

Pentagram

One of the most iconic Italian design masters, Antonio Citterio, rewrites the rules of elegance and harmony between different elements.



Uno dei più iconici maestri del design italiano, Antonio Citterio, riscrive le regole dell'eleganza e dell'armonia tra diversi elementi.



Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

with support of ISA Innovation Lab



Pentagram is a unique and integrated system of refrigerated displays, bar counters and shopfitting elements.

1. ISA **Pentagram** bar counter
2. ISA **Pentagram** elements | Shelves
3. ISA **Pentagram** display | Pastry 220+220+220
4. HIZONE Gourmet



1.

3.

2.

4.

Pentagram è un sistema unico ed integrato di vetrine refrigerate, banchi bar ed elementi di arredo.

Only those who know our region, Umbria, a land rich of history, tradition and craftsmanship, can understand our passion. The widest product range combined with extensive customizations have called for manual production to date. Master carpenters and experienced steel workers follow every single production detail step by step: their hands shape our furnishings, which are authentic masterpieces expressing maximum exclusivity.

Solo chi conosce la nostra regione, l'Umbria, un territorio di grande storia, di tradizione e artigianato, può capire la nostra passione. La varietà dei modelli e delle personalizzazioni estreme ha richiesto fino ad oggi una produzione manuale. Mastri ebanisti e acciaisti esperti seguono passo passo la produzione in ogni dettaglio: dalle loro mani escono gli arredamenti, autentici capolavori espressioni di massima esclusività.

Pentagram display



ISA Pentagram display | Gelato 220

Pentagram display



1.



3.



2.

- 1. HIZONE Gourmet | Total Black
- 2. HIZONE Expo Wine | Rovere
- 3. ISA **Pentagram** Display Pastry 220+220

Pentagram display



Pentagram is conceived as the harmonious fusion of next-generation noble materials. Pedestal in die-cast aluminum and an innovative Solid Surface finish, a 100% sustainable and recyclable material with exclusive properties: air purification, antibacterial power, self-cleaning and elimination of chemical products.



Pentagram nasce dall'armoniosa fusione di materiali nobili di nuova generazione. Piedistallo in pressofusione di alluminio e finitura in un innovativo Solid Surface, 100% sostenibile e riciclabile dalle proprietà esclusive: purificazione dell'aria, potere antibatterico, autopulizia ed eliminazione dei prodotti chimici.

Pentagram display

Gelato - Pastry - Heated
Gelato - Pasticceria - Piano Caldo

H 117 • 135
P 112
L 120 • 170 • 220

GELATO

Pentagram Display, with Plus double air flow ventilated refrigeration, guarantees perfect exposure of ice cream in tubs or on sticks, single portions and cold pastry (-14/-16 °C).

GELATO

Pentagram Display, con refrigerazione ventilata Plus a doppia mandata d'aria, garantisce una perfetta esposizione di gelato in vaschetta o su stecchi, monoporzioni e pasticceria fredda (-14/-16°C).

HEATED

Pentagram display can be also equipped with a dry hot plate with temperature +65/+80 °C. A heated showcase with a large display area for snack and food, that preserves flavor and quality of food products thanks to its constant temperature.

PIANO CALDO

Pentagram display può dotarsi anche di piano a caldo secco con temperatura +65/+80 °C. Una vetrina calda con ampio spazio espositivo per snack-gastronomia che preserva il sapore e la qualità dei prodotti food grazie alla sua temperatura costante.

PASTRY

Pentagram Display is available in a positive pastry version -1/+10 °C. It features ventilated refrigeration with automatic off-cycle defrosting, ideal for fresh products and pastry.

PASTICCERIA

Pentagram Display è disponibile in versione pasticceria positiva -1/+10 °C. È dotata di refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore ideale per prodotti freschi e pasticceria.

SHELVES / MENSOLE

	H117	H135
Gelato		1*
Pastry	1	2
Heated	1	2
* optional		



Pentagram flat



ISA Pentagram flat | Pastry 200

Pentagram flat



1.

2.

1. HIZONE Gourmet
2. ISA **Pentagram** flat 200+200

Pentagram flat

Pastry - Chocolate - Heated

Pasticceria - Cioccolato - Piano Caldo

H 117

P 80

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200



PASTRY

Pentagram Flat brings out the creations of the best pastry chefs with its light design and elegant display deck which is flush with the counter worktop. It features ventilated refrigeration -1°C/+10° with automatic off-cycle defrosting, ideal for fresh products and pastry.

PASTICCERIA

Pentagram Flat esalta al massimo le creazioni dei migliori maestri pasticceri con il suo design leggero e l'elegante esposizione a filo. È dotata di refrigerazione ventilata -1°C/+10° con sbrinamento automatico per fermata compressore ideale per prodotti freschi e pasticceria.

CHOCOLATE

Pentagram Flat is a ventilated refrigeration display cabinet with positive temperature +14/+16 °C and relative humidity control via probe. Equipped with automatic defrost by stopping the compressor, it is ideal for displaying chocolate and praline creations.

CIOCCOLATO

Pentagram Flat è una vetrina a refrigerazione ventilata a temperatura positiva +14/+16 °C con controllo dell'umidità relativa tramite sonda. Dotata di sbrinamento automatico per fermata compressore, è l'ideale per l'esposizione di creazioni al cioccolato e praline.

HEATED

Pentagram Flat enhances warm products thanks to the elegant display deck which is flush with the counter worktop. It is equipped with a dry hot plate with temperature + 65 /+80 °C. A heated showcase with a large display area for snack and food, that preserves flavor and quality of food products thanks to its constant temperature.

PIANO CALDO

Pentagram Flat esalta al massimo i prodotti caldi grazie all'elegante esposizione a filo. È dotata di piano a caldo secco in materiale ceramico con temperatura +65/+80 °C. Una vetrina calda con ampio spazio espositivo per snack-gastronomia che preserva il sapore e la qualità dei prodotti food grazie alla sua temperatura costante.

Pentagram bar counters



Pentagram bar counters

Pentagram Bar Counter is a full system of high-end bar counter and backbar technology with exclusive finishes. Refrigerated sections are equipped with R290 natural refrigerant, and feature hinged doors in backlit silk-printed glass doors with die-cast aluminum handles. They are built in 50 cm modules and they can be configured up to a maximum length of 400 cm. The bar counter are covered by Solid Surface paneling and high resistance quartz-base stone.

Pentagram Bar Counter è un sistema completo di tecnologia per banchi bar e retrobanchi dalle performance elevate, dotato di finiture di eccellenza. I retrobanchi, equipaggiati con refrigerante naturale R290, sono esaltati dalle ante a battente in vetro serigrafato retroilluminato con maniglie in pressofusione di alluminio. Hanno un passo di 50 cm fino ad una lunghezza massima di 400 cm. I rivestimenti del banco bar sono in Solid Surface e in quarzo ad alta resistenza.



Pentagram elements

Pentagram is a modular counter system featuring additional elements and accessories that complete the collection and perform a technical support function for the operator. They integrate perfectly with the stylish aesthetics and refined materials of Pentagram display cases and bar counters.

Pentagram è un sistema di arredamento dotato anche di elementi e accessori aggiuntivi che completano la collezione e che svolgono una funzione di supporto tecnico all'operatore. Si integrano perfettamente con l'estetica ricercata e i materiali raffinati delle vetrine e dei banchi bar Pentagram.



Perfect integration
with HIZONE.
A new professional kitchen
concept designed
by Antonio Citterio.

 **HIZONE**

Antonio Citterio, an internationally renowned designer, has designed for ISA a uniform and modular collection of refrigerated and non-refrigerated blast chillers, cabinets and counters, dedicated to top-of-the-range projects for the professional kitchen in the gelato, pastry, restaurant and gastronomy services.

Antonio Citterio designer di fama internazionale ha ideato per ISA una collezione uniforme e modulare di abbattitori, armadi e tavoli refrigerati e non, dedicati ai progetti top-of-the-range per i laboratori dei settori gelateria, pasticceria, ristorazione e gastronomia.

Discover more on www.hizone.it



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

