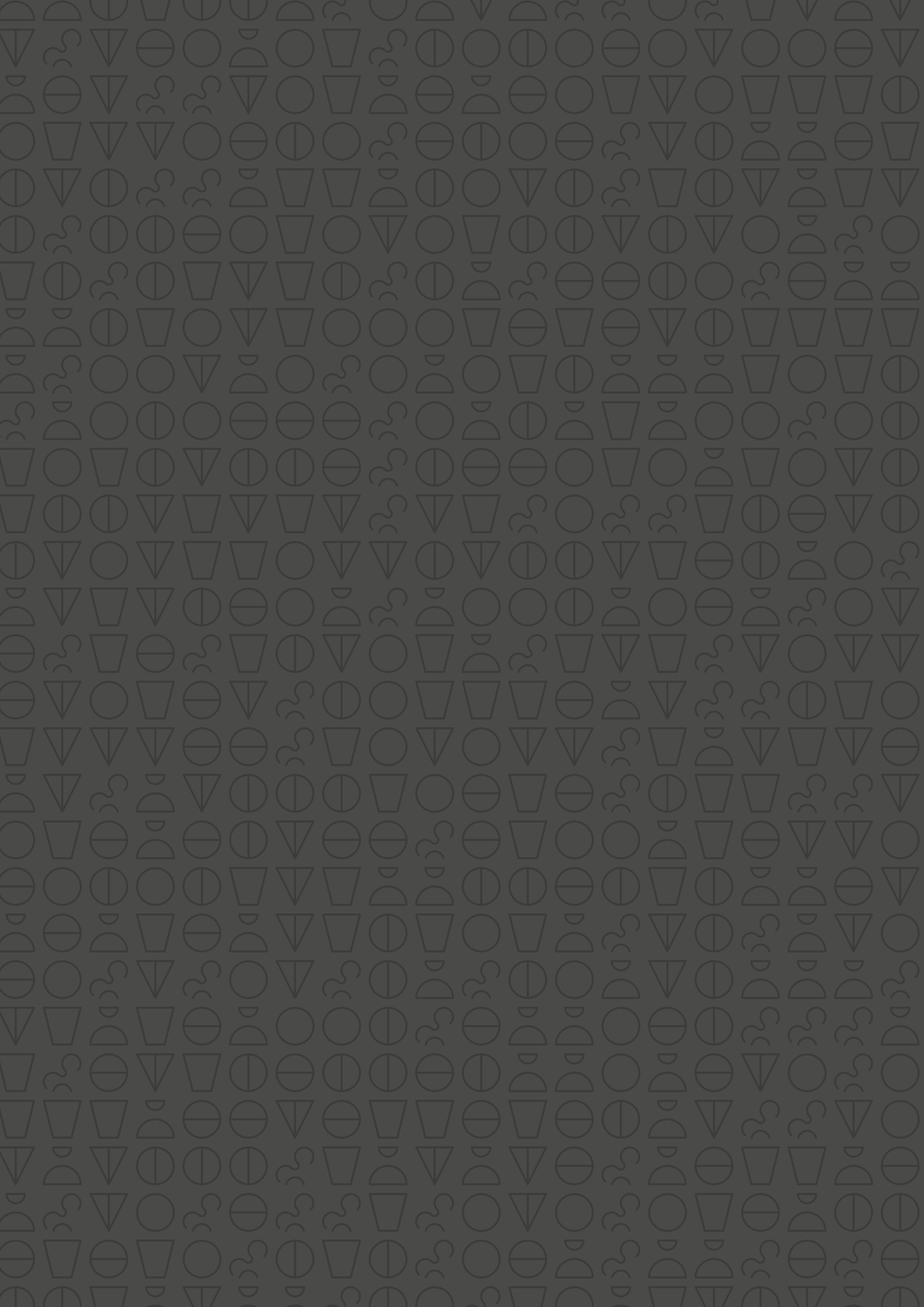


millennium

Gelato and pastry display cabinet





millennium

Gelato and pastry display cabinet



Millennium

the evolution
of the legendary
professional
display
cabinet

Millennium
l'evoluzione
della leggendaria
vetrina professionale



Millennium Product range



-20 / +2 °C

Gelato

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220



Gelato LX
H135



Gelato ST
H117



Gelato ST
H135



+1 / +10 °C

Pastry

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 170 • 220



Pastry LX
H135



Pastry ST
H117



Pastry ST
H135



PISTACCHIO
CIOCCOLATO
CREMA
VANIGLIA
ZUPPA INGLESE
STRACCIATELLA
NUTELLA

COOKIES
BACIO
MERINGA
FIORDILATTE
NOCCIOLA
AMARENA
FRAGOLA

COCO
MELONE
LIMONE
MENTA



Perfect visibility

The visibility for gelato is emphasized by 7 degrees inclined tank and the internal LED lighting which has a continuous uniform light.

Visibilità perfetta

La visibilità del gelato è enfatizzata dalla vasca inclinata di 7 gradi e dall'illuminazione interna a Led a luce continua e uniforme.



Heated glass

Condensation is not a problem, even in difficult climatic conditions, thanks to the heated side glasses and the single heated front glass.

Vetri riscaldati

La condensa non è un problema, nemmeno in condizioni climatiche impegnative, grazie ai vetri laterali camera riscaldati e al vetro frontale singolo riscaldato.

Side by side



The sides with concealed fasteners and the self-supporting glass panes allow a perfect side-by-side installation of several display cabinets.

I fianchi con fissaggi a scomparsa e i vetri autoportanti permettono un perfetto affiancamento di più vetrine.

Performance

'Natural' high technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: R290 natural dual-circuit refrigerant with hermetic compressor and reverse cycle defrosting. Less vibrations and noise (-30% compared to models with R404A), greater energy efficiency (up to 10% savings) and environmental sustainability as it is fully compatible with European standard F-GAS.

Reverse cycle defrosting

Automatic reverse cycle defrosting allows 50% shorter cycle times than hot gas, in order to keep the quality of the gelato surface intact, and also reducing energy consumption. In the pastry version the defrosting is off cycle. The refrigeration, ventilated with a single outlet of front air, is delicate and homogeneous. The high-efficiency electronic fans of the condenser allow considerable energy savings.

Cyclopentane insulation

The low environmental impact cyclopentane insulation - with insulation performance 20% higher than traditional systems - contributes to class 7 certification for high performance in demanding climatic conditions (35°C with 75% humidity).

Alta tecnologia "Naturale"

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290 a doppio circuito con compressore ermetico e sbrinamento ad inversione di ciclo. Minori vibrazioni e rumorosità (-30% rispetto ai modelli con R404A), maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.

Sbrinamento ad inversione di ciclo

Lo sbrinamento automatico ad inversione di ciclo permette tempi inferiori del 50%, rispetto al gas caldo, in modo da mantenere intatta la qualità della superficie del gelato, riducendo altresì i consumi energetici. Nella versione pasticceria lo sbrinamento è per fermata compressore. La refrigerazione, ventilata con singola mandata d'aria anteriore, è delicata e omogenea. I ventilatori elettronici del condensatore, ad alta efficienza, permettono un notevole risparmio energetico.

Isolamento con schiuma a pentano

L'isolamento con processo a Ciclopentano a basso impatto ambientale - con performance di isolamento superiori del 20% rispetto ai sistemi tradizionali - contribuisce alla certificazione in classe 7 per alte prestazioni in condizioni climatiche impegnative (35 °C con 75% di umidità).



R290



Reverse
cycle

7

Climatic
class



Natural Refrigerant

Reverse cycle

-50% Defrosting time

-30% Noise

-10% Energy saving

Climatic class 7

Energy Label

European
Regulation
Energy Label
2019/2018

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Dal 1° Marzo 2021 è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

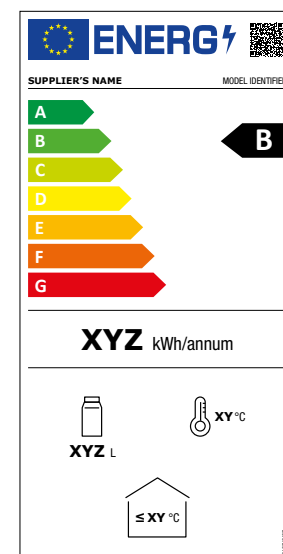
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.

Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie raccolte nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie dei prodotti.



Natural refrigerant

European
Regulation
F-Gas
517/2014



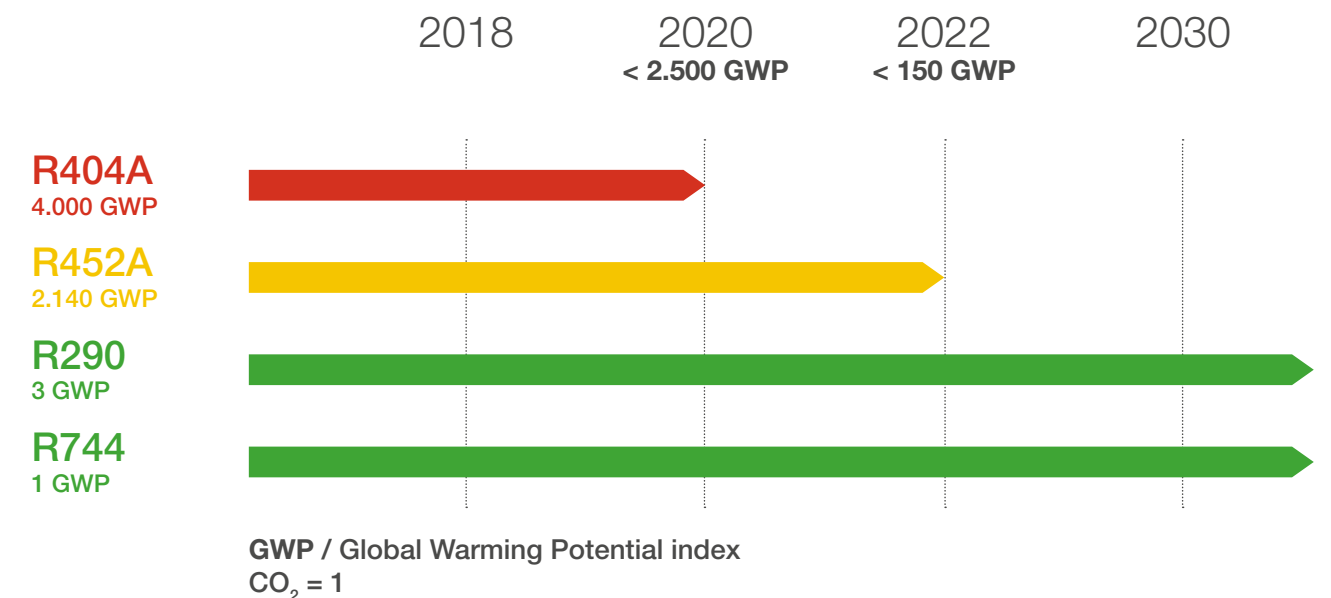
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente. Questo è il progetto ARIA.

Grazie alla ricerca e sviluppo ISA possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744. Acquistare un prodotto ISA significa scegliere un prodotto ad alto valore aggiunto in termini di sostenibilità e tecnologia, oltre che essere in linea con le normative europee.

2030 Phase-out F-GAS







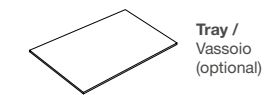
Customization

The sides are made of high-density and high-resistance wood fibre, while the front panel and ventilation grid are made of sheet metal. Millennium offers the possibility of choosing any colour in the RAL range in a 30-gloss matte finish.

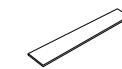
Personalizzazione

I fianchi sono realizzati in fibra di legno ad alta densità e resistenza, mentre il pannello e la griglia di areazione frontali sono in lamiera. Millennium offre la possibilità di scegliere qualsiasi colore nella gamma RAL in finitura opaca 30 gloss.

From gelato to pastry



Tray /
Vassoio
(optional)



Shelf /
Mensola
(optional)

Configuration

120 / 1046 x 720 mm
155 / 1376 x 720 mm
170 / 1541 x 720 mm
190 / 1706 x 720 mm
220 / 2036 x 720 mm

120 / 1034 x 240 mm
155 / 1364 x 240 mm
170 / 1529 x 240 mm
190 / 1694 x 240 mm
220 / 2024 x 240 mm

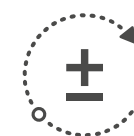


Dual temperature

The Dual Temperature function (optional) allows the gelato display cabinet to switch from negative to positive temperature extremely easily, becoming a pastry display cabinet with the insertion of stainless-steel trays as an option (inclined 7 degrees). Still on request, you can also add a depth-adjustable glass shelf (+/- 50 mm), with a methacrylate support and LED lighting (5700 K).

Dual temperature

La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina Gelato di passare con estrema semplicità da temperatura negativa a positiva, diventando una vetrina Pasticceria con l'inserimento a piacere di vassoi in acciaio inox (inclinati di 7 gradi). Sempre su richiesta, è possibile anche applicare una mensola in vetro, regolabile in profondità (+/- 50 mm), con sostegno in metacrilato e illuminazione a Led (5700 K).



Dual
temperature



**Gelato
containers**
Gelato
vaschette



**Cold
pastry**
Semifreddi



Pastry
Pasticceria



Depth-adjustable shelves

In the Pastry version the display cabinet can be equipped with one or two depth-adjustable glass shelves (+/- 50 mm), with methacrylate support and as an option also LED lighting (5700 K). A single shelf can also be equipped in the Gelato version as an accessory on request.

Mensole regolabili in profondità

Nella versione Pasticceria la vetrina può essere equipaggiata con una o due mensole in vetro, regolabili in profondità (+/- 50 mm) con sostegno in metacrilato e come optional illuminazione a Led (5700 K). Anche la versione Gelateria è equipaggiabile con una singola mensola come accessorio a richiesta.

Gelato

1



Shelf



Depth adjustable shelves (+/- 50 mm)

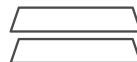
Pastry

1



Shelf

2



Shelves



Depth adjustable shelves (+/- 50 mm)



Ergonomics

Daily operations

The rear closing curtain, with magnetic closing and side runners, is easy to use even with one hand. Alternatively, you can choose to equip the display cabinet with a plexiglass sliding closing system.

The gelato administration operations are facilitated by the pans support spacers (standard in stainless steel) inserted at the ends of the tank and between the pans.

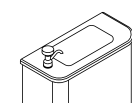
The upper glass is fixed and spacious to house the service accessories without having to remove them for the glass opening operations. On request you can add (rear right side of display cabinet) a scoop-washer with tap or pull-out spray, storage tray and methacrylate cone holder.

Operazioni quotidiane

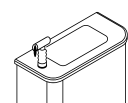
La tenda di chiusura posteriore, con aggancio magnetico e guide laterali, è facile da usare anche con una sola mano. In alternativa è possibile scegliere di equipaggiare la vetrina con chiusure scorrevoli in plexiglass.

Le operazioni di somministrazione del gelato sono facilitate dai distanziali di supporto vaschette (di serie in acciaio inox) inseriti alle estremità della vasca e tra le vaschette.

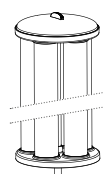
Il vetro superiore è fisso e spazioso per alloggiare gli accessori di servizio senza doverli rimuovere per le operazioni di apertura del vetro. Su richiesta è possibile applicare (lato destro posteriore della vetrina) la console lavaporzionatore con rubinetto o doccetta, il portaoggetti e il portaconi in metacrilato.



scoop-washer
with tap



scoop-washer
with pull-out
spray



methacrylate
cone
holder



Easy cleaning



In the Millennium LX, the frontal access to the tank occurs with the glass opening upwards facilitated by the servo-assisted mechanism, while in the Millennium ST with the simple opening of the glass downwards. Both solutions are equipped with a retractable handle.

The internal design of the tank has been designed to make daily cleaning operations as easy as possible. The double drain valve on the bottom of the tank (1-inch standard size) makes extraordinary cleaning operations easy.

The front glass equipped with hermetic seals and the curtain with side runners reduce heat loss (energy saving) and contamination from the outside (hygiene of the tank).

Nella Millennium LX l'accesso frontale alla vasca avviene con l'apertura del vetro verso l'alto facilitata dal meccanismo servoassistito, mentre nella Millennium ST con la semplice apertura del vetro verso il basso. Entrambe le soluzioni sono dotate di maniglia a scomparsa.

Il design interno della vasca è stato progettato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia quotidiana. La doppia piletta di scarico sul fondo vasca (1 pollice misura standard) rende semplici le operazioni di pulizia straordinaria.

Il vetro frontale dotato di guarnizioni ermetiche e la tenda dotata di guide laterali riducono le dispersioni termiche (riduzione dei consumi) e le contaminazioni dall'esterno (igiene della vasca).



Moving and maintenance

To facilitate handling operations, the display cabinet is equipped with casters with rear brake, height-adjustable feet, and rear handles. On request you can add practical side handles.

The dust filter for cleaning the condenser - with magnetic closing - is easy to clean and allows the display cabinet to be kept in perfect working conditions.

Access to the condensing unit is easy and fast, even with the platform on, thanks to the optimized rear cover.

Per agevolare le operazioni di movimentazione la vetrina è equipaggiata con ruote pivotanti dotate di freno posteriore, piedini regolabili in altezza e maniglie posteriori. Su richiesta è possibile aggiungere delle pratiche maniglie laterali.

Il filtro antipolvere per la pulizia del condensatore - ad aggancio magnetico - è facile da pulire e permette di mantenere la vetrina in perfette condizioni di esercizio.

L'accesso all'unità condensatrice è facile e veloce, anche in presenza della pedana, grazie al carter posteriore ottimizzato.



Self rolling
curtain



Sliding
doors



Removable
grid

millennium

H 117 (ST) -135 (LX-ST)
P 110
L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

	A D	A E	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
			Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static								
RV - Ventilated				•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible								
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible								
HUR - Meat								
CH - Chocolate								
TC S - Dry Heat								
TC BM - Bainmarie								
N - Non-refrigerated								



Dual temperature



Reverse cycle

7

Climatic class

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Dual Temperature (optional)
- 1 shelf (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

7

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated double

Front opening system

- Servo bottom-up opening system (LX)
- Bottom-down opening system (ST)

Rear closing system

- Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)
- Self rolling curtain (LX/ST H135)

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and heigh adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Dual Temperature (optional)
- 1 mensola (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

- Apertura servoassistita verso l'alto (LX)
- Apertura verso il basso (ST)

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)
- Tenda manuale autoavvolgente (LX/ST H135)

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



ST

H135



LX

H135

MILLENNIUM LX/ST GELATO		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H135 LX	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	43,77	7.456	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	58,48	11.504	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,76	10.445	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	49,65	11.076	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,75	12.410	-
H117 ST	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	40,60	6.911	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	54,80	10.775	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	47,10	9.882	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	46,30	10.320	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	47,40	11.826	-
H135 ST	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	42,50	7.239	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	56,78	11.169	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,27	10.342	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	48,68	10.859	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,75	12.410	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.



ST

H117

Millennium Gelato

Millennium Gelato			120	155	170
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	LX	135	1166 x 1080 x 1356 mm	1496 x 1080 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm
	ST	117	1166 x 1054 x 1356 mm	1496 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1054 x 1356 mm
		135			
Capacity (net) Capacità (netta)	LX	135	118 lt	160 lt	181 lt
	ST	117			
		135			
Net weight Peso netto	LX	135	200 kg	230 kg	260 kg
	ST	117	195 kg	224 kg	252 kg
		135	200 kg	230 kg	260 kg
Refrigeration Refrigerazione			Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante			R290		
Climatic class Classe climatica			7		
Operating conditions Condizioni ambientali			35 °C / 75 %RH		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione			-20/+2 °C		
Product temperature Temperatura prodotto			-16/-14 °C		
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Hermetic 1 - Ermetico	2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Defrost Sbrinamento			Reverse Cycle Inversione di Ciclo		
Power supply Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico			1050 W / 5,1 A	1690 W / 8,3 A	1800 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico			1400 W / 6,6 A	2340 W / 12,4 A	2450 W / 13,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 H		12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80 H		8	10	12
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	10	12
Single portion container Vaschetta monoporzioni		8	10	12
Pastry Tray Vassoio pasticceria		1046 x 720 mm	1376 x 720 mm	1541 x 720 mm
Shelf Mensola		1034 x 240 mm	1364 x 240 mm	1529 x 240 mm

Accessori

Accssories

Grey cone holder Portaconi completo grigio	•	•	•
Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle	•	•	•
Console scoop washer with shower Consolle lavaporzionatore con doccetta	•	•	•
Console scoop washer with water tap Consolle lavaporzionatore con rubinetto	•	•	•

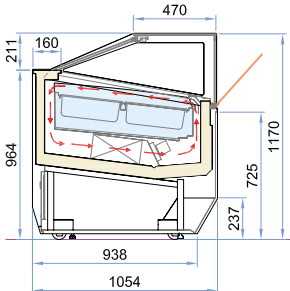
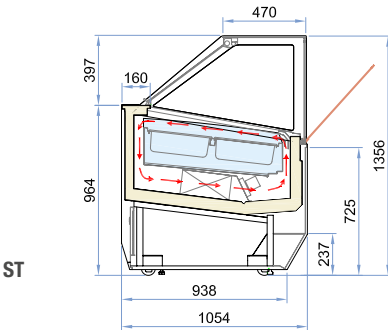
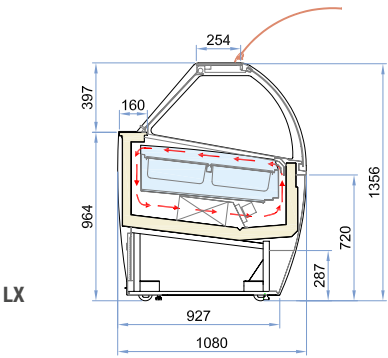
190

220

1826 x 1080 x 1356 mm 1826 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm 2156 x 1054 x 1356 mm
201 lt	241 lt
310 kg 300 kg 310 kg	360 kg 348 kg 360 kg
Ventilated Ventilata	
R290	
7	
35 °C / 75 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
230 V / 1 Ph / 50 Hz	
1890 W / 9,3 A	1990 W / 9,8 A
2560 W / 13,6 A	2640 W / 14,0 A

H135

H117



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) and Grid (2)
Pannello frontale (1) e Griglia (2)

- RAL 9003
- RAL on request

Standard / Di serie

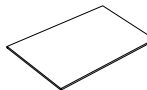
Side panels (3)
Fianchi laterali

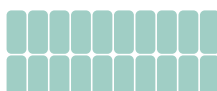
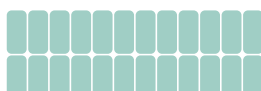
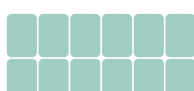
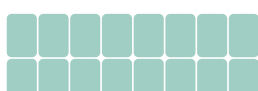
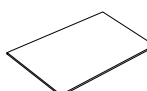
- RAL 9003
- RAL on request

Standard / Di serie



Gelato configuration

	Container / Vaschetta 5 Lt 360x165x120H	120		12	155		16	170		18
	Container / Vaschetta 5 Lt 360x250x80H			8			10			12
	Tray / Vassoio			1046x720 mm			1376x720 mm			1541x720 mm
	Shelf / Mensola			1034x240 mm			1364x240 mm			1529x240 mm

	Container / Vaschetta 5 Lt 360x165x120H	190		20	220		24
	Container / Vaschetta 5 Lt 360x250x80H			12			16
	Tray / Vassoio			1706x720 mm			2036x720 mm
	Shelf / Mensola			1694x240 mm			2024x240 mm



millennium

H 117 (ST) -135 (LX-ST)
P 110
L 120 • 170 • 220

Pastry

A G						
	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TCS - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

MILLENNIUM LX/ST PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H135 LX	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	85,93	1.826	-
	170	IHC7	0,51	M1	+2	G	93,97	2.238	-
	220	IHC7	0,68	M1	+2	G	98,22	2.592	-
H117 ST	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	77,60	1.643	-
	170	IHC7	0,50	M1	+2	G	85,40	2.014	-
	220	IHC7	0,66	M1	+2	G	89,60	2.332	-
H135 ST	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	86,27	1.826	-
	170	IHC7	0,50	M1	+2	G	94,85	2.238	-
	220	IHC7	0,66	M1	+2	G	99,55	2.592	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- without shelf (ST H117)
- 1 shelf (LX/ST H135)
- 2 shelves (LX/ST H135)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated double

Front opening system

- Servo bottom-up opening system (LX)
- Bottom-down opening system (ST)

Rear closing system

- Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)
- Self rolling curtain (LX/ST H135)

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and heigh adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- senza mensola (ST H117)
- 1 mensola (LX/ST H135)
- 2 mensole (LX/ST H135)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

- Apertura servoassistita verso l'alto (LX)
- Apertura verso il basso (ST)

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)
- Tenda manuale autoavvolgente (LX/ST H135)

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



ST
H117



ST
H135



LX
H135

Millennium Pastry

Millennium Pastry			120	170	220
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	LX	135	1166 x 1080 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm
	ST	117	1166 x 1054 x 1170 mm	1661 x 1054 x 1170 mm	2156 x 1054 x 1170 mm
		135	1166 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1054 x 1356 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	LX	135	150 lt	220 lt	300 lt
	ST	117			
		135			
Net weight Peso netto			200 kg	230 kg	260 kg
			195 kg	224 kg	252 kg
			200 kg	230 kg	260 kg
Refrigeration Refrigerazione			Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante			R290		
Climatic class Classe climatica			3		
Operating conditions Condizioni ambientali			25 °C / 60 %RH		
Product temperature Temperatura prodotto			+1/+10 °C		
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Hermetic 1 - Ermetico		
Defrost Sbrinamento			Off Cycle Fermata compressore		
Power supply Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico			420 W / 3 A	650 W / 3,6 A	850 W / 4,7 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico			86 W / 0,5 A	86 W / 0,5 A	105 W / 0,7 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry Tray

Vassoio pasticceria

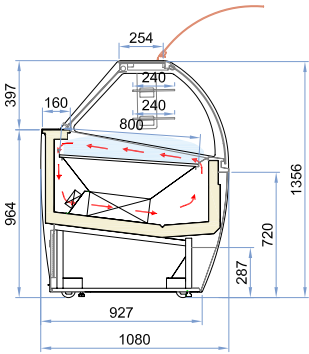
Shelf

Mensola

Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

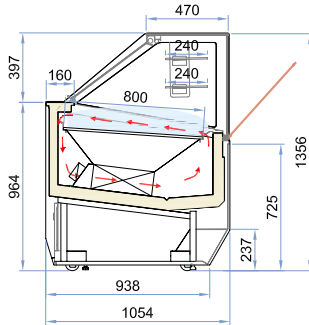
	120	170	220
Tray / Vassoio	 1047x800 mm	 1542x800 mm	 2036x800 mm
Shelf / Mensola	 1034x240 mm	 1529x240 mm	 2024x240 mm

H135

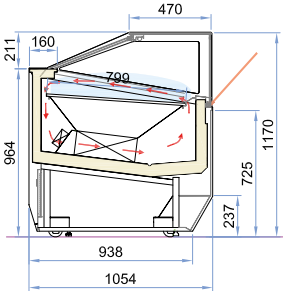


LX

ST



H117



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) and Grid (2)
Pannello frontale (1) e Griglia (2)

-  RAL 9003
-  RAL on request

• Standard / Di serie

Side panels (3)
Fianchi laterali

-  RAL 9003
-  RAL on request

• Standard / Di serie





ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 110 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Opera sul mercato con cinque marchi: ISA, COF, TASSELLI, ABACO e HIZONE con un fatturato di oltre 120 milioni di euro esportando prodotti di qualità ad alto tasso di tecnologia e innovazione anche in termini di sostenibilità attraverso l'uso di refrigeranti naturali.

ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style. Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 110 countries. It operates on the market with five brands: ISA, COF, TASSELLI, ABACO and HIZONE with a turnover of over 120 million Euros, exporting quality products with a high level of technology and innovation, including in terms of sustainability through the use of natural refrigerants.



La ISA S.p.A. nell'ambito del continuo miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri modelli.

In the interest of continual product improvements, ISA S.p.A. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.



ISA S.p.A.

via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

T. +39 075 801 71
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

