



TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTISCHE

I tavoli refrigerati secondo Ilsa

Ilsa's concept of the refrigerated counters

Les tables réfrigérées selon Ilsa • Kühlische nach Ilsa

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

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

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

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



Start

I La nuova gamma Start ha una struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 50 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); piani da lavoro spessore 40 mm; piedini in acciaio inox regolabili H:140-190; celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia; porte auto chiudenti con fermo a 95°; gruppo frigorifero estraibile per una facile manutenzione; sistema di ventilazione forzata per la massima uniformità di temperatura interna; maniglie ergonomiche non sporgenti; possibilità di allestimento con cassetti da 1/2 e 1/3



GB The new range Start has a stainless steel monobloc structure; scotch-brite external satin finish; 50 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc); 40 mm worktop thickness; adjustable stainless steel feet H:140-190; chambers with rounded internal corners for easier cleaning; spring-operated door fitted with stop at 95°; extractable cooling unit for easier maintenance; forced ventilation system for uniform inner temperature; ergonomic handles that do not project; fitting with 1/2 or 1/3 drawers.

F La nouvelle gamme Start a une structure monobloc en acier inox Aisi 304 avec une finition extérieure satinée Scotch-brite ; isolation de 50 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) ; épaisseur des plans de travail de 40 mm ; compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; robustes pieds réglables en acier inox H 140-190 ; porte réversible avec ressort de fermeture automatique à 95° ; unité réfrigérant extractible pour faciliter l'entretien ; de ventilation forcé pour une uniformité de température maximum interne ; poignées ergonomiques non saillantes ; équipement avec 1/2 ou 1/3 tiroirs.

D Das neue Produktreihe Start hat eine Monoblockausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 50 mm starke Isolierung mittels PUR-Schaum mit hoher Dichte (40 kg/m3); 40 mm starken Arbeitsplatten; robuste Stellfüße aus Edelstahl H:140-190; Kühlzellen mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung; Federbelastete reversible Tür mit einer abnehmbaren Magnetdichtung; forcierte Belüftung wird die Innentemperatur absolut gleichmäßig verteilt; ergonomischen nicht vorstehenden Griffe; Austattung mit 1/2 oder 1/3 Schubladen.





Elite



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

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

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

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

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

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





	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussen Abmessungen	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures Innen Abmessungen	Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
START						
Ventilato TN 600	2	-2/+8	1355 x 600 x 850	790 x 430 x 560	190	280
Ventilated Pos. T° - Ventile T° Pos.	3	-2/+8	1805 x 600 x 850	1237 x 430 x 560	298	280
Umluftkühlung T° Pos.	4	-2/+8	2250 x 600 x 850	1684 x 430 x 560	405	280
Ventilato TN 700	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
Ventilated Pos. T°	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
Ventile T° Pos.	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
Umluftkühlung T° Pos.	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
Ventilato TN Predisposto	1	-2/+8	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
Ventilated remote Pos. T°	2	-2/+8	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
Ventile sans groove T° Pos.	3	-2/+8	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.	4	-2/+8	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
Ventilato BT 600	2	-20/-10	1355 x 600 x 850	790 x 430 x 560	190	650
Ventilated Low. T° - Ventile T° Neg.	3	-20/-10	1805 x 600 x 850	1237 x 430 x 560	298	650
Umluftkühlung T° Neg.	4	-20/-10	2250 x 600 x 850	1684 x 430 x 560	405	650
Ventilato BT 700	1	-20/-10	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	600
Ventilated Low. T°	2	-20/-10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	650
Ventile T° Neg.	3	-20/-10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	730
Umluftkühlung T° Neg.	4	-20/-10	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	730
Ventilato BT Predisposto	1	-20/-10	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
Ventilated remote Low. T°	2	-20/-10	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
Ventile sans groove T° Neg.	3	-20/-10	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
Umluftkühlung ohne Aggregat T° Neg.	4	-20/-10	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-

Note | Notes | Hinweise:

- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;

	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussen Abmessungen	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures Innen Abmessungen	-Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
ELITE						
GASTRONOMIA/GASTRONOMY/GASTRONOMIE/GASTRONOMIE						
Ventilato TN	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
Ventilated Pos. T°	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
Ventile T° Pos.	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
Umluftkühlung T° Pos.	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
Ventilato TN con cassetto	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
Ventilated Pos. T° with drawer	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
Ventile T° Pos. Avec tiroir	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
Umluftkühlung T° Pos. Mit Schublade	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
Ventilato TN con vasca	1	-2/+8	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	360
Ventilated Pos. T° with bowl	2	-2/+8	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	360
Ventile T° Pos. avec cuve	3	-2/+8	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	360
Umluftkühlung T° Pos. mit Becken	4	-2/+8	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	360
Ventilato BT	1	-20/-10	910 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	600
Ventilated Low T°	2	-20/-10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	600
Ventile T° Neg.	3	-20/-10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	730
Umluftkühlung T° Neg.	4	-20/-10	2250 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	730
Ventilato TN predisposto	1	-2/+8	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
Ventilated remote Pos. T°	2	-2/+8	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
Ventile sans groupe T° Pos.	3	-2/+8	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.	4	-2/+8	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
Ventilato BT predisposto Ventilated remote Low T° Ventile sans groupe T° Neg. Umluftkühlung ohne Aggregat Neg. T°	1	-20/-10	700 x 700 x 850	343 x 530 x 560	102	-
	2	-20/-10	1145 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	-
	3	-20/-10	1590 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	-
	4	-20/-10	2040 x 700 x 850	1684 x 530 x 560	500	-
Ventilato TN - Porte Vetro	2	0/+10	1355 x 700 x 850	790 x 530 x 560	235	400
Ventilated Pos. T° - Glass Doors						
Ventile T° Pos. - Portes Vitrées	3	0/+10	1805 x 700 x 850	1237 x 530 x 560	368	400
Umluftkühlung T° Pos. - Glastüren						
2 Temperature 2 Temperatures 2 Temperatures 2 Temperaturen	3	+2/+10 -2/+8	1809 x 700 x 850	-	-	360
	3	-2/+8 -20/-10	1809 x 700 x 850	-	-	600
	4	+2/+10 -2/+8	2250 x 700 x 850	-	-	360
	4	-2/+8 -20/-10	2250 x 700 x 850	-	-	730

Note | Notes | Notes | Hinweise:

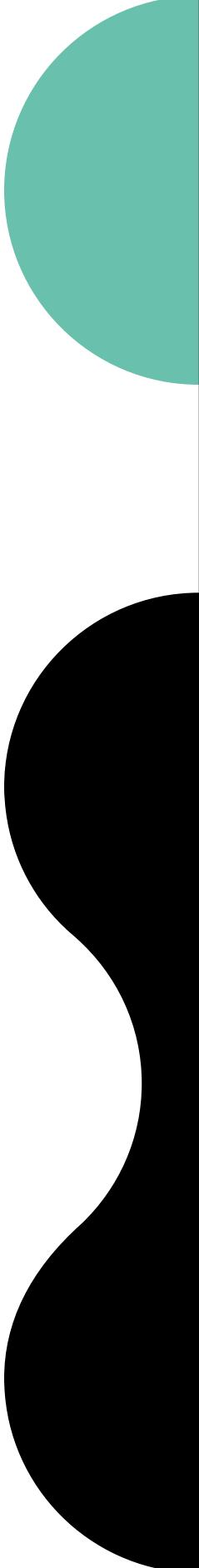
- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;

La gamma • The range • La gamme • Die Auswahl

	Porte Doors Portes Türen	T °C	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Aussen Abmessungen	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures Innen Abmessungen	Capacità - Lt Capacity - Lt Capacité - Lt Kapazität - Lt	Potenza assorbita Total power Puissance Leistung
ELITE						
PASTICCERIA/PASTRY/PATISSERIE/KONDITOREI						
Ventilato TN	1	-2/+8	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	360
Ventilated Pos. T°	2	-2/+8	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	360
Ventile T° Pos.	3	-2/+8	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	360
Umluftkühlung T° Pos.	4	-2/+8	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	360
Ventilato BT	1	-20/-10	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	600
Ventilated Low T°	2	-20/-10	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	600
Ventile T° Neg.	3	-20/-10	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	730
Umluftkühlung T° Neg.	4	-20/-10	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	730
Ventilato TN predisposto	1	-2/+8	800 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	-
Ventilated remote Pos. T°	2	-2/+8	1350 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	-
Ventile sans groupe T° Pos.	3	-2/+8	1850 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	-
Umluftkühlung ohne Aggregat T° Pos.	4	-2/+8	2400 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	-
Ventilato BT predisposto	1	-20/-10	800 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	-
Ventilated remote Low T°	2	-20/-10	1350 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	-
Ventile sans groupe T° Neg.	3	-20/-10	1850 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	-
Umluftkühlung ohne Aggregat Neg. T°	4	-20/-10	2400 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	-
Statico	1	+0/+15	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	240
Static	2	+0/+15	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	240
Statique	3	+0/+15	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	300
Stille Kühlung	4	+0/+15	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	300
Statico predisposto	1	+0/+15	1050 x 800 x 850	418 x 600 x 560	152	
Static remote	2	+0/+15	1600 x 800 x 850	940 x 600 x 560	342	
Statique sans groupe	3	+0/+15	2050 x 800 x 850	1462 x 600 x 560	532	
Stille Kühlung ohne Aggregat	4	+0/+15	2600 x 800 x 850	1984 x 600 x 560	722	

Note | Notes | Notes | Hinweise:

- Tensione di alimentazione 230 V 1 + N | Gas refrigerante: R134a TN, R452A BT;
- Supply voltage 230 V 1 + N | Refrigerant gas: R134a TN, R452A BT;
- Tension d'alimentation 230 V 1 + N | Gaz réfrigérant: R134a TN, R452A BT;
- Spannung 230 V 1 + N | Kältemittelgas: R134a TN, R452A BT;



ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com