

Euroshop news 2020



arte e scienza del freddo

News 2020

56



Pentagram
by Antonio Citterio
with Sergio Brioschi



66 **Pentagram Deli**
Serve over counters



74 **Aliant**
TN-Chiller
slider



72 **Hizone**
Chillers, freezers
and blast chillers

HIZONE



84



Rock and Rock
by Philippe Starck

Tasselli

14

Onyx
Semi-vertical
remote multideck



10 **Coral D**
Wall-site
remote multideck



12 **Diamond**
Wall-site low front
remote multideck



24 **Okys**
Plug-in chiller and freezer
island system
[MY2020](#)



36 **Blitz TB**
Plug-in
display freezer
cassette



37 **Blitz TN**
Plug-in
display chiller
cassette



38 **Kos**
Plug-in chiller
and freezer
panoramic island



39 **Keros P80**
Plug-in chiller
and freezer island

Your visible value



In order to tackle the new global challenges, ISA inaugurated a large project on 16th May 2017, which led to implementing a single headquarters in only two years, where innovative methods for production and logistics have been applied and which has an important space for research and development. A new home for all Isa men and women, on an overall area totalling more than 170,000 square metres, of which 65,000 are covered, perfectly integrated in the surrounding urban environment. The new factory was designed with the objectives of minimising environmental impact and increasing energy efficiency, fully complying with the most stringent standards concerning the reduction of emissions. A 2,500 square metre Showroom has been set up inside the new office area, in order to welcome customers arriving from more than 110 different countries around the world.

Per raccogliere le nuove sfide a livello globale Isa ha inaugurato il 16 maggio 2017 un grande progetto che ha portato alla realizzazione, in soli due anni, di un unico quartier generale in cui sono state applicate metodologie innovative di produzione e logistica con uno spazio importante per la ricerca e lo sviluppo. Una nuova casa per tutti gli uomini Isa, su un'area complessiva di oltre 170.000 mq di cui 65.000 coperti, perfettamente integrata nell'ambiente urbano circostante. La nuova fabbrica è stata progettata per ridurre l'impatto ambientale ed aumentare l'efficienza energetica rispettando gli standard più rigorosi per quanto riguarda l'abbattimento delle emissioni. All'interno della nuova area uffici è stato realizzato uno Showroom di 2.500 mq destinato ad accogliere i clienti che provengono da oltre 110 paesi nel mondo.

Our brands



Coral, Diamond and Onyx

The new range
of remote multidecks



Coral

H 205 • 225
P 70 • 85 • 95 • 105
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375
F30 Cabinet front
meat • dairy • fruit&vegetables



Open front remote multideck for the display of packaged products: meat, dairy products, fruit&vegetables

Installation
Remote

Climate class
3

Temperature range
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerant
CO2 - HFC - Glycolic Fluid

Defrost
Off cycle / Electric

Illumination
LED

Cabinet Front
F30 - F44 - F44/30 - FV30

End side panels
Panoramic / Solid with inside mirror / Double Mirror / Head type

Intermediate panels
Panoramic / Double Mirror

Shelves
1 to 6
Undershelf illumination (optional)

Closing system
• Manual night curtain (optional)
• Electric night curtain (optional)

Canopy
• Flat
• Full Glass

Espositore murale aperto per la vendita di prodotti preconfezionati: carne, salumi e latticini, frutta e verdura

Installazione
Remoto

Classe climatica
3

Temperatura di esercizio
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerante
CO2 - HFC - Fluidi glicolati

Sbrinamento
Off cycle / Elettrico

Illuminazione
LED

Fronte
F30 - F44 - F44/30 - FV30

Fianchi terminali
Panoramici / Squadrato con specchio/ Doppio specchio / Testata /

Intermedi
Panoramici / Doppio specchio

Ripiani
da 1 a 6
Illuminazione ripiani (optional)

Sistema di chiusura
• Tenda notte manuale (optional)
• Tenda notte motorizzata (optional)

Canopy
• Flat
• Full Glass

Inside color
Colori interno

☐ Bianco - White
☒ RAL optional

Outside color
Colore esterno

☒ RAL optional

Side panels color
Colori fianchi

☒ RAL optional



Coral
H 205 P85 L250

Coral D

H 205 • 225
P 70 • 85 • 95 • 105
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375
F30 Cabinet front
meat • dairy • fruit&vegetables



Doors option
1GD - single glass hinged
2GD - double glass hinged
2GS - double glass sliding
SFX - Smartflex



Remote multideck with doors
for the display of packaged
products: meat, dairy products,
fruit&vegetables

Installation
Remote

Climate class
3

Temperature range
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerant
CO2 - HFC - Glycolic Fluid

Defrost
Off cycle / Electric

Illumination
LED

Cabinet Front
F30

End side panels
Panoramic / Solid with inside
mirror / Double Mirror /
Head type

Intermediate panels
Panoramic / Double Mirror

Shelves
1 to 6
Undershelf illumination
(optional)

Closing system
• Hinged doors
• Sliding doors
• Smartflex system

Canopy
• Flat
• Full Glass

Espositore murale con porte
per la vendita di prodotti
preconfezionati: carne, salumi e
latticini, frutta e verdura

Installazione
Remoto

Classe climatica
3

Temperatura di esercizio
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerante
CO2 - HFC - Fluidi glicolati

Sbrinamento
Off cycle / Elettrico

Illuminazione
LED

Fronte
F30

Fianchi terminali
Panoramici / Squadrato con
specchio/ Doppio specchio /
Testata /

Intermedi
Panoramici / Doppio specchio

Ripiani
da 1 a 6
illuminazione ripiani
(optional)

Sistema di chiusura
• Porte a battente
• Porte scorrevoli
• Sistema Smartflex

Canopy
• Flat
• Full Glass

Inside color
Colori interno

■ Bianco - White
■ RAL optional

Outside color
Colore esterno

■ RAL optional

Side panels color
Colori fianchi

■ RAL optional

Coral D
full glass 2GD
H 205 P95 L250

Diamond

H 205 • 225

P 105 • 120

L 125 • 187 • 220 • 250 • 375

F22 Low cabinet front

meat • dairy • fruit&vegetables

Low front open remote multideck for the display of packaged products: meat, dairy products, fruit&vegetables

Installation
Remote

Climate class
3

Temperature range
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerant
CO2 - HFC - Glycolic Fluid

Defrost
Off cycle / Electric

Illumination
LED

Cabinet Front
F22, FV22

End side panels
Panoramic / Solid with inside mirror/ Double Mirror / Head type

Intermediate panels
Panoramic / Double Mirror

Shelves
1 to 7
Undershelf illumination (optional)

Closing system
• Tenda notte manuale (optional)
• Tenda notte motorizzata (optional)

Canopy
• Flat
• Full Glass

Espositore murale aperto, a fronte basso, per la vendita di prodotti preconfezionati: carne, salumi e latticini, frutta e verdura

Installazione
Remoto

Classe climatica
3

Temperatura di esercizio
• 0 / +2 °C
• +3 / +5 °C
• +6 / +8 °C

Refrigerante
CO2 - HFC - Fluidi glicolati

Sbrinamento
Off cycle / Elettrico

Illuminazione
LED

Fronte
F22, FV22

Fianchi terminali
Panoramici / Squadrato con specchio/ Doppio specchio / Testata /

Intermedi
Panoramici / Doppio specchio

Ripiani
da 1 a 7
Illuminazione ripiani (optional)

Sistema di chiusura
• Manual night curtain (optional)
• Electric night curtain (optional)

Canopy
• Flat
• Full Glass

Inside color
Colori interno

■ Bianco - White
■ RAL optional

Outside color
Colore esterno

■ RAL optional

Side panels color
Colori fianchi

■ RAL optional

Diamond D

H 205 • 225

P 105 • 120

L 125 • 187 • 220 • 250 • 375

F22 Low cabinet front

meat • dairy • fruit&vegetables

Doors option

1GD - single glass hinged

2GD - double glass hinged

2GS - double glass sliding



Diamond
H205 P105 L250

Onyx

H 150
P 70 • 85 • 95 • 105
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375
F30 Cabinet front
meat • dairy • fruit&vegetables

Onyx D

H 150
P 70 • 85 • 95 • 105
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375
F30 Cabinet front
meat • dairy • fruit&vegetables

Doors option
2GS - double glass sliding



Remote semi-vertical multideck with doors for the display of packaged products: meat, dairy products, fruit&vegetables

Installation
Remote

Climate class
3

Temperature range
0 / +2 °C
+3 / +5 °C
+6 / +8 °C

Refrigerant
CO2 - HFC - Glycolic Fluid

Defrost
Off cycle / Electric

Illumination
LED

Cabinet Front
F30

End side panels
Panoramic / Solid with inside mirror/ Double Mirror / Head type

Intermediate panels
Panoramic / Double Mirror

Shelves
1 to 6
Undershelf illumination (optional)

Closing system
double glass sliding doors

Canopy
• Flat
• Full Glass

Espositore murale semi-verticale con porte per la vendita di prodotti preconfezionati: carne, salumi e latticini, frutta e verdura

Installazione
Remoto

Classe climatica
3

Temperatura di esercizio
0 / +2 °C
+3 / +5 °C
+6 / +8 °C

Refrigerante
CO2 - HFC - Fluidi glicolati

Sbrinamento
Off cycle / Elettrico

Illuminazione
LED

Fronte
F30

Fianchi terminali
Panoramici / Squadrato con specchio/ Doppio specchio / Testata /

Intermedi
Panoramici / Doppio specchio

Ripiani
da 1 a 6
Illuminazione ripiani (optional)

Sistema di chiusura
Porte scorrevoli a doppio vetro

Canopy
• Flat
• Full Glass



Inside color
Colori interno

■ Bianco - White
■ RAL optional

Outside color
Colore esterno

■ RAL optional

Side panels color
Colori fianchi

■ RAL optional

Onyx D
H150 P70

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.

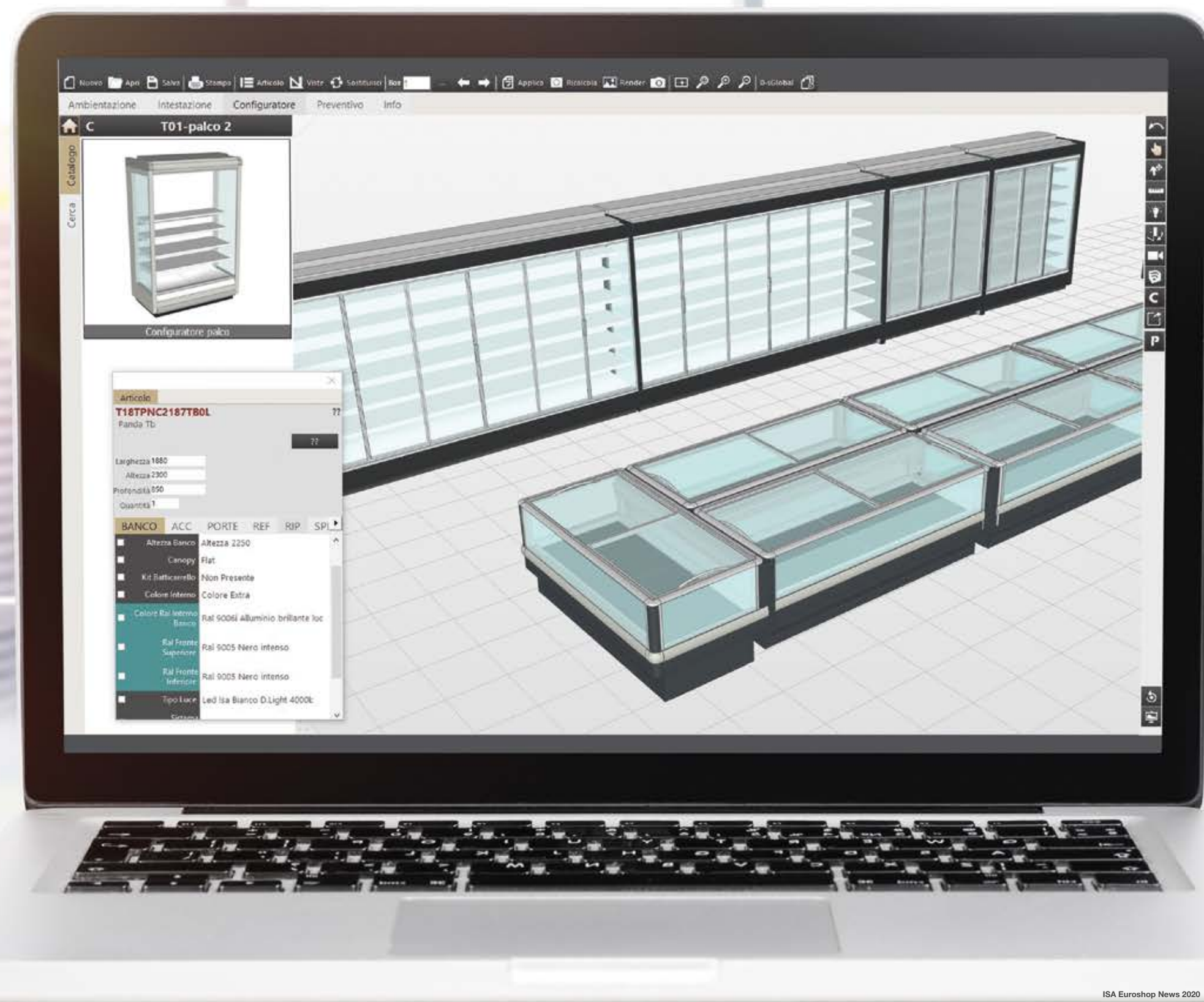
- Gestione layout in 3D
- Preventivi semplici e immediati
- Ordini in tempo reale

Available on

- Market Plug-in
- Market Remote

Disponibile in

- Market Plug-in
- Market Remoto



Superplug-in

A new category of Plug-in, all natural.



R290
R744

The world of retail trade is constantly evolving: new formats are designed and developed rapidly, and roll-out times are increasingly frantic. Refrigerated merchandisers must guarantee simplicity and flexibility both in the design phase and in the installation phase, typical features of plug-in equipment. At the same time, however, refrigerated displays are required to load high product volumes, with performances that are normally achieved only with remote installations: the new retail formats are designed to adapt both to hypermarkets and to the medium and small surfaces of the urban context. From the synthesis of these two requirements ISA Superplug-in has been conceived: a series of products that thanks to technologically advanced refrigerating units based on natural refrigerants maximizes the cabinets' facing and their display capacity, reducing energy consumption and noise emissions. ISA Superplug-in: entire supermarkets with plug-in installation.

Il mondo del retail è in costante evoluzione: nuovi formati nascono e si sviluppano rapidamente, e i tempi di roll-out sono sempre più frenetici. Gli espositori refrigerati devono garantire semplicità e flessibilità sia in fase di progettazione che in fase di installazione, caratteristiche tipiche delle attrezzature plug-in. Allo stesso tempo però agli espositori refrigerati sono richieste volumi di carico e prestazioni normalmente possibili solo con installazioni remotizzate: i nuovi formati retail sono concepiti per adattarsi sia al contesto di un ipermercato che alle medie e piccole superfici del tessuto urbano. Dalla sintesi di queste due esigenze nasce ISA Superplug-in: una serie di prodotti che grazie a unità refrigeranti di avanzata tecnologia a base di refrigeranti naturali permette di massimizzare il facing e i volumi espositivi, ridurre i consumi e le emissioni sonore, rendendo possibile la realizzazione di interi supermercati con installazione plug-in.



Superplug-in



Panda TN

H 205 • 225
P 85 • 100 • 115
L 125 2p • 250 4p • 375 6p

Hi-Capacity plug-in multideck chiller with double glass doors

R290 R744



Panda TB

H 205 • 225
P 85
L 125 2p • 188 3p

Hi-Capacity plug-in multideck chiller with triple glass doors

R290



Okys

H 91
P 104
L 150 • 210 • 250

Multiplexable panoramic island chiller&freezer

R290



Dream

H 113 • 125
P 108 (inside tank: 90)
L 93 • 125 • 187 • 250 • 312 • 375 • AE45 • AE90 • AI45 • AI90

Serve-over counter

R290 R744

Kuma TN

H 205 • 225
P 85
L 125 2p • 250 4p • 375 6p
meat • sandwiches • drinks •
dairy • fresh products

R744 R290

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated	•				
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Wall-site multideck chiller,
for the display of meat, dairy
products, fresh and pre-packed
products.

Installation
• Plug-in air-cooled
• Plug-in water-cooled

Temperature range
0 / +2 °C

Refrigerant
• R744
• R290

Refrigeration
Ventilated

Defrost
Compressor off

**Climate
and product class**
3M1

Illumination
• LED lighting on canopy
• Vertical and undershelf LED
lighting optional

Side panels
• Panoramic
with safety glass
• Blind

Shelves
5 (illumination optional)

Closing system
Double pane glass doors

Base
4 adjustable feet

Espositore murale
per l'esposizione di carne,
formaggi, latticini e prodotti
freschi preconfezionati.

Installazione
• Plug-in ad aria
• Plug-in ad acqua

Temperatura di esercizio
0 / +2 °C

Refrigerante
• R744
• R290

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Fermata compressore

**Classe climatica
e di prodotto**
3M1

Illuminazione
• LED superiore
• Illuminazione verticale
e sui ripiani optional

Fianchi
• Panoramici
con vetro temprato
• Ciechi

Ripiani
5 (illuminazione optional)

Sistema di chiusura
Porte in vetro camera

Basamento
4 piedini regolabili
ruote optional

Inside color
Colori interno

RAL 9004 Signal Black
RAL optional
S/S optional

Outside color
Colori frontale

RAL 7016
Silk-Screened Glass

Side panels color
Colori fianchi

Glass panel:
RAL 7016
Silk-Screened Glass

Lower section:
Wood finish (Teak)



Kuma TB

R290

H 205 • 225
P 85
L 125 2p • 188 3p
frozen food & ice-cream

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated		•			
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Wall-site multideck freezer
for the display of frozen food

Installation
• Plug-in air-cooled
• Plug-in water-cooled

Temperature range
-23 / -25 °C

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Defrost
Hot Gas

Climate Class
3L1

Illumination
• LED lighting on canopy
• Vertical LED lighting

Side panels
• Panoramic
with safety glass
• Blind

Shelves
5 grid shelves

Closing system
Triple pane glass doors

Base
4 adjustable feet

Espositore murale
per l'esposizione di carne,
formaggi, latticini e prodotti
freschi preconfezionati.

Installazione
• Plug-in ad aria
• Plug-in ad acqua

Temperatura di esercizio
-23 / -25 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Gas Caldo

Classe climatica
3L1

Illuminazione
• LED superiore
• Illuminazione verticale
integrata

Fianchi
• Panoramici
con vetro temprato
• Ciechi

Ripiani
5 ripiani a griglia

Sistema di chiusura
Porte in triplo vetro camera

Basamento
4 piedini regolabili

Inside color
Colori interno

RAL 9004 Signal Black
RAL optional
S/S optional

Outside color
Colori frontale

RAL 7016
Silk-Screened Glass

Side panels color
Colori fianchi

Glass panel:
RAL 7016
Silk-Screened Glass

Lower section:
Wood finish (Teak)



Okys

R290

H 94
P 104
L 150 • 210 • 250

meat • sandwiches • drinks • dairy •
fresh products • frozen food & ice-cream

Dual temperature panoramic island chiller&freezer for the display of ice-cream, frozen food and fresh products.

Installation
Plug-in

Climate and product class
• 3M1
• 3L1

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Defrost
Hot Gas

Illumination
LED

Front glass
Triple camera glass

Closing system
Push-open sliding lids

Base
Adjustable feet
Wheels (optional)

Isola panoramica TB/TN a refrigerazione ventilata per l'esposizione di gelati, surgelati e/o prodotti freschi e preconfezionati.

Installazione
Plug-in

Classe climatica e di prodotto
• 3M1
• 3L

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Gas caldo

Illuminazione
LED

Vetro frontale
Triplo vetro camera

Chiusura
Scorrevoli push-open

Basamento
Piedini regolabili
Ruote (optional)



Inside color
Colori interno

White / Bianco
RAL optional

Outside color
Colore esterno

White / Bianco
RAL optional

Plinth color
Colori basamento

Grey / Grigio RAL 7016
RAL optional

Galaxy

A complete range of multideck plug-in



Galaxy Open

H 205
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy SGD

H 205
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy H150 Open

H 151
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy H150 SLD

H 151
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy GD

H 205
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy Smartflex

H 205
P 88
L 94 • 125 • 188



Galaxy TB

H 205
P 84
L 1P • 2P • 3P



Galaxy H150 TB GD

H 151
P 88,5
L 67 • 134 • 201

Oblique Smartflex

R290

H 205
P 78
L 94 • 125 • 188

sandwiches • drinks • dairy • fresh products

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated	•				
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Multiplexable wall-site multideck chiller, for the display of dairy products, fresh and pre-packed products

Installation
Plug-in

Climate and product class
3M1

Temperature range
+2 / +4 °C

Refrigerant
R290

Refrigeration
Cassette

Defrost
Compressor off

Illumination
• LED lighting on canopy
• Undershelf LED lighting optional

Side Panels
• Panoramic with safety glass
• Mirrored
• Blind

Shelves
• 5 (H205)
• Illumination optional

Closing system
Smartflex

Base
4 adjustable feet
wheels optional

Espositore murale canalizzabile per l'esposizione di formaggi, latticini e prodotti freschi preconfezionati.

Installazione
Plug-in

Classe climatica e di prodotto
3M1

Temperatura di esercizio
+2 / +4 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Cassette

Sbrinamento
Fermata compressore

Illuminazione
• LED superiore di serie
• LED sui ripiani optional

Fianchi
• Panoramici con vetro temprato
• Specchio
• Ciechi

Ripiani
• 5 (H205)
• Illuminazione optional

Sistema di chiusura
Smartflex

Basamento
4 piedini regolabili
ruote optional



Inside color
Colori interno

RAL optional
S/S optional

Outside color
Colore esterno

RAL optional
S/S optional

Side panels color
Colori fianchi

RAL optional
S/S optional

Oblique Smartflex

R290

H 150
P 78
L 94 • 125 • 188

sandwiches • drinks • dairy • fresh products

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated	•				
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Multiplexable wall-site multideck chiller, for the display of dairy products, fresh and pre-packed products

Installation
Plug-in

Climate and product class
3M1

Temperature range
+2 / +4 °C

Refrigerant
R290

Refrigeration
Cassette

Defrost
Compressor off

Illumination
• LED lighting on canopy
• Undershelf LED lighting optional

Side Panels
• Panoramic with safety glass
• Mirrored
• Blind

Shelves
• 3 (H150)
• Illumination optional

Closing system
Smartflex

Base
4 adjustable feet
wheels optional

Espositore murale canalizzabile per l'esposizione di formaggi, latticini e prodotti freschi preconfezionati.

Installazione
Plug-in

Classe climatica e di prodotto
3M1

Temperatura di esercizio
+2 / +4 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Cassette

Sbrinamento
Fermata compressore

Illuminazione
• LED superiore di serie
• LED sui ripiani optional

Fianchi
• Panoramici con vetro temprato
• Specchio
• Ciechi

Ripiani
• 3 (H150)
• Illuminazione optional

Sistema di chiusura
Smartflex

Basamento
4 piedini regolabili
ruote optional



Inside color
Colori interno

RAL optional
S/S optional

Outside color
Colore esterno

RAL optional
S/S optional

Side panels color
Colori fianchi

RAL optional
S/S optional

Smartflex technology

THE THIRD WAY
TO IMPULSE
SHOPPING.
SMARTFLEX.



The exclusive technology patented by ISA that enhances product visibility but significantly lowers power consumption. Thanks to its revolutionary system of mobile wings that open “on demand”, Smartflex technology introduces a new concept of display units into the world of professional refrigeration. Taking a conventional wall-mounted display unit as a reference, with the Smartflex technology, depending on use, you can obtain energy savings of over 40%.

L’esclusiva tecnologia brevettata da ISA che esalta la visibilità del prodotto e riduce in modo significativo i consumi energetici. La tecnologia Smartflex grazie al rivoluzionario sistema a deflettori mobili con apertura “On Demand” introduce un nuovo concetto di espositore nel mondo della refrigerazione professionale. Prendendo in riferimento un tradizionale espositore murale, con il sistema Smartflex technology, si riesce ad ottenere, con deflettori aperti ed a seconda dell’utilizzo, oltre il 40% di risparmio energetico.

	Glass door	Open front	Smartflex
Energy saving	● ● ● ● ●	●	● ● ● ●
Impulse purchasing	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●
Customer engagement	●	●	● ● ● ● ●
Reduced footprint	●	● ● ● ● ●	● ● ● ●
Simultaneous shopping	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Grab & Go (one hand shop)	●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Customer confort	● ● ● ● ●	●	● ● ● ●
Operator confort	● ● ● ●	●	● ● ● ●
Product visibility	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●
Adaptive openings	●	●	● ● ● ● ●
● ● ● ● ● best performance			

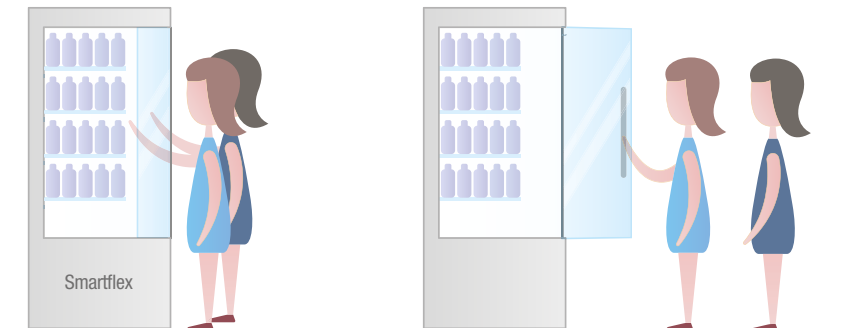
Smartflex technology



Galaxy SFX
H205 P88 L125

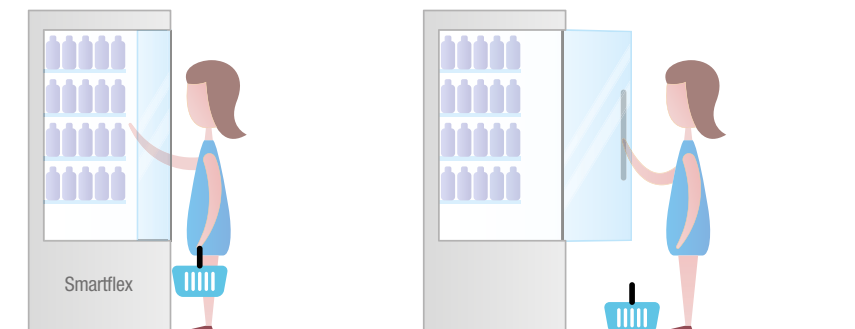
Impulse purchasing

The door opening speed has become even more intelligent. It is enough to get close to the unit and the Smartflex will open and close the doors quickly and efficiently without wasting time. Therefore it is possible to customize the distance and the automatic opening time of the doors.



Less barrier, more sales

Shopping basket? Babies in arms? Self-Service tray? Doing the shopping with one hand is no longer impossible thanks to Smartflex technology, that allows to facilitate the purchase and to interact with the product easily as in case of refrigeration counters without doors.



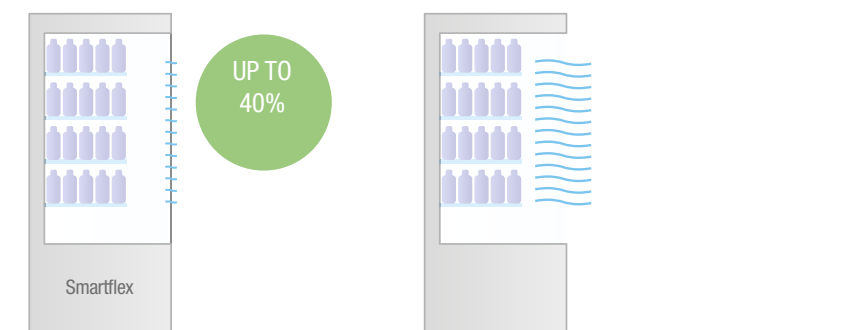
Reduced footprint

The doors are a good support to reduce energy consumption but they are bulky, they don't allow simultaneous purchases without queuing and they give customers great difficulty to shop the cooler. Smartflex allows to draw exactly optimised layouts and offers a great shopping experience to your customers.



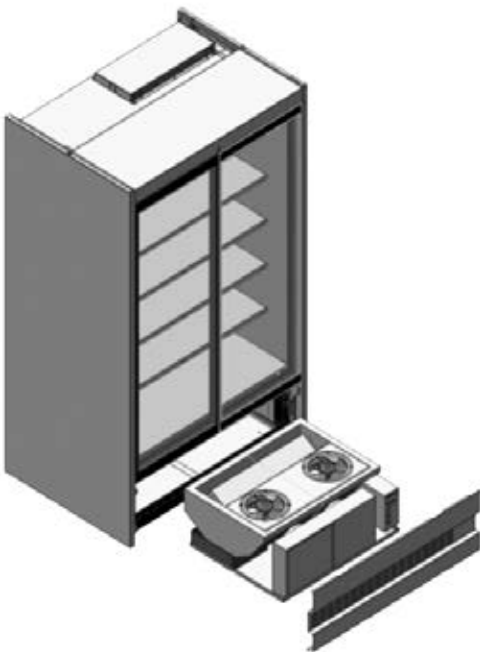
Energy saving

Smartflex combines the advantages of accessibility of a refrigeration counter without doors with the necessity to reduce consumption and environmental impact, that is guaranteed by the doors.



Cassette Refrigeration

- Improve life time
- Reduce operational cost
- Upgrade ability
- Easy recycling



Cassette: the modular refrigerating unit.

The cassette refrigeration unit integrates all circuit components (condensers, evaporators, compressors) and it is made with a reduced number of parts. It is completely removable and can also be replaced by non-specialized personnel, or taken to the workshop for repair. This reduces service costs and avoids interventions inside the premises. The easy access makes it possible to revise and update the cassette unit, extending the life of the entire refrigerated cabinet.

Cassette: l'unità refrigerante modulare.

L'unità refrigerante cassette integra al suo interno tutta la parte impiantistica (condensatori, evaporatori, compressori) ed è realizzata con un ridotto numero di componenti. È completamente estraibile e può essere sostituita anche da personale non specializzato, oppure portata in officina per la riparazione. Si abbattano così i costi di assistenza e si evitano interventi all'interno del locale. La facilità di accesso rende possibile revisioni e aggiornamenti dell'unità cassette, allungando la vita dell'intero armadio refrigerato.

Available on
Disponibile su

Stardust
Oblique
Blitz

Stardust GD Cassette

R290

H 205
P 78
L 94 • 125 • 188

meat • sandwiches • drinks •
dairy • fresh products

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated	•				
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Wall-site multideck chiller,
for the display of dairy products,
fresh and pre-packed products

Installation
Plug-in

Climate
and product class
3M1

Temperature range
0 / +2 °C

Refrigerant
R290

Refrigeration
Cassette

Defrost
Compressor off

Illumination
• LED lighting on canopy
• Vertical and undershelf
LED lighting optional

Side Panels
• Panoramic
with safety glass
• Mirrored
• Blind

Shelves
• 5 (H205)
• Illumination optional

Closing system
Double glass doors

Base
4 adjustable feet
wheels optional

Espositore murale
per l'esposizione di formaggi,
latticini e prodotti freschi
preconfezionati.

Installazione
Plug-in

Classe climatica
e di prodotto
3M1

Temperatura di esercizio
0 / +2 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Cassette

Sbrinamento
Fermata compressore

Illuminazione
• LED superiore di serie
• LED verticali e sui ripiani
optional

Fianchi
• Panoramici
con vetro temprato
• Specchio
• Ciechi

Ripiani
• 5 (H205)
• Illuminazione optional

Sistema di chiusura
Porte in vetro camera

Basamento
4 piedini regolabili
ruote optional



Inside color
Colori interno

RAL optional
S/S optional

Outside color
Colore esterno

RAL optional
S/S optional

Side panels color
Colori fianchi

RAL optional
S/S optional

Blitz TB Cassette

R290

H 193
P 74
L 134

Ice-cream & frozen food

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated		•			
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Installation Plug-in	Installazione Plug-in
Temperature	Temperatura
Refrigerant R290	Refrigerante R290
Refrigeration Cassette	Refrigerazione Cassette
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Hot gas	Sbrinamento Gas caldo
Climate class 7	Classe climatica 7
Front glass Double glass	Vetro frontale Vetro camera
Side panels/Structure Insulated white prepainted sheet	Fianchi/Struttura Coibentati in lamiera preverniciata bianca
Internal base White prepainted sheet	Interno Lamiera preverniciata bianca
Opening system Self-closing swing open door	Apertura Porta a battente autochiudente
Lighting Led 5700 K	Illuminazione Led 5700 K
Shelves • 7+1 bottom (RS) • 5+1 bottom (RV)	Ripiani • 7+1 fondo vasca (RS) • 5+1 fondo vasca (RV)
Equipment handling Unidirectional runners with adjustable feet	Movimentazione Pattini unidirezionali con piedini regolabili in altezza

Internal color Colore interno	Sides color Colore fianchi
☐ White	☐ White
Front color Colore frontale	
☐ White	



Blitz TN Cassette

R290

H 193
P 74
L 134

Food & beverage

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated		•			
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Installation Plug-in	Installazione Plug-in
Temperature -1°C/ +5°C	Temperatura -1°C/ +5°C
Refrigerant R290	Refrigerante R290
Refrigeration Cassette	Refrigerazione Cassette
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Hot gas	Sbrinamento Gas caldo
Climate class 7	Classe climatica 7
Front glass Double glass	Vetro frontale Vetro camera
Side panels/Structure Insulated white prepainted sheet	Fianchi/Struttura Coibentati in lamiera preverniciata bianca
Internal base White prepainted sheet	Interno Lamiera preverniciata bianca
Opening system Self-closing swing open door	Apertura Porta a battente autochiudente
Lighting Led 5700 K	Illuminazione Led 5700 K
Shelves • 7+1 bottom (RS) • 5+1 bottom (RV)	Ripiani • 7+1 fondo vasca (RS) • 5+1 fondo vasca (RV)
Equipment handling Unidirectional runners with adjustable feet	Movimentazione Pattini unidirezionali con piedini regolabili in altezza

Internal color Colore interno	Sides color Colore fianchi
☐ White	☐ White
Front color Colore frontale	
☐ White	



Kos

R290

H 94
P 84
L 150 • 170 • 210

meat • sandwiches • drinks •
dairy • fresh products

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Chiller Freezer	TCS Heated	TCB Bain Marie
RS-Static					
RV-Ventilated			•		
TC-Heated					
HUR-Meat					
CH-Chocolate					

Dual temperature panoramic island chiller&freezer for the display of ice-cream, frozen food and fresh products.

Installation
Plug-in

Climate and product class
• 3M1
• 3L1

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Defrost
Hot Gas

Illumination
LED

Front glass
Triple camera glass

Closing system
Glass sliding doors

Base
Adjustable feet
Wheels (optional)

Isola panoramica TB/TN a refrigerazione ventilata per l'esposizione di gelati, surgelati e/o prodotti freschi e preconfezionati.

Installazione
Plug-in

Classe climatica e di prodotto
• 3M1
• 3L

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Gas caldo

Illuminazione
LED

Vetro frontale
Tripla vetro camera

Chiusura
Scorrevoli

Basamento
Piedini regolabili
Ruote (optional)

PANORAMA



Inside color
Colori interno

White / Bianco

RAL optional

Outside color
Colore esterno

White / Bianco

RAL optional

Plinth color
Colori basamento

Grey / Grigio RAL 7016

RAL optional

Keros P80

R290

H 94
P 80
L 150 • 170 • 210

meat • sandwiches • drinks • dairy •
fresh products • frozen food & ice-cream

Dual temperature island for the display of chilled or frozen products and ice-cream

Installation
Plug-in

Climate and product class
• 3M1
• 3L1

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Defrost
Off cycle

Illumination
LED

Closing system
Glass sliding doors

Base
Adjustable feet
Wheels (optional)

Isola stand-alone TB/TN per l'esposizione di gelati, surgelati e/o prodotti freschi e preconfezionati

Installazione
Plug-in

Classe climatica e di prodotto
• 3M1
• 3L1

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Off cycle

Illuminazione
LED

Chiusura
Scorrevoli

Basamento
Piedini regolabili
Ruote (optional)



Inside color
Colori interno

White / Bianco

RAL optional

Outside color
Colore esterno

White / Bianco

RAL optional

Plinth color
Colori basamento

Grey / Grigio RAL 7016

RAL optional

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



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). 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.



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

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

Bespoke products



We operate in over one hundred countries in the world together with customers of all sizes providing them support, experience and passion. Listening to their individual requirements, we design and build customized products in terms of design, technology and performance.

Operiamo in oltre cento paesi nel mondo insieme a clienti di tutte le dimensioni a cui forniamo supporto, esperienza e passione. Dall'ascolto delle loro esigenze particolari nascono prodotti personalizzati per design, tecnologie e prestazioni.



ISA Connect

Related products to facilitate predictive maintenance and continuous monitoring. This is the future.

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.

Integrated and connected premises: ISA Connect technology applies to the wide range of ISA products. From gelato shops to supermarkets, from the shop front to the commercial kitchen.

Prodotti connessi per facilitare la manutenzione predittiva e il monitoraggio continuo. Questo è il futuro.

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. Locali integrati e connessi: la tecnologia ISA Connect applicata alla vasta gamma di prodotti ISA. Dal laboratorio alla zona vendita, dalla gelateria al beverage e alla grande distribuzione.

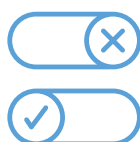




Easy Fleet management

ISA Connect is perfect for managing fleets of different products.

ISA Connect è perfetto per gestire alla perfezione flotte di prodotti anche diversi tra loro.



Fine tuning

Parameter adjustment and functions set up (lights, defrost, setpoint, etc).

Regolazione dei parametri e settaggio delle funzioni (illuminazione, sbrinamento, setpoint, ecc).



Easy acces & Security

Access from any mobile device or PC via internet with complete data security.

Accesso da PC, smartphone o tablet nella massima sicurezza.



Predictive maintenance

Reduce and optimize the on-site interventions thanks to the early access.

Conoscere in anticipo le cause dei guasti permette di ridurre e ottimizzare gli interventi tecnici sul posto.



Camera control

Keep a constant eye on the preservation state of your products and their storage level.

Un occhio costante allo stato di conservazione dei prodotti e al loro livello di scorte.



24/7 monitoring

Keep daily records of the operation temperature in accordance with HACCP regulations.

Report giornalieri delle temperature di esercizio in accordo con la normativa HACCP.



Save money

ISA Connect is perfect for managing fleets of different products.

ISA Connect è perfetto per gestire alla perfezione flotte di prodotti anche diversi tra loro.

Functions



	Essential	Advance
Gateway interface - Interfaccia Gateway	•	•
Controller monitoring - Monitoraggio del termostato	•	•
Energy consumption - Consumo energetico	•	•
Advanced monitoring system - Sistema di monitoraggio avanzato		•
Condenser blocked - Condensatore sporco		•
Refrigerant leakage - Perdite di gas		•
High ambient temperature - Temperatura ambiente elevata		•
Controller relay failure - Guasto al relay del temostato		•
Scheduled maintenance: lifetime counter for compressors, lights and fan motors - Misurazione della durata di compressori/ luci / ventole		•
Compressor Failure - Guasto al compressore		•
Controller alarms - Allarmi del termostato		•
High pressure - Alta pressione		•
Condenser fan motor breakage - Rottura delle ventole del condesatore		•
Evaporator fan motor breakage - Rottura delle ventole dell'evaporatore		•
Defrost heater broken - Rottura della resistenza di sbrinamento		•
Glass heating system failure - Guasto al riscaldamento dei vetri		•
Voltage monitoring - MOnitoraggio della tensione		•
Defrost cycle - Durata massima sbrinamento		•
GPS - Geolocalizzazione del prodotto		•
• Coming soon		

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.

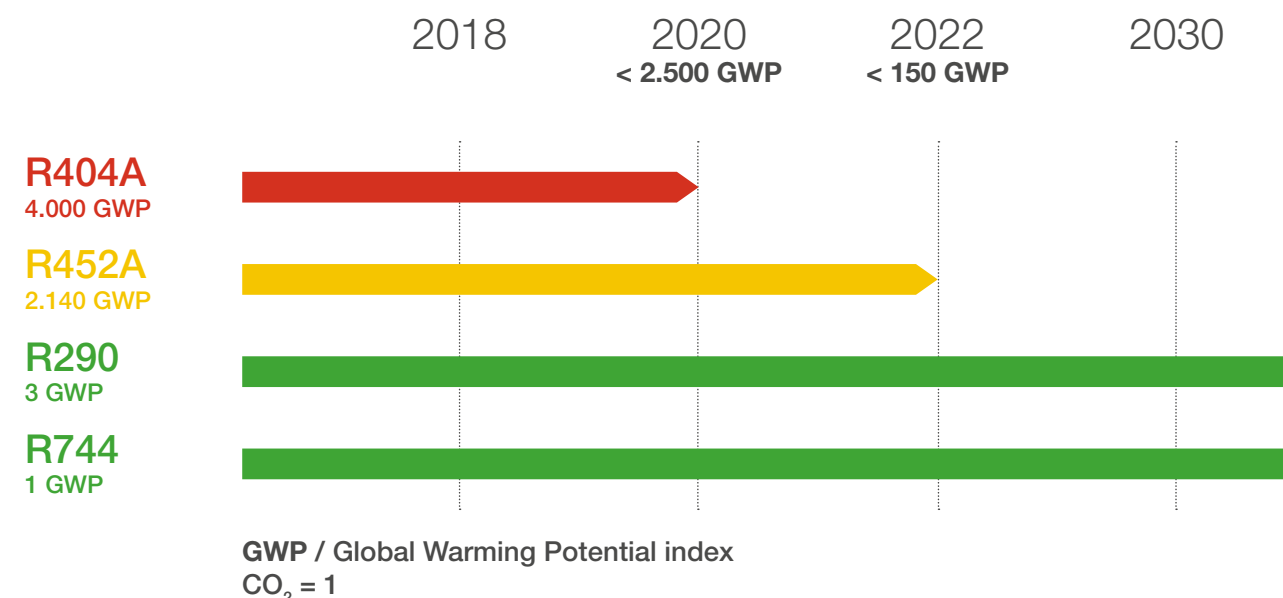
Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente. Questo è il progetto ARIA.

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
R744

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.

Specialty equipment solutions



Pentagram
by Antonio Citterio
with Sergio Brioschi



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

Factory Blues



Factory Swing



Ginza District



Tribeca District



**Tailor
made
solutions**



Rock and Rock
by Philippe Starck

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

H 117 • 135
P 112
L 120 • 170 • 220

Gelato • Pastry • Heated

Design
Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

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

H 117

P 80

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Heated

Design

Antonio Citterio

with Sergio Brioschi

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.

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.



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 deli

H 113
P 108
L 125 • 250 • 375

Dairy • Fresh products • Meat

Design
Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

Pentagram Deli is an exclusive serve-over counter for the display of refined products such as fresh meats, cured meats, and dairy products. Pentagram Deli combines elegance and ergonomics offering customers a "total vision" of the displayed products and a remarkable practicality in daily operations. Pentagram Deli features ventilated refrigeration with humidity control (in the HUR Meat version), straight tilt-down glass and LED lighting.

Pentagram Deli è un esclusivo banco servito ideale per la conservazione e per l'esposizione di carni fresche, salumi, latticini di grande pregio. Pentagram Deli sposa linee eleganti all'ergonomia del banco offrendo alla clientela una panoramica "total vision" sui prodotti in esposizione e una notevole praticità nella gestione quotidiana. Il banco a refrigerazione ventilata con controllo dell'umidità (nella versione HUR Meat) è dotato di vetri piani ribaltabili frontalmente, illuminazione a Led.



Golden
white
surface

Elox
bronzo

Pentagram bakery

Design
Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

L 50 • 100 • 150 • 200 • 250 • 300 • 400

Pentagram Bakery is a refined modular back bar and shelving system (50 cm step) for the display of fresh bread and non-refrigerated products. Four different types of shelves, with three inclination levels, where bread of different size and shapes can be displayed thanks to easy and tools-free layout changes. Additional storage compartments - easily accessible during the daily operations - increase the overall storage capacity. Thanks to the integrated LED lighting and double lighting on shelves (both bottom and rear-mounted), Pentagram Bakery offers the greatest product visibility.

Pentagram Bakery è un raffinato sistema di retro-alzate modulari (passo 50 cm) per l'esposizione di pane fresco e prodotti non refrigerati. Quattro diversi tipi di mensole, con tre livelli di inclinazione, dove poter esporre pane di diverse dimensioni e forme modificando il layout in modo semplice e senza utilizzo di utensili. Sono previsti altri vani contenitori, oltre a quelli espositivi, in cui conservare prodotti o materiali a cui si vuole accedere facilmente durante la giornata lavorativa. Pentagram Bakery permette di dare risalto e visibilità ai prodotti grazie all'illuminazione a led integrata nel mobile e alla doppia illuminazione, inferiore e posteriore, di ogni singola mensola.



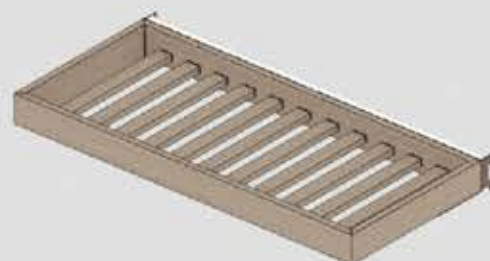
Pentagram bakery configuration

Design
Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

B-SHELF 1
Shelf for vertical display
Mensola per esposizione verticale



B-SHELF 2
Shelf for horizontal display
Mensola per esposizione orizzontale



B-SHELF 3
Shelf for horizontal wire display
Mensola per esposizione orizzontale a filo



B-SHELF 4
Shelf for horizontal display
with transparent glass front
Mensola per esposizione orizzontale
con frontale in vetro trasparente



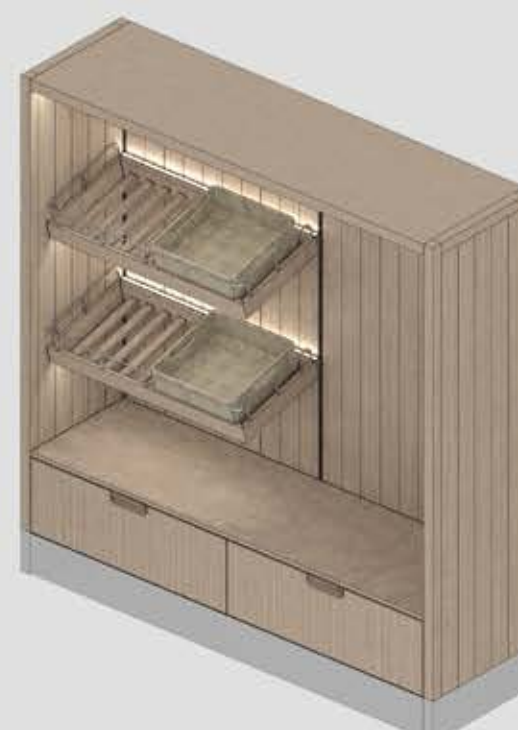
B-BASE 1
Tall cabinet with cutting station
and crumb-catcher
Mobile alto con postazione di taglio
e raccogli briciole



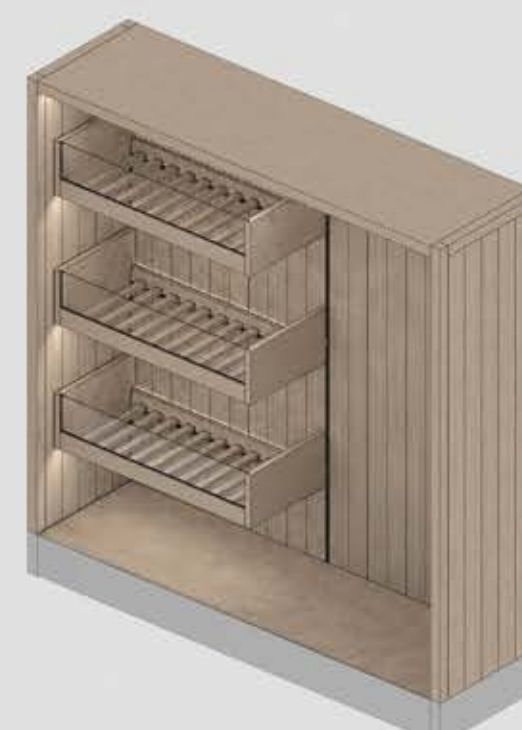
B-BASE 2
Tall cabinet with cutting station
and crumb-catcher
Mobile alto con postazione di taglio
e raccogli briciole



B-BASE 3
Low cabinet with drawers
Mobile alto con cassetti



B-BASE 4
Low base for full height display
Basamento basso per esposizione a tutta altezza



Hizone HI-Professional zone

HIZONE

Design

Antonio Citterio

with Sergio Brioschi

HIZONE is an innovative system of blast chillers, cabinets, refrigerated and non-refrigerated counters for the furnishing of professional kitchen for gelato parlours, pastry chefs, chefs and gastronomes. The HIZONE concept features the most advanced technologies ensuring the highest level of efficiency of management, space optimisation and the possibility for integration over time.

HIZONE è l'innovativo sistema di abbattitori, armadi, tavoli refrigerati e non, per l'arredamento dei laboratori professionali di gelatieri, pasticceri, chef e gastronomi. Il concept HIZONE è dotato delle più avanzate tecnologie per la massima efficienza di gestione, ottimizzazione degli spazi e integrabilità nel tempo.

Discover more on www.hizone.it

Aliant

H 216
P 80
L 240

Fresh products • Pastry • Chocolate • Beverage • Wine

HIZONE

Aliant is a high-end professional chilled display for food and wines. It preserves all the organoleptic properties of food and allows specific refrigeration for different types of wines. A perfect match between technology and design, Aliant is equipped with coplanar doors featuring a technologically advanced compass opening system that allows them to be aligned on one level, thus offering the advantage of creating a seamless surface, free of protrusions and recesses. A refined and yet functional solution that optimizes the space available.

Aliant è un espositore professionale di alta gamma per la corretta conservazione di alimenti e vini. Mantiene inalterate nel tempo tutte le proprietà intrinseche dei vari alimenti e bevande. Perfetto incontro tra tecnologia ed estetica, Aliant è dotato di ante complanari con un sofisticato sistema di apertura a compasso che permette di allinearle su unico piano, offrendo quindi il vantaggio di creare una superficie perfettamente orizzontale, priva di sporgenze e rientranze. Una soluzione raffinata ed al tempo stesso funzionale che ottimizza lo spazio a disposizione.



Doors
remote control



Relative
humidity control



Pull-out
sliding doors



Aliant
ProWine

The ProWine version is equipped with low-emission front glass and humidity control system

Nella versione ProWine in frigorifero viene equipaggiato con vetro frontale bassoemissivo e sistema di controllo dell'umidità



Multimatic & Maticgel

H 216
P 87
L 82

Blast chillers / Abbattitori di temperatura

HIZONE



Handles and ventilation grid
Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors
Porte

- Inox steel AISI 304
- Black Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened frame

Quick chilling. Unrivalled quality and performance

Quick chill preserves food from bacterial proliferation, extends the storage period and increases taste concentration while maintaining the fragrance and flavours of your dishes. The HIZONE chilling technology is the optimal solution to preserve food from the oxidation process while maintaining its natural colour and also reducing the weight loss caused by evaporation. The sanitising function eliminates the presence of bacteria and restores spaces to a sanitised standard ready for use Positive temperature +3°C Negative temperature -18°C.

Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, allunga il periodo di conservazione, aumenta la concentrazione del gusto mantenendo inalterati la fragranza ed i sapori dei tuoi piatti. La tecnologia di abbattimento HIZONE rappresenta la soluzione ottimale per preservare gli alimenti dal processo di ossidazione mantenendo inalterato il colore naturale e riducendo il calo di peso causato dall'evaporazione. La funzione sanificazione elimina la presenza dei batteri e restituisce spazi igienizzati e pronti per l'uso Abbattimento positivo +3°C Abbattimento negativo -18°C.

T5



T8



T12



T16



Gourmet

H 216
P 87
L 82

TN/TB - Chiller/Freezer



1P



2P



TopChef

H 89
P 87
L 150 • 225

TN/TB - Chiller/Freezer

Ideal refrigeration in all conditions

Refrigeration with controlled ventilation, both negative and positive, of all foods, including the most sensitive to temperature variations. Food properties are unaltered: appearance, consistency, flavor and nutritional values.

Conservazione ideale in ogni condizione

Refrigerazione con ventilazione controllata, sia negativa che positiva, di tutti gli alimenti, compresi quelli più sensibili alle variazioni di temperatura, mantenendo inalterate nel tempo le loro proprietà intrinseche: aspetto, consistenza, sapore e valori nutritivi.

Handles and ventilation grid

Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors

Porte

- Inox steel AISI 304
- Black Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened frame
- Glass + frame Oak
- Glass + frame Dark Oak
- Glass + frame Teak



ExpoWine

H 216
P 87
L 82

TN-Chiller | 1 Temperature | 2 Temperature

TopWine

H 89
P 87
L 150 • 225

TN-Chiller | 1 Temperature



Handles and ventilation grid
Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors
Porte

- Glass + frame Oak
- Glass + frame Dark Oak
- Glass + frame Teak

Display and optimal temperature for wines

With Expo Wine and Top Wine it is possible to display and conserve wines, also the most refined, at the right temperature (from +4°C to +18°C) guaranteeing the right level of humidity.

DUAL TEMPERATURE

Specific refrigeration for different types of wine. Expo Wine in the two-compartment configuration allows the setting of temperatures dedicated to the different types of wine.

Esposizione e temperatura ottimale per i vini

Con Expo Wine e Top Wine potete esporre e conservare alla giusta temperatura (da +4 a +18 °C) ai vini, anche i più pregiati, garantendo il corretto livello di umidità.

DUAL TEMPERATURE

Refrigerazione specifica per diverse tipologie di vino. Expo Wine nella configurazione a due vani consente di impostare temperature dedicate alle diverse tipologie di vino.



Non-refrigerated

Counters | Cabinets | Wall Units | Shelves
Tavoli | Armadi | Pensili | Mensole

Vani Neutri / Neutral compartments

HIZONE

Design and functionality also for storage

The HIZONE concept completes its range with a wide choice of customisable neutral elements with non-refrigerated compartments for an easy hygienic preservation.

Design e funzionalità anche per lo stoccaggio

Il concept HIZONE completa la propria gamma con un'ampia scelta personalizzabile di elementi neutri non refrigerati.
Vani pratici in grado di preservare una perfetta igiene.



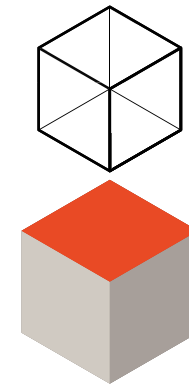
Handles and ventilation grid
Maniglie e griglia di aerazione

-  Blu grigio
-  Grigio peltro
-  Bruno oliva
-  Elox bronzo
-  Bronzo rame
-  Nero RAL 9005

Doors
Porte

-  Inox steel AISI 304
-  Black Glass + Silk-screened lines
-  Glass + Silk-screened lines





ROCK AND ROCK

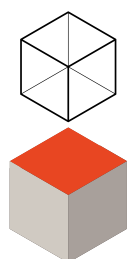
BY
STARCK®

«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.



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.



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.



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.



Factory collection

Blues | Swing



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 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.

Tribeca District

Modular counter system



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.

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

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

Metro ST

Ginza District

Modular counter system

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.

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.

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 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.



Shopfitting tailor-made 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.



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

