



Il nuovo armadio refrigerato EVOLUTION FROLLATORE garantisce una perfetta maturazione della carne rendendola più tenera e più saporita. Sviluppato e testato da un team di esperti del settore, questa apparecchiatura racchiude tutta la tecnologia ed affidabilità necessaria per garantire un processo di frollatura ai massimi livelli.

*The new EVOLUTION MEAT AGER guarantees perfect maturation of meat, enhancing its tenderness and flavour. Developed and tested by a team of experts in the field, this equipment incorporates all the technology and reliability needed to guarantee a top-quality ageing process.*

*La nouvelle armoire de maturation de viande EVOLUTION d'ILSA garantit une maturation parfaite de la viande en la rendant plus tendre et goûteuse. Développée et testée par une équipe d'experts du secteur, cette armoire intègre toute la technologie et la fiabilité nécessaires pour garantir une maturation au plus haut niveau.*

*Der neue ILSA EVOLUTION FLEISCHREIFESCHRANK garantiert eine perfekte Fleisch-Reifung, wodurch das Fleisch zarter und schmackhafter wird. Entwickelt und getestet von einem Expertenteam der Branche, enthält dieses Gerät die gesamte Technologie und Zuverlässigkeit, um einen Reifungsprozess auf höchstem Niveau zu garantieren*

## CARATTERISTICHE

FEATURES / CARACTÉRISTIQUES / EIGENSCHAFTEN

AISI  
304

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304;
- Stainless steel AISI 304 monocoque structure;
- Structure à monobloc en acier inox AISI 304;
- Monocoque-Ausführung aus Edelstahl AISI 304.

SCOTCH-  
BRITE

- Finitura esterna satinata scotch-brite;
- Scotch-brite external satin finish;
- Finition extérieure satinée Scotch-brite;
- Mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite).



- Porte auto-chiudenti con fermo a 90°;
- Self-closing doors with 90° stop;
- Porte à fermeture automatique avec butée à 90°;
- Selbstschließende Türen mit Feststeller bei 90°;



- Piedini in acciaio inox regolabili h120/150mm;
- Stainless steel adjustable feet h120/150;
- Pieds réglables h120/150mm;
- Stellfüße aus Edelstahl H 120/150.



- Fondo interno stampato con foro di lavaggio;
- Moulded interior bottom with washing hole;
- Fond interne moulé doté d'un trou de lavage;
- Tiefgezogener Innenboden mit Reinigungsöffnung



- Circolazione aria interna indiretta e uniforme
- Indirect and uniform air circulation inside the cabinet
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme;
- Indirekte und gleichmäßige Luftzirkulation im Geräteinneren.



- Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate;
- Electronic control by means of an LCD display with advanced features;
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur (Display) LCD à fonctions avancées;
- Elektronische Steuerung über LCD-Display mit fortgeschrittenen Funktionen;



- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanicca ad alta densità (40 kg/mc);
- 75 mm thick insulation in high-density polyurethane foam (40 kg/mc);
- Épaisseur d'isolation 75 mm, avec mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/m3) ;
- 75 mm starke Isolierung aus hochverdichtete-m Polyurethanschaum (40 kg/m3).



- Sbrinamento automatico elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa;
- Automatic defrosting and manual evaporation of condensation
- Dégivrage automatique et évaporation manuelle de l'eau de condensation;
- Tiefgezogener Innenboden mit Reinigungsöffnung; automatische Abtauung;



- CFC e HCFC free;
- CFC and HCFC free;
- Absence de gaz CFC et HCFC, nocifs pour l'atmosphère et l'environnement;
- CFC und HCFC free.

## DOTAZIONE STANDARD

EQUIPMENT / ÉQUIPMENT / AUSRÜSTUNG



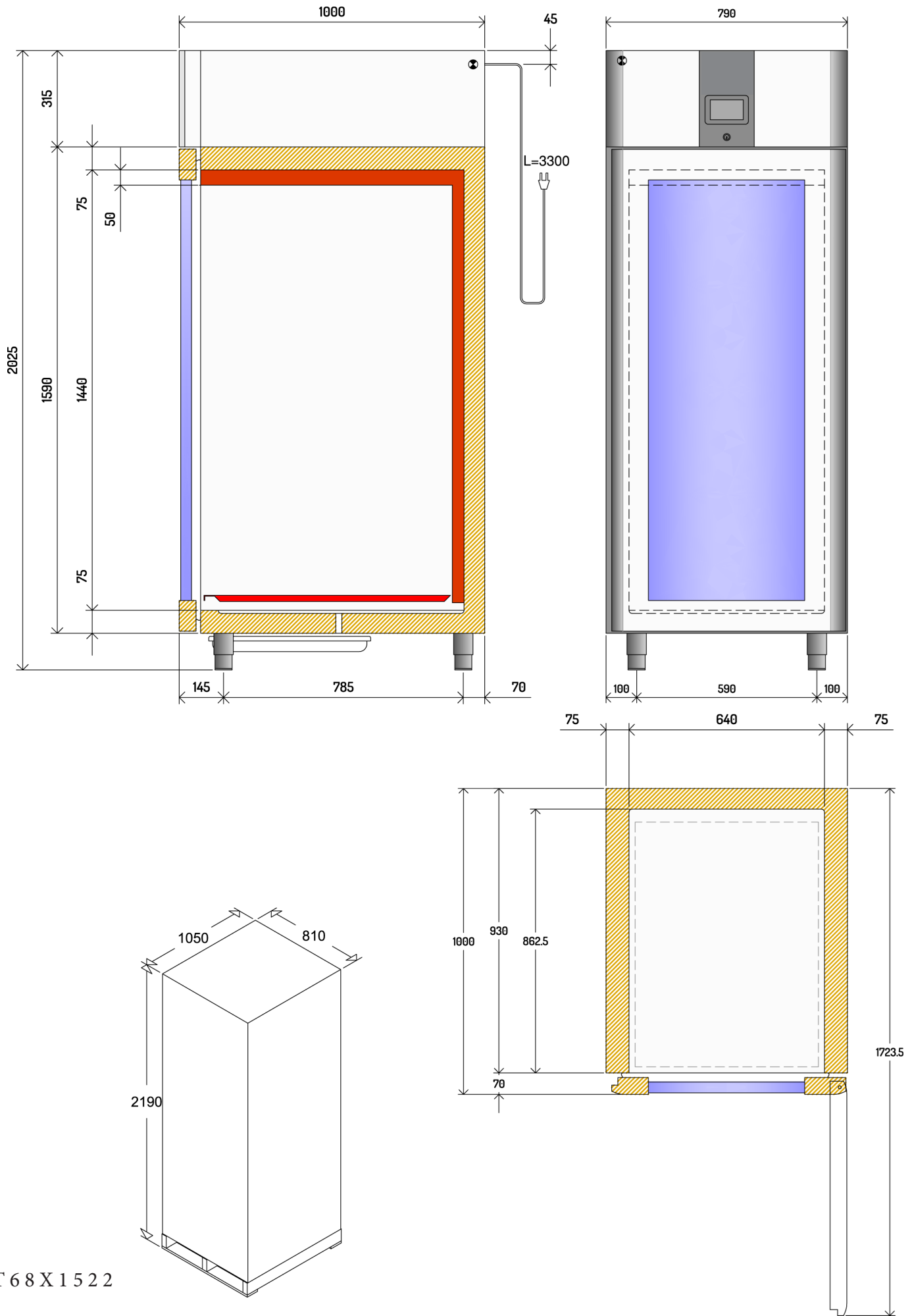
- Luce interna;
- Internal light;
- Éclairage interne;
- Innenbeleuchtung.



- Serratura di serie;
- Lock as standard;
- Serrure de série
- Serienmäßiges Schloss

# ARMADIO FROLLATORE

DRY-AGING MEAT CABINET - ARMOIRES DE SÉCHAGE - FLEISCHREIFESCHRANK

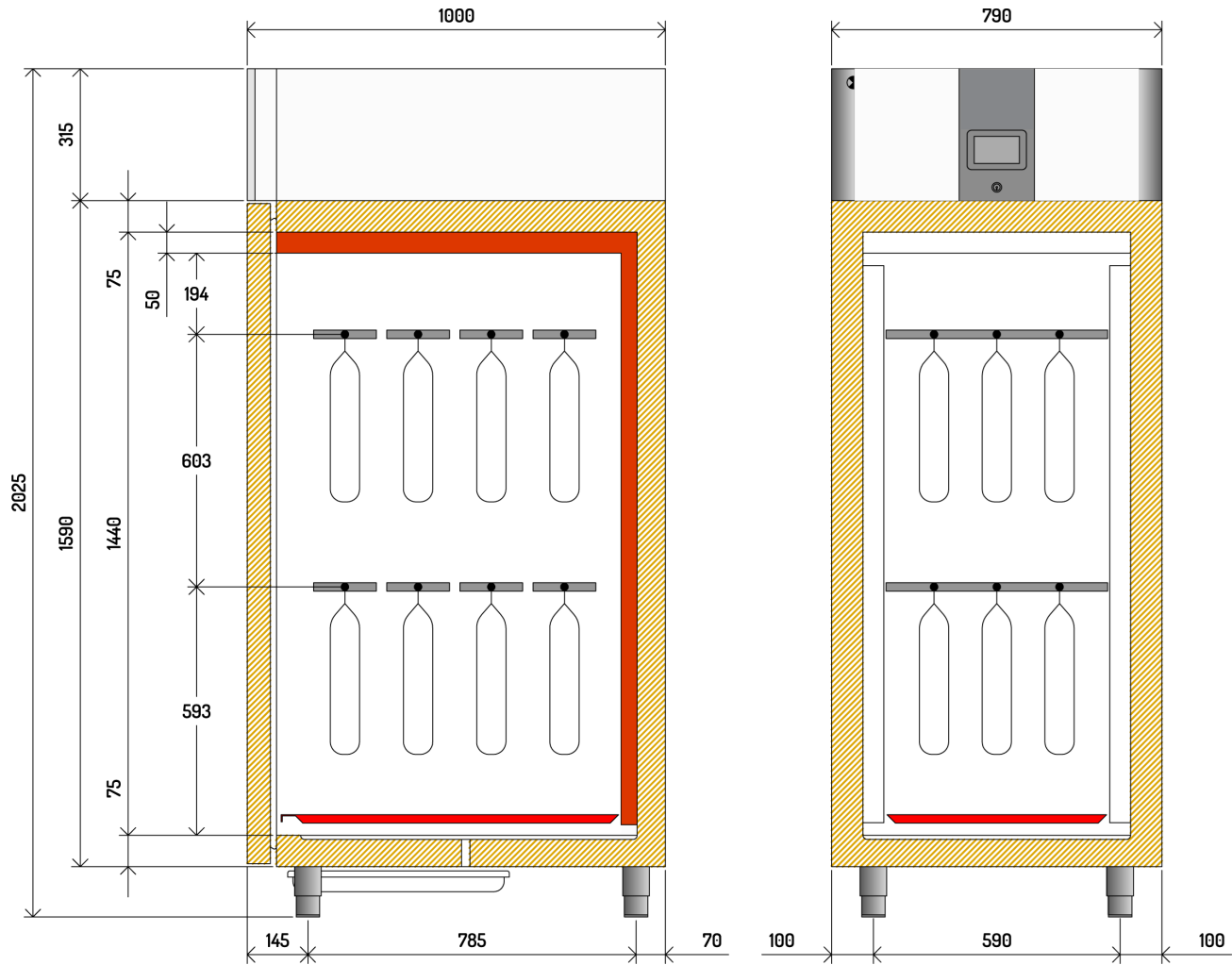


AT68X1522



	<b>Modello</b> - Model - Model - Gerätetyp	AT68V1522	
		STG	
<input type="checkbox"/>	<b>Descrizione</b> - Description - Description - Beschreibung	53 x 80 PV	
	<b>Range</b>	-3°C +35°C	
<input type="checkbox"/>	<b>Funzionamento</b> - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventile - Umluftkühlung	V	
<input type="checkbox"/>	<b>Capacità lorda</b> - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	l	750
	<b>N° programmi</b> - N° programs - N° programmes - N° Programme	20	
	<b>N° cicli</b> - N° cycles - N° cycles - N° Zyklen	6	
	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	790
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	mm	1095 / 1750
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	2025
	<b>Dimensioni interne</b> - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	640
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	860
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1360
	<b>Porte</b> - Doors - Portes - Türen	1, Glass	
	<b>Interasse teglie</b> - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz	mm	67
<input type="checkbox"/>	<b>Luce interna</b> - Internal light - Eclairage intérieure - Innerbeleuchtung	●	
	<b>Serratura</b> - Lock - Serrure - Schloss	●	
	<b>Sbrinamento</b> - Defrost - Dégivrage - Abtauen		
	Type	Electric	
	N° Defrost in 24 hrs.	6	
	Evaporazione acqua sbrinamento / Evaporation of defrost water / Evaporation eau de dégivrage / Tauwasserverdunstung	Automatic Hot Gas	
	<b>Compressor</b>		
	Model	NEU6210Z	
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1/3+
	T° Evaporation	°C	-10
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	680
	<b>Refrigerante</b> - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp	R134a / 1430	
	<b>Quantità di refrigerante</b> - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	370
	<b>Classe Climatica</b> - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse	4 40°C-40%	
	<b>Potenza Sistemi Riscaldanti</b> - Heating Power	watt	700
	<b>Potenza Generatore Vapore</b> - Steam generator power	watt	-----
	<b>Potenza assorbita REFRIGERAZIONE</b> - Power - Puissance - Leistung	watt	450 / 5,2 A max
	<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	V	230V~ 50Hz
	<b>Noise Level</b>	dB(A)	53
	<b>Peso Netto</b> - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	160

② ● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional

**KAST0001****Dotazione**

Equipmen - Equipement - Ausstattung

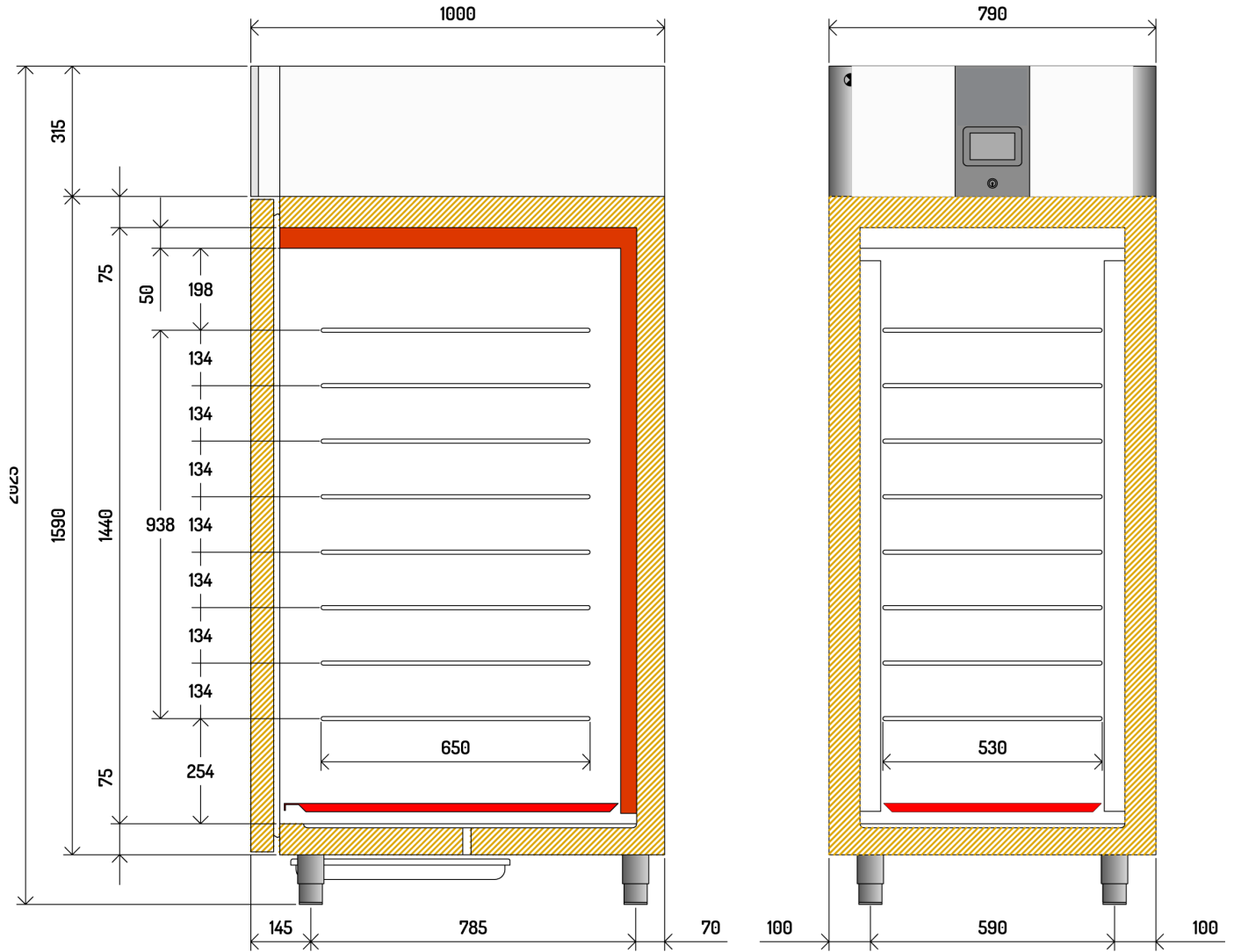
**KAST0001**

2 coppie guide + 8 ganciere  
 2 Pairs of slides + 8 Meat hangers  
 2 Glissieres + 8 Crochets réglables  
 2 paar führungen + 8 Fleischgehänge

**Interasse teglie**

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz

mm



## KAST0002

## Dotazione

Equipmen - Equipement - Ausstattung

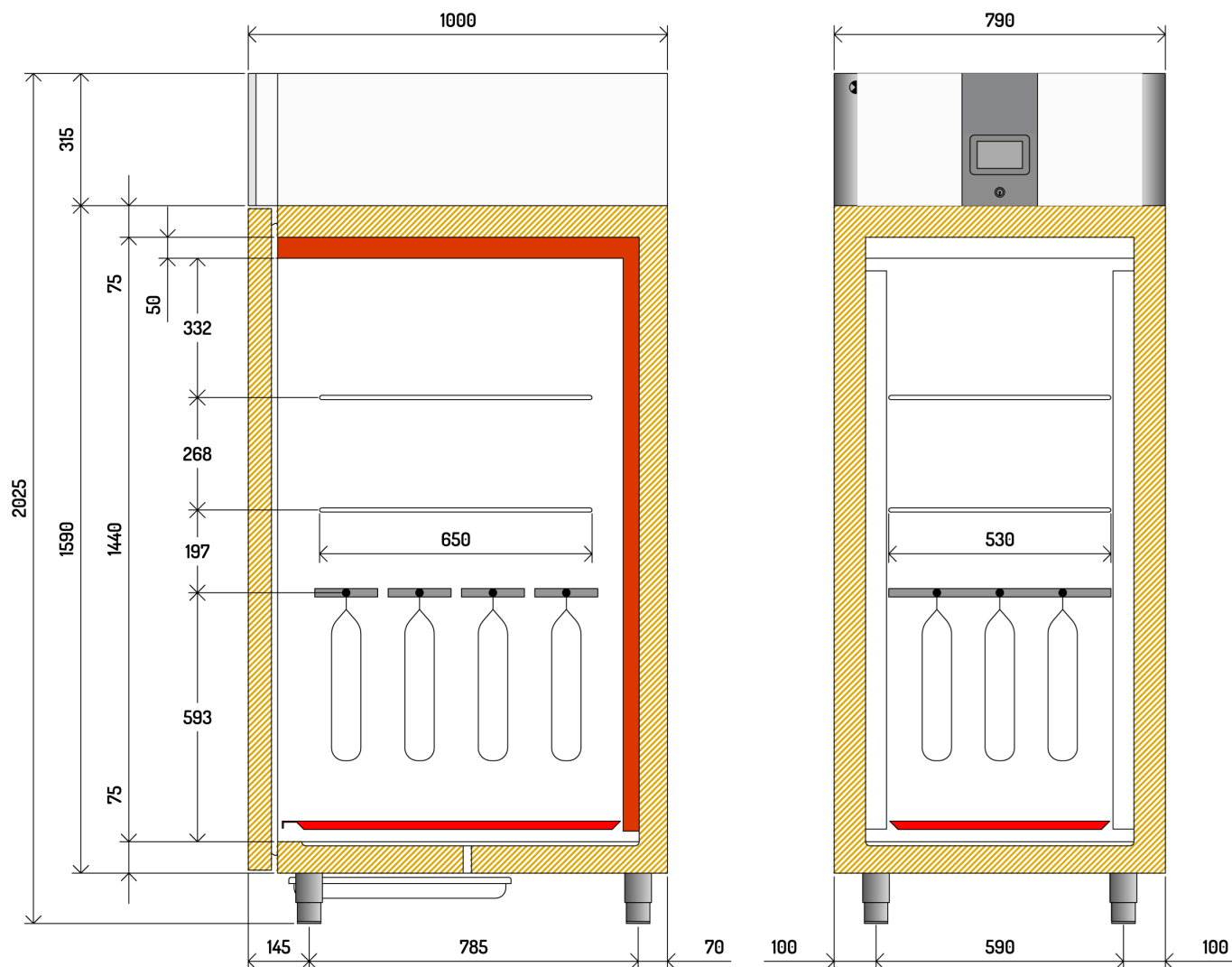
## KAST0002

8 coppie guide + 8 ganciere  
 8 Pairs of slides + 8 Meat hangers  
 8 Glissieres + 8 Crochets réglables  
 8 paar führungen + 8 Fleischgehänge

## Interasse teglie

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz

mm

**KAST0003****Dotazione**

Equipmen - Equipement - Ausstattung

**KAST0001**

3 coppie guide + 4 ganciere + 2 Griglie Inox  
 3 Pairs of slides + 4 Meat hangers + 2 Stainless steel Grids  
 3 Glissieres + 4 Crochets réglables + 2 Grille Inox  
 3 paar führungen + 4 Fleischgehänge + 2 Inox Gitter

**Interasse teglie**

mm

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz