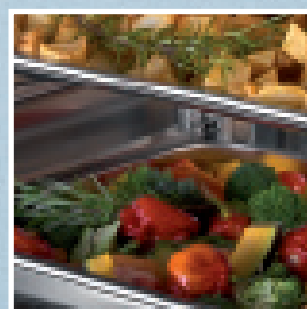
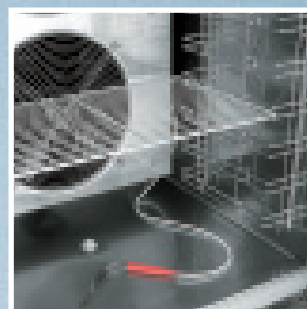




THE QUALITY SOLUTION



ABBATTITORI
BLAST CHILLERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
SCHNELLKÜHLER



CE

L'abbattimento rapido di temperatura è una tecnologia che sfrutta le note proprietà di conservazione del freddo per mantenere gli alimenti nel tempo in perfette condizioni di igienicità e sicurezza, senza perderne la qualità. Il raffreddamento o congelamento rapido, oltre a bloccare la riproduzione dei microrganismi naturalmente presenti negli alimenti, consente di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti e aumentarne il periodo di conservazione. Le pietanze avranno la qualità, il sapore e la consistenza dei cibi freschi, ottenuti con un notevole risparmio di tempo e denaro.

L'abbattitore di temperatura Ilsa è lo strumento che permette questo sistema di lavoro vantaggioso e indispensabile in tutti i laboratori di preparazione alimentare. Il partner eccellente di ogni professionista della cucina.



il sistema del freddo rapido
the blast chilling system | le système du froid rapide | das schnellkühlsystem

il sistema del freddo rapido

the blast chilling system | le système du froid rapide | das schnellkühlssystem



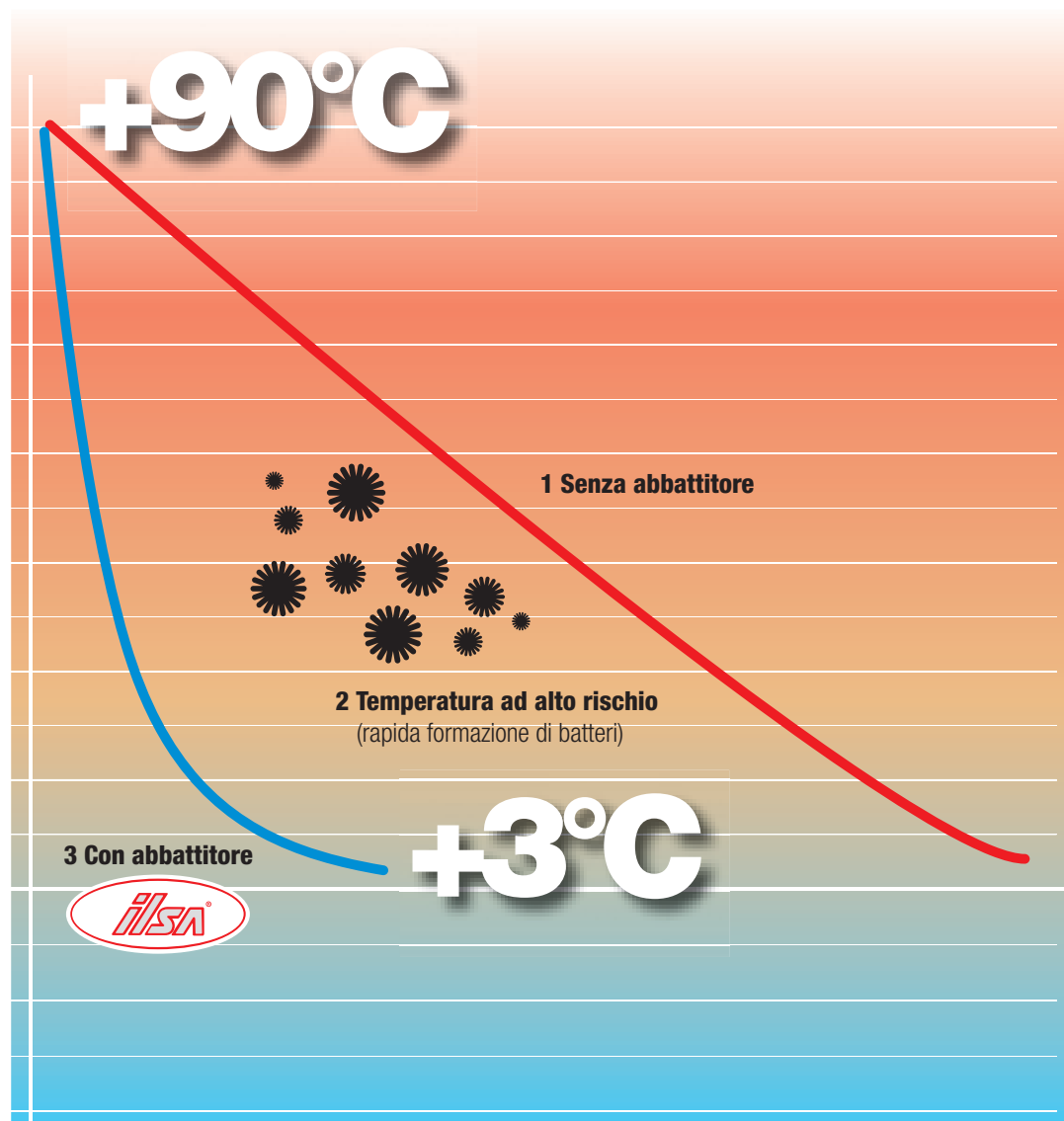
GB Blast chilling is a technology that uses the well-known preserving properties of cold to maintain food hygiene and safety unaltered over time without affecting quality. Blast chilling and shock freezing not only stop the reproduction of the microorganisms that are naturally found in food, but also help preserve the organoleptic and nutritional characteristics of food products and extend their storage life. Blast chilled or shock frozen food has the same quality, taste and consistency of freshly prepared food and is obtained saving plenty of time and money. By integrating this profitable and indeed essential technology into food preparation activities Ilsa blast chillers are the undisputable partners of every kitchen professional.

F L'abaissement rapide de température est une technologie qui utilise les propriétés bien connues de la conservation des aliments grâce au froid, pendant longtemps et en parfaite conditions d'hygiène et de sécurité, sans altération de leur qualité. Le refroidissement rapide, ou congélation, bloque la multiplication des micro-organismes naturellement présents dans les aliments et permet également de préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits et d'en augmenter le délai utile de conservation. Les plats préparés ont la qualité, la saveur et la consistance des plats frais, tout en réalisant d'importantes économies de temps et d'argent. La cellule de refroidissement rapide Ilsa est un instrument qui permet d'appliquer cette méthode de travail rationnelle, pratique et avantageuse, indispensable dans chaque laboratoire de préparation alimentaire. La cellule Ilsa est donc le partenaire idéal de chaque professionnel de la cuisine.

D Die Technologie des Schnellköhlens macht sich die konservierungseigenschaften der Kälte zunutze, um die Lebensmittel langfristig bei perfekten Hygienebedingungen und in absoluter Sicherheit aufzubewahren, ohne bei der Qualität Einbußen zu erleiden. Das Schnellkühlen oder Schockfrostern verhindert nicht nur die Reproduktion der in den Lebensmitteln vorhandenen natürlichen Mikroorganismen, sondern bewahrt die organoleptischen Eigenschaften und die Nährwerte der Produkte, die hierdurch länger lagerfähig sind. Die Gerichte haben die Qualität, den Geschmack und die Konsistenz von frischen Speisen und werden mit erheblich weniger zeitlichem und finanziellem Aufwand zubereitet. Der Schnellkühler Ilsa ist ein vorteilhaftes Arbeitssystem, das in keiner Küche mit Lebensmittelzubereitung fehlen darf. Der herausragende Partner aller Küchenprofis.

Abbattimento rapido $+90^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$

BLAST CHILLING | REFRROIDISSEMENT RAPIDE | SCHNELLKÜHLUNG



Abbattimento rapido

L'abbattimento rapido fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ in un tempo massimo di 90 minuti. L'intervallo termico di maggiore proliferazione batterica compreso tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$ è attraversato così rapidamente da non compromettere la sicurezza alimentare e i prodotti possono essere conservati per 5-8 giorni.

GB

Blast chilling

Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from $+90^{\circ}\text{C}$ to $+3^{\circ}\text{C}$ within no more than 90 minutes. The critical temperature range between $+65^{\circ}\text{C}$ and $+10^{\circ}\text{C}$, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days.

F

Refrroidissement rapide

Le refroidissement rapide permet de faire chuter la température à cœur du produit, de $+90^{\circ}\text{C}$ à $+3^{\circ}\text{C}$, en un temps maximum de 90 minutes. L'intervalle thermique de majeure prolifération bactérienne, compris entre $+65^{\circ}\text{C}$ et $+10^{\circ}\text{C}$, est traversé tellement rapidement que la sécurité alimentaire est préservée, permettant ainsi de conserver les produits pendant une période de 5 à 8 jours.

D

Schnellkühlung

Beim Schnellkühlen wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 90 Minuten von $+90^{\circ}\text{C}$ auf $+3^{\circ}\text{C}$ abgesenkt. Der Temperaturbereich zwischen $+65^{\circ}\text{C}$ und $+10^{\circ}\text{C}$ mit der höchsten Bakterienproliferation wird so schnell überbrückt, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird und die Produkte für 5-8 Tage aufbewahrt werden können.

1 without blast chiller · sans cellule de refroidissement rapide · ohne schnellkühler

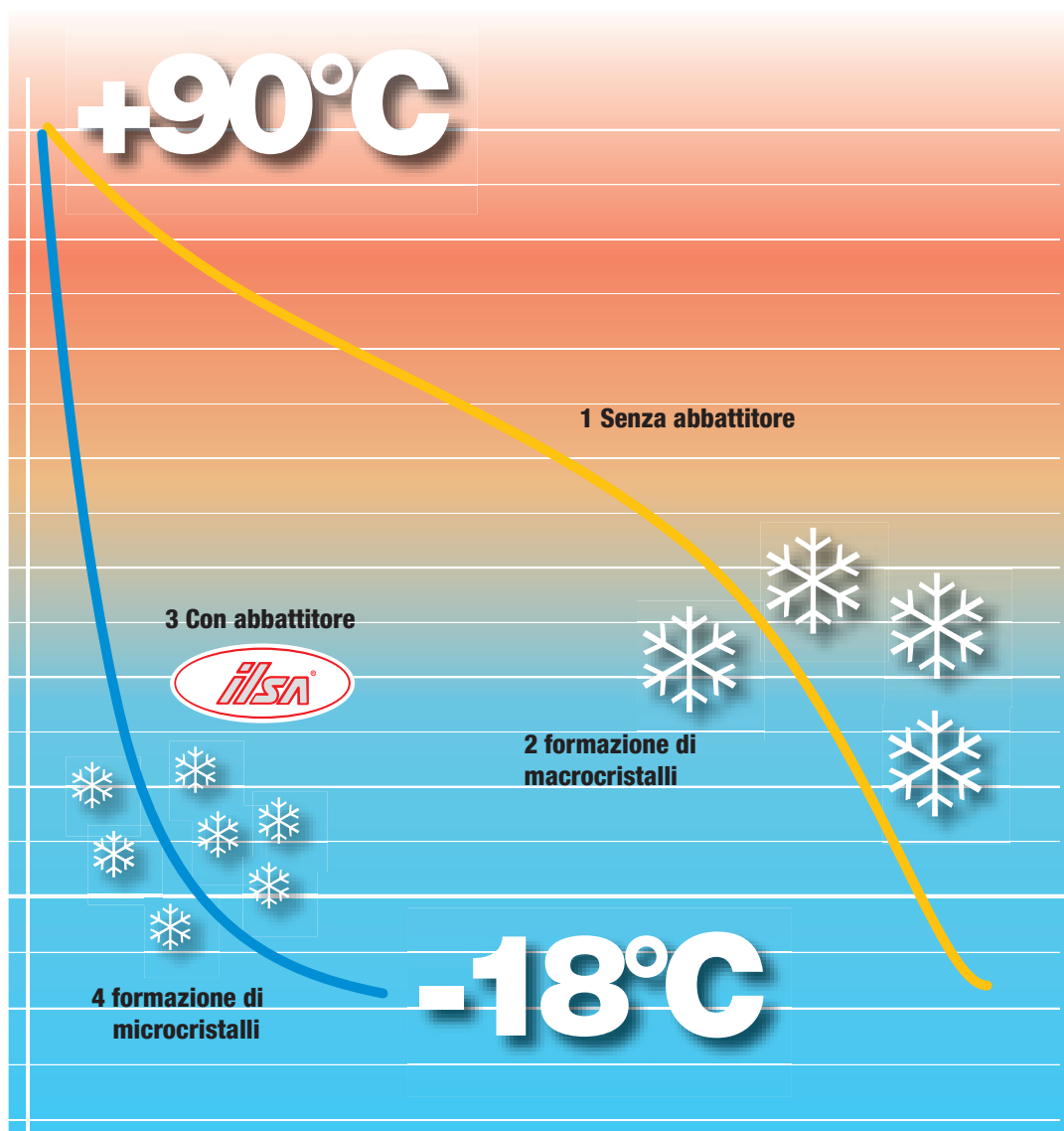
2 high risk temperature · température à haut risque · temperatur mit hoher gefahr

3 with Ilsa blast chiller · avec cellule de refroidissement rapide Ilsa · mit Ilsa schnellkühler

il sistema del freddo rapido
the blast chilling system | le système du froid rapide | das schnellkühlsystem

Surgelazione rapida $+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$

SHOCK FREEZING | SURGÉLATION RAPIDE | SHOCKFROSTEN



Surgelazione rapida

Il congelamento tradizionale trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in macrocristalli che ne alterano le qualità iniziali. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C in un tempo massimo di 270 minuti. La penetrazione rapida del freddo consente la formazione di microcristalli che non danneggiano il prodotto e la conservazione può durare anche alcuni mesi.

^{GB} Shock freezing

Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from $+90^{\circ}\text{C}$ to -18°C within no more than 270 minutes. The rapid penetration of cold into the food product generates microcrystals. As a consequence, the quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of months.

^F Surgélation rapide

La congélation traditionnelle transforme les liquides contenus dans les aliments en macro-cristaux qui altèrent leurs qualités originelles. La surgélation rapide fait chuter la température à cœur du produit, de $+90^{\circ}\text{C}$ à -18°C , en un temps maximum de 270 minutes. La pénétration rapide du froid permet la formation de micro-cristaux qui n'abîment pas le produit, et la conservation peut alors durer plusieurs mois.

^D Schockfrost

Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrost wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 270 Minuten von $+90^{\circ}\text{C}$ auf -18°C abgesenkt. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet, die das Produkt nicht beschädigen, wodurch es mehrere Monate haltbar ist.

1 without shock freezer · sans cellule de surgélation rapide · ohne schockfroster

2 generation of macrocrystals · formation de macro-cristaux · bildung der makrokristalle

3 with Ilsa shock freezer · avec cellule de surgélation rapide Ilsa · mit Ilsa schockfroster

4 generation of microcrystals · formation de micro-cristaux · bildung der mikrokristalle

il sistema del freddo rapido
the blast chilling system | le système du froid rapide | das schnellkühlsystem



Il sistema **“COOK & CHILL”** prevede che il cibo venga abbattuto o surgelato subito dopo la cottura e possa essere conservato fino al momento del consumo. Poco prima della distribuzione, basterà rigenerare gli alimenti in forno per qualche minuto e le pietanze servite risulteranno fresche come appena cotte.

Gli abbattitori Ilsa COOK & CHILL consentono l'inserimento e la movimentazione di carrelli portateghe dei più comuni modelli di forni e sono disponibili nelle versioni **10 teglie GN 2/1** e **20 teglie GN 1/1**.

GB

*With the **“COOK & CHILL”** system food is blast chilled or shock frozen straight after cooking, so that it maintains its original aroma and fragrance until it is served. The food is regenerated in the oven for a couple of minutes just before being served, and looks and tastes as fresh as if just cooked.*

*Ilsa COOK & CHILL blast chillers accept trolleys of the most common oven models and are available in the **10 tray GN 2/1** and **20 tray GN 1/1** versions.*

F

*Le système **“COOK & CHILL”** prévoit que les aliments soient refroidis rapidement ou surgelés tout de suite après la cuisson, et qu'ils puissent être conservés jusqu'au moment de leur consommation. Juste avant de servir les aliments ainsi traités, il suffit de les régénérer par un passage au four de quelques minutes; les plats servis offriront alors un aspect de fraîcheur semblable à celui qu'ils avaient à peine sortis de la cuisson.*

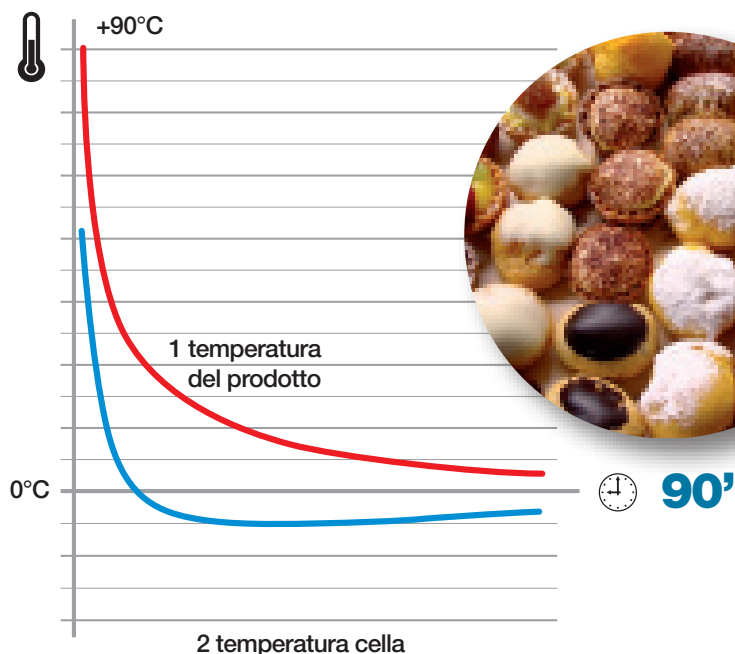
*Les cellules de refroidissement rapide Ilsa COOK & CHILL permettent l'introduction et le déplacement de chariots porte-plateaux pour les modèles de fours les plus courants et sont disponibles dans les versions **10 plateaux GN 2/1** et **20 plateaux GN 1/1**.*

D

*Beim System **“COOK & CHILL”** wird das Gericht sofort nach der Garung schnellgekühlt oder schockgefrostet und kann bis zum Verzehr aufbewahrt werden. Kurz vor der Ausgabe werden die Lebensmittel im Ofen für einige Minuten regeneriert, wonach sie wie frisch gegart serviert werden. Die Schnellkühler von Ilsa COOK & CHILL für Hordengestellwagen der gebräuchlichsten Ofenmodelle entwickelt wurden, sind in den Ausführungen **10 GN 2/1 Bleche** und **20 GN 1/1 Bleche**.*



cook & chill



NORMALE (SOFT)

Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

GB

STANDARD (SOFT)

As the term "soft" suggests, this is a gentle cycle specifically designed for light and thin products.

F

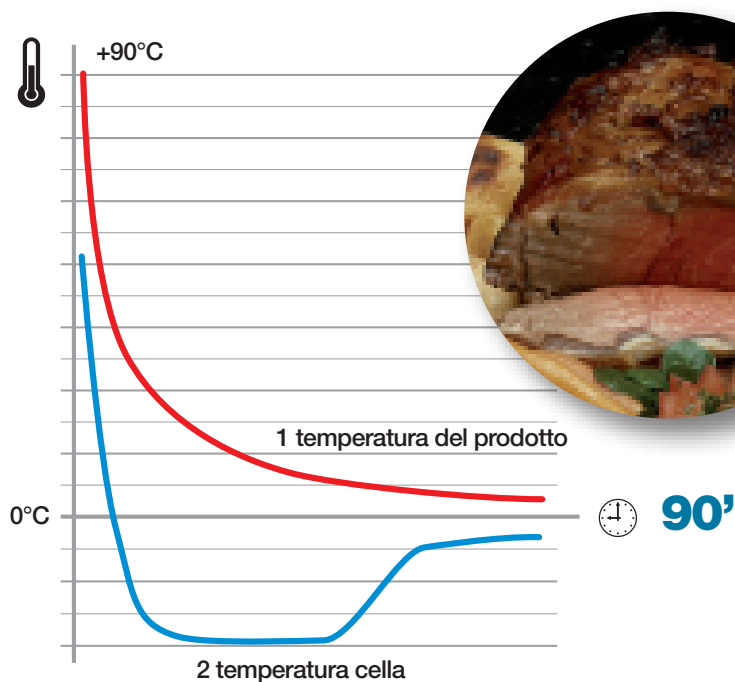
NORMAL (SOFT)

Comme le suggère le mot anglais "soft", il s'agit d'un cycle délicat, idéal pour les produits légers et de faible épaisseur.

D

NORMAL (SOFT)

Wie der Begriff "Soft" bereits sagt, handelt es sich um einen delikaten Zyklus, ideal für leichte und dünne Produkte.



INTENSIVO (HARD)

La funzione "hard", che consente di ridurre i tempi di abbattimento, rende questo ciclo ottimale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o per alimenti confezionati.

GB

INTENSIVE (HARD)

The "hard" cycle enables to reduce the overall blast chilling time and is ideal for products that have a high density or a high fat content, as well as for packaged food.

F

INTENSIF (HARD)

La fonction "hard", qui permet de réduire fortement les temps de refroidissement, rend ce cycle optimal pour traiter les produits denses, pour ceux qui contiennent beaucoup de graisses et pour les aliments conditionnés.

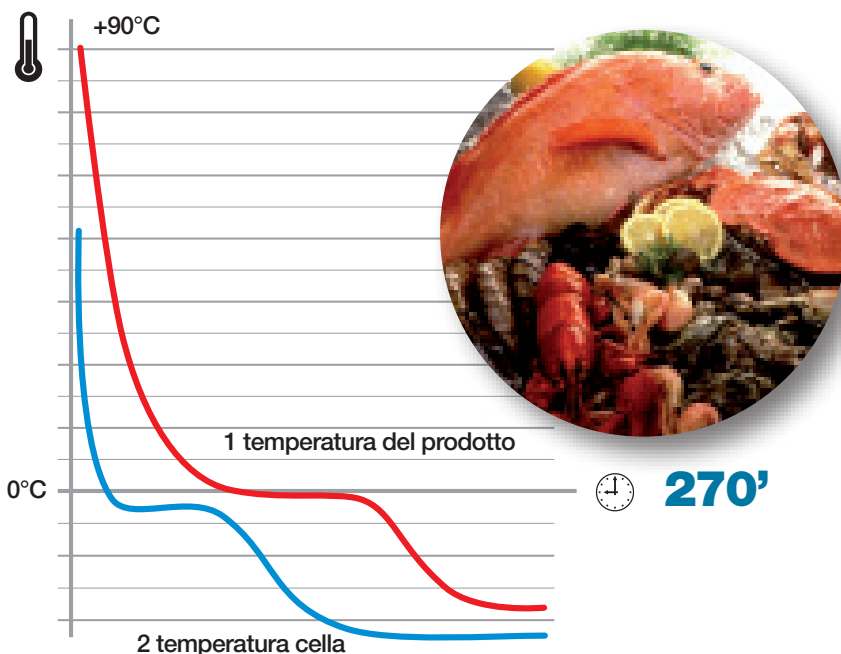
D

INTENSIV (HARD)

Die Funktion "Hard" reduziert die Zeiten beim Schnellkühlen, wodurch sich dieser Zyklus besonders für dickflüssige Produkte mit hohem Fettgehalt oder für verpackte Lebensmittel eignet.

1 product temperature · température de produit · produktemperatur

2 cell temperature · température de cellule · zellentemperatur



NORMALE (SOFT)

Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

GB

STANDARD (SOFT)

This cycle freezes the food product more homogeneously, therefore it is suitable for food that should not be exposed to temperature shocks or that is made with different ingredients.

F

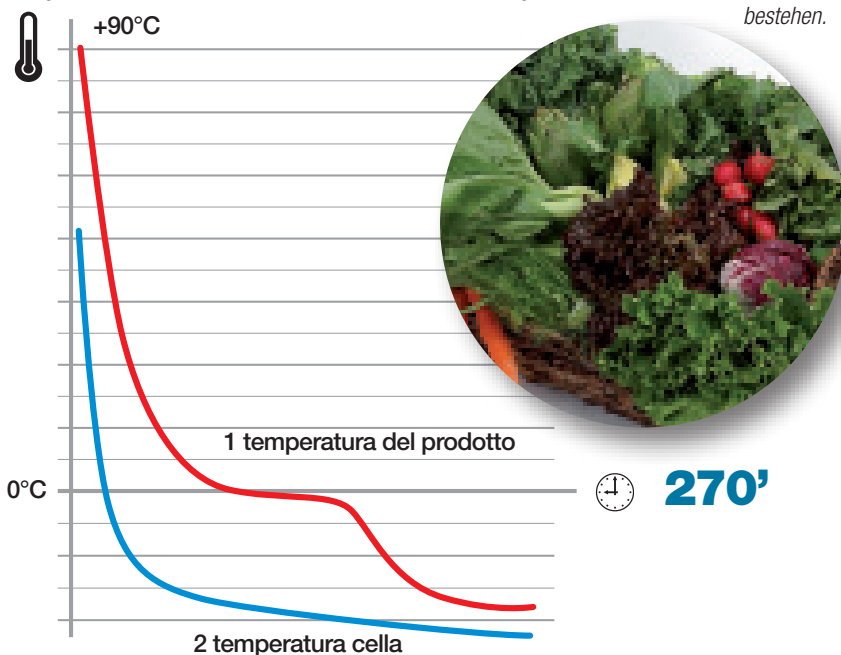
NORMAL (SOFT)

Ce cycle, caractérisé par une congélation plus homogène du produit, est conseillé pour les aliments qui craignent les chocs thermiques violents, et ceux composés de plusieurs ingrédients.

D

NORMAL (SOFT)

Bei diesem Zyklus wird das Produkt gleichförmig tiefgekühlt; er wird daher für Lebensmittel empfohlen, denen ein plötzlicher Temperaturschock schadet oder die aus verschiedenen Zutaten bestehen.



INTENSIVA (HARD)

È il ciclo ideale per semilavorati e materie prime poiché consente di realizzare scorte flessibili di lungo periodo, disponibili in ogni momento.

GB

INTENSIVE (HARD)

This cycle is ideal for semi-finished food or raw materials. It enables to have flexible long-term stocks of products available any time of the year.

F

INTENSIVE (HARD)

C'est le cycle idéal pour les produits semi-finis et les matières premières car il permet de réaliser des réserves flexibles, disponibles à tout moment et pendant une longue période.

D

INTENSIV (HARD)

Der ideale Zyklus für Halbfertigprodukte und Rohstoffe, da er eine langfristige flexible Bevorratung ermöglicht, auf die man jederzeit zurückgreifen kann.

1 product temperature · température de produit · produktemperatur

2 cell temperature · température de cellule · zellentemperatur

SURGELAZIONE | SHOCK FREEZING +90°C > -18°C SURGELATION | SHOCKFROSTEN

i cicli di lavoro

work cycles | les cycles de travail | die arbeitszyklen

i vantaggi dell'abbottoimento ilsa

the advantages of ilsa blast chillers | les avantages du refroidissement rapide ilsa | die vorteile des schnellkühlens von ilsa



Riduzione dei tempi di preparazione

- *Less preparation time*
- *Réduction des temps de préparation*
- *Geringere Vorbereitungszeiten*

Minor perdita di peso

- *Less weight loss*
- *Perte de poids réduite*
- *Geringerer Gewichtsverlust*

Riduzione degli scarti

- *Less waste*
- *Diminution des déchets*
- *Weniger Abfälle*

Miglior servizio

- *Better service*
- *Meilleur service*
- *Besserer Service*

Acquisti razionalizzati

- *Rational purchases*
- *Rationalisation des achats*
- *Umsichtigere Einkäufe*

Organizzazione più efficiente

- *More efficient organisation*
- *Organisation plus efficace*
- *Effizientere Organisation*

Menù più ampio

- *Wider menu*
- *Menu avec plus de choix*
- *Größeres Speisenangebot*

Sicurezza alimentare

- *Food safety*
- *Sécurité alimentaire*
- *Lebensmittelsicherheit*

Ottimizzazione dei costi

- *Optimisation of costs*
- *Optimisation des coûts*
- *Kostenoptimierung*

Maggior qualità

- *Better quality*
- *Qualité accrue*
- *Mehr Qualität*



Ristorazione

Catering
Gastronomie
Gastronomie



Pasticceria

Pastry
Pâtisserie
Konditorei



Panificazione

Bakery
Boulangerie
Bäckerei

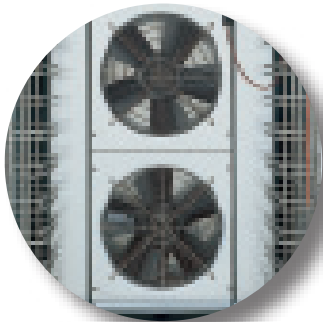


Gelateria

Ice cream
Glace
Speiseeis

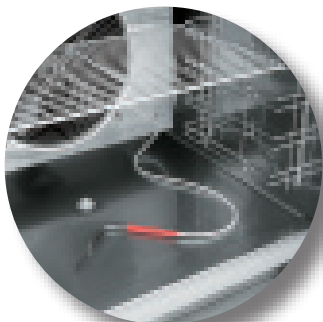
i campi di applicazione

utilization fields | domaines d'utilisation | benutzung gebiet



- 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

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



- 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 RULES

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



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

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



- 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-NORMEN

Die Produktreihe der Schnellkühler von Ilsa umfasst die drei kostengünstigen und leistungsstarken Linien SIMPLY und HARMONY, die allen Qualitätsanforderungen auf individuelle Weise gerecht werden.



700

4T GN 1/1



La migliore combinazione tra prestazioni e costi contenuti.
The best combination of excellent performance and value for money.
La meilleure combinaison, grandes performances et coûts réduits.
Ein optimales Beispiel für kostengünstige Leistung.


Simply è la risposta di Ilsa alla ricerca di economicità e semplicità d'uso senza rinunciare ai vantaggi del freddo rapido. Gli abbattitori di temperatura Simply effettuano cicli di abbattimento e surgelazione, a tempo e a temperatura ed è inoltre possibile impostare la conservazione automatica alla fine di ogni ciclo.

GB **Simply** is Ilsa's answer to your requirements if you are looking for a cost-effective and easy-to-use chiller offering all the advantages of the blast chilling technology. The Simply blast chillers carry out both time-controlled and temperature-controlled blast chilling and shock freezing cycles, and can also be programmed to carry out an automatic holding cycle at the end of each cycle.


F **Simply** est la réponse de Ilsa à la recherche d'économie et de simplicité d'utilisation, sans renoncer aux avantages du froid rapide. Les cellules de refroidissement rapide Simply effectuent des cycles d'abaissement rapide de la température et de surgélation, temporisé ou par température; ces appareils permettent également de programmer la fonction de conservation automatique à la fin de chaque cycle.

D **Simply** ist die Antwort von Ilsa auf die Frage nach Wirtschaftlichkeit und Bedienerfreundlichkeit, ohne auf die Vorteile des Schnellkühlen zu verzichten. Die Schnellkühler Simply führen zeit- und temperaturgesteuerte Schnellkühl- und Schockfrostprogramme aus, wobei die Möglichkeit besteht, nach Beendigung des Programms, die automatische Konservierung einzustellen.



 **Abbattimento a tempo e a temperatura;**
 Time controlled and temperature controlled chilling;
 *Refroidissement à temps ou par température;*
 Zeit- und temperaturgesteuerte Schellkühlzyklus.

 **Interruttore generale/avvio ciclo;**
 On-off/start cycle;
Interrupteur general/demarrage cycle;
 Hauptschalter/Zyklusstart.

 **Surgelazione a tempo e a temperatura;**
 Time controlled and temperature controlled freezing;
 *Surgélation à temps ou par température;*
 Zeit- und temperaturgesteuerte Schockfrostprogramme.

 **Sbrinamento;**
 Defrost;
Dégivrage;
 Abtauzyklus.



Tasti di selezione;
 Selection buttons;
Touches de sélection;
 Anwahldruckknöpfe.

simply

5T GN 1/1 - 600X400



10T GN 1/1 - 600X400



14 T GN 1/1 - 600X400

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - MERKMALE	4T	5T	10T	14T
Resa abbattimento - Blast chilling performance Production refroidissement - Schnellkühlleistung	12 kg	15 kg	28 kg	38 kg
Resa surgelazione - Blast freezing performance Production congélation - Schnellfrostleistung	8 kg	9 kg	18 kg	25 kg
Nr. teglie - Containers Bacs - Bahälter	4	5	10	14
Dimensioni esterne - Overall dimensions Dimensions extérieurs - Abmessungen	784x700x 850 mm	784x800x 900 mm	800x825x 1800 mm	800x825x 2025 mm
Assorbimento - Power Consommation - Leistungsaufnahme	800 W	850 W	2300 W	2800 W
Tensione - Electric connection Alimentation - Elektro Anschluss	230 V 1 + N	230 V 1 + N	400 V 3 + N	400 V 3 + N



harmony



5T GN 1/1 - 600X400

5T GN 1/1 700

5T GN 1/1 800 - 600X400



La più ampia gamma per le vostre esigenze in tutti i settori
The widest range for all your needs in all operation fields
Ample gamme pour vos exigences dans tous les secteurs
Die grösste auswahl für jeden anspruch auf jeden bereich

Gli abbattitori **Harmony** sono progettati per armonizzare economia, efficienza ed affidabilità in soluzioni tecnologicamente complete. La scheda elettronica **Chilly** permette alla macchina di valutare la tipologia di alimenti che sta trattando e calcolare automaticamente tutti i parametri per effettuare un ciclo corretto. L'utente deve solo inserire la sonda al cuore e avviare il ciclo, al resto pensa l'abbattimento automatico Chilly.

GB

*The blast chillers of the **Harmony** line offer technologically complete solutions and are the ideal combination of value for money, efficiency and reliability. The **Chilly** electronic board enables the equipment to calculate automatically all cycle parameters according to the type of food to be blast chilled or shock frozen. All you have to do is insert the core probe and start the cycle, the Chilly automatic system will do the rest.*

F

*Les cellules de refroidissement rapide **Harmony** ont été conçues pour harmoniser l'économie, l'efficacité et la fiabilité au sein de solutions technologiquement complètes. La carte électronique **Chilly** permet à la machine d'évaluer la typologie des aliments qu'elle est en train de traiter, et de calculer automatiquement tous les paramètres pour effectuer le cycle le plus indiqué. L'utilisateur doit seulement introduire la sonde à cœur et lancer le cycle, la cellule de refroidissement rapide automatique Chilly pensera seule à tout le reste.*

D

*Die Schnellkühler **Harmony** vereinen Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Zuverlässigkeit in technologischen Komplettlösungen. Sie sind mit der Steuerplatine **Chilly** ausgerüstet, die zur Bestimmung der Beschaffenheit des jeweils behandelten Lebensmittels dient, und automatisch alle Parameter für einen produktspezifischen Zyklus berechnet. Der Benutzer muss nur die Kernsonde einsetzen und den Zyklus starten, den Rest erledigt die automatische Schnellkühlung Chilly.*

harmony



10T GN 2/1 - 600X800



10T GN 1/1 - 600X400

14T GN 1/1 - 600X400



20T GN 1/1 - 600X400



40T GN 1/1 - 600X400

harmony

La linea Harmony è stata sviluppata per soddisfare esigenze differenziate di utilizzo con macchine dalle funzionalità diverse. Oltre agli abbattitori/surgelatori di temperatura che prevedono cicli di abbattimento positivo e negativo, Harmony comprende apparecchiature per il solo abbattimento positivo e macchine per la gelateria, dimensionate per il contenimento di vaschette gelato 16,5x36x12h cm.

GB

Harmony range has been developed to satisfy the different use needs and consists of various appliances. In addition to blast chillers/shock freezers with positive and negative cycles Harmony range includes blast chillers with positive cycle only and appliances for ice-cream, suitable to contain ice-cream containers 16,5x36x12h cm.

F

La ligne Harmony a été développée pour satisfaire des exigences différentes d'utilisation avec des cellules aux fonctions diverses. Outre aux cellules de refroidissement et surgélation rapide qui prévoient des cycles positifs et négatifs, Harmony dispose aussi de cellules pour le seul refroidissement rapide et des cellules pour la crème glacée, aptes à contenir des bacs à glace de 16,5x36x12h cm.

D

Harmony Einrichtungen wurden entwickelt, um die verschiedenen Benutzbedürfnisse zu gewährleisten. Neben Schnellabkühlern/ Schockfroster mit positivem und negativem Zyklus, besteht Harmony aus Einrichtungen, die nur den positive Zyklus versehen und aus Maschinen für Speiseeis, die für Behälter 16,5x36x12h cm geeignet sind.

Modello Model Modèle Gerätetyp	+90°C ∨ +3°C KG	+90°C ∨ -18°C KG	Teglie Trays Plateaux Bleche	+90°C ∨ +3°C KG NF	+90°C ∨ -18°C KG NF	Dimensioni Dimensions Abmessungen LxPxH	Dimensions Abmessungen Bleche	Tensione Supply voltage Tension Anschlussspannung	Watt	
Abbattimento e surgelazione / Blast chilling and shock freezing/ Refroidissement rapide et surgélation / Schnellkühlen und Schockfrosten										
5 T 1/1	20	12	3/5	18	10,8	784	800	900	230V/50Hz 1+N	950
5 T 1/1 700	20	12	5	18	10,8	1242	680	860	230V/50Hz 1+N	950
5 T 1/1 800	20	12	5	18	10,8	1242	750	860	230V/50Hz 1+N	950
10 T 1/1	40	25	10 / 13	36	21,6	800	825	1800	400V/50Hz 3+N	2500
10 T 1/1 R	40	25	10	-	-	800	900	1800	400V/50Hz 3+N	2500
14 T 1/1	55	35	14 / 17	50,4	24,4	800	825	2025	400V/50Hz 3+N	3000
10 T 2/1	75	50	10	43,2	43,2	1050	1080	1900	400V/50Hz 3+N	3500
20 T 1/1 S	85	60	20	-	-	1350	1180	2150	400V/50Hz 3+N	-
20 T 1/1	100	70	20	72	43,2	1350	1180	2150	400V/50Hz 3+N	-
40 T 1/1 S	125	100	40	-	-	1500	1330	2150	400V/50Hz 3+N	-
40 T 1/1	150	135	40	-	-	1500	1330	2150	400V/50Hz 3+N	-
Pasticceria / Pastry / Pâtisserie / Konditorei										
5 T 60 x 40	20	12	5	-	-	784	800	900	230V/50Hz 1+N	950
10 T 60 x 40	40	25	10	-	-	800	825	1800	230V/50Hz 1+N	950
10 T 60 x 40	40	25	10	-	-	800	900	1800	230V/50Hz 1+N	950
14 T 60 x 40	55	35	14	-	-	800	825	2025	400V/50Hz 3+N	2500
14 T 60 x 40	75	50	10	-	-	1050	1080	1900	400V/50Hz 3+N	2500
Gelateria / Ice Cream / Glace / Eisdiele										
5 T 1/1	15/20	12	3/5	-	-	784	800	900	230V/50Hz 1+N	950
5 T 1/1 700	20	12	5	-	-	1242	680	860	230V/50Hz 1+N	950
10 T 1/1	40	25	10	-	-	800	825	1800	400V/50Hz 3+N	2500

harmony

Scheda elettronica Electronic board Carte électronique Bedienungspaneel



per abbattimento e surgelazione
for blast chilling and shock freezing
pour refroidissement rapide et surgélation
für schnellkühlen und schockfrosten

per gelateria
for ice cream
pour crème glacée
für eisdielen




 **Tasto impostazioni;**
Setting button;
Bouton à programmer;
Taste für di Einstellungen.


 **Surgelazione a tempo;**
Time controlled freezing;
Surgélation à temps;
Zeitgesteuerte Schockfrostprogram.

 **Sonda riscaldata;**
Heated probe;
Sonde à coeur chauffée;
Beheizter Kerntemperatur Fühler.

 **Tasti di selezione;**
Selection buttons;
Touches de sélection;
Anwahldruckknöpfe.

 **Abbattimento a temperatura;**
Temperature controlled chilling;
Refroidissement par température;
Temperaturgesteuerte Schnellkühlzyk.

 **Sbrinamento;**
Defrost;
Dégivrage;
Abtauzyklus.

 **Selezione programmi;**
Programs selection;
Sélection des programmes;
Programmanwahl.


 **Surgelazione a temperatura;**
Temperature controlled freezing;
Surgélation par température;
Temperaturgesteuerte Schockfrostzyk.

 **Tasto lampada germicida;**
Germicide lampe button;
Sélection lampe germicide;
Taste Bakterientötendlampe.







 **Tasto ciclo continuo;**
Continuous cycle selection;
Sélection cycle continu;
Taste Dauerzyklus.

 **Tasto selezione potenza;**
Power selection;
Sélection de puissance;
Taste Auswahl der Leistung.

 **Interruttore generale;**
On - off button;
Interrupteur general;
Hauptschalter.

 **Abbattimento a tempo;**
Time controlled chilling;
Refroidissement à temps;
Zeitgesteuerte Schnellkühlzyklus.

harmony

	SIMPLY				HARMONY			
	Abbattimento e surgelazione Blast chilling and shock freezing Refroidissement rapide et surgélation Schnellkühlen und Schockfrosten							
Modello - Model Modèle - Gerätetyp	4T 1/1	5T 1/1	10T 1/1	14T 1/1	5T 1/1	5T 1/1 700	5T 1/1 800	10T 1/1
								
Ciclo positivo (+90° > +3°) Positive Cycle (+90° > +3°) Cycle Positif (+90° > +3°) Positiver Zyklus (+90° > +3°)	15	15	28	38	20	20	20	40
Ciclo negativo (+90° > -18°) Negative Cycle (+90° > -18°) Cycle négatif (+90° > -18°) Negativer Zyklus (+90° > -18°)	8	9	18	25	12	12	12	25
Larghezza / Width / Largeur / Breite	784	784	800	800	784	1242	1242	800
Profondità / con porte aperte Depth / with open doors Profondeur / avec portes ouvertes Tiefe / bei offenen Türen	700/1445	800/1545	825/1585	825/1585	800/1545	680/1445	750/1545	825/1585
Altezza / Height / Hauteur / Höhe	850	900	1800	2025	900	860	860	1800
Tipo di teglie / Trays type Type de plateaux / Bleche	GN 1/1	GN 1/1, 600x400	GN 1/1 600X400	GN 1/1 600X400	GN 1/1, 600x400	GN 1/1	GN 1/1, 600x400	GN 1/1, 600x400
Capacità massima - Teglie H=65 - N° Max Load Capacity - Trays H=65 - N° Capacité maximale de chargement - Plateaux H=65 - N° Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Nr.	3+1 H=40	5	10	14	5	5	5	10
Vaschette gelato 165x360x120 cm Ice cream containers 165x360x120 cm Cuves à glaces 165x360x120 cm Speiseeisbehälter 165x360x120 cm	---	---	---	---	-	-	-	-
Refrigerante / Refrigerant Type Réfrigérant Type / Kältemitteltyp	R404a	R404a	R404	R404	R404a	R404a	R404a	R404a
Quantità di refrigerante [gr] Refrigerant quantity [gr] Quantité de réfrigérant [gr] Kältemittelmenge [gr]	1000	1000	1500	1700	1100	1100	1100	1800
Potenza assorbita [watt] Total power [watt] Puissance [watt] Leistung [watt]	800	850	2300	2800	950	950	950	2500
Tensione / Supply voltage Tension d'alimentation / Anschlussspannung	230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	400V/ 50Hz 1+N	400V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	400V/ 50Hz 3+N

					HARMONY Pasticceria Pastry Pâtisserie Bakerei				HARMONY Gelateria Ice cream Crème glacée Eisdielen		
10T 1/1 R	14T 1/1	10T 2/1	20T 1/1	40T 1/1	5T 60x40	10T 60x40	14T 60x40	10T 60x80	5T 1/1	5T 1/1 700	10T 1/1
											
40	55	75	85/100	125/150	50	40	55	75	20	20	40
25	35	50	60/70	100/135	12	25	35	50	12	12	25
800	800	1050	1350	1500	784	800	800	1050	784	1242	800
900/1660	825/1585	1080/1840	1180/2040	1330/2340	800/1545	825/1585	825/1585	1080/1840	800/1545	680/1445	825/1585
1800	2025	1900	2150	2150	1900	1800	2025	1900	900	860	1800
GN 1/1, 600x400	GN 1/1, 600x400	GN 2/1, 600x800	GN 1/1, 600x400	GN 1/1, 600x400	600 x 400	600x400	600x400	600x400, 600x800	GN 1/1, 600x400	GN 1/1	GN 1/1, 600x400
10	14	10	20	40	5	10	14	10	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	4	15
R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
1800	2300	2500			1100	1800	2300	2500	1100	1100	1800
2500	3000	3500			950	2500-	3000	3500	950	950	2500
400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	230V/ 50Hz 1+N	400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	400V/ 50Hz 3+N	230V/ 50Hz 1+N	230V/ 50Hz 1+N	400V/ 50Hz 3+N



ILSA spa
Via Ferrovia 31 - Zona Industriale
Castello Roganzuolo - San Fior (TV) - Italy
Tel. +39.0438.4905 r.a. - Fax +39.0438.401447
www.ilsaspa.com - ilsa@ilsaspa.com