



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

X

**ilsa**  
SHAPING COLD

**Catégorie:** Refroidisseur rapide

**Modèle :** Neos

**Type:** 4 niveaux

### La ligne Neos

NEOS représente la meilleure combinaison entre performances élevées et coûts contenus. Cette ligne a été développée pour offrir une solution accessible tout en garantissant les avantages essentiels du refroidissement rapide : sécurité alimentaire, conservation prolongée des produits et respect des qualités organoleptiques des aliments.

### Description

Le NEOS 4T est une cellule de refroidissement rapide compacte de la gamme Ilsa NEOS, conçue pour les professionnels recherchant un appareil économique et simple d'utilisation sans renoncer aux bénéfices du froid rapide. D'une capacité de 4x GN1/1, il permet de réaliser des cycles d'abattement ( $+90^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$ ) et de surgélation ( $+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$ ), programmables à temps ou à température, avec possibilité d'activer automatiquement une phase de conservation à la fin de chaque cycle.

### Informations générales

- Entièrement construit en inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation de 60 mm
- Conforme aux normes HACCP
- Pieds réglables en acier
- Angles internes arrondis (facilité de nettoyage)
- Sonde à cœur fournie de série
- Circulation d'air indirecte à l'intérieur de la cellule, agissant sur le produit sans l'agresser directement
- Grilles en fil facilement amovibles pour bacs GN 1/1

### Avantages

- Hygiène et sécurité alimentaire : traversée rapide de la zone critique de prolifération bactérienne ( $+65^{\circ}\text{C}$  à  $+10^{\circ}\text{C}$ ), conformité HACCP continue.
- Qualité : conservation du goût, de la texture et de la fraîcheur des aliments, durée de conservation prolongée (5-8 jours en abattement positif, plusieurs mois en surgélation).
- Économie : réduction des pertes, meilleure organisation du travail, contrôle du food cost.



R290



Capacité 4 niveaux GN1/1



230V/1.3 kW



784 x 700 x 850 mm

