

ARMADIO STAGIONATORE
DRY-AGEING CABINET
ARMOIRE DE SÉCHAGE
DRY-AGE REIFESCHRANK



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.

STAGIONATORE

DRY-AGEING CABINET

ARMOIRE DE SÉCHAGE

DRY-AGE REIFESCHRANK

Ilsa aggiunge alla propria ampia gamma di elementi refrigerati, un nuovo modello, lo STAGIONATORE EVOLUTION .

Nato con il contributo importante di un Team di esperti in stagionatura dei salumi e dei formaggi, questo apparecchio racchiude tutta la tecnologia ed affidabilità necessaria per garantire un processo di stagionatura ad altissimo livello. Costruito interamente in acciaio inox aisi 304, è dotato di una scheda elettronica touch color per il controllo dei parametri di temperatura, umidità e ventilazione. Per facilitarne l'utilizzo, sono stati inseriti dei programmi di stagionatura preimpostati dei salumi e dei formaggi testati dal nostro Team di esperti.

Un aiuto importante anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo della stagionatura. Elegante nel design, la versione con porta a vetri e con luce led interna, si presta benissimo ad essere posta nelle sale dei Ristoranti e non solo. Versatile nell' utilizzo, è adatto anche alla frollatura la carne.

Ilsa adds a new model to its wide range of refrigerated elements, the EVOLUTION DRY-AGEING CABINET.

Developed with the important contribution of a team of experts in the aging of charcuteries and cheeses, this appliance features all the technology and reliability needed to guarantee a high level aging process. Entirely made of AISI 304 stainless steel, it is equipped with a touch-colour electronic board to control the temperature, humidity and ventilation parameters. For ease of use, it includes pre-set aging programmes for charcuteries and cheeses tested by our team of experts.

An important support tool for newcomers to the world of ageing. Elegant in design, the version with glass door and internal LED light is ideal for use in restaurants and other places. Versatile in use, it is also suitable for meat hanging.

Ilsa complète sa large gamme d'éléments réfrigérés avec un nouveau modèle, l'ARMOIRE DE SÉCHAGE EVOLUTION.

Créé avec l'importante contribution d'une équipe d'experts dans le domaine de l'affinage des charcuteries et des fromages, cet appareil contient toute la technologie et la fiabilité nécessaires pour garantir un séchage au plus haut niveau. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, elle est équipée d'une platine électronique et écran tactile couleur pour le contrôle des paramètres de température, d'humidité et de ventilation. Pour faciliter son utilisation, nous avons inclus des programmes de séchage prédéfinis pour la charcuterie et les fromages, testés par notre équipe d'experts.

Une aide importante également pour ceux qui abordent le monde du séchage pour la première fois. D'un design élégant, la version avec une porte vitrée et éclairage intérieure LED, se prête bien à être placée dans les salles des restaurant et pas seulement. D'utilisation polyvalente, elle convient également à la maturation de la viande.

Ilsa erweitert sein breites Angebot an Kühlgeräte mit ein neues Modell, der EVOLUTION DRY-AGE REIFESCHRANK.

Entwickelt dank des wichtigen Beitrags eines Teams von Experten im Bereich der Wurst- und Käsereifung, enthält dieses Gerät die notwendige Technologie und Zuverlässigkeit, um einen Reifungsprozess auf höchstem Niveau zu garantieren. Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, ist er mit einer elektronischen Touch-Color-Platine für die Steuerung der Temperatur-, Feuchte- und Lüftungs-parameter ausgestattet. Um die Bedienung zu erleichtern, haben wir voreingestellte Reifungsprogramme für Wurstwaren und Käse integriert, die von unserem Expertenteam getestet wurden.

Eine wichtige Hilfe auch für diejenigen, die sich zum ersten Mal der Welt des Reifens nähern. Das elegante Design der Version mit Glastür und LED-Innenbeleuchtung eignet sich hervorragend für die Aufstellung in den Sälen von Restaurants und nicht nur. Vielseitig einsetzbar, auch zum Reifen von Fleisch geeignet.



25.2°C 62%

ilsa

30 435°C

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 STAGIONATURA di prodotti artigianali attraverso il controllo dei parametri di UMIDITÀ, 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 stagionatura e svolgere il lavoro liberi da qualsivoglia imprevisto ambientale.

A noi il compito di programmare la sequenza di parametri e agli stagionatori il compito di perfezionare carne e formaggi, 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 and cheese is up to the ageing cabinets, 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 SÉCHAGE 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 le séchage et accomplir leur travail sans aucune influence de l'environnement.

Nous avons la tâche de programmer la séquence des paramètres et les sécheurs ont la tâche de perfectionner la viande et le fromage, 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 Reifeschrankes. 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



AT68X1512 - AT68V1512

				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

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

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

STAGIONATORE

DRY-AGEING CABINET

ARMOIRE DE SÉCHAGE

DRY-AGE REIFESCHRANK



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

- Costruzione in acciaio inox aisi 304 monoscocca.
- Finitura esterna in Scotch Brite.
- Serratura porta di serie.
- Spessore isolamento ecologico di 75mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m³) privo di HFC.
- 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 con foro di scarico lavaggio.
- Sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente.
- Bacinella raccogli liquidi di serie.
- Tubi gomma per carico/scarico acqua di serie

- *Monocoque stainless steel AISI 304 housing.*
- *Exterior finish in Scotch Brite.*
- *Door lock as standard*
- *Ecological insulation thickness of 75 mm made of high-density (approx. 40 kg/m³) HFC-free polyurethane foam.*
- *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.*
- *Uniformly controlled automatic humidification and dehumidification system.*
- *Liquid collection tray as standard.*
- *Rubber hoses for water inlet/outlet as standard*

- *Structure mono-coque en acier inox AISI 304.*
- *Finition extérieure en Scotch Brite.*
- *Serrure de porte de série.*
- *Épaisseur d'isolation écologique de 75 mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m³) sans HFC.*
- *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*
- *Système d'humidification et de déshumidification automatique à réglage constant et uniforme.*
- *Bac de récupération des liquides de série*
- *Tuyaux en caoutchouc de série pour les connexions de l'entrée/sortie d'eau*

ALLESTIMENTI EQUIPMENT AMÉNAGEMENTS AUSSTATTUNG

- Allestimento standard vuoto.
- Allestimenti optional.
- Allestimento 1 (per stagionatura salumi): 2 coppie guide / 8 ganciere.
- Allestimento 2 (per stagionatura formaggi): 8 coppie guide / 8 griglie plastificate 53x65 cm.

- *Standard equipment empty.*
- *Optional equipment.*
- *Equipment 1 (for charcuterie ageing): 2 pairs of slides/ 8 hooks.*
- *Equipment 2 (for cheese aging): 8 pairs of slides / 8 plastic-coated grids 53x65 cm.*

- *Fournie de série sans aménagement intérieur (vide)*
- *Aménagements optionnels*
- *Aménagement 1 (pour le séchage de la charcuterie) : 2 jeux de guides / 8 crochets.*
- *Aménagement 2 (pour le séchage du fromage) : 8 jeux de guides / 8 grilles plastifiées de 53x65 cm.*

- *Standardausstattung leer.*
- *Optionale Ausstattung*
- *Ausstattung 1 (Wurstreifung): 2 Paar Führungen/ 8 Haken*
- *Ausstattung 2 (für Käsereifung): 8 Paar Führungen/8 kunststoffbeschichtete Gitter 53x65 cm.*



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 porta a vetro).
 - Gas refrigerante R 134a.
 - Evaporatore trattato in cataforesi con resina epossidica atossica.
 - Sbrinatorio 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 color.
 - Filtro condensatore removibile.
- *Système de circulation d'air à l'arrière.*
 - *Unité de réfrigération monobloc en classe climatique 5.*
 - *Gaz frigorigène R 134a.*
 - *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 couleur.*
 - *Filtre de condenseur amovible.*
- *Rear air circulation system.*
 - *Monoblock refrigeration unit in climate class 5.*
 - *Cooling gas R 134a.*
 - *Cataphoresis-treated evaporator with non-toxic 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.*
 - *Colour touch control panel.*
 - *Removable condenser filter.*
- *Hinteres Umluftsystem.*
 - *Monoblock-Kühlaggregat in Klimaklasse 5.*
 - *Kältemittel Gas R 134a.*
 - *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.*
 - *Touch-Color-Bedienfeld.*
 - *Abnehmbarer Kondensatorfilter.*

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR








- Kit ruote inox
 - Kit pedale porta
 - Kit inversione porta
 - Sistema di monitoraggio e controllo a distanza Epoca (transazione 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 STAGIONATURA SALUMI
CHARCUTERIE AGEING RECIPE BOOK
RECETTES POUR LE SÉCHAGE DE LA CHARCUTERIE
WURST-REIFUNG REZEPTBUCH

PROGRAMMA: Salumi
 DURATA: 16 Giorni

1 Salumi 16d			16 giorni				
			Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Fase 5
FASE	Temperatura		19	18	13	13	12
	Umidità		70%	75%	77%	80%	80%
	Durata		02 d	03 d	03 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: Charcuterie
 DURATION: 16 Days

1 Charcuterie 16d			16 days				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperature		19	18	13	13	12
	Humidity		70%	75%	77%	80%	80%
	Duration		02 d	03 d	03 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 : Charcuterie
DURÉE : 16 jours








1 Charcuterie 16d			16 Jours				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Température	🔥	19	18	13	13	12
	Umidité	☁️	70%	75%	77%	80%	80%
	Durée	🕒	02 d	03 d	03 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

PROGRAMM: Wurstwaren
DAUER: 16 Tage








1 Wurstware 16d			16 Tage				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperatur	🔥	19	18	13	13	12
	Feuchtigkeit	☁️	70%	75%	77%	80%	80%
	Dauer	🕒	02 d	03 d	03 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

RICETTARIO STAGIONATURA FORMAGGI
CHEESE AGING RECIPE BOOK
RECETTES POUR LE SÉCHAGE DES FROMAGES
KÄSER EIFUNG REZEPTBUCH

PROGRAMMA: Formaggi
 DURATA: 5 Giorni

8 Formaggi 5d			5 giorni				
			Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Fase 5
FASE	Temperatura		12	11	10	9	8
	Umidità		70%	75%	75%	80%	80%
	Durata		02 d	01 d	01 d	12 h	12 h
RIPOSO	Intervallo		04 h	04 h	04 h	04 h	04 h
	Durata		10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
	Ritardo	---	0	0	0	0	0
RICAMBIO ARIA	Intervallo		---	---	---	---	---
	Durata		---	---	---	---	---

PROGRAM: Cheese
 DURATION: 5 Days

8 Cheese 5d			5 days				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperature		12	11	10	9	8
	Humidity		70%	75%	75%	80%	80%
	Duration		02 d	01 d	01 d	12 h	12 h
REST	Interval		04 h	04 h	04 h	04 h	04 h
	Duration		10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
	Delay	---	0	0	0	0	0
AIR EXCHANGE	Intervall		---	---	---	---	---
	Duration		---	---	---	---	---



PROGRAMME: Fromages
DURÉE: 5 Jours

8 Fromages 5d			5 Jours				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Température		12	11	10	9	8
	Umidité		70%	75%	75%	80%	80%
	Durée		02 d	01 d	01 d	12 h	12 h
REPOS	Intervalle		04 h	04 h	04 h	04 h	04 h
	Durée		10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
	Délai	---	0	0	0	0	0
ÉCHANGE D'AIR	Intervalle		---	---	---	---	---
	Durée		---	---	---	---	---

PROGRAMME: Käse
DAUER: 5 Tage

8 Käse 5T			5 Tage				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperatur		12	11	10	9	8
	Feuchtigkeit		70%	75%	75%	80%	80%
	Dauer		02 d	01 d	01 d	12 h	12 h
RUHEZEIT	Zeitabstand		04 h	04 h	04 h	04 h	04 h
	Dauer		10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
	Verzögerung	---	0	0	0	0	0
LUFT-AUSTAUSCH	Zeitabstand		---	---	---	---	---
	Dauer		---	---	---	---	---



ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com



ilsa

Ilsa Spa

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (Tv)
Italy

T +39 0438 4905
info@ilsaspa.com

ilsaspa.com