

Sigep news 2020



arte e scienza del freddo

Highlights

4



Pentagram
by Antonio Citterio
with Sergio Brioschi
New 2020



14



Rock and Rock
by Philippe Starck
New 2020

50 **Millennium**
ST / LX



50 **Poker Glass**
New 2020



46 **Cristal Tower**



60 **Kelly**



54 **Metro**
New 2020



82 **Tribeca e Ginza District**
Modular counter system
New 2020

94 **Zero**
Blast chiller
Abbattitori
New 2020



94 **Lab**
Labor
GE
System
New 2020



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

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



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 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

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 $-1^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}$ 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 $-1^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}$ con sbrinamento automatico per fermata compressore ideale per prodotti freschi e pasticceria.

CHOCOLATE

Pentagram Flat is a ventilated refrigeration display cabinet with positive temperature $+14/+16^{\circ}\text{C}$ 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 $+14/+16^{\circ}\text{C}$ 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 $+65/+80^{\circ}\text{C}$.

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 $+65/+80^{\circ}\text{C}$.



Pentagram Bar Counter

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.

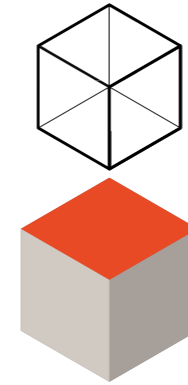
Pentagram è un sistema di arredamento dotato anche di elementi e accessori aggiuntivi che completano la collezione e che svolgono una funzione di supporto tecnico all'operatore. Si integrano perfettamente con l'estetica ricercata e i materiali raffinati delle vetrine e dei banchi bar Pentagram.



Pentagram

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

HIZONE



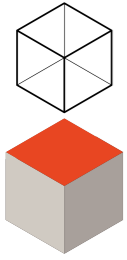
**ROCK
AND
ROCK**
BY
STARCK®

«Rock and Rock is an elegant and intelligent collection, which offers an infinite diversity of architectures, colours and materials of display as well as a service with an absolute unified, timeless and harmonious congruency.»

Philippe Starck

«Rock and Rock è una collezione elegante ed intelligente, che coniuga un'esposizione dalle infinite diversità di architetture, colori e materiali, a servizi perfettamente coerenti per la loro omogeneità e la loro armonia senza tempo».





ROCK AND ROCK

BY STARCK®

Backtoback



Gelato

The Market

Fusion Bar

Rock and Rock system



The Market

Rock and Rock's The Market is where different features come together, just like in a real market: professional gelato display cabinet two temperature zones, ventilated or static snack display with flat exposure, bar counter and special cash register desk.

The Market è l'elemento della collezione Rock and Rock che accorpa insieme diversi servizi proprio come avviene in un vero mercato. Gelateria professionale con due zone di temperatura, tavola fredda ventilata o statica con esposizione a filo, banco bar e mobile speciale cassa.



Gelato

Professional "suspended" gelato display cabinet with reduced depth and high performances. The two independent showcases allow you to display up to 24 flavors with four different temperatures (up to 8 ° C differential) to better display ice cream of different consistency.

Vetrina gelato professionale "sospesa" di ridotta profondità e alte performance. Le due vetrine indipendenti consentono di esporre fino a 24 gusti con quattro diverse temperature che possono differire fino a 8°C per esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.



Fusion Bar

Sculptural elegance dedicated to mixing: bar counter with integrated cocktail station, large refrigerated ice basin (for displaying wines, beers and ready-to-serve smoothies), exposed worktop and static snack display with flat exposure.

Eleganza scultorea per l'elemento dedicato alla miscelazione. Banco bar con cocktail station integrata, ampia vasca refrigerata per ghiaccio (per l'esposizione di vini, birre e centrifughe da servire, piano di lavoro a vista e tavola fredda statica con esposizione a filo.



Backtoback

The upright wall decoration system include shelves, cupboards, video screens, blackboards, illuminated signs and three types of curtains with LED lighting and integrated suspension system. A perfect match with the Abaco range of backcounters.

Le retro alzate della collezione prevedono una serie di elementi e accessori da combinare alla gamma dei retro banchi Abaco. Una gamma completa di: mensole, contenitori, schermi video, lavagne, insegne luminose e tre tipologie di tenda con illuminazione led e sistema di sospensione integrata.



Rock and Rock gelato

Gelato
Gelato

H 117
P 80
L 300

GELATO

Professional gelato display with reduced depth. Two independent built-in display cabinets for a total of 24 flavours and 4 different temperature zones.

GELATO

Vetrina gelato professionale a ridotta profondità. Le due vetrine indipendenti consentono di esporre fino a 24 gusti con quattro diverse temperature.

NIGHT MODE

The night-time closing system interrupts the defrost cycles. It allows you to store gelato directly in the showcase saving time and energy.

MODALITÀ NOTTE

Il sistema di chiusura notturna interrompe i cicli di sbrinamento. Consente di conservare il gelato direttamente in vetrina risparmiando tempo e energia.

MULTIPLE TEMPERATURES






In each showcase it is possible to differentiate the temperatures up to 8 °C of difference to preserve and expose the ice cream of different consistency to the best.

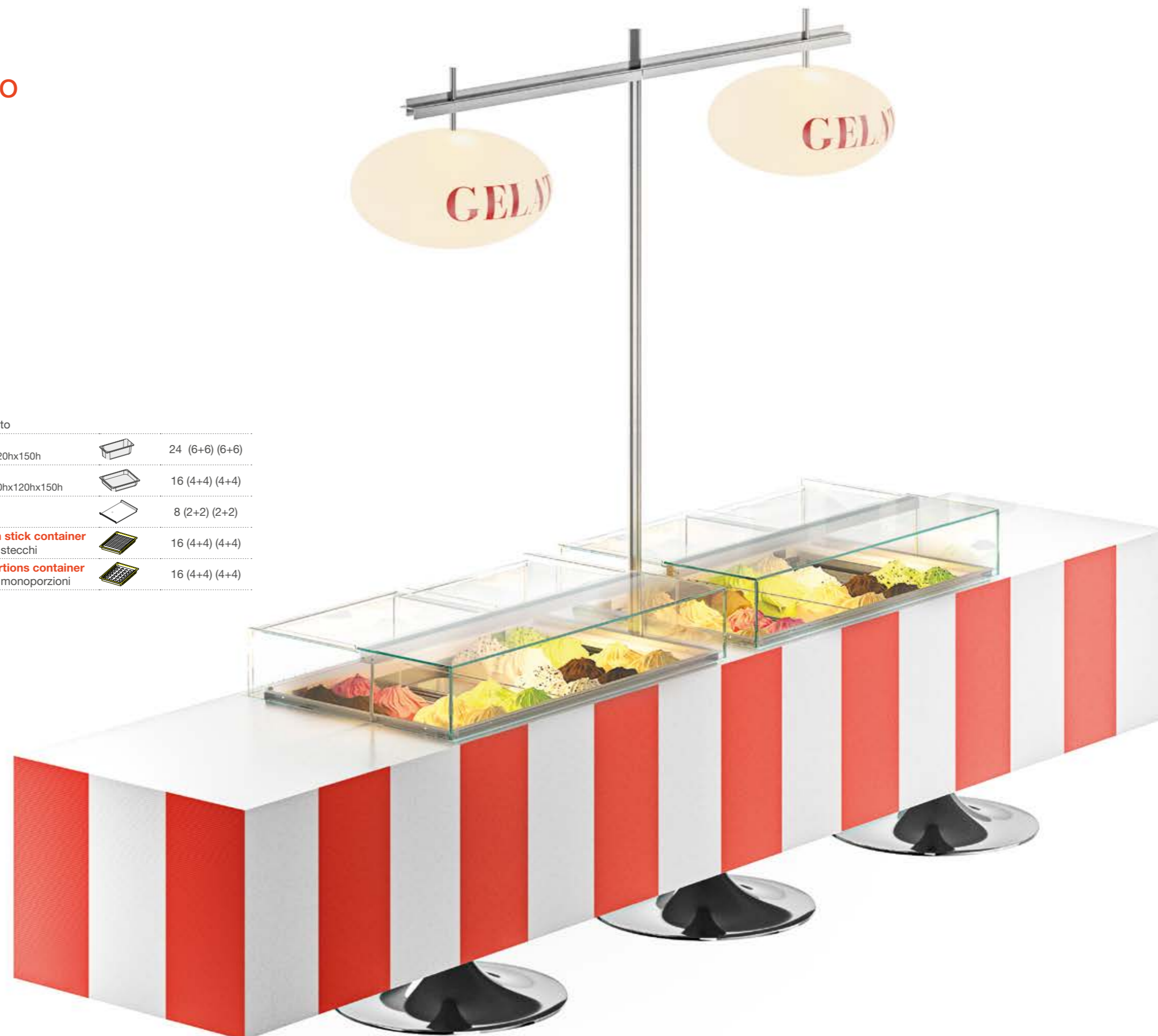
TEMPERATURE MULTIPLE

In ogni vetrina è possibile differenziare le temperature fino a 8°C di differenza per conservare e esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.

Setup

Allestimento

5 Lt 360x165x120hx150h		24 (6+6) (6+6)
5 Lt 360x250x80hx120hx150h		16 (4+4) (4+4)
Tray Vassoio		8 (2+2) (2+2)
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		16 (4+4) (4+4)
Single portions container Vaschetta monoporzioni		16 (4+4) (4+4)



Millennium the evolution of legendary professional display cabinet



R290

Millennium
l'evoluzione
della leggendaria
vetrina professionale

millennium
Gelato and pastry display cabinet



millennium

H 135

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

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

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R290 (Plug-in)
R452A (Remote)

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
- Self rolling curtain

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

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

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290 (Plug-in)
R452A (Remoto)

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
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



ST

LX



R290



Reverse cycle

7

Climatic class



Dual temperature

Millennium



millennium

H 135

P 110

L 120 • 170 • 220

Pastry

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- 1 shelf
- 2 shelves

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290 (Plug-in)
R452A (Remote)

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
- Self rolling curtain

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- 1 mensola
- 2 mensole

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290 (Plug-in)
R452A (Remoto)

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
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



R290



Plus. Total control of cold performance

Available on
Disponibile su

DIVA
KALEIDO
STARTOS
SUPERCAPRI

Plus. Products range



ISAPERCAPRI

H 117 • 135
P 111
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato



ISASTRATOS

H 125
P 120
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50

Gelato



ISADIVA

H 125 • 140
P 110
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato



ISAKALEIDO

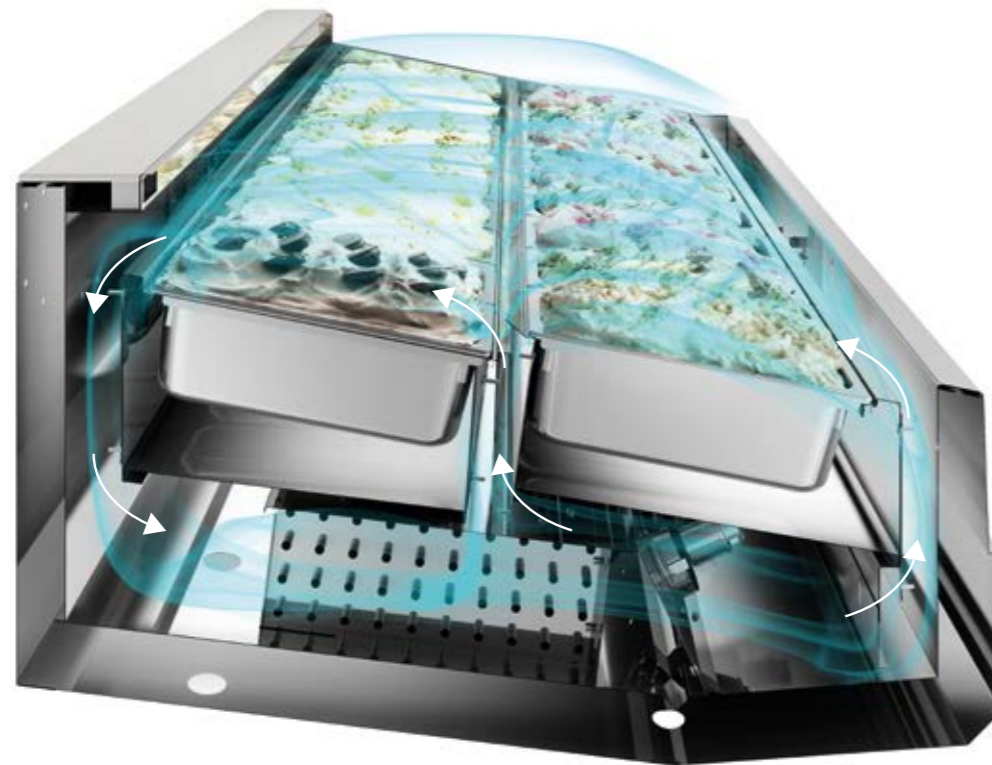
H 117 • 135
P 120
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

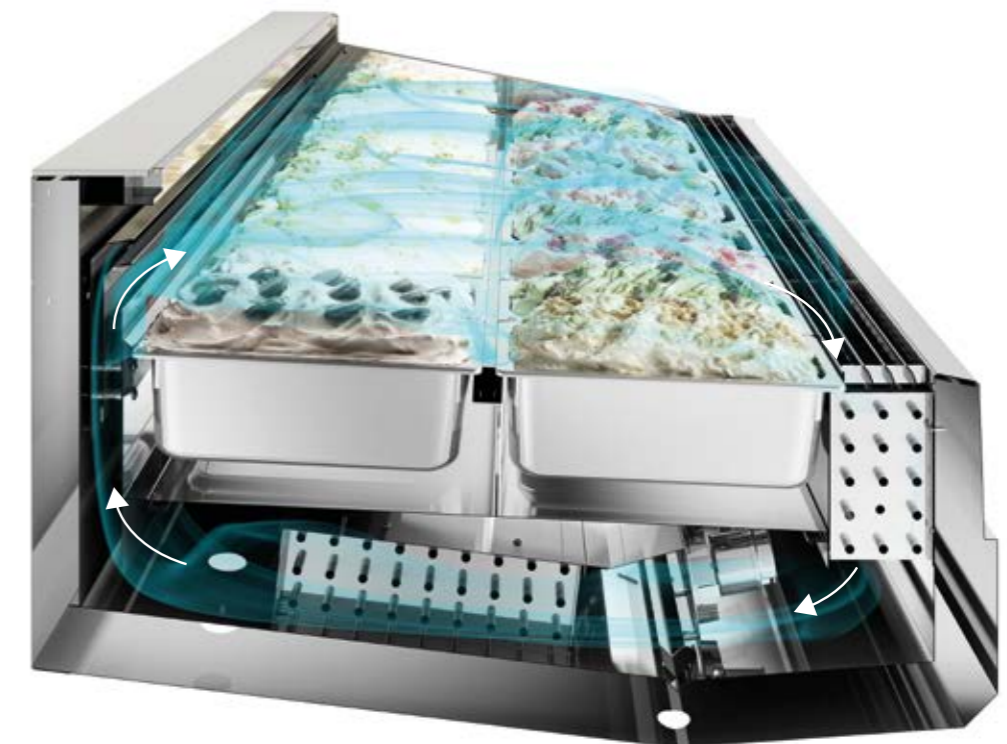
ISA is the first and only company in the world to offer three different types of ventilation on an entire range of professional showcases aimed at meeting and satisfying the display needs of each maker of ice cream.

ISA è la prima ed unica azienda al mondo ad offrire tre differenti tipologie di ventilazione su un'intera gamma di vetrine professionali finalizzate ad incontrare e soddisfare le esigenze espositive di ogni gelatiere.

Plus



Plus 1



Single evaporator with double front air out flow

PLUS is the historical and distinctive ventilation of ISA. The display cases with **PLUS** ventilation are equipped with a single evaporator and double air outlet, front and central, with flow from the customer side to the operator side. The trays are arranged in the display case with an inclination of 11 degrees, allowing better visibility of the displayed product and optimal service ergonomics. This ventilation guarantees perfect preservation of the ice cream, making it more solid on the customer side and easier to serve on the operator side. It is also ideal for popsicles and ice cream on sticks, single portions and cold pastry.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore

PLUS è la ventilazione storica e distintiva di ISA. Le vetrine con ventilazione PLUS sono dotate di singolo evaporatore e doppia mandata d'aria, anteriore e centrale, con flusso dal lato del cliente al lato dell'operatore. Le vaschette sono disposte nella vetrina con un'inclinazione di 11 gradi che permette una migliore visibilità del prodotto esposto e un'ergonomia del servizio ottimale. Questa ventilazione garantisce una perfetta conservazione del gelato, rendendolo più solido dal lato cliente e più spatolabile dal lato operatore. È ideale anche per gelati su stecco, monoporzioni e pasticceria fredda.



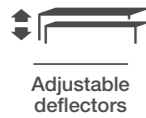
Double evaporator with single air out rear flow

The display cases with **PLUS 1** ventilation are equipped with a double evaporator and a single rear air outlet, with flow from the operator side to the customer side. The single air supply allows configuration with a single tray inclined at 3 degrees for the display of cold pastry and single portions. This ventilation, thanks to the high launch of air and adjustable deflectors, is suitable for the presentation of "gelato mountains", but is also perfect for ice cream on a stick.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore

Le vetrine con ventilazione PLUS 1 sono dotate di doppio evaporatore e singola mandata d'aria posteriore, con flusso dal lato dell'operatore al lato del cliente. La mandata di aria singola permette una configurazione con vassoio unico inclinato di 3 gradi per l'esposizione di pasticceria fredda e monoporzioni. Questa ventilazione, grazie al lancio di aria alto e ai deflettori regolabili, è particolarmente consigliata per l'esposizione "a montagna" del gelato ma è perfetta anche per i gelati su stecco.

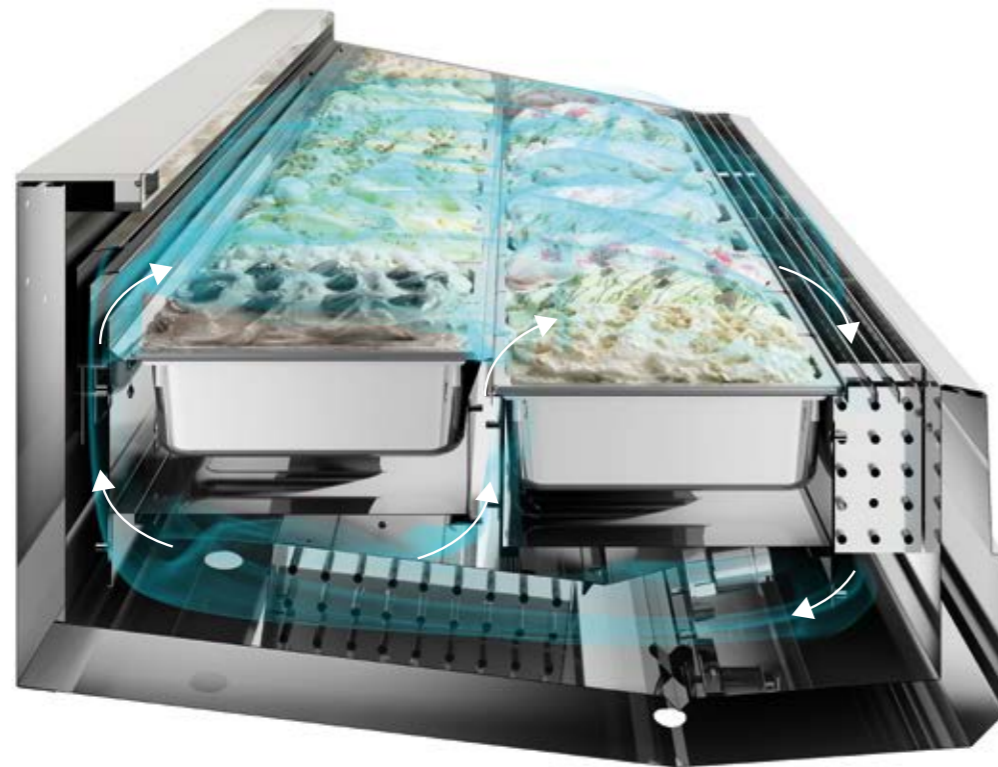
Plus 2



Adjustable deflectors



Smart defrosting



Double evaporator with double air out rear flow

The display cases with PLUS 2 ventilation are equipped with double evaporator and double air outlet, rear and central, with flow from the operator side to the customer side. The combination of the double evaporator and the double air outlet guarantees the perfect distribution of the cold on all the trays. This type of ventilation is suitable for the presentation of “gelato mountains”, ice cream sticks, single portions and cold pastry.

Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore.

Le vetrine con ventilazione PLUS 2 sono dotate di doppio evaporatore e doppia mandata d'aria, posteriore e centrale, con flusso dal lato dell'operatore al lato del cliente. La combinazione del doppio evaporatore e della doppia mandata d'aria garantisce la perfetta distribuzione del freddo su tutte le vaschette. Questa tipologia di ventilazione è indicata per il gelato con struttura “a montagna”, gli stecchi, le monoporzioni e la pasticceria fredda.



		PLUS	PLUS 1	PLUS 2	
Gelato Style	Gelato	•	•	•	
	"High" Gelato Gelato "Alto"	-	• recommended / consigliato	•	
	Ice cream sticks Stecchi	•	•	•	
	Single portions Monoporzioni	•	•	•	
	Frozen pastry Pasticceria fredda	•	•	•	
	Performance	Evaporators Evaporatori	1	2	2
Air outlet Mandata d'aria		2	1	2	
Inclination of the display Inclinazione del piano espositivo		11°	3°	0°	
4 - Climate Class / Classe climatica 30 °C / 55 %RH			•	•	
7 - Climate Class / Classe climatica 35 °C / 75 %RH		•			
Air out deflectors Deflettori uscita aria		Fixed Fissi	Adjustable Regolabili	Adjustable Regolabili	
Setup Allestimento		Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
		Container / Vaschetta 7 Lt. 360x165x150h	-	-	-
		Container / Vaschetta 5 Lt. 360x250x80h	•	•	•
		Container / Vaschetta 10 Lt. 360x250x120h	-	-	-
	Container / Vaschetta 12 Lt. 360x250x150h	-	-	-	
	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDALE	•	•	•	
	Ice cream stick container / Vaschetta stecchi 360x250x43h	•	•	•	
	Single portions container / Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	•	•	•	
Pastry trays Vassoi pasticceria	Separate / Separati	Single / Unico	Separate / Separati		



Smart defrosting

Plus 1 and Plus 2 configurations have an “intelligent” defrosting system which combines the work of two evaporators. In this way the standard defrosting time is reduced by 50%, minimizing thermal shock and preserving appearance and organoleptic characteristics of gelato.

Smart defrosting

Le configurazioni Plus 1 e Plus 2 hanno un sistema di sbrinamento intelligente assolutamente innovativo. Grazie al funzionamento combinato di due evaporatori si dimezzano i tempi standard di sbrinamento, riducendo al minimo lo shock termico e conservando inalterati l'aspetto e le caratteristiche organolettiche del gelato.

Oneshow a showcase that can do everything



R290

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



ONESHOW

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



Oneshow Built-in 170
Oneshow Built-in 120

Oneshow Stand 120+120

Oneshow product range

Oneshow **Free**

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate



Oneshow **Base**

H 96
P 74
L 120+120 • 170+170

Gelato • Pastry • Chocolate



Oneshow **Stand**

H 96
P 74
L 120+120

Gelato • Pastry • Chocolate



ONESHOW

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!



R290

Exhibition strength, food appeal and high performance. The new Cristal Tower

Forza espositiva, food appeal
e performance elevate.
Il nuovo Cristal Tower



R290



Cristal Tower

Product range



Cristal Tower
75 LH

H 160
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Cristal Tower
75

H 206
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Cristal Tower
93 LH

H 160
P 75
L 93

Gelato • Pastry • Chocolate



Cristal Tower
93

H 206
P 75
L 93

Gelato • Pastry • Chocolate

Poker Glass, maximum exposure from all points of view

POKER
GLASS

The modern design of Poker Glass boost customer appeal and make it suitable for every kind of shop. Poker Glass is the perfect choice for displaying and selling pastry and gelato products.

Poker Glass avvicina i clienti al prodotto grazie al suo design moderno che si adatta alle caratteristiche di ogni locale. Poker Glass è la scelta migliore per l'esposizione e la vendita di prodotti di pasticceria e gelateria.



Poker Glass 75

H 206
P 75
L 75

Gelato • Pastry

POKER
GLASS

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass

Temperature

- 15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- 18/+10 °C (Gelato/Pastry)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TB/TN - RV TN)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (RV TB/TN)
- Off cycle (RV TN)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front / Side glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing
swing door

Lighting

4000/5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake

Colore

Prepainted sheet white
RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro

Temperatura

- 15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- 18/+10 °C (Gelato/Pastry)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TB/TN - RV TN)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (RV TB/TN)
- Fermata compressore (RV TN)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente con ritorno
automatico

Illuminazione

4000/5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno

Colore

Lamiera preverniciata bianco
RAL 9003



R290

Ventilated Chiller / Freezer

RV TB/TN
-18°C/+10°C

- 5 adjustable glass shelves
- 5 ripiani in vetro regolabili

Cabinet with ventilated refrigeration with hot gas defrost, temperature -18°C/+10°C, adjustable for negative and positive temperatures, ideal for gelato, frozen desserts and pastry.

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento a gas caldo, temperatura -18°C/+10°C, regolabile per temperatura negativa e positiva, l'ideale per gelato, semifreddi e pasticceria.

Static Freezer

RS TB
-15°C/-18°C

- 5 fixed evaporating grids
- 5 griglie fisse evaporanti

Display cabinet with static refrigeration and manual defrosting, temperature -15°C/-18°C, ideal for gelato, frozen desserts and gelato sticks.

Vetrina a refrigerazione statica con sbrinamento manuale, temperatura -15°C/-18°C, l'ideale per gelato, semifreddi e stecchi.

Ventilated Chiller

RV TN
+1°C/+10°C

- 5 adjustable glass shelves
- 5 ripiani in vetro regolabili

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost for compressor stop, positive temperature +1°C/+10°C, ideal for fresh products, pastry products and beverages.

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore, temperatura positiva +1°C/+10°C, l'ideale per prodotti freschi, pasticceria, beverage.

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

METRO


Visibility and capacity of Metro ST (with glass front) and Metro ST Self (without glass front). Channeling the two versions means that multi-purpose areas can be set up. The ventilated refrigeration,

humidity control and heated top make Metro the ideal display case for displaying and selling a wide range of products: Pastry, 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, Cioccolato, Food & Beverage. Molte scelte, un unico prodotto.

Model year 2020
Metro
 product range

METRO



Metro
ST

H 117
 P 80
 L 100 - 130

Pastry
 Chocolate
 Heated snack
 Food & Beverage

Metro
ST Self

H 117
 P 80
 L 100 - 130

Food & Beverage

Metro
ST

H 135
 P 80
 L 100 - 130

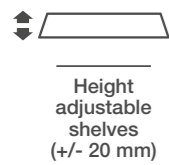
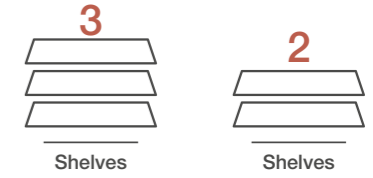
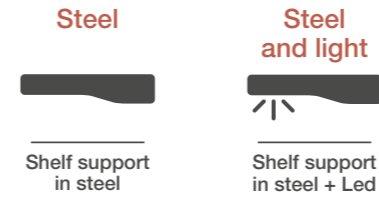
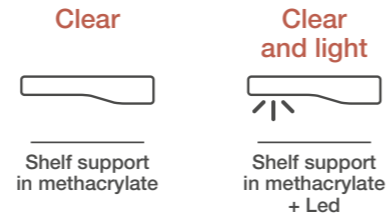
Pastry
 Chocolate
 Heated snack
 Food & Beverage

Metro
ST Self

H 135
 P 80
 L 100 - 130

Food & Beverage

Metro flexible displays



Height-Adjustable shelves

Metro can be fitted with two (H 117) or three (H 135) 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 è dotata di due (H 117) o tre (H 135) 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	
	L1000	L1300	L1000	L1300
A	907x260 mm	1207x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm
B	907x350 mm	1207x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm

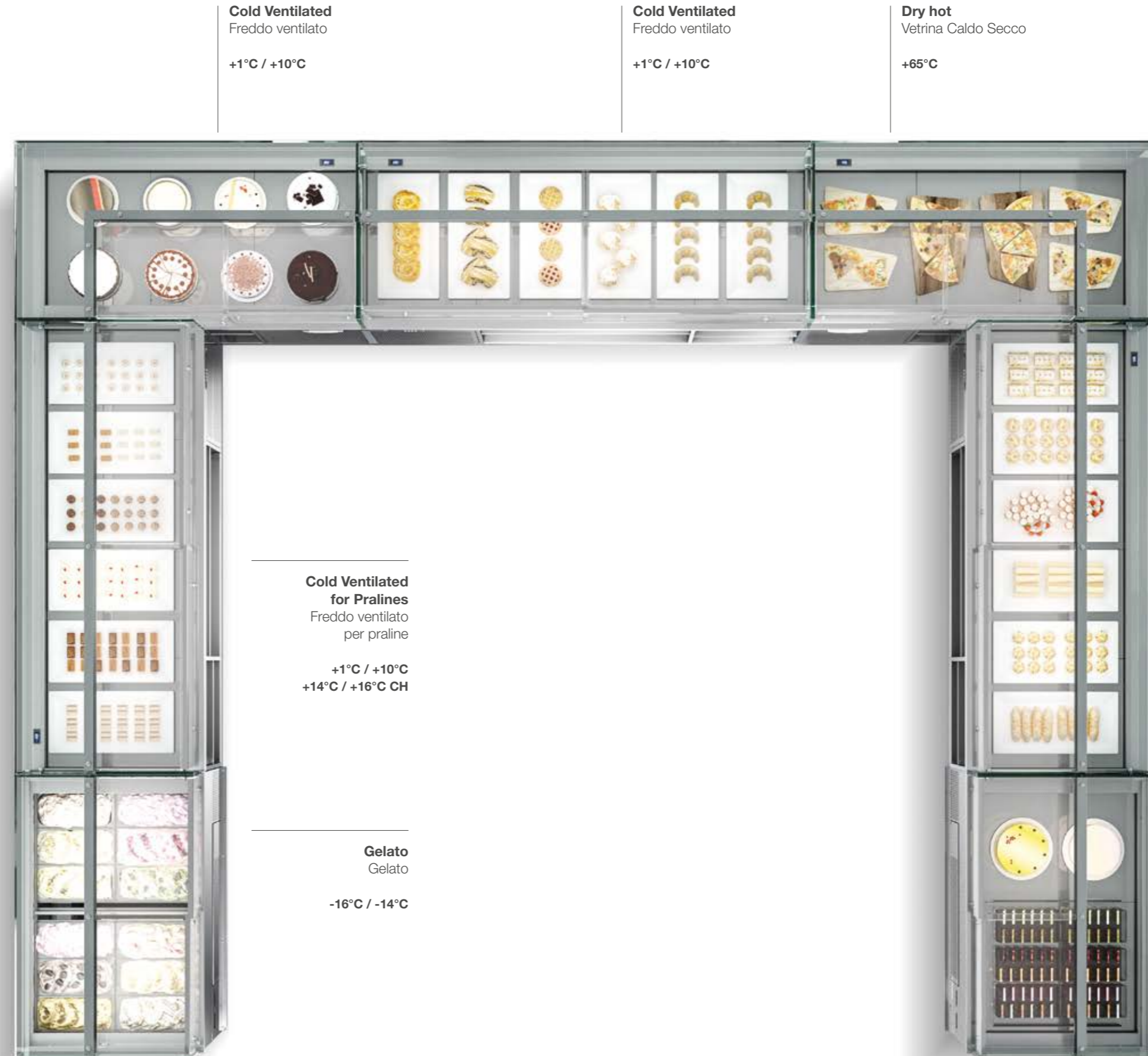
	H117 Self		H117	
	L1000	L1300	L1000	L1300
B	907x350 mm	1207x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm

Kelly
appeal
without
frontiers

Kelly services

With Kelly you'll store, arrange and display all your products in state-of-the-art fashion at any time of day: sweets and pastries, ice cream, cakes and pies, snacks, delicacies, minion appetizers for your happy hour and main courses for lunch or dinner.

Con Kelly conservi, organizzivi e presenti a regola d'arte tutti i tuoi prodotti, in ogni momento della giornata: dolci, gelati, torte, pasticceria, snack, gastronomia, sfizioserie per l'happy hour e pietanze per il pranzo o la cena.



Cold Ventilated
Freddo ventilato
+1°C / +10°C

Cold Ventilated
Freddo ventilato
+1°C / +10°C

Dry hot
Vetrina Caldo Secco
+65°C

Cold Ventilated for Pralines
Freddo ventilato per praline
+1°C / +10°C
+14°C / +16°C CH

Cold Ventilated with hot surface
Freddo ventilato con piano caldo
+4°C / +8°C
+65°C

Gelato
Gelato
-16°C / -14°C

Cold pastry
Pasticceria fredda
-14°C / -12°C
Stick/Monoportion
Stecchi/Monoporzioni
-16°C / -14°C

KELLY

Kelly in depth

KELLY

Extra-light finish tempered glass tower with LED lighting

Castello vetri temperato finitura extrachiario con illuminazione a Led

Closing system with sliding elements

Sistema di chiusura con scorrevoli

Piping between multiple elements of the same service

Canalizzazione tra più elementi dello stesso servizio

Front and Side Panels White RAL 9003 or choose from a selection of RAL

Frontale e fianchi RAL 9003 o RAL a scelta



Appeal without frontiers:
The display decks are flush, with nothing but the glass separating the customer from the product. No barrier, no disturbing elements: for an appealing display.

Appeal senza barriere:
I piani espositivi sono a filo, soltanto il vetro separa il cliente dai prodotti. Nessuna barriera, nessun elemento di disturbo: per un'esposizione di grande appeal.

Kelly product range

KELLY



Kelly
Angolare

H 117
P 80
L 150 TDX - 150 TSX

Pastry
Pastry + Hot
Chocolate



Kelly
Lineare

H 117
P 80
L 100-125-150-175-200

Pastry
Pastry + Hot
Chocolate



Kelly
Gelato

H 117
P 80
L 125

Gelato

Specialty equipment solutions

Technology and Furniture
Made in Italy for:
Gelato, Pastry, Sushi, Pizza, Bakery,
C-Stores, Quick service restaurant,
any food display need.



The challenge that ISA aims to succeed in every day is to find the right solution to all the individual needs of Layout. Putting at your disposal the best of technology and architecture of the chilled foods industry.

La sfida che ISA vuole vincere ogni giorno consiste nel trovare la giusta soluzione a tutte le singole esigenze di Layout. Mettendo a tua disposizione il meglio della tecnologia e dell'architettura del freddo.

Factory Blues strong character

Factory Blues
carattere deciso

FACTORY
blues

Cristal Tower 75

FACTORY blues



Factory Blues is the modular furniture collection inspired by large metropolitan spaces. It has a decisive and direct character, it is a skilful mix of wood and marble surfaces that create solutions that are always different and original.

Factory Blues è la collezione di arredamento modulare ispirato dai grandi spazi metropolitani. Ha un carattere deciso e diretto, è un mix sapiente di superfici (legno, marmo e colore) che creano texture sempre diverse e originali.

Factory Swing rhythm and colour

Factory Swing
ritmo e colore

FACTORY
swing



Cristal Tower 75

FACTORY swing



Factory Swing is the modular furniture collection with contemporary volumes and finishes. Rhythm and colour: These are the keywords, thanks to the modular matrices and the palette of over 20 different materials.

Factory Swing è la collezione di arredamento modulare fatta di volumi e proporzioni contemporanei. Ritmo e colore: Queste le parole chiave, grazie alle matrici modulari e alla palette di oltre 20 materiali diversi.

Using the **ISA Configurator** you can create your space in a simple and rapid manner

Grazie a **ISA Configurator** puoi creare il tuo spazio in modo semplice veloce



Lumière refined shapes, timeless feeling

Lumière
forme ricercate,
feeling senza tempo



Lumière is the furniture collection dedicated to modular tailoring in which modern forms are combined with soft surfaces and retro style with a palette of colours and quality materials.

Lumière è la collezione di arredamento votata alla sartorialità modulare, in cui forme moderne sono abbinata a superfici morbide e dal sapore retrò con una palette di colori e materiali ricercata.

Using the ISA Configurator you can create your space in a simple and rapid manner

Grazie a ISA Configurator puoi creare il tuo spazio in modo semplice veloce



Tribeca District



Metro ST

Model year 2020

Tribeca District

Its name is the abbreviation of Triangle Below Canal Street. The New York neighborhood, in fact, has a triangular shape and is bordered to the north by Canal Street. It is marked by the great number of commercial buildings, now remodeled into very modern residential lofts. Perfect inspiration for essential and clean geometries, materiality and colors. Tribeca District, simple and effective.

Il suo nome è l'abbreviazione di Triangle Below Canal Street. Il quartiere newyorkese, infatti, ha una forma triangolare ed è delimitato a nord da Canal Street. Si caratterizza per i numerosi magazzini oggi rinnovati in modernissimi loft residenziali. Ispirazione perfetta per geometrie essenziali e nette, matericità e colori. Tribeca District, semplice ed efficace.

Tribeca District and Ginza District are powered by the ABACO range of built-in technology and they integrate perfectly with the District Elements upright shelving and lighting systems.

Tribeca District e Ginza District, sfruttano la potenza della gamma tecnologica di ABACO e si integrano alla perfezione con il sistema di retroalzate ed illuminazione District Elements.



Ginza District



Model year 2020

Ginza District

One of Tokyo's most important neighborhoods, it is dotted with luxury boutiques, cocktail bars and elegant sushi bars. It is the perfect inspiration for modular counter systems with geometric lines, enhanced by contrasting details.

Uno dei più importanti quartieri di Tokio, è costellato di boutique di lusso, cocktail bar e sushi bar molto chic. È l'ispirazione perfetta per un arredo modulare dalle linee geometriche esaltate da dettagli a contrasto tra i singoli elementi.

Tribeca District and Ginza District are powered by the ABACO range of built-in technology and they integrate perfectly with the District Elements upright shelving and lighting systems.

Tribeca District e Ginza District, sfruttano la potenza della gamma tecnologica di ABACO e si integrano alla perfezione con il sistema di retroilluminazione ed illuminazione District Elements.



Modular personal surprising Combo

Modulare
personale
sorprendente
Combo



ISA Configurator

The ISA configurator allows you to create layouts simply and immediately.

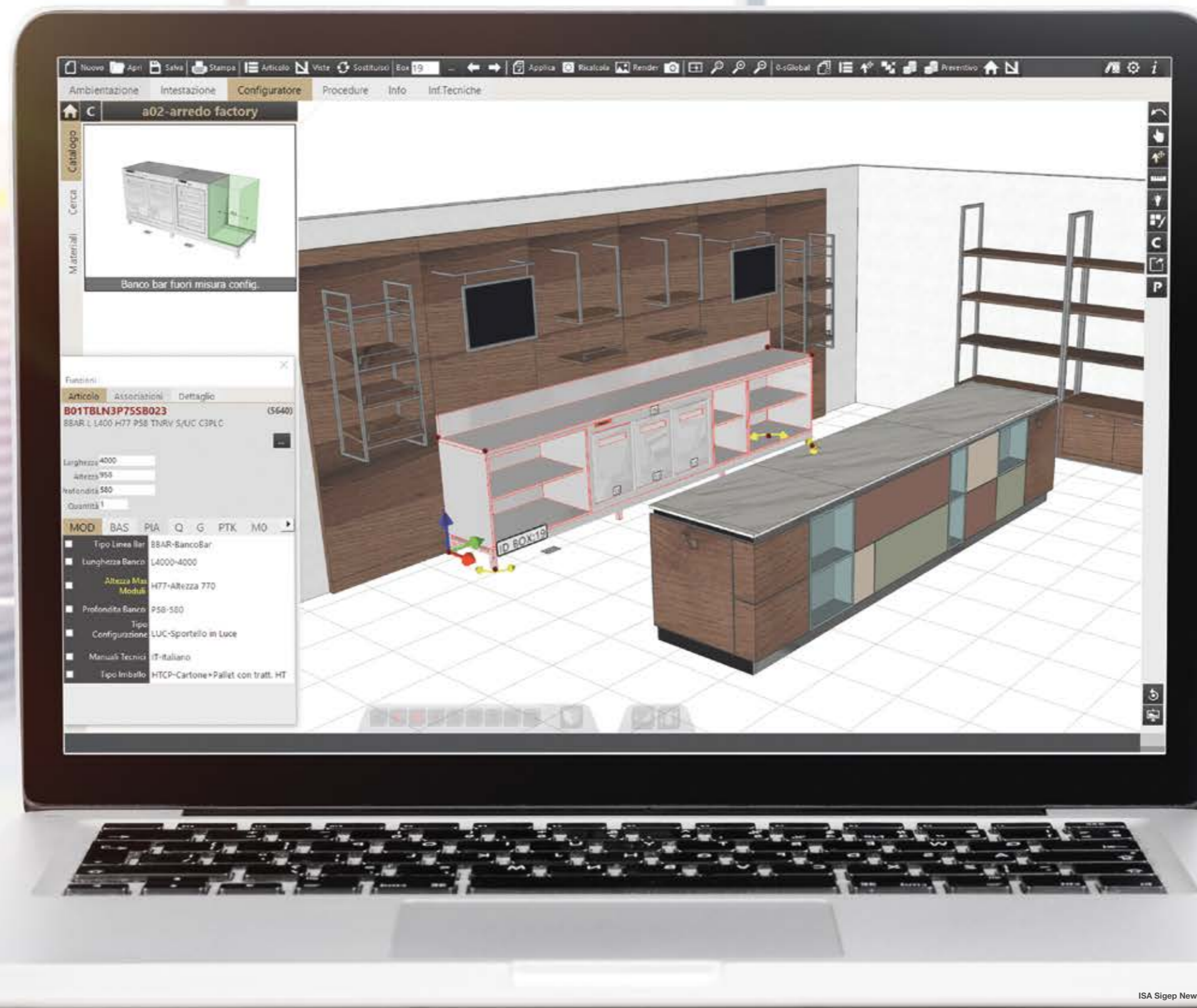
- 3D layout management
- Simple and immediate quotes
- Orders in real time

Il configuratore ISA ti permette di realizzare layout in modo semplice e immediato.

- Gestione layout in 3D
- Preventivi semplici e immediati
- Ordini in tempo reale

Available on
Disponibile su

Factory Blues
Factory Swing
Lumière
Combo



Laboratory

The new 2020 product range



GE

H 216
P 87
L 71

TN-Chiller
TB-Freezer

3 models:
GE Evo
GE Plus
GE Ultra



Labor

H 216
P 95
L 71

TB-Freezer



System

H 87
P 70
L 2P L136 • 3P L187 • 4P L237

TN-Chiller
TB-Freezer



Zero

T5 - 5 trays
T8 - 8 trays
T12 - 12 trays
T16 - 16 trays

Blast Chiller
Abbattitore

Trays	L	P	H
5	80	70	87
8	80	80	145
12	80	80	175
16	80	80	192

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.

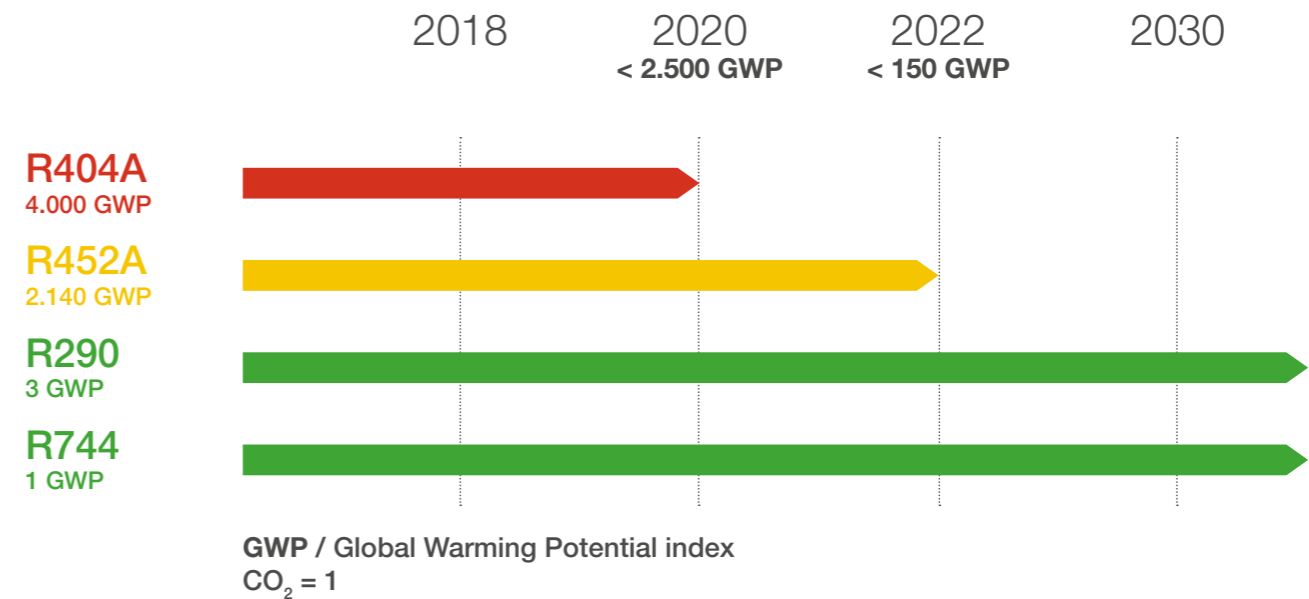
Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

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.



Il futuro è nell'aria 2030 Phase-out F-GAS



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 R452A. Dal 2022 la normativa abbasserà ancora il limite GWP a 150, aprendo 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.

Free your business with ISA Connect

Libera il tuo business con ISA Connect

ISA Connect is the new IOT (internet of things) platform for the on-line access to ISA products, facilitating predictive maintenance and continuous monitoring.

- Remote monitoring of the operation of the display cabinet 24/7 throughout the year
- Remote maintenance of the main functions of the display cabinet
- Operating statistics and data analysis

ISA Connect è la nuova piattaforma internet of things che mette in rete i prodotti per facilitare la manutenzione predittiva e il monitoraggio continuo. È inoltre possibile sfruttare i vantaggi delle normative **Impresa 4.0** e **Iperammortamento**.

- Monitoraggio da remoto del funzionamento della vetrina 24/7 tutto l'anno
- Manutenzione da remoto delle principali funzioni della vetrina
- Statistiche di funzionamento e analisi dei dati





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

