



Pentagram Deli



Pentagram Deli

H 113
D 108
L 125 • 250 • 375

Dairy • Fresh products • Meat





1.

2.

3.

4.

5.

- 1. ISA **Pentagram** Deli 375
- 2. ISA **Pentagram** Bar Counter 100
- 3. ISA **Pentagram** Deli 375
- 4. Hizone **Aliant** 2 Doors
- 5. Hizone **Aliant** 2 Doors



Pentagram Deli



Excellent product visibility and conservation

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.



“Natural” high technology

“Natural” high technology
The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: dual-circuit refrigeration unit with R290 natural refrigerant, hermetic compressor and reverse cycle defrosting.

Less vibrations and noise (-30% compared to models with R404A), greater energy efficiency (up to 10% savings) and maximum environmental sustainability, because it is fully compatible with European F-GAS legislation.



Relative umidity control

Pentagram Deli features ventilated refrigeration with humidity control (in the HUR Meat version), straight tilt-down glass and LED lighting.



Eccellente visibilità e conservazione dei prodotti

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.



Alta tecnologia “Naturale”

L’impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290, doppio circuito con compressore ermetico e sbrinamento per inversione di ciclo.

Minori vibrazioni e rumorosità (-30% rispetto ai modelli con R404A), maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e massima sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.



Controllo dell’umidità relativa

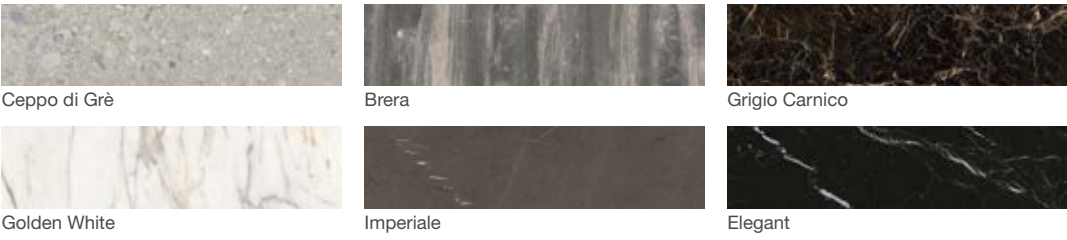
Il banco a refrigerazione ventilata con controllo dell’umidità (nella versione HUR Meat) è dotato di vetri piani ribaltabili frontalmente, illuminazione a LED.

	125	250	375
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1330x1120x 1125 mm	2580x1120x1125 mm	3830x1120x1125 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	213 lt	427 lt	641 lt
Net weight (incl. side panels) Peso netto (con spalle)	210 kg	355 kg	500 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante	R452A		
Climate class Classe climatica	3M1		
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH		
Energy Class Classe energetica	A T G F	A T G G	
Temperature range Temperature di esercizio	0 / +2 °C		
Product temperature Temperatura prodotto	-1 / +5 °C		
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico		
Defrost Sbrinamento	Electrical Elettrico		
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		

Stone
Frontal panel

▼

Plain Liscio

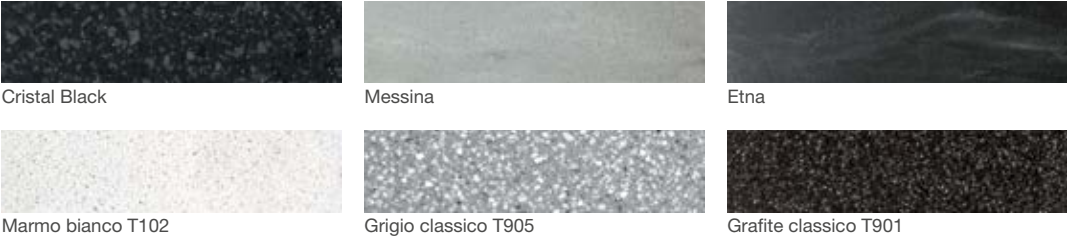


Solid Surface
Frontal panel

▼

Plain Liscio

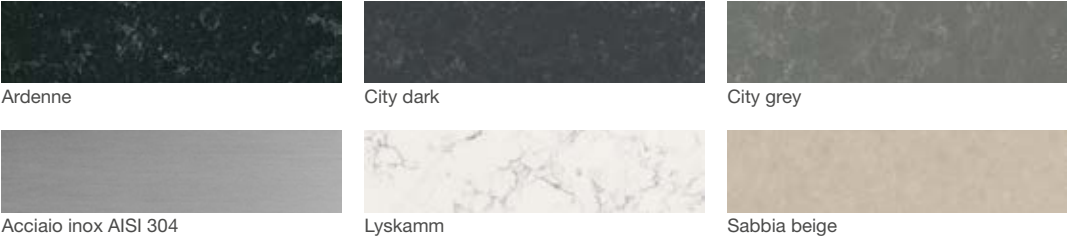
Milled Fresato



Quartz
Top/Piani

▼

Plain Liscio

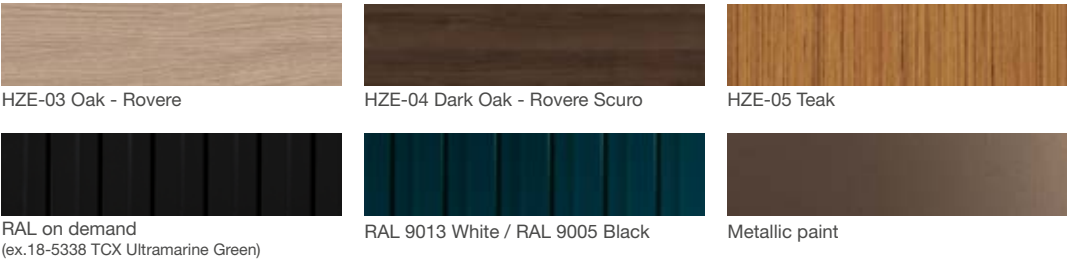


Woods & Colors
Frontal panel

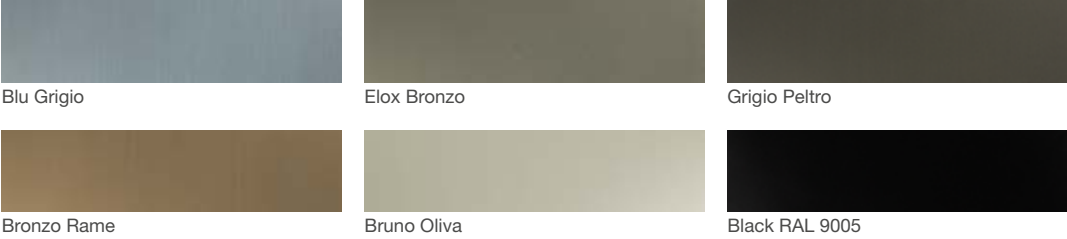
▼

Plain Liscio

Milled Fresato



Profile, legs
and bases
Varnish
Profili, gambe
e basamenti
Vernice





ISA Pentagram Deli 375