

TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTISCHE



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 domaine 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, du glacier et de la pizzeria, 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. Das Unternehmen entwickelt Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und im Einklang mit der Umwelt stehen. Dank der Ästhetik, Ergonomie, Praktikabilität und Aktualität seiner Kühlprodukte ist das Unternehmen heute ein Bezugspunkt für Catering-, Konditorei-, Eiscrème- und Pizzeria-Profis.

I TAVOLI REFRIGERATI SECONDO ILSA

ILSA'S CONCEPT OF THE REFRIGERATED COUNTERS

LES TABLES REFRIGERÉES SELON ILSA

KÜHLTISCHE NACH ILSA

Nella progettazione dei suoi prodotti, ILSA è attenta anche al più piccolo dettaglio. Dedita all'innovazione, da sempre permette ai professionisti nel campo della ristorazione di lavorare al meglio, favorendo le migliori gamme di attrezzature.

Seguendo la filosofia sopra citata, ILSA è fiera di presentare le nuove linee di Tavoli refrigerati NEOS ed EVOLVE. Studiate, progettate e realizzate con materiali altamente validi, l'acciaio Inox AISI 304 Cr-Ni 18/10 con finitura scotch-brite di prima scelta garantisce un'eccezionale robustezza della struttura a monoscocca e dei piani di lavoro; favorendo allo stesso tempo un alto grado di igienicità, grazie anche agli angoli interni raggiati ed alle maniglie ergonomiche a filo porta che permettono una facile pulizia. L'affidabilità degli impianti refrigeranti ILSA è ormai ben nota al mercato, grazie anche all'utilizzo di freon ecologici nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, sempre al primo posto all'interno dei suoi prodotti. Ma soprattutto le nuove linee si presentano con un vano tecnico intercambiabile e una ventilazione canalizzata sulla schiena che permette alla cella libera di rendere il massimo dello stoccaggio, assicurando omogeneità di temperatura. Alte prestazioni e bassissimi costi di manutenzione, uniti a uno spessore di isolamento di 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc). Le guarnizioni di ultima generazione a tripla camera assicurano perfetti isolamento e funzionamento. Inoltre tutti i modelli NEOS ed EVOLVE con temperatura positiva sono in classe A. Perché ILSA non è solo un bel nome. Ma una garanzia.

In designing its products, ILSA also takes great care over the smallest of details. Dedicated to innovation, it has always allowed professionals in the restaurant and catering field to work to the best of their ability, promoting the best ranges of equipment.

In adhering to this philosophy, ILSA is proud to present NEOS and EVOLVE, the new ranges of refrigerated counters. Designed, developed and manufactured with high-quality materials, first-class AISI 304 Cr-Ni 18/10 stainless steel with scotch-brite finish guarantees that the monobloc structure and worktops are exceptionally strong whilst ensuring a high degree of hygiene, thanks to the inner rounded corners and ergonomic handles flush to the door which allow for easy cleaning. The reliability of ILSA refrigerated systems is well-established on the market thanks to the use of eco-friendly freon in full compliance with environmental sustainability, which takes pride of place in its products. But above all the new ranges come with an interchangeable technical compartment and ducted ventilation on the back that allows the free chamber to make the most of the storage space, ensuring a uniform temperature. High performance and low maintenance costs, combined with 60 mm thick high-density polyurethane foam (40 kg/m³) insulation. The latest generation triple chamber gaskets ensure perfect insulation and operation. All the NEOS and EVOLVE models with positive temperature are in A class. Because ILSA is not just a good name. It's also a guarantee.

Lors de la conception de ses produits, ILSA est attentive au moindre petit détail. Vouée à l'innovation, elle permet depuis toujours aux professionnels du secteur de la restauration de travailler au mieux, en offrant les meilleures gammes d'équipements.

En suivant la philosophie susmentionnée, ILSA est fière de présenter les nouvelles lignes de Tables réfrigérées NEOS et EVOLVE. Étudiées, conçues et réalisées avec des matériaux de haute valeur, l'acier Inoxydable AISI 304 Cr-Ni 18/10 avec finition scotch-brite de premier choix garantit une robustesse exceptionnelle de la structure monocoque et des plans de travail, tout en favorisant un haut niveau d'hygiène, grâce aussi aux angles internes arrondis et aux poignées ergonomiques à fleur de porte qui permettent un nettoyage aisé. La fiabilité des installations réfrigérées ILSA est désormais bien connue sur le marché, grâce aussi à l'utilisation de fréons écologiques dans le respect total de la durabilité environnementale, toujours au premier rang dans ses produits. Mais surtout, les nouvelles lignes offrent un compartiment technique interchangeable et une ventilation canalisée à l'arrière qui permet un stockage maximal de la chambre, tout en assurant l'homogénéité de température. Hautes performances et très faibles coûts d'entretien, alliés à une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³). Les joints de dernière génération à triple chambre assurent une isolation et un fonctionnement parfaits. De plus, tous les modèles NEOS et EVOLVE à température positive sont en classe A. Parce qu'ILSA n'est pas seulement un beau nom. Mais une garantie.

Bei der Entwicklung seiner Produkte achtet ILSA auf kleinste Details. Die Innovation steht im Mittelpunkt. Profis auf dem Gebiet der Gastronomie wird es ermöglicht, auf die beste Weise zu arbeiten und die besten Produktserien bereitzustellen.

ILSA ist stolz darauf, die neuen Produktreihen der NEOS- und EVOLVE-Kühltische zu präsentieren. Die Entwicklung, die Planung und der Bau mit hochqualitativen Materialien, wie Edelstahl AISI 304 Cr-Ni 18/10 mit erstklassiger Oberflächengüte Scotch-Brite, die eine außergewöhnliche Festigkeit der Mono-Struktur und der Arbeitsplatten garantiert. Gleichzeitig wird ein hohes Maß an Hygiene gefördert, auch dank der abgerundeten Innenkanten und der ergonomischen Griffe, die bündig mit der Tür abschließen und eine einfache Reinigung ermöglichen. Die Zuverlässigkeit von ILSA-Kühlsystemen ist auf dem Markt mittlerweile bekannt, auch dank der Verwendung von ökologischen Freonen unter vollständiger Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit, die bei ihren Produkten immer an erster Stelle stehen. Vor allem aber verfügen die neuen Produktlinien über ein austauschbares technisches Fach und eine Kanallüftung auf der Rückseite, die es der freien Zelle ermöglicht, die Lagerung optimal zu nutzen und eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Hohe Leistung und sehr niedrige Wartungskosten kombiniert bei einer Isolationsdicke von 60 mm mit hochdichtem Polyurethanschaum (40 kg/m³). Die Dreikammerdichtungen der neuesten Generation gewährleisten eine perfekte Isolierung und Funktion. Darüber hinaus gehören alle Modelle NEOS und EVOLVE mit positiver Temperatur zur Klasse A. ILSA ist nicht nur ein schöner Name. Sondern eine Garantie.



RISPETTARE L'AMBIENTE

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

UMWELTSCHUTZ

Alla base della produzione Ilsa da sempre c'è stata la necessità di proteggere l'ambiente e garantire al cliente un basso consumo per una conseguente riduzione delle spese di energia elettrica.

Il consumo dei refrigeratori in un professionale è maggiore rispetto a tutte le altre attrezzature e per questo da anni Ilsa è attenta, sviluppando e producendo tavoli refrigerati a basso consumo energetico. Anche nel freddo professionale è stata introdotta una normativa che regola la classificazione energetica delle attrezzature refrigerate: la normativa europea 2015/1095 del 5 maggio 2015 che implementa la direttiva 2009/125/EC del Consiglio e del Parlamento Europeo detta le specifiche per la progettazione ecocompatibile dei tavoli refrigerati professionali imponendo ai produttori di fare dei test di consumo energetico in precise condizioni climatiche.

Ilsa's production has always been based on the need to protect the environment and ensure low consumption for the customer resulting in a reduction in electricity costs.

The energy consumption of refrigerated counters for professional use is higher than all other equipment which is why Ilsa has made the effort over the years to develop and produce refrigerated counters with low energy consumption. A legislation has been introduced, even in professional refrigeration, that regulates the energy classification of refrigerated equipment, i.e. the European regulation 2015/1095 of May 5, 2015 which implements Directive 2009/125/EC of the Council and the European Parliament which establishes a framework for the setting of ecodesign requirements of refrigerated counters by requiring manufacturers to carry out for energy consumption tests under specific climate conditions.

À la base de la production Ilsa il y a toujours eu la nécessité de protéger l'environnement et d'assurer au client une faible consommation pour une réduction consécutive des frais d'énergie électrique.

La consommation des réfrigérateurs dans un environnement professionnel est supérieure à celle de tous les autres équipements, c'est pourquoi depuis des années, Ilsa s'efforce de développer et fabriquer des tables réfrigérées à faible consommation énergétique. Le froid professionnel aussi est régi par une norme qui réglemente le classement énergétique des équipements réfrigérés : la réglementation européenne 2015/1095 du 5 mai 2015 qui implémente la directive 2009/125/EC du Conseil et du Parlement Européen fixe les spécifications pour la conception écoproductible des tables réfrigérées professionnelles en imposant aux fabricants de faire des tests de consommation énergétique dans des conditions climatiques précises.

An der Basis der Ilsa-Produktion steht seit eh und je der Umweltschutz und ein niedriger Stromverbrauch, um die elektrischen Energiekosten des Kunden stetig zu verringern.

Der Verbrauch von Kühleinrichtungen im Profibereich ist höher als bei allen anderen Geräten. Aus diesem Grund ist Ilsa seit Jahren darauf bedacht und entwickelt und produziert Kühltische mit niedrigem Energieverbrauch. Selbst bei der Kühlung im Profibereich wurde eine Verordnung eingeführt, die die Energieklassifizierung von Kühlgeräten regelt: die europäische Verordnung 2015/1095 vom 5. Mai 2015, mit der die Richtlinie 2009/125/EG des Rates und des Europäischen Parlaments umgesetzt wird, die die Spezifikationen für die Auslegung vorschreibt. Eine umweltfreundliche Herstellung professioneller Kühltische, bei der die Hersteller Energieverbrauchstests unter präzisen klimatischen Bedingungen durchführen müssen.

CLASSI ENERGETICHE / ENERGY CLASSES CLASSES ENERGETIQUES / ENERGIEKLASSEN



CLASSI CLIMATICHE / CLIMATE CLASSES CLASSES CLIMATIQUES / KLIMAKLASSEN

| Classe climatica della sala prove / Climate classes of test rooms / Classe climatique du laboratoire / Klimaklasse des Proberaums | Temperatura a bulbo secco °C / Dry bulb temperature °C / Température de bulbe sec °C / Trockenkugeltemperatur °C | Umidità relativa % / Relative humidity % / Humidité relative % / Relative Luftfeuchtigkeit % |
|---|--|--|
| 3 | 25 | 60 |
| 4 | 30 | 55 |
| 5 | 40 | 40 |
| 7 | 35 | 75 |

CONSUMI ENERGETICI ENERGY CONSUMPTIONS CONSOMMATION D'ÉNERGIE ENERGIEVERBRAUCH

TAVOLO 3 PORTE GN TN
3-DOOR REFRIGERATED COUNTER
TABLE 3 PORTES GN TN
KÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

| Categoria Category Catégorie Kategorie | | Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr | Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh |
|---|-----|---|---|
| A +++ | 5 | 130 | € 22,1 |
| A ++ | 5 | 130 | € 22,1 |
| | 10 | 260 | € 44,3 |
| A + | 10 | 260 | € 44,3 |
| | 15 | 391 | € 66,4 |
| A | 15 | 391 | € 66,4 |
| | 25 | 651 | € 110,7 |
| B | 25 | 651 | € 110,7 |
| | 35 | 912 | € 155,0 |
| C | 35 | 912 | € 155,0 |
| | 50 | 1302 | € 221,4 |
| D | 50 | 1302 | € 221,4 |
| | 75 | 1953 | € 332,0 |
| E | 75 | 1953 | € 332,0 |
| | 85 | 2214 | € 376,3 |
| F | 85 | 2214 | € 376,3 |
| | 95 | 2474 | € 420,6 |
| G | 95 | 2474 | € 420,6 |
| | 115 | 2995 | € 509,1 |

TAVOLO 3 PORTE GN BT
3-DOOR FREEZER COUNTER
TABLE 3 PORTES GN BT
TIEFKÜHLTISCH MIT 3 TÜREN GN

| Categoria Category Catégorie Kategorie | | Consumo kWh ANNO Annual consumption kWh Consommation kWh année Verbrauch an kWh pro Jahr | Consumo in euro Consumption in euros Consommation en euros Verbrauch in Euro 0,17euro/kWh |
|---|-----|---|---|
| A +++ | 5 | 212 | € 36,1 |
| A ++ | 5 | 212 | € 36,1 |
| | 10 | 424 | € 72,1 |
| A + | 10 | 424 | € 72,1 |
| | 15 | 636 | € 108,2 |
| A | 15 | 636 | € 108,2 |
| | 25 | 1060 | € 180,3 |
| B | 25 | 1060 | € 180,3 |
| | 35 | 1484 | € 252,4 |
| C | 35 | 1484 | € 252,4 |
| | 50 | 2121 | € 360,5 |
| D | 50 | 2121 | € 360,5 |
| | 75 | 3181 | € 540,8 |
| E | 75 | 3181 | € 540,8 |
| | 85 | 3605 | € 612,9 |
| F | 85 | 3605 | € 612,9 |
| | 95 | 4029 | € 685,0 |
| G | 95 | 4029 | € 685,0 |
| | 115 | 4877 | € 829,2 |





ESSENTIAL GASTRONOMIA

Essenziale nella forma. Efficiente nell'utilizzo. Robusto di natura.

Essential in form. Efficient in use. Strong by nature.

Essentiel dans la forme. Efficace à l'usage. Robuste par nature.

Wesentliche Form. Effizienter Einsatz. Robust in seiner Natur.

I tavoli refrigerati Gastronorm Essential completano la vasta gamma Ilsa della refrigerazione professionale.

Gastronorm Essential refrigerated counters complete the extensive Ilsa range for professional refrigeration.

Les tables réfrigérées Gastronorm Essential complètent la vaste gamme de produits Ilsa pour la réfrigération professionnelle.

Gastronorm Essential Kühltische vervollständigen das umfangreiche Ilsa Sortiment der professionellen Kühlung.

Disponibili nella versione TN e BT, con 2 o 3 porte, con piano con alzatina o senza, o senza piano, sono sempre completi di unità refrigerante. Grazie all'utilizzo del gas ecologico R290, ed all'ottimo spessore di isolamento, i tavoli refrigerati Essential raggiungono delle ottime performance di raffreddamento con consumi ridotti di energia. La ventilazione interna della cella è stata studiata per raffreddare, in modo omogeneo, tutta la superficie. Le maniglie delle ante sono di tipo ergonomico. Lo sbrinatorio e l'evaporazione dell'acqua di condensa sono automatici. Come tutti i tavoli refrigerati ILSA, anche questa gamma può montare le ruote, al posto dei piedini, per una più facile movimentazione, pulizia, assistenza.

Available in TN and BT versions, with 2 or 3 doors, with top with or without backsplash, or without top, they are always equipped with a refrigerating unit. Thanks to the use of ecofriendly R290 gas and excellent insulation thickness, Essential refrigerated counters achieve excellent cooling performance with reduced energy consumption. The internal ventilation of the cell is designed to evenly cool the entire surface. The door handles are ergonomic. Defrosting and evaporation of condensation water are automatic. Like all ILSA refrigerated counters, this range can be fitted with castors instead of feet for easier handling, cleaning and servicing.

Disponibles en version TN et BT, avec 2 ou 3 portes, avec plan de travail avec dossier ou sans, ils sont toujours équipés d'un groupe frigorifique. Grâce à l'utilisation du gaz écologique R290, et à une excellente épaisseur d'isolation, les tables réfrigérées Essential atteignent une excellente performance de refroidissement avec une faible consommation d'énergie. La ventilation interne de la cellule est conçue pour refroidir uniformément toute la surface. Les poignées des portes sont ergonomiques. Le dégivrage et l'évaporation de l'eau de condensation sont automatiques. Comme toutes les tables réfrigérées ILSA, cette gamme peut être équipée de roues au lieu de pieds pour faciliter la manutention, le nettoyage et l'entretien.

Erhältlich in den Ausführungen TN und BT, mit 2 oder 3 Türen, mit oder ohne Aufkantung, oder ohne Arbeitsplatte, sind sie immer mit einem Kühlaggregat ausgestattet. Dank der Verwendung des umweltfreundlichen Gases R290 und der hervorragenden Isolierstärke erreichen die Essential-Kühltische eine hervorragende Kühlleistung bei reduziertem Energieverbrauch. Die Innenbelüftung der Zelle sorgt für eine gleichmäßige Kühlung der gesamten Innenfläche. Die Türgriffe sind ergonomisch. Die Abtauung und die Verdunstung des Tauwassers erfolgen automatisch. Wie alle ILSAKühltische kann auch diese Serie mit Rädern anstelle von Füßen ausgestattet werden, um die Handhabung, Reinigung und Wartung zu erleichtern.

ESSENTIAL

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento di 50mm per la scocca e 50mm per le porte con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc).
 - Schiena esterna in lamiera zincata, optional in acciaio inox AISI 304 scotch-brite;
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante.
 - Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Gas refrigerante ecologico R290.
- *Structure mono-coque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition extérieure en scotchbrite Satiné;*
 - *Épaisseur d'isolation de 50 mm pour le corps et 50 mm pour les portes avec mousse haute densité (40 kg/mc);*
 - *Dos extérieur en tôle galvanisée, en option en acier inox AISI 304 scotch-brite;*
 - *Pieds en acier inox réglable en hauteur H 140/230 mm;*
 - *Chambre froide avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage intérieur;*
 - *Portes à fermeture automatique avec arrêt à 95°;*
 - *Joints magnétiques sur portes et tiroirs facilement amovibles;*
 - *Groupe frigorifique monobloc;*
 - *Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de condensation;*
 - *Poignée ergonomique;*
 - *Alimentation standard 230V/50Hz;*
 - *Gaz réfrigérant écologique R290.*
- *Single mono-coque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *External scotch-brite satin finish;*
 - *50mm insulation thickness for the casing and 50mm for the doors with high density foam (40 kg/mc);*
 - *External back plate in galvanized steel, as option in stainless steel AISI 304 scotch-brite;*
 - *Feet in stainless steel adjustable in height H 140/230mm;*
 - *Cell with rounded corners for a more effective internal cleaning;*
 - *Self-closing doors with safety stop at 95°;*
 - *Easily removable door and drawers magnetic gaskets;*
 - *Monobloc refrigerating unit;*
 - *Automatic defrost and automatic evaporation of condensation water;*
 - *Ergonomic handles;*
 - *Standard power supply 230V/50Hz;*
 - *Ecological cooling gas R290;*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke von 50 mm für das Gehäuse und 50 mm für die Türen mit Schaumstoff hoher Dichte (40 kg/mc);*
 - *Äußere Rückseite aus verzinktem Blech, wahlweise aus Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite;*
 - *Füße aus Edelstahl höhenverstellbar H 140/230 mm;*
 - *Zelle mit abgerundeten Ecken für eine bessere Innenreinigung;*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp;*
 - *Leicht abnehmbare Magnetdichtungen auf Türen und Schubladen;*
 - *Monoblock-Kühleinheit;*
 - *Automatische abtauung und automatisches Verdampfen von Kondenswasser;*
 - *Ergonomische Handgriffe;*
 - *Standard-Stromversorgung 230V/50Hz.*
 - *Ökologisches Kältemittel R290.*







1 Caratteristiche generali
General features
Caractéristiques générales
Allgemeine Merkmale

2 Accessori
Accessories
Accessoires
Zubehör



LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE







-  **Classe energetica** / Energy class /
Classe énergétique / Energieklasse
-  **Classe climatica** / Climate class / Classe
climatique / Klimaklasse
-  **Refrigerante** / Refrigerating / Réfrigérant /
Kühlmittel

-  **Resa In Watt** / Watt output
Rendement en Watt / Leistung in Watt
-  **Tensione** / Voltage
Tension / Spannung
-  **Range temperatura** /
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI**
REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE









2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

|  |  |  |  |  |  | LxPxH [mm] |
|---|---|---|---|---|---|-------------------|
| 0+10 | R290 | B | 5 | 235 | 230V/50hz | 1355x700x850 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 500 | 230V/50hz | 1355x700x850 |









3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

|  |  |  |  |  |  | LxPxH [mm] |
|---|---|---|---|---|---|-------------------|
| 0+10 | R290 | B | 5 | 235 | 230V/50hz | 1805x700x850 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 500 | 230V/50hz | 1805x700x850 |



4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

|  |  |  |  |  |  | LxPxH [mm] |
|---|---|---|---|---|---|-------------------|
| 0+10 | R290 | B | 5 | 250 | 230V/50hz | 2250x700x850 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 870 | 230V/50hz | 2250x700x850 |



NEOS GASTRONOMIA

Semplice. Elegante. Indispensabile. In una sola parola: Unico.

Simple. Elegant. Essential. In one word: Unique.

Simple. Élégante. Indispensable. En un seul mot : Unique.

Einfach. Elegant. Unentbehrlich. Einfach gesagt: Einzigartig.

La nuova gamma presenta grande qualità di materiali e spessori di isolamento.

I tavoli refrigerati Neos Gastronomia sono gli ultimi arrivati, ma i primi ad essere presi in considerazione dai professionisti di tutto il mondo. Dotati di maniglie ergonomiche e con una ventilazione canalizzata sulla schiena, lasciano la cella libera per ottenere il massimo dello stoccaggio e garantire una maggiore omogeneità di temperatura.

Con una struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304, una finitura esterna satinata in scotch brite e un vano tecnico dalla posizione intercambiabile, Neos possiede uno spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc) e piani di lavoro comodi da pulire.

Neos è fornito di nuove guarnizioni magnetiche a tripla camera facilmente sostituibili, unità refrigerante a monoblocco per una facile manutenzione, celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia, porte auto-chiudenti con fermo a 95° e un sistema di ventilazione canalizzata per la massima uniformità di temperatura interna. Tutto questo – e molto di più – rende Neos perfetto per chi aspira al meglio.

The new range presents excellent quality materials and insulation thickness.

The Neos Gastronomy refrigerated counters are the latest models, but the first to be considered by professionals all over the world.

Featuring ergonomic handles with ducted ventilation on the rear, they leave the chamber free to obtain the best from storage and guarantee a more uniform temperature.

With a monocoque structure in AISI 304 stainless steel, scotch-brite external satin finish and a technical compartment with an interchangeable position, Neos has an insulation thickness of 60 mm with high density polyurethane foam (40 kg/m³) and easy-to-clean worktops.

Neos has new triple magnetic gaskets which are easy to replace, a monobloc refrigeration unit for easy maintenance, cells with inner rounded corners for easy cleaning, spring-operated door fitted with stop at 95° and a ducted ventilation system for high internal temperature uniformity. All this and much more makes Neos perfect for those who aspire to the best.

La nouvelle gamme offre une grande qualité de matériaux et d'épaisseurs d'isolation.

Les tables réfrigérées Neos Gastronomie sont les dernières nées, mais les premières à être prises en considération par les professionnels du monde entier. Dotées de poignées ergonomiques et d'une ventilation canalisée à l'arrière, elles permettent un stockage maximal de la chambre et garantissent une plus grande homogénéité de température.

Avec une structure à caisse unique en acier inoxydable AISI 304, une finition externe satinée en scotch brite et un compartiment technique à la position interchangeable, Neos possède une épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) et des plans de travail aisés à nettoyer.

Neos est dotée de nouveaux joints magnétiques à triple chambre facilement remplaçables, d'une unité réfrigérante monobloc pour un entretien aisé, de chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, de portes à fermeture automatique avec butée à 95° et d'un système de ventilation canalisée pour une uniformité maximale de la température interne. Tout cela – et bien plus – rend Neos parfaite pour ceux qui aspirent au meilleur.

Die neue Produktreihe steht für ausgezeichnete Qualität der Materialien und Isolierstärken.

Die Kühltische Neos Gastronomie sind die neuesten Ergänzungen, aber die ersten, die von den Profis weltweit berücksichtigt werden. Ausgestattet mit ergonomischen Griffen und Kanallüftung auf der Rückseite lassen sie die Zelle frei, um maximale Lagerung zu erzielen und eine höhere Temperaturhomogenität zu gewährleisten.

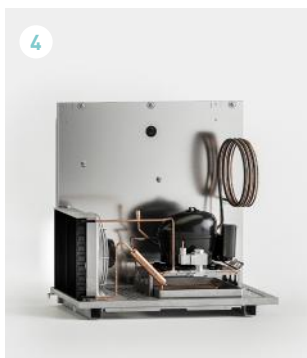
Mit einer Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304, einer satinierten äußeren Scotch-Brite-Oberfläche und einem technischen Fach mit austauschbarer Position verfügt Neos über eine Isolationsstärke von 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg/m³) und einfach zu reinigenden Arbeitsplatten. Neos ist mit neuen, leicht austauschbaren Dreikammer-Magnetdichtungen, einer Monoblock Kühleinheit für einfache Wartung, Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung, selbstschließenden Türen mit 95°-Stopp und einem Kanallüftungssystem für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur ausgestattet. All das – und noch vieles mehr – macht Neos für diejenigen zum idealen Produkt, die nach Höherem streben.

CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES /
ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 40mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante.
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca per sistemazione su zoccolo in muratura.
 - Porte reversibili.
- *Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 40mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité réfrigérante monobloc.*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur plinthe en maçonnerie.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single monocoque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 40mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Refrigerated monobloc unit.*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body for installation on a concrete plinth.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 40 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H 140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Monoblock Kühleinheit.*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Die frontal an der Struktur befestigte Türscharnieren ermöglichen die Montage auf einem Mauersockel.*
 - *Reversible Türen.*





- | | |
|---|--|
| <p>1 Caratteristiche generali <i>General features</i> <i>Caractéristiques générales</i> <i>Allgemeine Merkmale</i></p> | <p>3 Accessori <i>Accessories</i> <i>Accessoires</i> <i>Zubehör</i></p> |
| <p>2 Allestimenti <i>Equipment</i> <i>Équipements</i> <i>Ausstattungen</i></p> | <p>4 Gruppo refrigerante <i>Refrigerated unit</i> <i>Groupe réfrigérant</i> <i>Kühlaggregat</i></p> |

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per la massima uniformità di temperatura interna.
- Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
- Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
- Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Disponibile variante per unità remotizzata.

- *Systeme de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne.*
- *Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).*
- *Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.*
- *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
- *Dégivrage automatique.*
- *Évaporation de l'eau de condensation automatique.*
- *Variante disponible pour unité sans groupe moteur.*

- *Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature.*
- *Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).*
- *Refrigerant gas R290, R134A, R452A.*
- *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
- *Automatic defrosting.*
- *Automatic evaporation of condensation water.*
- *Remote unit version available.*

- *Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur.*
- *Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C)*
- *Kühlgas R290, R134A, R452A.*
- *Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.*
- *Automatisches Abtauen.*
- *Automatische Verdampfen des Kondenswassers.*
- *Variante für Zentralkühlung verfügbar.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
- Schiena in inox finitura scotch-brite
- Coppia guide
- Griglia tipo rilsan GN 1/1
- Kit ruote
- Kit sanificazione
- Kit cassettei per versione TN/BT
- Serratura

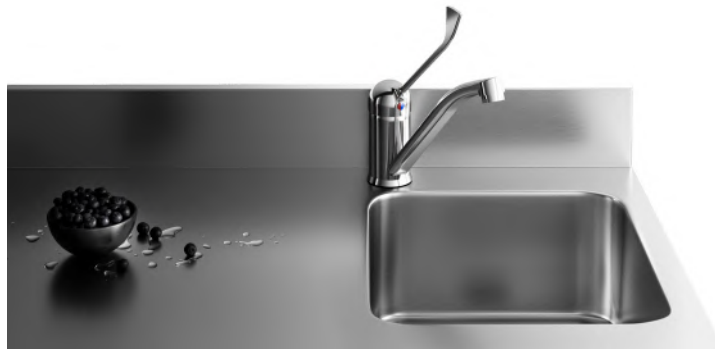
- *Fond externe en acier inoxydable*
- *Panneau arrière en acier inoxydable finition scotch-brite*
- *Paire de glissières*
- *Grille type rilsan GN 1/1*
- *Kit roulettes*
- *Kit assainissement*
- *Kit tiroirs pour version TN/BT*
- *Serrure*

NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

ALLESTIMENTI
EQUIPMENT
ÉQUIPEMENTS
AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 1 coppia guide e 1 griglia tipo rilsan GN 1/1 per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 1 pair of guides and 1 Rilsan GN 1/1 grid for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard : 1 paire de glissières et 1 grille type rilsan GN 1/1 pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 1 Paar Führungsschienen 1 Rilsangitter GN 1/1 für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** con alzatina
- B:** senza alzatina
- C:** senza piano

The following models are available with

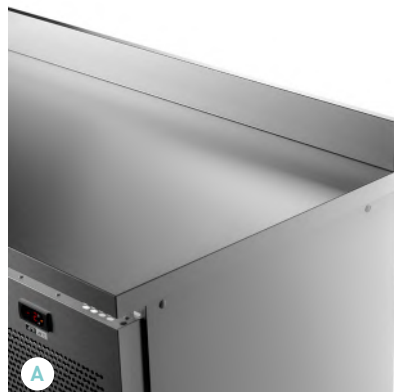
- A: with backsplash*
- B: without backsplash*
- C: without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: avec dossier*
- B: sans dossier*
- C: sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: mit Aufkantung*
- B: ohne Aufkantung*
- C: ohne Arbeitsfläche*



NEOS

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI** REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE



1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR

| + - | ❄️ | ▶️ | 📏 | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|------|----|---|-----|-----------|-----------------|
| -2+8 | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 910x700x850/890 |
| -20-10 | R290 | E | 5 | 520 | 230V/50hz | 910x700x850/890 |



2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| + - | ❄️ | ▶️ | 📏 | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|------|----|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8 | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 1355x700x850/890 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 520 | 230V/50hz | 1355x700x850/890 |



3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| + - | ❄️ | ▶️ | 📏 | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|------|----|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8 | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 1805x700x850/890 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 600 | 230V/50hz | 1805x700x850/890 |



4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| + - | ❄️ | ▶️ | 📏 | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|------|----|---|-----|-----------|------------------|
| -2+8 | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 2250x700x850/890 |
| -20-10 | R290 | D | 5 | 600 | 230V/50hz | 2250x700x850/890 |

Optional:

- Cassetto refrigerato su vano tecnico.
- Lavello dim. 300x330x150 mm su vano tecnico.

Optional:

- Refrigerated drawer on technical compartment.
- Sink dim. 300x330x150 mm on technical compartment.

En option:

- Tiroir réfrigéré sur compartiment technique.
- Évier dim. 300x330x150 mm sur compartiment technique.

Sonderzubehör:

- Gekühlte Schublade über Maschinenfach.
- Spülbecken Dim. 300x330x150 mm über Maschinenfach.

⊖ **Classe energetica / Energy class /**
Classe énergétique / Energieklasse

🌡️ **Classe climatica / Climate class / Classe**
climatique / Klimaklasse

❄️ **Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /**
Kühlmittel

Ⓜ **Resa In Watt / Watt output**
Rendement en Watt / Leistung in Watt

⚡ **Tensione / Voltage**
Tension / Spannung

+ **Range temperatura /**
Temperature range /
⊖ **Plage de température /**
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR / TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE COMPRESSEUR /
 KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



| + ⊖ | ❄️ | ⊖ | 🌡️ | Ⓜ | ⚡ | LxPxH [mm] |
|-------------------|-------|----|----|----|------------------|-----------------|
| -2+8 | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 700x700x850/890 |
| -20-10 | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 700x700x850/890 |

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + ⊖ | ❄️ | ⊖ | 🌡️ | Ⓜ | ⚡ | LxPxH [mm] |
|-------------------|-------|----|----|----|------------------|------------------|
| -2+8 | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1145x700x850/890 |
| -20-10 | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1145x700x850/890 |

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + ⊖ | ❄️ | ⊖ | 🌡️ | Ⓜ | ⚡ | LxPxH [mm] |
|-------------------|-------|----|----|----|------------------|------------------|
| -2+8 | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1595x700x850/890 |
| -20-10 | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1595x700x850/890 |

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + ⊖ | ❄️ | ⊖ | 🌡️ | Ⓜ | ⚡ | LxPxH [mm] |
|-------------------|-------|----|----|----|------------------|------------------|
| -2+8 | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 2040x700x850/890 |
| -20-10 | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 2040x700x850/890 |

NA= non applicabile

NA= not applicable

NA= non applicable

NA= nicht anwendbar



NEOS PASTICCERIA

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

Clean lines, efficient preservation, long-term reliability.

Essentielle dans la ligne, efficace dans la conservation, fiable dans le temps.

Wesentlich in der Linie, effektiv in der Konservierung, zuverlässig im Laufe der Zeit.

Il^{sa} esaudisce i desideri di ogni pasticciere ed è fiera di presentare la nuova linea di tavoli refrigerati Neos Pasticceria.

Costruiti per e con l'aiuto dei più importanti professionisti nel settore, i tavoli refrigerati Neos sono affidabili nel tempo e pronti a soddisfare anche la più piccola esigenza.

La nuova gamma è completa di tavoli refrigerati con raffreddamento ventilato e/o statico, da una a quattro porte, flessibili nella soluzione del vano tecnico – destro o sinistro – ed è dotata di piani da lavoro in acciaio Inox dello spessore di 15 decimi.

Costantemente impegnati al fine di migliorare la qualità dei suoi sistemi di refrigerazione, Neos Pasticceria è capace di rendere i sogni realtà.

Il^{sa} makes the dreams of every pastry-maker come true, so is proud to present the new range of Neos refrigerated cabinets for pastry.

Designed for and with the help of the most important professionals in the sector, Neos refrigerated cabinets offer long-term reliability and are ready to satisfy even the smallest requirement. The new range includes refrigerated cabinets with ventilated and/or static cooling, with one to four doors, with your choice of right or left-hand technical compartment, featuring stainless steel worktops with a thickness of 1,5 mm.

Constantly committed to improving the quality of its refrigeration systems, Neos cabinets for pastry can make your dreams come true.

Il^{sa} exauce les souhaits de tout pâtissier et est fière de présenter la nouvelle ligne de tables réfrigérées Neos Pâtisserie.

Construites pour et avec l'aide des plus importants professionnels du secteur, les tables réfrigérées Neos sont fiables dans le temps et prêtes à satisfaire les moindres besoins. La nouvelle gamme comprend des tables réfrigérées à refroidissement ventilé et/ou statique, dotées de une à quatre portes, flexibles dans la solution du compartiment technique – droit ou gauche – ainsi que des plans de travail en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.

Constamment engagés à améliorer la qualité de ses systèmes de réfrigération, Neos Pâtisserie est en mesure de faire devenir les rêves réalité.

Il^{sa} erfüllt die Wünsche jedes Konditors und ist stolz darauf, die neue Kühltschserie Neos für Konditoreien vorstellen zu können.

Neos Kühltsche wurden für und mit Hilfe der wichtigsten Fachleute der Branche entwickelt, sind Zuverlässigkeit in der Zeit und bereit, selbst kleinste Anforderungen zu erfüllen. Das neue Sortiment umfasst Kühltsche mit Umluft und / oder statischer Kühlung von einer bis vier Türen, die in der Lösung des technischen Fachs (rechts oder links) flexibel sind. Die Arbeitsplatten aus Edelstahl haben eine Stärke von 1,5 mm.

Ständig eingesetzt für die Verbesserung der Qualität seiner Kühlsysteme, Neos Konditorei ist in der Lage, Träume zu verwirklichen.



NEOS

PASTICCERIA
 PASTRY
 PATISSERIE
 KONDITOREI



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES /
 CARACTÉRISTIQUES
 GÉNÉRALES /
 ALLGEMEINE MERKMALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
 - Finitura esterna satinata scotch-brite.
 - Spessore di isolamento 60 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc).
 - Piani di lavoro in acciaio inox spessore 50 mm.
 - Piedini in acciaio inox regolabili H140-230 mm.
 - Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia.
 - Porte auto chiudenti con fermo a 95°.
 - Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.
 - Unità a monoblocco refrigerante (vers. Ventilata).
 - Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo sulla versione motorizzata ed elettrico sui predisposti.
 - Maniglie ergonomiche non sporgenti.
 - Fondo in acciaio inox opzionale.
 - Vano tecnico sinistro opzionale; alimentazione 230V/50Hz monofase standard.
 - Cerniere porte fissate frontalmente sulla scocca.
 - Porte reversibili.
- *Structure mono-coque en acier inoxydable AISI 304.*
 - *Finition externe satinée scotch-brite.*
 - *Épaisseur d'isolation 60 mm en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).*
 - *Plans de travail en acier inoxydable épaisseur 50 mm.*
 - *Pieds en acier inoxydable réglables H140-230 mm.*
 - *Chambres aux angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.*
 - *Portes à fermeture automatique avec butée à 95°.*
 - *Joints magnétiques facilement remplaçables.*
 - *Unité monobloc réfrigérante (vers. Ventilée).*
 - *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version motorisée et électrique sur les modèles sans groupe moteur.*
 - *Poignées ergonomiques non saillantes.*
 - *Fond en acier inoxydable en option.*
 - *Compartiment technique gauche en option ; alimentation 230V/50Hz monophasée standard.*
 - *Charnières des portes fixées de front sur la caisse.*
 - *Portes réversibles.*
- *Single mono-coque structure in AISI 304 stainless steel.*
 - *Scotch-brite external matt finish.*
 - *60 mm insulation thickness with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
 - *Stainless-steel worktop 50mm thick.*
 - *Stainless steel adjustable feet H140-230mm.*
 - *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning.*
 - *Spring-operated door fitted with stop at 95°.*
 - *Easy-to-replace magnetic gaskets.*
 - *Refrigerated monobloc unit (ventilated version).*
 - *Hot gas defrosting and automatic condensate water evaporation on the motorised version and electric on versions without motors.*
 - *Ergonomic, flush-fit handles.*
 - *Optional stainless steel base.*
 - *Optional left-hand technical compartment; standard single-phase 230V/50Hz power supply.*
 - *Door hinges fixed on the front of the body.*
 - *Reversible doors.*
- *Mono-Struktur aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Satinierte Außenoberfläche Scotch-Brite.*
 - *Isolierstärke 60 mm mit Polyurethanschaum hoher Dichte (40 kg / m³).*
 - *Arbeitsflächen aus Edelstahl Stärke 50 mm.*
 - *Einstellbare Edelstahlfüße H140-230 mm.*
 - *Zellen mit abgerundeten Innenecken zur Erleichterung der Reinigung.*
 - *Selbstschließende Türen mit 95°-Stopp.*
 - *Einfach auszutauschende Magnetdichtungen.*
 - *Monoblock Kühleinheit (Vers.: Umluft).*
 - *Abtauen und Verdampfen von Kondensationswasser durch Heißgas bei der Version mit Motor und elektrisch bei Geräte ohne Aggregat.*
 - *Ergonomische, versenkte Griffe.*
 - *Edelstahlboden auf Anfrage.*
 - *Technisches Fach auf der linken Seite als Option; Einphasige Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz als Standard.*
 - *Türscharniere auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht.*
 - *Reversible Türen.*





1 Caratteristiche generali
General features
Caractéristiques générales
Allgemeine Merkmale

2 Allestimenti
Equipment
Équipements
Ausstattungen

3 Gruppo refrigerante
Refrigerated unit
Groupe réfrigérant
Kühlaggregat

GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATED UNIT
GROUPE RÉFRIGÉRANT
KÜHLAGGREGAT

- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per per la massima uniformità di temperatura interna (vers. Ventilata).
 - Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
 - Gas refrigerante R290, R134A, R452A.
 - Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
 - Sbrinamento automatico.
 - Evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
 - Disponibile variante per unità remotizzata.
- *Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne (vers. Ventilée).*
 - *Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C).*
 - *Gaz réfrigérant R290, R134A, R452A.*
 - *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
 - *Dégivrage automatique.*
 - *Évaporation de l'eau de condensation automatique.*
 - *Variante disponible pour unité sans groupe moteur.*
- *Ventilation system ducted on the rear for maximum uniformity of internal temperature (ventilated version).*
 - *Tropicalised monobloc refrigerated unit (43°C).*
 - *Refrigerant gas R290, R134A, R452A.*
 - *Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.*
 - *Automatic defrosting.*
 - *Automatic evaporation of condensation water.*
 - *Remote unit version available.*
- *Belüftungssystem auf der Rückseite für maximale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur (Vers.: Umluft).*
 - *Monoblock Kühleinheit für tropische Temperaturen (43°C).*
 - *Kühlgas R290, R134A, R452A.*
 - *Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.*
 - *Automatisches Abtauen.*
 - *Automatische Verdampfen des Kondenswassers.*
 - *Variante für Zentralkühlung verfügbar.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Fondo esterno in acciaio inox
 - Coppia guide
 - Griglia tipo rilsan 60x40
 - Ripiano in acciaio inox 60x40
 - Kit ruote
 - Kit sanificazione
 - Serratura
- *Fond externe en acier inoxydable*
 - *Paire de glissières*
 - *Grille type rilsan 60x40*
 - *Étagère en acier inoxydable 60x40*
 - *Kit roulettes*
 - *Kit assainissement*
 - *Serrure*
- *External base in stainless steel*
 - *Pair of guides*
 - *Rilsan grid 60x40*
 - *Stainless steel shelf 60x40*
 - *Wheel kit*
 - *Sanitisation kit*
 - *Lock and key*
- *Äußerer Boden aus Edelstahl*
 - *Paar Führungsschienen*
 - *Rilsan-Gitter 60x40*
 - *Edelstahl-Zwischenfläche 60x40*
 - *Kit-Räder*
 - *Desinfektionskit*
 - *Schloss*

NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDI TOREI

ALLESTIMENTI
EQUIPMENT
ÉQUIPEMENTS
AUSSTATTUNGEN

- Dotazione standard: 4 coppie guida in inox per ogni vano.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 140 / 230 mm.
- *Standard equipment: 4 pairs of stainless guides for each compartment.*
- *Height-adjustable stainless steel feet 140 / 230 mm.*
- *Équipement standard: 4 paires de glissières en acier inoxydable pour chaque compartiment.*
- *Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm.*
- *Standardausstattung: 4 Paar Führungsschienen aus Edelstahl für jedes Fach.*
- *Einstellbare Edelstahlfüße Höhe 140 / 230 mm.*



I seguenti modelli sono disponibili con

- A:** con alzatina
- B:** senza alzatina
- C:** senza piano

The following models are available with

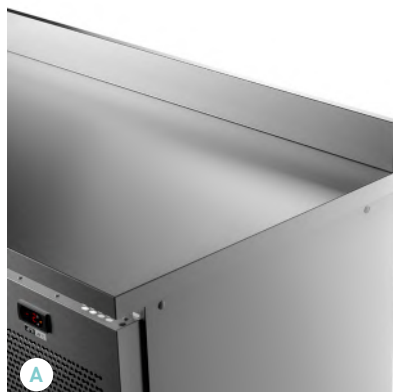
- A: (standard) with backsplash*
- B: (on request) without backsplash*
- C: (on request) without worktop*

Les modèles suivants sont disponibles avec

- A: avec dossier*
- B: sans dossier*
- C: sans plan*

Folgende Modelle sind verfügbar mit

- A: (Standard) mit Aufkantung*
- B: (auf Anfrage) ohne Aufkantung*
- C: (auf Anfrage) ohne Arbeitsfläche*





NEOS

PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDI TOREI

LA GAMMA
RANGE
LA GAMME
DIE PRODUKTREIHE

TAVOLI REFRIGERATI **MOTORIZZATI VENTILATI**

REFRIGERATED COUNTERS **MOTORISED STATIC - VENTILATED** / TABLES RÉFRIGÉRÉES **MOTORISÉES STATIQUES - VENTILÉES** / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE MIT AGGREGAT

1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR



| + - | ● | ❄️ | 📁 | 🌡️ | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|---|------|----|----|-----|-----------|-----------------|
| 0+15 | S | R290 | NA | 5 | 420 | 230V/50hz | 985x800x860/900 |
| -2+8 | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 985x800x860/900 |
| -20-10 | V | R290 | E | 5 | 520 | 230V/50hz | 985x800x860/900 |

2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + - | ● | ❄️ | 📁 | 🌡️ | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|---|------|----|----|-----|-----------|------------------|
| 0+15 | S | R290 | NA | 5 | 420 | 230V/50hz | 1505x800x860/900 |
| -2+8 | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 1505x800x860/900 |
| -20-10 | V | R290 | D | 5 | 520 | 230V/50hz | 1505x800x860/900 |

3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + - | ● | ❄️ | 📁 | 🌡️ | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|---|------|----|----|-----|-----------|------------------|
| 0+15 | S | R290 | NA | 5 | 550 | 230V/50hz | 2030x800x860/900 |
| -2+8 | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 2030x800x860/900 |
| -20-10 | V | R290 | D | 5 | 600 | 230V/50hz | 2030x800x860/900 |

4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN



| + - | ● | ❄️ | 📁 | 🌡️ | W | ⚡ | LxPxH [mm] |
|--------|---|------|----|----|-----|-----------|------------------|
| 0+15 | S | R290 | NA | 5 | 550 | 230V/50hz | 2550x800x860/900 |
| -2+8 | V | R290 | A | 5 | 425 | 230V/50hz | 2550x800x860/900 |
| -20-10 | V | R290 | D | 5 | 600 | 230V/50hz | 2550x800x860/900 |

- Classe energetica / Energy class /**
Classe énergétique / Energieklasse
- Classe climatica / Climate class / Classe**
climatique / Klimaklasse
- Refrigerante / Refrigerating / Réfrigérant /**
Kühlmittel
- Tipologia di raffreddamento: Statico (S),**
Ventilato (V) / Type of cooling: Static (S),
Ventilated (V) / Typologie de refroidissement:
Statique (S), Ventilé (V) / Kühltyp: Statisch (S),
Umluft (V)

- Resa In Watt / Watt output**
Rendement en Watt / Leistung
in Watt
- Tensione / Voltage**
Tension / Spannung
- Range temperatura /**
Temperature range /
Plage de température /
Temperaturbereich

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COMPRESSOR STATIC - VENTILATED / TABLES REFRIGERÉES SANS GROUPE COMPRESSEUR STATIQUES - VENTILÉES / STATISCHE - UMLUFT KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT



1 PORTA / DOOR / PORTE / TÜR

| | | | | | | | LxPxH [mm] |
|--------|---|-------|----|---|----|------------------|-------------------|
| 0+15 | S | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 775x800x860/900 |
| -2+8 | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 775x800x860/900 |
| -20-10 | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 775x800x860/900 |



2 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| | | | | | | | LxPxH [mm] |
|--------|---|-------|----|---|----|------------------|-------------------|
| 0+15 | S | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1295x800x860/900 |
| -2+8 | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1295x800x860/900 |
| -20-10 | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1295x800x860/900 |



3 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| | | | | | | | LxPxH [mm] |
|--------|---|-------|----|---|----|------------------|-------------------|
| 0+15 | S | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1820x800x860/900 |
| -2+8 | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1820x800x860/900 |
| -20-10 | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 1820x800x860/900 |



4 PORTE / DOORS / PORTES / TÜREN

| | | | | | | | LxPxH [mm] |
|--------|---|-------|----|---|----|------------------|-------------------|
| 0+15 | S | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 2340x800x860/900 |
| -2+8 | V | R134A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 2340x800x860/900 |
| -20-10 | V | R452A | NA | 5 | NA | 220-240V/50-60hz | 2340x800x860/900 |



reference

REFERENCE

Dalle grandi catene alimentari alle più importanti scuole di cucina e di pasticceria, sono numerose le aziende che hanno scelto di avere, all'interno dei propri laboratori e delle proprie cucine, le attrezzature firmate Ilsa, che può affermare con orgoglio di aver, in parte, contribuito al loro successo. Qualità, tecnologia e flessibilità nell'interpretare i bisogni dei più grandi brand del mercato alimentare e degli chef più accreditati, sono le peculiarità che permettono oggi ad Ilsa di essere scelta come partner.

From the large food chains to the most important cooking and pastry schools, there is a number of companies that have chosen Ilsa equipment in their own laboratories and kitchens, and we proudly believe to have in part contributed to their success. Quality, technology and flexibility in interpreting the needs of the most important brands in the food market and of the most famous chefs are the peculiarities that allow Ilsa to be chosen as reliable partner.





ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com

