



THE QUALITY SOLUTION



PASTICCERIA
PASTRY
PATISSERIE
KONDITOREI

La pasticceria secondo Ilsa

Ilsa's concept of the pastry business

La pâtisserie selon Ilsa • Konditorei laut Ilsa

I ILSA mette a disposizione dell'arte creativa della pasticceria l'esperienza maturata in **25 anni**, offrendo una linea completa di elementi componibili, piani di lavoro e accessori tutti realizzati in acciaio inox **Aisi 304** al Cr-Ni 18/10 e interamente conformi alle norme igieniche europee. Oltre a una ricca gamma di tavoli da lavoro componibili con o senza alzatina, a parete o passanti, con profondità dei piani da 80 a 90 cm e lunghezze variabili fino a **4 m**, la massima flessibilità di composizione è garantita dai tavoli da lavoro centrali in un unico pezzo con lunghezza fino a 4 m e profondità di 115 e 135 cm.

F ILSA a décidé de mettre à la disposition de l'art créatif de la pâtisserie l'expérience accumulée en **25 ans** de travail passionné, proposant une ligne complète d'éléments modulaires, plans de travail et accessoires, tous réalisés en acier inox **Aisi 304** au Cr-Ni 18/10 et internement conformes aux normes hygiéniques européennes en vigueur.

En plus d'une riche gamme de tables de travail modulaires, avec ou sans crédence, murales ou passantes, avec profondeur des plans de 80 à 90 cm et des longueurs variables allant jusqu'à **4 m**, la flexibilité de composition est garantie par des tables de travail de centre, réalisés d'une seule pièce, d'une longueur allant jusqu'à 4 m et profondeur de 115 ou 135 cm.

GB ILSA is putting its **25 years** of experience at the service of the pastry business, offering a complete line of modular units, work tops and accessories entirely made of **Aisi 304** Cr-Ni 18/10 stainless steel and fully compliant with European food sanitation regulations. On top of its comprehensive line of modular work tables, available with or without upstand, in the wall-mounted or free-standing version, ranging in depth from 80 to 90 cm and with varying widths up to **4 m**, Ilsa is also offering top flexibility and modularity with its range of one-piece central work tables, available up to 4 m wide and 115 and 135 cm deep.

D ILSA blickt auf eine **25-jährige** Erfahrung zurück, die das Unternehmen nun der hohen Kunst der kreativen Konditorei zur Verfügung stellt, indem es eine komplette Produktreihe mit Anbauelementen, Arbeitsplatten und Zubehör aus Chromnickelstahl 18/10 **AISI 304** vorstellt, die den europäischen Hygienenormen entspricht. Ferner bietet das Unternehmen eine weit gefächerte Auswahl an anbaufähigen Arbeitstischen mit oder ohne Aufkantung, als Wandmodell oder mit offenem Unterbau, mit einer Arbeitsplattentiefe von 80 bis 90 cm und in verschiedenen Längen bis zu 4 m. Die zentralen Arbeitstische in einteiliger Bauweise mit einer Länge bis zu **4 m** und einer Tiefe von 115 bis 135 cm bieten maximale Anbauflexibilität.









Le caratteristiche

Characteristics • Les caractéristiques Eigenschaften



I Gli ampi piani di lavoro garantiscono massima stabilità e robustezza grazie alla struttura consolidata con spessore di **5 cm** (1). Realizzati interamente in acciaio inox con spessore **15/10**, sono dotati di rinforzo costituito da lastra e cornice di legno nobilitato bianco idrofugo ed ignifugo di alta qualità che garantisce inattaccabilità al fuoco ed impermeabilità all'acqua.

Tutti gli elementi possono essere montati su piedini regolabili inox da 140/190 mm o da 180/230 mm (2) o a richiesta su ruote girevoli inox o zincate.

GB A **5 cm** thick frame and a spacious work top are a guarantee of exceptional stability and sturdiness (1). The work tops are made entirely in **15/10** stainless steel and are reinforced with a water- and fire proof panel and frame in top-quality white laminated wood that is synonymous with waterproofing and fire resistance. All units can be mounted on 140/190 mm or 180/230 mm (2) high adjustable feet in stainless steel. Alternatively, they can be mounted on stainless steel or galvanised casters upon request.

F Les grands plans de travail garantissent un maximum de stabilité et de solidité, grâce à leur structure renforcée d'une épaisseur de **5 cm** (1). Réalisés entièrement en acier inox d'une épaisseur de **15/10**, ils sont équipés de renforts constitués d'une plaque et d'un encadrement en bois mélaminé blanc, hydrofuge et ignifuge, de grande qualité inattaquables au feu et imperméables à l'eau. Tous ces éléments peuvent être montés sur des petits pieds réglables en inox, de 140/190 mm ou de 180/230 mm (2) ou, sur demande, sur des roulettes pivotantes en inox ou galvanisées.

D Die großflächigen Arbeitsplatten sorgen dank ihrer soliden **5 cm** starken Konstruktion für maximale Stabilität und Festigkeit (1). Sie sind komplett aus Edelstahl der Materialstärke **15/10** hergestellt und mit einer Holzplatte und Holzkante mit wasserabweisender und feuerfester hochwertiger weißer Kunststoffoberfläche verstärkt, wodurch Beständigkeit gegen Feuer und Wasserundurchlässigkeit gewährleistet sind. Alle Elemente können auf Edelstahl-Stellfüßen 140/190 mm oder 180/230 mm (2) bzw. auf Wunsch auf Edelstahl- oder verzinkten Lenkrollen montiert werden.





1

2



Le caratteristiche

Characteristics • Les caractéristiques
Eigenschaften



I La composizione dei tavoli da lavoro può essere realizzata con grande **flessibilità** grazie ai numerosi elementi modulari quali cassettiere (3), armadietti e tramezzi, abbinabili ai tavoli refrigerati e agli abbattitori di temperatura ILSA.

In questo modo è possibile creare postazioni di lavoro neutre e fredde in un'unica soluzione e rendere al massimo efficienti i flussi di lavoro. I cassetti scorrevoli (4) dal design pratico e funzionale con altezze di 10, 15, 20 o 30 cm sono montati su guide semplici in acciaio inox facilmente asportabili e hanno portine reversibili e smontabili per una pulizia completa e veloce.

GB The layout of the work tables can be arranged **flexibly** thanks to a wide range of modular units, including drawer units (3), cupboards and bins, which can be matched with any ILSA refrigerated table or blast chiller. This gives you the possibility to create both non-refrigerated and refrigerated one-piece workstations, thus maximising the efficiency of your work. Sliding drawers (4) are particularly practical and functional. They are available in a range of 4 heights (10, 15, 20 or 30 cm) and feature easy-to-remove stainless steel guides and removable reversible doors for easier cleaning.

F La composition des tables de travail peut être réalisée de manière particulièrement **flexible** grâce aux nombreux éléments modulaires, tels que les meubles à tiroirs (3), les armoires et les trémies, à coordonner aux tables réfrigérées et aux cellules de refroidissement rapide ILSA. Ainsi, il est possible de créer des postes de travail pour le neutre et le froid, en une unique solution, et d'organiser des flux de travail d'une efficacité maximale. Les tiroirs coulissants (4), au design ergonomique, pratiques et fonctionnels, d'une hauteur de 10, 15, 20 ou 30 cm, sont montés sur des glissières en acier inox, simples et efficaces ; facilement extractibles ils sont équipés de portes réversibles et démontables pour permettre un nettoyage intégral irréprochable et rapide.

D Die Gestaltungsmöglichkeiten der Arbeitstische sind sehr **flexibel** dank der zahlreichen modularen Elemente, wie Schubkastenblöcke (3), Schränke und Trichter, die mit den Kühlischen und Schnellkühlern von ILSA kombiniert werden können. Auf diese Weise können neutrale Arbeitsplätze mit Kühlfunktion geschaffen werden, die den Arbeitsfluss optimieren. Die Schubkästen (4) mit praktischem und funktionalem Design sind in den Höhen 10, 15, 20 oder 30 cm erhältlich und auf einfachen Edelstahlführungen montiert, die leicht ausgebaut werden können; die reversiblen Türen können für eine schnelle Komplettreinigung abgenommen werden.





4



3



I complementi

Accessories • Les compléments
Zubehörelemente



I Per agevolare l'attività del pasticciere sono inoltre disponibili carrelli porta teglie (5), rastrelliere a parete, lavatoi, armadi (6), ripiani centrali e a muro e pensili in vari modelli, a giorno, con porte scorrevoli, con gocciolatoio (7), con cassetti, porta bagne (8) e porta pizzi. Completano la linea una vasta gamma di **tavoli da lavoro** su gambe con e senza alzatina, e tavoli centrali su gambe con e senza ripiano di fondo. La struttura delle gambe è costituita da tubo in acciaio inox **5x5 cm**, mentre il piano è realizzato in acciaio inox con spessore 15/10 e bordo di 5 cm.

GB Ilsa also offers pastry-cooks a comprehensive range of accessories, incl. tray trolleys (5), wall racks, sinks, cabinets (6), shelves for free-standing and wall-mounted tables, and a wide range of cabinets available in the open version, with sliding doors, with draining rack (7), with drawers, as well as liquor dispensers (8) and cake lace holders. Our range is completed by a comprehensive selection of **work tables** mounted on legs, with and without upstand, and free-standing tables with and without bottom shelf. The legs are made of **5x5 cm** stainless steel tube, the top is made of 15/10 stainless steel with a 5 cm thick edge.

F Pour faciliter l'activité des pâtissiers, nous proposons également une série de chariots porte-plateaux (5), râteliers muraux, lavoirs, armoires (6), étagères centrales, murales et suspendues en plusieurs modèles, ouvertes, avec portes coulissantes, avec égouttoir (7), avec tiroirs, avec récipient à liqueurs (8) et élément porte-dentelles.

Cette ligne est complétée par une vaste gamme de **tables de travail** sur pieds, avec et sans crédence, et de tables de centre sur pieds, avec et sans étagère de fond. La structure des pieds est réalisée en profilé tubulaire en acier inox de **5x5 cm**, tandis que le plan est fabriqué en acier inox d'une épaisseur de 15/10, avec bord de 5 cm.

D Um dem Konditor seine Arbeit darüber hinaus zu erleichtern, stehen Backblechwagen (5), Wandschrägen, Spülbecken, Schränke (6), zentrale Borde und Wandborde, Hängeschränke in verschiedenen Modellen, offen, mit Schiebetüren, mit Abtropfeinsatz (7), mit Schubkästen, sowie Wandschränke für Likör (8) und Tortenspitzenpapiere zur Verfügung. Die Produktreihe wird durch eine umfangreiche Auswahl an **Arbeitstischen** auf Beinen, mit oder ohne Aufkantung und zentrale Tische auf Beinen mit und ohne Bodenablage ergänzt. Die Beinkonstruktion besteht aus **5x5 cm** Edelstahlrohr, während die Arbeitsplatte aus Edelstahl der Materialstärke 15/10 hergestellt ist und mit 5 cm Kante geliefert wird.







ILSA[®]

ILSA spa
Via Ferrovia 31
31020 San Fior (TV) - Italy
Tel. +39.0438.4905 r.a. - Fax +39.0438.405491
www.ilas spa.com - ilsa@ilas spa.com

