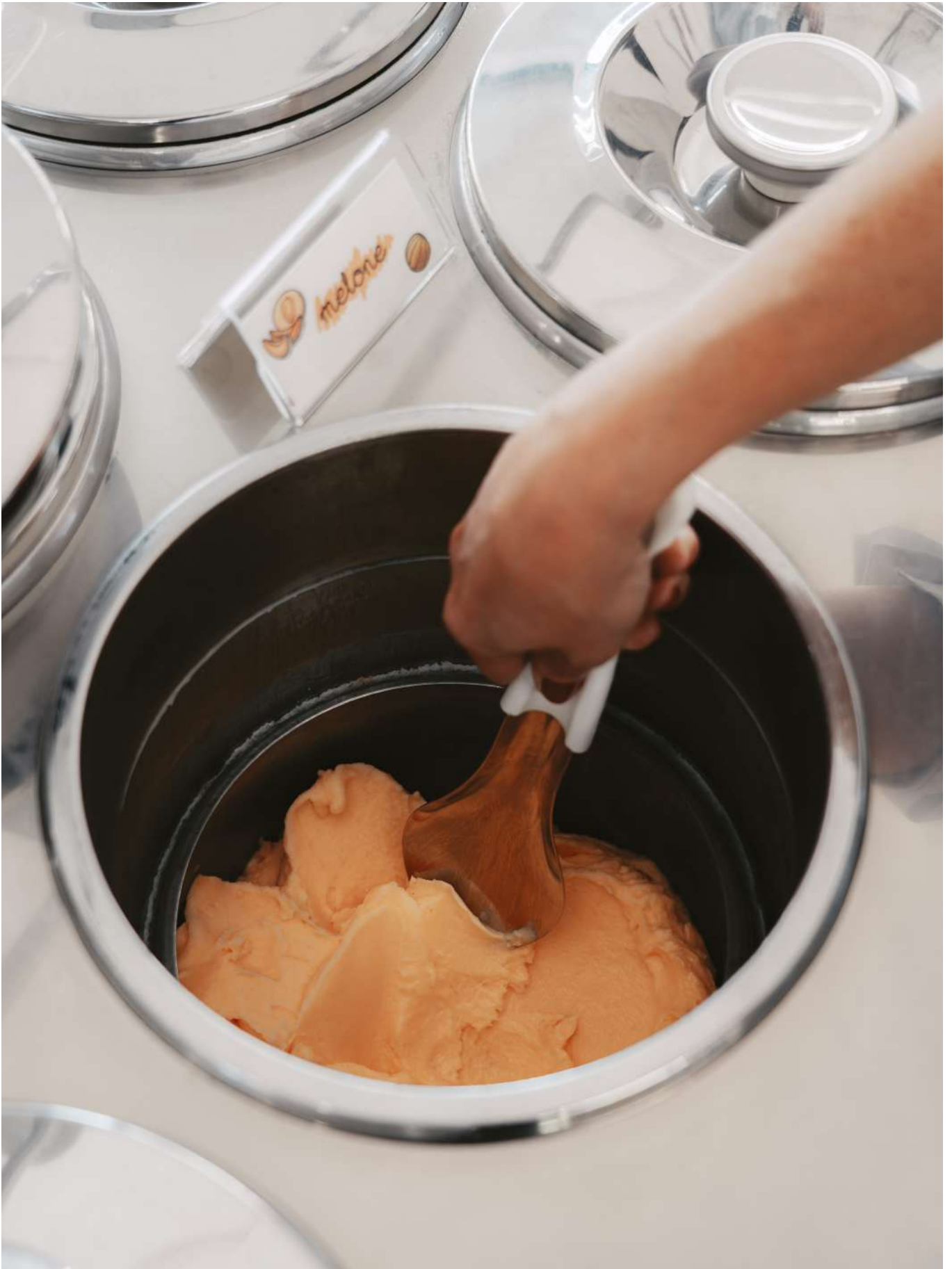




# INDEX

---

Armadi refrigerati	<i>Refrigerated cabinet</i>	10
Abbattitori	<i>Blast Chillers</i>	24



# Gelateria

## *Professional gelato equipment*

### **GELATERIA ARTIGIANALE** **ARTISAN ICE CREAM SHOP**



Laboratori di gelato  
Gelaterie  
Chioschi stagionali e  
strutture mobili  
Pasticcerie con produzione  
propria  
Bar e locali misti

*Ice cream workshops*  
*Ice cream parlors*  
*Seasonal kiosks and mobile*  
*facilities*  
*Pastries with their own*  
*products*  
*Bars and mixed venues*

### **SPAZI VENDITA E CORNER PROFESSIONALI** **SALES SPACES AND PROFESSIONAL CORNERS**



Catene e format in franchising  
Corner gelato all'interno di  
bar, panetterie, supermercati  
Negozi in centri commerciali  
e outlet

Chains and franchise formats  
Ice cream corners inside bars,  
bakeries, and supermarkets  
Shops in shopping malls and  
outlets

### **PRODUZIONE E SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE** **PRODUCTION AND SUPPORT FOR CATERING**



Produzione gelato per  
ristoranti, hotel e catering  
Dessert semifreddi e gelati  
per il canale Ho.Re.Ca.  
Preparazioni per pasticceria  
surgelata e retail

Ice cream production for  
restaurants, hotels, and catering  
Desserts, semifreddos, and ice  
cream for the Ho.Re.Ca. channel  
Preparations for frozen pastry  
and retail



## Applicazione EPoCA *EPoCA application*

**Connetti il tuo apparecchio alla rete Wi-Fi, crea un account su [epoca.cloud](#) e inizia subito a configurare il gruppo di unità che desideri monitorare.**

EPoCA è il sistema di monitoraggio ILSA basato su piattaforma Cloud, progettato per offrirti il pieno controllo da remoto di tutte le attrezzature connesse. Grazie a un'interfaccia intuitiva e alla compatibilità con i dispositivi mobili, puoi supervisionare prestazioni, temperature, allarmi e cicli attivi ovunque ti trovi.

***Connect your device to the Wi-Fi network, create an account on [epoca.cloud](#), and start configuring the unit group you want to monitor.***

*EPoCA is ILSA's Cloud-based monitoring system, designed to give you full remote control of all connected equipment. With an intuitive interface and mobile compatibility, you can oversee performance, temperatures, alarms, and active cycles—anytime, anywhere.*



Legenda | Legend



**Connessione internet Wi-Fi in campo**  
*Wi-Fi internet connection on site*



**Controlli compatibili con EPoCA**  
*Controls compatible with EPoCA*



**Modulo EPoCA**  
*EPoCA module*



## Motore a blocco unico

### *Single-block motor*

Il nostro motore a monoblocco rappresenta una scelta strategica per chi lavora nella ristorazione professionale. Progettato per garantire la massima efficienza, è **interamente montato da noi in azienda**, per assicurare qualità, affidabilità e controllo su ogni dettaglio.

Uno dei suoi principali punti di forza è la **facilità di montaggio e smontaggio: in caso di guasto o necessità di manutenzione, l'unità può essere sostituita in modo rapido e semplice, evitando lunghi fermi macchina.**

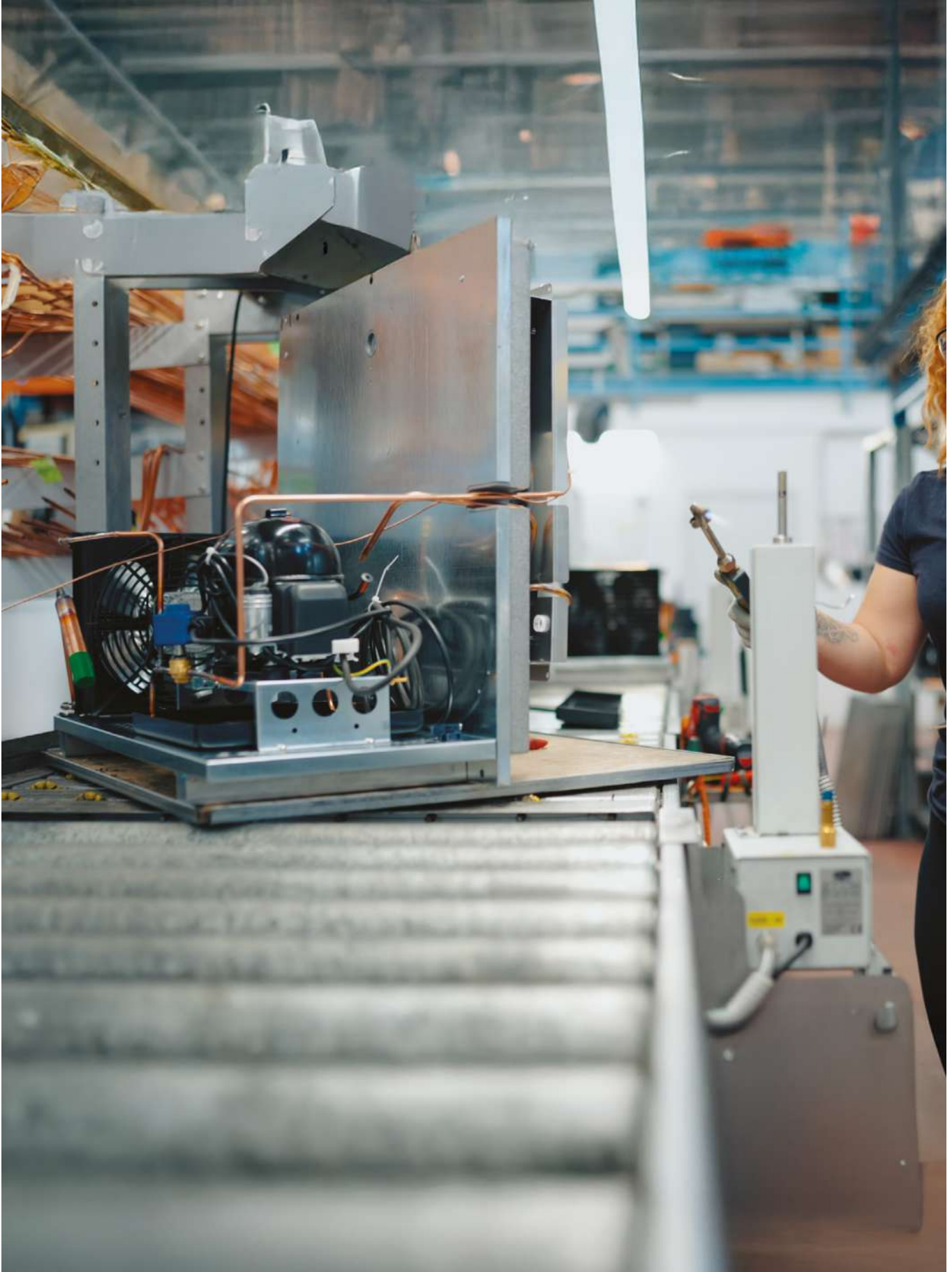
Questo consente di non interrompere il ciclo di lavoro e di mantenere sempre la catena del freddo sotto controllo, anche nei momenti più intensi dell'attività.

Una soluzione intelligente, pensata per chi cerca performance, praticità e sicurezza in un unico componente.

*Our monoblock motor is a strategic choice for professionals in the foodservice industry. Designed to deliver maximum efficiency, it is **fully assembled in-house** to ensure quality, reliability, and full control over every detail.*

*One of its key strengths is its **easy assembly and disassembly: in case of malfunction or maintenance, the unit can be quickly and easily replaced, avoiding prolonged downtime.** This allows work to continue uninterrupted and ensures the cold chain is always maintained, even during the busiest times.*

*An intelligent solution for those seeking performance, practicality, and safety in a single component.*





## Armadi refrigerati

L'alta efficienza delle nuove unità refrigeranti a monoblocco, in classe climatica 5 (con compressori tropicalizzati), lo sbrinamento 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.

## Refrigerated cabinet

*The high efficiency of new monobloc refrigeration units, in climate class 5 (with tropicalized compressors), 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.*



**NEOS**

Efficienza energetica, design curato e massima praticità: Neos è la soluzione smart per le esigenze quotidiane della ristorazione moderna.

*Energy efficiency, refined design, and maximum practicality: Neos is the smart solution for the daily needs of modern food service.*

**+ MODELLO UNITÀ - UNIT MODEL**

Ad aria - Ad acqua  
*Air - Water*

**+ ALLESTIMENTO - SETUP**

Creomagliere inox + Coppia guide  
*Stainless steel rack rails + Pair of guides*

**+ PORTE - DOORS**

Porta cieca  
*Solid door*

**+ RANGE TEMPERATURE - TEMPERATURE RANGE**

-25 -10°C | -30 -5°C

**+ ISOLAMENTO - INSULATION**

85 mm





## + Neos

### Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- spessore di isolamento pari a 85 mm per la scocca e 65mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40kg/mc) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- piedini in acciaio inox regolabili h 120/150 mm.
- Porte auto-chiudenti 90° e reversibili.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizioni tripla camera.

### Features:

- *Monocoque Construction in stainless steel AISI304.*
- *Scotch Brite external finish.*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3) for the body and 65 mm thickness for the door.*
- *Rounded edges for greater hygiene.*
- *stainless steel adjustable feet h120/150 mm.*
- *Self-closing 90° and reversible doors.*
- *Door frame with easily replaceable heater.*
- *Triple-chamber gaskets.*





Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.  
Technical drawing dimensions are expressed in cm.



## + Neos

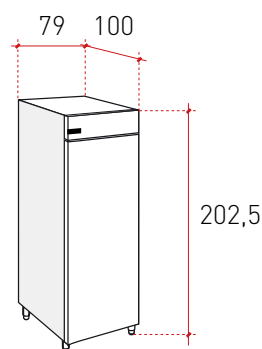
PORTE CIECHE | SOLID DOORS

**Informazioni chiave:** Sempre pronto, quando lo sei tu. Neos mantiene le tue basi gelato alla temperatura ideale, anche nei picchi di lavoro.

**Key information:** Always ready when you are. Neos keeps your gelato bases at the ideal temperature, even during peak hours.

### 1 Porta - Door Maxi

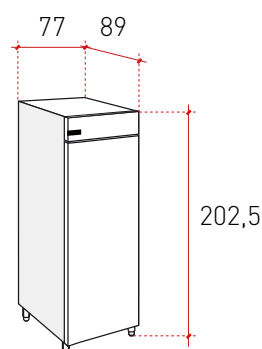
- +	☸	👉	🌡	⚡
-25-10°C	R290	E	5	230V ~ 50hz



### 1 Porta - Door

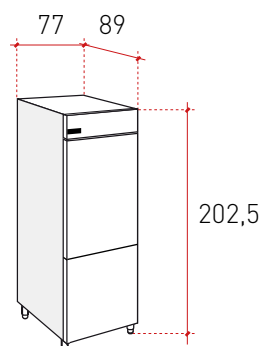
- +	☸	👉	🌡	⚡
-25-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
-30 -5°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
* -25-10°C	R290	-	5	230V ~ 50hz

\* **Versione acqua**  
Water version



### 2 Porte - Doors

- +	☸	👉	🌡	⚡
-25-10°C	R290	D	5	230V ~ 50hz
-30 -5°C	R290	D	5	230V ~ 50hz



- + **Range Temperatura**  
Temperature Range

☸ **Refrigerante**  
Coolant

👉 **Classe energetica**  
Energy Class

🌡 **Classe climatica**  
Climatic Class

⚡ **Tensione**  
Voltage

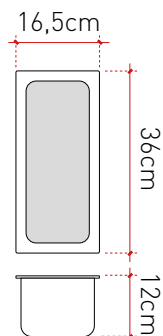




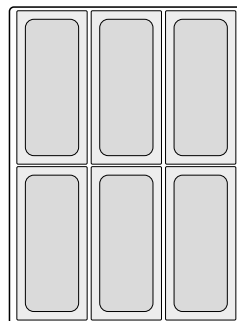
## + Schemi teglie Tray layouts

1 PORTA - DOOR

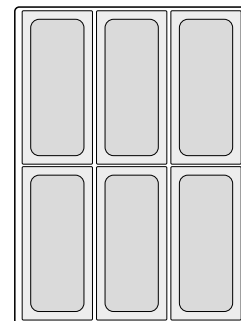
2 PORTE - DOORS



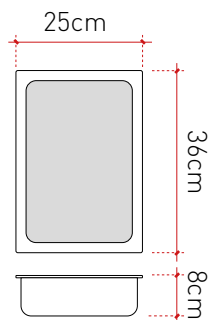
1



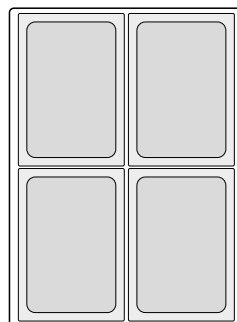
**6 bacinelle - basin**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm



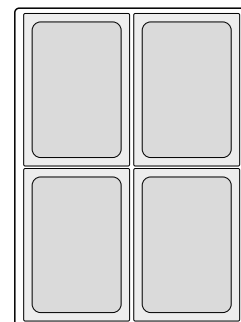
**6 bacinelle - basin**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm



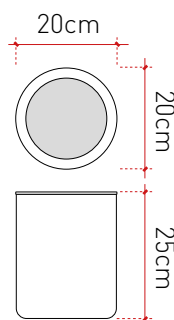
2



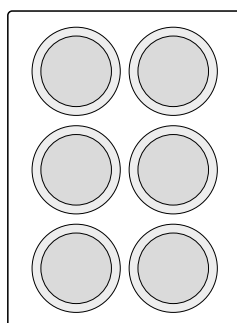
**4 bacinelle - basin**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm



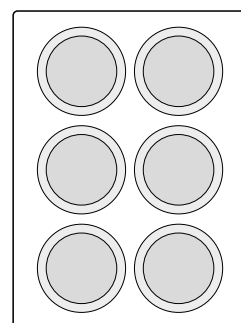
**4 bacinelle - basin**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm



3



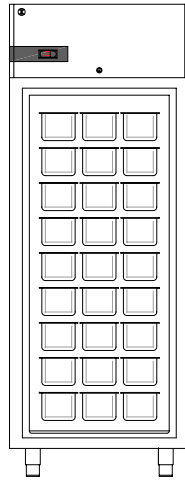
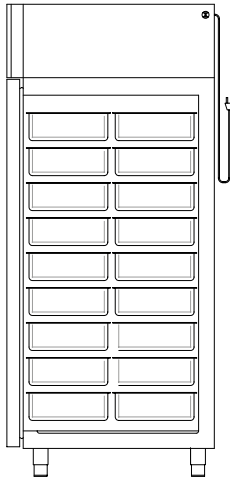
**6 carapina - carapine**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm



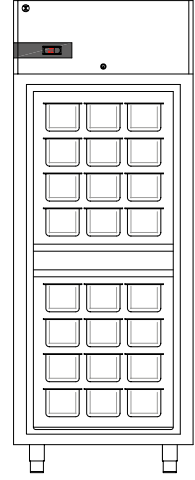
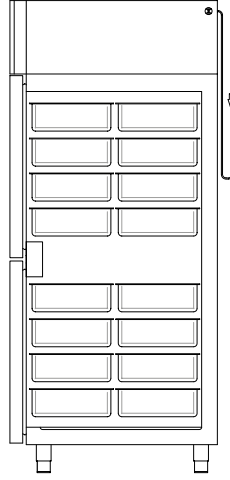
**6 carapina - carapine**  
Vassoio - Tray: 53x72 cm

1

54 bacinelle - *basin*

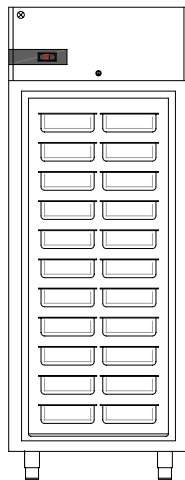
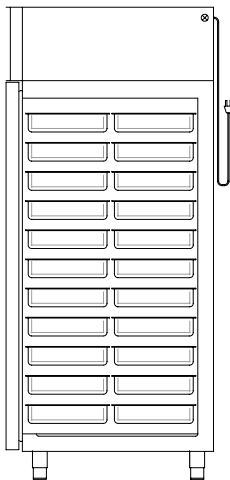


24+24 bacinelle - *basin*

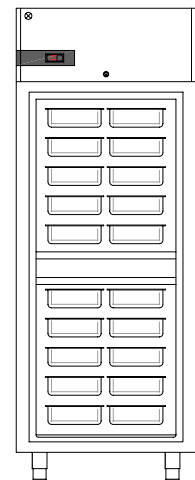
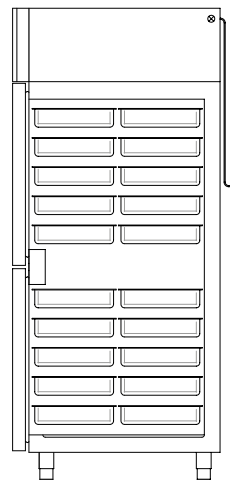


2

44 bacinelle - *basin*

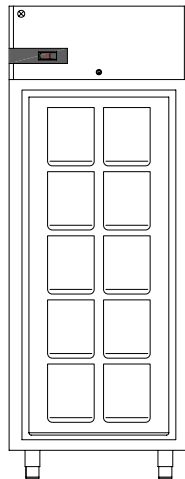
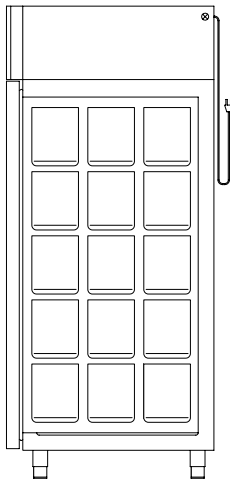


20+20 bacinelle - *basin*

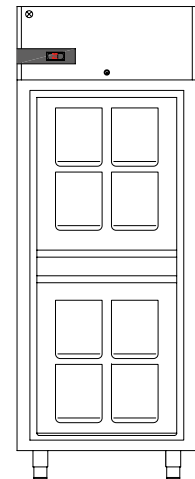
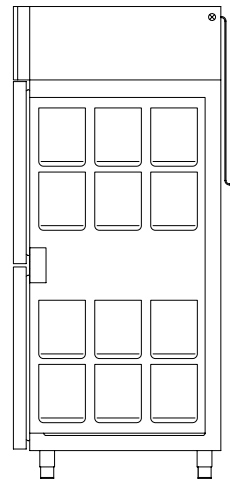


3

30 carapine - *carapines*



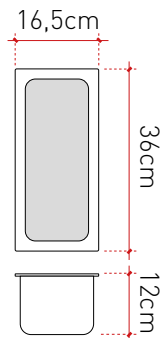
12+12 carapine - *carapines*



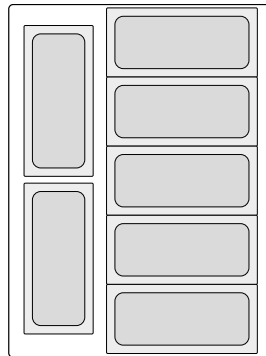


## + Schemi teglie Tray layouts

### 1 PORTA - DOOR MAXI

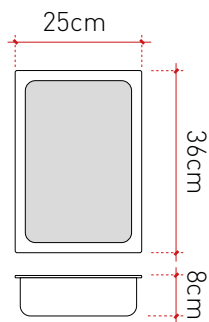


1

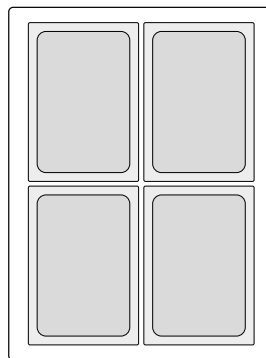


**7 bacinelle - basin**

Vassoio - Tray: 60x80 cm

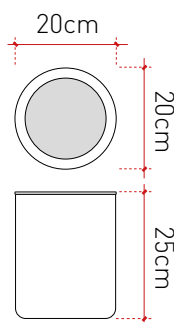


2

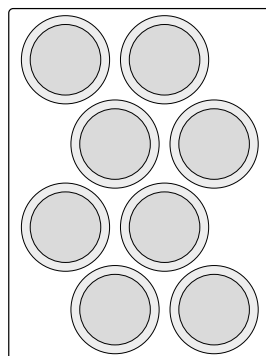


**4 bacinelle - basin**

Vassoio - Tray: 60x80 cm



3

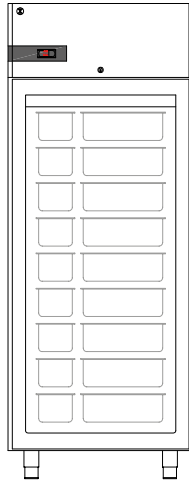
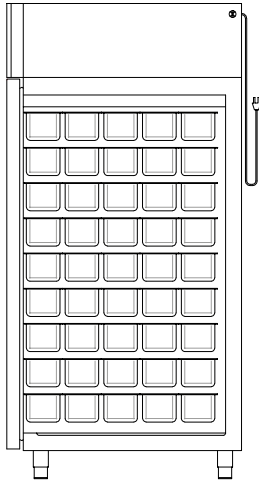


**8 carapina - carapine**

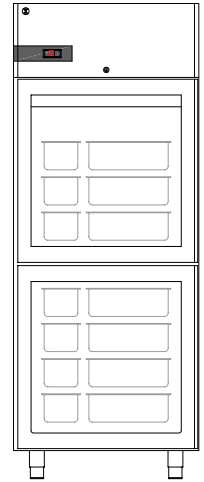
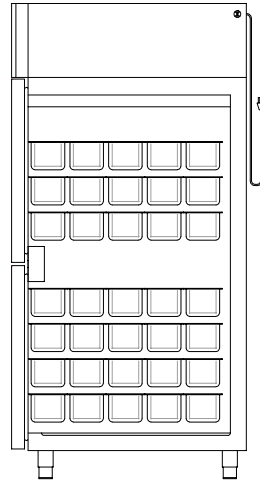
Vassoio - Tray: 60x80 cm

1

63 bacinelle - *basin*

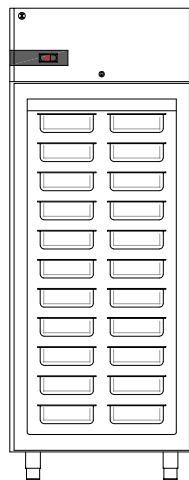
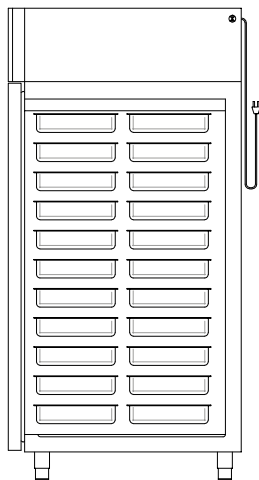


21+28 bacinelle - *basin*



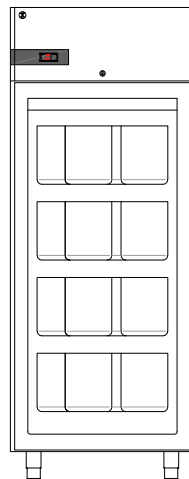
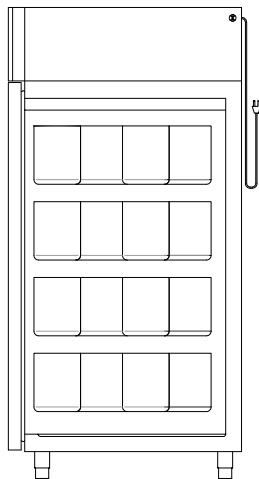
2

44 bacinelle - *basin*



3

32 carapine - *carapines*





## + Allestimenti *Equipment*



Dotazione standard: 5 vassoi porta vaschette in acciaio inox con asolature per una perfetta circolazione dell'aria.  
*Standard equipment: 5 stainless steel tray holders with slots for optimal air circulation.*



Cremagliere inox passo 25 mm.  
*Stainless steel racks with 25 mm pitch.*



Serratura standard.  
*Standard lock.*

## + Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Sistema a circolazione d'aria indiretta laterale e canalizzata per uniformare la temperatura.  
*Side indirect ducted air circulation system for uniform temperature distribution.*



Gas refrigerante R290.  
*Refrigerant gas R290.*



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.  
*Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*



Sbrinamento automatico a gas caldo o elettrico.  
*Automatic defrost with hot gas or electric system.*



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.  
*Evaporation of condensation water with hot gas system.*



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.  
*Automatic ventilation stop at door opening.*



Pannello comandi tipo PJEZ.  
*Control panel PJEZ type*



Filtro condensatore removibile.  
*Removable condenser filter.*

### REMOTE

Disponibile variante per unità remotizzata.  
*Remote unit version available.*

## + Accessori Accessories



Kit ruote.  
*Castors set.*



Kit pedale porta.  
*Door pedal set.*



Kit apertura porta opposta.  
*Door inversion set.*



Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca.  
*Remote monitoring and control system Epoca.*

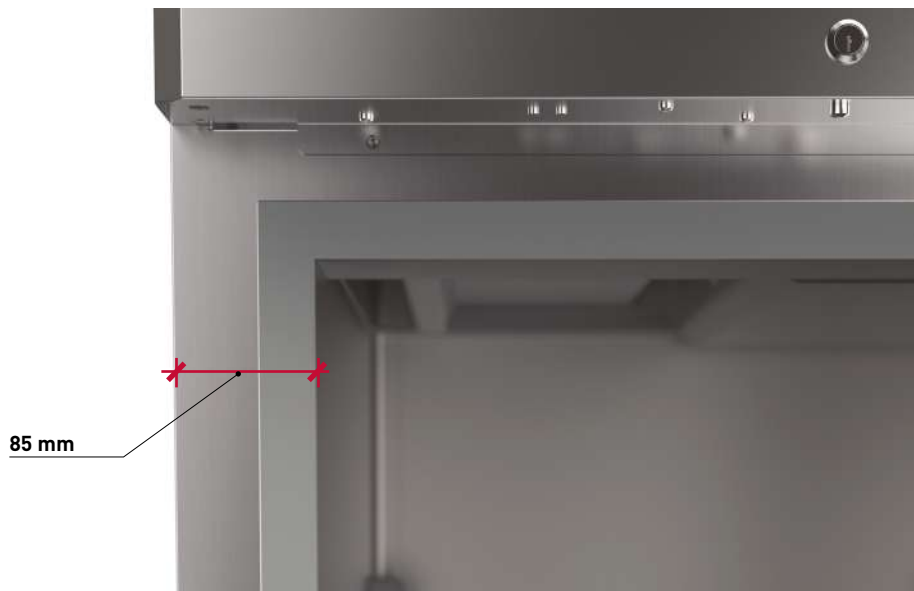


Kit luce LED.  
*LED light set.*

**Canale aereazione** | *Ventilation duct*



**Crema liere e griglia** | *Rack and grid*



**Spessore di isolamento** | *Insulation thickness*



## Abbattitori

### **Velocità, sicurezza, qualità.**

I nostri abbattitori sono pensati per preservare al meglio la struttura e il gusto del gelato appena mantecato, ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre gli sprechi. Un alleato indispensabile per chi punta all'eccellenza artigianale, nel pieno rispetto delle normative HACCP.

### **Perché scegliere il nostro abbattitore?**

Per dare valore al tuo gelato, agli ingredienti e al tuo lavoro.

## Blast Chillers

### **Speed, safety, quality.**

*Our blast freezers are designed to preserve the texture and flavor of freshly churned gelato, optimize workflow, and reduce waste. An essential ally for those striving for artisanal excellence, in full compliance with HACCP regulations.*

### **Why choose our blast freezer?**

*To enhance the value of your gelato, your ingredients, and your work.*




**NEOS + WI-FI**

Il tuo nuovo standard. Versatile, affidabile, pronto a seguirti in ogni sfida quotidiana. Anche versione WI-FI.

*Your new standard. Versatile, reliable, ready to meet everyday challenges.*


**EVOLUTION**

Tecnologia al servizio dell'eccellenza. Il top di gamma per chi non accetta compromessi in cucina.

*Technology serving excellence. The top-of-the-line solution for those who accept no compromise in the kitchen.*


**+ CAPIENZA - CAPACITY**

5T GN 1/1  
10T GN 1/1  
14T GN 1/1

5T GN 1/1  
6T GN 1/1 (Tavolo/Tables)  
10T GN 1/1  
10T GN 2/1  
14T GN 1/1

**+ TEMPERATURA - TEMPERATURE**

-40 +10°C

-40 +10°C

**+ ALLESTIMENTO - SETUP**

Teglie  
Trays

Teglie  
Trays

**+ NR.PORTE - NR.DOORS**

1 + Tavolo  
1 + Table

1 - 2 (versione tunnel)  
1 - 2 (tunnel version)





## + Neos

### Caratteristiche:

- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>).
- Struttura facilmente rimovibile per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40.
- Piedini in acciaio regolabili.
- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile.

### Features:

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure.*
- *Scotch-brite external satin finish.*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene.*
- *60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m<sup>3</sup>).*
- *Easily removable structure for GN 1/1 or 60x40 containers.*
- *Stainless steel adjustable feet.*
- *Reversible spring return door with removable magnetic gasket.*







Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.  
 Technical drawing dimensions are expressed in cm.

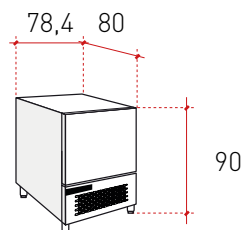
# + Neos

**Informazioni chiave:** Affidabile, versatile e potente: è progettato per chi cerca flessibilità e prestazioni costanti. Perfetto per gestire volumi variabili con facilità, assicura risultati professionali ogni giorno.

**Key information:** Reliable, versatile, and powerful: it's designed for those seeking flexibility and consistent performance. Perfect for handling variable volumes with ease, it delivers professional results every day.

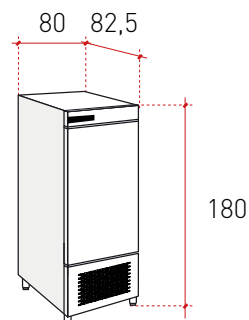
## 5T

+	-	≡	❄	W	⚡
18°C	10°C	6x 16,5x36x12	R290	1500	230V ~ 50Hz 1+N



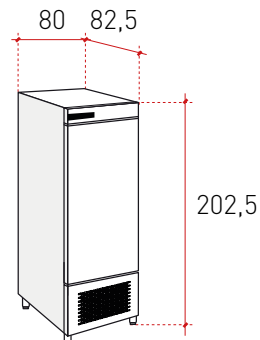
## 10T

+	-	≡	❄	W	⚡
34°C	20°C	15x 16,5x36x12	R290	3300	400V ~ 50Hz 3+N



## 14T

+	-	≡	❄	W	⚡
45°C	30°C	21x 16,5x36x12	R290	4800	400V~ 50Hz 3+N



**+** Ciclo Positivo +90°C > +3°C  
 Positive Cycle +90°C > +3°C

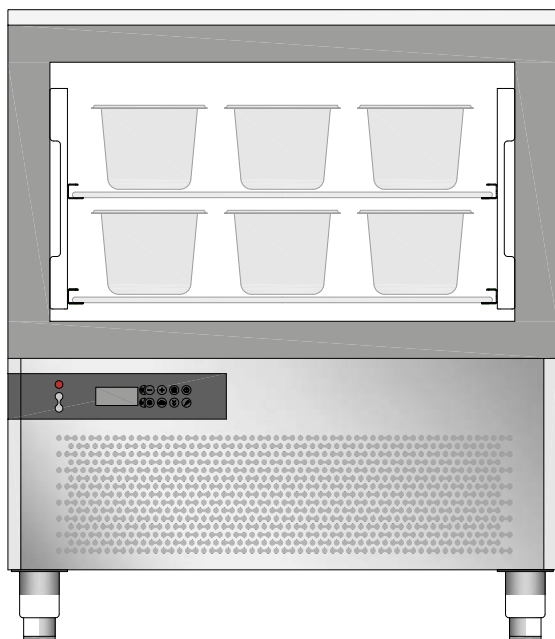
**-** Ciclo Negativo +90°C > -18°C  
 Negative Cycle +90°C > -18°C

**≡** Capacità max vaschette  
 Maximum tray capacity

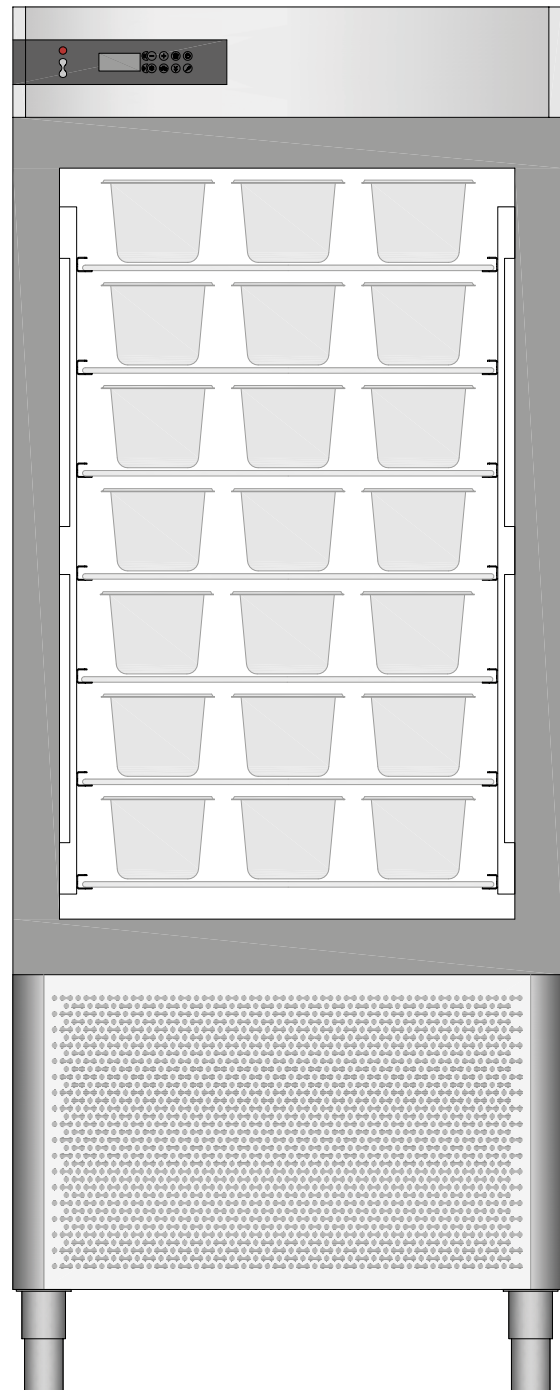
**❄** Refrigerante  
 Cooling gas

**W** Resa In Watt  
 Output in Watt

**⚡** Tensione  
 Voltage



5T



14T



## + Allestimenti Equipment



Configurazione guide e capacità teglie

Il prodotto è disponibile con allestimenti da 5, 10 o 14 coppie di guide.

Le teglie **non sono incluse** e vanno acquistate separatamente.

La capacità massima varia in base al numero di coppie guida installate es:

- 5 coppie guida → fino a 5 teglie
- 10 coppie guida → fino a 10 teglie

Tray Guide Configuration and Capacity

The product is available with configurations of 5, 10, or 14 pairs of guides.

Trays **are not included** and must be purchased separately.

The maximum capacity varies depending on the number of guide pairs installed, for example:

- 5 guide pairs → up to 5 trays
- 10 guide pairs → up to 10 trays



Dotazione standard: sonda al cuore.

Standard equipment: core temperature probe.

## + Gruppo refrigerante Refrigerating unit



Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.

Frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.

Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.

Automatic hot gas defrosting.



Sbrinamento manuale a ventilazione per 5t.

Manual fan defrost for 5t.



Micro porta per fermare la ventola a porta aperta.

Door switch to stop the fan when the door is open.



Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.

Easy access to the evaporator to facilitate cleaning.



Pannello comandi a pulsanti.

Push-button control panel.

## + Accessori Accessories



Kit ruote inox.  
*Stainless steel wheel kit.*



Sonda al cuore riscaldata.  
*Heated core probe.*



Sistema di monitoraggio e controllo a  
distanza Epoca (integrato).  
*Remote monitoring and control system  
Epoca.*

### Ventilazione | Ventilation



**Cruscotto** | *Dashboard*



**Coppia guide** | *Pair of guides*



## + Display e funzioni

### *Display and functions*

Questo display garantisce praticità e controllo avanzato, ideale per chi necessita di operazioni rapide e sicure.

- **Sbrinamento istantaneo:** avvia o interrompe il ciclo con un solo comando.
- **Blocco tastiera:** protegge da modifiche accidentali.
- **Accesso rapido al menu:** consultazione immediata di allarmi HACCP, ore macchina e orologio.
- **Allarmi HACCP:** codici a due lettere con reset protetto da password.
- **Monitoraggio sonde:** visualizzazione diretta dei valori di temperatura.

*This display offers practicality and advanced control, ideal for those who require fast and safe operations.*

- **Instant defrost:** start or stop the cycle with a single command.
- **Keypad lock:** protects against accidental changes.
- **Quick menu access:** immediate consultation of HACCP alarms, machine hours, and clock.
- **HACCP alarms:** two-letter codes with password-protected reset.
- **Probe monitoring:** direct display of temperature values.



**Tasto di selezione**  
*Selection key*



**Funzione abbattimento**  
*Blast Chill function*



**Tasto di selezione**  
*Selection key*



**Funzione surgelazione**  
*Shock Frosting function*



**Funzione sbrinamento**  
*Defrost function*



**Funzione hard**  
*Hard function*



**Interruttore generale**  
*Main switch*



**Riscaldamento sonda**  
*Probe heating*



## + Display e funzioni

### *Display and functions*




Questo display è la scelta ideale per chi desidera semplicità, velocità e precisione operativa.

- **Schermata essenziale:** interfaccia pulita e immediata, senza elementi superflui.
- **Comandi unificati:** abbattimento, surgelazione, sbrinamento, HACCP e sonda gestiti con un unico pannello.
- **Minori errori:** flusso operativo semplificato riduce al minimo i rischi di impostazioni errate.
- **Formazione rapida:** addestramento del personale più veloce grazie alla logica intuitiva.
- **Salvataggio ricette:** possibilità di memorizzare programmi di lavoro per un avvio immediato.
- **Controllo diretto sonda:** visualizzazione istantanea del dato di sonda per monitoraggio accurato.

*This display is the ideal choice for those seeking simplicity, speed, and operational precision.*

- **Essential display:** clean, straightforward interface without unnecessary elements.
- **Unified controls:** chilling, freezing, defrosting, HACCP and probe managed from a single panel.
- **Fewer errors:** simplified workflow minimizes the risk of incorrect settings.
- **Fast training:** intuitive logic speeds up staff onboarding.
- **Recipe saving:** ability to store programs for instant start-up.
- **Direct probe readout:** instant display of probe data for accurate monitoring.



-  **Abbattimento**  
*Blast chilling*
-  **Surgelazione**  
*Blast freezing*
-  **Tasto Hard**  
*Hard button*
-  **Tasto Menù | + Down**  
*Menù button | + Down*
-  **Tasto Aux | + Up**  
*Aux button | + Up*
-  **On-Off**



## + Evolution

### Caratteristiche:

- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
- Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>).
- Struttura facilmente rimovibile per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40.
- Piedini in acciaio regolabili.
- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile.

### Features:

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure.*
- *Scotch-brite external satin finish.*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene.*
- *60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m<sup>3</sup>).*
- *Easily removable structure for GN 1/1 or 60x40 containers.*
- *Stainless steel adjustable feet.*
- *Reversible spring return door with removable magnetic gasket.*







Le misure dei disegni tecnici sono espresse in cm.  
 Technical drawing dimensions are expressed in cm.

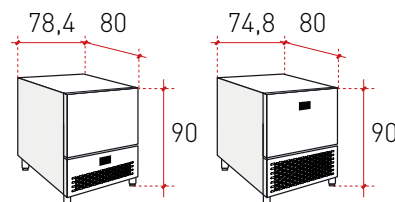
# + Evolution

**Informazioni chiave:** Potente, intelligente e completo: è l'abbattitore di temperatura pensato per le cucine che puntano all'eccellenza. Massima precisione, ampia capacità e tecnologia evoluta per rispondere alle esigenze dei professionisti più esigenti.

**Key information:** Powerful, intelligent, and complete: it's the blast chiller designed for kitchens that strive for excellence. Maximum precision, large capacity, and advanced technology to meet the demands of the most demanding professionals.

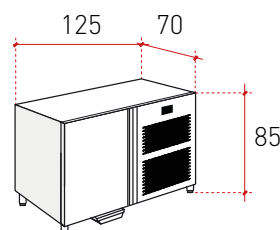
## 5T

+	-	≡	❄	W	⚡
20°C	12°C	6x 16,5x36x12	R290	1700	230V ~ 50Hz 1+N



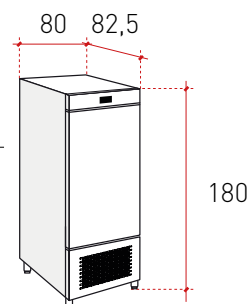
## 6T

+	-	≡	❄	W	⚡
20°C	12°C	4x 16,5x36x12	R290	1700	230V ~ 50Hz 1+N



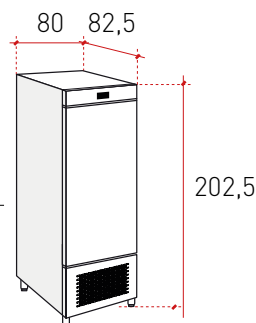
## 10T

+	-	≡	❄	W	⚡
40°C	25°C	15x 16,5x36x12	R290	4500	400V ~ 50Hz 3+N



## 14T

+	-	≡	❄	W	⚡
75°C	50°C	21x 16,5x36x12	R290	5800	400V ~ 50Hz 3+N



**+** Ciclo Positivo +90°C > +3°C  
 Positive Cycle +90°C > +3°C

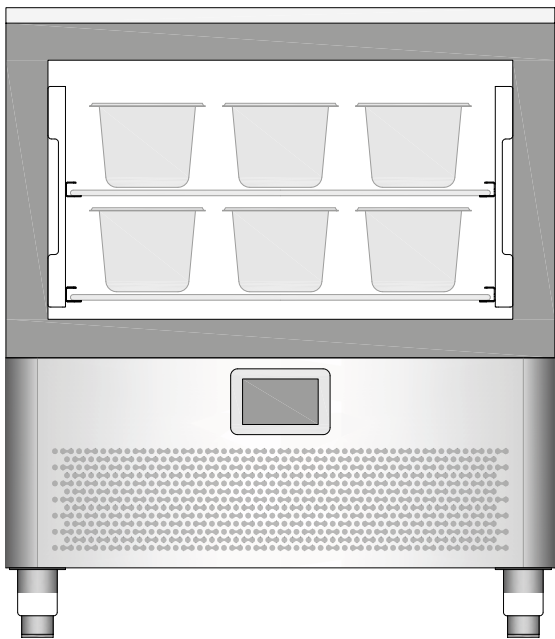
**-** Ciclo Negativo +90°C > -18°C  
 Negative Cycle +90°C > -18°C

**≡** Capacità max vaschette  
 Maximum tray capacity

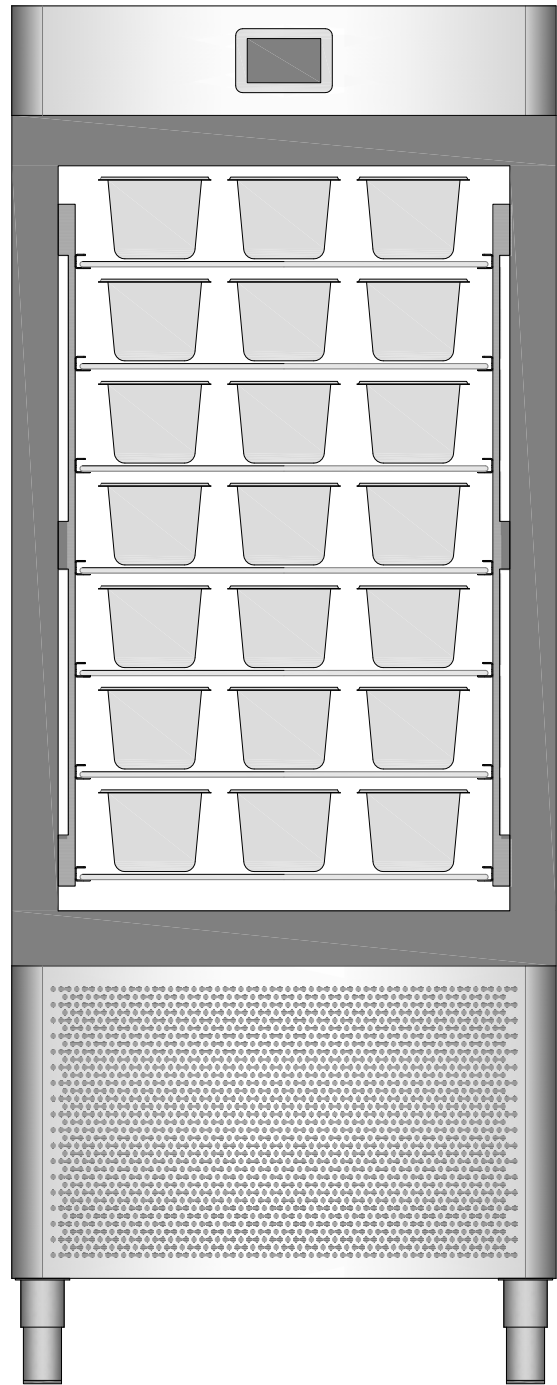
**❄** Refrigerante  
 Cooling gas

**W** Resa In Watt  
 Output in Watt

**⚡** Tensione  
 Voltage



5T



14T



## + Allestimenti Equipment



Configurazione guide e capacità teglie

Il prodotto è disponibile con allestimenti da 5, 10 o 14 coppie di guide.

Le teglie **non sono incluse** e vanno acquistate separatamente.

La capacità massima varia in base al numero di coppie guida installate es:

- 5 coppie guida → fino a 5 teglie
- 10 coppie guida → fino a 10 teglie

Tray Guide Configuration and Capacity

The product is available with configurations of 5, 10, or 14 pairs of guides.

Trays **are not included** and must be purchased separately.

The maximum capacity varies depending on the number of guide pairs installed, for example:

- 5 guide pairs → up to 5 trays
- 10 guide pairs → up to 10 trays



Dotazione standard: sonda al cuore.

Standard equipment: core temperature probe.

## + Gruppo refrigerante Refrigerating unit



Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi.

Frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows.



Gas refrigerante R290.

Cooling gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.

Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo.

Automatic hot gas defrosting.



Sbrinamento manuale a gas caldo.

Manual hot gas defrost.



Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia.

Easy access to the evaporator to facilitate cleaning.



Micro porta per fermare la ventola a porta aperta.

Door switch to stop the fan when the door is open.



Pannello comandi TOUCH.

TOUCH control panel.

### REMOTE

Disponibile variante per unità remotizzata.

Remote unit version available.

## + Accessori Accessories



Kit ruote inox.  
*Stainless steel wheel kit.*



Sonda riscaldata.  
*Heated probe.*



Filtro condensatore.  
*Condenser filter.*



Lampada germicida.  
*Germicide lamp.*



Kit sanificazione ozono.  
*Ozone sanitization kit.*



Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca (integrato).  
*Epoca remote monitoring and control system (integrated).*



Modulo Usb per acquisizione dati usb form.  
*USB module for data acquisition via USB drive.*

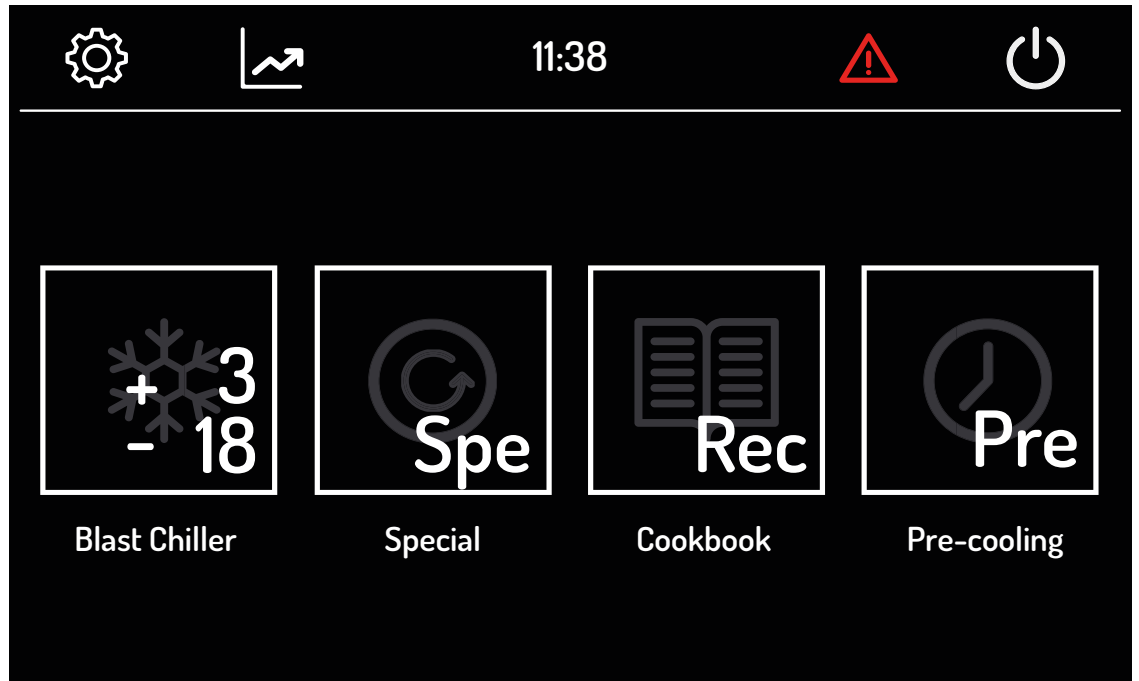
### Ventilazione | Ventilation



**Coppia guide** | *Pair of guides*



**Piedini** | *Feet*



## + Display e funzioni

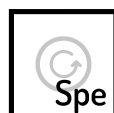
### *Display and functions*

Dalla schermata Home è possibile accedere alle modalità di funzionamento della macchina, selezionando l'area desiderata.

*From the Home screen, you can access the machine's operating modes by selecting the desired area.*



**Modalità abbattitore**  
*Blast chiller mode*



**Modalità cicli speciali**  
*Special cycles mode*



**Modalità ricettario**  
*Recipe mode*



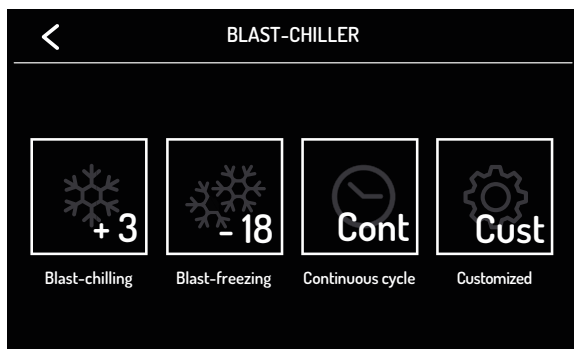
**Preraffreddamento**  
*Pre-cooling*

**Le schermate attivabili tramite questi due tasti sono descritte in dettaglio nella pagina a fianco.**

*The screens accessible via these two buttons are described in detail on the adjacent page*



## Modalità abbattitore *Blast chiller mode*



Selezionando questa icona l'area viene caricato il menu **abbattitore**.

Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Ciclo continuo
- Ciclo personalizzato.

*By selecting this icon, the **blast chiller** menu is loaded.*

*You can then proceed by choosing one of the available areas:*

- *Chilling*
- *Freezing*
- *Continuous cycle*
- *Custom cycle*



## Modalità cicli speciali *Special cycles mode*



Selezionando l'area viene caricato il menu **cicli speciali**. Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

- sanificazione del pesce
- asciugatura
- sbrinamento manuale
- **indurimento gelato**

*By selecting the area, the **special cycles** menu is loaded. You can then proceed by choosing one of the available areas:*

- *Fish sanitization*
- *Drying*
- *Manual defrost*
- ***Ice cream hardening***

**ILSA S.p.a.**

Via Ferrovia, 31 Z.I.

31020 Castello Roganzuolo di San Fior (TV)

Italy

P.IVA : 02061090268

Tel +39 0438 4905

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)



100% Made in Italy

**ilsa**  
SHAPING COLD

[ilsaspa.com](http://ilsaspa.com)

