

gastro
holding

CANDOLA

VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

ILSA[®] since 1946

Catalogo
Coffee & Latte Art
Catalogue



ILSA

PREPARAZIONE
PREPARATION





Lattiera

Art. 4004 - 4004R

Versione acciaio e versione con rivestimento antiaderente

acciaio inox 18/8
tz. 3/6/8/10 - cl 30/60/80/100

Stainless steel version and non-stick coated version

stainless steel 18/8
cups 3/6/8/10 - cl 30/60/80/100



Lattiera

Art. 4004S

Lattiera per Cappuccino con logo "SOYA" laserato

acciaio inox 18/8
tz. 3/6 - cl 30/60

Cappuccino Jug with laser printed "SOYA" logo

stainless steel 18/8
cups 3/6 - cl 30/60



evolution

Art. 39

Lattiera per Cappuccino

acciaio inox 18/10
tz. 3/6/9/12 - cl 35/50/75/90

Cappuccino Jug

stainless steel 18/10
cups 3/6/9/12 - cl 35/50/75/90



Bianco latte
Milk white

Caffè
Coffee

Grigio
Grey



Nero
Black

Rame
Copper

Oro
Gold



Anniversario

Art. 34 - 34G

Versione acciaio e versione con rivestimento antiaderente

acciaio inox 18/10
tz. 3/6/9/12/18 - cl 30/50/75/100/150
tz. 6/9 - cl 50/75

Stainless steel version and non-stick coated version

stainless steel 18/10
cups 3/6/9/12/18 - cl 30/50/75/100/150
cups 6/9 - cl 50/75



Rosso
Red

evolution

Art. 39 B/C/G/R

Lattiera per Cappuccino

acciaio inox 18/10
con rivestimento antiaderente
tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

Cappuccino Jug

stainless steel 18/10
with non-stick coating
cups 3/6/9 - cl 35/50/75



RAINBOW

evolution

Art. 39 NE/OR/RA/RW

Lattiera per Cappuccino

acciaio inox 18/10
placcato nero/rame - finitura oro - rivestimento PVD rainbow
tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

Cappuccino Jug

stainless steel 18/10
black/copper plated - gold coloured - PVD rainbow coating
cups 3/6/9 - cl 35/50/75



NOVITÀ
NEW

REVOLUTION split

Art. 43

Lattiera per Cappuccino

con due becchi paralleli
acciaio inox 18/10
tz. 3/6 - cl 30/50

Cappuccino Jug

with two parallel spouts
stainless steel 18/10
cups 3/6 - cl 30/50



NOVITÀ
NEW

REVOLUTION duet

Art. 45 A/B/C/D

Lattiera per Cappuccino

con due becchi a 90°
acciaio inox 18/10
tz. 6 - cl 50

Cappuccino Jug

with two spouts at a 90° angle
stainless steel 18/10
cups 6 - cl 50



NOVITÀ
NEW

REVOLUTION reverse

Art. 47

Lattiera per Cappuccino

con due becchi a 180°
acciaio inox 18/10 - fascia in silicone
tz. 6 - cl 50

Cappuccino Jug

with two spouts at a 180° angle
stainless steel 18/10 - silicone sleeve
cups 6 - cl 50



SERIE

Évolution

- La serie Évolution è realizzata in acciaio inox 18/10
- Il design è opera del nostro ufficio Ricerca&Sviluppo
- Il manico ergonomico garantisce una perfetta impugnatura
- La forma del becco rompigoccia, essendo così pronunciata, permette di controllare il flusso del latte, consentendo più accuratezza e precisione durante la creazione di pattern e figure

L'innovativa scanalatura presente sul corpo della lattiera

- accelera il flusso vorticoso del latte
- incrementa l'inglobamento dell'aria
- favorisce l'eliminazione delle bolle d'aria più grandi
- accentua la formazione di una crema omogenea
- riduce i tempi di lavorazione del latte

La serie Évolution con il suo design esclusivo è dedicata ai professionisti: le nostre lattiere sono pensate proprio per i baristi più esigenti!

- Latte Art
- Scuole Alberghiere



- *Évolution series is entirely made of stainless steel 18/10*
- *The unique design of the items has been created by our Research & Development dep*
- *Ergonomic handle for a solid grip*
- *The specific shape of the spout makes it possible to control the flow of milk, allowing more accuracy and precision when pouring latte Art*

The innovative groove running along the base of the jug:

- *amplifies the whirlpool effect of the milk*
- *increases the amount of air circulating inside the jug*
- *reduces the presence of big bubbles in the froth*
- *maximizes the creation of smooth homogeneous cream*
- *speeds up the milk steaming process*

Évolution series is meant for professional use: our milk jugs are going to meet the needs of the most demanding baristas!

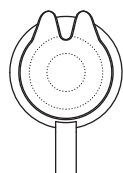
- *Latte Art*
- *Training school*

Évolution **SERIES**

SERIE REVOLUTION

Sei combinazioni dei due becchi per reinventare il modo di lavorare dei professionisti del bar e dei latte artists!
INFINITE POSSIBILITÀ DI UTILIZZO!

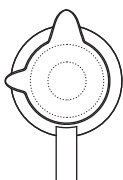
Six combinations of the two spouts to reinvent the way baristas and latte artists work!
MULTIPURPOSE JUGS!



SPLIT - 30/50 cl

2 becchi uguali e paralleli
2 identical and parallel spouts

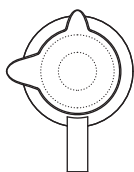
Estrema rapidità nelle doppie preparazioni
Enhance speed with double preparation



DUET - A - 50 cl

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

Becco grande frontale e becco piccolo a sinistra / *Larger frontal spout and a smaller spout on the left*



DUET - B - 50 cl

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

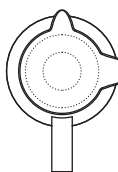
Becco piccolo frontale e becco grande a sinistra
Smaller frontal spout and a larger spout on the left



DUET - C - 50 cl

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

Becco grande frontale e becco piccolo a destra
Larger frontal spout and a smaller spout on the right



DUET - D - 50 cl

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

Becco piccolo frontale e becco grande a destra
Smaller frontal spout and a larger spout on the right



REVERSE - 50 cl

2 becchi diversi a 180° / *2 different spouts positioned at a 180° angle one from the other*

Priva di manico per una totale libertà di impugnatura e di movimento. Dotata di fascia in silicone / *Handleless, allows to grip and pour freely. Equipped with silicone sleeve*



SPLIT 3 tz.



SPLIT 6 tz.



DUET - A



DUET - B



DUET - C



DUET - D



REVERSE



REVOLUTION SERIES



Mini
Art. 67W

Lattiera-cremiera
acciaio inox 18/10
cl 1 - set 4 pezzi

Milk-cream jug
stainless steel 18/10
cl 1 - 4 piece set



Omnia
Art. 84

Lattiera
acciaio inox 18/10
tz. 1/2-1 - cl 8/15

Milk jug
stainless steel 18/10
cups 1/2-1 - cl 8/15



Omnia
Art. 84S

Lattiera con logo
"SOYA" laserato
acciaio inox 18/10
tz. 1/2-1 - cl 8/15

Milk jug with laser
printed "SOYA" logo
stainless steel 18/10
cups 1/2-1 - cl 8/15



Anniversario
Art. 34

Lattiera
acciaio inox 18/10
tz. 1 - cl 15

Milk jug
stainless steel 18/10
cups 1 - cl 15



Mignon
Art. 136

Lattiera-Cremiera
acciaio inox 18/10
cl 5/7

Milk-Cream jug
stainless steel 18/10
cl 5/7



Mignon
Art. 137

Lattiera-Cremiera
con coperchio
acciaio inox 18/1
cl 7

Milk-Cream jug
with cover
stainless steel 18/10
cl 7



Mini Contenitore
Art. 1563

Mini Contenitore
acciaio inox
Ø cm 5 h cm 5/8 - cl 8/15

Mini Container
stainless steel
Ø cm 5 h cm 5/8 - cl 8/15



Crystal
Art. 2745

Lattiera - Cremiera
acrilico - cl 13

Milk-Cream Jug
acrylic - cl 13





Alpi
Art. 150

Teiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/6/8/12/16
cl 25/50/75/100/150/200

Teapot
stainless steel 18/10
cups 2/4/6/8/12/16
cl 25/50/75/100/150/200

40 - 20



Alpi
Art. 152

Caffettiera a servire
acciaio inox 18/10
tz. 1/3/6/9/12/18/24
cl 15/25/50/75/100/150/200

Coffee pot
stainless steel 18/10
cups 1/3/6/9/12/18/24
cl 15/25/50/75/100/150/200

40 - 20



Jolly
Art. 50

Teiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/6/8/12/16
cl 35/55/90/130/150/200

Teapot
stainless steel 18/10
cups 2/4/6/8/12/16
cl 35/55/90/130/150/200

40 - 20



Jolly
Art. 52

Caffettiera a servire
acciaio inox 18/10
tz. 1-2/1/3/6/9/12/18/24
cl 11/22/35/55/90/130/150/200

Coffee pot
stainless steel 18/10
cups 1-2/1/3/6/9/12/18/24
cl 11/22/35/55/90/130/150/200

20 - 40



evolution

Art. 37

Teiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4 - cl 35/60

Teapot
stainless steel 18/10
cups 2/4 - cl 35/60

12



evolution

Art. 38

Caffettiera
acciaio inox 18/10
tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

Coffee pot
stainless steel 18/10
cups 3/6/9 - cl 35/50/75

12



Anniversario

Art. 30

Teiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/6/8 - cl 35/60/100/130

Teapot
stainless steel 18/10
cups 2/4/6/8 - cl 35/60/100/130

6



Anniversario

Art. 32

Caffettiera
acciaio inox 18/10
tz. 1/3/6/9/12/18
cl 15/30/50/75/100/150

Coffee pot
stainless steel 18/10
cups 1/3/6/9/12/18
cl 15/30/50/75/100/150

6



Impero

Art. 12

Teiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/6/8 - cl 30/50/90/135

Teapot
stainless steel 18/10
cups 2/4/6/8 - cl 30/50/90/135

6 - 3



Impero

Art. 14

Caffettiera
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/8/10/18/24
cl 20/40/70/100/160/200

Coffee pot
stainless steel 18/10
cups 2/4/8/10/18/24
cl 20/40/70/100/160/200

6 - 5 - 3

LA NAPOLETANA



Nata nel Sud Italia dove è conosciuta anche come “a cuccumella”, la CAFFETTIERA NAPOLETANA è un emblema della tradizione italiana. Preparare un caffè con la Napoletana è un rito da seguire con cura, un rito divenuto vero e proprio simbolo di ospitalità e convivialità.

Il caffè della Napoletana

Il caffè prodotto con la Napoletana è caratterizzato da un gusto intensamente aromatico e una corposità leggera. La macinatura ideale per questo procedimento è media, non fine come per le comuni caffettiere tipo Moka.

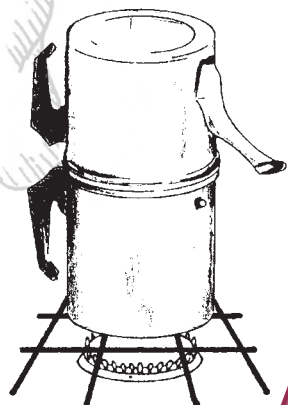
Come funziona

La caffettiera Napoletana è composta da:

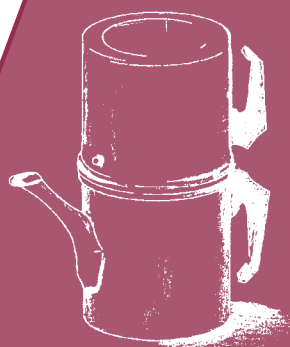
- serbatoio per l'acqua (dotato di manico)
- gruppo filtrante composto a sua volta dalla “camicia” e dal coperchio filtro
- contenitore dotato di beccuccio e manico
- coperchio

L'acqua viene versata nel serbatoio fino a circa mezzo cm dal forellino (posto sul serbatoio); il caffè macinato viene posizionato nella “camicia” alla quale si avvita poi il coperchio filtro. Con cura, si inserisce e incastra l'intero gruppo filtrante dentro il serbatoio dell'acqua. Per ultimo quindi si incastra il serbatoio di raccolta, portando i due manici ad allinearsi. La napoletana è dunque pronta per essere messa sul fuoco (1). Un filo di vapore uscirà dal forellino ad indicare quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione. A questo punto si toglie la caffettiera dal fuoco e, afferrandola saldamente per i due manici, si capovolge rapidamente (2): l'acqua scenderà goccia a goccia e cadrà «percolando» sul caffè che andrà a raccogliersi nel serbatoio con il beccuccio. Il tempo di percolazione è di circa 5/6 minuti dopo i quali sarà possibile rimuovere il gruppo filtrante e il serbatoio dell'acqua (3), posizionare il coperchio e servire quindi il caffè (4).

1



2



3

4



CAFFETTIERE NAPOLETANE E CAFFETTIERE ESPRESSO

DRIP COFFEE MAKERS & ESPRESSO MAKERS



Caffettiera
Art. 4

Caffettiera Napoletana
alluminio 99,5%
tz. 1-2/3/6/9/12
cl 15/25/45/60/100

Drip coffee maker
aluminium 99,5%
cups 1-2/3/6/9/12
cl 15/25/45/60/100



Caffettiera
Art. 6

**Caffettiera Napoletana
Diamante**
alluminio 99,5%
tz. 1-2/3/6/9/12
cl 15/25/45/60/100

**Drip coffee maker
Diamante**
aluminium 99,5%
cups 1-2/3/6/9/12
cl 15/25/45/60/100



Born in Southern Italy where it is also known as “a cuccumella”, the Napoletana flip coffee maker is an emblem of the Italian costumes. Making coffee with the Napoletana is a ritual grown as a symbol of hospitality and conviviality.

Napoletana's coffee

Coffee made with the Napoletana is characterized by an aromatic flavor and light consistency. Grind the coffee medium, not as finely as for a regular coffee maker.

How it works

The Napoletana maker consists in:

- water chamber
- filter fitting and filter cap
- pouring chamber
- lid

Fill the bottom chamber with water until half centimeter from the steam hole positioned on the side of the chamber; fill the filter section in the middle with ground coffee. After screwing the filter cap on tight, carefully insert the whole filter into the water chamber. Lastly place the pouring chamber on the top of the brewer, aligning the handles. Put the Napoletana on the stovetop (1). Vapor coming out of the steam hole will then indicate when the water boils. At this point remove the Napoletana from the stove and, by grabbing the handles tightly, flip it over rapidly (2): the water will seep, or “percolate”, through the coffee grounds. The brewed coffee is then collected into the pouring chamber. When the percolation procedure is over (it should take up 5/6 minutes), remove the water chamber and filter fitting (3), and put the lid on the serving chamber before pouring (4).



Caffettiera
Art. 8

**Caffettiera Napoletana
con becco**
acciaio inox 18/10
tz. 1-2/3/6/9
cl 15/25/40/55

Drip coffee maker
stainless steel 18/10
cups 1-2/3/6/9
cl 15/25/40/55



FONDO PER
INDUZIONE
INDUCTION
BOTTOM



Omnia Express Art. 92N

Caffettiera espresso
acciaio inox 18/10
tz. 2/4/6
cl 15/25/35

Espresso coffee maker

stainless steel 18/10
cups 2/4/6
cl 15/25/35



12

FONDO PER
INDUZIONE
INDUCTION
BOTTOM



Elly Art. 88

Caffettiera espresso
acciaio inox 18/10
manico e pomello in nylon
tz. 2/4/6/9
cl 15/25/35/50

Espresso coffee maker

stainless steel 18/10
nylon knob and handle
cups 2/4/6/9
cl 15/25/35/50



12 - 6



Turbo Express Art. 90

Caffettiera espresso
acciaio inox 18/10
tz. 1/3(1)/6(3)/9-10(6)
cl 10/20/35/60

Espresso coffee maker

stainless steel 18/10
cups 1/3(1)/6(3)/9-10(6)
cl 10/20/35/60



20 - 10

FONDO PER
INDUZIONE
INDUCTION
BOTTOM



Slancio Art. 91L

Caffettiera espresso
lucida - acciaio inox 18/10
tz. 1/2/4/6/10
cl 10/15/25/35/60

Espresso coffee maker

mirror finish - stainless steel 18/10
cups 1/2/4/6/10
cl 10/15/25/35/60



6

FONDO PER
INDUZIONE
INDUCTION
BOTTOM



Slancio Art. 91S

Caffettiera espresso
satinata - acciaio inox 18/10
tz. 1/2/4/6/10
cl 10/15/25/35/60

Espresso coffee maker

matte finish - stainless steel 18/10
cups 1/2/4/6/10
cl 10/15/25/35/60



6

NOVITÀ
NEW



Carmencita Classic Art. 98

Caffettiera espresso
alluminio
manico e pomolo nero in nylon
tz. 1/2/3/6 - cl 10/15/20/35

Espresso coffee maker

aluminium
nylon handle and knob
cups 1/2/3/6 - cl 10/15/20/35



12

FONDO PER
INDUZIONE
INDUCTION
BOTTOM



NOVITÀ
NEW



Carmencita POP Art. 99 B/G/R

Caffettiera espresso
alluminio
manico e pomolo in nylon
tz. 1*/2/3/6 - cl 10*/15/20/35

Espresso coffee maker

aluminium
nylon handle and knob
cups 1*/2/3/6 - cl 10*/15/20/35

* Formato
privo del
fondo per
induzione

* Without
induction
bottom



12

DRIP COFFEE BREWING

Il sistema si basa sul principio di far gocciolare lentamente l'acqua calda (tra i 92°C e i 96°C) sopra il caffè macinato, posto in un filtro di carta. L'acqua percolando scioglie le sostanze idrosolubili contenute nel caffè, trasferendole nella bevanda. Se il caffè è stato preparato correttamente avrà un aroma delicato.

I nostri bollitori forniti di beccuccio a collo di cigno permettono di dosare con precisione l'acqua necessaria per ottenere la perfetta estrazione del caffè: se l'acqua fosse versata in quantità eccessiva o troppo rapidamente, infatti, le sostanze contenute nel caffè «brucerebbero» conferendo così alla bevanda un gusto sgradevole.

I bollitori possono essere utilizzati per versare con precisione l'acqua anche in altri dispositivi per l'estrazione del caffè, come le French Press o l'Aeropress.

This procedure consists in pouring hot water (between 92°C and 96°C) onto the coffee grounds positioned in a paper filter. The water seeps through the coffee, extracting and solving soluble flavors from the coffee grounds in water. If the procedure is correctly followed, the coffee brew should be characterized by a delicate aroma.

Our gooseneck kettles are meant to efficiently measure the right amount of water in order to obtain the perfect extraction: if the water is too much or if it is dropped all at once, the compounds of the brewed coffee would "burn" and the brew would taste bitter.

Our kettles can be used to efficiently pour water into other devices for brewing coffee, such as the French Presses or the Aeropress.

BOLLITORI, FRENCH PRESS E INFUSIERE KETTLES, FRENCH PRESS AND TEAPOTS WITH INFUSER



Bollitore
Art. 745

Bollitore per preparazione di infusi
acciaio inox 18/10
manico e pomolo in bachelite
fondo per induzione
cl 90

Pour-over coffee kettle
stainless steel 18/10
bakelite handle and knob
induction bottom
cl 90



Bollitore
Art. 746

Bollitore per preparazione di infusi
acciaio inox 18/10
cl 35/60/100

Pour-over coffee kettle
stainless steel 18/10
cl 35/60/100



Bollitore
Art. 1103

Bollitore con fischietto
acciaio inox
L 2/3/4,5/6

Whistling kettle
stainless steel
L 2/3/4,5/6



Infusiera
Art. 740

Teiera/Infusiera con filtro
vetro borosilicato
acciaio inox 18/10
ml 600/1000

Teapot/Infuser with filter
borosilicate glass
stainless steel 18/10
ml 600/1000



French press
Art. 742

Caffettiera/Teiera/Infusiera
pressofiltro
stantuffo in acciaio inox 18/10 - PP
vetro borosilicato
ml 350/600/1000

**French press
coffee/Tea maker/Teapot**
stainless steel 18/10 plunger - PP
borosilicate glass
ml 350/600/1000



French press
Art. 743

Caffettiera/Teiera/Infusiera
pressofiltro
acciaio inox 18/10 - PP
vetro borosilicato
ml 350/600

**French press
coffee/Tea maker/Teapot**
stainless steel 18/10 - PP
borosilicate glass
ml 350/600





Cucchiaino
Art. 121

Cucchiaino dosatore
acciaio inox
g 5

Measuring spoon
stainless steel
g 5



Pressino
Art. 750

Pressino Caffè
alluminio
Ø mm 53/57/58

Coffee Tamper
aluminium
Ø mm 53/57/58



Pressino
Art. 101

Pressino Caffè
acciaio inox
Ø mm 53/57

Coffee Tamper
stainless steel
Ø mm 53/57



Porta gruppo
Art. 756

Porta gruppo
acciaio inox - silicone
cm 14x9 - h cm 6

Coffee Tamper stand
stainless steel - silicone
cm 14x9 - h cm 6



Battifiltro
Art. 757

Battifiltro
acciaio inox - silicone
Ø cm 17 - h cm 17,5

Knock box
stainless steel - silicone
Ø cm 17 - h cm 17,5



Tappetino
Art. 758

Tappetino per pressino
silicone
cm 21x15 - h cm 3

Tamper mat
silicone
cm 21x15 - h cm 3



Spazzola
Art. 759

Spazzola pulizia
macchina caffè
nylon
cm 15

*Coffee machine
cleaning brush*
nylon
cm 15



Termometro
Art. 1311

Termometro Latte
con sonda cm 13
acciaio inox 18/10
Ø cm 4,5 -10° +100° C

*Milk Thermometer
with probe cm 13*
stainless steel 18/10
Ø cm 4,5 +14° +212° F



Termometro
Art. 1315

Termometro digitale
professionale
sonda acciaio inox
lunghezza sonda cm 11,5
-40° +260° C

*Professional digital
thermometer*
stainless steel probe
probe length cm 11,5
-40° +500° F





CAFFÈ SHAKERATO

Il caffè shakerato è un drink tanto classico quanto intramontabile. Nel nostro assortimento di accessori per la preparazione caffè/cocktails troverete tutti gli strumenti necessari non solo alla realizzazione ma anche alla sperimentazione di questa bevanda e di molte altre.

Ricetta classica

Mettere nello shaker 6 cubetti di ghiaccio e aggiungere 1 cucchiaino e ½ di zucchero. Preparate l'espresso e versatelo ancora bollente nello shaker, chiudete bene e shakerate. Dopo aver agitato bene per circa 10 secondi aprite lo shaker e versate il drink nella coppa cocktail. Sbizzarritevi con le guarnizioni. Cheers!

Consigli

Le quantità di caffè e ghiaccio variano in base ai gusti e alla consistenza che si desidera ottenere. Noi consigliamo due tazzine di espresso ristretto per un drink dal gusto intenso e di aggiungere aromi alla vaniglia o liquori nello shaker prima di versare il caffè, guarnendo il drink con cacao oppure con qualche chicco di caffè.

ICED ESPRESSO

Iced coffee is a drink as classic as timeless. Our assortment offers all the tools required in order to create and experiment with this drink and many others.

Classic recipe

Place 6 ice cubes in the shaker and add 1 and ½ teaspoon sugar. Brew the coffee and pour the hot espresso into the shaker, screw the cap tightly and shake. After vigorously shaking for 10 seconds, unscrew the cap and pour the drink into a cocktail glass. Free your creativity with garnishments. Cheers!

Tips

Coffee and ice cubes quantities depends on taste and on the results you want to get. We suggest preparing two "ristretto" cups for a richer aroma, adding vanilla flavor or cream liqueurs into the shaker before pouring the espresso and garnishing your drink with cocoa powder or few coffee beans.

Rame
Copper



Oro
Gold



Nero
Black



Mixage

Art. 4530

Shaker Parisienne
acciaio inox 18/10
cl 60

Parisienne shaker
stainless steel 18/10
cl 60

12



Passino
Art. 1062

Passino bar
acciaio inox 18/10
cm 19,5

Bar strainer
stainless steel 18/10
cm 19,5

10



Shaker
Art. 145

Shaker
acciaio inox 18/10
cl 23/35/50/70

Shaker
stainless steel 18/10
cl 23/35/50/70

12



Passino
Art. 144

Passino per cocktail
acciaio inox 18/10
-

Bar strainer
stainless steel 18/10
-

20

ILSA

DECORAZIONE GARNISHING





Penna
Art. 755

Penna latte Art
acciaio inox 18/10
cm 13,5

Latte Art pen
stainless steel 18/10
cm 13,5



Decorspargi
Art. 288

Decorspargi con 4 dischi:
Cuore/Fiore/OK/Sorriso
acciaio inox 18/10
cl 30

**Cappuccino decorator with
4 disks: Heart/Flower/OK/Smile**
stainless steel 18/10
cl 30



Spandicacao
Art. 128

Spandicacao / Spandisale
acciaio inox 18/10 - g 130

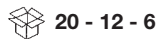
Cocoa Shaker / Salt cellar
stainless steel 18/10 - g 130



Spandicacao
Art. 1280

Spandicacao forato
acciaio inox 18/10
g 100/200/300

Cocoa shaker with holes
stainless steel 18/10
g 100/200/300



Spandicacao
Art. 1281

Spandicacao a rete
acciaio inox 18/10
g 100/200

Cocoa shaker with mesh
stainless steel 18/10
g 100/200



Spargicacao
Art. 103

Spargicacao con coperchio
acciaio inox 18/10
g 300

Cocoa shaker with cap
stainless steel 18/10
g 300



Spargizucchero
Art. 104

Spargizucchero a rete
con coperchio
acciaio inox 18/10
g 300

Mesh sugar shaker with cap
stainless steel 18/10
g 300



Dosazucchero
Art. 107

Dosazucchero
acciaio inox 18/10
g 300

**Sugar dispenser
with pouring spout**
stainless steel 18/10
g 300



ILSA

SERVIZIO
WAITING TABLES





Vassoio
Art. 2330

Vassoio antiscivolo
rettangolare
polipropilene
cm 40x30,5/46x35,5/51x38

Rectangular non-slip tary
polypropylene
cm 40x30,5/46x35,5/51x38



Vassoio
Art. 2335

Vassoio antiscivolo
tondo
polipropilene
Ø cm 27,5/35,5/40

Round non-slip tray
polypropylene
Ø cm 27,5/35,5/40



Vassoio
Art. 2310

Vassoio antiscivolo
rettangolare
fibra di vetro
cm 35,5x25/40x30,5/
46x35,5/51x38/56x40,5

Rectangular non-slip tray
fibreglass
cm 35,5x25/40x30,5/
46x35,5/51x38/56x40,5



Vassoio
Art. 2315

Vassoio antiscivolo
tondo
fibra di vetro
Ø cm 27,5/35,5/40

Round non-slip tray
fibreglass
Ø cm 27,5/35,5/40



Vassoio
Art. 2316

Vassoio antiscivolo tondo
con bordo rinforzato
in acciaio inox
fibra di vetro
Ø cm 35,5/40

**Round non-slip tray with
reinforced stainless
steel edge**
fibreglass
Ø cm 35,5/40



Vassoio
Art. 1093

Vassoio da vetrina
acciaio inox
cm 27x21/29x22/34x26/39x28

Pastry tray
stainless steel
cm 27x21/29x22/34x26/39x28



disponibile
avorio e nero
available ivory
and black



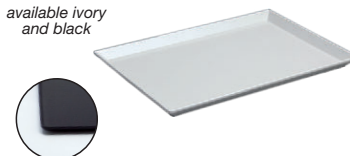
Vassoio
LULLABY

Vassoio
melamina 100%
mm 247x169/300x220/348x238/400x120
h mm 17/18/21/18

Tray
100% melamine
mm 247x169/300x220/348x238/400x120
h mm 17/18/21/18



disponibile
avorio e nero
available ivory
and black



Vassoio
VELOCITY

Vassoio rettangolare
melamina 100%
mm 350x170/350x240 - h mm 20

Rectangular tray
100% melamine
mm 350x170/350x240 - h mm 20





Vassoio WOODY BAKER

Vassoio vetrina con
finitura legno di Quercia
melamina 100%
mm 300x50/300x100/300x150/
300x200/300x300/400x300
h mm 18

Oak wodeen finish platter

100% melamine
mm 300x50/300x100/300x150/
300x200/300x300/400x300
h mm 18

 24 - 16 - 12


disponibile
avorio e nero
available ivory
and black

misure
GN
size




Vassoio GN BAKER

Vassoio GN con piedini
melamina 100%

GN 1/1 mm 530x325 / GN 1/2 mm 325x265 /
GN 1/3 mm 325x175 / GN mm 2/4 530x162 /
 GN mm 2/8 325x132
h mm 18

GN tray with feet

100% melamine
GN 1/1 mm 530x325 / GN 1/2 mm 325x265 /
GN 1/3 mm 325x175 / GN 2/4 mm 530x162 /
 GN 2/8 mm 325x132
h mm 18

 3 - 6

misure
GN
size





Vassoio GN BAKER WRITING

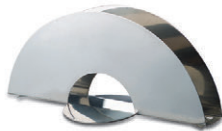
Vassoio GN con piedini
melamina 100%

GN 1/2 mm 325x265 / GN 1/3 mm 325x175 /
GN 2/8 mm 325x132
h mm 18

GN tray with feet

100% melamine
GN 1/2 mm 325x265 / GN 1/3 mm 325x175 /
GN 2/8 mm 325x132
h mm 18

 6



Portatovaglioli Art. 4002

Portatovaglioli
acciaio inox 18/10

Napkin holder
stainless steel 18/10

 36



Portatovaglioli Art. 1172

Portatovaglioli
antivento in filo
acciaio cromato
cm 19x19 - h cm 7

**Windproof wire
napkin holder**
chromed steel
cm 19x19 - h cm 7

 24



Portatovaglioli Art. 134

Portatovaglioli
acciaio inox 18/10

Napkin holder
stainless steel 18/10

 40



Portatovaglioli Art. 1174

Portatovaglioli
acciaio inox
cm 8,5x13 - h cm 12

Napkin holder
stainless steel
cm 8,5x13 - h cm 12

 12



Portatovaglioli Art. 135

Portatoast / Portatovaglioli
acciaio inox 18/10

Toast rack
stainless steel 18/10

 12



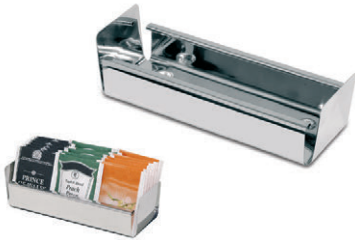


Art. 2748

Portatovaglioli
MS
cm 19x6 - h cm 9

Napkin holder
MS
cm 19x6 - h cm 9

 12



Portabustine

Art. 1134

Portabustine zucchero/tè
acciaio inox 18/10
confezionato in skinpack
cm 16x6xh5

Sugar/tea packet holder with stand

stainless steel 18/10
supplied in skinpack
cm 16x6xh5

20



Portabustine

Art. 131

Portabustine zucchero/tè
acciaio inox 18/10
cm 15x7

Sugar/tea packet holder

stainless steel 18/10
cm 15x7

12



BPA
FREE



Art. 2753

Portabustine singolo
zucchero/tè
acrilico
cm 8x5,5 - h cm 5

Single sugar/tea packet holder

acrylic
cm 8x5,5 - h cm 5

12



BPA
FREE



Art. 2752

Portabustine zucchero/tè
acrilico
cm 10,5x7,5 - h cm 7

Sugar/tea packet holder

acrylic
cm 10,5x7,5 - h cm 7

12



BPA
FREE



Art. 2751

Portabustine doppio per
zucchero/tè
acrilico
cm 15x8 - h cm 6

Double sugar/tea packet holder

acrylic
cm 15x8 - h cm 6

2



BPA
FREE



Art. 2750

Portabustine zucchero/tè
acrilico
cm 19,5x14,5 - h cm 8,5

Sugar/tea packet holder

acrylic
cm 19,5x14,5 - h cm 8,5

2



disponibile
avorio e nero
available ivory
and black



Porta bustine

Porta bustine zucchero/tè
melamina 100%
mm 90x64 - h mm 55

Sugar/tea packet holder

100% melamine
mm 90x64 - h mm 55

12



NOVITA
NEW

Porta bustine SUPER CUP

Tazza e piatto
melamina 100%
tazza Ø mm 180 - h mm 125
piatto Ø mm 280 - h mm 35

Maxi cup holder and saucer

100% melamine
cup Ø mm 180 - h mm 125
saucer Ø mm 280 - h mm 35

6

disponibile
avorio e nero
available ivory
and black



Ciotola CANON

Ciotola quadra
melamina 100%
mm 70x70/90x90/130x130/180x180
h mm 42/55/70/85

Square bowl

100% melamine
mm 70x70/90x90/130x130/180x180
h mm 42/55/70/85

24 - 12 - 6



Ciotola VELOCITY

Ciotola conica
melamina 100%
Ø mm 85/130/160
h mm 55/85/108

Conical bowl

100% melamine
Ø mm 85/130/160
h mm 55/85/108

12 - 6



Ciotola VELOCITY

Ciotola obliqua
melamina 100%

Ø mm 97/110 - h mm 80/100

Slanted bowl
100% melamine

Ø mm 97/110 - h mm 80/100



Ramequin PC DRINKWARE

Ramequin costolato
melamina 100%

Ø mm 58/60/70/78/85
h mm 27/37/37/40/45

Fluted ramekin
100% melamine

Ø mm 58/60/70/78/85
h mm 27/37/37/40/45



Ramequin PET RAMEKIN

Ramequin
avorio - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40

Ramekin
ivory - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40



Ramequin PET RAMEKIN

Ramequin
trasparente - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40

Ramekin
transparent - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40



Molla Art. 2730

Molla
polycarbonato
cm 15/22/30

Tong

polycarbonate
cm 15/22/30



Molla Art. 4030

Molla per ghiaccio
acciaio inox 18/10
cm 18

Ice tongs

stainless steel 18/10
cm 18



Linea 700 Art. 700 018

Molla per ghiaccio uniprezzo
acciaio inox 18/10
cm 18

Ice tongs
stainless steel 18/10
cm 18



Pinza per ghiaccio Art. 1050

Pinza per ghiaccio
acciaio inox 18/10
Confezionato in skinpack

Ice tongs
stainless steel 18/10
Supplied in skinpack



Molla Art. 4031

Molla per zucchero
acciaio inox
cm 13

Sugar tongs
stainless steel
cm 13





Linea 700
Art. 701 013

Molla per zucchero unipezzo
acciaio inox 18/10
cm 13

Sugar tongs
stainless steel 18/10
cm 13



Forbice
Art. 4032

Forbice per antipasto e dolci
acciaio inox
cm 19

Serving/pastry pliers
stainless steel
cm 19



Linea 700
Art. 702 020

Forbice per antipasto e dolci
acciaio inox 18/10
cm 20

Serving/pastry pliers
stainless steel 18/10
cm 20



Forbice
Art. 4033

Forbice per dolci
acciaio inox
cm 18

Pastry pliers
stainless steel
cm 18



Linea 700
Art. 703 019

Forbice per dolci
acciaio inox 18/10
cm 19

Pastry pliers
stainless steel 18/10
cm 19



Molla
Art. 4036

Molla toast/dolci
acciaio inox
cm 19

Toast/Pastry tongs
stainless steel
cm 19



Linea 700
Art. 706 024

Molla toast/dolci unipezzo
acciaio inox 18/10
cm 24

Toast/Pastry tongs
stainless steel 18/10
cm 24



Piattino rendiresto
Art. 100

Piattino rendiresto
acciaio inox 18/10
Confezionato in skinpack
Ø cm 14

Change dish
stainless steel 18/10
Supplied in skinpack
Ø cm 14



Mini pattumiera
Art. 1124

Mini pattumiera da tavolo
acciaio inox 18/10
Ø cm 12 h cm 16

Table dustbin
stainless steel 18/10
Ø cm 12 h cm 16



ILSA

COMPLEMENTI
COMPLEMENTARY
ACCESSORIES





Portacucchiaini
Art. 132

Portacucchiaini
acciaio inox 18/10
Ø cm 10 - h cm 9

Teaspoon holder
stainless steel 18/10
Ø cm 10 - h cm 9

40



Portacucchiaini
Art. 132P

Portacucchiaini piccolo
acciaio inox 18/10
Ø cm 7 - h cm 7

Small teaspoon holder
stainless steel 18/10
Ø cm 7 - h cm 7

40

Doppia
parete
Double
wall



Distributore termico
Art. 1107

Distributore termico con
rubinetto erogatore
acciaio inox - alluminio - polipropilene
L 6/8/10

**Thermal container with
pouring tap**
stainless steel - aluminium - polypropylene
L 6/8/10

3



Doppia
parete
Double
wall

Caraffa termica
Art. 1115

Caraffa termica
acciaio inox 18/10 e abs
L 2

Vacuum Coffee and Teapot
stainless steel 18/10 and abs
L 2

12



Doppia
parete
Double
wall

Caraffa termica
Art. 1117

Caraffa termica con
erogatore a pressione
acciaio inox 18/10 - abs
L 2,5/3,5

**Airpot with pump action
pouring mechanism**
stainless steel 18/10 - abs
L 2,5/3,5

6



Doppia
parete
Double
wall

Caraffa termica
Art. 1129

Caraffa termica con
erogatore a pressione
acciaio inox - polipropilene
L 1,9/2,5

**Airpot with pump action
pouring mechanism**
stainless steel - polypropylene
L 1,9/2,5

6

Doppia
parete
Double
wall



Rame
Copper

Oro
Gold

Acciaio
Steel

Contenitore termico
Art. 1116

Contenitore termico per
bevande calde e fredde
acciaio inox 18/10
rame/oro cl 35/50
acciaio cl 20/35/50/75/100

Vacuum bottle
stainless steel 18/10
copper/gold cl 35/50
steel cl 20/35/50/75/100

12

Doppia
parete
Double
wall



con custodia
with cover

Blu
Blue

Fucsia
Fuchsia

Acciaio
Steel

NOVITÀ
NEW

Borraccia termica
Art. 1161

Borraccia termica
con moschettone
acciaio inox 18/10
cl 35/50/75

Thermos flask with snap-hook
stainless steel 18/10
cl 35/50/75

12

Doppia
parete
Double
wall



con custodia
with cover

Blu
Blue

Fucsia
Fuchsia

Acciaio
Steel

NOVITÀ
NEW

Bottiglia termica
Art. 1162

Bottiglia termica per
bevande calde e fredde
acciaio inox 18/10
cl 35/50

Vacuum bottle
stainless steel 18/10
cl 35/50

12

ILSA®

Industria articoli casalinghi professionali
Professional kitchenware manufacturer

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE
CON UN QUANTITATIVO MINIMO DI 100 PZ.

*CUSTOMIZATION IS POSSIBLE WITH
A MINIMUM QUANTITY OF 100 PCS*



**gastro
holding**

CANDOLA

VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

www.candola.cz