



THE QUALITY SOLUTION



TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTISCHE

I tavoli refrigerati secondo Ilsa

Ilsa's concept of the refrigerated counters

Les tables refrigerées selon Ilsa • Kühlische nach Ilsa

I Quando ILSA progetta i suoi prodotti, lo fa con l'obiettivo di risolvere i problemi che ogni giorno i professionisti della cucina incontrano nel loro lavoro. Problemi tecnici, di spazio, di costi o legati alla sicurezza alimentare. Trovare delle soluzioni a tutto ciò significa per noi semplificare e contemporaneamente migliorare l'attività dei nostri clienti e proprio con questo spirito sono stati realizzati i nuovi tavoli refrigerati Simply, Harmony ed Elite. Tre linee che soddisfano in maniera differenziata esigenze di funzionalità e praticità con un'offerta completa di soluzioni componibili dal design innovativo. La struttura monoblocco in acciaio inox 304 con finitura esterna in Scotch-brite e lo spessore dei piani di lavoro (40 mm) sono garanzia di robustezza, mentre gli angoli interni arrotondati e le maniglie ergonomiche non sporgenti agevolano la pulizia. Lo spessore di isolamento di 50 mm con schiuma poliuretanicca ad alta densità (40 kg/mc) assicura un efficace isolamento con il minimo consumo energetico. Il sistema di ventilazione forzata consente la massima uniformità di temperatura interna per una perfetta conservazione degli alimenti. La qualità dei tavoli refrigerati ILSA si ritrova in ogni particolare tecnico studiato per dare un prodotto affidabile e versatile nell'utilizzo e nella manutenzione, ma anche nei metodi costruttivi attenti al risparmio energetico e all'impatto ambientale.

GB When ILSA designs its products, it aims at solving the problems faced every day by professional cooks: technical problems, limited space, costs and food safety. Finding the solutions to all these problems means for us making our customers' work easier and better at the same time. This is the principle on which the new refrigerating tables Simply, Harmony and Elite are based. Three lines that meet the need for functional and practical devices in different ways, through a complete offer of modular elements with an innovative design. The single-piece structure in stainless steel 304 with Scotch-brite finish and the thickness of the worktops (40 mm) are a guarantee of robustness, while the rounded inner corners and the ergonomic handles that do not project from the structure make cleaning easier. The 50 mm thick high-density polyurethane foam insulation (40 kg/cubic metre) guarantees effective insulation with very low energy consumption. The forced ventilation system caters for uniform inner temperature to preserve food perfectly. The quality of the refrigerated tables by ILSA can be observed in every technical detail that has been conceived to offer a reliable product, which is versatile in terms of use and maintenance and also in the construction methods that consider energy saving and the impact on the environment.

F Lorsqu' ILSA projette ses produits, il le fait avec l'objectif de résoudre les problèmes que les professionnels de la cuisine rencontrent chaque jour dans leur travail. Des problèmes techniques, d'espace, de coûts ou liés à la sécurité alimentaire. Trouver des solutions à tout cela signifie pour nous simplifier et en même temps améliorer l'activité de nos clients et c'est dans cet esprit qu'ont été réalisées les nouvelles tables réfrigérées Simply, Harmony et Elite. Trois lignes qui satisfont de façon différenciée les exigences de fonctionnalité et de commodité avec une offre complète en solutions composables au design innovant. La structure monobloc en acier inox 304 avec une finition externe en Scotch-brite et l'épaisseur des plans de travail (40 mm) sont une garantie de solidité, alors que les angles internes arrondis et les poignées ergonomiques non saillantes facilitent le nettoyage. L'épaisseur d'isolation de 50 mm avec de la mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/mc) assure une isolation efficace avec une consommation énergétique minimum. Le système de ventilation forcée permet une uniformité de température maximum interne pour une conservation parfaite des aliments. La qualité des tables réfrigérées ILSA se retrouve dans chaque détail technique étudié pour donner un produit fiable et polyvalent dans l'utilisation et dans l'entretien, mais également dans les méthodes de construction attentives à l'économie énergétique et à l'impact environnemental.

D ILSA entwickelt seine Produkte mit dem Ziel, die täglichen Probleme der Küchenprofis bei ihrer Arbeit zu lösen. Technische Probleme, Raumprobleme, Probleme im Zusammenhang mit den Kosten oder der Lebensmittelsicherheit. Für all dies die richtige Lösung zu finden, bedeutet für uns, die Tätigkeit unserer Kunden zu vereinfachen und gleichzeitig zu verbessern. Und genau dies war der Grundgedanke bei der Herstellung der neuen Kühlische Simply, Harmony und Elite. Drei Produktreihen, die den Anforderungen in Bezug auf Funktionalität und Zweckmäßigkeit mit einem kompletten Angebot an anbaufähigen Lösungen mit innovativem Design auf unterschiedliche Weise gerecht werden. Die Monoblockbauweise aus Edelstahl der Qualität 1.4301 außen mit Scotch-Brite-Veredelung und die 40 mm starken Arbeitsplatten sorgen für robuste Beschaffenheit, während die abgerundeten Innenkanten und die ergonomischen nicht vorstehenden Griffe die Reinigung erleichtern. Die 50 mm starke effiziente Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschäum (40 kg/m³) senkt den Energieverbrauch. Durch die forcierte Belüftung wird die Innentemperatur absolut gleichmäßig verteilt, um die Lebensmittel perfekt zu konservieren. Die Qualität der Kühlische von ILSA ist in allen technischen Details zu erkennen, die im Hinblick auf ein zuverlässiges, vielseitiges, sowie benutzer- und wartungsfreundliches Produkt entwickelt wurden, und auch in der umweltfreundlichen Bauweise, die auf Energieeinsparung ausgelegt ist.



Simply



I I tavoli refrigerati SIMPLY costituiscono una risposta efficace alla ricerca di un prodotto funzionale e semplice nell'uso con un investimento economico davvero ridotto. La gamma è costituita da modelli a due o tre vani, motorizzati o predisposti per il gruppo remoto, con range di temperatura positivo (+2°/+10°C), refrigerazione statica e sbrinatorio a sosta. L'allestimento è disponibile con porte o cassetti da 1/2. Le versioni con cassetti vengono dotate di agitatore d'aria per migliorare le prestazioni. L'evaporatore schiumato nella schiena consente una più facile pulizia.



GB The refrigerating tables SIMPLY are meant for those who are looking for a functional product easy to use and entailing a limited economic investment. The range envisages models with two or three compartments, either motorised or to be connected to a remote group, with a temperature range above zero (+2°/+10°C), static refrigeration and pause defrosting. This model is available with doors or 1/2 drawers. The versions with drawers are equipped with air stirrer to improve the performance. The foamed evaporator at the rear allows easier cleaning.

F Les tables réfrigérées SIMPLY constituent une réponse efficace à la recherche d'un produit fonctionnel et simple à utiliser avec un investissement économique vraiment réduit. La gamme est constituée par des modèles à deux ou trois compartiments, motorisés ou prédisposés pour le groupe distant, avec une amplitude thermique positive (+2°/+10°C), une réfrigération statique et un dégivrage à arrêt. L'équipement est disponible avec portes ou tiroirs de 1/2. Les versions avec tiroirs sont dotées d'agitateur d'air pour améliorer les prestations. L'évaporateur moussé à l'arrière permet un nettoyage plus facile.

D Die Kühltische SIMPLY sind ein funktionales und benutzerfreundliches Produkt, sowie eine wirtschaftlich optimale Lösung. Die Produktreihe umfasst Modelle mit zwei oder drei Fächern, mit eingebautem Kühlaggregat oder mit Vorrüstung für ein fern installiertes Kühlaggregat, mit Plus Temperaturbereich (+2°/+10°C), stiller Kühlung und automatischer Abtauung. Lieferbar mit Türen oder 1/2 Schubladen. Die Ausführung mit Schubladen ist für eine bessere Kühlleistung mit einem Ventilator ausgestattet. Der eingeschäumte Rückwandverdampfer ermöglicht eine leichte Reinigung.



Harmony

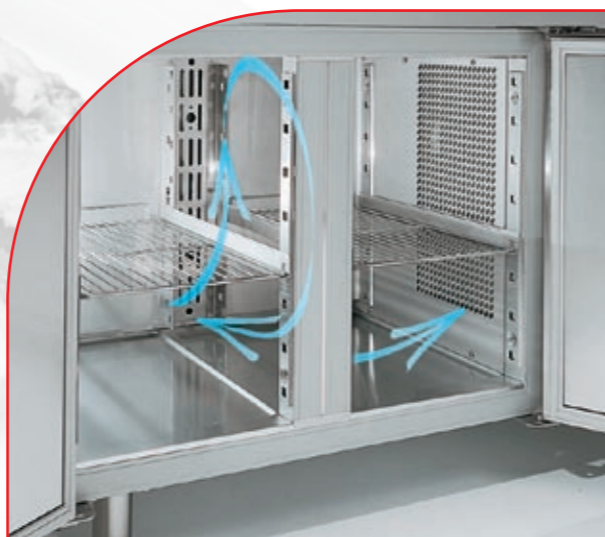


I La linea HARMONY ottimizza le prestazioni, massimizzando l'efficienza con tavoli da 1 a 4 vani, motorizzati o predisposti per il gruppo remoto, con range di temperatura positivo (+0°/+10°C) e negativo (-20°/-10°C), refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa. L'allestimento nei modelli a temperatura positiva è disponibile con porte o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3. Inoltre nella versione motorizzata il vano tecnico è posizionabile sia a destra che a sinistra.

GB The line HARMONY offers top performances by dramatically enhancing the efficiency of the tables with 1 to 4 compartments either motorised or ready to be connected to a remote group, with temperature range above zero (+0°/+10°C) and below zero (-20°/-10°C), ventilated refrigeration, automatic defrosting and automatic evaporation of condensate. The models with temperature range above zero are available with doors or 1/2, 1/3 or 2/3 drawers. Moreover, in the motorised version the technical compartment can be positioned both on the right and on the left.

F La ligne HARMONY optimise les prestations, en maximalisant l'efficacité avec des tables de 1 à 4 compartiments, motorisées ou prédisposées pour le groupe distant, avec une amplitude thermique positive (+0°/+10°C) et négative (-20°/-10°C), une réfrigération ventilée, un dégivrage automatique et une évaporation automatique de l'eau de condensation. L'équipement dans les modèles à température positive est disponible avec des portes ou des tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3. De plus dans la version motorisée le compartiment technique est positionnable aussi bien à droite qu'à gauche.

D Die Produktreihe HARMONY umfasst hocheffiziente Kühtische mit 1 bis 4 Fächern und optimalen Leistungsmerkmalen, mit eingebautem Kühlaggregat oder mit Vorrüstung für ein fern installiertes Kühlaggregat mit Plus-temperaturbereich (+0°/+10°C) und Minustemperaturbereich (-20°/-10°C), Umluftkühlung, automatischer Abtauung und automatischer Tauwasserverdunstung. Die Modelle mit Plus-temperaturen sind mit Türen oder 1/2, 1/3 oder 2/3 Schubladen erhältlich. Bei der Version mit eingebautem Kühlaggregat ist das Installationsfach wahlweise rechts oder links angeordnet.



Elite



I ELITE è una linea esclusiva, in grado di soddisfare gli utilizzatori più esigenti sia in gastronomia che in pasticceria. Si presenta come un'evoluzione della linea Harmony di cui riprende le caratteristiche tecniche già di alto livello, portandole però su un piano di eccellenza, grazie alla fusione con specifiche costruttive superiori.

Nei tavoli ELITE la refrigerazione è ventilata o statica e lo sbrinamento è a gas caldo. E' possibile dotare la macchina di scheda elettronica con display LCD in grado di garantire il controllo delle temperature degli alimenti conformemente alla normativa HACCP. Le versioni ELITE GASTRONOMIA per bacinelle GN sono allestibili con porte o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3, con cassetto o vasca sopra il vano tecnico e con porte a vetro. Inoltre ILSA ha creato gli innovativi tavoli ELITE 2 TEMPERATURE che offrono in un'unica soluzione i vantaggi di temperature differenziate in vani distinti per conservare al meglio cibi diversi.

I tavoli ELITE PASTICCERIA per il contenimento di teglie 60x40, hanno lo spessore dei piani di lavoro di 50 mm e la profondità delle macchine è di 80 cm nelle versioni con alzatina o 90 cm nelle versioni con piano. Inoltre i modelli a temperatura positiva prevedono la funzione di controllo dell'umidità.

GB ELITE is an exclusive line that can meet the needs of the most demanding users both in the field of gastronomy and pastry. It shows as an evolution of Harmony Line, that is already a product with high technical features, achieving excellence thanks to fusion with advanced specification of construction. The ELITE tables are provided with ventilated or static refrigeration and hot gas defrosting. It is possible to equip the table with an electronic card with LCD to control the food temperature in compliance with HACCP standards. The models ELITE GASTRONOMY for GN containers can be provided with doors or 1/2, 1/3 or 2/3 drawers, with a drawer or a pan over the technical compartment and glass doors. Moreover, ILSA has created the innovative tables ELITE 2 TEMPERATURES that offer different temperatures in different rooms to preserve at best different foodstuff. The tables ELITE PASTRY for plates 60x40, have 50 mm thick worktops and the machines depth is 80 cm in the models with backslash or 90 cm in the versions with top. Moreover, the models with temperature range above zero are provided with a humidity control function.

F ELITE est une ligne exclusive en mesure de satisfaire les utilisateurs les plus exigeants aussi bien en gastronomie qu'en pâtisserie. Elle est comme une évolution de la ligne Harmony dont elle reprend les caractéristiques techniques qui étaient déjà de haut niveau, et elle arrive dès lors à un niveau d'excellence grâce à de multiples détails de construction encore supérieurs. Dans les tables ELITE, la réfrigération est ventilée ou statique et le dégivrage est à gaz chaud. Il est possible de doter la machine de fiche électronique avec un écran LCD en mesure de garantir le contrôle des températures des aliments conformément à la norme HACCP. Les versions ELITE GASTRONOMIE pour les bassines GN peuvent être équipées avec des portes ou des tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3, avec tiroir ou vasque au dessus du compartiment technique et avec des portes vitrées. De plus, ILSA a créé les tables innovantes ELITE 2 TEMPERATURES qui offrent en une unique solution les avantages de températures différenciées dans des compartiments différents pour conserver au mieux des aliments divers. Les tables ELITE PATISSERIE pour plats à four 60x40, ont l'épaisseur des plans de travail de 50 mm et la profondeur des machines est de 80 cm dans les versions avec rehausse ou 90 cm dans les versions avec plan. De plus, les modèles à température positive prévoient la fonction de contrôle de l'humidité.

D ELITE ist eine exklusive Produktreihe, die den Anforderungen der anspruchsvollsten Benutzer im Gastronomie- und Konditoreibereich gerecht wird. Elite ist eine Evolution der Linie HARMONY, deren technisch anspruchsvolle Daten durch eine Verschmelzung mit noch feineren konstruktiven Details exzellent veredelt werden. Die Kühltische ELITE sind mit Umluftkühlung oder stiller Kühlung und mit Heißgasabtauung ausgestattet. Ferner kann das Gerät für die Temperaturkontrolle der Lebensmittel und die Überwachung der kritischen Parameter nach der HACCP-Norm mit Elektronikplatine und Flüssigkristalldisplay bestückt werden. Die Versionen ELITE GASTRONOMIE für GN-Schalen sind mit Türen oder 1/2, 1/3 oder 2/3 Schubladen, mit Schublade oder Becken über dem Installationsfach und mit Glastüren lieferbar. ILSA hat die innovativen Kühltische ELITE 2 TEMPERATUREN hergestellt, mit dem Vorteil, dass in einem einzigen Kühltisch differenzierte Temperaturen genutzt werden können, um verschiedene Speisen optimal zu konservieren. Die Kühltische ELITE KONDITOREI für 60x40 große Bleche, sie haben Arbeitsplatten von 50 mm stark und die Tiefe der Geräte beträgt 80 cm bei den Versionen mit Aufkantung bzw. 90 cm bei den Versionen mit Arbeitsplatte. Die Modelle mit Plusstemperaturen sind mit Feuchtigkeitskontrolle ausgerüstet.



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