

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'ergonomia, 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 Lebensmitt zubereitung 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

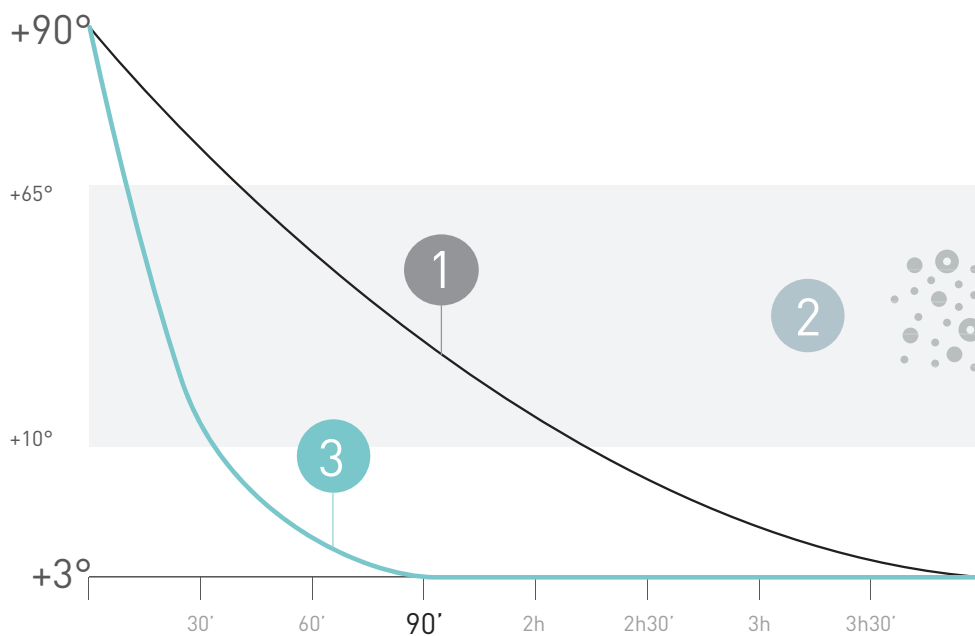
Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed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

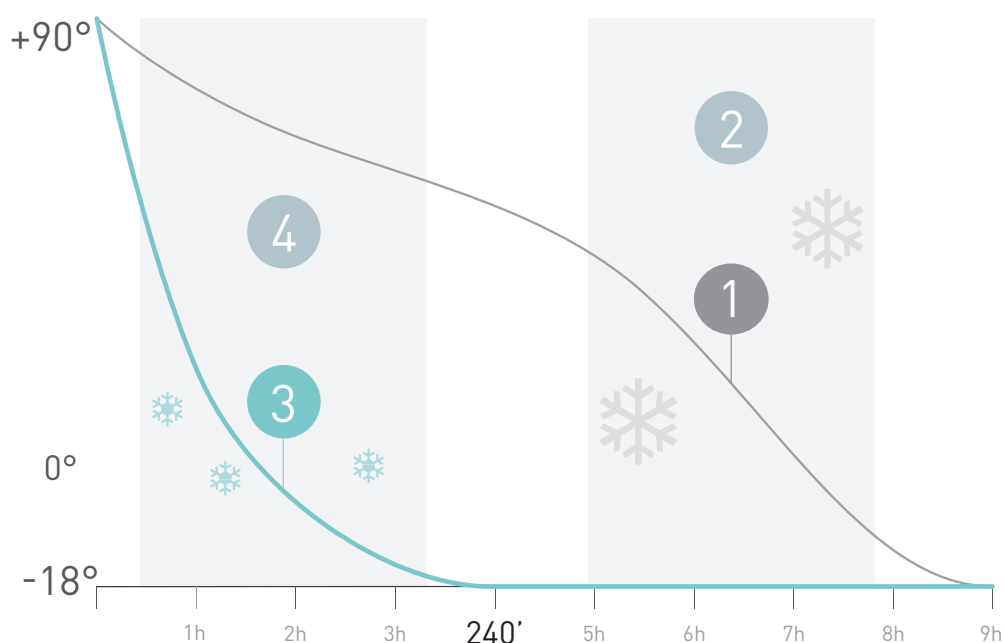
Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into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

Schockfrosten

Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrosten 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 schnellgeköhlt 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.

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.



4
CONSERVAZIONE
CONSERVATION
CONSERVATION
KONSERVIERUNG

5
RIGENERAZIONE
REGENERATION
RÉGÉNÉRATION
REGENERIERUNG



6
DISTRIBUZIONE
DISTRIBUTION
DISTRIBUTION
VERTEILUNG

I CICLI DI LAVORO

WORK CYCLES

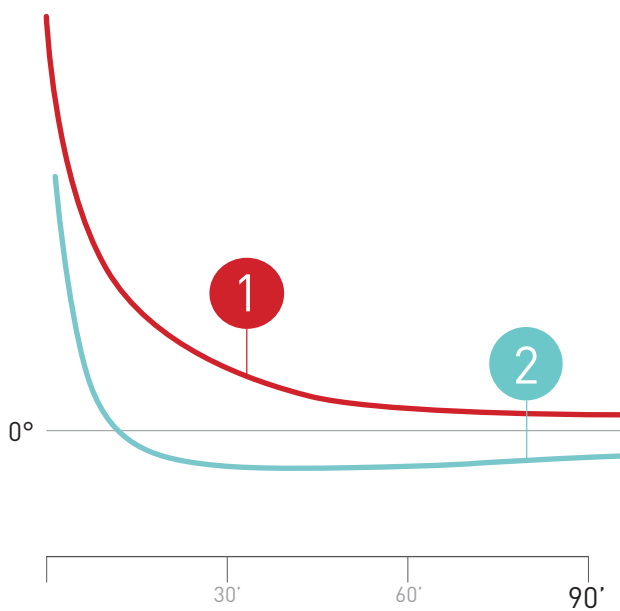
LES CYCLES DE TRAVAIL

DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING

REFROIDISSEMENT RAPIDE
SCHNELLKÜHLEN



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

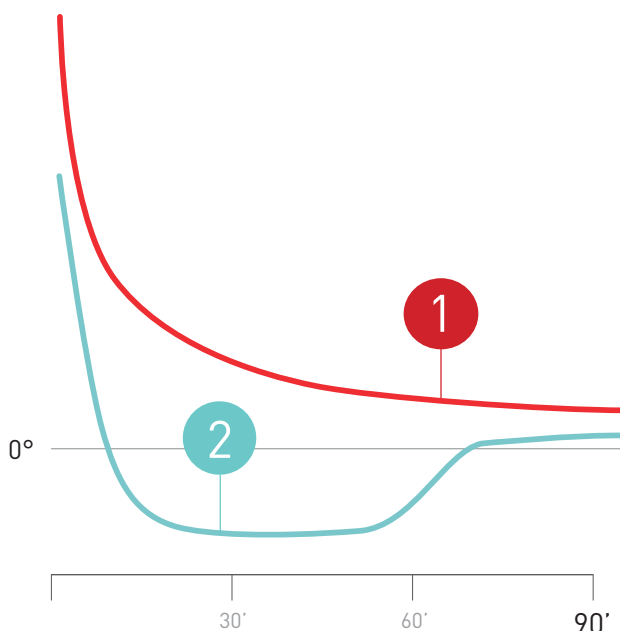


Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

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.

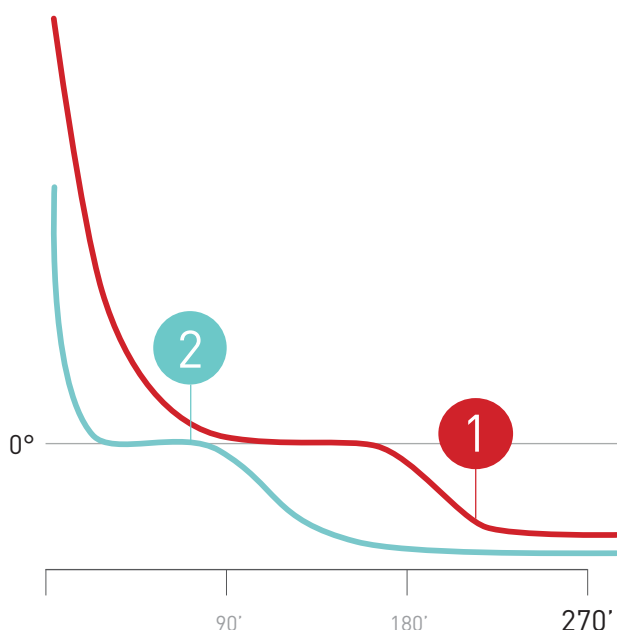
1
Temperatura del prodotto
Product temperature
Température de produit
Produkttemperatur

2
Temperatura cella
Cell temperature
Température de cellule
Zellentemperatur

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

SURGELAZIONE
SHOCK FREEZING

SURGELATION
SCHOCKFROSTEN



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

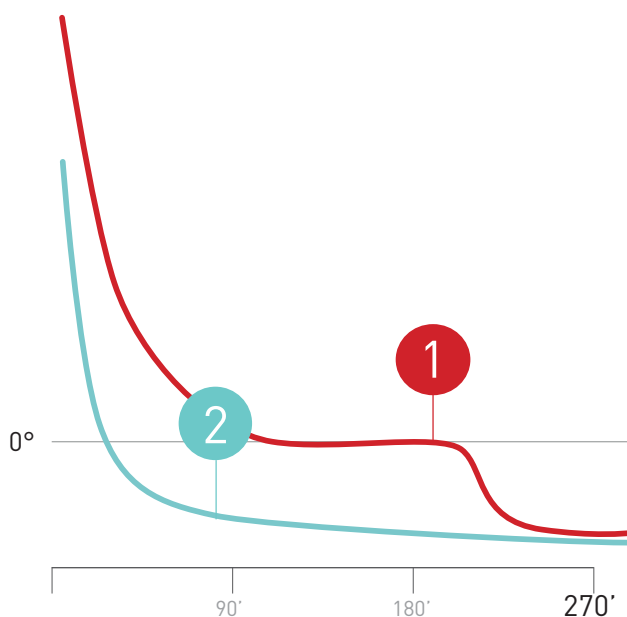
Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

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.



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.

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.

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.



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.

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



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
Monitoring continu HACCP
Kontinuierliche HACCP - Überwachung

Controllo del food cost

Control of food costs
Contrôle du food cost
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 de 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
KONDITIONE



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

SONDE 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

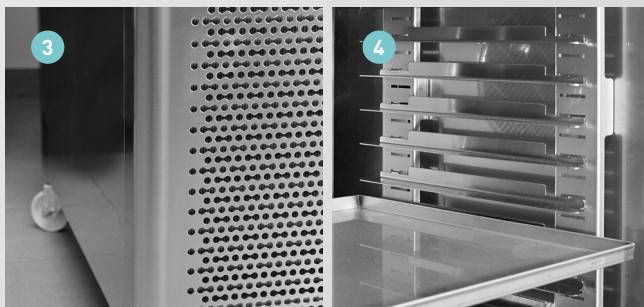
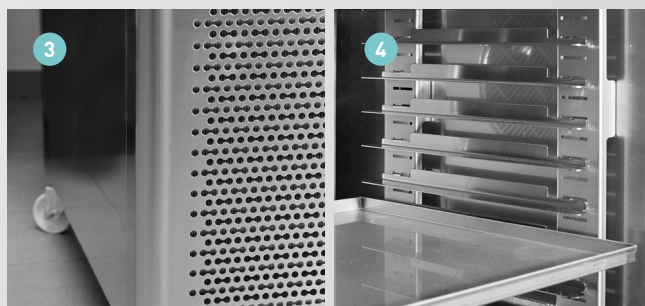
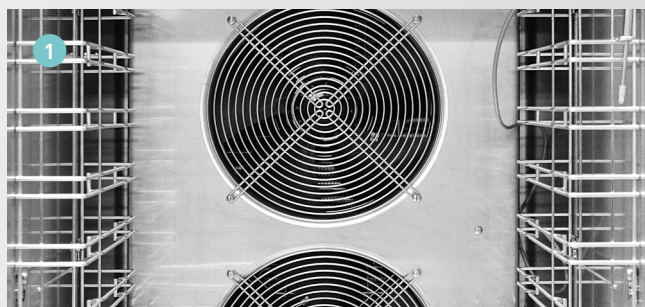
La gamma abbattitori Ilsa si
sviluppa su due linee, NEOS
e EVOLVE che soddisfano in
maniera personalizzata esigenze
di qualità a costi contenuti e alte
prestazioni.

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.

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



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 / Standardausstattungskapazität (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
Auswahl taste



Funzione abbattimento
Blast Chill function
Fonction de refroidissement rapide
Schnellkühlfunktion



Tasto di selezione
Selection key
Touche de sélection
Auswahl taste



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

EVOLUTION

La più ampia gamma per le vostre esigenze in tutti i settori

The widest range for all your needs in all operation fields

Ample gamme pour vos exigences dans tous les secteurs

Die grösste auswahl für jeden anspruch auf jeden bereich

Gli abbattitori EVOLUTION sono progettati per armonizzare economia, efficienza ed affidabilità in soluzioni tecnologicamente complete. La scheda elettronica LCD permette alla macchina di valutare la tipologia di alimenti che sta trattando e calcolare automaticamente tutti i parametri per effettuare un ciclo corretto.

L'utente deve solo inserire la sonda al cuore e avviare il ciclo, al resto pensa l'abbattimento automatico Chilly.

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

The blast chillers of the EVOLUTION line offer technologically complete solutions and are the ideal combination of value for money, efficiency and reliability. The LCD electronic board enables the equipment to calculate automatically all cycle parameters according to the type of food to be blast chilled or shock frozen. All you have to do is insert the core probe and start the cycle, the Chilly automatic system will do the rest. EVOLUTION range has been developed to satisfy the different use needs and consists of various appliances. In addition to blast chillers/schock freezers with positive and negative cycles, EVOLUTION range includes blast chillers for bakery and for ice-cream, suitable to contain ice-cream containers 16,5x36x12h cm.

Les cellules de refroidissement rapide EVOLUTION ont été conçues pour harmoniser l'économie, l'efficacité et la fiabilité au sein de solutions technologiquement complètes. La carte électronique LCD permet à la machine d'évaluer la typologie des aliments qu'elle est en train de traiter, et de calculer automatiquement tous les paramètres pour effectuer le cycle le plus indiqué. L'utilisateur doit seulement introduire la sonde à cœur et lancer le cycle, la cellule de refroidissement rapide automatique Chilly pensera seule à tout le reste. La ligne EVOLUTION a été développée pour satisfaire des exigences différentes d'utilisation avec des cellules aux fonctions diverses. Outre aux cellules de refroidissement et surgélation rapide qui prévoient des cycles positifs et négatifs, EVOLUTION comprends aussi des cellules pour la pâtisserie et la crème glacée, adaptes à contenir des bacs à glace de 16,5x36x12h cm.

Die Schnellkühler EVOLUTION vereinen Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Zuverlässigkeit in technologischen Komplettlösungen. Sie sind mit der Steuerplatine LCD ausgerüstet, die zur Bestimmung der Beschaffenheit des jeweils behandelten Lebensmittels dient, und automatisch alle Parameter für einen produktspezifischen Zyklus berechnet. Der Benutzer muss nur die Kernsonde einsetzen und den Zyklus starten, den Rest erledigt die automatische Schnellkühlung Chilly. EVOLUTION Einrichtungen wurden entwickelt, um die verschiedenen Benutzbedürfnisse zu gewährleisten. Neben Schnellabkühlern/Schockfrosten mit positivem und negativem Zyklus, besteht EVOLUTION aus Einrichtungen für Konditorei und aus Maschinen für Speiseeis, die für Behälter 16,5x36x12h cm geeignet sind.



EVOLUTION

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



EVOLUTION 5T

- + 20 = 12
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- GE 6x 16,5x36x12
- PA 6x 60x40
- ❄ R452A (R290 - OPTIONAL)
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 748x800x900



EVOLUTION 6T

- + 20 = 12
- ≡ 6x GN1/1
- GE 4x 16,5x36x12
- ❄ R452A
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 1250x700x850



EVOLUTION 8T

- + 32 = 20
- ≡ 8x GN1/1 - 8x 60x40
- PA 12x 60x40
- ❄ R452A
- W 3300
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1650



EVOLUTION 10T

- + 40 = 25
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- GE 15x 16,5x36x12 (10T)
- PA 15x 60x40
- ❄ R452A
- W 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1800



EVOLUTION 10T 2/1

- + 75 = 50
- ≡ 10x GN2/1 (h40mm)
- ≡ 10x 60x80 (h40mm)
- ❄ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1050x1080x1900



EVOLUTION14T

- + 55 = 35
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- PA 14x 60x40
- ❄ R452A
- W 5800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x2025



EVOLUTION 20TM

- + 80 = 65
- ≡ 20x GN1/1
- ≡ 20x 60x40
- ≡ 10x GN2/1
- ≡ 10x 60x80
- ❄ R452A
- W 7200
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 890x1320x2415



EVOLUTION 20T

- + 85/100 = 60/70
- ≡ 20x GN1/1 - 20x 60x40
- ❄ R452A
- W 7200/9800
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1350x1230x2190



EVOLUTION 40T

- + 125/150 - 100/135
- ≡ 40x GN1/1
40x 60x40
20x GN2/1
20x 60x80
- ❄ R452A
- W 13000/17600/23400
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1500x1380x2190



EVOLUTION 40TI/40TI TUNNEL

- + 200/250 - 170/225
- ≡ 40x GN1/1
40x 60x40
20x GN2/1
20x 60x80
- ❄ R452A
- W 25800/29000
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1640x1435/1560x2245



EVOLUTION 80TI/80TI TUNNEL

- + 400/500 - 320/400
- ≡ 80x GN1/1
80x 60x40
40x GN2/1
40x 60x80
- ❄ R452A
- W 51600/61700
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1640x2495/2620x2245



EVOLUTION 120TI/120TI TUNNEL

- + 600/750 - 440/600
- ≡ 120x GN1/1
120x 60x40
60x GN2/1
60x 60x80
- ❄ R452A
- W 77700/87000
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1640x3555/3680x2245



EVOLUTION 160TI/160TI TUNNEL

- + 800/1000 - 640/800
- ≡ 160x GN1/1
160x 60x40
80x GN2/1
80x 60x80
- ❄ R452A
- W 115800/121900
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 1640x4615/4740x2245

- + **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**

SCHEDA ELETTRONICA LCD
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD
BEDIENUNGSPANEL LCD



Abbattimento
Blast chilling
Refroidissement rapide
Schnellkuehlen



Ricettario
Recipes
Recette
Rezeptebuch



Indurimento gelato
Ice cream hardening
Durcissement pour la glace
Eis-Aushaerten



Riscaldamento Sonda
Probe Heating
Chauffage Sonde
Fuehlrheizung



Surgelazione
Shock freezing
Surgélation
Schockfrosten



Pre-raffreddamento camera
Chamber pre-cooling
Pré-refroidissement de chambre
Vorkuehlung der Zelle



Sterilizzazione tramite UV od ozono
Sterilisation with UV or ozone
Stérilisation avec UV ou ozone
Sterilisieren mit UV oder Ozon



Ciclo continuo
Continuous cycle
Cycle continuuel
Dauerzyklus



Cicli speciali
Special cycles
Cycles spéciaux
Spezielle Zyklen



Asciugatura cella
Chamber drying
Cycle de séchage de chambre
Zelle trocknen



Ciclo personalizzato
Custom cycle
Cycle personnalisé
Eigene Einstellungen



Sanificazione
Sanification
Aseptisation
Keimfreimachung



Sbrinamento manuale
Manual defrosting
Dégivrage manuel
Manueller Abtauzklus







EVOLUTION COMBI CHILL

Semplicità e flessibilità con pochi tocchi.

Simplicity and flexibility with a few taps.

Simplicité et flexibilité avec seulement quelques touches.

Einfach und Flexibel mit wenigen Touchs.

Una macchina polivalente che oltre all'abbattimento ed alla surgelazione offre lo scongelamento veloce e controllato ma anche lievitazione e cottura a bassa temperatura.

Cicli automatici o personalizzabili a tua scelta o addirittura combinati caldo-freddo anche quando non ci sei per rendere il tuo lavoro più organizzato e senza sprechi.

A multipurpose machine that, besides blastchilling and shockfreezing, allows a rapid and controlled thawing but also proving and slow-cooking.

You can choose between automatic or customizable cycles or combine hot-cold cycles even if you are not there, hence organizing your work and avoiding any waste.

Une machine polyvalente qui, en plus du refroidissement et de la surgelation, permet un décongélation rapide et contrôlé, mais aussi un levage et une cuisson à basse température. Des cycles automatiques ou personnalisables à votre choix ou même combinés chaud-froid même lorsque vous n'êtes pas là pour rendre votre travail plus organisé et sans perte de matières.

Ein Multifunktionsgerät, das neben dem Schnellkühlen und Schockfrozen ein schnelles und kontrolliertes Auftauen, aber auch Gären und Niedertemperaturgaren bietet. Automatische oder nach Wahl personalisierbare Zyklen oder sogar kombiniert Heiß-Kalt, auch wenn Sie nicht vor Ort sind, um Ihre Arbeit organisierter und ohne Verschwendung zu gestalten.



COMBI CHILL

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



Combi Chill 5T

- + 20 - 12
- ≡ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ❄ R452A
- W 1700
- ⚡ 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 784x800x900

Combi Chill 8T

- + 32 - 20
- ≡ 8x GN1/1 - 8x 60x40
- ❄ R452A
- W 2300
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1650

Combi Chill 10T

- + 40 - 25
- ≡ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ❄ R452A
- W 4500
- ⚡ 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1800

Combi Chill 14T

- + 55 - 35
- ≡ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ❄ R452A
- W 5800
- ⚡ 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 creme 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 / Kältemittle
- W **Resa In Watt** / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt
- ⚡ **Tensione** / Voltage / Tension / Spannung

SCHEDA ELETTRONICA LCD
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD
BEDIENUNGSPANEL LCD



Abbattimento
Blast chilling
Refroidissement rapide
Schnellkühlen



Ricettario
Recipies
Recette
Rezeptebuch



Indurimento gelato
Ice cream hardening
Durcissement pour la glace
Eis-Aushaerten



Riscaldamento Sonda
Probe Heating
Chauffage Sonde
Fühlerheizung



Surgelazione
Shock freezing
Surgélation
Schockfrosten



Pre-raffreddamento camera
Chamber pre-cooling
Pré-refroidissement de chambre
Vorkühlung der Zelle



Sterilizzazione tramite UV od ozono
Sterilisation with UV or ozone
Stérilisation avec UV ou ozone
Sterilisieren mit UV oder Ozon



Scongellamento
Thawing
Décongélation
Auftauen



Ciclo continuo
Continuos cycle
Cycle continuuel
Dauerzyklus



Cicli speciali
Special cycles
Cycles spéciaux
Spezielle Zyklen



Asciugatura cella
Chamber drying
Cycle de séchage de chambre
Zelle trocknen



Lievitazione
Proving
Fermentation contrôlée
Gaeren



Ciclo personalizzato
Custom cycle
Cycle personnalisé
Eigene Einstellungen



Sanificazione
Sanification
Aseptisation
Keimfreimachung



Sbrinamento manuale
Manual defrosting
Dégivrage manuel
Manueller Abtauzklus



Lenta cottura
Slow cooking
Cuisson lente
Niedertemperaturgaren

EVOLUTION COMBI CHILL



ABBATTIMENTO POSITIVO

POSITIVE BLAST CHILLING

POSITIVES SCHNELLKÜHLEN

REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF

Allunga la durata degli alimenti

Detto anche raffreddamento rapido, consente di abbassare la temperatura delle pietanze da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti provocando un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri.

It makes food last longer

It is also known as rapid cooling and lets you lower the temperature of the foodstuffs from +90°C to +3°C in less than 90 minutes causing a true thermal shock which prevents the proliferation of bacteria.

Prolonge la durée des aliments

Aussi connu comme refroidisseur rapide, permet d'abaisser la température des plats de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes en provoquant un réel choc thermique qui bloque la prolifération des bactéries.

Verlängert die Lebensdauer der Lebensmittel

Auch als Schnellkühlen bezeichnet, die Temperatur von Gerichten kann in weniger als 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgekühlt werden. So entsteht ein Kälteschock, durch den die Ausbreitung von Bakterien verhindert wird.





ABBATTIMENTO NEGATIVO

NEGATIVE BLAST CHILLING
NEGATIVE SCHOCKFROSTEN
REFROIDISSEMENT RAPIDE NEGATIF

Garantisce le qualità organolettiche dei tuoi prodotti

Detta anche surgelazione rapida, consente di abbassare la temperatura dei cibi da +90°C a -18°C in meno di 240 minuti ottenendo così la microcristallizzazione dell'acqua e preservando le molecole del prodotto mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

It guarantees the texture, appearance, flavour and aroma of food

Also known as rapid freezing, it allows you to lower the temperature of food from +90°C to -18°C in less than 240 minutes, thus obtaining small water crystals and preserving the food molecules.

Il garantit les qualités organoleptiques

Aussi connu comme surgélation rapide, cette fonction permet d'abaisser la température des aliments de +90°C à -18°C en moins de 240 minutes et d'obtenir ainsi une micro-cristallisation de l'eau tout en conservant les molécules de produit et en maintenant les propriétés organoleptiques inchangées.

Garantiert die organoleptischen Eigenschaften

Auch als Schockfrosten bezeichnet, kann die Temperatur von Gerichten in weniger als 240 Minuten von +90°C auf -18°C abkühlen. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet und die organoleptischen Eigenschaften bleiben unverändert.



CICLO PERSONALIZZATO

CUSTOMIZED CYCLE
CYCLE PERSONALISE
INDIVIDUELLER ZYKLUS

Massima flessibilità con il ciclo personalizzato.

Il ciclo personalizzato permette di impostare un ciclo costituito da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione). Ogni fase può essere a tempo oppure a temperatura. Per ogni fase è possibile impostare la temperatura della cella, la temperatura del prodotto (se ciclo a temperatura) e la percentuale di ventilazione e durata (se ciclo a tempo). Il ciclo così impostato può essere salvato come ricetta.

Maximum flexibility with customized cycle

The customized cycle allows to set up a cycle consisting of up to four phases (3 blastchilling cycles and 1 preservation cycle). Each phase can be set by time or by temperature. For each phase, it is possible to set the temperature of the cell, the temperature of the product (if temperature cycle) and the percentage of ventilation and duration (if time cycle). The cycle thus set can be saved as a recipe.

Flexibilité maximale avec le cycle personnalisé

Le cycle personnalisé permet de définir un cycle composé par un maximum de 4 phases (3 de surgélation et 1 de conservation). Chaque phase peut être à temps ou à température. Pour chaque phase, c'est possible de régler la température de la cellule, la température du produit (si le cycle à température) et le pourcentage de la ventilation et de la durée (si le cycle à temps). Le cycle ainsi mis peut être enregistré comme recette.

Maximale Flexibilität mit individuelle Zyklen

Der programmierbare Zyklus ermöglicht ein Zyklus zu schreiben der aus maximal 4 Phasen (3 zum Schnellkühlen und 1 zum Konservieren) besteht. Jede Phase kann durch Zeit oder Temperatur gesteuert werden. Für jeder Phase ist es möglich, die Temperatur der Zelle, die Temperatur des Produkts (bei Zyklus mit Kerntemperatursonde) und der Anteil der Lüftung und der Dauer (bei Zeitgesteuerter Zyklus), einzustellen. Der eingestellte Zyklus kann danach als Rezept gespeichert werden.

<

SURGELAZIONE

>

-35 °C

-18 °C

--- min

SOFT

START

<

PHASE 1

>

-15 °C

8 °C

--- min

START



CICLO CONTINUO

CONTINUOUS CYCLE
CYCLE CONTINU
DAUER ZYKLUS

Nessuna interruzione, massimo risparmio.

Il ciclo continuo permette di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e rimanerci per tutto il tempo necessario a portare a termine il lavoro. Il Combi Chill può gestire fino a 3 sonde prodotto indipendenti. Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni sonda, appare a display una notifica. Il ciclo termina quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta. Il ciclo a tempo, invece, prevede la possibilità di impostare fino a 3 timer. Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato. Al termine del conteggio di un timer, appare a display una notifica. Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti.

No breaks, maximum savings

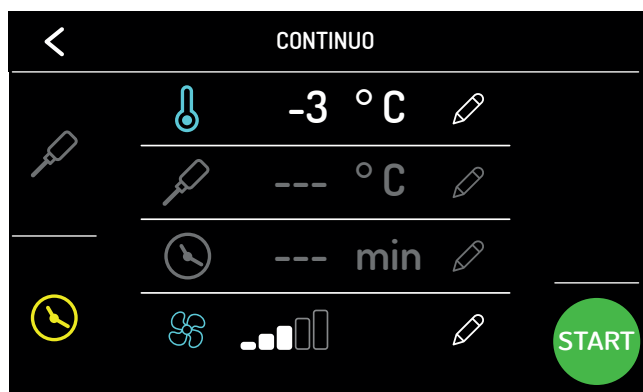
The continuous cycle allows to quickly reach the set temperature and maintain it for as long as needed to complete the job. Our Combi Chill can handle up to 3 independent product probes. When the temperature set for each probe is reached, a notification is displayed. The cycle ends when all inserted pins reach the desired temperature. The time cycle, on the other hand, allows to set up to 3 timers. Each timer is independent and its timing can be reset. At the end of a timer count, a notification is displayed. The cycle ends only when all set timers have expired.

Aucune interruption, un maximum d'économies

Le cycle continu vous permet d'atteindre rapidement la température predisposée et y rester tout le temps nécessaire pour terminer le travail. L'armoire Combi Chill peut gérer jusqu'à trois sondes de produits indépendants. Une fois la température atteinte pour chaque sonde, une notification apparaît sur l'afficheur. Le cycle termine lorsque toutes les broches insérées atteignent la température désirée. Le temps de cycle, cependant, offre la possibilité de mettre en place 3 minuteries. Chaque minuterie est indépendant et à la date d'achèvement peut être réinitialisé. Au term du compte d'une minuterie le display affiche une notification. Le cycle termine lorsque tous les minuteries réglés sont arrivés à expiration.

Keine Unterbrechungen, maximale Einsparungen

Der Dauerzyklus erlaubt Ihnen, schnell die eingestellte Temperatur zu erreichen und dort so lange zu bleiben bis die Arbeit abgeschlossen wird. Der Combi Chill kann bis zu drei unabhängige Produktsonden steuern. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur für jede Sonde, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus ist beendet, wenn alle von den eingesetzten Produktsonden die gewünschte Temperatur erreicht haben. Der zeitgesteuerte Zyklus, bietet jedoch die Möglichkeit, 3 Schaltuhren einzusetzen. Jede Schaltuhr ist unabhängig und kann nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder eingesetzt werden. Nach Ablauf einer eingestellten Zeit, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus endet, wenn alle eingestellten Schaltuhren abgelaufen sind.





SANIFICAZIONE SANITISATION ASSAINISSEMENT SANITISIERUNG

Garantisce l'eliminazione del parassita Anisakis

Questo parassita muore solo a temperature superiori ai 60°C o con il congelamento prolungato del pesce. Il Ministero della Sanità, al fine di tutelare i consumatori, ha emanato un'ordinanza che impone ai ristoranti di congelare gli alimenti a -20°C per almeno 24 ore prima di somministrarlo. Con Combi Chill potrai attivare questa funzione premendo un semplice tasto.

It guarantees the elimination of the Anisakis parasite

The parasite dies at temperatures exceeding 60°C or if frozen for prolonged periods of time. To safeguard consumers, the Ministry of Health has brought in a law that requires restaurants to freeze food to -20°C for at least 24 hours before serving it. With Combi Chill you can activate this function by pressing a button.

Elle garantit l'élimination du parasite Anisakis

Le parasite meurt à des températures supérieures à 60°C ou avec la congélation prolongée du poisson.
Le Ministère de la santé, pour sauvegarder les consommateurs a promulgué une ordonnance imposant aux restaurants de congeler les aliments à -20°C au moins 24 heures avant de les préparer. Avec Combi Chill vous pouvez l'activer en appuyant sur un bouton.

Garantiert die Beseitigung des Parasiten Anisakis

Der Parasit stirbt bei Temperaturen über 60°C oder bei längerem Tiefgefrieren des Fisches ab. Das Gesundheitsministerium hat zum Zweck des Konsumentenschutzes eine Verordnung erlassen, die Restaurants dazu verpflichtet, Lebensmittel mindestens 24 Stunden vor dem Servieren bei -20° einzufrieren. Mit Combi Chill ist diese Funktion mit einem Knopfdruck einschaltbar.



FERMALIEVITAZIONE LEAVENING CONTROL FERMENTATION CONTROLEE GÄREN

4 fasi per migliorare la qualità del prodotto e della tua vita

La funzione fermalievitazione permette di ridurre gli sprechi, evitare il lavoro notturno con un evidente risparmio di personale e un miglioramento della qualità della vita, mantenere una qualità eccellente di pasta e pane al tatto, al gusto e alla vista. Il Combi Chill l'ha permette di controllare, bloccare e gestire la lievitazione degli impasti.

4 stages for improving the quality of the product and your life

The leavening control mode lets you cut down on waste, avoid night shifts with obvious savings in personnel and quality of life, while still maintaining excellent pasta and bread quality both in texture, taste and appearance. The Combi Chill allows controlling, blocking and managing the melting of the dough.

4 phases pour améliorer la qualité du produit et de votre vie

La fonction de fermentation contrôlée permet de réduire les gaspillages, éviter le travail nocturne avec une économie évidente du personnel et une amélioration de la qualité de vie, maintenir une excellente qualité de pâte et de pain qui se distingue au touché, au goût et à la vue. Le Combi Chill vous permet de surveiller, gérer et bloquer les pâtons levants.

4 Phasen, um die Qualität des Produkts sowie Ihre Lebensqualität zu verbessern

Die Gärfunktion ermöglicht die Verschwendung zu reduzieren sowie nächtliches Arbeiten zu vermeiden und führt so zu bedeutenden Personalsparnissen und erhöht die Lebensqualität. Dabei wird die hervorragende Qualität von Pasta und Brot beim Anfühlen, Kosten und Ansehen aufrechterhalten. Der Combi Chill ermöglicht Ihnen das Gären der Teiglinge zu überwachen, blockieren und steuern.





SCONGELAMENTO

THAWING
DECONGELATION
AUFTAUEN

Puoi programmare lo scongelamento degli alimenti

Questo è un programma che permette agli chef di scegliere l'ora in cui trovare gli alimenti pronti. Combi chill si azionerà automaticamente portando gli alimenti ad una temperatura positiva in un tempo utile a non danneggiare la struttura e le qualità organolettiche dell'alimento.

You can program the thawing foods

This is a programme that allows the chef to choose the time when the food will be ready. Combi chill will switch automatically on bringing the food back to a positive temperature in a reasonable time without damaging the structure and texture, appearance, flavour and aroma of the food.

Pour programmer la décongélation des aliments

Ce programme permet aux chefs de choisir l'heure à laquelle ils souhaitent avoir les aliments prêts.

Combi chill se met automatiquement en marche en amenant les aliments à une température positive en un temps utile à ne pas abîmer la structure et les qualités organoleptiques.

Sie können das Auftauen von Lebensmitteln planen

Hierbei handelt es sich um ein Programm, das den Köchen die Möglichkeit bietet, den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut sein sollen, zu wählen. Combi chill geht automatisch in Betrieb und erwärmt die Lebensmittel innerhalb eines angemessenen Zeitraums auf eine positive Temperatur. Dabei werden Struktur und organoleptische Eigenschaften nicht beeinträchtigt.



INDURIMENTO GELATO

HARDENING ICE CREAM
DURCISSEMENT DE LA GLACE
AUSHÄRTEN VON EIS

Il gelato artigianale nella sua forma migliore

Per esporre nel modo migliore il gelato artigianale e non comprometterne le caratteristiche di bontà e forma conta la modalità di conservazione. Un gelato buono deve essere consistente, omogeneo e uniforme alla vista. Appena esce dal mantecatore, il gelato, ha una temperatura di -8°C / -10°C e deve essere posto nel Combi Chill attivando la funzione indurimento che lo porterà ad una temperatura di -20°C riducendo la quantità di acqua non congelata che farebbe perdere cremosità e volume al gelato.

The correct preservation of ice

To display artisan ice cream in the best possible way and avoid comprising its quality and form, the storage mode is very important. Good ice cream should have a consistent, homogeneous and uniform appearance. As soon as it comes out of the thickener, the ice cream is at a temperature of -8°C / -10°C. At this point, it can either be displayed or placed in the hardener which lowers the temperature to -20°C, decreasing the amount of water not yet frozen that would make the ice cream lose its creaminess and volume.

Conserver correctement la glace

Pour exposer au mieux la glace artisanale et ne pas en compromettre la qualité et la forme le mode de conservation est fondamental. Une bonne glace doit être consistante, homogène et uniforme à la vue. La glace, une fois sortie de la turbine, a une température de -8°C / -10°C. Elle est ensuite mise en vitrine ou dans la chambre de durcissement pour l'amener à -20°C en réduisant la quantité d'eau non congelée qui réduirait l'onctuosité et le volume de la glace.

Die richtige Lagerung von Eis

Um hausgemachtes Eis auf die beste Weise zu präsentieren und die Qualität in Hinblick auf Geschmack und Form nicht zu beeinträchtigen, wird der Lagerungsmodus verwendet. Gute Eiscreme muss konsistent und homogen sein sowie gleichmäßig aussehen. Wenn das Eis aus der Rührmaschine genommen wird, hat es eine Temperatur von -8°C bis -10°C. An dieser Stelle wird es in eine Vitrine oder in den Aushärter gegeben, in dem die Temperatur auf -20°C abkühlt. So wird die noch nicht gefrorene Wassermenge reduziert, um die Cremigkeit sowie das Volumen der Eiscreme aufrechtzuerhalten.





LENTA COTTURA
SLOW COOKING
CUISSON LENTE
NIEDERTEMPÉRATURGAREN

Il ciclo che ti permette di produrre anche di notte

In cucina, uno degli ingredienti fondamentali è il tempo. La lenta cottura è un ciclo speciale che esalta la bontà del prodotto. Il ciclo di lenta cottura è indicato per alcuni tipi di carne e pesce; l'utilizzo di questa tecnica permette di esaltare i sapori e i colori degli alimenti, ridurre la perdita di peso del 50% e sciogliere i tessuti connettivi che rendono dura la carne. In seguito a questo ciclo, Combi Chill, attiva un ciclo di abbattimento positivo o negativo o un mantenimento di temperatura a +65°C evitando così la proliferazione dei batteri.

The cycle that lets you produce even at night

One of the most important ingredients in the kitchen is time. Slow cooking is a special cycle, also known as cooking at a low temperature, which brings out the goodness in the product. The slow cooking cycle is indicated for certain types of meat and fish. Using this cooking technique allows you to enhance the flavours and colours of the food, to cut down on weight loss and dissolve the connective tissues that make the meat hard. After the slow cooking cycle, Combi Chill activates a negative or positive chill cycle or maintains the temperature at +65°C.

Le cycle qui permet de produire même la nuit.

Dans la cuisine, l'un des ingrédients clés est le temps. La cuisson lente est un cycle spécial qui améliore la qualité du produit. Le processus de cuisson lente convient à certains types de viande et de poisson; l'utilisation de cette technique de cuisson permet de ressortir les goûts et les couleurs des aliments, réduire la perte de poids de 50% et dissoudre les tissus conjonctifs qui rendent la viande dure. A la fin du cycle, Combi Chill, active un cycle de refroidissement positive ou négative ou un maintien de température à +65°C en évitant ainsi la prolifération des bactéries.

Mit diesem Zyklus können Sie auch nachts Speisen zubereiten.

Eine der wichtigsten Zutaten in der Küche ist die Zeit. Das langsame Garen ist ein spezieller Zyklus, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, mit dem die Qualität des Produktes hervorgehoben wird. Der Zyklus des langsamen Garens eignet sich für einige Fleisch und Fischarten. Die Verwendung dieser Zubereitungsart ermöglicht das besondere Hervorheben der Aromen und Farben der Lebensmittel, reduziert den Gewichtsverlust und löst das Bindegewebe auf, wodurch das Fleisch weicher wird. Im Anschluss an den Zyklus des langsamen Garens aktiviert Combi Chill einen Zyklus des negativen oder positiven Schockfrosts oder einen Zyklus, um die Temperatur auf +65°C zu erhalten.



STERILIZZAZIONE
STERILISATION
STÉRILISATION
STERILISIEREN



SBRINAMENTO
DEFROSTING
DÉGIVRAGE
ABTAUEN



ASCIUGATURA
DRYING
SÉCHAGE
TROCKNEN



RISCALDAMENTO Sonda
PROBE HEATING
CHAUFFAGE SONDE
KERNTEMPERATURFÜHLER
BEHEIZEN



PRE - COOLING
PRE - COOLING
PRÉ-REFROIDISSEMENT
VORKÜHLEN



RICETTARIO
PERSONALIZZABILE
COOK BOOK
RECETTE PERSONNALISABLE
REZEPTBUCH



ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com



Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com