



ilsa
SHAPING COLD

EVO

ABBATTITORE
BLAST CHILLER
CELLULE DE REFROIDISSEMENT
SCHNELLKÜHLER



ABBATTITORE DI TEMPERATURA ILSA EVO

ILSA EVO BLAST CHILLER

CELLULE DE REFRROIDISSEMENT RAPIDE ILSA EVO

ILSA EVO SCHNELLKÜHLER

Evo, l'abbattitore di temperatura compatto di ILSA, è destinato ad utenti professionali della ristorazione di ogni genere e non solo.

Ricercato nel design, è disponibile nella tre varianti di colori nero, rosso, turchese, oppure tutto in acciaio inox aisi 304. Con l'abbattitore di temperatura Evo puoi abbattere velocemente qualsiasi tipo di cibo cotto o fresco, eliminando sprechi in cucina, riducendo gli scarti e garantendo una alta qualità dei prodotti proposti. Ideale per esprimere al meglio la creatività di ogni chef piu esigente.

Evo, the compact blast chiller by ILSA, is designed for professional users in the catering industry of all kinds.

With its sophisticated design, it is available in three colours: black, red and turquoise, or in stainless steel AISI 304. With the Evo blast chiller you can quickly chill any type of cooked or fresh food, preventing litter in the kitchen, reducing waste and guaranteeing high quality products. An ideal tool to express the creativity of any demanding Chef.

Evo, la cellule de refroidissement compacte à poser d'ILSA, est conçue pour les utilisateurs professionnels du secteur de la restauration en tout genre. D'un design raffiné, elle est disponible en trois couleurs: noir, rouge, turquoise, ou tout en acier inox AISI 304.

Avec la cellule de refroidissement à poser EVO, vous pouvez refroidir rapidement tout type d'aliments cuits ou frais, éliminant ainsi les déchets dans la cuisine, réduisant le gaspillage et garantissant des produits de haute qualité. Idéal pour exprimer la créativité des chefs les plus exigeants.

Evo, der kompakte Schnellkühler von ILSA, ist für professionelle Anwender in allen Bereichen der Gastronomie bestimmt. Mit seinem eleganten Design ist er in drei Farben erhältlich: schwarz, rot, türkis, oder auch nur in Edelstahl AISI 304. Mit dem Evo Schnellkühler können Sie jede Art von gekochten oder frischen Lebensmitteln schnell abkühlen. Dadurch wird Verschwendung in der Küche vermieden, Abfall reduziert und eine hohe Qualität der Produkte garantiert. Ideal, um die Kreativität der anspruchsvollsten Köche zum Ausdruck zu bringen.



IL FREDDO DI QUALITÀ

QUALITY COOLING

LE REFROIDISSEMENT DE QUALITÉ

DIE QUALITÄTSKÄLTE

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 organolettica. Evo interpreta questa tecnologia alla perfezione, con un sistema di raffreddamento rapido molto elevato grazie al suo potente impianto refrigerante. Con Evo raffreddare rapidamente o surgelare il cibo è più facile grazie al pannello comandi intuitivo. La sonda spillone è disponibile come optional per rendere più facili e sicuri i cicli di abbattimento positivo o negativo. Evo può essere impiegato nel mondo professionale come la Ristorazione, Pasticceria, Panificazione o Gelateria, ma anche in altri ambienti. EVO il freddo di qualità Ilsa.

Blast chilling is a technology that uses the well-known properties of cold storage to keep food hygienic and safe over time, without losing its organoleptic quality. Evo embodies this technology to perfection, with a very high blast chilling system thanks to its powerful cooling unit. With Evo blast chilling or freezing of food is easier thanks to the intuitive control panel. The core probe is available on request to make positive or negative chilling cycles easier and safer. Evo can be used in the professional world of catering, bakery, pastry and ice cream, but also in other contexts. EVO the Ilsa quality cold.

La réfrigération rapide est une technologie qui exploite les propriétés bien connues de la chambre froide pour maintenir les aliments dans des conditions d'hygiène et de sécurité parfaites dans le temps, sans perdre leur qualité organoleptique. EVO interprète cette technologie à la perfection, avec un refroidissement très rapide grâce à son puissant système de réfrigération. Avec EVO, la réfrigération ou la congélation rapide des aliments est plus facile grâce au panneau de commande intuitif. La sonde à cœur est disponible en option pour faciliter et sécuriser les cycles de refroidissement positifs ou négatifs. EVO peut être utilisé dans le monde professionnel tel que la restauration, la pâtisserie, la boulangerie ou les crèmes à glace, mais aussi dans d'autres secteurs. EVO le froid de qualité selon ILSA.

Die Schnellkühlung ist eine Technologie, die die bekannten Eigenschaften der Kältespeicherung nutzt, um Lebensmittel über einen längeren Zeitraum unter perfekten hygienischen und sicheren Bedingungen zu halten, ohne dass sie ihre organoleptische Qualität verlieren. Evo verkörpert diese Technologie auf perfekte Weise, mit einer sehr leistungsstarken Schnellkühlung dank des kraftigen Kältesystems. Mit Evo wird das Schnellkühlen oder Frostern von Lebensmitteln dank des intuitiven Bedienfelds einfacher. Der Kernfühler ist wahlweise erhältlich, um positive oder negative Kühlzyklen einfacher und sicherer zu machen. Evo kann in der professionellen Welt wie in Gastronomie, Konditorei, Bäckerei oder Eisdiele, aber auch in anderen Bereichen eingesetzt werden. EVO die Ilsa Qualitäts Kälte.



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



VANTAGGI QUALITATIVI
QUALITY-RELATED
QUALITATIFS
QUALITATIV



VANTAGGI IGIENICO SANITARI
HEALTH AND HYGIENE
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

Risparmi sul costo del personale
Savings on the cost of staff
Économie sur le coût du personnel
Ersparnisse bei den Personalkosten

Alta qualità dei prodotti
Top quality products
Haute qualité des produits
Hohe Produktqualität

Miglioramento nella sicurezza alimentare
Improvement in food safety
Amélioration de la sécurité alimentaire
Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

Riduzione degli scarti
Reduction of waste
Réduction des déchets
Reduktion der Abfälle

Aumento della durata
Longer lasting
Augmentation de la durée
Längere Haltbarkeit

Continuo monitoraggio HACCP
HACCP continuous monitoring
Monitorage continu HACCP
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

Controllo del food cost
Control of food costs
Contrôle des coûts des aliments
Kontrolle der Lebensmittelpreise

Menù ricco
Comprehensive menu
Menu riche
Reichhaltiges Menü

Controllo della temperatura
Temperature control
Contrôle de la température
Kontrolle der Temperatur

Riduce i costi di produzione
Reduces production costs
Réduction des coûts de production
Reduziert die Produktionskosten

Velocità del servizio
Speed of service
Service rapide
Schneller Service

Controllo della ventilazione
Ventilation control
Contrôle de la ventilation
Kontrolle der Belüftung

Aumento della marginalità
Increase in margins
Augmentation de la marginalité
Erhöhung der Gewinnspanne

Riduzione del lavoro notturno
Reduction of night work
Réduction du travail nocturne
Reduktion der nächtlichen Arbeit

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
KONDITOREI



PANIFICAZIONE
BAKERY
BOULANGERIE
BÄCKEREI



GELATERIA
ICE CREAM
GLACE
SPEISEEIS



DISPLAY E FUNZIONI DI EVO
 EVO DISPLAY AND FUCTIONS
 ÉCRAN ET FONCTIONS DE EVO
 EVO ANZEIGE UND FUNKTIONEN



Tasto di selezione
 Selection key
 Touche de sélection
 Auswahltaste



Funzione abbattimento
 Blast Chill function
 Fonction de refroidissement rapide
 Schnellkühlfunktion



Tasto di selezione
 Selection key
 Touche de sélection
 Auswahltaste



Funzione surgelazione
 Shock Frosting function
 Fonction de congélation
 Shockfrost-Funktion



Funzione sbrinamento
 Defrost function
 Fonction de dégivrage
 Abtaufunktion



Funzione hard
 Hard function
 Fonction 'puissante'
 Hardfunktion



Interruttore generale
 Main switch
 Interrupteur général
 Hauptschalter



Visualizza temperatura sonda
 Display Probe temperature
 Pour afficher la température de la sonde
 Anzeige Temperaturfühler



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

STRUTTURA IN INOX AISI 304	STAINLESS STEEL AISI 304 STRUCTURE	STRUCTURE EN INOX AISI 304	GESTELL AUS EDELSTAHL AISI 304
STRUTTURA PORTA TEGLIE IN ACCIAIO INOX CON 3 GUIDE INTERASSE 50 MM	STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 3 SLIDES 50 MM CENTRE DISTANCE	SUPPORTS LATÉRAUX EN ACIER INOX AVEC 3 GLISSIÈRES ENTRAXE 50 MM	BLECHENTRÄGER AUS EDELSTAHL MIT 3 FÜHRUNGEN MIT 50 MM ABSTAND
ISOLAMENTO SENZA CFC E HCFC PER TUTELARE L'AMBIENTE	CFC AND HCFC FREE ENVIRONMENT-FRIENDLY INSULATION	ISOLATION SANS CFC NI HCFC POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	ISOLIERUNG CFC- UND HCFC-FREI ZUM UMWELTSCHUTZ
CIRCOLAZIONE INTERNA DELL'ARIA INDIRETTA SUL PRODOTTO	INTERNAL AIR CIRCULATION INDIRECTLY ON THE PRODUCT	CIRCULATION INDIRECTE DE L'AIR À L'INTÉRIEUR SUR LE PRODUIT	INNENLUFTZIRKULATION INDIREKT AUF DAS PRODUKT
UNITÀ REFRIGERANTE CON VALVOLA TERMOSTATICA	REFRIGERATING UNIT WITH THERMOSTATIC VALVE	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION AVEC SOUPAPE THERMOSTATIQUE	KÜHLAGGREGAT MIT THERMOSTATVENTIL
PIEDINI REGOLABILI	ADJUSTABLE FEET	PIEDS RÉGLABLES	VERSTELLBARE FÜSSE
SONDA AL CUORE NON INCLUSA	CORE PROBE NOT INCLUDED	SONDE A COEUR DISPONIBLE SUR DEMANDE, PAS COMPRIS DE SERIE	KERNTEMPERATURFÜHLER NICHT IMBEGRIFFEN

- + **Ciclo Positivo** / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C): 7 Kg
- **Ciclo Negativo** / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C): 5 Kg
- ≡ **Capacità Allestimento Standard Gastronomia** / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausstattungskapazität (Gastrobedarf): 3x GN2/3
- ❄️ **Refrigerante** / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel: R290
- W **Potenza assorbita** / Total Power / Puissance / Leistung: 380 Watt
- ⚡ **Tensione** / Supply Voltage / Tension d'alimentation / Anschlussspannung: 230V/50Hz
- 📏 **Dimensioni LxPxH** / Dimensions / Dimensions / Maße: 575x605x485 mm
- 🔩 **Finitura scocca** / Outer finish / Panneaux extérieurs / Außenausführung:
 - inox / Stainless steel / Acier inoxydable / Edelstahl
 - rosso opaco / Matt red / Rouge opaque / Matt rot
 - nero opaco / Matt black / Noir opaque / Matt schwarz
 - turchese opaco / Matt turquoise / Turquoise opaque / Matt türkis





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