



ilem
BAKERY



REFRIGERATED CABINETS
FOR TROLLEYS
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉ
POUR CHARIOTS

خزائن مبردة
للعربات

ARMADI
REFRIGERATI
PER CARRELLI

ROLL-IN

ROLL-THROUGH



I Gli armadi frigoriferi della serie ROLL-IN e ROLL-THROUGH permettono di conservare e movimentare una grande quantità di prodotto grazie alla possibilità di introduzione diretta di carrelli Gastronorm. Versioni disponibili ad una porta o a due porte oltre che all'opzione passante, (porte sul fronte e sul retro per offrire carico e scarico sui due lati opposti), questi armadi rappresentano la soluzione ideale per grandi Cucine (Hotel, Servizi di Catering etc.) o Comunità (Mense, Ospedali etc.).

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- isolamento di 80 mm in poliuretano ecologico
- pavimento non isolato in acciaio inox AISI 304
- paracolpi interni sui quattro lati in acciaio inox AISI 304
- capacità per carrelli GN1/1, GN2/1 e EN 60x40
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- modelli Roll-In 2 / Roll-Through 2 con doppio gruppo refrigerante
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- modelli REM predisposti con valvola termostatica
- gas refrigerante R452A (GWP 2141)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- evaporazione automatica della condensa con resistenza (mod. REM)
- illuminazione interna
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili.

Carrelli non inclusi. Imballo su pallet e con cartone incluso

GB ROLL-IN and ROLL-THROUGH cabinets allow storing and handling a large quantity of product, thanks to the possibility to directly insert the Gastronorm trolleys. Single and double door versions available, as well as the pass-through option, with loading door at the front and unloading door at the back. These cabinets are the ideal solution for large kitchens (hotels, catering services, etc.) or communities (canteens, hospitals, etc.)

- construction completely in stainless steel AISI 304
- 80 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- not insulated floor in stainless steel AISI 304
- internal bumpers in stainless steel AISI 304 on the four sides
- suitable for GN1/1, GN2/1 and EN 60x40 trolleys
- air-cooled refrigeration with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- Roll-In 2 / Roll-Through 2 models with double refrigerating unit
- solid-door models with SN-T class condensing unit (max +43°C)
- glass-door models with N class condensing unit (max +32°C)
- REM models prearranged with thermostatic valve
- R452A refrigerant gas (GWP 2141)
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperature and dirty condenser alarm management
- "Overcooling" quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrosting with heater cable
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- automatic evaporation of condensate water with heater cable (REM model)
- internal light
- key-lock
- self-closing door with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets.

Trolleys not included. Package on pallet with cardboard included

F Les armoires ROLL-IN et ROLL-THROUGH permettent de stocker et de manipuler une grande quantité de produits, grâce à la possibilité d'insérer directement les chariots Gastronorm. Des versions à une ou deux portes sont disponibles, ainsi que l'option pass-through, avec porte de chargement à l'avant et porte de déchargement à l'arrière. Ces armoires sont la solution idéale pour les grandes cuisines (hôtels, services de restauration, etc.) ou les collectivités (cantines, hôpitaux, etc.)

- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- isolation de 80 mm par polyuréthane écologique
- plancher non isolé en acier inox AISI 304
- pare-chocs internes en acier inox AISI 304 sur les quatre côtés
- adapté aux chariots GN1/1, GN2/1 et EN 60x40
- réfrigération à air avec évaporateurs avec traitement anticorrosif
- groupe frigorifique monobloc facilement remplaçable
- modèles Roll-In 2 / Roll-Through 2 avec double groupe frigorifique
- modèles à porte pleine avec groupe de condensation classe SN-T (max +43°C)
- modèles à porte vitrée avec groupe de condensation de classe N (max +32°C)
- Modèles REM pré-équipés de vanne thermostatique
- Gaz réfrigérant R452A (GWP 2141)
- panneau de commande électronique à économie d'énergie avec fonction HACCP
- gestion des alarmes de température et de condenseur sale
- "fonction de refroidissement rapide "Overcooling"
- possibilité de régler l'humidité haute/basse
- dégivrage automatique avec câble chauffant
- port série RS-485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option)
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- évaporation automatique de l'eau de condensation avec la conduite de gaz chauds
- évaporation automatique de l'eau de condensation avec câble chauffant (modèle REM)
- lumière interne
- serrure à clé
- porte à fermeture automatique avec arrêt à 105°
- joints magnétiques facilement remplaçables.

Chariots non inclus. Emballage sur palette avec carton inclus

SA تسمح الخزانات ROLL-IN و ROLL-THROUGH بتخزين كمية كبيرة من المنتج والتعامل معها ، وذلك بفضل إمكانية إدخال عربات Gastronorm مباشرة. تتوفر إصدارات ذات باب واحد ومزدوج ، بالإضافة إلى خيار المرور ، مع باب التحميل في الأمام وباب التفريغ في الخلف. هذه الخزانات هي الحل الأمثل للمطابخ الكبيرة (الفنادق ، خدمات تقديم الطعام ، إلخ) أو المجتمعات (المقاصف ، المستشفيات ، إلخ).

- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- 80 مم عازل من مادة البولي يوريثين الصديقة للبيئة
- أرضية غير معزولة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- مصدات داخلية من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304 على الجوانب الأربعة
- مناسب لعربات 1 / GN1 و 1 / GN2 و EN 60x40
- مبرد بالهواء مع مبخرات مع معالجة مضادة للتآكل
- وحدة تبريد أحادية الكتلة قابلة للاستبدال بسهولة
- نماذج Roll-In 2 / Roll-Through 2 مع وحدة تبريد مزدوجة
- طرازات الأبواب المصممة مع وحدة تكييف من فئة SN-T (حد أقصى + 43 درجة مئوية)
- طرازات الأبواب الزجاجية مع وحدة تكييف من الفئة N (حد أقصى + 32 درجة مئوية)
- نماذج REM مرتبة مسبقًا بصمام ثرموستاتي
- غاز التبريد R452A (GWP 2141)
- لوحة تحكم إلكترونية موفرة للطاقة مزودة بوظيفة HACCP
- درجة الحرارة وإدارة إنذار المكثف القدرة
- وظيفة التبريد السريع "overcooling"
- إمكانية ضبط الرطوبة العالية / المنخفضة
- إزالة الجليد التلقائي مع كابل السخان
- المنفذ التسلسلي RS-485 للتوصيل بأنظمة المراقبة (اختياري)
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- التبخر الأوتوماتيكي لمياه التكثيف باستخدام أنبوب الغاز الساخن
- التبخر الأوتوماتيكي لمياه التكثيف بكابل السخان (نموذج REM)
- ضوء داخلي
- مفتاح القفل
- باب الإغلاق الذاتي مع توقف عند 105 درجة
- جوانات مغناطيسية قابلة للاستبدال بسهولة.

العربات غير متضمنة. حزمة على منصة نقالة مع كرتون متضمن



UNITÀ REFRIGERANTE "MONOBLOCCO" "MONOBLOCK" REFRIGERATING UNIT GROUPE FRIGORIFIQUE « MONOBLOC » / وحدة تبريد "أحادية الكتلة"

- I** Con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione.
- GB** With external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance.
- F** Avec évaporateur externe et couverture en polystyrène. Facilement extractible pour remplacement a/o entretien.
- SA** مع مبخّر خارجي وغطاء بوليستيرين. سهل الاستخراج للاستبدال و / أو الصيانة.

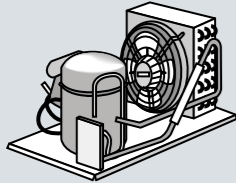
ROLL-IN ROLL-THROUGH

GAS / GAS / GAZ / غاز **R452A**

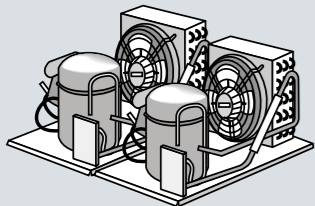
ROLL-IN GREEN ROLL-THROUGH GREEN

GAS / GAS / GAZ / غاز **R290 PROPANO**

UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف



- I** Per armadi REM predisposti a valvola.
- GB** For prearranged REM refrigerated cabinets with thermostatic valve.
- F** Pour armoires réfrigérées REM préaménagées avec vanne thermostatique.
- SA** لخزان مبردة REM مرتبة مسبقاً مع صمام ثرموستاتي.



- I** I modelli ROLL-IN 2 / ROLL-TH2 sono equipaggiati con due gruppi frigoriferi.
- GB** Models ROLL-IN 2 / ROLL TH-2 are equipped with two refrigerating units.
- F** Les modèles ROLL-IN 2 / ROLL TH-2 sont équipés de deux groupes frigorifiques.
- SA** تم تجهيز الطرازات ROLL-IN 2 / ROLL TH-2 بوحدتي تبريد.

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Funzione Energy Saving • Funzione Overcooling raffreddamento rapido • Impostazione alta e bassa umidità
- GB** • HACCP alarm log • Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser) • WI-FI connection module for remote management (optional) • RS485 serial port for connection to supervision systems (optional) • Energy Saving function • Overcooling function • High and low humidity setting.
- F** • Journal des alarmes HACCP • Gestion des alarmes (température, panne de courant et condenseur sale) • Module de connexion WI-FI pour la gestion à distance (en option) • Port série RS485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option) • Fonction d'économie d'énergie • Fonction de surrefroidissement réglage à faible humidité.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة ، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للاتصال بأنظمة الإشراف (اختياري) • وظيفة توفير الطاقة • وظيفة التبريد الزائد • عالية و إعداد الرطوبة المنخفضة.



- I** Modulo di collegamento WiFi
- GB** WiFi connection module
- F** Module de connexion WiFi
- SA** وحدة اتصال WiFi



- I** Frequenza a 60Hz - Previa verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب



- I** Modulo di collegamento a una rete RS-485
- GB** Connection module to an RS-485 network
- F** Module de connexion au réseau RS-485
- SA** وحدة اتصال بشبكة RS-485



- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف

CONNESSIONE REMOTA WI-FI WI-FI REMOTE CONNECTION CONNEXION À DISTANCE WI-FI اتصال واي فاي عن بعد

I I nostri prodotti sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su tablet o smartphone. Questo sistema, oltre a garantire una soluzione "pronta all'uso", facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbattitore - Armadio Conservatore Professional - Fermalievita, etc) permettendone una gestione coordinata e funzionale.

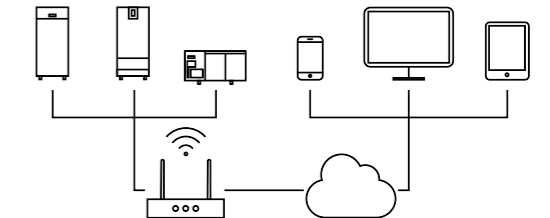
Cosa si può gestire da remoto:

- Visualizzazione ciclo in corso
- Visualizzazione grafico andamento ciclo in corso
- Creazione nuove ricette
- Report HACCP
- Accensione e spegnimento dell'apparecchio
- Avviso e gestione eventuali allarmi o anomalie
- Visualizzazione e modifica parametri

GB Our products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone. In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, etc.), allowing for coordinated and functional management.

What can be managed remotely:

- Cycle in progress display
- Visualization of cycle trend in progress
- Creating new recipes
- HACCP reports
- Turning the device on and off
- Warning and management of any alarms or anomalies
- View and edit parameters



F Nos produits sont équipés d'un système de contrôle à distance efficace qui vous permet d'avoir la situation de tous vos équipements sous contrôle à tout moment. Grâce à une simple connexion Internet sans fil, l'unité de contrôle se connecte à la plateforme Cloud permettant la gestion à distance des appareils depuis différents dispositifs mobiles via une App spéciale dédiée. L'App peut être téléchargée sur tablette ou smartphone.

En plus de garantir une solution prête à l'emploi, facilement accessible et dotée d'interfaces intuitives, ce système offre la possibilité de connecter différents appareils de la cuisine (Blast Chiller - Armoire de stockage professionnelle - Étuve Retarder, etc.), permettant une gestion coordonnée et fonctionnelle.

Ce qui peut être géré à distance :

- Affichage du cycle en cours
- Visualisation de la tendance du cycle en cours
- Créer de nouvelles recettes
- Rapports HACCP
- Allumer et éteindre l'appareil
- Alerte et gestion des éventuelles alarmes ou anomalies
- Afficher et modifier les paramètres

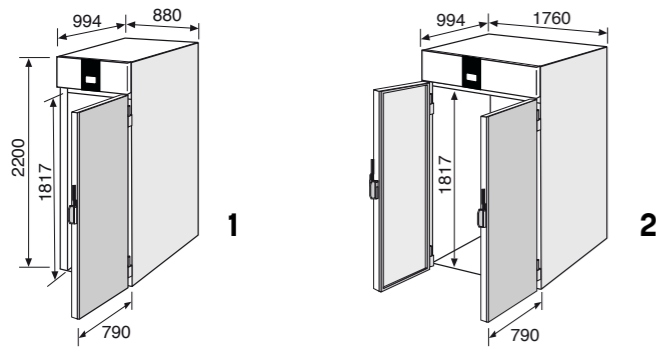
SA منتجاتنا مجهزة بنظام فعال للمراقبة عن بعد يسمح لك بالتحكم في حالة معدّاتك في أي وقت. بفضل اتصال الإنترنت اللاسلكي البسيط ، تتصل وحدة التحكم بالمنصة السحابية مما يسمح بإدارة الأجهزة عن بعد من أجهزة محمولة مختلفة من خلال تطبيق خاص. يمكن تنزيل التطبيق على الجهاز اللوحي أو الهاتف الذكي.

بالإضافة إلى ضمان حل جاهز للاستخدام ويمكن الوصول إليه بسهولة مع واجهات بديهية ، يوفر هذا النظام إمكانية توصيل الأجهزة المختلفة في المطبخ (-) Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer (الخ) ، مما يسمح بالتنسيق والوظيفة إدارة.

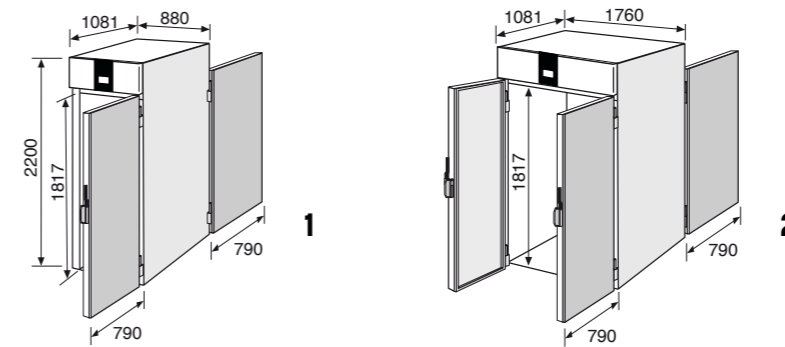
ما الذي يمكن إدارته عن بعد:

- عرض الدورة قيد التقدم
- تصور اتجاه الدورة قيد التقدم
- ابتكار وصفات جديدة
- تقارير HACCP
- تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله
- تحذير وإدارة أي إنذارات أو شذوذ
- عرض وتحرير المعلمات

ROLL-IN ROLL-IN GREEN

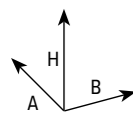


ROLL-THROUGH ROLL-THROUGH GREEN

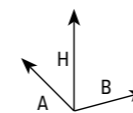


	MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		A X B X H = mm	°C	LT	KG		EVAP. - 10°C - COND. 54,4°C	W / A	V / Hz
1	ROLL-IN 1	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	175	R452A	922	800 / 4,3	230 / 50
	ROLL-IN 1 REM	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	150	R452A	922	40 / 0,16	230 / 50
	ROLL-IN 1 GLASS	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	200	R452A	922	820 / 4,5	230 / 50
	ROLL-IN 1 GLASS REM	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	175	R452A	922	60 / 0,36	230 / 50
	ROLL-IN 1 GREEN	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	175	R290	713	370 / 2,28	230 / 50
	ROLL-IN 1 GREEN GLASS	880 x 994 x 2200	+2 +10	1120	200	R290	713	390 / 2,5	230 / 50
	ROLL-IN 2	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	272	R452A	1850	1600 / 8,6	230 / 50
ROLL-IN 2 REM	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	222	R452A	1850	80 / 0,5	230 / 50	
ROLL-IN 2 GLASS	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	322	R452A	1850	1630 / 8,9	230 / 50	
ROLL-IN 2 GLASS REM	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	272	R452A	1850	110 / 0,7	230 / 50	
ROLL-IN 2 GREEN	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	272	R290	713 x 2	740 / 4,6	230 / 50	
ROLL-IN 2 GREEN GLASS	1760 x 994 x 2200	+2 +10	2466	292	R290	713 x 2	760 / 4,8	230 / 50	

	MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		A X B X H = mm	°C	LT	KG		EVAP. - 10°C - COND. 54,4°C	W / A	V / Hz
1	ROLL-TH 1	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	195	R452A	922	800 / 4,3	230 / 50
	ROLL-TH 1 REM	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	170	R452A	922	40 / 0,16	230 / 50
	ROLL-TH 1 GLASS	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	245	R452A	922	820 / 4,5	230 / 50
	ROLL-TH 1 GLASS REM	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	220	R452A	922	60 / 0,36	230 / 50
	ROLL-TH 1 GREEN	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	195	R290	713	370 / 2,28	230 / 50
	ROLL-TH 1 GREEN GLASS	880 x 1081 x 2200	+2 +10	1233	245	R290	713	390 / 2,5	230 / 50
	ROLL-TH 2	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	292	R452A	1850	1600 / 8,6	230 / 50
ROLL-TH 2 REM	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	242	R452A	1850	80 / 0,5	230 / 50	
ROLL-TH 2 GLASS	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	392	R452A	1850	1630 / 8,9	230 / 50	
ROLL-TH 2 GLASS REM	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	342	R452A	1850	110 / 0,7	230 / 50	
ROLL-TH 2 GREEN	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	292	R290	713 x 2	740 / 4,6	230 / 50	
ROLL-TH 2 GREEN GLASS	1760 x 1081 x 2200	+2 +10	2700	392	R290	713 x 2	760 / 4,8	230 / 50	



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.



ilem
BAKERY

Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com