

ABBATTITORI  
BLAST CHILLERS  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
SCHNELLKÜHLER





## 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.*

# IL SISTEMA DEL FREDDO RAPIDO

## THE BLAST CHILLING SYSTEM

### LE SYSTEME DU FROID RAPIDE

#### DAS SCHNELLKÜHLSYSTEM

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.

*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 its quality.*

*Blast chilling and shock freezing not only stop the reproduction of the microorganisms that are naturally found in food, but also help to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of food products and extend their storage life. Blast chilled or shock frozen food maintains 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.*

*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.*

*Die schnelle Abkühlung der Temperatur ist eine Technologie, die bekannten Kühlungseigenschaften ausnutzt, um Lebensmittel bei perfekten Hygienbedingungen langfristig und in absoluter Sicherheit in einwandfreiem Zustand zu halten, ohne die Qualität zu verlieren.*

*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°C > +3°C

## BLAST CHILLING

## REFROIDISSEMENT RAPIDE

## SCHNELLKÜHLUNG

### Abbattimento rapido

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

### Blast chilling

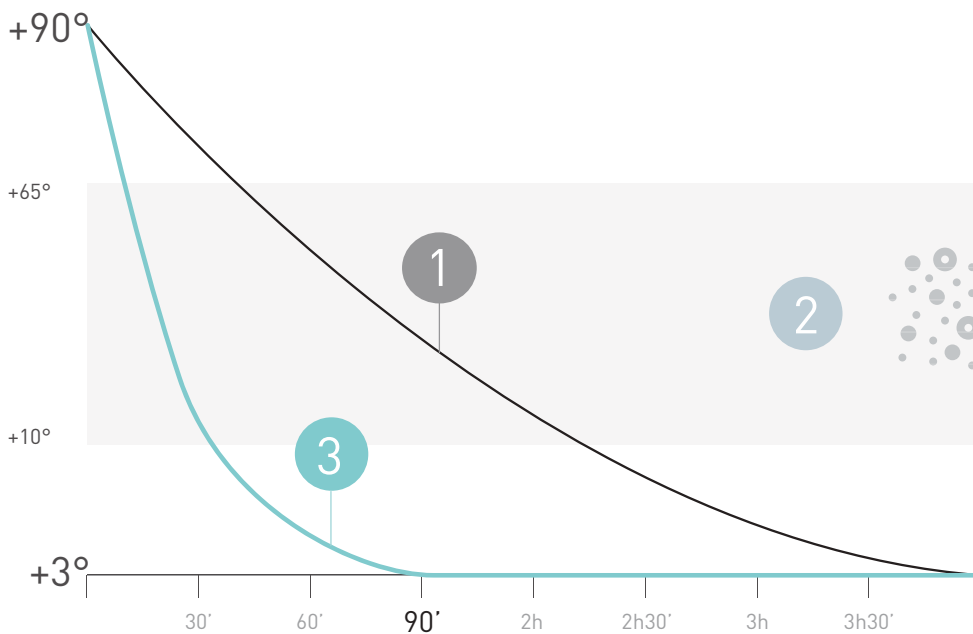
*Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed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

### Refroidissement rapide

*Le refroidissement rapide permet de faire chuter la température à cœur du produit, de +90°C à +3°C, en un temps maximum de 90 minutes. L'intervalle thermique de majeure prolifération bactérienne, compris entre +65°C et +10°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.*

### Schnellkühlung

Beim Schnellkühlen wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgesenkt. Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°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**

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

**2**

Temperatura ad alto rischio  
(rapida formazione di batteri)  
High risk temperature  
Température à haut risque  
Temperatur mit hoher Gefahr

**3**

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa blast chiller  
Avec cellule de refroidissement rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schnellkühler



Proliferazione batterica  
Bacterial proliferation  
Prolifération bactérienne  
Bakterienwachstum

# SURGELAZIONE RAPIDA +90°C > -18°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°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. La penetrazione rapida del freddo consente la formazione di microcristalli che non danneggiano il prodotto e la conservazione può durare anche alcuni mesi.

### Shock freezing

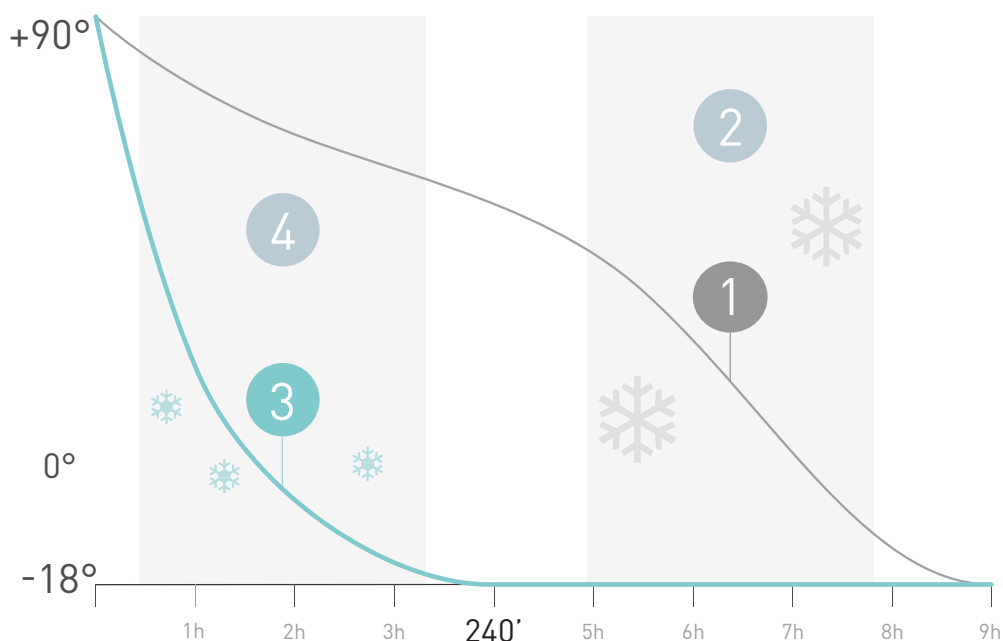
*Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into 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.*

### 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°C à -18°C, en un temps maximum de 240 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.*

### Schockfrostern

*Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrostern wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 240 Minuten von +90°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

Senza abbattitore  
Without blast chiller  
Sans cellule de refroidissement rapide  
Ohne Schnellkühler

2

Formazione di macrocristalli  
Generation of macrocrystals  
Formation de macro-cristaux  
Bildung der Makrokristalle

3

Con abbattitore Ilsa  
With Ilsa shock freezer  
Avec cellule de surgélation rapide Ilsa  
Mit Ilsa Schockfroster

4

Formazione di microcristalli  
Generation of microcrystals  
Formation de micro-cristaux  
Bildung der Mikrokristalle

Microcristalli  
Microcrystals  
Micro-cristaux  
Mikrokristalle

Macrocristalli  
Macrocrystals  
Macro-cristaux  
Makrokristalle

# COOK & CHILL

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 portateglie dei più comuni modelli di forni 10 e 20 teglie GN 1/1 e GN 2/1.

*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.*

*Just before serving it, simply regenerate the food in the oven for a few minutes and the dishes will be as fresh as just cooked. Ilsa COOK & CHILL blast chillers accept trolleys of the most common 10 and 20 tray oven models GN 2/1 and GN 1/1.*

*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, il suffit de les régénérer par un passage au four de quelques minutes; les plats servis seront aussi frais que fraîchement cuit. Les cellules de refroidissement rapide Ilsa COOK & CHILL permettent l'introduction et le déplacement de chariots porte-plateaux pour les modèles de fours 10 et 20 plateaux les plus courants GN 2/1 et GN 1/1.*

Beim System "COOK & CHILL" wird das Gericht sofort nach der Gärung schnellgekühlt oder schockgefrostet und kann bis zum Verzehr aufbewahrt werden.

Kurz vor der Ausgabe werden die Gerichte im Ofen für einige Minuten regeneriert, wonach sie wie frisch gegart serviert werden. Die Ilsa COOK & CHILL Schnellküler erlauben die Anwendung Wagen der gebräuchlichsten 10 und 20 Bleche Ofenmodelle GN 2/1 und GN 1/1.

**1**  
PREPARAZIONE  
PREPARATION  
PRÉPARATION  
VORBEREITUNG



**2**  
COTTURA  
COOKING  
CUISSON  
KOCHEN

**3**  
ABBATTIMENTO  
BLAST CHILLING  
REFROIDISSEMENT RAPIDE  
SCHNELLKÜHLEN



+3°C / -18°C



## COOK & CHILL

È un particolare tipo di legame refrigerato secondo il quale, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli.

*C'est un type particulier de liaison frigorifique selon laquelle, à la fin de la cuisson, les aliments sont soumis à un refroidissement rapide afin de préserver les aspects organoleptiques en assurant en même temps le ralentissement du processus de prolifération des agents capables de les modifier.*

*It is a particular type of refrigerated bond according to which, at the end of cooking, dishes undergo a rapid cooling with the aim to safeguard the organoleptic aspects, ensuring at the same time the slowing down of the proliferation process of agents able to alter them.*

*Es handelt sich um eine besondere Art von Kühlverbindungen, bei denen Lebensmittel am Ende des Kochens schnell abgekühlt werden, um die organoleptischen Aspekte zu schützen und gleichzeitig die Vermehrung von Wirkstoffen, die diese verändern können, zu verlangsamen.*



**RIGENERAZIONE**  
REGENERATION  
RÉGÉNÉRATION  
REGENERIERUNG



**4**  
**CONSERVAZIONE**  
CONSERVATION  
CONSERVATION  
KONSERVIERUNG



**DISTRIBUZIONE**  
DISTRIBUTION  
DISTRIBUTION  
VERTEILUNG

# I CICLI DI LAVORO

## WORK CYCLES

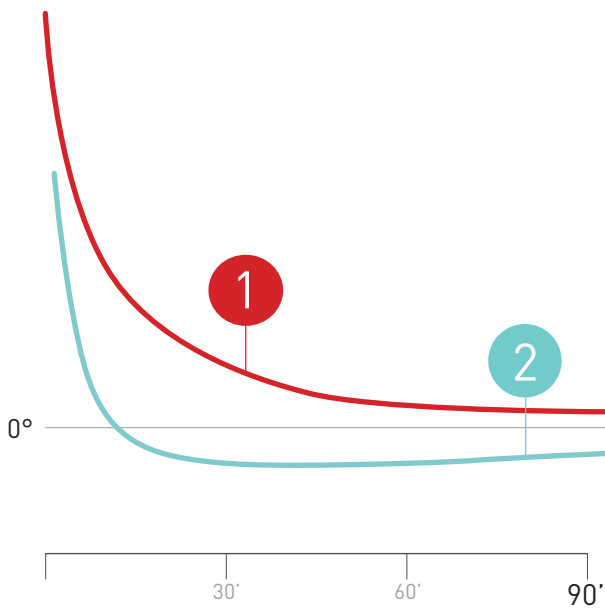
### LES CYCLES DE TRAVAIL

### DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

**ABBATTIMENTO**  
BLAST CHILLING

**REFROIDISSEMENT RAPIDE**  
SCHNELLKÜHLEN



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

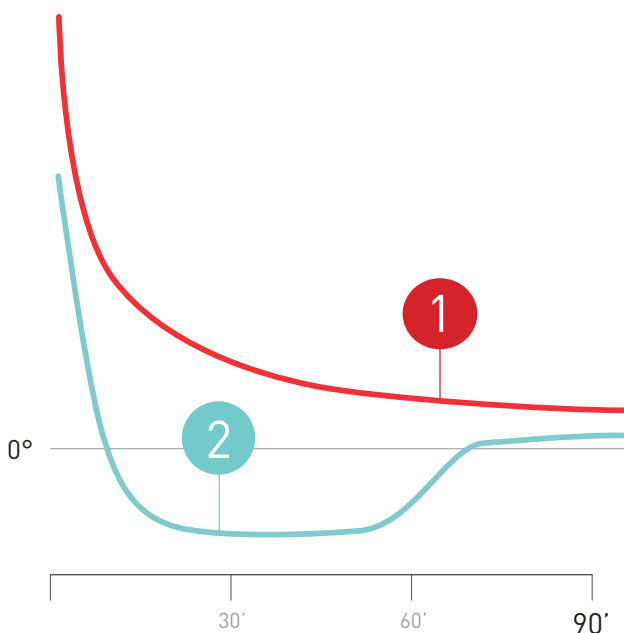


Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

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

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

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



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (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.

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.

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.

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

Temperatura del prodotto  
Product temperature  
Température de produit  
Produkttemperatur

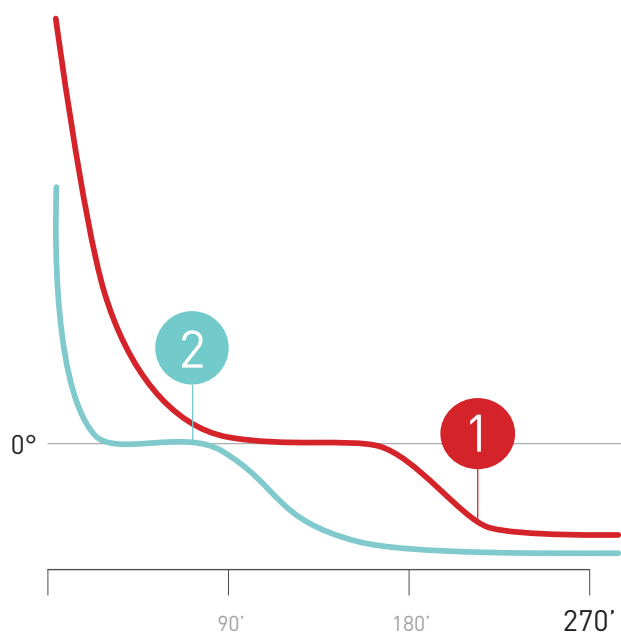
2

Temperatura cella  
Cell temperature  
Température de cellule  
Zellentemperatur

+90°C > -18°C

**SURGELAZIONE**  
SHOCK FREEZING

**SURGELATION**  
SCHOCKFROSTEN



**NORMALE (SOFT)**  
STANDARD (SOFT)  
NORMAL (SOFT)  
NORMAL (SOFT)

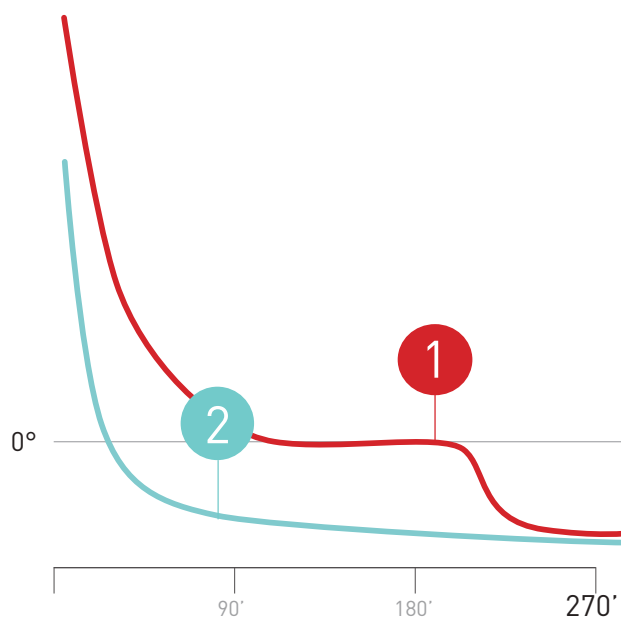


Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

*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.*

*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.*

*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.*



**INTENSIVO (HARD)**  
INTENSIVE (HARD)  
INTENSIF (HARD)  
INTENSIV (HARD)



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

*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.*

*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.*

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

# I VANTAGGI DELL'ABBATTIMENTO ILSA

## THE ADVANTAGES OF ILSA BLAST CHILLERS

### LES AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT RAPIDE ILSA

### DIE VORTEILE DES SCHNELLKÜHLENS VON ILSA



#### VANTAGGI ECONOMICI

FINANCIAL  
ÉCONOMIQUES  
WIRTSCHAFTLICH

##### Risparmi sul costo del personale

Savings on the cost of staff  
Économie sur le coût du personnel  
Ersparnisse bei den Personalkosten

##### Riduzione degli scarti

Reduction of waste  
Réduction des déchets  
Reduktion der Abfälle

##### Controllo del food cost

Control of food costs  
Contrôle du food cost  
Kontrolle der Lebensmittelpreise

##### Riduce i costi di produzione

Reduces production costs  
Réduction de coûts de production  
Reduziert die Produktionskosten

##### Aumento della marginalità

Increase in margins  
Augmentation de la marginalité  
Erhöhung der Gewinnspanne



#### VANTAGGI QUALITATIVI

QUALITY-RELATED  
QUALITATIFS  
QUALITATIV

##### Alta qualità dei prodotti

Top quality products  
Haute qualité des produits  
Hohe Produktqualität

##### Aumento della durata

Longer lasting  
Augmentation de la durée  
Längere Haltbarkeit

##### Menù ricco

Comprehensive menu  
Menu riche  
Reichhaltiges Menü

##### Velocità del servizio

Speed of service  
Service rapide  
Schneller Service

##### Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work  
Réduction du travail nocturne  
Reduktion der nächtlichen Arbeit



#### VANTAGGI IGIENICO SANITARI

HEALTH AND HYGIENE  
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE  
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

##### Miglioramento nella sicurezza alimentare

Improvement in food safety  
Amélioration de la sécurité alimentaire  
Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

##### Continuo monitoraggio HACCP

HACCP continuous monitoring  
Monitoring continu HACCP  
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

##### Controllo della temperatura

Temperature control  
Contrôle de la température  
Kontrolle der Temperatur

##### Controllo della ventilazione

Ventilation control  
Contrôle de la ventilation  
Kontrolle der Belüftung

##### Fasi di mantenimento a > 65°C

Maintenance stages >65°C  
Phases de maintien >65°C  
Phasen der Erhaltung der Temperatur >65°C

RISTORAZIONE  
CATERING  
GASTRONOMIE  
GASTRONOMIE



PASTICCERIA  
PASTRY  
PATISSERIE  
KONDIKTOREI



PANIFICAZIONE  
BAKERY  
BOULANGERIE  
BÄCKEREI



GELATERIA  
ICE CREAM  
GLACE  
SPEISEEIS



CARATTERISTICHE GENERALI  
GENERAL FEATURES  
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES  
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN



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

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

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

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

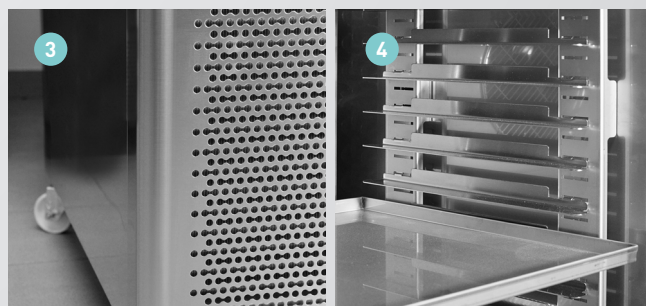
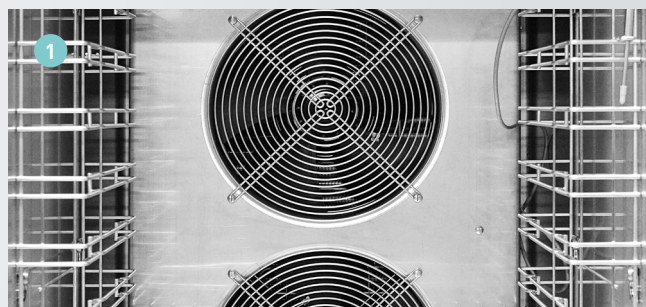
La gamma abbattitori Ilsa si sviluppa su due linee, NEOS e EVOLVE che soddisfano in maniera personalizzata esigenze di qualità a costi contenuti e alte prestazioni.

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

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

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

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



# NEOS

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.*

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

*NEOS 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 NEOS 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.*

*NEOS 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 NEOS 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.*

*NEOS ist die Antwort von Ilsa auf die Frage nach Wirtschaftlichkeit und Bedienerfreundlichkeit, ohne auf die Vorteile des Schnelkkühlen zu verzichten. Die Schnelkkühler NEOS führen zeit- und temperaturgesteuerte Schnelkkühl- und Schockfrostprogramme aus, wobei die Möglichkeit besteht, nach Beendigung des Programms, die automatische Konservierung einzustellen.*





# NEOS

LA GAMMA  
THE RANGE  
LA GAMME  
DIE SERIE



## NEOS 4T

- + 12 - 8
- ≡ 4x GN1/1
- ❄️ R290
- W 1300
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 784x700x850



## NEOS 5T

- + 18 - 10
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄️ R290
- W 1500
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 784x800x900



## NEOS 5T MINI

- + 18 - 10
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄️ R290
- W 1600
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 570x885x900



## NEOS 8T

- + 28 - 18
- ≡ 8x GN1/1 - 8x 60x40
- ❄️ R452A
- W 1950
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1650



## NEOS 10T

- + 34 - 20
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄️ R452A
- W 3300
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1800



## NEOS 14T

- + 45 - 30
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄️ R404a / 1700Gr
- W 4800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x2025

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

DISPLAY



**Tasto di selezione**  
*Selection key*  
*Touche de sélection*  
*Auswahltaaste*



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



**Tasto di selezione**  
*Selection key*  
*Touche de sélection*  
*Auswahltaaste*



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



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



**Funzione hard**  
*Hard function*  
*Fonction hard*  
*Hardfunktion*



**Interruttore generale**  
*Main switch*  
*Interrupteur général*  
*Hauptschalter*



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