

---

*Профессиональное оборудование*

**ilsa**  
SHAPING COLD

# Шоковая заморозка





# Шоковая заморозка для гастрономии

## ТОЧКИ ПИТАНИЯ



Отели  
Кейтеринг  
Рестораны  
Кухни операторов доставки  
Фаст-фуд  
Бары

## КРУПНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА



Столовые  
Школы  
Больницы  
Фабрики кухни

## РИТЕЙЛ



Супермаркеты и  
гипермаркеты  
Мясные лавки и рыбные  
магазины  
Специализированные  
магазины



## *Шоковая заморозка*

Скорость, безопасность, качество. Наши камеры шоковой заморозки разработаны для сохранения свежести, оптимизации рабочего процесса на кухне и сокращения отходов. Незаменимый помощник для тех, кто стремится к совершенству, соблюдая при этом стандарты HACCP. Почему стоит выбрать наши шокеры? Чтобы сэкономить ваше время, ваши ингредиенты и вашу работу.





**NEOS + WI-FI**

Ваш новый стандарт. Универсальный, надежный, готовый к любым повседневным задачам. Также доступен в версии с Wi-Fi.



**EVOLUTION**

Технологии, служащие совершенству. Первокласное решение для тех, кто не приемлет компромиссов на кухне.



**EVOLUTION Combi Chill**

Мощность в больших масштабах. Разработано для больших объемов, рассчитано на длительный срок службы.



**+ ВМЕСТИМОСТЬ**

5T GN 1/1  
5 T mini GN 1/1  
10 T GN 1/1  
14 T GN 1/1

5 T GN 1/1  
6 T GN 1/1 (столы)  
10 T GN 1/1  
10 T GN 2/1  
14 T GN 1/1  
20 T (для тележек)  
40 T (для тележек)

5 T GN 1/1  
10 T GN 1/1  
10 T GN 2/1  
14 T GN 1/1

**+ ТЕМПЕРАТУРА**

-40 +10

-40 +10

-40 +65

**+ АКССУАРЫ**

Гастроемкости

Гастроемкости  
- Тележки

Гастроемкости

**+ КОЛ-ВО ДВЕРЕЙ**

1

1 - 2 - столы

1

**EVOLUTION** Industrial

Многофункциональный, с максимальной производительностью. Один инструмент, безграничные возможности.



---

40 T GN 1/1  
80 T GN 1/1  
120 T GN 1/1  
160 T GN 1/1

-40 +10

Тележки

1 - 2



## + Почему стоит выбрать ILSA



### **КАЧЕСТВО:**

- Высокое качество производства и сборки
- Долгий срок службы
- Широкий ассортимент
- Простота и скорость обслуживания
- Сокращение ночной работы



### **ЭКОНОМИЯ**

- Экономия на затратах на персонал
- Сокращение отходов
- Контроль над расходами на продукты
- Снижение производственных затрат
- Увеличение прибыли



### **ЗДОРОВЬЕ И ГИГИЕНА**

- Улучшение безопасности продуктов
- Непрерывный мониторинг по HACCP
- Контроль температуры
- Контроль вентиляции
- Поддержание температуры > 65°C

## + Отличия

Evolution	Evolution combichill	
-40° +10°C	-40° +65°	Температура
✓	✓	Шоковая заморозка
✓	✓	Замораживание
✓	✓	Ручной цикл
✓	✓	Гигиеничность
✓	✓	Осушение
✓	✓	Технологии для мороженого
✓	✓	Техническое обслуживание
-	✓	Расстойка
-	✓	Медленное приготовление
-	✓	Размораживание продукта
-	✓	Стерилизация



## + Neos

### Характеристики

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Полировка scotch-brite.
- Камера с закругленными внутренними краями для идеальной очистки и гигиены.
- Теплоизоляция из пенополиуретана высокой плотности толщиной 60 мм ( $40 \text{ кг/м}^3$ ) без ГФУ.
- Легкосъемные направляющие для GN 1/1 или 60x40.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали.
- Дверь с пружинным возвратным механизмом и съемным магнитным уплотнителем.







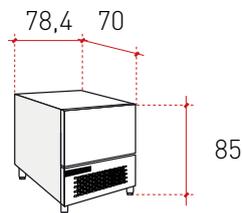
## + Neos

### Основные характеристики

Надежный, универсальный и мощный: он разработан для тех, кто ищет гибкость и стабильную производительность. Идеально подходит для легкой работы с различными объемами, обеспечивая превосходные результаты каждый день.

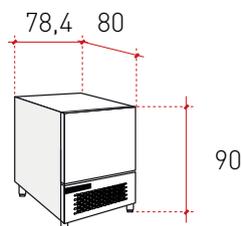
### 5T - 700

+	12
-	8
≡	5x GN1/1
❄️	R290
W	1400
⚡	230В ~ 50Гц



### 5T - 800

+	18
-	10
≡	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄️	R290
W	1600
⚡	230В ~ 50Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

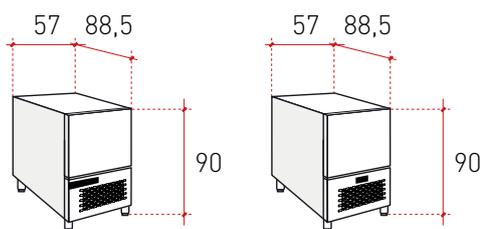
❄️ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение

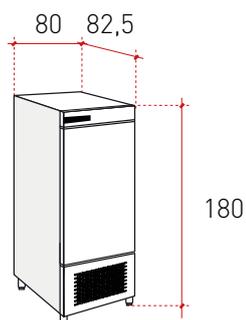
## 5T MINI

+	18
-	10
≡	5x GN1/1
❄	R290
W	1600
⚡	230В ~ 50Гц



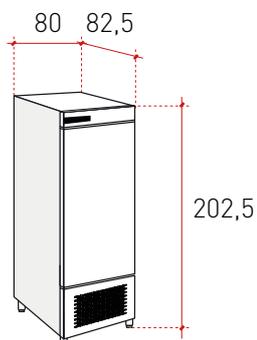
## 10T

+	34
-	20
≡	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	3600
⚡	400В 3N ~ 50Гц



## 15T

+	45
-	30
≡	15x GN1/1 - 15x 60x40
❄	R290
W	4400
⚡	400В 3N ~ 50Гц



⊕ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

⊖ Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение



## + Оснащение



Конфигурация и вместимость.  
Шокеры доступны в конфигурациях с 5, 10 или 14 парами направляющих.  
Гастроемкости не входят в комплект и приобретаются отдельно.  
Максимальная вместимость зависит от количества установленных пар направляющих, например:

- 5 пар направляющих → до 5 уровней
- 10 пар направляющих → до 10 уровней



Стандартная комплектация: темоцуп.

## + Заморозка



Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения потоков.



Охлаждающий газ R290.



Испаритель, обработанный методом катафореза с использованием нетоксичной эпоксидной смолы.



Автоматическая разморозка горячим газом.



Ручная разморозка с вентиляцией для 5 и 5 t mini.



Остановка работы вентилятора при открытии двери.



Удобный доступ к испарителю для облегчения очистки.



Сенсорная панель управления.

## + Аксессуары



Комплект роликов из нержавеющей стали.

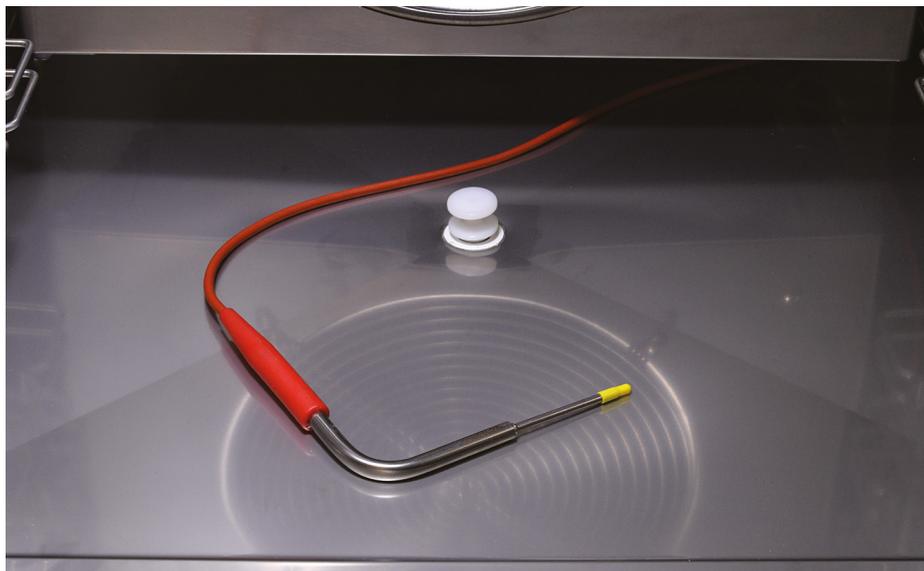


Удаленная система мониторинга и контроля ЕРoСА.



Термощуп с подогревом.

### Термощуп



Комплект роликов



Пара направляющих



## + Дисплей и функции управления

Этот дисплей отличается практичностью и расширенными возможностями управления, идеально подходящими для тех, кому необходимы быстрые и безопасные операции.

- **Мгновенное размораживание:** запуск или остановка цикла одной командой.
- **Блокировка клавиатуры:** защита от случайных изменений.
- **Быстрый доступ к меню:** мгновенный просмотр оповещений НАССР и времени работы.
- **Оповещения НАССР:** двухбуквенные коды с защитой паролем для сброса.
- **Мониторинг с помощью датчика:** прямое отображение значений температуры.



Клавиша выбора



Функция шокового охлаждения



Клавиша выбора



Функция шоковой заморозки



Функция разморозки



Функция жесткой заморозки



Включение



Нагрев термошупа

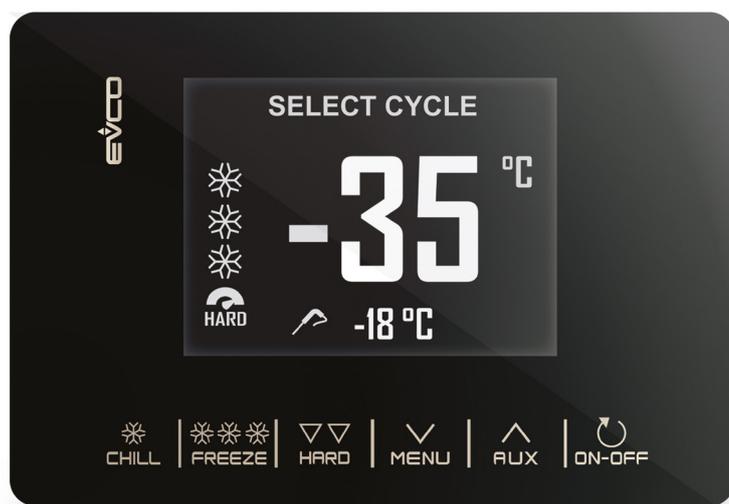


## + Дисплей и функции управления



Этот дисплей — идеальный выбор для тех, кто ценит простоту, скорость и точность в работе.

- **Простой дисплей:** понятный и простой интерфейс без лишних элементов.
- **Единое управление:** охлаждение, замораживание, размораживание, НАССР и датчики управляются с одной панели.
- **Меньше ошибок:** упрощенный рабочий процесс минимизирует риск неправильных настроек.
- **Быстрое обучение:** интуитивно понятная логика ускоряет обучение персонала.
- **Сохранение рецептов:** возможность сохранения программ для мгновенного запуска.
- **Прямое считывание показаний датчика:** мгновенное отображение данных датчика для точного мониторинга.



-  Шоковое охлаждение
-  Шоковая заморозка
-  Кнопка жесткой заморозки
-  Кнопка меню | + Вниз
-  Кнопка меню | + Вверх
-  Вкл / выкл



## + Evolution

### Особенности

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Полировка scotch-brite.
- Камера с закругленными внутренними краями для идеальной очистки и гигиены.
- Теплоизоляция из пенополиуретана высокой плотности толщиной 60 мм (40 кг/м<sup>3</sup>) без ГФУ.
- Легкосъемные направляющие для гастроемкостей GN 1/1 или 60x40.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали.
- Дверь с пружинным возвратным механизмом и съемным магнитным уплотнителем.





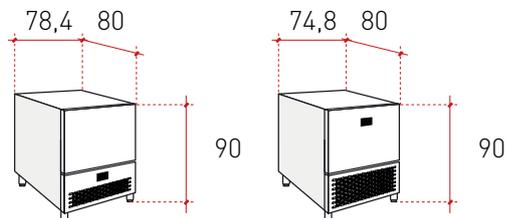


## + Evolution

**Ключевые характеристики.** Мощная, интеллектуальная и многофункциональная: камера шоковой заморозки, разработанная для кухонь, стремящихся к совершенству. Максимальная точность, большая вместимость и передовые технологии для удовлетворения требований самых взыскательных профессионалов.

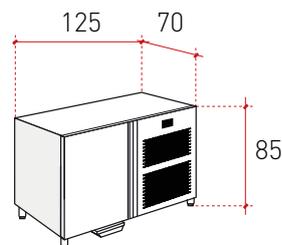
### 5T

+	20
-	12
≡	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄	R290
W	1700
⚡	230В ~ 50Гц



### 6T

+	20
-	12
≡	6x GN1/1
❄	R290
W	1986
⚡	230В ~ 50Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

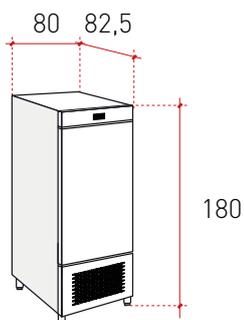
❄ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение

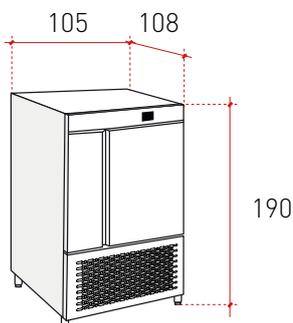
## 10T

+	40
-	25
≡	10x GN1/1 - 10x 60x40
❄	R290
W	3600
⚡	400В 3N ~ 50Гц



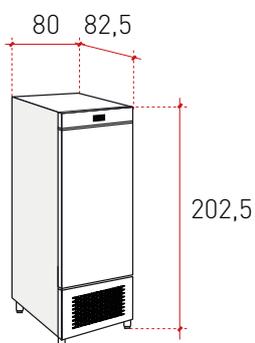
## 10T 2/1

+	75
-	50
≡	10x GN2/1 10x 60x80
❄	R290
W	7200
⚡	400В 3N ~ 50Гц



## 15T

+	55
-	35
≡	15x GN1/1 - 15x 60x40 R290
❄	R290
W	4400
⚡	400В 3N ~ 50Гц



⊕ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

⊖ Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение



## + Оснащение



Конфигурация и вместимость.

Изделие доступно в конфигурациях с 5, 10 или 15 парами направляющих. Габариты не входят в комплект и приобретаются отдельно. Максимальная вместимость зависит от количества установленных пар направляющих, например:

- 5 пар направляющих → до 5 уровней
- 10 пар направляющих → до 10 уровней



Стандартное оснащение: термощуп.

## + Охлаждение



Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения потоков.



Охлаждающий газ R290.



Испаритель, обработанный методом катафореза нетоксичной эпоксидной смолой.



Автоматическая разморозка горячим газом.



Ручная разморозка для 5 уровней шокеров.



Остановка вентилятора при открытии двери.



Удобный доступ к испарителю для облегчения очистки.



Сенсорная панель управления.

REMOTE

Доступные версии аппаратов с удаленным контролем.

## + Аксессуары



Комплект роликов из нержавеющей стали.



Конденсаторный фильтр.



Комплект для дезинфекции озоном.



USB-модуль для сбора данных через USB-накопитель.



Подогреваемый термощуп.



Бактерицидная лампа.



Система дистанционного мониторинга и управления EPOCA (интегрированная).

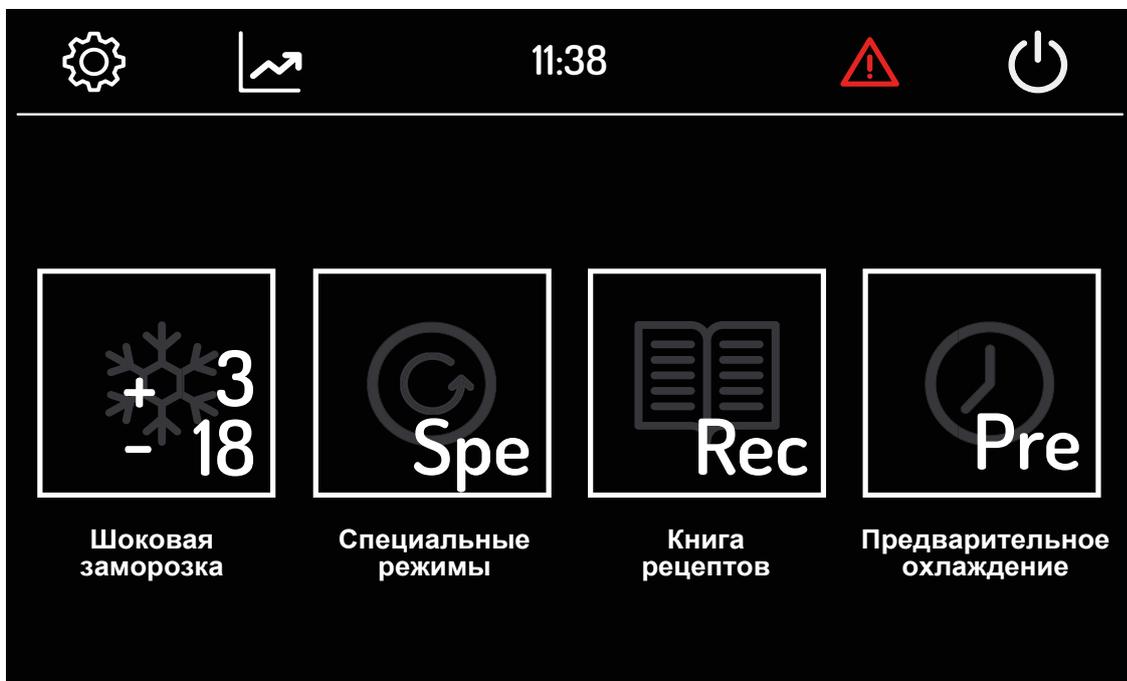
### Пара направляющих



Вентиляция



Регулируемые ножки

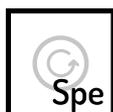


## + Дисплей и функции управления

С главного экрана вы можете получить доступ к режимам работы устройства, выбрав нужную область.



Режим шоковой заморозки



Специальные режимы



Книга рецептов



Предварительное охлаждение

Экраны, доступ к которым осуществляется с помощью этих двух кнопок, подробно описаны на соседней странице.

## + Режим шоковой заморозки



При выборе этого значка загружается меню шоковой заморозки. Затем вы можете продолжить, выбрав одну из доступных функций:

- Охлаждение
- Заморозка
- Бесконечный цикл
- Пользовательская настройка

## + Режим специальных циклов



В данном разделе меню находятся специальные циклы, которые можно выбрать:

- для рыбы
- осушение
- ручная разморозка
- режим для мороженого
- стерилизация
- разморозка продукта
- расстойка
- медленное приготовление



## + Шоковая заморозка для вкатных тележек



Две версии: **-40/+10°C** шоковая заморозка  
**-40/+65°C** с разморозкой и расстойкой



Сенсорный экран для автоматического, ручного, настраиваемого режимов работы и специальных программ.



Доступны версии с установленным охлаждением и с возможностью выноса холода, с электрической разморозкой и разморозкой горячим газом.



В комплект входит пандус; полезное пространство 730×865×1900 мм для тележек размером до 710×860×1850 мм.



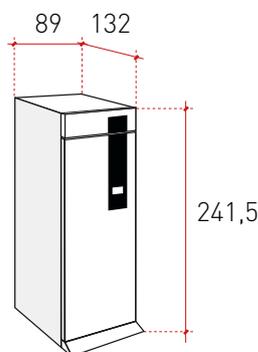
Теплоизоляция толщиной 70 мм с использованием пенополиуретана высокой плотности.



Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения воздушных потоков.

### 20TM

+	80
-	65
≡	20x GN1/1 20x 60x40 10x GN2/1 10x 60x80
❄	R452A или R449A
W	6850/6900/8500/9180
⚡	400В 3N~ 50Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение





## + Шоковая заморозка для вкатных тележек

 Толщина теплоизоляции 80 мм, выполнена из пенополиуретана высокой плотности (40 кг/м³).

 Удобный доступ к испарителю упрощает техническое обслуживание.

 Подогреваемый термощуп.

 Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения воздушных потоков.

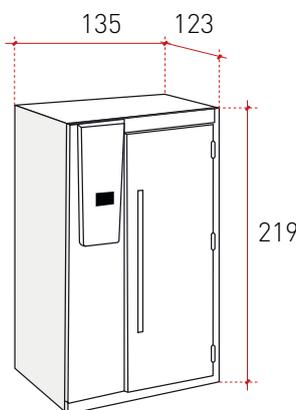
 USB-порт входит в стандартную комплектацию.

 **Максимальные габариты тележки: 720x900x1880 мм.**

 В качестве опции доступна УФ-бактерицидная лампа.

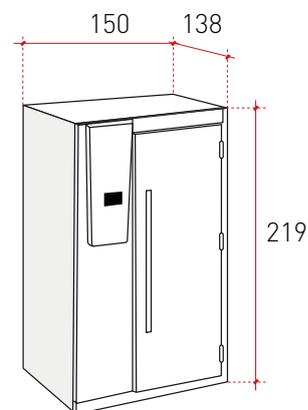
### 20T

- + 85/100
- 60/70
- ≡ 20x GN1/1  
20x 60x40
- ❄ R452A
- W 550
- ⚡ 220-240В  
~ 50/60Гц



### 40T

- + 125/150
- 100/135
- ≡ 40x GN1/1  
40x 60x40  
20x GN2/1  
20x 60x80
- ❄ R452A
- W 750
- ⚡ 220-240В~ 50/60Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

W Мощность в Вт

⚡ Напряжение



## + Evolution COMBICHILL

### Особенности

- Цельная конструкция из нержавеющей стали *AISI 304*.
- Матовая полировка корпуса.
- Изоляция толщиной 60 мм из пенополиуретана высокой плотности (40 кг/м<sup>3</sup>).
- Легкосъемные направляющие для гастроемкостей GN 1/1 или 60x40.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали.
- Дверь с пружинным возвратным механизмом и съемным магнитным уплотнителем.





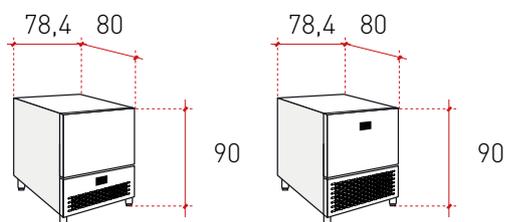


## + Evolution COMBICHILL

**Ключевая информация.** Усовершенствованный, многофункциональный, интуитивно понятный: шкаф шоковой заморозки, сочетающий в себе универсальность и высокую производительность. Единый инструмент для шокового охлаждения, заморозки, расстойки теста и многого другого, со специальными программами для оптимизации каждого этапа работы на вашей кухне.

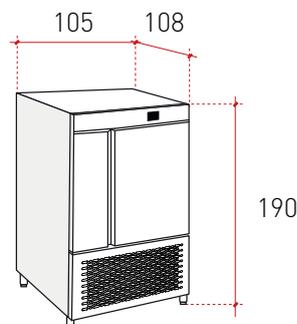
### 5T

+	20
-	12
≡	5x GN1/1 - 5x 60x40
❄	R290
W	1700
⚡	230В ~ 50Гц



### 10T 2/1

+	75
-	50
≡	10x GN2/1 10x 60x80
❄	R452A
W	7200
⚡	400В 3N~ 50Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

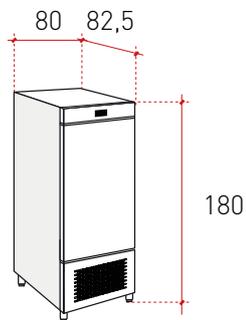
W Мощность в Вт

⚡ Напряжение



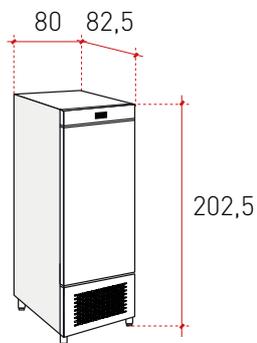
## 10T

- +** 40
- 25
- ≡** 10x GN1/1 - 10x
- ❄** 60x40 R290
- W** 3600
- ⚡** 400В 3N ~ 50Гц



## 15T

- +** 55
- 35
- ≡** 15x GN1/1 - 15x
- ❄** 60x40 R290
- W** 4400
- ⚡** 400В 3N~ 50Гц



**+** Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

**-** Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

**≡** Стандартная вместимость

**❄** Хладагент

**W** Мощность в Вт

**⚡** Напряжение



## + Оснащение



Конфигурация и вместимость.

Изделие доступно в конфигурациях с 5, 10 или 15 парами направляющих.

Гастроемкости не входят в комплект и приобретаются отдельно.

Максимальная вместимость зависит от количества установленных пар направляющих, например:

- 5 пар направляющих → до 5 уровней
- 10 пар направляющих → до 10 уровней



Стандартное оснащение: термощуп.

## + Охлаждение



Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения потоков.



Охлаждающий газ R290.



Испаритель, обработанный методом катафореза нетоксичной эпоксидной смолой.



Автоматическая разморозка горячим газом.



Ручная разморозка с помощью вентилятора для 5 уровней.



Остановка вентилятора при открытой двери.



Сенсорная панель управления.

REMOTE

Доступна версия с удаленным управлением.

## + Аксессуары



Комплект роликов из нержавеющей стали.



Конденсаторный фильтр.



Комплект для дезинфекции озоном.



USB-модуль для сбора данных через USB-накопитель.



Подогреваемый термощуп.



Бактерицидная лампа.



Система дистанционного мониторинга и управления EPOCA (интегрированная).

### Направляющие



Электронная панель



Регулируемые ножки



## + Специальные циклы

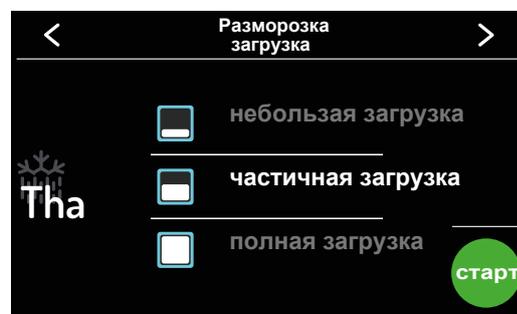
### Разморозка

Этот процесс, также известный как регенерация, бережно и быстро доводит продукты, ранее подвергнутые шоковой заморозке или охлаждению, до подходящей температуры для употребления или приготовления.

Цикл размораживания регулируется в зависимости от количества продукта, который необходимо разморозить внутри устройства.

Доступны три уровня загрузки. Для каждого уровня система применяет различный набор параметров для контроля температуры, времени цикла и скорости вентилятора.

На экране системы отображается следующее:



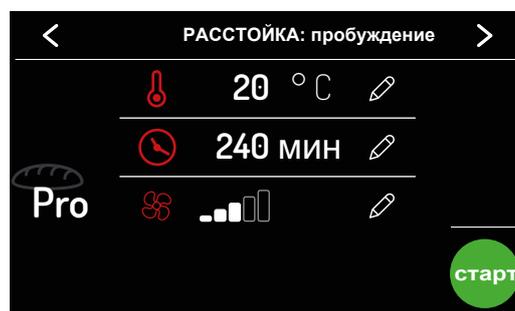
## Расстойка

Combichill обеспечивает идеальные условия для безупречной расстойки, управляя всем четырехэтапным циклом.

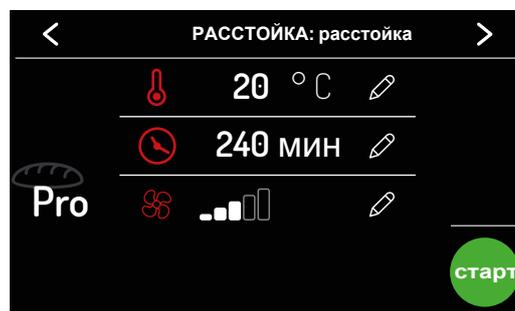
- 1. Фаза шокового охлаждения:** останавливает процесс расстойки свежеприготовленного теста после его помещения в устройство.



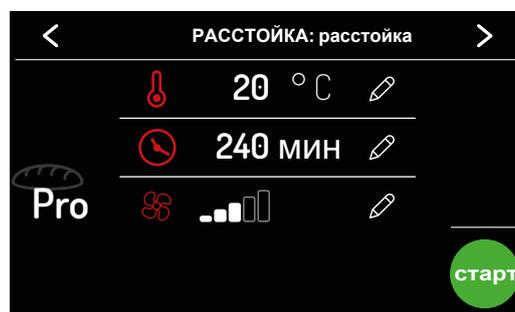
- 2. Фаза пробуждения:** активизирует дрожжи в тесте путем постепенного повышения температуры в камере.



- 3. Фаза расстойки:** завершает процесс расстойки теста, подготавливая его к следующему этапу выпечки.



- 4. Фаза выдержки:** поддерживает оптимальную температуру расстойного теста для выпечки.





## + Все в одном цикле!



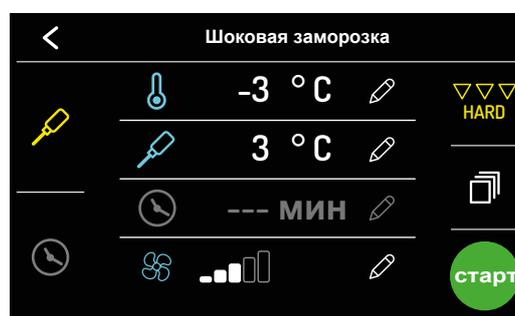
## Медленное приготовление

Режим медленного приготовления обеспечивает бережное приготовление при низкой температуре, либо по времени, либо с помощью термощупа: в первом случае устанавливается продолжительность, во втором — желаемая температура. Можно регулировать как температуру, так и скорость вентилятора. В конце активируется цикл охлаждения или поддержания температуры. Идеально подходит для тушения, приготовления бульонов, соусов, рыбы и овощей конфи.

## 1. +

### Шоковая заморозка

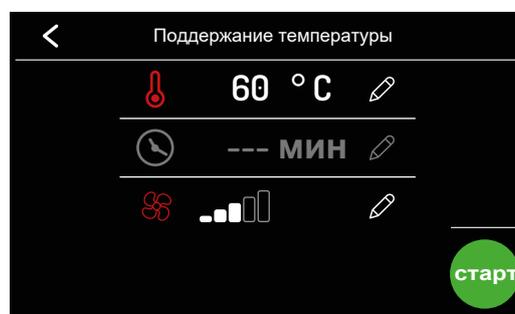
Цикл быстрого охлаждения мгновенно понижает температуру свежеприготовленных блюд, доводя ее с +90°C до +3°C внутри продукта в безопасные сроки. Процесс может выполняться по времени или с помощью термощупа, с настройками температуры, продолжительности (если используется временной режим) и скорости вентилятора. Идеально подходит для макаронных изделий, мяса, овощей, пирогов и выпечки.



## 2. + HOLD

### Поддержание температуры

Функция поддержания температуры сохраняет продукты при контролируемой температуре после приготовления или охлаждения, предотвращая термические шоки и сохраняя качество и безопасность. Можно регулировать как температуру, так и скорость вентилятора. Идеально подходит для организации подачи блюд на кухне без лишнего стресса.

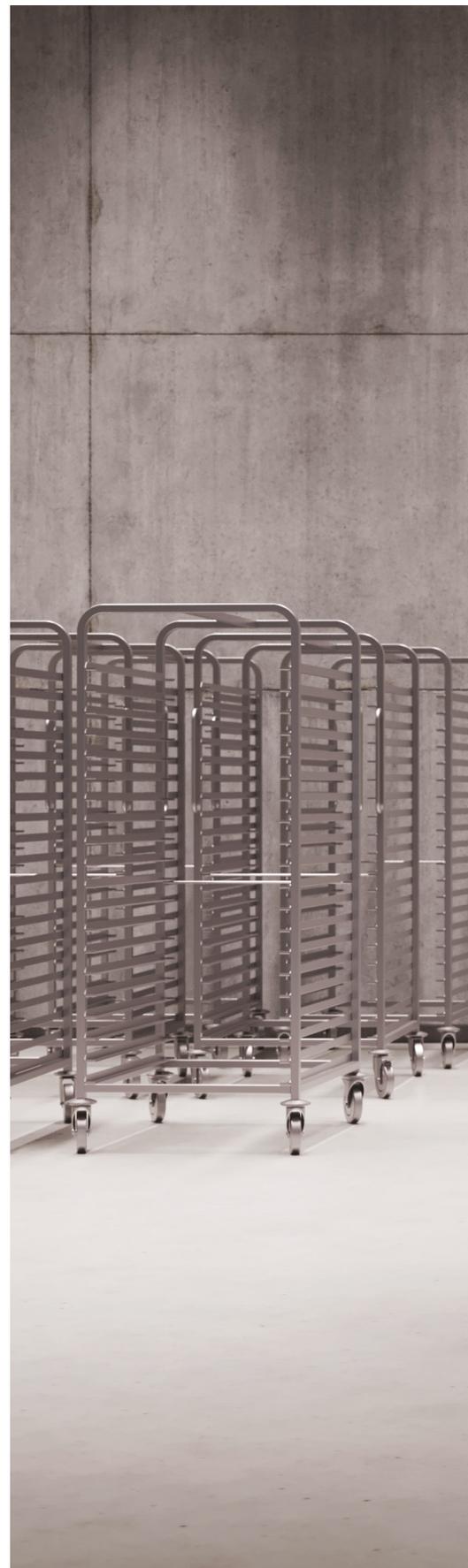




## + Evolution INDUSTRIAL

### Особенности

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Внешняя полировка scotch-brite.
- Теплоизоляция из пенополиуретана высокой плотности толщиной 100 мм (40 кг/м<sup>3</sup>).
- Камеры с закругленными внутренними углами для облегчения очистки.
- Дверца со съемным магнитным уплотнителем.





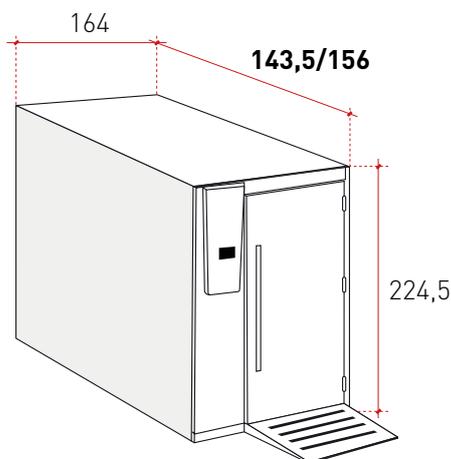


## + Evolution INDUSTRIAL

**Ключевая информация.** Надежная, высокопроизводительная и специально разработанная для больших объемов: камера шоковой заморозки, предназначенная для крупного производства. Идеально подходит для фабрик-кухонь и предприятий пищевой промышленности, обеспечивает непрерывную эффективность и максимальную надежность даже при высокой загрузке.

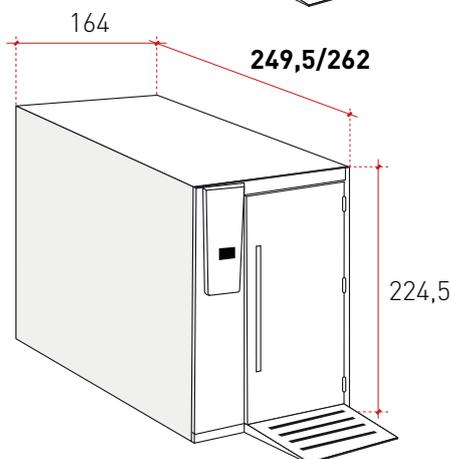
### 40TI/40TI TUNNEL

- + 200/250
- 170/225
- ≡ 40x GN1/1 - 40x 60x40  
20x GN2/1 - 20x 60x80
- ❄ R452A
- W 2625/2680
- ⚡ 380-400В 3N ~ 50/60 Гц



### 80TI/80TI TUNNEL

- + 400/500
- 320/400
- ≡ 80x GN1/1 - 80x 60x40  
40x GN2/1 - 40x 60x80
- ❄ R452A
- W 5145/5200
- ⚡ 380-400В 3N ~ 50/60 Гц



+ Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

- Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

≡ Стандартная вместимость

❄ Хладагент

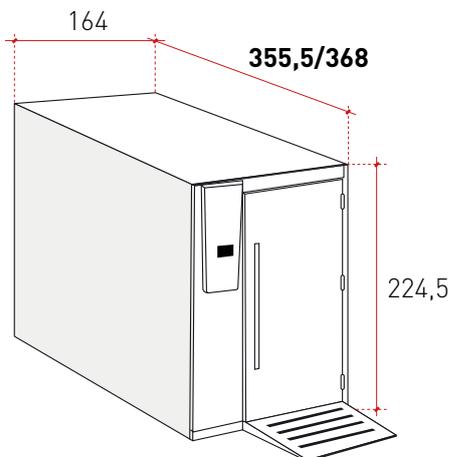
W Мощность в Вт

⚡ Напряжение



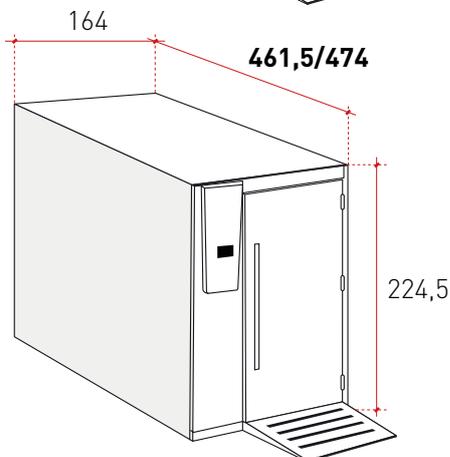
## 120TI/120TI TUNNEL

- +** 600/750
- 440/600
- ≡** 120x GN1/1 - 120x 60x40  
60x GN2/1 - 60x 60x80
- ❄** R452A
- W** 7665/7720
- ⚡** 380-400В 3N ~ 50/60 Гц



## 160TI/160TI TUNNEL

- +** 800/1000
- 640/800
- ≡** 160x GN1/1 - 160x 60x40  
80x GN2/1 - 80x 60x80
- ❄** R452A
- W** 10185/10240
- ⚡** 380-400В 3N ~ 50/60 Гц



**+** Плюсовые циклы  
+90°C > +3°C

**-** Минусовые циклы  
+90°C > -18°C

**≡** Стандартная вместимость

**❄** Хладагент

**W** Мощность в Вт

**⚡** Напряжение



## + Оснащение



Термоцуп с функцией нагрева.



Пандус для тележек в стандартной комплектации.

## + Охлаждение



Фронтальная циркуляция воздуха внутри технического отсека для равномерного распределения потоков.



Охлаждающий газ R452A.



Испаритель, обработанный методом катафореза нетоксичной эпоксидной смолой.



Автоматическая разморозка с помощью горячего газа или электричества.



Микродатчик для остановки вентилятора при открытии двери.



Сенсорная панель управления.



Съемный конденсаторный фильтр.



Удобный доступ к испарителю для облегчения очистки.

REMOTE

Удаленное управление.

## + Аксессуары



Комплект для дезинфекции озоном.



Возможно приобретение дополнительных термощупов.



Внутренняя LED подсветка.



Система дистанционного мониторинга и управления ЕРoСА (интегрированная).



USB-модуль для сбора данных через USB-накопитель.



Обтекаемый блок.

Ручка



Камера



Пандус

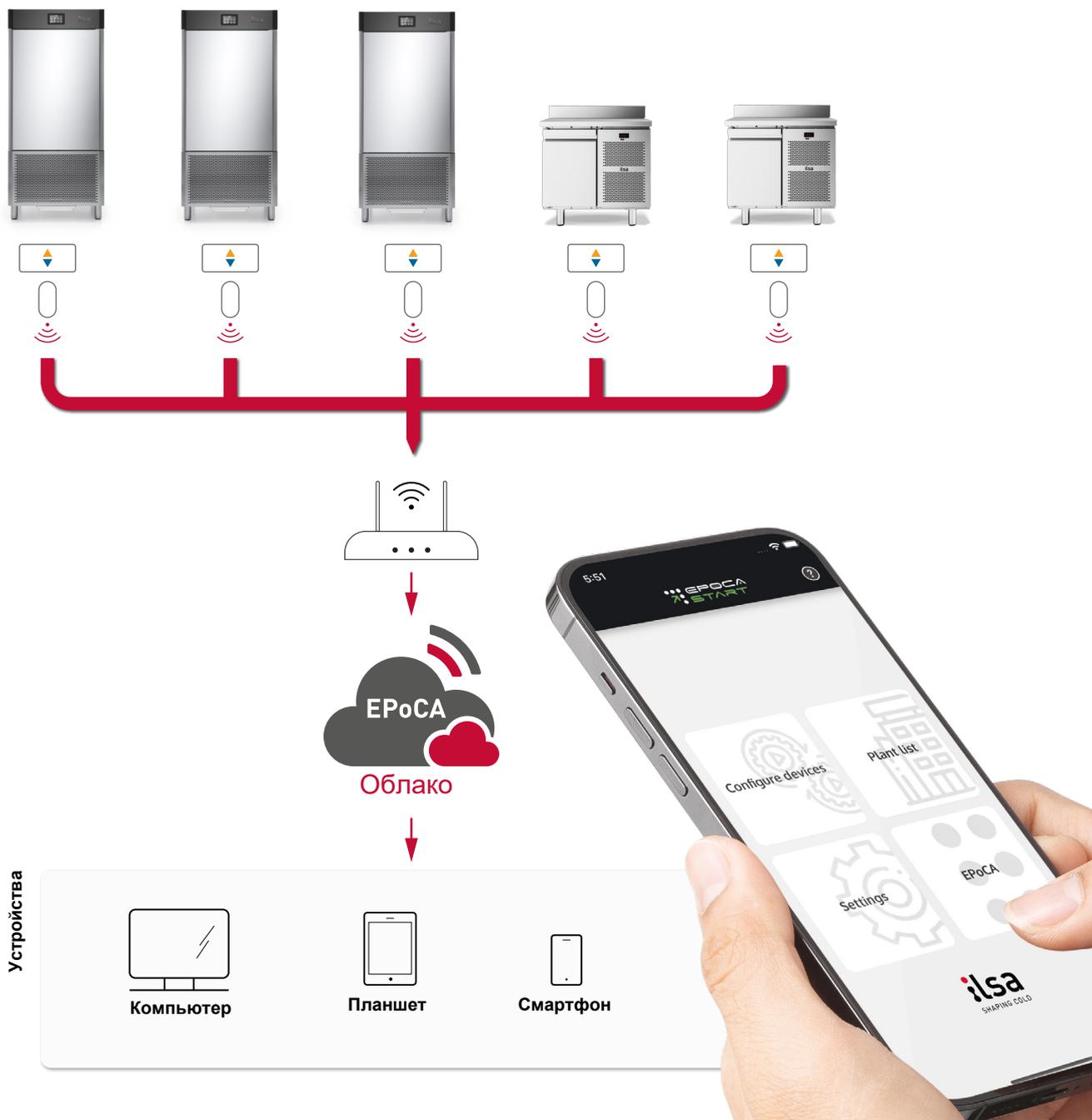


## EPoSA приложение для удаленного мониторинга

***Подключите ваше устройство к сети Wi-Fi, создайте учетную запись на [erosa.cloud](#) и начните настройку группы устройств, которые вы хотите отслеживать.***

EPoSA — это облачная система мониторинга от ILSA, разработанная для обеспечения полного удаленного управления всем подключенным оборудованием. Благодаря интуитивно понятному интерфейсу и совместимости с мобильными устройствами вы можете контролировать производительность, температуру, сигналы тревоги и активные циклы — в любое время и в любом месте.

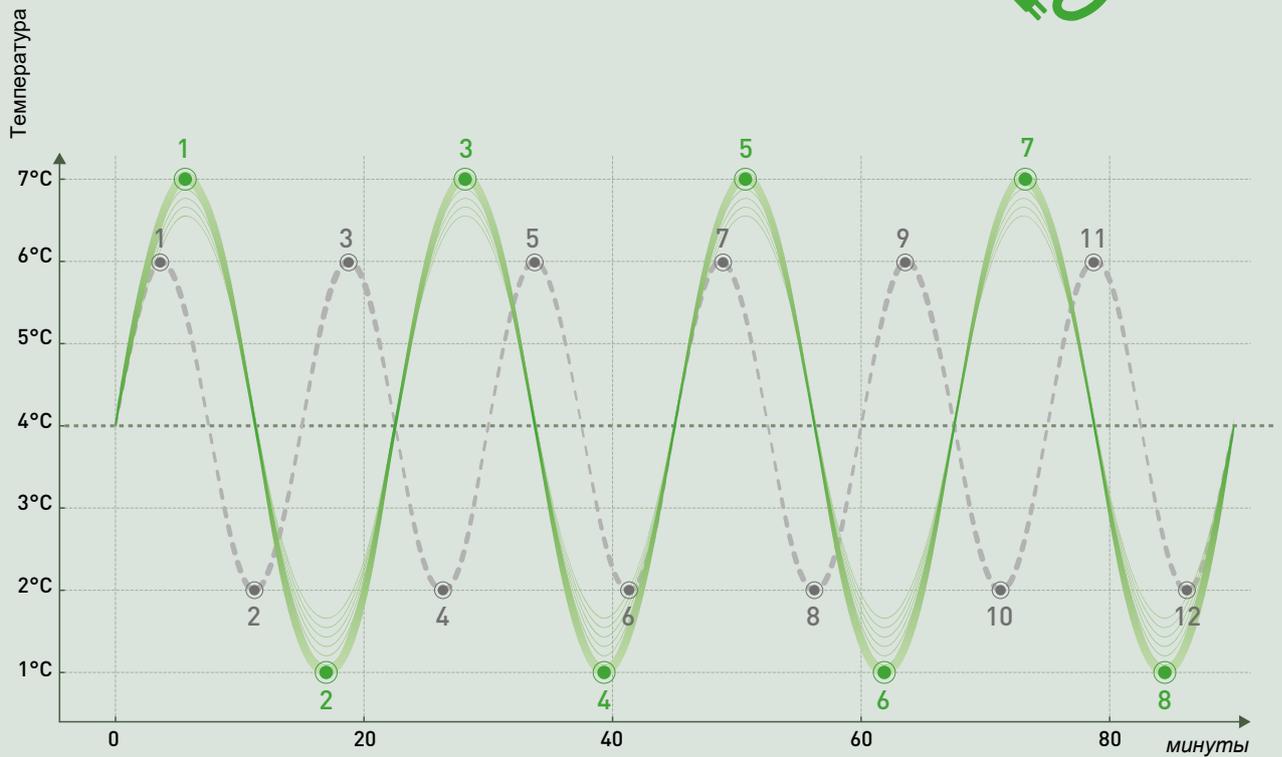
Шкафы и столы шоковой заморозки



- Обозначения**
-  Wi-Fi соединение на объекте
  -  Элементы управления, совместимые с EPOCA.
  -  EPOCA модуль



Дисплей и кнопка системы энергосбережения



Циклы, сравниваемые в пределах одного и того же временного диапазона.

- Циклы энергосберегающей системы ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ )
- Стандартные циклы ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )

## + IESS

### Система экономии энергии

Благодаря системе IESS (Ilsa Energy Saving System), доступной в линейке Evolution, компания Ilsa обеспечивает реальную экономию энергии и снижение потребления.

Благодаря энергосберегающей системе компрессор работает более эффективно: количество циклов запуска и остановки сокращается (примерно на  $\pm 3$ ), что обеспечивает большую температурную стабильность.

Это означает меньшую нагрузку на двигатель и значительное **снижение энергопотребления**, что приносит как экономические, так и экологические выгоды.



# Одноблочный двигатель

Наш одноблочный двигатель — стратегический выбор для профессионалов в сфере общественного питания. Разработанный для обеспечения максимальной эффективности, он **полностью собирается на нашем заводе**, что гарантирует качество, надежность и полный контроль над каждой деталью.

Одним из его ключевых преимуществ является **простота сборки и разборки**: в случае неисправности или технического обслуживания блок можно быстро и легко заменить, избегая длительных простоев. Это позволяет продолжать работу без перерывов и обеспечивает поддержание холодильной цепи даже в самые загруженные периоды.

Интеллектуальное решение для тех, кто ищет производительность, практичность и безопасность в одном компоненте.





Решения и технологии для HoReCa

Россия, г. Химки, ул. Панфилова, 21с1

[www.melius-horeca.ru](http://www.melius-horeca.ru)

+7 (495) 182-34-82

[horeca@melius-ltd.ru](mailto:horeca@melius-ltd.ru)

