

METRO

Multi-purpose display cabinet





METRO

Multi-purpose display cabinet



Small size,
high volume
and great versatility.
The new Metro



Visibility and capacity of Metro ST (with glass front) and Metro ST Self (without glass front). Both versions can be multiplexed for the set up of multipurpose areas.

The ventilated refrigeration, humidity control and heated top make Metro the ideal display case for displaying and selling a wide range of products: Pastry, Bakery, Chocolate, Food & Beverage. Lots of choices, just one product.

Visibilità e capienza di Metro ST (con vetro frontale) e Metro Self (senza vetro frontale). La canalizzazione tra le due versioni dà vita a locali polifunzionali. La refrigerazione ventilata, il controllo dell'umidità e il piano

caldo fanno di Metro la vetrina ideale per l'esposizione e la vendita di un'ampia gamma di prodotti: Pasticceria, Panetteria, Cioccolato, Food & Beverage. Molte scelte, un unico prodotto.

Product range



Metro
ST

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130

Pastry
Bakery
Chocolate
Hot snack
Food & Beverage



Metro
ST Self

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130

Food & Beverage



Metro
Combi

H 135
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage



Metro
Combi

H 117
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage

RV-TN Ventilated Chiller

ST -1°C/+5°C
ST Self -1°C/+7°C
Combi -1°C/+7°C

- 3 height-adjustable glass shelves (H135)
- 2 height-adjustable glass shelves (H117)
- 3 mensole in vetro regolabili in altezza (H135)
- 2 mensole in vetro regolabili in altezza (H117)

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost by stopping the compressor and positive temperature. Ideal for fresh products, pastry and beverages.

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e temperatura positiva. Ideale per prodotti freschi, pasticceria e bevande.



Metro ST Self side glass panels

Metro ST Self has an optional side with an upper trapezoid-shaped glass panel. This solution, which increases the visibility and appeal of the product on display, is also available with the multiplex option when the last display case is self service.

Metro ST Self vetri laterali

Metro ST Self prevede come optional il fianco con la parte superiore in vetro a sezione trapezoidale. Questa soluzione, che aumenta la visibilità e l'appeal del prodotto esposto, è prevista anche in caso di canalizzazione, quando l'ultima vetrina è Self service.

RV-CH Chocolate Chiller

ST +14°C/+16°C

- 3 height-adjustable glass shelves (H135)
- 2 height-adjustable glass shelves (H117)
- 3 mensole in vetro regolabili in altezza (H135)
- 2 mensole in vetro regolabili in altezza (H117)

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost by stopping the compressor and relative humidity control via probe, positive temperature +14°C/+16°C, ideal for chocolate and pralines.

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e controllo dell'umidità relativa tramite sonda, temperatura positiva +14°C/+16°C, l'ideale per cioccolato e praline.



Relative humidity control

The addition of a dedicated electronic control kit allows humidity to be regulated creating the ideal conditions for maintaining chocolate below 50% relative humidity. The perfect display case for preserving the quality and taste of your creations.

Controllo dell'umidità relativa

L'aggiunta di un kit elettronico dedicato, permette la regolazione dell'umidità creando le condizioni ottimali per mantenere il cioccolato al di sotto del 50% di umidità relativa. La vetrina perfetta per preservare intatta la qualità e il gusto delle vostre creazioni.

TC S Heated

ST +65°C/+80°C
Combi +65°C/+80°C

- 3 height-adjustable glass shelves (H135)
- 2 height-adjustable glass shelves (H117)
- 3 mensole in vetro regolabili in altezza (H135)
- 2 mensole in vetro regolabili in altezza (H117)

Dry heated display case positive temperature + 65°C/+ 80°C, ideal for delicatessen and snacks.

Vetrina a caldo secco temperatura positiva + 65°C/+ 80°C, l'ideale per gastronomia e snack.



Dry heated top

Metro TCS has a heated top divided into two parts, made of scratch-proof stratified ceramic with heated glass which can be easily removed for cleaning thanks to the stainless steel handle. The working temperature of the heated top can be adjusted from the electronic control panel up to a maximum of 80°C.

Piano caldo a secco

Metro TCS ospita un piano caldo suddiviso in due parti e realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.

N Non Refrigerated

**ST
Combi**

- 3 height-adjustable glass shelves (H135)
- 2 height-adjustable glass shelves (H117)
- 3 mensole in vetro regolabili in altezza (H135)
- 2 mensole in vetro regolabili in altezza (H117)

Non-refrigerated display case suitable for bakery products such as brioches and croissants.

Vetrina non refrigerata, l'ideale per pasticceria secca come cornetti o brioches.



Metro Combi non-refrigerated

The start-up of the refrigerated and non-refrigerated version is possible in the upper compartment of Metro Combi, thanks to a bottom placed on the back of the display case, easy and fast.

Metro Combi non refrigerata

Il vano superiore della Metro Combi diventa non refrigerato tramite un pulsante situato nella parte posteriore della vetrina, permettendo il passaggio da refrigerata a non refrigerata e viceversa in modo facile e veloce.

Technology

"Natural" advanced technology

The refrigeration system is a first-class example of advanced technology and sustainability: R290 natural refrigerant, ultra-efficient watertight compressor and electronic fan. Lower vibrations and noise levels, greater energy efficiency (up to 10% savings) and maximum environmental sustainability, because it is fully compatible with European F-GAS legislation.

Eco-sustainable insulation

The insulation with natural CO₂ foam provides excellent insulation performance which helps to preserve the products perfectly and reduces consumption.

Alta tecnologia "Naturale"

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290, compressore ermetico ad alta efficienza e ventilatore elettronico. Minori vibrazioni e rumorosità, maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e massima sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.

Isolamento ecosostenibile

L'isolamento con schiume espandenti naturali a CO₂ offre eccellenti performance di isolamento che contribuiscono alla perfetta conservazione dei prodotti e alla riduzione dei consumi.

Natural Refrigerant

-30% Noise

-10% Energy savings

aria
R290



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.



R290

2030 Phase-out F-GAS

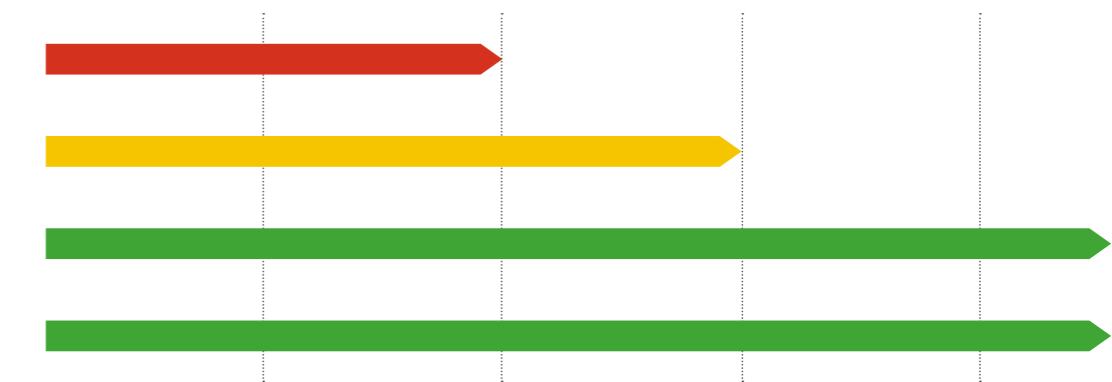
2018 2020 < 2.500 GWP 2022 < 150 GWP 2030

R404A
4.000 GWP

R452A
2.140 GWP

R290
3 GWP

R744
1 GWP



GWP / Global Warming Potential index
 $\text{CO}_2 = 1$

FAQ

What will change in practice?

The EU Regulation 517/2014 has set the ambitious goal of decreasing the use of F-gases by 70% by 2030, thus making it possible to avoid a further increase of 0.5°C by 2100. Following the provision of the maximum quotas, from 2020 the use of all gases with GWP (Global Warming Potential) greater than 2500, thus including the common R404, will be banned.

From 2022 the legislation will further lower the GWP limit to 150, definitively paving the way to natural refrigerants such as R290 (Propane) and R744 (Carbon Dioxide).

Who is affected?

As shown in Annex III, all 'refrigerators and freezers for commercial use (hermetically sealed equipment)' are affected by the above regulation. This means that the legislation will have a clear horizontal scope.

What measures should be taken?

Good news: in the world of refrigeration, there are already numerous applications that use natural gas as a standard. ISA is one of the pioneers of the transition to natural refrigerants. The Aria project, launched at the dawn of the new legislation, proposes numerous solutions based on CO₂ and R290, according to the specific needs of the customer.

Is assistance guaranteed?

Refrigeration associations are mobilizing en masse to update refrigeration professionals on all the technological innovations introduced by the EU legislation. ISA already trained its technicians in 2015 to better face the challenges and difficulties imposed by the new gases, accumulating experience in assistance and repairs over the years.

Cosa cambierà in concreto?

Il Regolamento UE 517/2014 ha posto l'ambizioso obiettivo di diminuire del 70% l'utilizzo di F-gas entro il 2030, consentendo così di evitare un ulteriore aumento di 0.5°C entro il 2100. Seguendo la disposizione delle quote massime, dal 2020 sarà bandito l'utilizzo di tutti i gas con GWP (Potenziale di Riscaldamento Globale) superiore a 2500, compreso quindi il comune R404A.

Dal 2022 la normativa abbasserà ancora il limite GWP a 150, apendo definitivamente la strada a refrigeranti naturali quali R290 (Propano) e R744 (Anidride Carbonica).

Chi è interessato?

Sono interessati dal Regolamento sopra riportato tutti i "frigoriferi e congelatori per uso commerciale (apparecchiature ermeticamente sigillate)", come riporta l'Allegato III. Questo sta a significare che la normativa avrà un'evidente portata orizzontale.

Quali misure adottare?

Buone notizie: nel mondo della refrigerazione, esistono già numerose applicazioni che utilizzano di serie gas naturali. ISA rientra tra i pionieri del passaggio ai refrigeranti naturali. Il progetto Aria, lanciato agli albori della nuova normativa, propone numerose soluzioni sia a CO₂ che a R290, secondo le specifiche esigenze del cliente.

L'assistenza è garantita?

Le associazioni di frigoristi si stanno mobilitando in massa per aggiornare i professionisti del freddo su tutte le novità tecnologiche introdotte dalla normativa UE. ISA dal canto suo ha provveduto già nel 2015 a formare i suoi tecnici per fronteggiare al meglio le sfide e le criticità imposte dai nuovi gas, accumulando negli anni esperienza in assistenza e riparazioni.

Performance

Visibility

Metro is ideal for showcasing your products because it has a low front, spacious glass areas, rear glass sliding doors and height-adjustable tempered glass shelves with small gaps (20mm) between the slots on the support rack.

Lighting

The upper part of Metro is lit by LED bars. The ST version has additional lighting on the side supports. Shelves with integrated, wireless lighting are available on request: contact with the 12V electrified support racks is all it takes to switch on the LEDs. During the configuration phase, the tone of the light can be chosen from three options: 5700 K / 4000 K / 3000 K. LED lighting results in energy savings and ensures that the products in display case do not warm up.

Display

The easy-to-use display adds a touch of design to the display case. It is also fitted with a repeater display to show the temperature to customers.

Insulating glass

Insulating glass means you can control even the most challenging climatic conditions, eliminating problems caused by condensation. In the ST Self version, the side glass panel can be rectangular or trapezoid (optional).

Customisation

The lower part of the sides (in heavy duty HDF) and the front panel and ventilation grilles (both made of sheet metal) can be customised with your choice of RAL colours.

Visibilità

Metro espone al meglio i vostri prodotti perché è dotata di fronte basso, generose aree vetrate, scorrevoli in vetro per la chiusura posteriore, e ripiani in vetro temperato regolabili in altezza grazie alle cremagliere a passo corto (20 mm).

Illuminazione

Metro è illuminata tramite barre a LED nella parte superiore. La versione ST è dotata di illuminazione supplementare sui montanti laterali. Sono disponibili a richiesta mensole con illuminazione integrata senza fili: è sufficiente il contatto con le cremagliere elettrificate a 12V per accendere i LED. In fase di configurazione è possibile scegliere la tonalità della luce desiderata tra tre opzioni: 5700 K / 4000 K / 3000 K. L'illuminazione LED permette la riduzione dei consumi energetici e garantisce che i prodotti all'interno della vetrina non si riscaldino.

Display

Il display, semplice da usare, aggiunge un tocco di design alla vetrina, equipaggiata anche con un display ripetitore per la visualizzazione della temperatura da parte del cliente.

Vetri camera

I vetri camera consentono di gestire anche le condizioni climatiche più impegnative di esercizio, eliminando il problema legato alla condensa. Nella versione ST Self il vetro laterale può essere a sezione rettangolare o trapezoidale (optional).

Personalizzazione

La parte inferiore dei fianchi (in fibra di legno ad alta densità e resistenza) e il pannello frontale e la griglia di aerazione (realizzati entrambi in lamiera) sono personalizzabili con colori RAL a scelta.



Metro, endless combinations



Pastry
Pasticceria
 $-1^{\circ}\text{C} / +5^{\circ}\text{C}$



Food
Food
 $+65^{\circ}\text{C}$



Snack
Snack
 $-1^{\circ}\text{C} / +7^{\circ}\text{C}$



Beverage
Bevande
 $-1^{\circ}\text{C} / +7^{\circ}\text{C}$



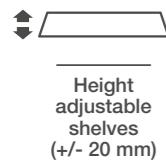
Multiplexing

Internal methacrylate partitions are available for display cases with different services, while for the multiplexing of the same services, the choice is yours: without partitions for the best aesthetic look; with partitions to avoid contamination of odours or to keep each multiplexed display case separate from the rest, allowing them to be switched on independently. Multiplexing between different Metro models (ST/Self), regardless of the services involved, is achieved by using partitions with insulating glass.

Canalizzazione

Per vetrine con servizi diversi sono previsti divisori interni in metacrilato, mentre in caso di canalizzazione tra servizi uguali la scelta è libera: senza divisorì, per la massima resa estetica; con divisorì, per evitare contaminazioni di odori e per mantenere ogni vetrina canalizzata autonoma dal resto, consentendone l'accensione indipendente. La canalizzazione tra versioni diverse di Metro (ST/Self), indipendentemente dai servizi coinvolti, avviene sempre tramite divisorì in vetro camera.

Flexible displays



Height-Adjustable shelves

Metro can be fitted with two (H117) or three (H135) tempered glass, height-adjustable shelves (+/- 20 mm), with standard supply stainless steel support and optional methacrylate support. The Led contact lighting on each individual shelf is available as an optional feature.

Mensole regolabili in altezza

La Metro può essere dotata di due (H117) o tre (H135) mensole in vetro temperato, regolabili in altezza (+/- 20 mm), con sostegno acciaio Inox di serie e metacrilato come optional. L'illuminazione Led a contatto su ogni singola mensola è prevista come optional.



	H135 Self	H135	
A	L1000 907x260 mm	L1300 1207x260 mm	L1000 907x400 mm
B	907x350 mm	1207x350 mm	1207x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1207x602 mm



	H117 Self	H117	
B	L1000 907x350 mm	L1300 1207x350 mm	L1000 907x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1207x602 mm

Ergonomics

Product loading

In the ST version, front access to the case is through an opening towards the bottom of the glass panel, fitted with an end stop and safety mechanism. The watertight seals on the front glass reduce heat dispersion (energy savings) and external contamination (hygiene inside the display case).

In the ST Self version, there is a night-time closure curtain: integrated in the front part of the upper glass panel to reduce consumption.

On the back, Metro is closed by insulating glass doors and a PVC sheet which slide on wheels with bearings. The sliding doors increase the load capacity while reducing the footprint of the display case: a series of benefits which simplify daily use, making it more efficient.

Handling

Metro is standard supplied with feet and can be optionally fitted with caster wheels and rear brake.

Easy cleaning

The inside of the case has a display surface divided into two parts that can be easily removed to facilitate daily and unscheduled cleaning. The enlarged 1-inch drain hole and siphon prevent contamination from external odours.

Easy maintenance

Metro has a fully removable condensing unit and electrical control panel, specifically designed to make maintenance work easier for support technicians.

Accesso e carico prodotti

Nella versione ST l'accesso frontale alla vasca avviene con l'apertura verso il basso del vetro, dotato di fermo a fine corsa e meccanismo di sicurezza. Le guarnizioni ermetiche sul vetro frontale riducono le dispersioni termiche (riduzione dei consumi) e le contaminazioni dall'esterno (igiene della vasca).

Nella versione ST Self è prevista la tenda di chiusura notturna: integrata nell'ingombro frontale del vetro superiore, permette una riduzione dei consumi.

Sul lato posteriore Metro è chiusa da porte in vetro camera e telaio in PVC che scorrono su ruote dotate di cuscinetti. Gli scorrevoli aumentano le dimensioni di carico mentre riducono il footprint della vetrina: una somma di vantaggi che porta un risultato di comodità ed efficienza nelle operazioni quotidiane.

Movimentazione

Metro dispone di piedini di serie e come optional può dotarsi di ruote pivotanti con freno posteriore.

Easy cleaning

Il design interno della vasca prevede un piano espositivo suddiviso in due parti facilmente estraibili per agevolare le operazioni di pulizia quotidiana e straordinaria. Inoltre la piletta di scarico maggiorata da 1 pollice e il sifone impediscono la contaminazione da odori esterni.

Easy maintenance

Metro è dotata di unità condensatrice e quadro elettrico completamente estraibili, caratteristiche studiate per agevolare le operazioni di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica.



Metro ST

H 117 • 135

P 80

L 100 • 130

Pastry • Bakery • Chocolate • Hot snack • Food & Beverage

METRO

Installation	Front glass
• Plug-in (multiplexable)	Double
• Remote (multiplexable)	
Configuration	Side glasses
• Glass shelves 2 (H117)	Double
• Glass shelves 3 (H135)	
Temperature	Rear closing system
• -1/+5 °C (TN)	Glass sliding doors
• +14/+16 °C (CH)	
• +65 °C (TCS)	
Refrigerant	Opening system
• R290 (Plug-in)	Openable glass structure towards the bottom
• R452A (Remote)	
Refrigeration	Lightning
Ventilated (TN-CH)	• 3000 K
	• 4000 K (Optional)
	• 5700 K (Optional)
Compressor	Refrigerazione
Hermetic	Ventilata (TN-CH)
Defrost	Base
Off cycle (TN-CH)	• Height adjustable feet
	• Swivel casters with brake (Optional)
Climate class	Color
3	White RAL 9003

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					*



aria
R290

H 135

Metro ST

	100		130	
	RV TN	RV CH	RV TN	RV CH
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm	1300 x 833 x 1170 / 1216 mm	
	H135	1000 x 833 x 1350 / 1397 mm	1300 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (linda / netta)	H117	523,5 / 237,8 lt	687 / 312,1 lt	
	H135	652 / 305,6 lt	855,5 / 401,2 lt	
Weight (net) Peso (netto)	H117	200 kg	205 kg	
	H135	210 kg	215 kg	
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climate class Classe climatica		3		
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH		
Product temperature Temperatura prodotto	-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °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 (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	530 W / 3,1 A	750 W / 4,2 A	550 W / 3,1 A	770 W / 4,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		35 W / 0,2 A		

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

Setup

Allestimento

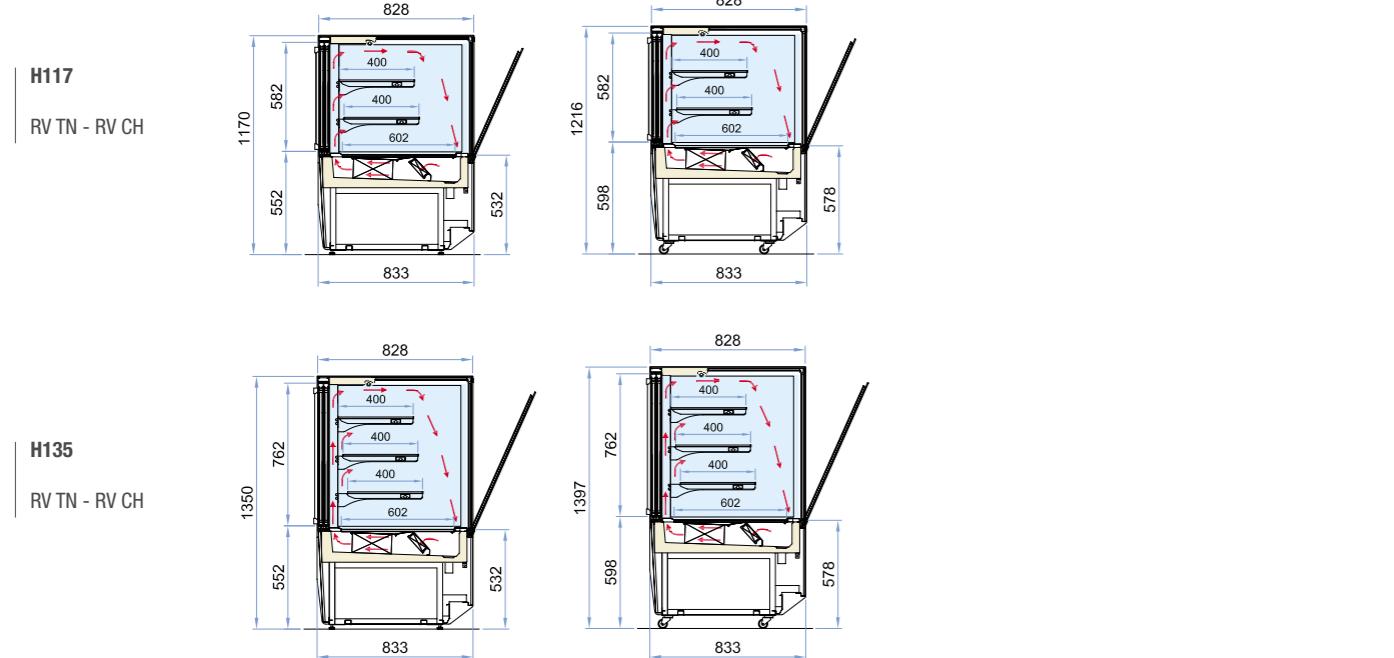
Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

	907 x 400 mm	1207 x 400 mm
	910 x 602 mm	1210 x 602 mm


Metro ST

	100		130	
	TC S	N	TC S	N
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm	1300 x 833 x 1170 / 1216 mm	
	H135	1000 x 833 x 1350 / 1397 mm	1300 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (linda / netta)	H117	-	-	
	H135	-	-	
Weight (net) Peso (netto)	H117	175 kg	180 kg	
	H135	185 kg	190 kg	
Refrigeration Refrigerazione				
Refrigerant Refrigerante				
Climate class Classe climatica		3		
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH		
Product temperature Temperatura prodotto	+65 °C	-	+65 °C	-
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)				
Defrost Sbrinamento				
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	800 W / 3,5 A	24 W / 0,2 A	930 W / 4,2 A	33 W / 0,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		-		

Setup

Allestimento

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	907 x 400 mm	1207 x 400 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm



Metro ST Self

H 117 • 135

P 80

L 100 • 130

Food & Beverage

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

- Glass shelves 2 (H117)
- Glass shelves 3 (H135)

Temperature
-1/+7 °C

Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigeration
Ventilated

Compressor
Hermetic

Defrost
Off cycle

Climate class
3

Side glasses
Double

Rear closing system
Glass sliding doors

Front closing system
Self rolling curtain

Lightning

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Refrigeration
Ventilata

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color
White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

- Ripiani in vetro 2 (H117)
- Ripiani in vetro 3 (H135)

Temperatura

-1/+7 °C

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remoto)

Refrigerazione

Ventilata

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

Fermata compressore

Classe Climatica
3

Vetri laterali
Doppio (Camera)

Chiusura posteriore
Scorrevoli in vetro

Chiusura anteriore
Tendina manuale autoavvolgente

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003

METRO

TN	Chiller	TB	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									



Metro ST Self

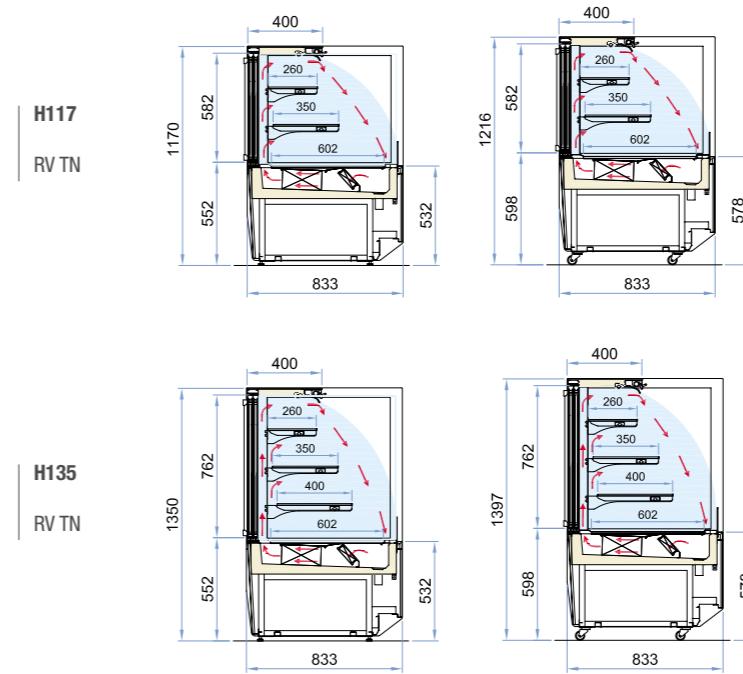
100	130
RV TN	RV TN

External dimensions (LxDxH)	H117	1000x833x1170/1216 mm	1300x833x1170/1216 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1000x833x1350/1397 mm	1300x833x1350/1397 mm
Capacity (gross / net)	H117	105,8 / 410 lt	258,1 / 538 lt
Capacità (lorda / netta)	H135	264,6 / 501,1 lt	347,2 / 658 lt
Weight (net)	H117	200 kg	205 kg
Peso (netto)	H135	210 kg	215 kg
Refrigeration			Ventilated
Refrigerazione			Ventilata
Refrigerant			R290
Refrigerante			3
Climate class			25 °C / 60 %RH
Classe climatica			-1/+7 °C
Operating conditions			1 - Hermetic
Condizioni ambientali			1 - Ermetico
Product temperature			Off Cycle
Temperatura prodotto			Fermata compressore
Compressor (q.ty - type)			230 V / 1 Ph / 50 Hz
Compressore (q.tà - tipologia)			910 W / 4,1 A
Defrost			60 W / 0,3 A
Sbrinamento			Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria
Power supply			
Alimentazione			
Electrical input (nominal)		850 W / 3,9 A	
Assorbimento elettrico (regime)			
Electrical input (defrost)			
Assorbimento elettrico (sbrinamento)			

Setup

Allestimento

Shelf (LxD)	Ripiano (LxP)	907 x 260 mm	1207 x 260 mm
		907 x 350 mm	1207 x 350 mm
		907 x 400 mm	1207 x 400 mm
Bottom shelf (LxD)	Ripiano di fondo (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm



Metro Combi. 1 display case,
2 expositive compartments
and 3 services



Performance

Combi

A morning pick-me-up or afternoon snack; combine these options and many more with Metro Combi, the new ventilated display case for Pastry, Bakery, Food & Beverage. The combination of the upper compartment ST with a front glass and the lower compartment self service, together with the different services, refrigerated, non-refrigerated and heated, make of Metro Combi the perfect choice for any shop.

Display

The Metro Combi display features two separate sections: the ST upper compartment with front glass for assisted service, and the self-service lower compartment.

Refrigeration compartments

Ventilated refrigeration with single evaporator for both compartments. Refrigeration on the upper compartment can be turned off by pressing a button placed on the control panel. The upper compartment can also be switched into a dry heat plate thanks to the hot/cold function (optional)

Combi

Colazione la mattina o uno snack il pomeriggio; combina queste opzioni e molte altre con Metro Combi, la nuova vetrina ventilata per Pasticceria, Panetteria, Food & Beverage. Il vano superiore ST con vetro frontale per il servizio lato operatore e il vano inferiore self service, insieme ai diversi servizi, refrigerato, non refrigerato e caldo, fanno della Metro Combi una scelta perfetta per ogni locale.

Display

Il display di Metro Combi è composto da 2 vani: il vano ST superiore con vetro frontale per il servizio lato operatore e un vano Self service inferiore.

Refrigerazione dei vani

Refrigerazione ventilata con singolo evaporatore per entrambi i vani. È possibile disattivare la refrigerazione rendendo non refrigerato il solo vano superiore attraverso un tasto posto sul quadro comandi. Su richiesta è possibile riscaldare il piano espositivo (optional) del solo vano superiore attraverso un tasto posto sul quadro comandi.



	RV/TN Ventilated refrigeration	TC S Heated	N Non refrigerated
Upper Compartment 1	•	•	•
Lower Compartment 2	•		

Upper compartment 1
Vano superiore 1

	Pastry Pasticceria -1°C / +7°C		Food Food +65°C		Snack Snack -1°C / +7°C		Beverage Bevande -1°C / +7°C
--	---	--	----------------------------------	--	--	--	---



Lower compartment 2
Vano inferiore 2

	Beverage Bevande -1°C / +7°C		Pastry Pasticceria -1°C / +7°C		Snack Snack -1°C / +7°C
--	---	--	---	--	--

Ergonomics

Product loading

In the upper ST compartment, access and product loading take place from the rear of the showcase through the polycarbonate sliding doors. The lower Self compartment is closed by means of an integrated night curtain.

Open storage compartment

On the back of Metro Combi there is a non-refrigerated compartment for storage which is divided by an intermediate shelf, useful and easy for bar storage such as glasses or bags for Take Away.

Multiplexing

Metro Combi can be multiplexed with Metro Combi and other models of the Metro range.

Shelf

The H135 version is available with an intermediate shelf to increase the exhibition of the display.

Accesso e carico prodotti

Nel vano ST superiore l'accesso e il carico prodotti avviene dal lato posteriore della vetrina tramite scorrevoli in policarbonato. Nel vano Self inferiore è prevista la tenda di chiusura notturna: integrata nell'ingombro frontale del vetro superiore, permette una riduzione dei consumi.

Vano portaoggetti

Il vano portaoggetti si trova sul retro della Metro Combi ed è diviso da un piano intermedio, utile e comodo per le attrezzature bar come bicchieri e sacchetti per il Take Away.

Canalizzazione

Metro Combi è canalizzabile con altre vetrine Metro Combi e allineabile agli altri modelli della gamma Metro.

Mensola

La versione H135 è equipaggiata con una mensola intermedia per aumentare la capacità espositiva.



Metro Combi

H 117 • 135
P 100
L 100 • 130 • 150

Pastry • Bakery • Hot snack • Food & Beverage

Installation	• Plug-in (multiplexable) • Remote (multiplexable)
Configuration	Upper compartment 1 (to serve) - Heated Top (Optional) - Intermediate shelf (H135) Lower compartment 2 (self service)
Temperature	• -1/+7 °C (TN) • +65°C/+ 80°C (TC S)
Refrigerant	• R290 (Plug-in) • R452A (Remote)
Refrigeration	• Ventilated • Deactivation (Upper compartment 1)
Compressor	Hermetic
Defrost	Off cycle
Climate class	3
Front glass	Low emission single
Side glasses	Double
Rear closing system	Polycarbonate sliding doors (Upper compartment 1)
Opening system	Self-night curtain (Lower compartment 2)
Lighting	• 3000 K • 4000 K (Optional) • 5700 K (Optional)
Base	• Height adjustable feet • Swivel casters with brake (Optional)
Color	White RAL 9003

aria

R290

METRO

Upper Compartment 1	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated	Lower Compartment 2	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static							RS - Static						
RV - Ventilated							RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat							HUR - Meat						
CH - Chocolate							CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat							TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie							TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated							N - Non-refrigerated						



H 135



H 117

Metro Combi

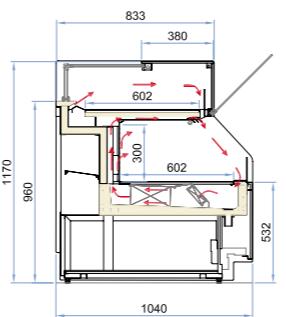
	100	130	150	
	RV TN - TC S - N			
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxDxH)	H117 H135	1000x1040 x1170/1216 mm 1000x1040 x1350/1397 mm	1300x1040 x1170/1216 mm 1300x1040 x1350/1397 mm	1500x1040 x1170/1216 mm 1500x1040 x1350/1397 mm
Capacity (gross/net) Capacità (linda/netta)	H117 H135	261 / 171 lt 334 / 171 lt	348 / 228 lt 444 / 228 lt	405 / 266 lt 518 / 266 lt
Net weight Peso netto	H117 H135	240 kg 275 kg	260 kg 275 kg	275 kg 290 kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climate class Classe climatica		3		
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH		
Product temperature Temperatura prodotto	RV TN TC S N	-1 / +7 °C +65 °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 (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	RV TN - RV TN RV TN - TC S RV TN - N	890 W / 4 A 1610 W / 6,3 A 890 W / 4 A	910 W / 4,1 A 1820 W / 7,1 A 910 W / 4,1 A	1150 W / 4,7 A 2250 W / 8,8 A 1150 W / 4,7 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	RV TN - RV TN RV TN - TC S RV TN - N	60 W / 0,3 A 780 W / 3 A 60 W / 0,3 A	60 W / 0,3 A 970 W / 3,8 A 60 W / 0,3 A	80 W / 0,4 A 1180 W / 4,6 A 80 W / 0,4 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

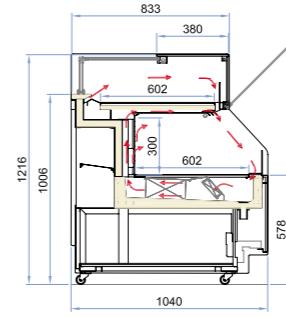
Setup Allestimento

Shelf upper compartment 1 (LxD) Ripiano vano superiore 1 (LxD)	920 x 215 mm	1220 x 215 mm	1420 x 215 mm
Bottom upper compartment 1 (LxD) Ripiano di fondo vano superiore 1 (LxD)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm
Bottom lower compartment 2 (LxD) Ripiano di fondo vano inferiore 2 (LxD)			

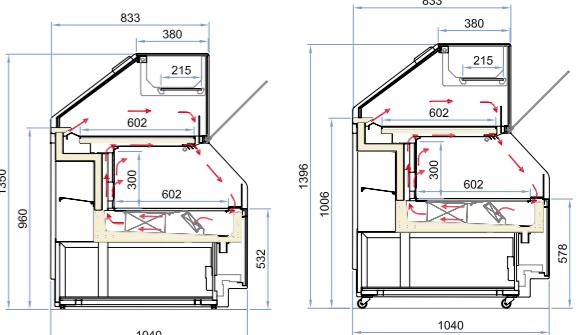
H117
P100
RV TN - RV TN



H135
P100
RV TN - RV TN



H135
P100
RV TN - RV TN





ISA was founded in Umbria in 1963, in the heart of Italy, renowned worldwide for its artisan, industrial, and creative excellence. Thanks to the new highly technological and efficient factory, and the presence in more over 110 countries, ISA is one of the most important players in the production of refrigerated display units and furniture for the ice-cream industry, pastry, food service, and organized distribution all over the world.

ISA nasce in Umbria nel 1963, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Grazie al nuovo stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, e alla presenza in oltre 110 paesi, ISA è uno dei player più importanti al mondo nella produzione di espositori refrigerati e arredamento per gelateria, pasticceria, ristorazione e distribuzione organizzata.



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.

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.



ISA S.p.A.

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

T. +39 075 801 71

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com



4281 00256000

M1020R1