
Attrezzature professionali
Professional equipment

ilsa
SHAPING COLD

Lievitati
/ Leavened



INDEX

Fermalievita

Retarder provers

10





Lievitati

Leavened

PANIFICAZIONE ARTIGIANALE ARTISANAL BAKING



Panifici indipendenti
Laboratori artigianali
Forni tradizionali con
produzione giornaliera
Pasticcerie con linea lievitati
Chioschi e panetterie di
quartiere

*Independent bakeries
Artisan workshops
Traditional bakeries
with daily production
Pastries with leavened products
Neighborhood kiosks
and bakeries*

PRODUZIONE ORGANIZZATA E GRANDI VOLUMI ORGANIZED PRODUCTION AND LARGE VOLUMES



Laboratori centralizzati
Industrie da forno artigianali
Centri cottura per mense e
grandi strutture
Impianti multiservizio per
catene e franchising

Centralized laboratories
Artisan baking industries
Baking centers for canteens
and large facilities
Multi-service systems
for chains and franchises

RISTORAZIONE, HOTELLERIE E FOOD SERVICE CATERING, HOTELS AND FOOD SERVICE



Ristoranti e/o pizzerie
Hotel
Servizi catering
Agriturismi e strutture
ricettive
Focaccerie

Restaurants and/or pizzerias
Hotels
Catering services
Farmhouses and a
ccommodations
Focaccia shops



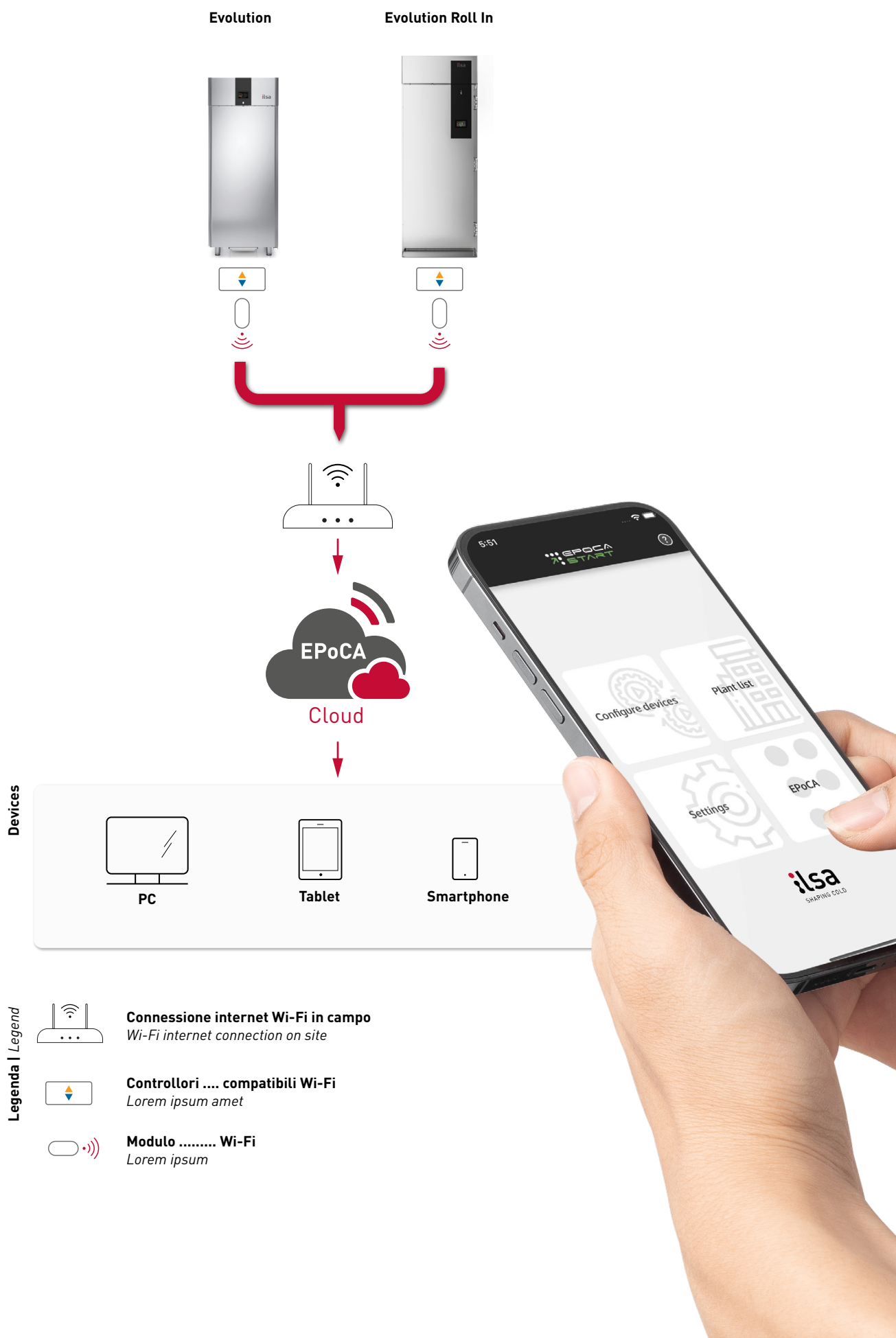
Applicazione EPoCA *EPoCA application*

Connetti il tuo apparecchio alla rete Wi-Fi, crea un account su [epoca.cloud](#) e inizia subito a configurare il gruppo di unità che desideri monitorare.

EPoCA è il sistema di monitoraggio ILSA basato su piattaforma Cloud, progettato per offrirti il pieno controllo da remoto di tutte le attrezzature connesse. Grazie a un'interfaccia intuitiva e alla compatibilità con i dispositivi mobili, puoi supervisionare prestazioni, temperature, allarmi e cicli attivi ovunque ti trovi.

Connect your device to the Wi-Fi network, create an account on [epoca.cloud](#), and start configuring the unit group you want to monitor.

EPoCA is ILSA's Cloud-based monitoring system, designed to give you full remote control of all connected equipment. With an intuitive interface and mobile compatibility, you can oversee performance, temperatures, alarms, and active cycles—anytime, anywhere.





Motore a blocco unico *Single-block motor*

Il nostro motore a monoblocco rappresenta una scelta strategica per chi lavora nella ristorazione professionale. Progettato per garantire la massima efficienza, è **interamente montato da noi in azienda**, per assicurare qualità, affidabilità e controllo su ogni dettaglio.

Uno dei suoi principali punti di forza è la **facilità di montaggio e smontaggio: in caso di guasto o necessità di manutenzione, l'unità può essere sostituita in modo rapido e semplice, evitando lunghi fermi macchina.**

Questo consente di non interrompere il ciclo di lavoro e di mantenere sempre la catena del freddo sotto controllo, anche nei momenti più intensi dell'attività.

Una soluzione intelligente, pensata per chi cerca performance, praticità e sicurezza in un unico componente.

*Our monoblock motor is a strategic choice for professionals in the foodservice industry. Designed to deliver maximum efficiency, it is **fully assembled in-house** to ensure quality, reliability, and full control over every detail.*

*One of its key strengths is its **easy assembly and disassembly: in case of malfunction or maintenance, the unit can be quickly and easily replaced, avoiding prolonged downtime.** This allows work to continue uninterrupted and ensures the cold chain is always maintained, even during the busiest times.*

An intelligent solution for those seeking performance, practicality, and safety in a single component.





Fermalievita

Controllo, precisione, libertà. Il fermalievita gestisce i tempi della lievitazione con intelligenza, garantendo impasti sempre pronti e perfetti. Un alleato silenzioso che lavora per te, mentre tu pensi a creare. Perché la qualità nasce anche dal tempo, se sai come domarlo.

Retarder Provers

Control, precision, freedom. The dough retarder-proofer manages proofing times intelligently, ensuring doughs are always ready and flawless. A silent ally that works for you while you focus on creating. Because quality also comes from time—if you know how to master it.



**EVOLUTION**

Affidabile, preciso, indispensabile. Il fermalievita gestisce la lievitazione con la massima cura. Disponibile in due modelli che possono contenere teglie 60x40 o 60x80.

Reliable, precise, essential. The dough retarder-proofer manages proofing with the utmost care. Available in two models that can hold 60x40 or 60x80 trays.

**EVOLUTION Roll In**

Pensato per grandi volumi e massima praticità. Il fermalievita con rampa integrata accoglie direttamente il carrello: meno sforzi, più efficienza.

Designed for high volumes and maximum practicality. The dough retarder-proofer with integrated ramp allows direct trolley access: less effort, more efficiency.

**+ CAPIENZA - CAPACITY**

Vers. 60x40
Vers. 60x80 (o 2x: 60x40)

60x40 - GN1/1
60x80 - GN2/1

+ ALLESTIMENTO - SETUP

Cremagliere + coppie guide
Racks + guide pairs

Carrelli
Trolleys

+ PORTE - DOORS

Porta cieca - Vetro
Solid door - Glass

Porta cieca
Solid door

+ RANGE TEMPERATURE - TEMPERATURE RANGE

-3+35, -20+35

-3+35, -20+35

+ ISOLAMENTO - INSULATION

60 mm

85 mm



TEGLIA 60X40 CM | TRAYS 60X40 CM



+ Evolution

Caratteristiche:

- Costruzione in acciaio inox AISI304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc).
- Piedini in acciaio inox regolabili H:120-150.
- Porte auto chiudenti con fermo a 90°.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Fondo interno stampato con foro di lavaggio.

Features:

- *Single-shell construction in AISI 304 stainless steel.*
- *External Scotch-Brite finish.*
- *Insulation thickness of 75 mm with high-density polyurethane foam (40 kg/m³).*
- *Adjustable stainless steel feet, H: 120–150 mm.*
- *Self-closing doors with 90° stay-open feature.*
- *Door frame with easily replaceable heating element.*
- *Triple-chamber gasket.*
- *Stamped internal bottom with drainage hole.*







+ Evolution

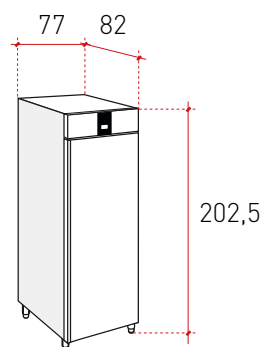
PORTE CIECHE | SOLID DOORS

Informazioni chiave: Gamma completa con sistema di **umidificazione a vapore**: precisione, flessibilità e controllo per ogni esigenza di lievitazione.

Key information: Complete range with **steam humidification system**: precision, flexibility, and control for every proofing need.

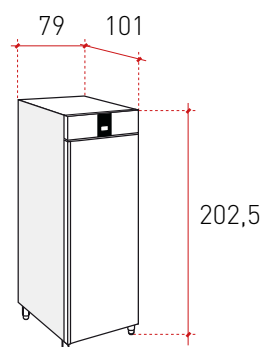
60X40 Display 5"

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	



60X80 Display 5"

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	







+ Evolution

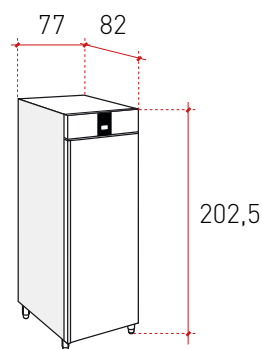
PORTE CIECHE | SOLID DOORS

Informazioni chiave: Gamma completa con sistema di **umidificazione a vapore**: precisione, flessibilità e controllo per ogni esigenza di lievitazione.

Key information: Complete range with **steam humidification system**: precision, flexibility, and control for every proofing need.

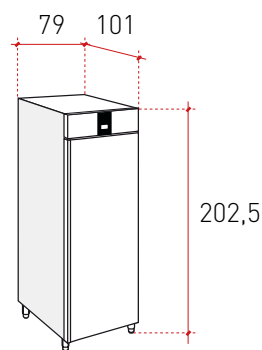
60X40 Display 7"

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	



60X80 Display 7"

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	







+ Evolution

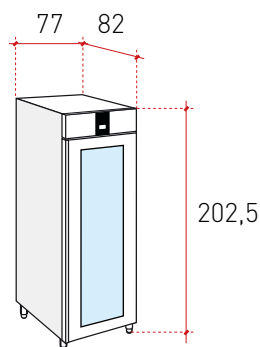
PORTE VETRATE | GLASS DOORS

Informazioni chiave: La trasparenza incontra la tecnologia: porta a vetro e **sistema a vapore** per una lievitazione sempre sotto controllo, precisa e uniforme.

Key information: Where transparency meets technology: glass door and **steam system** ensure perfectly controlled, even proofing.

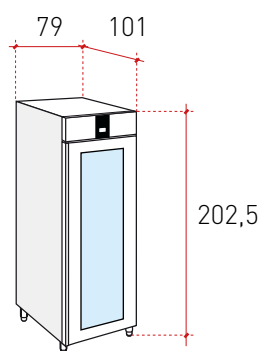
60X40 Display 5"

-	+				
-3+35	R290	-	4	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	4	230V ~ 50hz	



60X80 Display 5"

-	+				
-3+35	R290	-	4	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	4	230V ~ 50hz	







+

Evolution

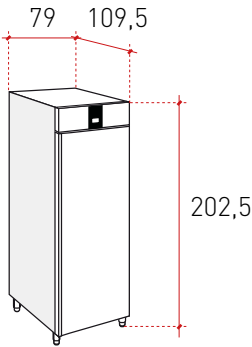
PORTE CIECHE | SOLID DOORS

Informazioni chiave: Tecnologia a ultrasuoni per un’umidità fine e costante. Una gamma pensata per chi cerca la massima delicatezza nella lievitazione.

Key information: *Ultrasonic technology for fine, consistent humidity. A range designed for those who seek maximum delicacy in the proofing process.*

60X80 Display 5”

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	







+ Allestimenti *Equipment*



Dotazione standard: 20 coppie guide.
Standard equipment: 20 pairs of runners.



Serratura standard.
Standard lock.



Luce interna.
Internal light.

+ Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Circolazione aria interna indiretta e uniforme.
Indirect and uniform internal air circulation.



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.



Sbrinamento automatico a gas caldo o elettrico.
Automatic defrost with hot gas or electric system.



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
Evaporation of condensation water with hot gas system.



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
Automatic ventilation stop at door opening.



Cruscotto apribile per facile manutenzione del condensatore.
Openable dashboard for easy condenser maintenance.

LCD

Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
Electronic control via LCD display with advanced features.



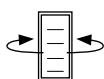
Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

CFC e HCFC free.
CFC and HCFC free.

+ Accessori Accessories



Kit ruote
Castors set



Kit apertura porta opposta
Door inversion set



Modulo usb
USB module.

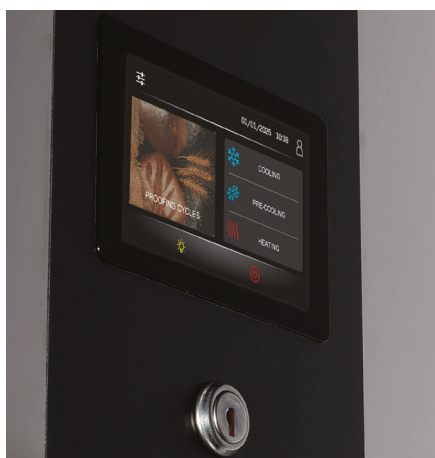


Kit pedale porta
Door pedal set



Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca
Remote monitoring and control system Epoca

Scheda | *Control panel*



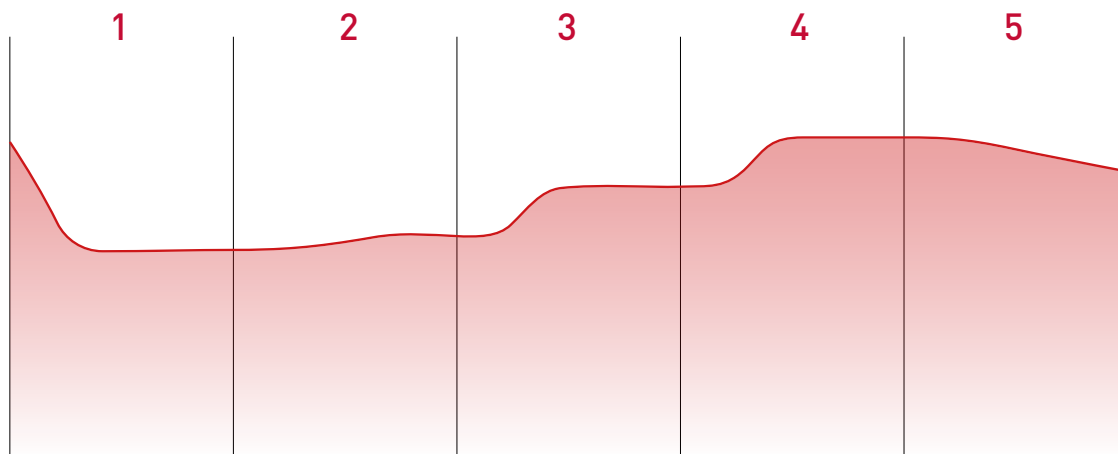
Cremagliere e teglie | *Rack and trays*



Motore a Monoblocco | *Monoblock engine*



+ Fasi Fases



Dopo la formatura, l'impasto entra nel fermalievita a temperatura ambiente. Da qui parte il ciclo control lato, che lo accompagna fino al momento ideale per la cottura.

After shaping, the dough enters the proofing cabinet at room temperature. From there, a controlled cycle begins, guiding it to the ideal moment for baking.

1. Bloccaggio Locking

Temperatura scende gradualmente: impasto raffreddato per rallentare lieviti e fermentazione.

Temperature drops gradually: dough cooled to slow yeast activity and fermentation

2. Mantenimento Holding

Impasto conservato a bassa temperatura con ventilazione regolata: resta integro e idratato.

Dough stored at low temperature with controlled airflow: remains intact and hydrated.

3. Risveglio Awakening

Temperatura sale gradualmente: lieviti si riattivano, fermentazione riprende senza shock termici.

Temperature rises gradually: yeast reactivates, fermentation resumes gently without thermal shock.

4. Lievitazione Leavening

Lievitazione controllata: impasto cresce, sviluppa aromi, alveoli e giusta consistenza.

Controlled proofing: dough rises, develops aroma, open crumb structure, and ideal texture.

5. Conservazione Storage

Impasto pronto: mantenuto stabile fino all'infornata, senza rischi di sovrallievitazione.

Dough ready: kept stable until baking, avoiding over-proofing with ideal conditions

+ Controlli Control



Temperatura
Temperature



Umidità
Humidity



Ventilazione
Ventilation



Tempo
Time

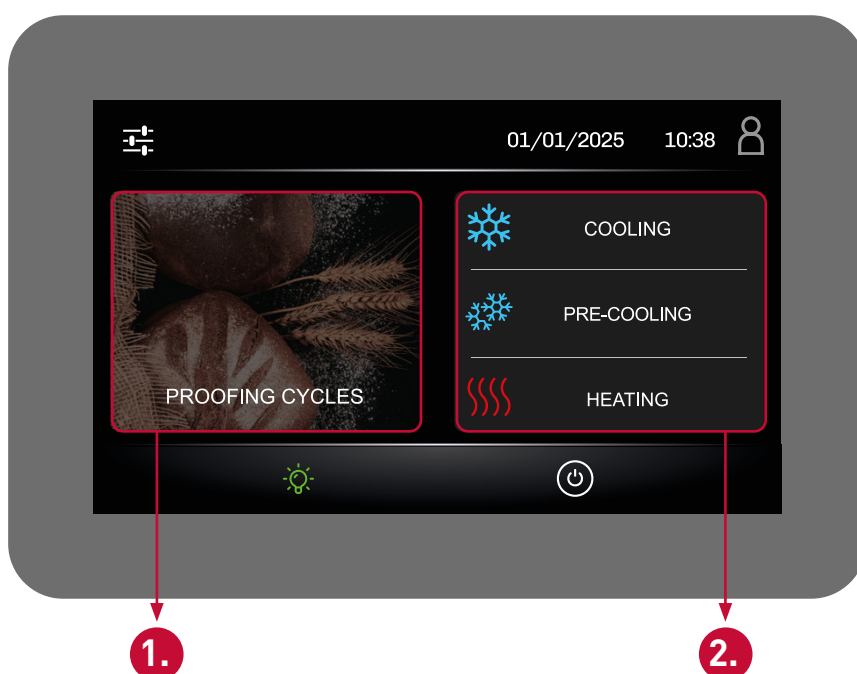


+ Display e funzioni

Display and functions

Il display touch a colori offre gestione intuitiva del fermalievita, accesso rapido a cicli, ricette, preferiti e parametri sempre visibili.

The color touch display offers intuitive control of the retarder-proofer, with quick access to cycles, recipes, favorites, and always-visible parameters.

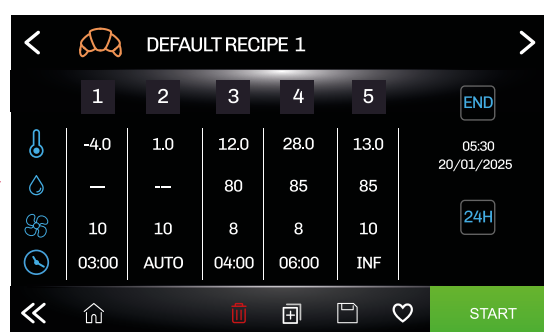
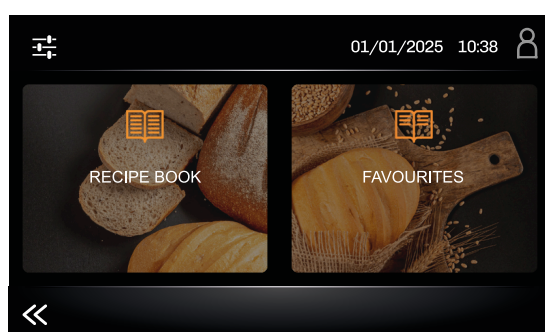


1. Opzione cicli automatici

Automatic cycles option

La modalità automatica gestisce cicli completi, con ricette preimpostate o personalizzabili e monitoraggio in tempo reale.

Automatic mode runs full cycles with preset or customizable recipes and real-time monitoring.



2. Opzione cicli manuali

Manual cycles option

La modalità manuale consente di impostare singolarmente ogni fase del ciclo (preraffreddamento, raffreddamento, riscaldamento), definendo temperatura, umidità, ventilazione e durata in autonomia.

Manual mode allows each cycle phase—pre-cooling, cooling, heating—to be set individually, with full control over temperature, humidity, ventilation, and duration.



Raffreddamento *Cooling*

Abbassa la temperatura per rallentare e programmare la lievitazione.

Lowers temperature to slow and schedule the proofing process.



Preraffreddamento *Pre-Cooling*

Stabilizza la temperatura della cella per garantire condizioni ottimali iniziali.

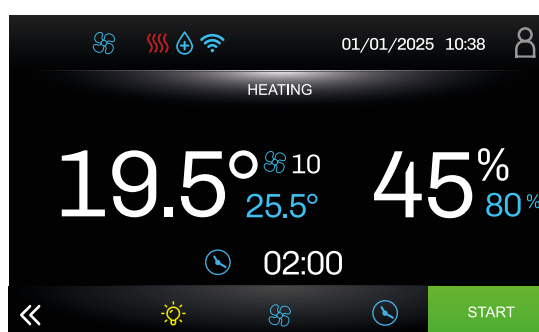
Stabilizes chamber temperature to ensure optimal initial conditions.



Riscaldamento *Heating*

Riattiva i lieviti portando l'impasto alla temperatura ideale.

Gradually reactivates yeast, bringing dough to ideal proofing temperature.





+ Evolution

Caratteristiche:

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304.
- Finitura esterna satinata scotch-brite.
- Spessore di isolamento pari a 85mm per la scocca e 60 mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc) senza HFC.
- Interno raggiato per una maggior igiene.
- Pavimento in acciaio inox fornito di serie in tutti i modelli.
- Porte auto-chiudenti a 90°.
- Cornice porta con resistenza facilmente sostituibile.
- Guarnizione tripla camera.
- Luci a LED di serie.

Features:

- *Single-shell structure in AISI 304 stainless steel.*
- *External Scotch-Brite satin finish.*
- *Insulation thickness of 85mm for the body and 60mm for the door, with high density foam (40kg/m3) without HFCs.*
- *Rounded interior for improved hygiene.*
- *Stainless steel floor supplied as standard on all models.*
- *Self-closing doors at 90°.*
- *Door frame with easily replaceable heating element.*
- *Triple-chamber gasket.*
- *LED lights as standard.*







+

Evolution

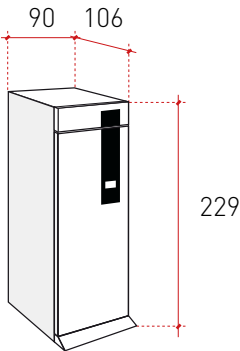
PORTE CIECHE | SOLID DOORS

Informazioni chiave: Gestione ottimale dei cicli di lievitazione con carico diretto da carrello. Il Fermalievita Roll-In unisce capienza, controllo preciso e praticità operativa per produzioni intensive e organizzate.

Key information: Optimal management of proofing cycles with direct trolley loading. The Roll-In Proofing Cabinet combines capacity, precise control, and operational convenience for intensive and well-organized production.

60X80 Display 5"

-	+				
-3+35	R290	-	5	230V ~ 50hz	
-20-35	R290	-	5	230V ~ 50hz	







+ Allestimenti *Equipment*

Il modello consente l'inserimento di un carrello GN 2/1 o GN 1/1 o di un carrello 60x80 o 60x40 dimensioni massime 710x880x1800mm (non incluso).
The model allows the insertion of a GN 2/1 or GN 1/1 trolley or a 60x80 or 60x40 trolley with maximum dimensions of 710x880x1800 mm (not included).



Rampa inserimento carrelli di serie.
ABS tray supports adjustable every 80mm.



Luce esterna di serie.
External light.

+ Gruppo refrigerante *Refrigerating unit*



Circolazione aria interna indiretta e uniforme.
Indirect and uniform internal air circulation.



Gruppo refrigerante a Monoblocco tropicalizzato (43°C).
Tropicalized monobloc refrigerating unit (43°C).



Gas refrigerante R290.
Refrigerant gas R290.



Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
Cataphoresis treated evaporator with non-toxic epoxy resin.



Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo.
Evaporation of condensation water with hot gas system.



Blocco automatico della ventilazione all'apertura porta.
Automatic ventilation stop at door opening.



Sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente.
Openable dashboard for easy condenser maintenance.



Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
Electronic control via LCD display with advanced features.



Filtro condensatore removibile.
Removable condenser filter.

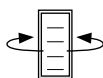


Disponibile variante per unità remotizzata.
Remote unit version available.

+ Accessori Accessories



Kit ruote
Castors set



Kit apertura porta opposta
Door inversion set



Modulo usb
USB module.



Kit pedale porta
Door pedal set



Sistema di monitoraggio e controllo a
distanza Epoca
*Remote monitoring and control system
Epoca*

Porta | *Door*



Rampa | *Ramp*

Interno | *Interior*





+ Note

[illegible]

Progetto grafico e impaginazione
Graphic design and layout
Farmerbit

Copy
Ilsa SpA

Foto
Photos
Farmerbit

Rendering
Basilio Tomasella

ILSA S.p.a.

Via Ferrovia, 31 Z.I.
31020 Castello Roganzuolo di San Fior (TV)
Italy
P.IVA : 02061090268

Tel +39 0438 4905
ilsaspa.com

100% Made in Italy

ilsa
SHAPING COLD
ilsaspa.com

