

FROLLATORE
MEAT AGER
ARMOIRE DE MATURATION DE VIANDE
DER FLEISCHREIFESCHRANK



COSTANTEMENTE IMPEGNATI NEL MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI NOSTRI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE CONSTANTLY STRIVING TO IMPROVE THE QUALITY OF OUR CHILLING SYSTEMS

Ilsa offre le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale, progettando attrezzature adatte ad ogni esigenza, nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è oggi un punto di riferimento per i professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e pizzeria, grazie all'estetica, all'ergonomicità, alla praticità e all'avanguardia dei suoi prodotti refrigerati.

Ilsa offers the best solutions in the field of professional refrigeration, designing equipment suitable for every need, while respecting the environment. Thanks to the aesthetics, the ergonomics, the practicality and the avant-garde of its refrigerated products, the company is now a benchmark for catering, pastry, ice cream and pizza professionals.

Ilsa offre les meilleures solutions dans le secteur de la réfrigération professionnelle, en concevant des équipements adaptés à tous les besoins, dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, l'entreprise est un point de référence pour les professionnels de la restauration, de la pâtisserie, de la crème à glacer et des pizzerias, grâce à l'esthétique, l'ergonomie, la praticité et l'avant-garde de ses produits réfrigérés.

Ilsa bietet die besten Lösungen im Bereich der professionellen Kühlung durch die Entwicklung von Geräte, die für jeden Bedarf geeignet sind und gleichzeitig die Umwelt schonen. Heute ist das Unternehmen ein Bezugspunkt für Gastronomie-, Konditorei-, Eis- und Pizzeria-Profis dank der Ästhetik, Ergonomie, Funktionalität und modernste Design seiner Kühlprodukte.

IL FROLLATORE

MEAT AGER

ARMOIRE DE MATURATION DE VIANDE

DER FLEISCHREIFESCHRANK

Il nuovo armadio refrigerato EVOLUTION FROLLATORE ILSA 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. L'utilizzo del nuovo armadio per frollatura è consigliato per tutte le attività di ristorazione e per i professionisti della lavorazione della carne. Costruito interamente in acciaio inox AISI 304 o in acciaio verniciato nero, è gestito da una scheda elettronica di ultimissima generazione touch screen a colori con funzioni capacitive, per una regolazione ottimale di temperatura e umidità all'interno della cella.

Mediante il suo menu intuitivo si può facilmente accedere a 10 programmi di lavoro di cui 2 preimpostati, studiati con professionisti del settore, sono pensati per una frollatura standard da 20 o 30 giorni, suddivisa in 5 fasi di maturazione con parametri di temperatura, umidità e tempo prestabiliti. La versione con porta a vetri nasce con l'intento di posizionarlo nello spazio vendita grazie al suo design raffinato, per dare maggior risalto ai prodotti ed esporre al consumatore i tagli migliori. L'armadio refrigerato FROLLATORE EVOLUTION è pulibile facilmente grazie alla cella con angoli interni arrotondati e le cremagliere in acciaio inox rimovibili senza utilizzo di utensili. Grazie alla possibilità di abbinare all'armadio un kit Wi-Fi, sarà inoltre possibile monitorarne i cicli di lavorazione anche in remoto.

ILSA's 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. The use of the new ageing cabinet is recommended for all catering businesses and meat processing professionals. Entirely made of stainless steel AISI 304 or black painted steel, it is controlled by a new generation electronic board with colour touch screen and capacitive functions, for an optimal regulation of temperature and humidity inside the cabinet.

Its intuitive menu provides easy access to 10 pre-set operating programmes, 2 of them, developed with trade professionals, are conceived for a standard 20 or 30-day ageing, divided into 5 phases with pre-set temperature, humidity and time parameters. Thanks to its refined design the glass door version was designed to be positioned in the sales area, to enhance the products and show consumers the best cuts. The EVOLUTION MEAT AGER cabinet is easy to clean thanks to the cell with rounded internal corners and the stainless steel racks that can be removed without the use of tools. Thanks to the possibility of combining the cabinet with a Wi-Fi kit, it will also be possible to monitor the processing cycles remotely.

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. L'utilisation de la nouvelle armoire de séchage est recommandée pour toutes les entreprises de restauration et les professionnels de la viande. Entièrement en acier inox AISI 304 ou acier verni en noir, elle est gérée par une platine électronique de dernière génération avec écran tactile couleur et fonctions capacitives, pour une régulation optimale de la température et de l'humidité à l'intérieur de la cellule.

Grâce à son menu intuitif, vous pouvez facilement accéder à 10 programmes de travail préétablis, dont 2, étudiés avec des professionnels du secteur, sont conçus pour une maturation standard de 20 ou 30 jours, divisée en 5 phases de maturation avec des paramètres de température, d'humidité et de temps prédéfinis. La version avec porte vitrée a été créée dans l'intention de la positionner dans l'espace de vente grâce à son design raffiné, pour valoriser les produits et présenter les meilleures coupes au client. L'armoire de maturation de viande EVOLUTION est facile à nettoyer grâce à la cellule aux coins internes arrondis et aux crémaillères en acier inox qui peuvent être démontées sans outils. Grâce à la possibilité d'équiper l'armoire avec un kit Wi-Fi, il sera également possible de contrôler les cycles de travail à distance.

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. Der Einsatz des neuen Reifeschranks wird allen Gastronomiebetrieben und Professionisten der Fleischverarbeitung empfohlen. Er ist komplett aus Edelstahl AISI 304 oder schwarz lackiertem Stahl gefertigt und wird von einer hochmodernen elektronischen Platine mit Farb-Touchscreen und kapazitiven Funktionen gesteuert, die eine optimale Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle im Gerät ermöglicht.

Über sein intuitives Menü können Sie leicht auf 10 voreingestellte Arbeitsprogramme zugreifen, von denen 2, die mit Fachleuten der Branche entwickelt wurden, für eine standardmäßige 20- oder 30-tägige Reifung bestimmt sind, unterteilt in 5 Phasen mit voreingestellten Parametern für Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit. Die Version mit Glastür wurde mit der Absicht geschaffen, sie dank ihres raffinierten Designs im Verkaufsbereich aufzustellen, um die Produkte stärker hervorzuheben und dem Verbraucher die besten Schnitte zu zeigen. Der EVOLUTION DRY-AGER Schrank ist dank der Zelle mit abgerundeten Innenecken und den werkzeuglos herausnehmbaren Edelstahlstangen leicht zu reinigen. Dank der Möglichkeit, den Schrank mit einem Wi-Fi-Set zu ergänzen, wird es möglich sein, die Arbeitszyklen auch aus der Ferne zu überwachen.



DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

EQUIPMENT DESCRIPTION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Una gamma completa di armadi refrigerati, creati per riprodurre le condizioni ottimali di FROLLATURA di prodotti artigianali attraverso il controllo dei parametri di UMIDITA', TEMPERATURA E VENTILAZIONE, in modo sicuro e naturale, per garantire il successo di quei processi alimentari volti a trasformare un prodotto grezzo in un trionfo di sapori e salute. Il requisito fondamentale delle nostre macchine si riassume nell'AUTONOMIA con la quale possono ricreare l'ambiente ottimale per la frollatura e svolgere il lavoro liberi da qualsivoglia imprevisto ambientale.

A noi il compito di programmare la sequenza di parametri e ai frollatori il compito di perfezionare carne, operazione che possiamo seguire in qualsiasi momento, in modo facile e veloce, grazie al pannello di controllo della macchina o all'apposita App tramite wi-fi.

A complete range of refrigerated cabinets, created to reproduce the optimal AGEING conditions for homemade products by controlling the parameters of HUMIDITY, TEMPERATURE AND VENTILATION, in a safe and natural way, to guarantee the success of those food processes that transform a raw product into a triumph of taste and health. The core feature of our equipment is the SELF-CONTROL system, whereby they can recreate the optimal ageing environment and operate free from any unforeseen environmental problems.

Programming the sequence of parameters is up to us, and improving meat is up to the meat ager, all procedures can be easily and quickly monitored at any time thanks to the machine's control panel or the dedicated App via Wi-Fi.

Une gamme complète d'armoires réfrigérées, créées pour reproduire les conditions optimales de MATURATION des produits artisanaux à travers le contrôle sûr et naturel des paramètres d'HUMIDITÉ, de TEMPÉRATURE et de VENTILATION afin de transformer avec succès un produit brut en un triomphe de saveurs et de santé. La caractéristique fondamentale de nos machines se résume en un mot : l'AUTONOMIE avec laquelle elles peuvent recréer l'environnement optimal pour la maturation et accomplir leur travail sans aucune influence de l'environnement.

Nous avons la tâche de programmer la séquence des paramètres et l'armoire de maturation ont la tâche de perfectionner la viande, une opération que nous pouvons suivre à tout moment, facilement et rapidement, grâce au panneau de contrôle de la machine ou à l'App spéciale via wi-fi.

Ein komplettes Sortiment von Kühlschränken, die geschaffen wurden, um die optimalen Bedingungen für das REIFEN von hausgemachten Produkten durch die Kontrolle, auf sichere und natürliche Weise, der FEUCHTIGKEITS-, TEMPERATUR- und BELÜFTUNG-Parameter, zu einem Triumph des Geschmacks und der Gesundheit zu verwandeln. Die Grundanforderung an unsere Maschinen heißt AUTONOMIE, mit der sie die optimale Umgebung für die Reifung nachbilden und ihre Arbeit frei von jeglicher Umgebungsbedingung leisten können.

Die Programmierung der Parameterreihenfolge ist unsere Aufgabe, die Fleisch- und Käseveredelung die Aufgabe des Fleischreifeschanks. Ein Vorgang, den Sie dank des Bedienfelds der Maschine oder der speziellen App über Wi-Fi jederzeit einfach und schnell überwachen können.



LA GAMMA THE RANGE LA GAMME DIE SERIE

ACCIAIO INOX / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE/ EDELSTAHL



AT68X1522 - AT68V1522

+	-				LxPxH [cm]
-3	+35	R134A	5	230V / 50hz	79x109,5x202,5

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

+	-				LxPxH [cm]
-3	+35	R134A	4	230V/50hz	79x109,5x202,5

VERNICIATO NERO / BLACK PAINTED / VERNI NOIR/ SCHWARZ LACKIERT



AT07N2500

(PORTA VETRO / GLASS DOOR / PORTE VITREE / GLASTÜR)

+	-				LxPxH [cm]
0	+25	R290	4	230V/50hz	72x80x201

- +** Range Temperatura / Temperature
- Range / Plage de température / Temperaturebereich
- Refrigerante / Gas type / Réfrigérant / Gasart

- Classe climatica / Climatic Class / Classe climatique / Klimaklasse
- Tensione / Voltage / Tension / Spannung

FROLLATORE MEAT AGER CABINET L'ARMOIRE DE MATURATION FLEISCHREIFESCHRANK



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES
GÉNÉRALES
ALLGEMEINE
EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox aisi 304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite o verniciato nero
- Serratura porta di serie.
- Spessore isolamento ecologico di 75mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m³) privo di HFC (versione in inox).
- Spessore 60 mm (versione verniciato nero)
- Interno raggiato per una migliore igienicità.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili 120/150 mm.
- Porta autochiudente con fermo a 90° e reversibile.
- Guarnizione porta magnetica, sostituibile senza utensili.
- Luce Led di serie.
- Fondo interno stampato
- Structure mono-coque en acier inox AISI 304.
- Finition extérieure en Scotch Brite ou verni noir.
- Serrure de porte de série.
- Épaisseur d'isolation écologique de 75 mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m³) sans HFC (version inox).
- Épaisseur 60 mm (version vernie en noir).
- Coins intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène.
- Pieds réglables 120/150 mm en acier inox AISI 304.
- Porte à fermeture automatique avec arrêt à 90°, réversible.
- Joint de porte magnétique, à remplacer sans outils.
- Éclairage interne LED de série
- Fond intérieur moulé avec trou de drainage pour un lavage aisé
- Fond intérieur moulé
- Monocoque stainless steel AISI 304 housing.
- Exterior finish in Scotch Brite or black painted steel
- Door lock as standard
- Ecological insulation thickness of 75 mm made of high-density (approx. 40 kg/m³) HFC-free polyurethane foam (inox version).
- Thickness 60 mm (black painted version)
- Rounded interior for better hygiene.
- Adjustable stainless steel AISI 304 18/10 feet 120/150 mm.
- Self-closing door with 90° stop, reversible.
- Magnetic door gasket, tool-free replacement.
- LED light as standard
- Moulded inner bottom with washing drain hole.
- Liquid collection tray as standard.
- Moulded inner bottom.
- Gehäuse aus Edelstahl Aisi 304 Monocoque.
- Scotch Brite Außenausführung oder schwarz lackiertem Stahl
- Türschloss als Standard.
- Ökologische Isolierstärke von 75 mm in hochdichtem Polyurethanschäum (ca. 40 kg/m³) HFKW-frei (Edelstahl Version).
- Dicke 60 mm (schwarz lackierte Version).
- Abgerundeter Innenraum für bessere Hygiene.
- Edelstahl AISI 304 18/10 Stellfüße 120/150 mm.
- Selbstschließende Tür mit 90°-Anschlag und umkehrbar.
- Magnetische Türdichtung, die ohne Werkzeug ersetzt werden kann.
- LED-Beleuchtung als Standard.
- Vorgeformter Innenboden mit Wasserablauf.
- Gleichmäßig gesteuertes automatisches Beund Entfeuchtungssystem.
- Vorgeformter Innenboden.

ACCIAIO INOX / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE/ EDELSTAHL

- Allestimento standard vuoto.
- Allestimento per la frollatura: 3 coppie guide/ 4 ganci / 2 griglie inox 53x65 cm.
- Standard equipment empty.
- Meat ageing equipment: 3 pairs of slides / 4 hooks / 2 stainless steel grids 53x65 cm.
- Fournie de série sans aménagement intérieur (vide)
- Aménagement pour la maturation de la viande : 3 jeux de guides / 4 crochets / 2 grilles inox 53x65 cm.
- Standardausstattung leer.
- Fleischreife-Ausstattung : 3 Paar Führungen / 4 Haken / 2 Edelstahlgitter 53x65 cm.

VERNICIATO NERO / BLACK PAINTED / VERNI NOIR/ SCHWARZ LACKIERT

- Allestimento standard.
- Allestimento per la frollatura: 3 griglie inox 53x65 cm.
- Standard equipment.
- Meat ageing equipment: 3 stainless steel grids 53x65 cm.
- Fournie de série (vide)
- Aménagement pour la maturation de la viande : 3 grilles inox 53x65 cm.
- Standardausstattung.
- Fleischreife-Ausstattung : 3 Edelstahlgitter 53x65 cm.

ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENT AUSSTATTUNG



GRUPPO REFRIGERANTE
REFRIGERATING UNIT
GROUPE FRIGORIFIQUE
KÜHLEINHEIT

- Sistema circolazione d'aria posteriore.
 - Unità refrigerante a monoblocco in classe climatica 5 (classe climatica 4 per il portavetro).
 - Gas refrigerante R 134a (Versione inox).
 - Gas refrigerante R 290a (Versione verniciato nero).
 - Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
 - Sbrinamento elettrico automatico.
 - Evaporazione dell'acqua di condensa automatica (gas caldo).
 - Blocco automatico della ventilazione all'apertura della porta.
 - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica.
 - Pannello comandi touch capacitivo.
 - Filtro condensatore removibile.
- *Système de circulation d'air à l'arrière.*
 - *Unité de réfrigération monobloc en classe climatique 5.*
 - *Gaz frigorigène R 134a (version inox).*
 - *Gaz frigorigène R 290a (version vernie en noir).*
 - *Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique.*
 - *Dégivrage électrique automatique.*
 - *Évaporation automatique de l'eau de condensation (gaz chaud).*
 - *Blocage automatique de la ventilation lors de l'ouverture de la porte.*
 - *Panneau de contrôle ouvrable pour faciliter l'entretien périodique.*
 - *Panneau de commande avec écran tactile capacitif.*
 - *Filtre de condenseur amovible.*
- *Rear air circulation system.*
 - *Monoblock refrigeration unit in climate class 5.*
 - *Cooling gas R 134a (inox version).*
 - *Cooling gas R 290a (black painted version).*
 - *Cataphoresis-treated evaporator with nontoxic epoxy resin.*
 - *Automatic electric defrosting.*
 - *Automatic condensation water evaporation (hot gas).*
 - *Automatic ventilation lock when the door is opened.*
 - *Openable control panel for easy periodic maintenance.*
 - *Capacitive touch control panel.*
 - *Removable condenser filter.*
- *Hinteres Umluftsystem.*
 - *Monoblock-Kühlaggregat in Klimaklasse 5.*
 - *Kältemittel Gas R 134a (Edelstahl Version).*
 - *Kältemittel Gas R 290a (schwarz lackierte Version).*
 - *Verdampfer in Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz behandelt.*
 - *Automatische elektrische Abtaugung.*
 - *Automatische Kondenswasserverdampfung (Heißgas).*
 - *Automatische Stop der Lüftung beim Öffnen der Tür.*
 - *Öffnungsfähige Frontblende für einfache periodische Wartung.*
 - *Kapazitives Touch-Bedienfeld.*
 - *Abnehmbarer Kondensatorfilter.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

- Kit ruote inox
 - Kit pedale porta
 - Kit inversione porta
 - Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca (transizione 4.0)
- *Jeu de roues en acier inox*
 - *Kit de ouverture à pédale de la porte*
 - *Kit d'inversion de la porte*
 - *Système de surveillance et de contrôle à distance Epoca via Wi-fi*
- *Stainless steel wheel kit*
 - *Door pedal kit*
 - *Door reverse kit*
 - *Remote monitoring and control system Epoca*
- *Edelstahl Räder Satz*
 - *Türpedal-Satz*
 - *Türumkehrsatz*
 - *Fernüberwachungs- und -steuerungssystem Epoca*










RICETTARIO FROLLATURA

MEAT AGEING RECIPE BOOK








RECETTES POUR LA MATURATION

FLEISCHREIFUNG REZEPTBUCH








PROGRAMMA: Frollatura
DURATA: 20 Giorni

6 Frollatura 20d			20 giorni				
			Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Fase 5
FASE	Temperatura		3	3	2	2	2
	Umidità		70%	72%	74%	72%	72%
	Durata		04 d	04 d	04 d	04 d	04 d
RIPOSO	Intervallo		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Durata		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Ritardo	---	0	0	0	0	0
RICAMBIO ARIA	Intervallo		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Durata		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min








PROGRAM: Meat ageing
DURATION: 20 Days

6 Meat ageing 20d			20 Days				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperature		3	3	2	2	2
	Humidity		70%	72%	74%	72%	72%
	Duration		04 d	04 d	04 d	04 d	04 d
REST	Interval		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Duration		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Delay	---	0	0	0	0	0
AIR EXCHANGE	Intervall		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Duration		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min

PROGRAMME: Maturation
DURÉE: 20 Jours

6 Maturation 20d			20 Jours				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Température		3	3	2	2	2
	Umidité		70%	72%	74%	72%	72%
	Durée		04 d	04 d	04 d	04 d	04 d
REPOS	Intervalle		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Durée		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Délai	---	0	0	0	0	0
ÉCHANGE D'AIR	Intervalle		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Durée		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min

PROGRAMME: Fleischreifung
DAUER: 20 Tage

6 Fleischreifung 20d			20 Tage				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperatur		3	3	2	2	2
	Feuchtigkeit		70%	72%	74%	72%	72%
	Dauer		04 d	04 d	04 d	04 d	04 d
RUHEZEIT	Zeitabstand		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Dauer		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Verzögerung	---	0	0	0	0	0
LUFT-AUSTAUSCH	Zeitabstand		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Dauer		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min





ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com



Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

ilsaspa.com