

Sigep
news
2023



1963 - 2023

Arte e scienza del freddo. Dal 1963.

ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style.

Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 115 countries. With a turnover of around 130 million euro, it exports high quality products characterised by a high level of technology and innovation sustainable through the use of natural refrigerants.

ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 115 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Con un fatturato di circa 130 milioni di euro esporta prodotti di elevata qualità caratterizzati da un alto tasso di tecnologia e innovazione sostenibile attraverso l'uso di refrigeranti naturali.

60 YEARS

1963 - 2023

Next to you 24H



**With our
product range
we follow people
throughout
the whole day.**

Con la nostra
gamma prodotti
seguiamo
le persone nell'arco
dell'intera giornata.



Bar

Pastry shop

Supermarket

OMER



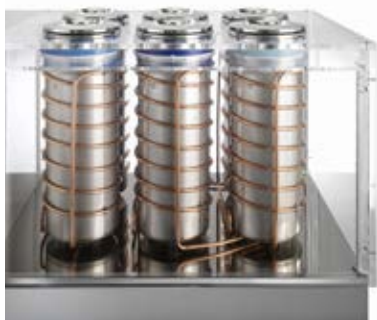
Show technology,
a spectacular
view from every angle

Tecnologia Show,
il gelato come
non lo avete mai visto.



Smartloop.
No more remote
refrigeration systems

Smartloop.
Mai più impianti
frigo remoti.



The pozzetti revolution.
Static induction
refrigeration technology.

Tecnologia
statica a induzione.



Double temperature
and more visibility
in just 80 cm depth

Doppia temperatura
e maggiore visibilità
in soli 80 cm di profondità.

Sustainability framework

Products

Natural refrigerant

For over 15 years, ISA has been a pioneer in its industry in introducing natural refrigerant gases across its entire product range, anticipating the requirements of European legislation. With the introduction of European energy labelling requirements, ISA has intensified its efforts to improve the energy performance of products and provide customers with clear, comprehensive and transparent information on their results.

Da oltre 15 anni è stata pioniera nel suo settore nell'introduzione di gas refrigeranti naturali sull'intera gamma di prodotti, anticipando gli obblighi della normativa europea. Con l'introduzione dei requisiti europei sull'etichettatura energetica, ISA ha intensificato l'impegno per migliorare le prestazioni energetiche dei prodotti e fornire ai clienti informazioni chiare, complete e trasparenti sui risultati ottenuti.

Per ridurre l'impatto sul pianeta ci impegniamo a progettare prodotti sempre migliori.



CUSTOMER

SUSTAINABILITY

=

SOCIAL

+

ENVIRONMENTAL

+

ECONOMIC



People

Strengthening diversity, inclusion and development are at the heart of everything we do. This is where the ISA Academy comes from: to develop the all-round person.

Il rafforzamento della diversità, l'inclusione e lo sviluppo sono al centro di ogni nostra scelta. Da qui nasce ISA Academy: per sviluppare la persona a 360°.

PLANET

The new factory is designed to reduce our environmental impacts as much as possible. In 2020, the photovoltaic system installed on the roof of the factory went into operation. With a capacity of 1300 kWp covers part of ISA's electricity needs. The rest is 100 per cent covered by energy purchased from the grid through guaranteed of renewable origin.

Il nuovo stabilimento è progettato per ridurre al massimo i nostri impatti ambientali. Nel 2020 è entrato in funzione l'impianto fotovoltaico installato sul tetto dello stabilimento. Con una capacità di 1300 kWp copre parte del fabbisogno di energia elettrica di ISA. Il resto è coperto al 100% da energia acquistata dalla rete tramite garanzia di origine rinnovabile.

Plant

Highlights

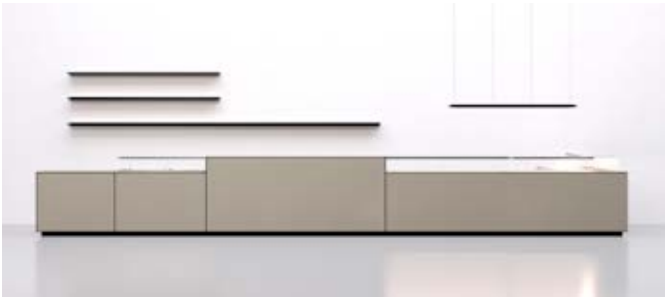
12 **Beat**



16 **Groove**



22 **Surface**



26 **Pentagram**



38 **Smartloop**



42 **Supercapri**



48 **Mito**



50 **Millennium H117**
Gelato - Pastry



56 **DLT80 View**



74 **Lab**



62 **Metro**



Beat

Beat is an industrialized paneling system for Abaco counters and display cases; a simple and rational system that is fully configurable.

The design of the Beat line takes its inspiration from what would be called a drone in music: a note that accompanies the entire piece by tying all the parts together. In the Beat paneling system, it is the channel under the countertop that marks the design of counters and cabinets, while creating a strong, almost automotive design.

Bar counter front panels can be configured with two different designs and two different types of countertop. The combination of these elements gives rise to three alternative designs that correspond to as many style variations for the furnishing.

Beat è un sistema industrializzato di pannellature per banchi e vetrine Abaco; un sistema semplice e razionale, interamente configurabile.

Il design della linea Beat prende ispirazione da quello che in musica si chiamerebbe bordone: una nota che accompagna tutto il brano legando tra loro tutte le parti. Nell'estetica Beat è la gola sotto al piano di servizio a segnare il design di banchi e vetrine, creando al contempo un design forte, quasi automobilistico.

I rivestimenti dei banchi bar possono essere configurati con due diverse geometrie per il pannello e con due diverse tipi di bancalina. Dalla combinazione di questi elementi nascono tre diverse geometrie che corrispondono ad altrettante variazioni di personalità per l'arredamento.





Beat



The *Beat* system is completed with the *Wallbar* line, wall units and modular shelving made with tubular framework, combined with cupboards with customizable doors, shelves and baskets dedicated to food display.

Il sistema di arredamento *Beat* si completa con la linea di scaffalature modulari *Wallbar*, composte da tubolari e ripiani componibili, moduli pensili chiusi con ante personalizzabili, vassoi e cesti dedicati alla esposizione food.



Groove



Designed down to the smallest detail to perfectly integrate all the display cabinets and counters in the Abaco range, *Groove* transforms the functional components of the bar furniture into decorative elements. The alternation of solid and halved volumes combined with the play of colors, lines, and surfaces results in maximum freedom of composition and movement, creating a system with a design that is both contemporary and timeless. The *Groove* range of finishes includes customizable graphic decors applied with state-of-the-art graphic printing technology on different types of surfaces.

Studiato fin nei minimi dettagli per integrare alla perfezione tutte le vetrine della gamma Abaco, *Groove* trasforma i componenti funzionali dell'arredo bar in elementi decorativi. L'alternanza di volumi pieni e volumi spezzati unita al gioco dei colori, delle linee, delle superfici, si traduce in massima libertà compositiva e di movimento, creando un sistema dal design insieme contemporaneo e intramontabile. La gamma di finiture *Groove* include decorativi grafici personalizzabili applicati con stampa grafica di ultima generazione su diversi tipi di supporto.



Groove





Groove





The *Groove* system is completed with the *Wallbar* wall units and modular shelving system. Constructed in tubular framework, *Wallbar* combines cupboards with customizable doors, along with shelves and baskets for food display.

Il sistema di arredamento *Groove* si completa anche con la linea *Wallbar*, moduli pensili e scaffalature modulari realizzate con tubolari e ripiani componibili, abbinati a moduli chiusi con ante personalizzabili oltre a vassoi e cesti dedicati alla esposizione food.

Surface



Surface è il nuovo sistema di arredamento modulare di ISA.

Surface è progettato per essere svincolato dal luogo e dal contesto che lo accoglieranno. Linee nette, unite alla monocromia degli elementi gli consentono di adattarsi a diverse tipologie di ambiente. I singoli elementi che compongono il sistema sono volumi puri posti in continuità; forme esplicite, in cui funzionalità, semplicità ed eleganza si fondono. Le forme del prodotto sono gestite come elementi puri da porre in continuità, in cui i volumi pieni delle scocche sono intervallati dalla pulizia dei volumi in cristallo delle bancaline.

Surface is the new ISA-branded furnishing system.

Surface is designed to be disengaged from the place and context that will receive it. Clean lines combined with the monochromatic nature of the elements allow it to adapt to different types of environments. The individual elements that make up the system are pure volumes placed in continuity; explicit forms in which functionality, simplicity and elegance merge. The forms of the product are managed as pure elements to be placed in continuity, in which the full volumes of the counter bodies are interspersed with the clean glass volumes of the countertops.

Surface



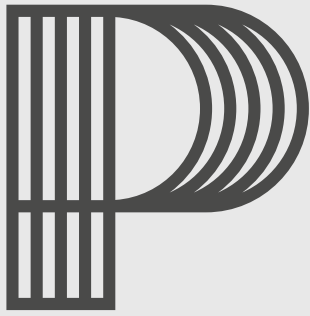
Surface is to be appreciated for its refined details thanks to the careful diversification of the millings that mark the volumes recalling an artisanal language. Through the beveling and milling of the panels, volumes are marked in the edges, hence the graphic distinction of the functional elements.

Surface is produced in 3 variants: basic, medium and premium, made of the same material, but diversified by the different range of finishes available.

Surface vuole essere apprezzato per la sua raffinatezza di dettaglio grazie all'accurata diversificazione delle fresature che vanno a segnare i volumi e richiamano un linguaggio artigianale. Attraverso le raggature e le fresature dei pannelli vengono segnati i volumi negli spigoli da cui ne deriva la distinzione grafica degli elementi funzionali. Viene prodotto in 3 varianti basic, medium e premium, costruite con il medesimo materiale, ma diversificate grazie alla diversa gamma di finiture disponibili.







Pentagram

design Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

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.





1.

2.



3.

- 1. HIZONE Gourmet
- 2. ISA **Pentagram** Display Pastry 220+220 H135
- 3. ISA **Pentagram** Display Gelato 220+220 H117

Pentagram Display

H 117 • 135

D 111

L 120 • 170 • 220

Gelato

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Multiplexable (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigeration

Ventilated

- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Single heated

Front glass

Single

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Quarz-based surface

Lighting

- LED 5700 K
- LED 4000 K

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigerazione

Ventilata

- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Quarzo

Illuminazione

- LED 5700 K
- LED 4000 K



Pentagram Display

H 117 • 135

D 111

L 120 • 170 • 220

Pastry • Hot plate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Multiplexable (optional)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single heated

Front glass

Single

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Quarz-based surface

Lighting

- LED 5700 K

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Canalizzabile (optional)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Quarzo

Illuminazione

- LED 5700 K





1

2

- 1. HIZONE Gourmet
- 2. ISA **Pentagram** Bar Counter
- 3. ISA **Pentagram** Beta lineare



3

Pentagram Alpha

H 117

D 86

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Hot plate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Temperature

- +4/+8 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climatic class

3

Glass structure

Extra clear glued glass case with LED lights and sliding doors

Rear closing system

Plexiglass sliding doors

Inside finish

Solid surface or quartz

Lighting

LED 5700 K

Equipment handling

Height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

LED 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Pentagram Beta

H 117

D 86

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Hot plate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Temperature

- +4/+8 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climatic class

3

Glass structure

Extra clear glued glass case with LED lights and sliding doors

Rear closing system

Plexiglass sliding doors

Inside finish

Solid surface or quartz

Lighting

LED 5700 K

Equipment handling

Height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

LED 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Drop-in exposition version

Versione con esposizione Drop-in



Pentagram Bar Counters & Back Bases



Extraordinary from every point of view. Pentagram takes care of the functional and operative part of the bar with the maximum aesthetic detail. The range of Bar Counters, Cells and Back Counter allows to complete and enhance any project making the service the protagonist thanks to the wide range of materials and highly customizable finishes.

The cells, equipped with natural refrigerant R290, are enhanced by hinged doors in backlit screen-printed glass with die-cast aluminium handles. They have a pitch of 50 cm up to a maximum length of 400 cm.

Straordinario da ogni punto di vista. Pentagram cura con il massimo dettaglio estetico anche la parte funzionale e operativa del locale. La gamma di Banchi Bar, Celle e Retrobanchi permette di completare ed esaltare qualsiasi progetto rendendo protagonista il servizio grazie alla vasta gamma di materiali e finiture altamente personalizzabili.

Le celle, equipaggiate con refrigerante naturale R290, sono esaltate 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.



Smartloop

No more remote refrigeration systems

Smartloop
Mai più impianti
frigo remoti

ISA introduces the revolutionary *Smartloop* closed-loop system for condensed water cooling. Combined with ISA gelato display cabinets featuring water-cooled R290 refrigeration unit, *Smartloop* is the ultimate solution for drastically reducing heat input into the sales area, but with the cost and installation time of a plug-in display case, making remote compressors installations unnecessary.

Smartloop is a condensing water-cooling system that is alternative to a chiller, evaporation tower, or dispersion system using mains water or well water. Unlike common water system chillers, *Smartloop* system does not involve additional compressors, but exploits an air exchanger to cool the hot water coming from the display cabinet. For this reason it can also be installed indoor in the front-of-house (e.g. in ice cream parlors near doors and windows) or back-of-house, where natural ventilation is granted.

ISA presenta il rivoluzionario sistema *Smartloop* ad anello chiuso per il raffreddamento dell'acqua di condensazione. Combinato alle vetrine gelato con unità refrigerante R290 con condensazione ad acqua è la soluzione definitiva per la drastica riduzione dell'immissione di calore nell'ambiente di vendita ma con costi e tempi di installazione di una vetrina plug-in, rendendo di fatto non necessarie le installazioni con motori remoti.

Smartloop è un sistema di raffreddamento dell'acqua di condensazione alternativo al chiller, alla torre di evaporazione o al sistema a dispersione ad acqua di rete idrica o da pozzo. A differenza dei comuni chiller per impianti ad acqua, il sistema *Smartloop* non fa impiego di compressori, ma sfrutta uno scambiatore ad aria per raffreddare l'acqua calda proveniente dalla vetrina. Per questo può essere installato anche all'interno del locale (in gelateria in prossimità di porte e finestre) o portato in un altro ambiente separato dalla vetrina, come ad esempio il magazzino o il laboratorio, dove sia favorita l'aerazione naturale.





Smartloop

The advantages of the *Smartloop* system over remote motor installation are many:

- maximum installation flexibility resulting in lower installation costs and time. *Smartloop*'s small footprint dimensions and its very low noise output make it an optimal solution even in residential settings. The pipes carrying water to the *Smartloop* module are flexible and unlike the copper pipes of remote refrigeration do not require welding in installation. No electrical connection cables are needed between the *Smartloop* unit and the showcases: the operation of the cooling fans is automatically adjusted.
- Compared to remote installation, technical and design limitations (e.g., lack of space outside the store, architectural constraints or simply condos regulations) also fall away. A single *Smartloop* unit can handle 1 to 3 display cases, greatly reducing the space occupied compared to remote condensing unit towers.
- *Smartloop* is an entirely sustainable system because it is combined with plug-in ISA display cabinets with natural refrigerant R290 (as opposed to synthetic refrigerants used for remote systems, such as R452A, R449, R448), avoids unnecessary water waste, and ensures energy savings due to the greater efficiency of plug-in condensing units compared to compressors placed meters away.

When compared with a compressor-equipped chiller, *Smartloop* offers lower noise, lower power consumption and fewer installation constraints.

	PLUG-IN					REMOTE		
	Air Aria	Water dispersion Acqua con dispersione	Water with chiller Acqua con chiller	Water with indoor Smartloop Acqua con Smartloop interno	Water with outdoor Smartloop Acqua con Smartloop esterno	Air Aria	Water Acqua	Air-Water Aria-Acqua
Water consumption Consumo di acqua	N/A	•	•••••	•••••	•••••	N/A	••	•••
Energy consumption Consumo elettrico	•••	•••	•••	•••	•••	•	•	•
Noise input in the store Rumore immesso nel locale	••	••••	••••	•••	••••	•••••	•••••	•••••
Noise output outside of the store Rumore all'esterno del locale	•••••	•••••	••	•••••	•••	•	••	•
Heat load to store Calore immesso nel locale	•	•••••	•••••	•••	•••••	•••••	•••••	•••••
Installation cost Costo di installazione	•••••	••••	••	••••	••••	•	•	•
Easy installation Facilità di installazione	•••••	••••	••••	••••	••••	•	•	•
Installation restraints Vincoli di installazione	•••••	••••	•••	••••	••••	•	•	•
Maintenance cost Costi di manutenzione	•••••	••••	••••	••••	••••	•	•	•



I vantaggi del sistema *Smartloop* rispetto all'installazione di motori remoti sono molteplici:

- massima flessibilità di installazione e conseguente diminuzione di costi e tempi di installazione. Le ridotte dimensioni di ingombro in pianta e la bassissima rumorosità lo rendono una soluzione ottimale anche in contesti condominiali. I tubi che portano l'acqua al modulo *Smartloop* sono flessibili e contrariamente ai tubi in rame della refrigerazione remota non richiedono saldature nell'installazione. Non sono necessari cavi di collegamento elettrico tra l'unità *Smartloop* e le vetrine: il funzionamento dei ventilatori di raffreddamento viene regolato automaticamente.
- Rispetto all'installazione remota decadono anche vincoli tecnici ed estetici (es. mancanza di spazio esterno al locale, vincoli architettonici o semplicemente condominiali). Una unica unità *Smartloop* può gestire da 1 a 3 vetrine riducendo di gran lunga lo spazio occupato rispetto ai castelli motori tradizionali.
- *Smartloop* è un sistema interamente sostenibile perché prevede si abbina a vetrine ISA plug-in a refrigerante naturale R290 (contro i refrigeranti di sintesi utilizzati per gli impianti remoti, come R452A, R449, R448), evita inutili sprechi di acqua e garantisce il risparmio energetico grazie alla maggior efficienza delle unità condensatrici plug-in poste sotto la vetrina rispetto ai compressori posti a metri di distanza.

Se confrontato con un chiller dotato di compressore, *Smartloop* offre minore rumorosità, minori consumi elettrici e minori vincoli di installazione.

Supercapri essential design and high-level technology

Supercapri
design essenziale
e tecnologia
di alto livello

Supercapri's minimalist design and the lightness of its glass structure are enhanced by the new front glass opening system and the forward offset of the uprights, which are aligned with the glass serigraphs to leave even more visibility for the ice cream.

Il design essenziale di Supercapri e la leggerezza del suo castello vetri vengono esaltati dal nuovo sistema di apertura del vetro frontale e dallo spostamento in avanti dei montanti, che si allineano alle serigrafie dei vetri per donare ancora maggior visibilità al gelato.



**New latch
opening system**

Nuovo sistema di
apertura a scatto



Supercapri

Dual Zone temperature control



T1 | T2

Dual
zone



PLUS

Dual zone temperature set-up

Designed for the most demanding ice cream makers, the combined 120+50 and 170+50 display cabinets offer two separate sectors with differentiated temperatures: the 50 cm module (6 tubs) can be placed either to the right or left of the operator.

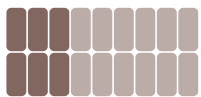
The completely independent management of the two temperatures, thanks to two separate control units, makes it possible to make the most of the differences between sorbets and creamy flavors, or to display Sicilian granitas in the showcase. The Dual Zone version is available with the Plus ventilation system only.

Due settori a temperatura differenziata

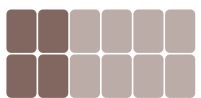
Studiate per i gelatieri più esigenti, le vetrine combinate 120+50 e 170+50 offrono due settori separati a temperatura differenziata: il modulo da 50 cm (6 vaschette) può essere collocato sia a destra che a sinistra rispetto all'operatore. La gestione completamente indipendente delle due temperature grazie a due centraline separate permette di valorizzare al massimo le differenze tra i sorbetti e i gusti cremosi, o di esporre in vetrina le granite siciliane. La versione dual zone è disponibile esclusivamente con ventilazione Plus.



170 / 120+50

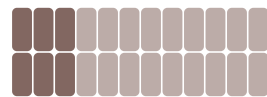


18

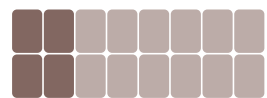


12

220 / 170+50



24



16

Supercapri RV TN CH

Fine chocolate display

Relative humidity control

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

Controllo dell'umidità relativa

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

Chocolate

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220



+14 °C



Below
50%





Mito

H 135

P 110

L 120 • 170 • 220

Gelato • Gelato&Pastry Dual Temp

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C
(Gelato)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

7

Upper glass

Heated stratified glass with switch

Front glass

Heated double glasses

Side glasses

Heated double glasses

Opening system

Servo, bottom-up

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C
(Gelato)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Doppi (Camera) riscaldati

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Servo assistito verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza





Millennium

An ever-evolving legend

Millennium
una leggenda
in continua evoluzione





Millennium Gelato H117



There is no stopping the evolution of Millennium, the world's best-selling professional ice cream display case. Now also available in Gelato H117 and Pastry H117 versions.

Non si arresta l'evoluzione di Millennium, la vetrina professionale per gelato più venduta al mondo. Ora anche disponibile nelle versioni Gelato H117 e Pastry H117.

Millennium Pastry H117



Millennium Product range



-20 / +2 °C

Gelato

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)
P 110
L 120 • 155 • 170 • 190 • 220



Gelato LX
H135



+1 / +10 °C

Pastry

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)
P 110
L 120 • 170 • 220



Pastry LX
H135



Gelato ST
H117



Gelato ST
H135



Pastry ST
H117



Pastry ST
H135

DLT80 View

**Double temperature
and more visibility
in just 80 cm depth**

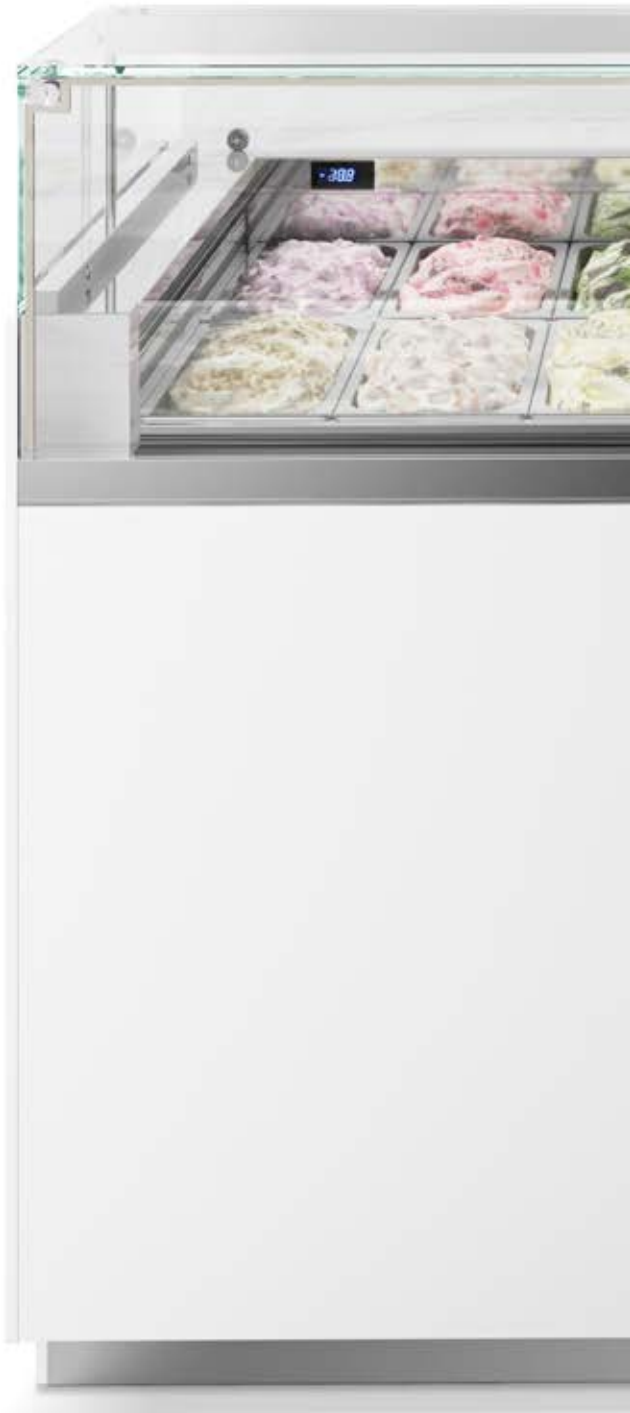
Doppia temperatura
e maggiore visibilità
in soli 80 cm di profondità.

The DLT80 View is the only professional gelato display case with a double row of 5-liter trays in just 80 cm in depth. In order to achieve this result, the ISA R&D team has patented a new type of sideward ventilation (patented) which allows for the minimization of space depth. The night closure system allows the ice cream to be stored perfectly thanks to the interruption of the defrosting cycle.

DLT80 View è l'unica vetrina professionale con una doppia fila di vassoi da 5 litri in soli 80 cm di profondità. Per ottenere questo risultato, il team R&S di ISA ha brevettato un nuovo tipo di ventilazione laterale (brevettato) che permette di minimizzare la profondità dello spazio. Il sistema di chiusura notturna permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.



SIDE VENTILATION
VENTILAZIONE LATERALE
PATENTED TECHNOLOGY





Night mode

Night closing system

Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.

Sistema di chiusura notturna

Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.



Dual Zone

It is possible to differentiate the temperatures (maximum two zones) for optimal preservation and display of ice cream with different consistencies.

È possibile differenziare le temperature (massimo due zone) per conservare ed esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.

Pozzetti with ventilated refrigeration

Pozzetti ventilati

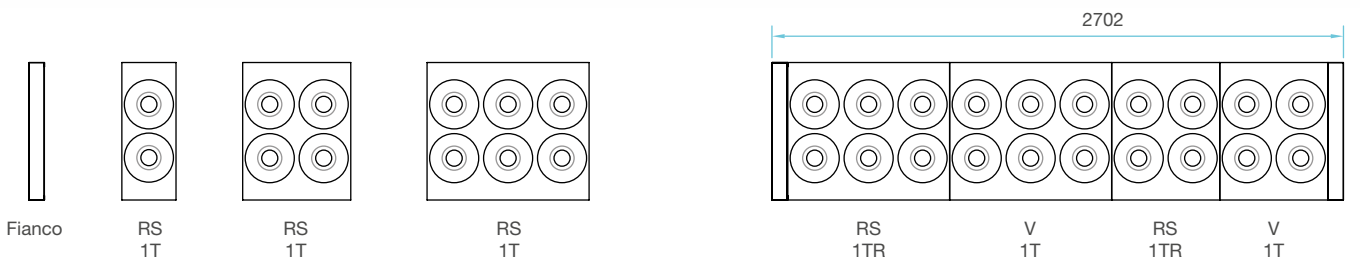


The widest range of professional display cabinets for artisan gelato is enriched with the brand new series of ventilated Pozzetti.

Thanks to the system of independently temperature multiplexable modules, it is possible to create spectacular seamless compositions: in fact, in multiplexing, the pitch of the Pozzetti holes on the countertop remains unchanged. The 2-, 4-, and 6- Pozzetti modules are available in the built-in version or complete with counter base in perfect alignment with Abaco technology. The high-efficiency R600 natural refrigerant compressors are located down below the tank, with no need for a side compartment. The condenser air intake is on the operator side, so the pozzetti counters can be paneled all the way to the floor without the need for ventilation grilles.

La più vasta gamma di vetrine professionali per la gelateria artigianale si arricchisce della nuovissima serie di pozzetti ventilati. Grazie al sistema di vasche canalizzabili a temperature indipendenti è possibile creare spettacolari composizioni senza soluzione di continuità: in canalizzazione, infatti, il passo dei fori delle carapine rimane invariato.

I moduli da 2, 4, 6 pozzetti con riserva sono disponibili nella versione da incasso o completi di basamento, in perfetto allineamento con la tecnologia Abaco. I compressori ad alta efficienza a refrigerante naturale R600 sono posizionati in basso, sotto la vasca, senza necessità di un vano laterale. La ripresa dell'aria del condensatore avviene sul lato operatore, per cui è possibile rivestire il banco fino a terra senza la necessità di griglie di aerazione.



20 Carapine (n.4 motori)

Multiplo T1 MY23



ISA's exclusive patented technology is now also available with R290 natural refrigerant condensing units. The 4-, 6- or 8-well modules with embodied storage level are available in built-in or plug-in versions, the latter with customizable panels and sides and featuring an elegant and functional glass counter.

Static induction refrigeration ensures perfect temperature uniformity of gelato and is the state of the art in terms of energy savings.

La storica ed esclusiva tecnologia brevettata da ISA è ora disponibile anche con unità refrigeranti a gas naturale R290. I moduli da 4, 6 o 8 pozzetti con riserva sono disponibili nella versione da incasso o in versione plug-in con pannelli e fianchi personalizzabili e l'elegante bancalina in vetro.

La refrigerazione statica ad induzione garantisce la perfetta uniformità di temperatura del gelato all'interno delle carapine e rappresenta lo stato dell'arte in termini di risparmio energetico.



Pozzetto Multiplo T1
with static induction refrigeration technology.
Pozzetto Multiplo T1
con tecnologia statica a induzione.

Metro goes bigger



The Metro range also includes the L1500 module, which offers exceptional display capacity. Metro L1500 can be configured with whole shelves or half-step shelves, the height of which is independently adjustable. Contact LED illumination on each individual shelf is provided as an optional extra. Available in heights H117 with two shelves and H135 with three shelves.

La gamma Metro si arricchisce del modulo L1500 dalla eccezionale capacità espositiva.

Metro L1500 può essere configurata con mensole intere o con mensole a mezzo passo, la cui altezza è regolabile in maniera indipendente. L'illuminazione Led a contatto su ogni singola mensola è prevista come optional. Disponibile nelle altezze H117 con due mensole e H135 con tre mensole.



Shelves / Ripiani

H135



Whole shelves

Ripiani interi

Half-step shelves

Ripiani a mezzo passo

H117



Whole shelves

Ripiani interi

Half-step shelves

Ripiani a mezzo passo



Height adjustable shelves
(+/- 20 mm)

Metro

For everyone's taste



Metro RV TN

Ventilated
Ventilata

-1°C/+5°C



Metro RV CH

Ventilated chocolate display
Ventilata praline

+14°C/+16°C

With humidity control
Con controllo umidità



Metro
TC S

Dry Heat
Caldo Secco

+65°C



Metro
RV TN

Ventilated
Ventilata

-1°C/+5°C

Metro Black finish



Metro ST 130 H117 with black glass structure
Metro ST 130 H117 con castello vetri nero

A new look for Metro in Black version: black screen prints and profiles complement the original gray finishes, and are added to the customization of the interior of the tub and the lacquering of the aesthetic panels (both with colors from the RAL range).

Una nuova veste per Metro in versione Black: serigrafie e profili neri si affiancano alle originali finiture grigie, e si aggiungono alla personalizzazione dell'interno vasca e alla laccatura dei pannelli estetici (entrambe con i colori della gamma RAL).

Metro Grey finish



Metro ST 130 H117 with grey glass structure
Metro ST 130 H117 con castello vetri grigio

Metro Product range

H117



Metro

H 117
P 80
L 100 - 130 - 150

Pastry
Chocolate
Heated snack
Food & Beverage

Metro
Self

H 117
P 80
L 100 - 130 - 150

Food & Beverage

H135



Metro

H 135
P 80
L 100 - 130 - 150

Pastry
Chocolate
Heated snack
Food & Beverage



Metro Self

H 135
P 80
L 100 - 130 - 150

Food & Beverage

Metro Combi

1 display case,
2 expositive compartments
and 3 services

Metro Combi

1 vetrina,
2 piani espositivi
e 3 servizi





Metro Combi Product range

P80



Metro
Combi

H 117
P 80
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage



Metro
Combi

H 135
P 80
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage

P100



Metro Combi

H 117
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage



Metro Combi

H 135
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage

Lab

Blast chillers, refrigerated cabinets and counters.

The range of professional equipment for ISA's commercial catering equipment has been updated with a new series of blast chillers, refrigerated cabinets and counters. A complete refrigeration system for holding and storage that combines ergonomics and energy savings with a minimalist aesthetic design based on rigorous geometric lines that highlight its cleanliness and essentiality.

La gamma di attrezzature professionali per il laboratorio di ISA si rinnova con la nuova serie di abbattitori, armadi e tavoli refrigerati. Un intero sistema di refrigerazione per la conservazione e lo stoccaggio dove si coniugano ergonomia e risparmio energetico ad un'estetica minimale legata a rigorose linee geometriche che ne evidenziano la pulizia e l'essenzialità.





Lab

Blast chillers

Abbattitori



Zero
T5

H 87
P 70
L 80

5 trays EN 60x40 - GN 1/1
Blast chiller
Blast chilling capacity: 25 kg
Blast freezing capacity: 15 kg



Zero
T8

H 145
P 80
L 80

8 trays EN 60x40 - GN 1/1
Blast chiller
Blast chilling capacity: 35 kg
Blast freezing capacity: 20 kg



Zero
T12

H 175
P 80
L 80

12 trays EN 60x40 - GN 1/1
Blast chiller
Blast chilling capacity: 50 kg
Blast freezing capacity: 35 kg



Zero
T16

H 189
P 80
L 80

16 trays EN 60x40 - GN 1/1
Blast chiller
Blast chilling capacity: 70 kg
Blast freezing capacity: 45 kg

Lab

Refrigerated cabinets

Armadi refrigerati



GE 700
Evo - Plus HE

H 209
P 87
L 71

Gastronorm GN 2/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer



GE 700
Ultra

H 209
P 87
L 71

Gastronorm GN 2/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer



GE 1400
Evo - Plus

H 209
P 87
L 144

Gastronorm GN 2/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer



Magnum Plus

H 209
P 102
L 78

Gelato - Pastry EN 60x80
Ventilated chiller
Ventilated freezer



Labor Plus

H 209
P 95
L 71

Gelato
Fan-assisted static freezer



Master Ice

H 209
P 95
L 71

Gelato
Ventilated freezer

GE 700 Plus HE

H 209

P 87

L 71

Gastronorm GN 2/1

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

Installation

Plug-in

Energy class

- A (TN)
- C (TB)

Standard equipment

- 3 white plastic coated shelves GN 2/1 (650x530 mm)
- 12 Plastic supports for GN 2/1 shelves
- 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 130 mm)
- Door lock with key

Temperature

- -2/+8 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (TB)
- Off cycle (TN)

Climate class

5 (40 °C / 40% RH)

Opening system

- Reversible self-closing swing door
- Left or right configuration

Insulation

Cyclopentane 80 mm

Equipment handling

- Height adjustable feet (115-175H mm)
- Swivel casters with brake (optional)

External

- Prepainted sheet (Evo)
- Stainless steel AISI 304 (Plus)

Internal

- Prepainted sheet (Evo)
- Stainless steel AISI 304 (Plus)



Installazione

Plug-in

Classe Energetica

- C (TN)
- C (TB)

Dotazione di serie

- 3 Griglie plastificate bianche GN 2/1 (650x530 mm)
- 12 Supporti in plastica per griglie GN 2/1
- 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 130 mm)
- Serratura porta con chiave

Temperatura

- -2/+8 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (TB)
- Fermata compressore (TN)

Classe Climatica

5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta con ritorno automatico reversibile
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 80 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno

- Lamiera Preverniciata (Evo)
- Acciaio inox AISI 304 (Plus)

Interno

- Lamiera Preverniciata (Evo)
- Acciaio inox AISI 304 (Plus)

Master Ice

H 209
P 95
L 71

Gelato



TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated

RS/RV - Static					
RV - Ventilated	•				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible					
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible					
HUR - Meat					
CH - Chocolate					
TC S - Dry Heat					
TC BM - Bainmarie					
N - Non-refrigerated					

Installation

Plug-in

Energy class

D

Standard equipment

- 5 chromed shelves (530x720 mm)
- 5 Pair of stainless steel C guide rails (724 mm)
- 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 133 mm)
- Door lock with key

Temperature

-18 / -15 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Automatic

Climate class

5 (40 °C / 40% RH)

Opening system

- Reversible self-closing swing door
- Left or right configuration

Insulation

Cyclopentane 80 mm

Equipment handling

- Height adjustable feet (115-175H mm)
- Swivel casters with brake (optional)

External

Stainless steel AISI 304

Internal

Stainless steel AISI 304

Optionals

- Swivel casters with brake
- White plastic coated / chromed shelves (530x720 mm)
- C stainless steel guide rails pair (724 mm)

Installazione

Plug-in

Classe energetica

D

Dotazione di serie

- 5 Griglie cromate (530x720 mm)
- 5 Coppie guida C inox (724 mm)
- 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133 mm)
- Serratura porta con chiave

Temperatura

-18 / -15 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Automatico

Classe Climatica

5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta con ritorno automatico reversibile
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 80 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno

Acciaio Inox AISI 304

Interno

Acciaio Inox AISI 304

Accessori

- Ruote pivotanti con freno
- Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm)
- Coppie guida C inox (724 mm)



Lab

Refrigerated counters

Tavoli refrigerati



System 2P

H 87
P 70
L 136

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Multiservice 2P

H 87
P 80
L 151

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller

System 3P

H 87
P 70
L 188

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Multiservice 3P

H 87
P 80
L 211

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller



System 4P

H 87
P 70
L 240

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Multiservice 4P

H 87
P 80
L 270

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller



ISA S.p.A.

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

T. +39 075 801 71
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

