IT

Struttura monoscocca in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); circolazione aria interna indiretta e uniforme; **sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente**; controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate; piedini in acciaio inox regolabili H:120-150; porte auto chiudenti con fermo a 90°; fondo interno stampato con foro di lavaggio; sbrinamento automatico elettrico; evaporazione automatica dell'acqua di condensa; CFC e HCFC free; luce interna; serratura di serie.

EN

One-piece stainless steel structure; scotch-brite satin external finish; 75 mm thick insulation in high-density polyurethane foam (40 kg/mc); indirect and uniform air circulation inside the cabinet; **uniformly controlled, automatic humidification and dehumidification system**; electronic control by means of an LCD display with advanced features; adjustable stainless steel feet (H:120-150); self-closing doors with 90° stop; moulded interior bottom with washing hole; automatic defrosting; manual evaporation of condensation; CFC and HCFC free; internal light; standard lock.

FR

Structure monobloc en acier Inox ; finition extérieure satinée Scotch-brite ; épaisseur d'isolation 75 mm, avec mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/m3) ; circulation d'air interne, indirecte et uniforme **; système d'humidification et de déshumidification automatique contrôlée uniformément** ; contrôle électronique au moyen d'un afficheur (Display) LCD à fonctions avancées ; petits pieds réglables en acier Inox H : 120-150 mm ; portes à fermeture automatique avec butée à 90° ; fond interne moulé doté d'un trou de lavage ; dégivrage automatique et évaporation manuelle de l'eau de condensation ; absence de gaz CFC et HCFC, nocifs pour l'atmosphère et l'environnement; éclairage interne ; serrure de série.

DE

Monoblockgehäuse aus Edelstahl; satinierte Oberfläche mit Scotch-Brite-Veredelung; 75 mm starke Isolierung aus hochverdichte¬tem Polyurethanschaum (40 kg/m3); indirekte und gleichmäßige Luftzirkulation im Geräteinneren; **Gleichmäßiges und kontrolliertes automatisches Befeuchtungs- und Entfeuchtungssystem**; elektronische Steuerung über LCD-Display mit fortgeschrittenen Funk-tionen; Stellfüße aus Edelstahl H:120-150; Selbstschließende Türen mit Feststeller bei 90°; Tiefgezogener Innenboden mit Reinigungsöffnung; automatische Abtauung; manuell Verdampfung des Kondenswassers; CFC und HCFC free; Innenbeleuchtung; serienmäßige Schloss.



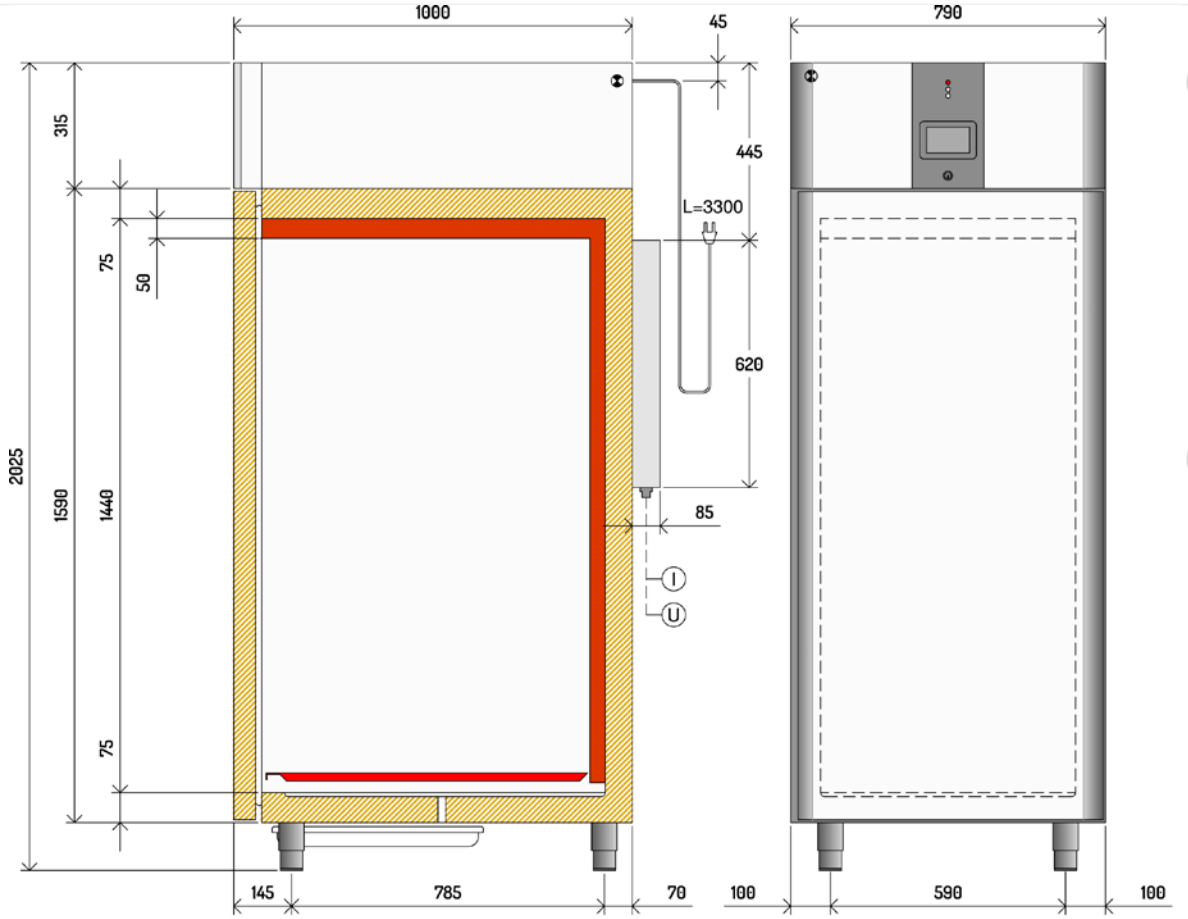
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di
San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE



I

Ingresso acqua
Water Inlet
D'entrée d'eau
Wasserzulauf

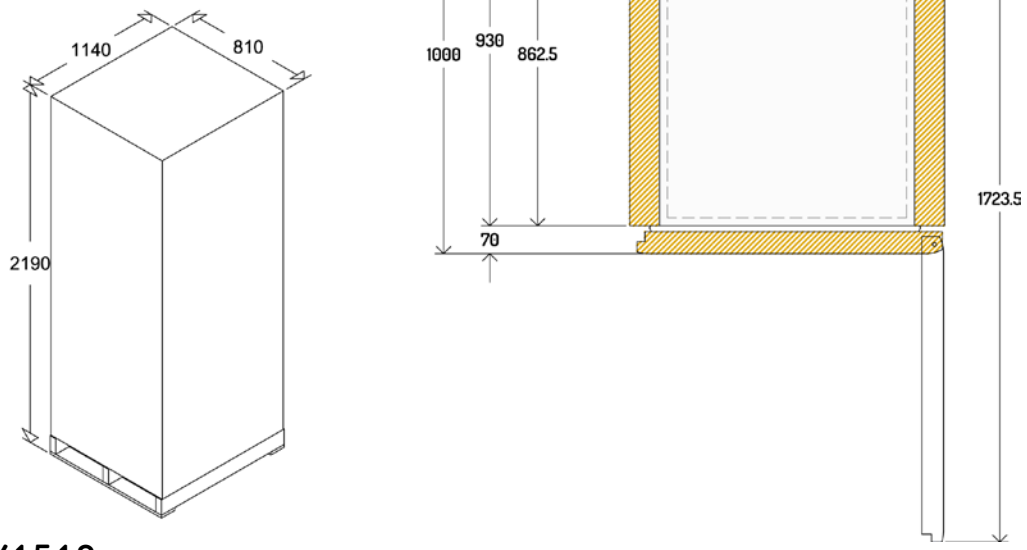
Ø3/4

U

Uscita acqua
Water Oulet
Sortie d'eau
Wasseraustritt

Ø3/4

Ⓘ = INGRESSO ACQUA (ø 3/4")
Ⓤ = SCARICO ACQUA (ø 3/4")



AT68X1512

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di
San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE

ARMADI STAGIONATORE
SEASONER CABINET
ARMOIRES ELITE DE SÉCHAGE
DRY-AGER

EVOLUTION SEASONER

07/2022 - 00

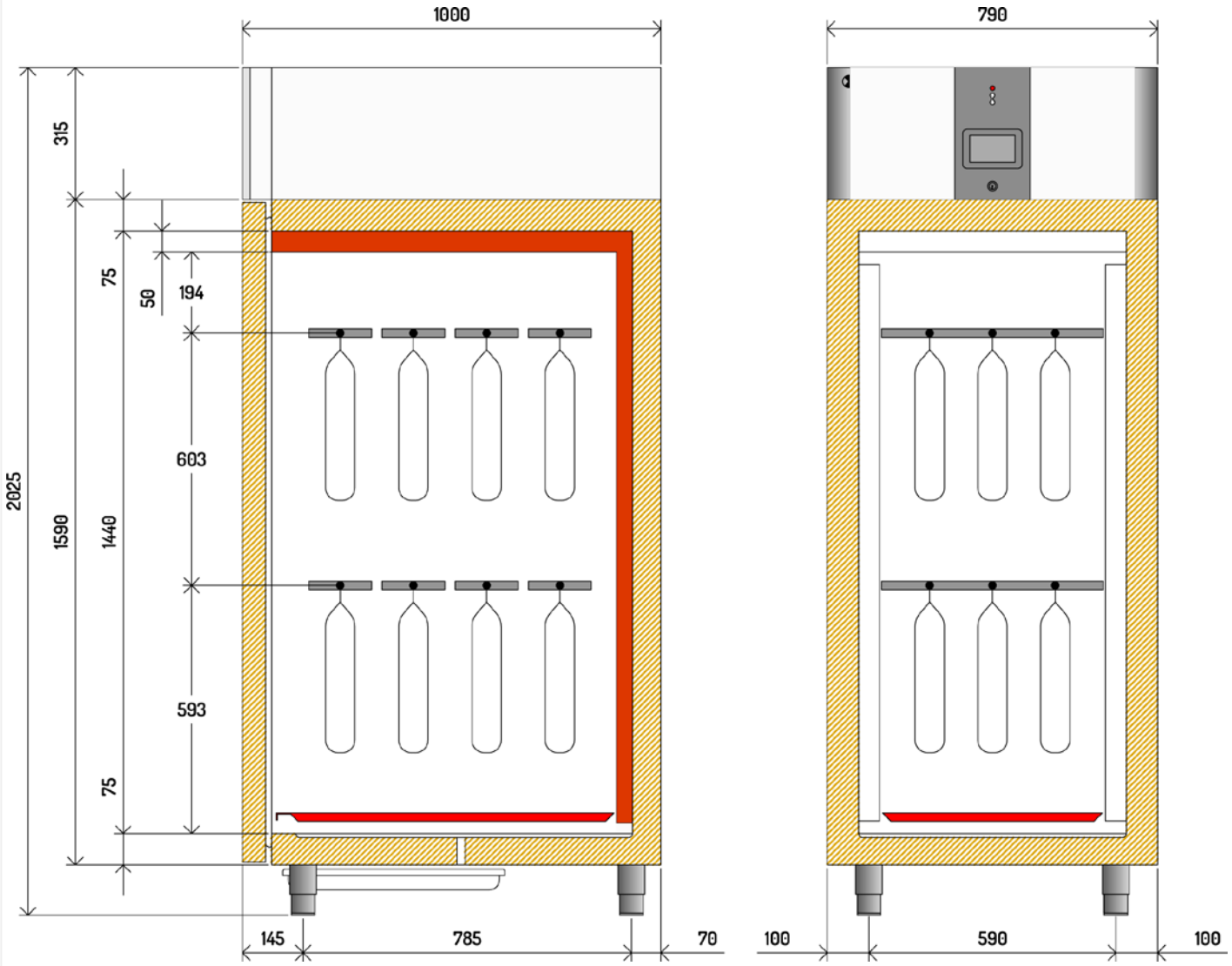
Modello - Model - Model - Gerätetyp		**AS71P**
		
		EVOLVE STG
Descrizione - Description - Description - Beschreibung		**53 x 80 TN**
Range		**-3°C +35°C**
Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnemen - Betriebsmodus **S** = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung **V** = Ventilato - Ventilated - Ventile - Umluftkühlung		**V**
Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	l	750
N° programmi - N° programs - N° programmes - N° Programme		20
N° cicli - N° cycles - N° cycles - N° Zyklen		6
Dimensioni esterne - 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 Tü	mm	1095 / 1750
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	2025
Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
Lunghezza - Width -Largeur - Breite	mm	640
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	860
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1360
Porte - Doors - Portes - Türen		1, Full
Interasse teglie - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz	mm	67
Luce interna - Internal light - Ecalirage intérieure - Innerbeleuchtung		●
Serratura - Lock - Serrure - Schloss		●
Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen		
Type		Electric
N° Defrost in 24 hrs.		6
Evaporazione acqua sbrinamento / Evaporation of defrost water / Evaporation eau de dégivrage / Tauwasserverdunstung		Automatic Hot Gas
Compressor		
Model		NEU6210Z
Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1/3+
T° Evaporation	°C	-10
Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	680
Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp		R134a / 1430
Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Käaltemittelmenge	gr	370
Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		**5** 40°C-40%
Potenza Sistemi Riscaldanti - Heating Power	watt	700
Potenza Generatore Vapore - Steam generator power	watt	40
Potenza assorbita REFRIGERAZIONE - Power - Puissance - Leistung	watt	450 / 5,2 A max
Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	V	230V~ 50Hz
Noise Level	dbA	53
Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	150

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

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE



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 Fleischgehange
Interasse teglie - Pans pitch Pas des bacs - Backblecheabsatz	mm	67

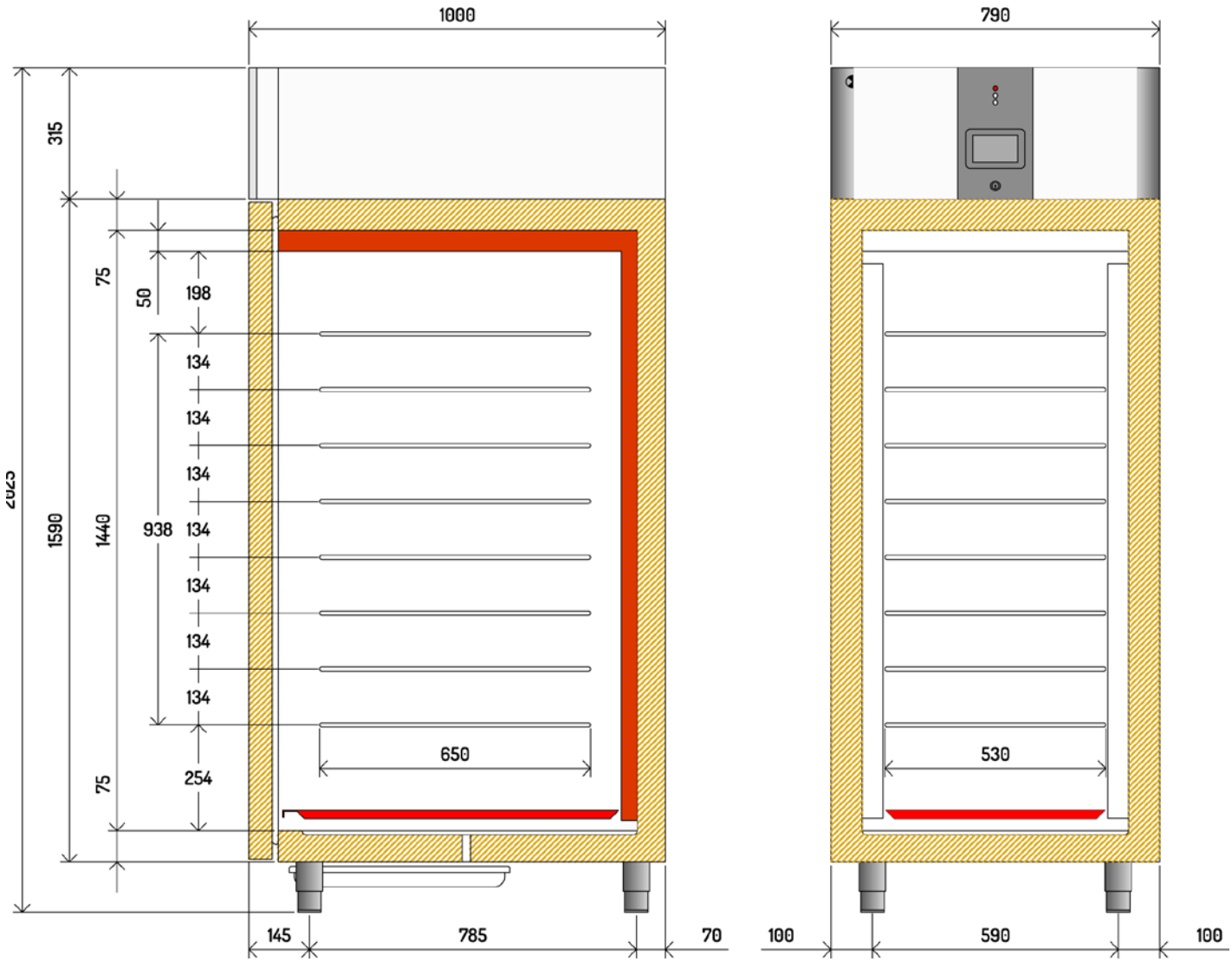
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di
San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE



KAST0002

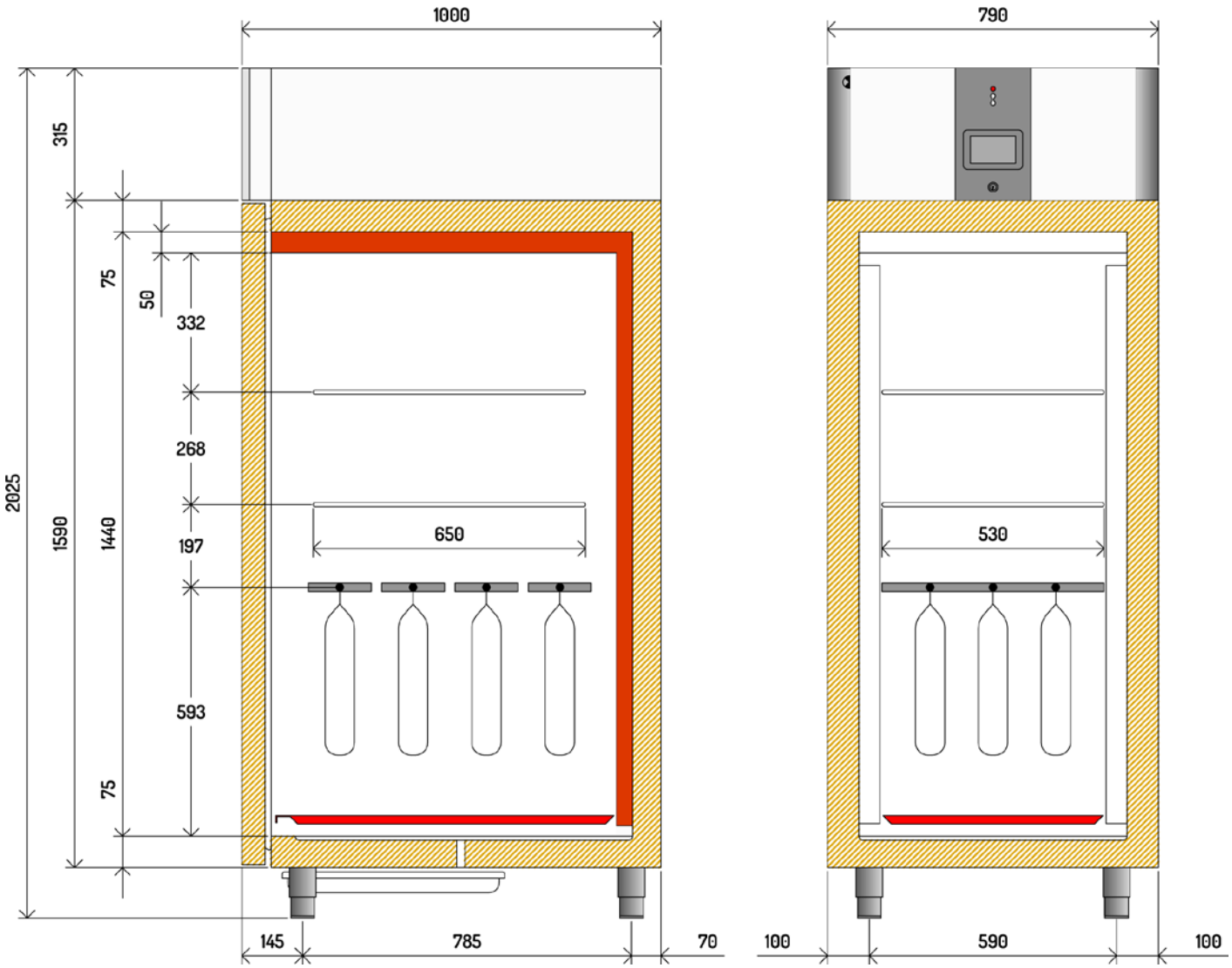
Dotazione - Equipmen Equipement -Ausstattung		
KAST0002		8 Coppie Guide + 8 Griglie plastificate 8 Pairs of slides + 8 Plastics-Coated Grids 8 Glissieres + 8 Grille Plastifiee 8 Paar führungen + 8 Kunstoff-Beschichtetes Gitter
Interasse teglie - Pans pitch Pas des bacs - Backblecheabsatz	mm	67

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di
San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791



KAST0003

Dotazione - Equipmen Equipement -Ausstattung		
KAST0003		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 Fleischgehange + 2 Inox Gitter
Interasse teglie - Pans pitch Pas des bacs - Backblecheabsatz	mm	67

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
31010 Castello Roganzuolo di
San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE