



ONESHOW

Gelato and pastry display cabinet





Oneshow Base 170+170



ONESHOW





A showcase that can do everything



Gelato containers
Gelato vaschette
-16°C / -14°C



Gelato carapine
Gelato carapine
-16°C / -12°C



Sticks
Stecchi
-18°C / -16°C



Cold pastry
Semifreddi
-14°C / -12°C



Chocolate
Cioccolato
+14°C / +16°C



Pastry
Pasticceria
+1°C / +10°C



Dual Temperature

EN

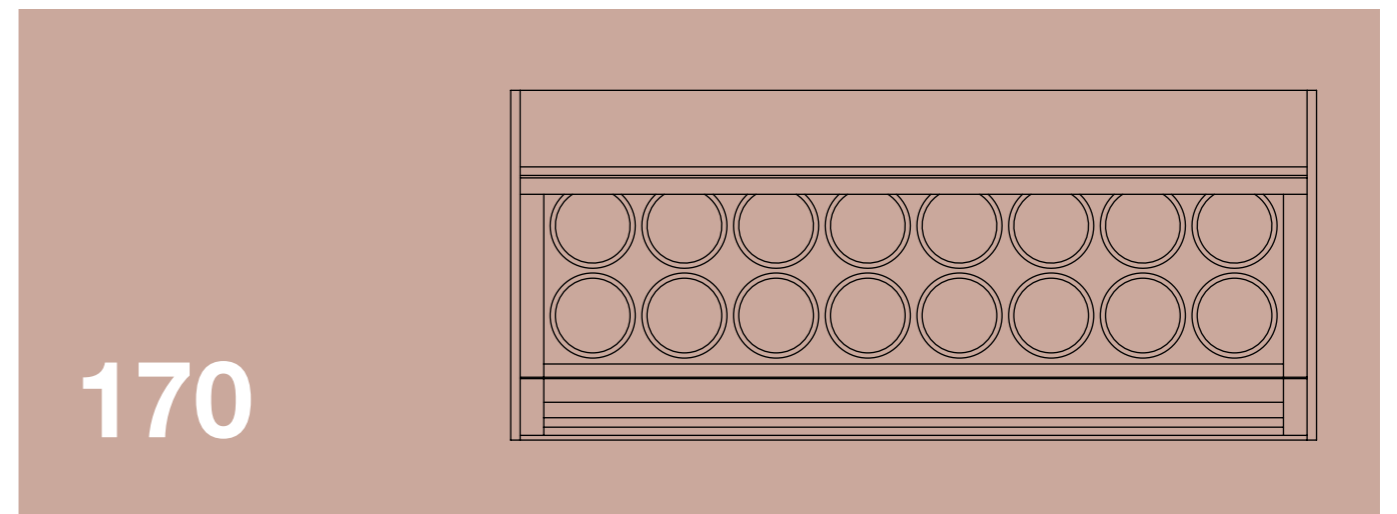
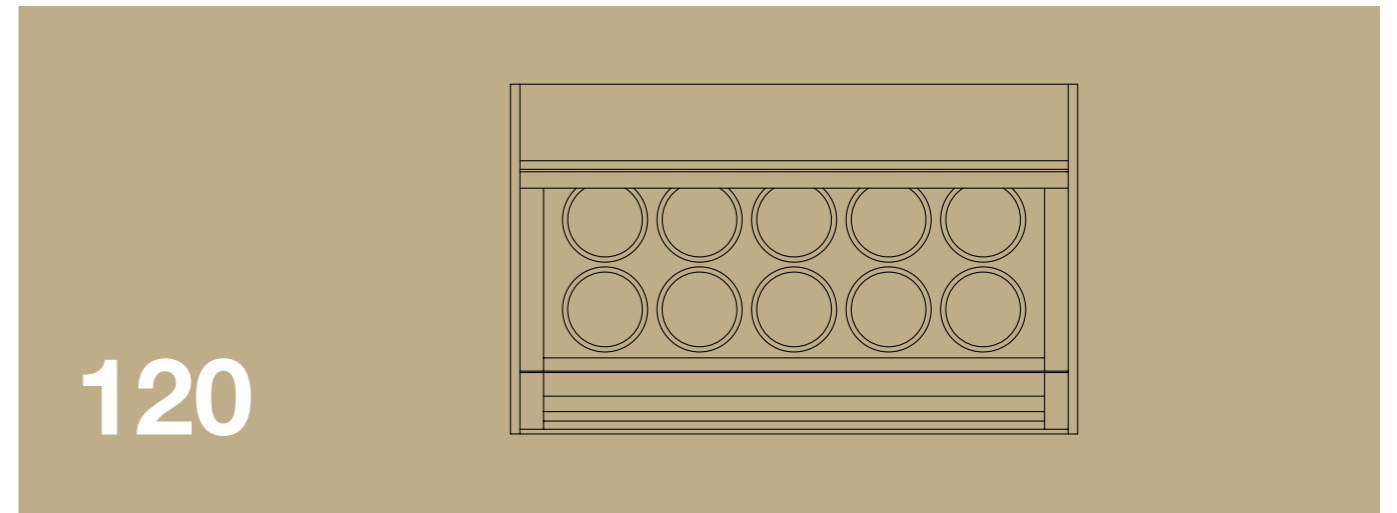
Designed with maximum flexibility to allow seasonal product display management. The Dual Temperature function (optional) allows the display cabinet to change simply, the operating temperature for Ice Cream and Pastry Products. This allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space.

IT

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.



Oneshow Built-In 170



		120	170
Container 5 Lt Vaschetta 360x165x120h		6	9
Container 5 Lt Vaschetta 360x250x80h		4	6
Container 3 Lt Carapina Ø154x160h		10	16
Stick container Vaschetta stecchi		4	6
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4	6

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

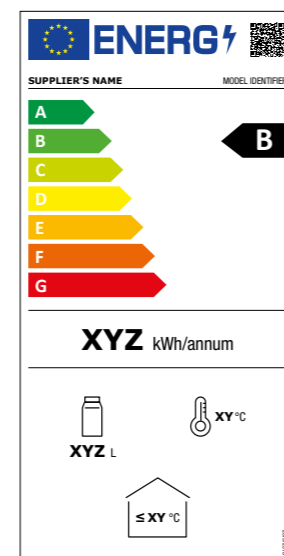
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's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



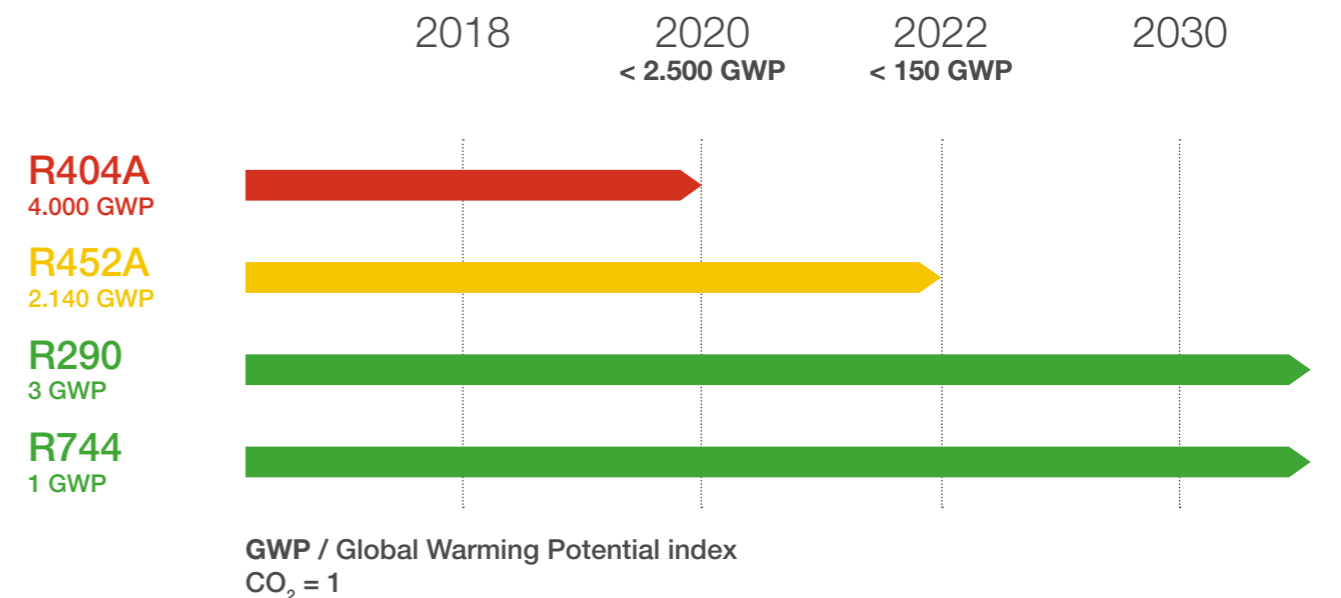
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

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





ONESHOW

Oneshow product range

Free / Built-in



Base



An essential design and a wonderful look for ice creams give birth to OneShow. Dimensions are cut to the bone (740 mm) and there is a wide range of materials and precious finishing to choose from, which allow for endless combinations of layout. You will only have to choose between Plug-in or Built-in!

IT

Un design essenziale unito ad una spettacolare visibilità del gelato danno vita a OneShow. Gli ingombri ridotti al minimo (740 mm) e la possibilità di scegliere un'ampia gamma di materiali e finiture di pregio creano infinite possibilità di layout. Ti rimane da scegliere se Plug-in o Built-in!

FR

Un design essentiel accompagné d'une visibilité de la glace spectaculaire sont les caractéristiques essentielles de OneShow. Les encombrements réduits au minimum (740 mm) et la possibilité de sélectionner une vaste gamme de matériaux et de finitions précieuses créent des possibilités de disposition infinies. Vous ne devez que choisir entre Plug-in ou bien Built-in!

DE

Ein essentielles Design zusammen mit einer wunderbaren Sichtbarkeit des Speiseeises rufen OneShow ins Leben. Die auf ein Minimum reduzierten Abmessungen (740 mm) und die Möglichkeit eines breiten Angebots an Materialien und wertvollen Finishes ermöglichen unendliche Layout-Möglichkeiten. Sie müssen sich nur noch entweder für Plug-in oder Built-in entscheiden!

ES

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado, da vida a OneShow. Gracias a las dimensiones reducidas al mínimo (740 mm) y a la posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad, las posibilidades de distribución y diseño son infinitas. ¡Sólo le queda elegir si prefiere Plug-in o Built-in!



Colours and materials

Semi-glass lacquered on demand Laccato semilucido RAL a scelta	Semi-glass lacquered RAL 9003 Laccato semilucido RAL 9003	Wood on demand Legno a scelta arredo	Corian™ Glacier White Corian™ Glacier White	Fenix™ 0030 White Alaska Fenix™ 0030 White Alaska	Stainless steel ANSI 304 Acciaio Inox ANSI 304	Black painted sheet RAL 9005 Lamiera verniciata Nera RAL 9005	Castle white screen printed glass RAL 9003 Castello Vetri serigrafato Bianco RAL 9003

FREE

Front Frontale	•	•	•	•	•	-	-	•
Sides Fianchi	•	•	•	•	•	-	-	•
Rear Posteriore	-	-	-	-	-	•	-	•
Front grill Griglia Frontale	•	•	-	-	-	•	-	•
Work top Piano di Servizio	-	-	-	•	-	-	-	•

BASE

Front Frontale	-	-	•	-	•	-	-	•
Sides Fianchi	-	-	•	-	•	-	-	•
Rear Posteriore	-	-	•	-	•	-	-	•
Basement Basamento	-	-	-	-	-	•	•	•
Work top Piano di Servizio	-	-	-	•	-	-	-	•



Oneshow Built-in 170

Oneshow Built-in 120

Oneshow Free

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N 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

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Free
120



Free
170

ONESHOW FREE 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	
H96	120 170	IGF1 IGF1	0,48 0,70	G2 G2	-15°C -15°C	D D	49,39 47,37	7.118 8.026	- -

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW FREE

PASTRY

H96	120 170	IHC7 IHC7	0,55 0,82	H H	6°C 6°C	F F	71,66 74,44	1.485 1.803	- -
-----	------------	--------------	--------------	--------	------------	--------	----------------	----------------	--------

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

Oneshow Free






120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt		402 / 102 lt	
Net weight Peso netto	210 kg		280 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 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		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4	-	6	-
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4	-	6	-

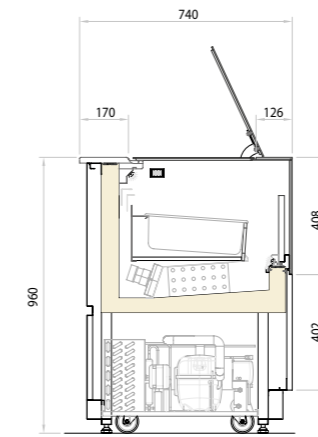
Available colours - Colori disponibili

<p>Front panel (1) Pannello frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL on request  Legno a scelta arredo  Corian™ Glacier White  Fenix™ 0030 White Alaska <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Front grid (2) Griglia frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL on request  Acciaio Inox ANSI 304 <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Side panels (3) Fianchi laterali</p> <ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL on request  Legno a scelta arredo  Corian™ Glacier White  Fenix™ 0030 White Alaska <p>● Standard / Di serie</p>
--	---	---

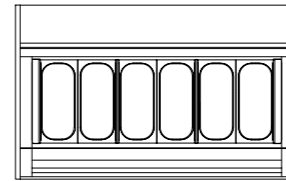


Oneshow Free

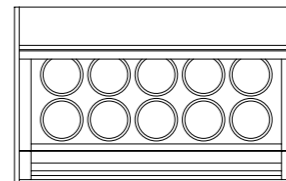
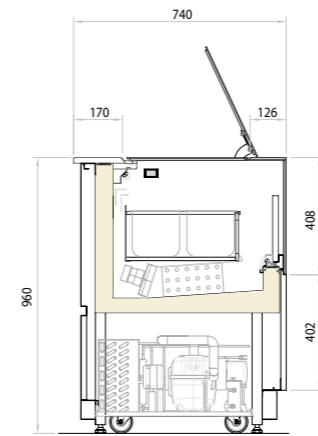
Gelato containers



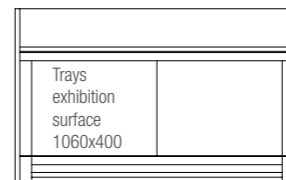
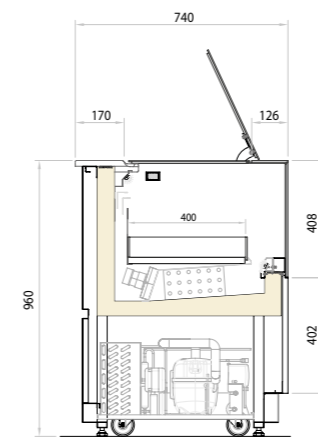
L120



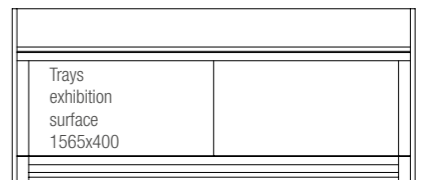
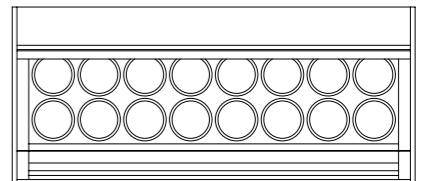
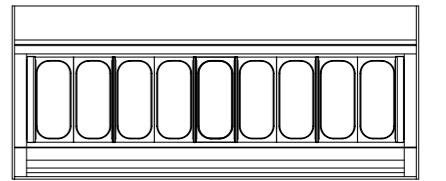
Gelato carapine



Pastry



L170



Oneshow Built-In

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

		ONESHOW						
		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

ONESHOW BUILT-IN GELATO		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
Height	Length								
Altezza	Lunghezza								
H96	120	IGF1	0,48	G2	-15°C	D	49,39	7.118	-
	170	IGF1	0,70	G2	-15°C	D	47,37	8.026	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW BUILT-IN PASTRY

ONESHOW BUILT-IN PASTRY		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
Height	Length								
Altezza	Lunghezza								
H96	120	IHC7	0,55	H	6	F	71,66	1.485	-
	170	IHC7	0,82	H	6	F	74,44	1.803	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.





Oneshow Built-In

120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	-
Net weight Peso netto	210 kg		280 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

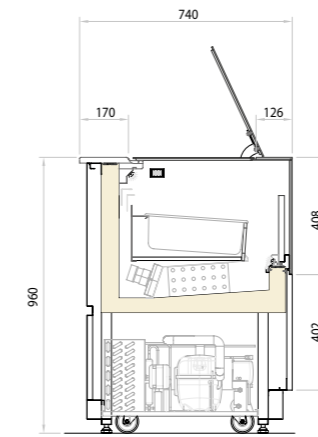
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

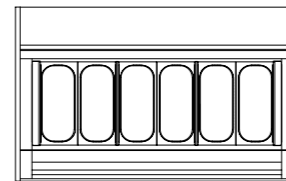
Allestimento		120	170
5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	9
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	6
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10	16
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4	6
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4	6

Oneshow Built-In

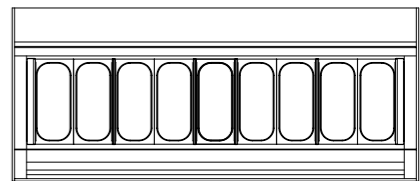
Gelato containers



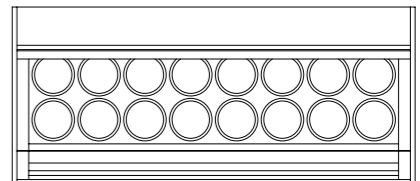
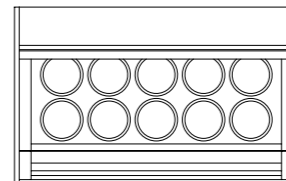
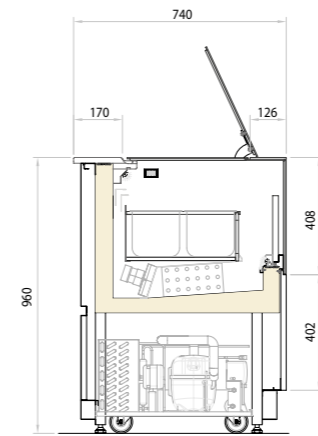
L120



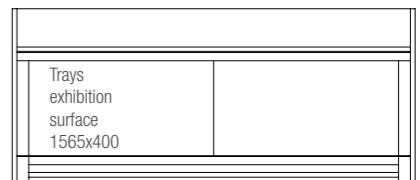
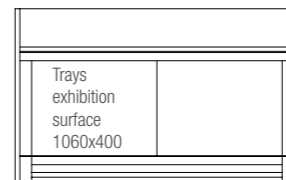
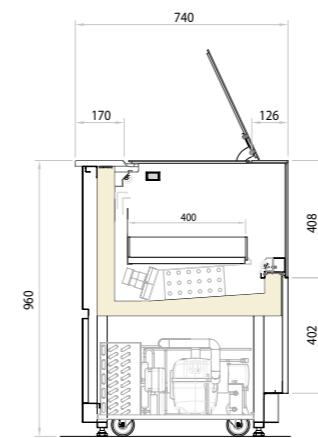
L170



Gelato carapine



Pastry



Oneshow Base

H 96
P 74
L 120+120 • 170+170

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N 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

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

High adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza

ONESHOW BASE 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
Height Altezza	120+120	IGF1	0,94	G2	-15°C	F	72,68	14.235	-
	170+170	IGF1	1,42	G2	-15°C	E	64,54	16.053	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW BASE PASTRY

ONESHOW BASE PASTRY						R290	R290	R290	
H96	120+120	IHC7	1,09	H	6°C	G	99,9	2.774	-
	170+170	IHC7	1,6°C3	H	6°C	G	99,7	3.478	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.



Oneshow Base






120+120		170+170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm		3370 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-	804 / 204 lt	-
Net weight Peso netto	380 kg		510 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climatic class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	2 Hermetics 2 Ermetici			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	2100 W / 10,8 A	992 W / 5,4 A	2540 W / 12,8 A	1208 W / 6,6 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2260 W / 11,2 A	526 W / 2,8 A	2700 W / 13,2 A	668 W / 3,6 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		6+6	-	9+9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-	6+6	-
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-	16+16	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4+4	-	6+6	-
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4+4	-	6+6	-

Available colours - Colori disponibili

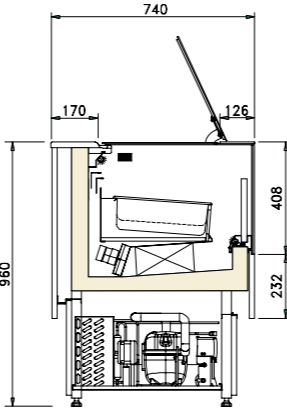
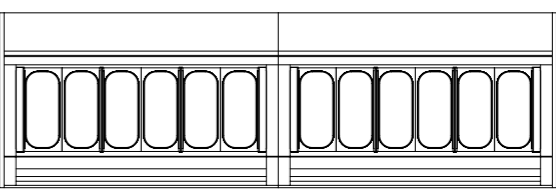
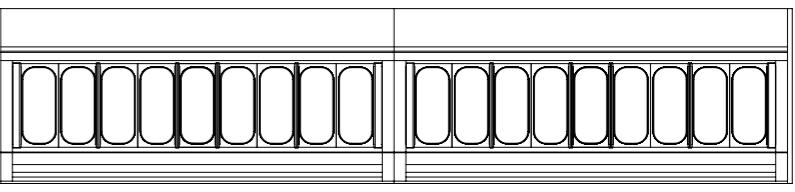
<p>Front panel (1) Pannello frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Front grid (2) Griglia frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Side panels (3) Fianchi laterali</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>
--	--	---



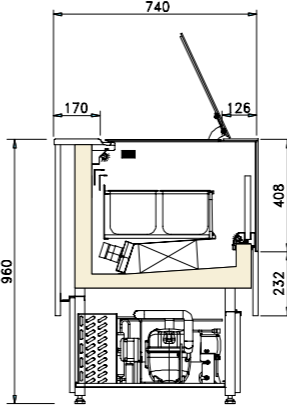
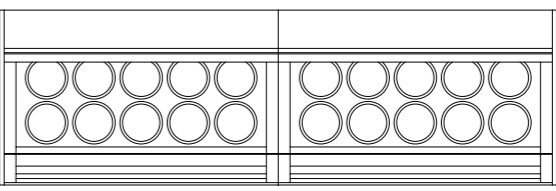
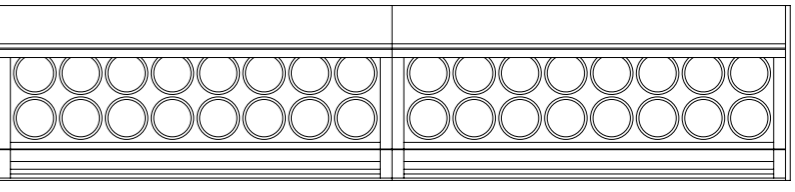
Oneshow Base

L120+120
L170+170

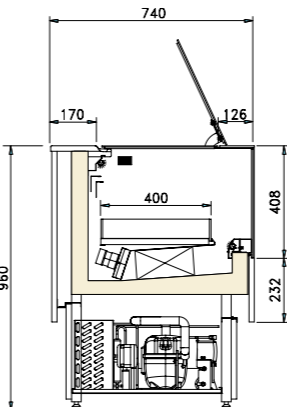
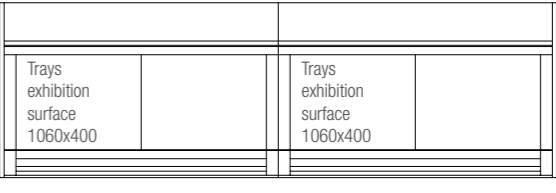
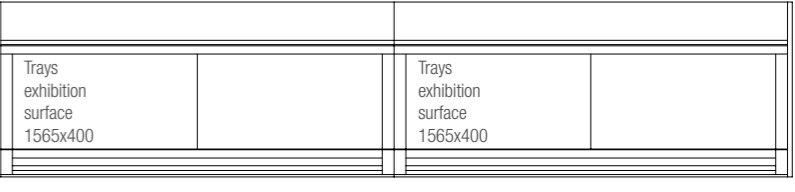
Gelato container

Gelato carapine

Pastry



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

