



# Market overview 2023

# Conserva, espone, arreda.

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

**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. It exports high quality products characterised by a high level of technology and sustainable innovation through the use of natural refrigerants.**

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



# Next to you 24H



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

Con la nostra ampia gamma prodotti seguiamo i consumatori nell'arco dell'intera giornata.

# Sustainability framework

## 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.

To reduce our impact on the planet, we are committed to design more and more sustainable products.

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 più sostenibili.



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°.

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

SUSTAINABILITY

=

SOCIAL

+

ENVIRONMENTAL

+

ECONOMIC

# Innovation



**Smartflex 2**  
The touchless solution  
with even more visibility

**Smartflex 2**  
La tecnologia touchless  
con maggiore visibilità.



**ISA Power Unit**  
The modular  
refrigerating unit

**ISA Power Unit**  
L'unità refrigerante  
modulare.



**Panda 2**  
Superplug-in  
new generation

**Panda 2**  
La nuova generazione  
dei superplug-in



**Smartloop**  
No more heat  
into the shop

**Smartloop**  
Non più calore  
in area vendita



**Galaxy, Panda 2 TN, GE  
Class A**

Galaxy, Panda 2 TN, GE  
**Classe A**



# Market overview 2023

12	<b>Superplug-in</b>
16	Panda 2 TN
18	Panda 2 TB
20	Okys 2
22	Amber Plug-in / Plug-in Self
26	Smartloop
30	<b>Power unit</b>
31	Supernova
32	Core
33	Moon
34	Tornado 470 MY23
35	Tornado 1000 MY23
36	Smartflex
42	<b>Galaxy</b>
48	Galaxy TN Class A
50	Galaxy TN Built-in
55	Galaxy Backcounter
56	Galaxy TB
60	Kos
61	Thea
62	Keros P80
63	Keros P100
64	Metro
70	Metro Combi
74	<b>Jewels collection</b>
90	Coral
92	Coral Smartflex
94	Diamond
96	Onyx
98	Pearl
100	Amber / Amber Self
104	<b>Pentagram</b>
106	Pentagram Deli
112	Pentagram Alpha
114	<b>Hizone</b>
118	ExpoWine
118	TopWine
120	Aliant 2 Doos
124	<b>Lab</b>
128	GE 700 Plus HE
129	Master Ice
130	Shopfitting tailor-made solutions
136	ISA Configurator
138	ISA Connect

# Highlights

16 Panda 2



22 Amber Plug-in



30 Power unit



32 Core



20 Okys 2



26 Smartloop



31 Supernova



Power unit

31 Moon



Power unit

33 Tornado MY23



Power unit

50 Galaxy Built-in



98 Pearl



48 Galaxy Class A



55 Galaxy Backcounter



100 Amber



128 GE Class A



# Superplug-in

## A new category of Plug-in, all natural.

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 supermarkets 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 format 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 format 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 2 TN

**H** 205 • 225  
**P** 85 • 100 • 115  
**L** 125 • 187 (P100) • 250 • 375

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

Murale ad alta capacità espositiva con porte vetro camera



## Panda 2 TB

**H** 205 • 225  
**P** 85  
**L** 125 2p • 188 3p

**Hi-Capacity plug-in multideck freezer with triple glass doors**

Murale a bassa temperatura ad alta capacità espositiva con porte a triplo vetro camera



## Okys 2

**H** 94  
**P** 104  
**L** 150 • 210 • 250

**Multiplexable panoramic island chiller&freezer**

Isola panoramica canalizzabile TN/TB



## Amber

**H** 113 • 125  
**P** 110 (inside tank: 90)  
**L** 93 • 125 • 187 • 250 • 312 • 375 • AE45 • AE90 • AI45 • AI90

**Serve-over counter**

Banco vendita assistita

# Panda 2 TN

H 205 • 225

P 85 • 100 • 115

L 125 • 187 (P100) • 250 • 375

3M0

Meat • Sandwiches • Drinks

Dairy • Fresh Products

Carni • Sandwiches • Bevande

Latticini • Prodotti freschi



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

#### Installation

- Plug-in air-cooled
- Plug-in water-cooled

#### Temperature range

0 / +2 °C

#### Refrigerant

R290

#### Refrigeration

Ventilated

#### Defrost

Compressor off

#### Climate and product class

3M0

#### Illumination

- LED lighting on canopy
- Vertical and undershelf LED lighting optional

#### Side panels

- Panoramic with safety glass
- Blind

#### Shelves

Max 6 (illumination optional)

#### Closing system

Double pane glass doors

#### Base

Adjustable feet

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

#### Installazione

- Plug-in ad aria
- Plug-in ad acqua

#### Temperatura di esercizio

0 / +2 °C

#### Refrigerante

R290

#### Refrigerazione

Ventilata

#### Sbrinamento

Fermata compressore

#### Classe climatica e di prodotto

3M0

#### Illuminazione

- LED superiore
- Illuminazione verticale e sui ripiani optional

#### Fianchi

- Panoramici con vetro temprato
- Ciechi

#### Ripiani

Max 6 (illumination optional)

#### Sistema di chiusura

Porte in vetro camera

#### Basamento

Piedini regolabili

#### Inside color

Colori interno

#### Outside color

Colore esterno

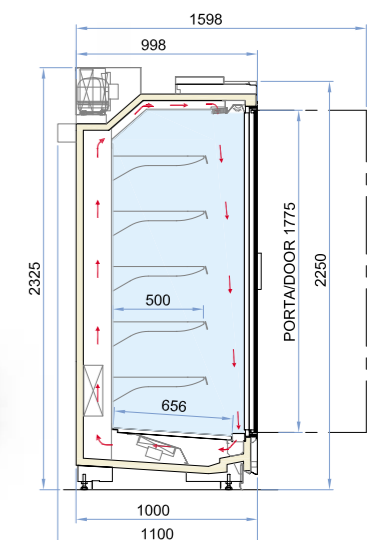
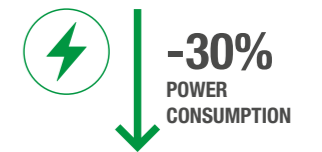
#### Side panels color

Colori fianchi

 RAL



Panda 2 TN  
H225 P85 L250



# Panda 2 TB

H 205 • 225

P 85

L 125 2p • 188 3p

**3L1** Frozen Food & Ice-Cream  
Surgelati e gelati



Panda 2 TB  
H225 P85 L250

Remote multideck with doors  
for the display of frozen products

Espositore murale con porte  
per la vendita di prodotti  
surgelati

#### Installation

- Plug-in air-cooled
- Plug-in water-cooled

#### Installazione

- Plug-in ad aria
- Plug-in ad acqua

#### Temperature range

-23 / -25 °C

#### Temperatura di esercizio

-23 / -25 °C

#### Refrigerant

R290

#### Refrigerante

R290

#### Refrigeration

Ventilated

#### Refrigerazione

Ventilata

#### Defrost

Hot Gas

#### Sbrinamento

Gas Caldo

#### Climate Class

3L1

#### Classe climatica

3L1

#### Illumination

- LED lighting on canopy
- Vertical LED lighting

#### Illuminazione

- LED superiore
- Illuminazione verticale integrata

#### Side panels

- Panoramic with safety glass
- Blind

#### Fianchi

- Panoramici con vetro temprato
- Ciechi

#### Shelves

Max 5 grid shelves

#### Ripiani

Max 5 ripiani a griglia

#### Closing system

Triple pane glass doors

#### Sistema di chiusura

Porte in triplo vetro camera

#### Base

Adjustable feet

#### Basamento

Piedini regolabili

#### Inside color

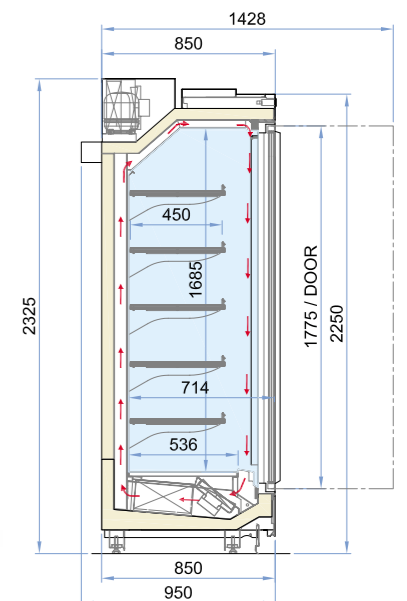
Colori interno

#### Outside color

Colore esterno

#### Side panels color

Colori fianchi



# Okys 2

H 94  
P 104  
L 150 • 210 • 250



3M0 3L1

**Meat • Sandwiches • Drinks • Dairy**  
**Fresh Products • Frozen Food & Ice-Cream**  
Carni • Sandwiches • Bevande  
Latticini • Prodotti freschi • Surgelati e gelati

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

**Installation**  
Plug-in

**Temperature range**  
• 0 / +2 °C (TN-Chiller)  
• -23 / -25 °C (TB-Freezer)

**Refrigerant**  
R290

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Hot Gas

**Climate and product class**  
• 3M0  
• 3L1

**Closing system**  
• Sliding doors  
• Push-open sliding lids

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

**Installazione**  
Plug-in

**Temperatura di esercizio**  
• 0 / +2 °C (TN-Chiller)  
• -23 / -25 °C (TB-Freezer)

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Gas caldo

**Classe climatica e di prodotto**  
• 3M0  
• 3L1

**Chiusura**  
• Scorrevoli  
• Scorrevoli push



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

RAL

# Amber Plug-in / Plug-in Self

H 88 (Self) • 113 • 125

P 110 (inside tank: 90)

L 93 • 125 • 187 • 250 • 312 • 375 •

AE45 • AE90 • AI45 • AI90

**3M1** Sandwiches • Drinks • Dairy • Fresh Products • Meat  
Sandwiches • Bevande • Latticini • Prodotti freschi • Carni



Amber ST	93	125	187	250	312	375	AE45	AE90	AI45	AI90
RR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P_IN	•	•	•	•			•	•	•	•
N	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
HS	•	•								
HBM	•	•								

Amber ST Self	93	125	187	250	312	375	AE45	AE90	AI45	AI90
RR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P_IN	•	•	•	•			•	•	•	•
N	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

RR - Remote refrigeration / P\_IN - Plug-in / N - Non-refrigerated / HS - Hot Static / HBM - Hot Bainmarie

Serve-over counter with straight lift-up glass, for the display of meat, dairy products, fresh and pre-packed products.

**Installazione**  
Plug-in

**Temperature range**  
0 / +2 °C

**Refrigerante**  
R290

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Electrical

**Climate and product class**  
3M1

**Illumination**  
• Led  
• Fluorescent

**Front Glass**  
Safety lift-up glass

**Side Glass Panels**  
• Panoramic safety glass  
• Double mirror

**Bumper**  
Stainless steel (optional)

**Rear closing system**  
• Night curtain  
• Sliding doors  
(both systems are optional)

Banco da taglio servito, con vetri piani sollevabili, per l'esposizione di salumi, latticini e carni.

**Installazione**  
Plug-in

**Temperatura di esercizio**  
0 / +2 °C

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Elettrico

**Classe climatica e di prodotto**  
3M1

**Illuminazione**  
• Led  
• Tubi fluorescenti

**Vetro frontale**  
Cristallo temperato

**Vetri laterali**  
• Panoramici  
• Doppio specchio

**Protezione**  
Batticarrello inox (optional)

**Chiusura posteriore**  
• Tenda notte  
• Scorrevoli (entrambi optional)



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

RAL

# Amber



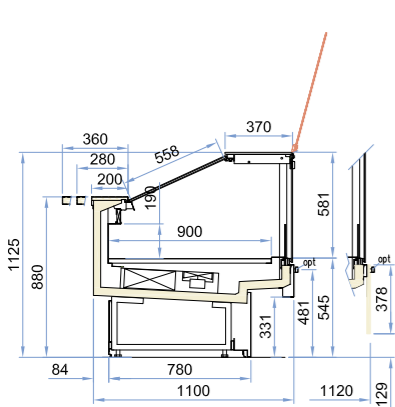
Amber Plug-in UP



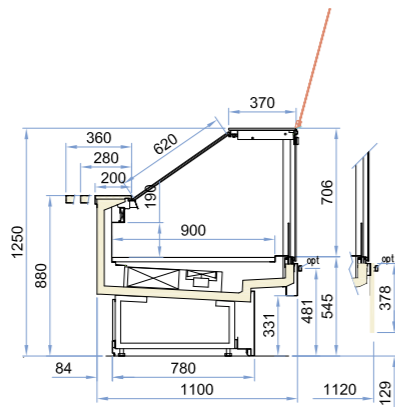
Amber Plug-in DWN



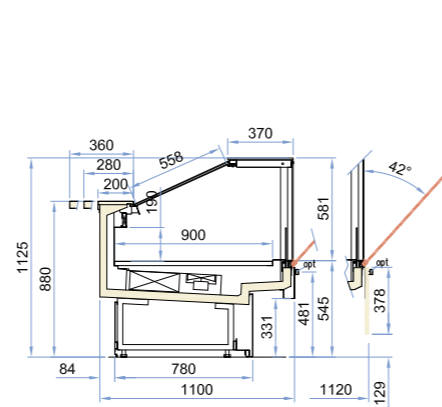
Amber Plug-in Self



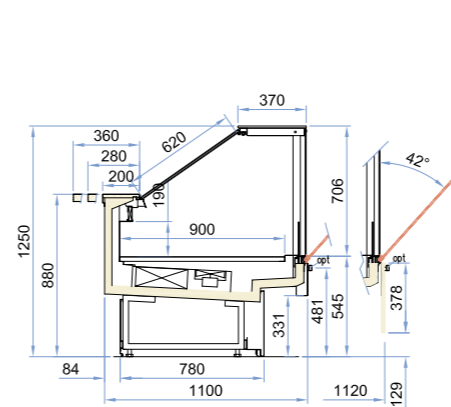
H113



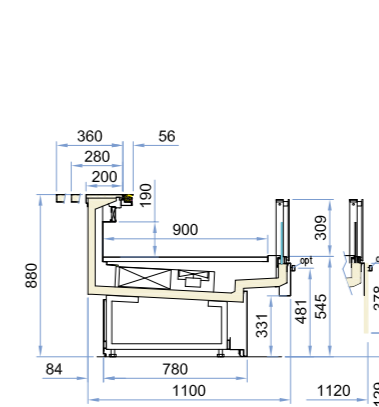
H125



H113



H125



H88

# Smartloop

## No more heat into the shop

**Smartloop**  
Non più calore  
in area vendita

ISA introduces the revolutionary *Smartloop* closed-loop system for condensing water cooling. Combined with ISA R290 water-cooled plug-in models, *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 counter, making it possible to give up with remote systems. *Smartloop* is a condensing water cooling system that is an alternative to chillers, evaporation towers or dispersion systems using mains water or well water. Unlike common water chillers, the *Smartloop* system does not use compressors, but uses an air exchanger to cool the hot water from the plug-in units. It can be installed outside or inside the building, close to doors and windows to ensure proper natural ventilation.

ISA presenta il rivoluzionario sistema *Smartloop* ad anello chiuso per il raffreddamento dell'acqua di condensazione. Combinato ai modelli plug-in 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 un banco plug-in, rendendo di fatto possibile la rinuncia agli impianti centralizzati remoti. *Smartloop* è un sistema di raffreddamento dell'acqua di condensazione alternativo al chiller, alla torre di evaporazione o ai sistemi 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 dai banchi plug-in. Può essere installato all'esterno o all'interno del locale, in prossimità di porte e finestre per garantire la corretta areazione 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
<b>Water consumption</b> Consumo di acqua	N/A	•	•••••	•••••	•••••	N/A	••	•••
<b>Energy consumption</b> Consumo elettrico	•••	•••	•••	•••	•••	•	•	•
<b>Noise input in the store</b> Rumore immesso nel locale	••	••••	••••	•••	••••	•••••	•••••	•••••
<b>Noise output outside of the store</b> Rumore all'esterno del locale	•••••	•••••	••	•••••	•••	•	••	•
<b>Heat load to store</b> Calore immesso nel locale	•	•••••	•••••	•••	•••••	•••••	•••••	•••••
<b>Installation cost</b> Costo di installazione	•••••	••••	••	••••	••••	•	•	•
<b>Easy installation</b> Facilità di installazione	•••••	••••	••••	••••	••••	•	•	•
<b>Installation restraints</b> Vincoli di installazione	•••••	••••	•••	••••	••••	•	•	•
<b>Maintenance cost</b> 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.



# Power unit



ISA Power Unit is a self-contained refrigeration unit that is inclusive of all the components required to execute the thermodynamic cycle. The components are assembled in a single self-supporting structural housing, complete with external air intake ducts and cooled air supply ducts. Thanks to its Plug & Play system, assembly of the Power Unit is particularly fast and easy and requires no equipment or special training by maintenance technicians. Two types of Power Units are available, the ceiling-mounted, UP version, and the bottom-mounted, DOWN version. ISA Power Unit cuts operating costs by drastically reducing service timing, it is easy to reuse or recycle, it is available in TN (medium temp) and TB (low temp) versions, it can be applied to a wide range of different products; it is easy to clean and install, it is sustainable, and it can be easily upgraded to keep up with the latest technological developments of its components.

La Power Unit è un'unità autonoma di refrigerazione costituita da tutte le componentistiche necessarie per l'esecuzione del ciclo termodinamico di refrigerazione e compressione. I componenti sono assemblati in un unico involucro strutturale autoportante, dotato di canali per l'aspirazione dell'aria esterna e canali di mandata dell'aria raffreddata. Grazie al suo sistema Plug & Play, il montaggio della Power Unit è particolarmente semplice e veloce e non necessita di attrezzatura o particolare formazione da parte dei tecnici manutentori. Sono possibili due tipi di Power Units, la versione UP da soffitto e DOWN posizionata in basso. La Power Unit di ISA riduce i costi operativi abbattendo drasticamente i tempi della manutenzione ordinaria, è facile da riutilizzare o riciclare, è disponibile in versione TN e TB, può essere utilizzata in una vasta gamma di prodotti diversi, è facile da pulire e da installare, è sostenibile ed è facilmente modificabile per essere sempre al passo con le ultime evoluzioni tecnologiche dei suoi componenti.



Supernova



Core



Moon



Tornado MY23

# Supernova

H 205

P 78

L 94 • 125 • 188 • 250

**3M1** Meat • Sandwiches • Drinks  
Dairy • Fresh Products  
Carni • Sandwiches • Bevande  
Latticini • Prodotti freschi

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

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi

 RAL

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



# Core

H 94  
P 104  
L 150 • 210 • 250

3M1 3L1

**Meat • Sandwiches • Drinks • Dairy •  
Fresh Products • Frozen Food & Ice-Cream**  
Carni • Sandwiches • Bevande • Latticini  
Prodotti freschi • Surgelati e gelati



## Installation

Plug-in

## Configuration

Electronic control board

## Temperature range

- 0 / +2 °C (TN)
- -23 / -25 °C (TB)

## Refrigerant

R290

## Refrigeration

Ventilated

## Compressor

Hermetic

## Defrost

Hot gas

## Climate and product class

- 3M1
- 3L1

## Side panels/Structure

Triple pane insulated glass

## Lighting

Led 5700 K

## Opening system

Glass sliding lids

## Equipment handling

- Fixes feet
- Swivel casters with brake (optional)

## Installazione

Plug-in

## Configurazione

Quadro comandi elettronico

## Temperatura di esercizio

- 0 / +2 °C (TN)
- -23 / -25 °C (TB)

## Refrigerante

R290

## Refrigerazione

Ventilata

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo

## Classe climatica e di prodotto

- 3M1
- 3L1

## Fianchi/Struttura

Triplo vetro camera

## Illuminazione

Led 5700 K

## Apertura

Scorrevoli in vetro

## Movimentazione

- Piedini fissi
- Ruote pivotanti con freno (optional)



## Inside color

Colori interno

## Outside color

Colore esterno



# Moon

H 205  
P 87  
L 125

3M1

**Meat • Sandwiches • Drinks  
Dairy • Fresh Products**  
Carni • Sandwiches • Bevande  
Latticini • Prodotti freschi



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

Smartflex

## Base

4 adjustable feet  
wheels optional

## Inside color

Colori interno

## Outside color

Colore esterno

## Side panels color

Colori fianchi



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

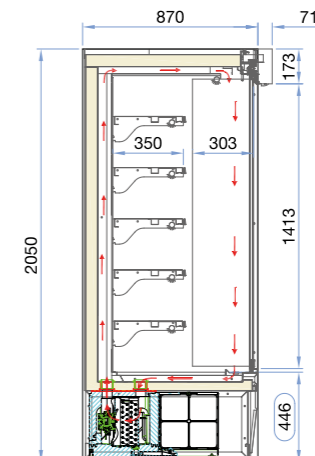
- 5 (H205)
- Illuminazione optional

## Sistema di chiusura

Smartflex

## Basamento

4 piedini regolabili  
ruote optional



# Tornado 470 MY23

H 196  
P 74  
L 67

**Ice cream & Pastry**  
Gelati e Pasticceria



<p><b>Installation</b> Plug-in (free or built-in)</p> <p><b>Configuration</b> 6 grids height adjustable</p> <p><b>Temperature</b> • -18 /-16 °C</p> <p><b>Refrigerant</b> R290</p> <p><b>Refrigeration</b> Ventilated</p> <p><b>Compressor</b> Hermetic</p> <p><b>Defrost</b> Hot gas</p> <p><b>Climate class</b> 5</p> <p><b>Front glass</b> • Heated double glass • Anti fog film (optional)</p> <p><b>Side panels/Structure</b> Insulated white prepainted sheet</p> <p><b>Internal base</b> White prepainted sheet</p> <p><b>Opening system</b> Self-closing swing open door</p> <p><b>Lighting</b> Led 5700 K</p> <p><b>Equipment handling</b> Unidirectional runners with adjustable feet</p>	<p><b>Installazione</b> Plug-in (free or built-in)</p> <p><b>Configurazione</b> 6 griglie regolabili in altezza</p> <p><b>Temperatura</b> • -18 /-16 °C</p> <p><b>Refrigerante</b> R290</p> <p><b>Refrigerazione</b> Ventilata</p> <p><b>Compressore</b> Ermetico</p> <p><b>Sbrinamento</b> Gas caldo</p> <p><b>Classe climatica</b> 5</p> <p><b>Vetro frontale</b> • Vetro camera riscaldato • Film anti appannamento (optional)</p> <p><b>Fianchi/Struttura</b> Coibentati in lamiera preverniciata bianca</p> <p><b>Interno</b> Lamiera preverniciata bianca</p> <p><b>Apertura</b> Porta a battente autochudente</p> <p><b>Illuminazione</b> Led 5700 K</p> <p><b>Movimentazione</b> Pattini unidirezionali con piedini regolabili in altezza</p>
---	---

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi



# Tornado 1000 MY23

H 196  
P 74  
L 134

**Ice cream & Pastry**  
Gelati e Pasticceria



<p><b>Installation</b> Plug-in (free or built-in)</p> <p><b>Configuration</b> 6 grids height adjustable</p> <p><b>Temperature</b> • -18 /-16 °C</p> <p><b>Refrigerant</b> R290</p> <p><b>Refrigeration</b> Ventilated</p> <p><b>Compressor</b> Hermetic</p> <p><b>Defrost</b> Hot gas</p> <p><b>Climate class</b> 5</p> <p><b>Front glass</b> • Heated double glass • Anti fog film (optional)</p> <p><b>Side panels/Structure</b> Insulated white prepainted sheet</p> <p><b>Internal base</b> White prepainted sheet</p> <p><b>Opening system</b> Self-closing swing open door</p> <p><b>Lighting</b> Led 5700 K</p> <p><b>Equipment handling</b> Unidirectional runners with adjustable feet</p>	<p><b>Installazione</b> Plug-in (free or built-in)</p> <p><b>Configurazione</b> 6 griglie regolabili in altezza</p> <p><b>Temperatura</b> • -18 /-16 °C</p> <p><b>Refrigerante</b> R290</p> <p><b>Refrigerazione</b> Ventilata</p> <p><b>Compressore</b> Ermetico</p> <p><b>Sbrinamento</b> Gas caldo</p> <p><b>Classe climatica</b> 5</p> <p><b>Vetro frontale</b> • Vetro camera riscaldato • Film anti appannamento (optional)</p> <p><b>Fianchi/Struttura</b> Coibentati in lamiera preverniciata bianca</p> <p><b>Interno</b> Lamiera preverniciata bianca</p> <p><b>Apertura</b> Porta a battente autochudente</p> <p><b>Illuminazione</b> Led 5700 K</p> <p><b>Movimentazione</b> Pattini unidirezionali con piedini regolabili in altezza</p>
---	---

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi



# Smartflex No barriers, more sales



Watch the video of Smartflex in action! Scan the QR code with your smartphone.

Guarda il video di Smartflex in azione! Inquadra il QR con il tuo smartphone.



Impulse buying has always driven consumer choices. An open wall display puts no barriers between the consumer and the product. A display closed by glass doors, on the other hand, guarantees energy saving and environmental sustainability.

Smartflex encompasses the advantages of both systems and simultaneously surpasses them: by opening quickly, efficiently and quietly, it enhances the shopping experience, attracts the consumer and increases their natural predisposition to buy.

L'acquisto d'impulso da sempre guida le scelte dei consumatori. Un espositore murale aperto non interpone barriere tra il consumatore e il prodotto. Un espositore chiuso da porte in vetro, invece, garantisce risparmio energetico e sostenibilità ambientale.

Smartflex racchiude in sé i vantaggi di entrambi i sistemi e contemporaneamente li supera: aprendosi in maniera rapida, efficiente e silenziosa spettacolarizza l'esperienza d'acquisto, attrae il consumatore e ne accresce la naturale predisposizione all'acquisto.



Glass door



Open front



Smartflex

	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 Performance

## Silent

The use of state-of-the-art technology and the latest generation of linear mechanics allow the *Smartflex* system to operate automatic doors, with motion sensors, in complete silence. The absolute acoustic comfort makes the shopping experience extremely pleasant.

## Fast

As you approach the unit, *Smartflex* opens automatically, quickly and efficiently without any loss of time.

## Reliable

During stress testing, the *Smartflex* system passed one million opening cycles.

## Versatile

Thanks to the possible adjustments of the presence sensor, the *Smartflex* system proves to be versatile by adapting to different variables. In fact, it is possible to adjust the distance and width of the sensor's range and the doors closing time.

## Silenzioso

L'impiego di tecnologia all'avanguardia e di meccanica lineare di ultima generazione permettono al sistema *Smartflex* di azionare le porte automatiche, con sensori di presenza, in maniera totalmente silenziosa. Il comfort acustico assoluto rende l'esperienza di acquisto estremamente piacevole.

## Veloce

Avvicinandosi all'unità, *Smartflex* si apre in modo automatico, rapido ed efficiente senza alcuna perdita di tempo.

## Affidabile

Durante gli stress test il sistema *Smartflex* ha superato un milione di cicli di apertura.

## Versatile

Grazie alle possibili regolazioni del sensore di presenza, il sistema *Smartflex* si rivela versatile adattandosi a diverse variabili. È possibile infatti regolare la distanza e la larghezza del raggio di intervento del sensore e il tempo di chiusura delle porte.



## Adjustable Automatic operation Area

The sensor positioned on the display detects the presence and distance of the customer within the area of automatic activation. Some LEDs identify its operation:

**Green light:** the sensor is operating and waiting.

**Blue light:** the sensor detects a presence in the area farthest from the display.

**Red light:** the sensor detects a presence close to the display (safety area).

It is possible to determine the minimum distance the customer must reach before the doors the doors open.

In addition to this, the width of the automatic activation area can also be adjusted: wide setting for free-standing displays, narrow setting for multiplexed displays or those close to a side wall.

In addition, it is possible to adjust the delay of the doors closing to avoid continuous opening in case of crowded shops.

## Area di attivazione automatica regolabile

Il sensore posizionato sull'espositore rileva la presenza e la distanza del cliente all'interno dell'area di attivazione automatica.

Alcuni LED ne identificano il funzionamento:

**Luce Verde:** il sensore è in funzione e in attesa.

**Luce Blu:** il sensore rileva una presenza nell'area più lontana dall'espositore

**Luce Rossa:** il sensore rileva una presenza a ridosso dell'espositore (area di sicurezza).

È possibile determinare la distanza minima che il cliente deve raggiungere prima che le porte si aprano. A questa regolazione di profondità si aggiunge anche quella relativa all'ampiezza dell'area di attivazione automatica: ampia per espositori singoli, stretta per espositori canalizzati o a ridosso di una parete laterale. Inoltre è possibile regolare il ritardo di chiusura delle porte evitando aperture continue in caso di alta affluenza.

# Smartflex More space for your customers

## Reduced footprint

*Smartflex* is the ideal solution for small premises and narrow aisles.

*Smartflex* provides a layout that is perfectly optimized in terms of footprint of the aisle and offers customers an exceptional shopping experience.

## Nessun ingombro in corsia

*Smartflex* è la soluzione ideale per locali di piccole dimensioni e corsie ridotte.

*Smartflex* consente infatti di avere un layout perfettamente ottimizzato in termini di ingombro delle corsie e di offrire ai clienti un'esperienza di shopping eccezionale.



# Galaxy



- 1 Galaxy Open L250+L250
- 2 Galaxy GD L250
- 3 Galaxy TB 3P
- 4 Galaxy H150 SLD
- 5 Galaxy Backcounter L125
- 6 SNK80 Bain Marie L150

# Galaxy Product range



**Galaxy Open**

H 205  
P 88  
L 94 • 125 • 188 • 250



**Galaxy SGD**

H 205  
P 88  
L 94 • 125 • 188 • 250



**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 • 250



**Galaxy Smartflex**

H 205  
P 88  
L 94 • 125 • 188



**Backcounter**

H 220 • 238  
P 88  
L 125 • 188 • 250



**Galaxy TB**

H 205  
P 84  
L 1P • 2P • 3P



# Galaxy TN

## Powerful and sustainable

### High quality cooling technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: natural refrigerant R290, hermetic compressor and automatic defrosting system. Less vibration and noise (-30% compared to models with R452A), greater energy efficiency (up to 10% saving) and maximum environmental sustainability as it is fully compatible with the European F-GAS regulation. Digital display is prepared for ISA Connect. Galaxy can also be supplied with remote cooling units.

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290, compressore ermetico e sbrinatorio automatico. Ridotte vibrazioni e rumorosità (-30% rispetto ai modelli con R452A), maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e massima sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS. Il display digitale è predisposto per ISA Connect. Gli espositori murali Galaxy possono anche essere forniti con unità condensatrici remote.

### Energy saving

Natural refrigerant R290 (hydrocarbon) is environmentally friendly and has a high efficiency; electronically controlled fans and expansion valves reduce the energy consumption and help ensure a constant product temperature. Cyclopentane used as expansion agent of the insulating material also provides 30% higher insulation value compared with traditional insulation.

Il refrigerante naturale R290 (idrocarburo) rispetta l'ambiente ed ha un'alta efficienza; i ventilatori controllati elettronicamente e le valvole di espansione riducono il consumo di energia e ottimizzano le prestazioni di mantenimento della temperatura costante del prodotto esposto. Il ciclopentano usato come espandente del materiale isolante fornisce inoltre un valore di isolamento superiore del 30% rispetto all'isolamento tradizionale.



Galaxy GD L250 with black handles inside and outside finish RAL 7016  
Galaxy GD L250 con maniglie nere finitura interna ed esterna RAL 7016

# Galaxy TN Class A

ISA's ongoing commitment to innovation and sustainability led Galaxy to the remarkable achievement of energy class A. Consumption has been knocked down by 53% while noise output level has been cut by 7dB(A). Maintenance Free exchangers, electronic fans, variable speed compressors were introduced; the state of the art in technological innovation.

Il costante impegno di ISA verso l'innovazione e la nostra missione in favore della sostenibilità, hanno portato Galaxy al raggiungimento del rimarchevole traguardo della classe energetica A. Abbiamo abbattuto i consumi del 53% riducendo al contempo la rumorosità di 7dB(A). Sono stati introdotti scambiatori Maintenance Free, ventilatori elettronici, compressori a giri variabili; lo stato dell'arte dell'innovazione tecnologica.



**-53%**  
POWER  
CONSUMPTION



**-7 dB(A)**  
NOISE  
REDUCTION



# Galaxy TN Built-in



Galaxy GD L250+L250 Plug-in Built-in

A refrigerated multideck with best-in-class display capacity. Products stored, displayed and enhanced at their best. A store furnished in total freedom, without restrictions dictated by the footprint of refrigerated equipment. This is Galaxy built-in, the first built-in multiplexable plug-in multideck

Un espositore murale refrigerato con capacità espositiva ai massimi della sua categoria. Prodotti conservati, esposti e valorizzati nel migliore dei modi. Un negozio arredato in totale libertà, senza vincoli dettati dagli ingombri delle attrezzature refrigerate. È Galaxy built-in, il primo espositore murale canalizzabile interamente da incasso.

# Galaxy TN Built-in

The design of Galaxy built-in allows the installation in line with the wall paneling. The "easy clean" grid supplied with the unfinished counter can be painted on request. The control unit control unit can be easily reached by removing the magnetic grid (fixing brackets included).

**N.B.** to facilitate non-ordinary maintenance operations it is advisable to make the lower part of the cladding with inspectionable panels.

To ensure the correct functionality of the condensing unit it is advisable to keep 10 cm distance between the cabinet and the rear wall.

La geometria del murale da incasso Galaxy built-in ne consente l'installazione in linea con la boiserie. La griglia "easy clean" in dotazione assieme al modulo tecnico può essere verniciata a richiesta. La centralina di controllo viene comodamente raggiunta rimuovendo la griglia magnetica (staffe di fissaggio in dotazione).

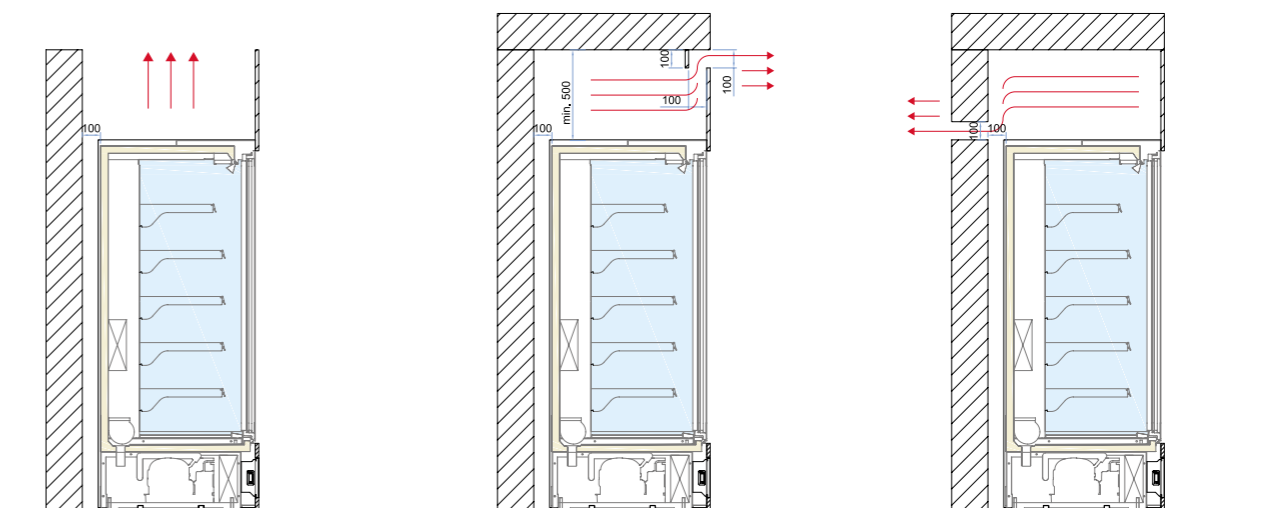
**N.B.** Per agevolare le operazioni di manutenzione non ordinaria, si consiglia di realizzare la parte inferiore del rivestimento con pannelli ispezionabili.

Per garantire il corretto funzionamento dell'unità condensatrice, è opportuno mantenere 10 cm di distanza tra l'espositore e la parete posteriore.



Galaxy TN H205 Plug-in / Remote	94	125	188	250
Open	•	•	•	•
SGD	•	•	•	•
Smartflex		coming soon		
GD	•	•	•	•

Galaxy Built-in L250 Open  
with remote condensing unit  
Galaxy Built-in L250 Open  
con unità condensatrice remota



Galaxy Built-in installation  
with heat extraction to the top  
Installazione Galaxy Built-in  
con estrazione aria verso l'alto

Galaxy Built-in installation  
with heat extraction to the front  
Installazione Galaxy Built-in  
con estrazione aria frontale

Galaxy Built-in installation  
with heat extraction to the rear  
Installazione Galaxy Built-in  
con estrazione aria posteriore

# Galaxy Backcounter

To meet the requirements of supermarkets of all sizes, Galaxy becomes an assisted-service backcounter display. The large display front combined with the raised base creates an extraordinary display capacity that combines with a high level of ergonomics for the operator. Up to 5 adjustable shelves, the hook bar and the gourmet fitting options ensure maximum functionality and flexibility. The customization of internal and external finishes completes the versatility of Galaxy Back counter and make it the ideal solution for any type of store. Like all Galaxy multidecks, it is also available with remote refrigeration.

Galaxy si trasforma in retrobanco per rispondere alle esigenze dei supermercati di tutte le dimensioni. Il grande fronte espositivo unito al basamento rialzato crea una straordinaria capacità espositiva che si unisce ad un elevato livello di ergonomia per l'operatore. Fino a 5 ripiani regolabili, l'opzione asta gancera e agli allestimenti gourmet garantiscono la massima funzionalità e flessibilità. La personalizzazione delle finiture interne ed esterne completa la versatilità di Galaxy Retrobanco e ne fanno la soluzione ideale per ogni tipo di negozio. Come tutti gli espositori Galaxy, è disponibile anche con refrigerazione remota.



NEW 2023

## Galaxy Backcounter

H 220 • 238  
P 88  
L 125 • 188 • 250

**3M2** Sandwiches • Drinks • Dairy • Fresh Products  
Sandwiches • Bevande • Latticini • Prodotti freschi



### Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

### Configuration

- 5 shelves height adjustable
- Depth 400/450 mm

### Temperature range

+2 / +4 °C

### Refrigerant

R290

### Refrigeration

Ventilated

### Compressor

Hermetic

### Defrost

Off cycle

### Climate and product class

3M2

### Side panels

- Panoramic with safety glass (25 mm thickness)
- Mirrored (34 mm thickness)
- Blind (34 mm thickness)

### Closing system

Self-rolling curtain

### Lighting

- Led on canopy
- Undershelf Led (optional)

### Equipment handling

- Adjustable feet
- Swivel casters with brake (optional)

### Inside color

Colori interno

### Outside color

Colore esterno

### Side panels color

Colori fianchi



### Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

### Configurazione

- 5 ripiani regolabili in altezza
- Profondità 400/450 mm

### Temperatura di esercizio

+2 / +4 °C

### Refrigerante

R290

### Refrigerazione

Ventilata

### Compressore

Ermetico

### Sbrinamento

Fermata compressore

### Classe climatica e di prodotto

3M2

### Fianchi

- Panoramici con vetro temprato (Spessore 25 mm)
- Specchio (Spessore 34 mm)
- Ciechi (Spessore 34 mm)

### Sistema di chiusura

Tenda autoavvolgente manuale

### Illuminazione

- Led superiore
- Led ripiani (optional)

### Movimentazione

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (optional)



# Galaxy TB

H 205  
P 84  
L 1P • 2P • 3P

**3L1** Frozen Food & Ice-Cream  
Surgelati e gelati



## Installation

Plug-in

## Configuration

5 grid shelves

## Climate and product class

3L1

## Temperature range

-23 / -25 °C

## Refrigerant

R290

## Refrigeration

Ventilated

## Compressor

Hermetic

## Defrost

Hot gas

## Opening system

Self closing doors

## Lighting

Led 5700 K

## Equipment handling

- High adjustable feet
- Swivel casters with brake

## Installazione

Plug-in

## Configurazione

5 mensole a griglia

## Classe climatica e di prodotto

3L1

## Temperatura di esercizio

-23 / -25 °C

## Refrigerante

R290

## Refrigerazione

Ventilata

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo

## Apertura

Porta con ritorno automatico

## Illuminazione

Led 5700 K

## Movimentazione

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno



Galaxy TB 1P  
with black handles  
inside finish white  
outside finish RAL 9005  
Galaxy TB 1P con maniglie nere  
colore interno bianco  
colore esterno RAL 9005



Galaxy TB 2P  
with stainless steel handles  
inside finish white  
outside finish RAL 9005  
Galaxy TB 2P con maniglie in acciaio inox  
colore interno bianco  
colore esterno RAL 9005



Galaxy TB 3P  
with black handles  
inside finish white  
outside finish RAL 9005  
Galaxy TB 3P con maniglie nere  
colore interno bianco  
colore esterno RAL 9005

## Inside color

Colori interno

## Outside color

Colore esterno

## Side panels color

Colori fianchi



# Fresh food and drinks to go



Metro ST, Metro ST Self  
multi-purpose display cabinet



Galaxy Smartflex L250



Kos L150  
dual temp plug-in island



Galaxy TB 3P  
vertical display freezer

# Kos

H 94  
P 84  
L 100 • 150 • 170 • 210

3M1 3L1

**Meat • Sandwiches • Drinks • Dairy • Fresh Products • Frozen Food & Ice-Cream**  
Carni • Sandwiches • Bevande • Latticini  
Prodotti freschi • Surgelati e gelati

**Installation**  
Plug-in

**Climate and product class**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerant**  
R290

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Hot Gas

**Illumination**  
Led 5700 K

**Glass**  
Triple pane insulated glass

**Closing system**  
Sliding glass

**Equipment handling**  
• Height adjustable feet  
• Swivel casters with brake (optional)

**Installazione**  
Plug-in

**Classe climatica e di prodotto**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Gas caldo

**Illuminazione**  
Led 5700 K

**Vetri**  
Tripla vetro camera

**Chiusura**  
Scorrevoli in vetro

**Movimentazione**  
• Piedini regolabili in altezza  
• Ruote pivotanti con freno (optional)



# Thea

H 92  
P 120  
L 110 • 140

3M1 3M2

**Meat • Sandwiches • Drinks Dairy • Fresh Products**  
Carni • Sandwiches • Bevande  
Latticini • Prodotti freschi

Panoramic and multiplexable promotional island display for fresh and packaged products

**Installation**  
Plug-in

**Temperature range**  
• 0 / +2 °C (110)  
• +2 / +4 °C (140)

**Refrigerant**  
• R290  
• R452A (Non-Eu markets only)

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Compressor off

**Climate and product class**  
• 3M1 (110)  
• 3M2 (140)

**Illumination**  
LED

Isola promozionale panoramica e canalizzabile, per prodotti freschi e preconfezionati

**Installazione**  
Plug-in

**Temperatura di esercizio**  
• 0 / +2 °C (110)  
• +2 / +4 °C (140)

**Refrigerante**  
• R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Fermata compressore

**Classe climatica e di prodotto**  
• 3M1 (110)  
• 3M2 (140)

**Illuminazione**  
LED



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno



# Keros P80

H 94  
P 84  
L 150 • 170 • 210

3M1 3L1

**Meat • Sandwiches • Drinks • Dairy •  
Fresh Products • Frozen Food & Ice-Cream**  
Carni • Sandwiches • Bevande • Latticini  
Prodotti freschi • Surgelati e gelati

**Installation**  
Plug-in

**Climate  
and product class**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerant**  
R290

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Hot Gas

**Illumination**  
Led 5700 K

**Glass**  
Triple pane insulated glass

**Closing system**  
Sliding glass

**Equipment handling**  
• Height adjustable feet  
• Swivel casters with brake  
(optional)

**Installazione**  
Plug-in

**Classe climatica  
e di prodotto**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Gas caldo

**Illuminazione**  
Led 5700 K

**Vetri**  
Tripla vetro camera

**Chiusura**  
Scorrevoli in vetro

**Movimentazione**  
• Piedini regolabili in altezza  
• Ruote pivotanti con freno  
(optional)



# Keros P100

H 94  
P 104  
L 150 • 210 • 250

3M1 3L1

**Meat • Sandwiches • Drinks • Dairy •  
Fresh Products • Frozen Food & Ice-Cream**  
Carni • Sandwiches • Bevande • Latticini  
Prodotti freschi • Surgelati e gelati

**Installation**  
Plug-in

**Climate  
and product class**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerant**  
R290

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Hot Gas

**Illumination**  
Led 5700 K

**Glass**  
Triple pane insulated glass

**Closing system**  
Sliding glass

**Equipment handling**  
• Height adjustable feet  
• Swivel casters with brake  
(optional)

**Installazione**  
Plug-in

**Classe climatica  
e di prodotto**  
• 3M1  
• 3L1

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Gas caldo

**Illuminazione**  
Led 5700 K

**Vetri**  
Tripla vetro camera

**Chiusura**  
Scorrevoli in vetro

**Movimentazione**  
• Piedini regolabili in altezza  
• Ruote pivotanti con freno  
(optional)



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno



**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno



# 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

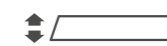


Whole shelves

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 Product range



H117



**Metro**

H 117  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Chocolate**  
**Heated snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Cioccolato  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

**Metro  
Self**

H 117  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Food & Beverage**  
Sandwiches e bevande

H135



**Metro**

H 135  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Chocolate**  
**Heated snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Cioccolato  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

**Metro  
Self**

H 135  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Food & Beverage**  
Sandwiches e bevande

# Metro Combi



# Metro Combi Product range



P80



**Metro  
Combi**

H 117  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Bakery**  
**Hot snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Panetteria  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

**Metro  
Combi**

H 135  
P 80  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Bakery**  
**Hot snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Panetteria  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

P100



**Metro  
Combi**

H 117  
P 100  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Bakery**  
**Hot snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Panetteria  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

**Metro  
Combi**

H 135  
P 100  
L 100 - 130 - 150

**Pastry • Bakery**  
**Hot snack • Food & Beverage**  
Pasticceria • Panetteria  
Snack caldi • Sandwiches e bevande

# Jewels collection



# Jewels collection

Tasselli



Onyx  
Onyx D



Coral  
Coral D  
Coral SFX



Diamond  
Diamond D



Pearl



Amber

# Jewels collection

## Continuity design



The Jewels series is a multi-product platform sharing the same construction logic. This leads to aesthetic continuity of all decorative parts such as canopy and front panels, even while multiplexing together displays from different families. The cabinets also share the location of key components such as the electrical panel or electrical wiring, making installation and maintenance easier. The overall result is a harmonization of lines and aesthetic continuity while preserving the technical features of each model.

La serie Jewels è una vera e propria piattaforma di prodotti che condividono le stesse logiche costruttive. Questo permette una continuità estetica di tutte le parti decorative come il canopy ed i pannelli frontali, anche canalizzando insieme espositori di famiglie diverse. I banchi condividono anche la posizione di componenti essenziali come il quadro elettrico o i cablaggi elettrici, rendendo più semplice l'installazione e la manutenzione. Il risultato è un'armonizzazione delle linee ed una continuità estetica, pur conservando le specificità tecniche dei singoli modelli.

**Diamond**  
H225 P105 L250

**Coral**  
H225 P105 L250

**Coral**  
H225 P105 L250

**Pearl**  
H225 P100 3P



Jewels collection  
**Multiplexing**



Multiplex  
3 Coral D  
H225 P85 L250

Canalizzazione  
3 Coral D  
H225 P85 L250

## Coral & Diamond Endless possibilities



Interior and exterior surfaces can be customized with choice of RAL colours or stainless steel (for interior surfaces). End side panels can be blind, with inside mirror or panoramic; a stunning full glass side panel is available for the Diamond model. Lighting can also be customized by choosing the colour temperature, colour (white or pink) and the number of light fixtures (canopies, shelves and door uprights when the door type so allows).

Le superfici interne ed esterne possono essere personalizzate con scelta di colori RAL o in acciaio Inox (per le superfici interne). Le spalle terminali possono essere cieche, con specchio interno o panoramiche; una bellissima spalla full glass è disponibile per il modello Diamond. Anche l'illuminazione può essere personalizzata scegliendo la temperatura di colore, il colore (bianco o rosato) e la quantità dei punti luce (canopy, ripiani e montanti porte quando la tipologia di porta lo permette).



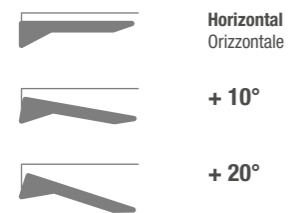
# Coral & Diamond Internal Setups



Displays of the Jewel range are also highly customizable in their interior fittings: standard and half-pitch shelves, the possibility of tilting the shelves according to 2 angles of inclination (10°, 20°), and a wide range of accessories fulfil any type of display requirement.

Gli espositori della gamma Jewel sono altamente personalizzabili anche nei loro allestimenti interni: i ripiani a passo standard e mezzo passo, la possibilità di inclinare i ripiani secondo 2 angoli di inclinazione (10°, 20°) e una vasta gamma di accessori soddisfano qualsiasi tipologia di esigenza espositiva.

## Shelves adjustment Regolazione ripiani



**Coral GD L250  
with gourmet setup:  
wine shelves, gourmet shelves  
and cold cuts shelves with hooks**

Coral GD L250  
con allestimento gourmet:  
ripianti portabottiglie, ripiani gourmet  
e ripiani salumi con ganci



# Coral & Diamond Door solutions



From impulse open-front sales to maximum energy savings with double-glazed doors, via the Smartflex no-door system, single glass doors, double glass with silkscreened frame, double glass with clear frame and full glass doors. The Jewels family covers an extraordinary range of applications.

Dalla vendita di impulso open al massimo risparmio energetico passando per il sistema Smartflex di non-porte, porte a vetro singolo, vetro doppio con cornice serigrafata, vetro doppio con cornice trasparente e full glass. La gamma Jewels offre una straordinaria scelta di applicazioni.



**Coral**  
Smartflex



**Coral**  
SGD



**Coral**  
GD



**Coral**  
FGD

Coral & Diamond  
**Side panels**  
 Fianchi



**Closed side panel with inside mirror**  
 Fianco cieco con specchio



**Full glass side panel**  
 Fianco panoramico tutto vetro

**Panoramic side panel**  
 Fianco panoramico

Coral & Diamond  
**Bumpers**  
 Batticarrello

**PVC bumper**  
 Batticarrello in PVC

**Circular inox bumper**  
 Batticarrello inox  
 sezione circolare

**Squared inox bumper**  
 Batticarrello inox  
 sezione rettangolare



# Coral

H 205 • 225  
 P 70 • 85 • 95 • 105  
 L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375  
**F30** Cabinet front

**Meat • Dairy • Fruit&vegetables**  
 Carni • Latticini • Frutta e verdura

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**  
 CO<sub>2</sub> - HFC - Glycolic Fluid

**Defrost**  
 Off cycle / Electric

**Illumination**  
 LED

**Cabinet Front**  
 F30 - FV30

**End side panels**  
 Panoramic / Solid with inside 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)  
 • Doors  
 • Smartflex

**Inside color**  
 Colori interno

**Outside color**  
 Colore esterno

**Side panels color**  
 Colori fianchi

 RAL

# Coral D

H 205 • 225  
 P 70 • 85 • 95 • 105  
 L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375  
**F30** Cabinet front

**Meat • Dairy • Fruit&vegetables**  
 Carni • Latticini • Frutta e verdura

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**  
 CO<sub>2</sub> - HFC - Fluidi glicolati

**Sbrinamento**  
 Off cycle / Elettrico

**Illuminazione**  
 LED

**Fronte**  
 F30 - FV30

**Fianchi terminali**  
 Panoramici / Squadrato con 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)  
 • Porte  
 • Smartflex

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



# Coral Smartflex

H 205 • 225

P 85 • 95 • 105

L 125 • 250 • 375

F30 Cabinet front

Meat • Dairy • Fruit&vegetables

Carni • Latticini • Frutta e verdura



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**  
CO<sub>2</sub> - HFC - Glycolic Fluid

**Defrost**  
Off cycle / Electric

**Illumination**  
LED

**Cabinet Front**  
F30 - FV30

**End side panels**  
Panoramic / Solid with inside mirror / Head type

**Intermediate panels**  
• Panoramic  
• Double mirror

**Shelves**  
1 to 6  
Undershelf illumination (optional)

**Closing system**  
Smartflex

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**  
CO<sub>2</sub> - HFC - Fluidi glicolati

**Sbrinamento**  
Off cycle / Elettrico

**Illuminazione**  
LED

**Fronte**  
F30 - FV30

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

**Intermedi**  
• Panoramici  
• Doppio specchio

**Ripiani**  
da 1 a 6  
Illuminazione ripiani (optional)

**Sistema di chiusura**  
Smartflex

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi



Coral  
H 205 P85 L250

# Diamond

H 205 • 225

P 105 • 120

L 125 • 187 • 220 • 250 • 375

**F22** Low cabinet front

**Meat • Dairy • Fruit&vegetables**  
Carni • Latticini • Frutta e verdura

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**  
CO<sub>2</sub> - HFC - Glycolic Fluid

**Defrost**  
Off cycle / Electric

**Illumination**  
LED

**Cabinet Front**  
F22, FV22

**End side panels**  
Panoramic / Solid with inside 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)

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi

 RAL

# Diamond D

H 205 • 225

P 105 • 120

L 125 • 187 • 220 • 250 • 375

**F22** Low cabinet front

**Meat • Dairy • Fruit&vegetables**  
Carni • Latticini • Frutta e verdura

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**  
CO<sub>2</sub> - HFC - Fluidi glicolati

**Sbrinamento**  
Off cycle / Elettrico

**Illuminazione**  
LED

**Fronte**  
F22, FV22

**Fianchi terminali**  
Panoramici / Squadrato con 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)

**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  
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375  
F30 Cabinet front

Meat • Dairy • Fruit&vegetables  
Carni • Latticini • Frutta e verdura

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 4  
Undershelf illumination (optional)

**Closing system**  
double glass sliding doors

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi

 RAL

# Onyx D

H 150  
P 70 • 85 • 95  
L 125 • 146 • 187 • 220 • 250 • 375  
F30 Cabinet front

Meat • Dairy • Fruit&vegetables  
Carni • Latticini • Frutta e verdura

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 4  
Illuminazione ripiani (optional)

**Sistema di chiusura**  
Porte scorrevoli a doppio vetro

**Doors option**  
2GS - double glass sliding



Onyx D  
H150 P70

# Pearl

H 205 • 225

P 100

L 156 2P • 234 3P • 312 4P • 390 5P

**Frozen Food & Ice-Cream**  
Surgelati e gelati



Wall-site remote multideck  
for the display of ice-cream  
and frozen food

**Installation**  
Remote

**Temperature range**  
-18 / -20 °C  
-23 / -25 °C

**Refrigerant**  
R744  
HFC  
Glycolic fluid

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
Electric

**Climatic class**  
3

**Illumination**  
LED  
Fluorescent

**End side panels**  
Panoramic  
Solid  
Technical  
Head

**Intermediate side panels**  
Solid  
Solid/Mirror

**Shelves**  
2- 6

**Closing system**  
Energy free doors

Armadio per l'esposizione  
di prodotti preconfezionati  
surgelati

**Installazione**  
Remoto

**Temperatura**  
-18 / -20 °C  
-23 / -25 °C

**Refrigerante**  
R744  
HFC  
Fluidi glicolati

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
Elettrico

**Classe climatica**  
3

**Illuminazione**  
LED  
Tubi fluorescenti

**Fianchi terminali**  
Panoramici  
Squadrati  
Tecnici  
Testata

**Fianchi intermedi**  
Ciechi  
Ciechi/specchio

**Ripiani**  
da 2 a 6

**Chiusura**  
Porte Energy free

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

**Side panels color**  
Colori fianchi



Pearl  
L188

# Amber / Amber Self

H 88 (Self) • 113 • 125

P 110 (inside tank: 90)

L 93 • 125 • 187 • 250 • 312 • 375 •

AE45 • AE90 • AI45 • AI90

**3M1** Sandwiches • Drinks • Dairy • Fresh Products • Meat  
Sandwiches • Bevande • Latticini • Prodotti freschi • Carni

Serve-over counter with straight lift-up glass, for the display of meat, dairy products, fresh and pre-packed products.

**Installazione**  
Remote

**Temperature range**  
• 0 / +2 °C  
• +3 / +5 °C

**Refrigerante**  
R744  
HFC  
Glycolic Fluids

**Refrigeration**  
Ventilated

**Defrost**  
• Off-cycle  
• Electrical

**Climate and product class**  
3M1

**Illumination**  
Led

**Front Glass**  
Safety lift-up glass

**Side Glass Panels**  
• Panoramic safety glass  
• Double mirror

**Bumper**  
Stainless steel (optional)

**Rear closing system**  
• Night curtain  
• Sliding doors  
(both systems are optional)

Banco da taglio servito, con vetri piani sollevabili, per l'esposizione di salumi, latticini e carni.

**Installazione**  
Remoto

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

**Refrigerante**  
R744  
HFC  
Fluidi glicolici

**Refrigerazione**  
Ventilata

**Sbrinamento**  
• Fermata compressore  
• Elettrico

**Classe climatica e di prodotto**  
3M1

**Illuminazione**  
Led

**Vetro frontale**  
Cristallo temprato

**Vetri laterali**  
• Panoramici  
• Doppio specchio

**Protezione**  
Batticarrello inox (optional)

**Chiusura posteriore**  
• Tenda notte  
• Scorrevoli (entrambi optional)

**Inside color**  
Colori interno

**Outside color**  
Colore esterno

 RAL

Amber ST	93	125	187	250	312	375	AE45	AE90	AI45	AI90
RR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P_IN	•	•	•	•			•	•	•	•
N	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
HS	•	•								
HBM	•	•								

Amber ST Self	93	125	187	250	312	375	AE45	AE90	AI45	AI90
RR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P_IN	•	•	•	•			•	•	•	•
N	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

RR - Remote refrigeration / P\_IN - Plug-in / N - Non-refrigerated / HS - Hot Static / H BM - Hot Bainmarie



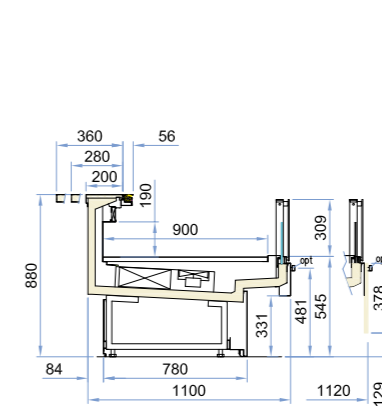
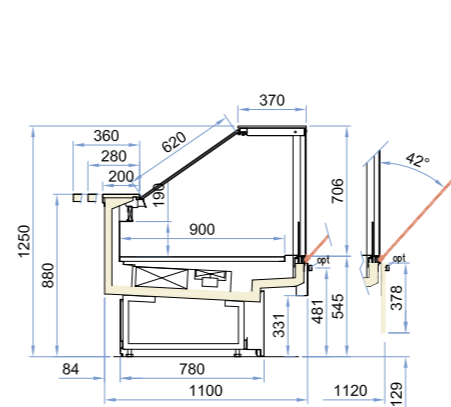
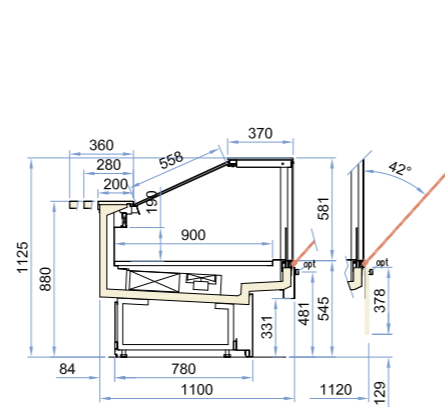
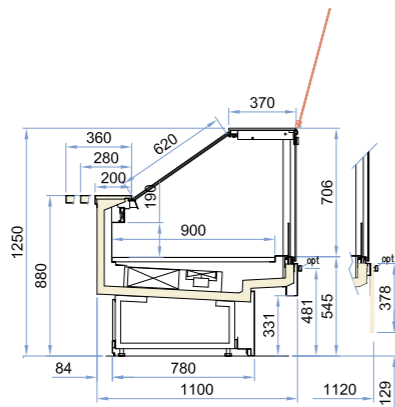
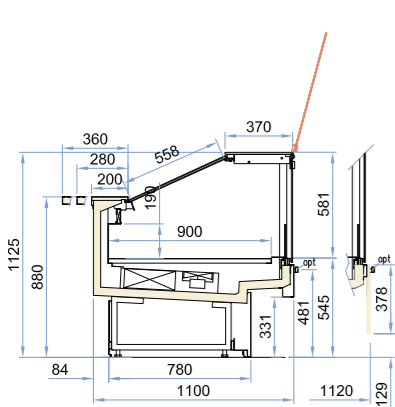
# Amber



Amber  
UP

Amber  
DWN

Amber Self



H113

H125

H113

H125

H88



Pentagram

design Antonio Citterio  
with Sergio Brioschi



# Pentagram Deli

H 113

D 108

L 125 • 250 • 375

**Dairy • Fresh products • Meat**

Latticini • Prodotti freschi • Carni



## 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



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

**Stone**  
Frontal panel



Plain Liscio



Ceppo di Grè



Brera



Grigio Carnico



Golden White



Imperiale



Elegant

**Solid Surface**  
Frontal panel



Plain Liscio

Milled Fresato



Cristal Black



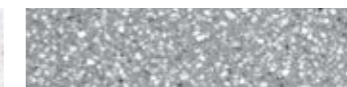
Messina



Etna



Marmo bianco T102



Grigio classico T905



Grafite classico T901

**Quartz**  
Top/Piani



Plain Liscio



Ardenne



City dark



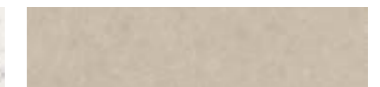
City grey



Acciaio inox AISI 304



Lyskamm



Sabbia beige

**Woods & Colors**  
Frontal panel



Plain Liscio

Milled Fresato



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak



RAL on demand  
(ex.18-5338 TCX Ultramarine Green)



RAL 9013 White / RAL 9005 Black



Metallic paint

**Profile, legs and bases**  
*Varnish*

Profili, gambe e basamenti  
*Vernice*



Blu Grigio



Elox Bronzo



Grigio Peltro



Bronzo Rame



Bruno Oliva



Black RAL 9005



1.

2.

3.

4.

- 1. HIZONE Aliant | Allestimento vini
- 2. HIZONE Aliant | Allestimento Salumi e formaggi
- 3. ISA Pentagram Alpha Lineare
- 4. ISA Pentagram Bakery

# Pentagram Alpha

H 117

D 86

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200

**Pastry • Chocolate • Hot plate**

Pasticceria • Cioccolato • Piano riscaldato

## 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



Plug-in version  
Versione con motore a bordo

In every situation, innovation involves the extraordinary combination of imagination and deep knowledge.

This is Hizone: a new system of blast chillers and refrigerated cabinets, the result of the meeting between the vision of Antonio Citterio and ISA's technical expertise.

Hizone is something that wasn't there before: the synthesis between the most advanced refrigeration technology and the superb aesthetics of a furnishing collection, a project that turns the production space into the true protagonist of the professional scene.

In ogni ambito, l'innovazione comporta la combinazione straordinaria tra l'immaginazione e una profonda conoscenza.

Questo è Hizone, il nuovo sistema di abbattitori e armadi refrigerati, risultato dell'incontro tra la visione di Antonio Citterio e l'esperienza tecnica ISA.

Hizone è qualcosa che non c'era: la sintesi tra la più evoluta tecnologia del freddo e l'estetica impeccabile di una collezione d'arredo, un progetto che trasforma lo spazio laboratorio nel vero protagonista della scena professionale.



## Multimatic & Maticgel

Blast Chilling  
Abbattimento



T5  
T8  
T12  
T16

## Gourmet

Chiller/Freezer  
Refrigerazione



1 Door  
2 Doors  
1 Porta  
2 Porte

## ExpoWine

Wine Chiller  
Vino



1 Temperature  
2 Temperatures  
1 Temperatura  
2 Temperature

## Cabinet

Non-refrigerated  
Non refrigerato



## Top Chef

Chiller/Freezer  
Refrigerazione



1 Door  
2 Doors  
1 Porta  
2 Porte

## Top Wine

Wine Chiller  
Vino



1 Door  
2 Doors  
1 Porta  
2 Porte

## Top counter & Walls unit

Non-refrigerated  
Non refrigerato



# 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



ExpoWine



TopWine



### 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) i vini, anche i più pregiati, garantendo il corretto livello di umidità.

### DUAL TEMPERATURE

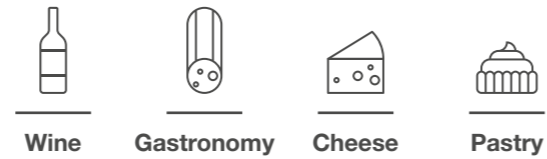
Refrigerazione specifica per diverse tipologie di vino. Expo Wine nella configurazione a due vani consente di impostare temperature dedicate alle diverse tipologie di vino.



# Aliant 2 Doors

H 216  
P 80  
L 240

RV TN - Ventilated Chiller



## Display and storage at the highest level.

*Aliant* is a high-end professional display for food and wines. A perfect match between technology and aesthetics, *Aliant* is equipped with coplanar doors featuring a technologically advanced compass opening system that slides one door on top of the other. A refined and yet functional solution that optimizes the space available.

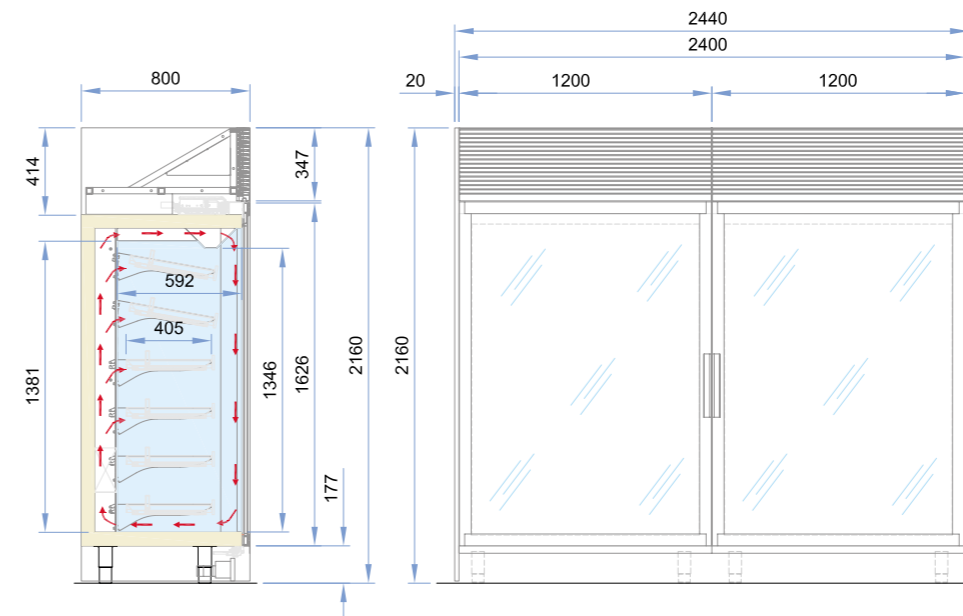
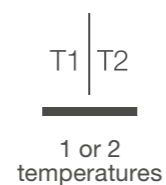
## Esposizione e conservazione al massimo livello.

*Aliant* è un espositore professionale di alta gamma per la conservazione di alimenti e vini. Perfetto incontro tra tecnologia ed estetica, *Aliant* è dotato di ante complanari con un innovativo sistema di apertura a compasso che fa scorrere in modo semplice un'anta sopra l'altra senza ingombrare la corsia. Una soluzione raffinata ed al tempo stesso funzionale che ottimizza lo spazio a disposizione.



<b>Installation</b> Plug-in	<b>Side panels</b> Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	<b>Installazione</b> Plug-in	<b>Fianchi</b> Acciaio Inox AISI 304 antimpronta
<b>Temperature</b> -1 / +5 °C	<b>Internal base</b> Stainless Steel AISI 304	<b>Temperatura</b> -1 / +5 °C	<b>Interno</b> Acciaio Inox AISI 304
<b>Refrigerant</b> R290	<b>Opening system</b> Coplanar sliding doors	<b>Refrigerante</b> R290	<b>Apertura</b> Ante scorrevoli complanari
<b>Refrigeration</b> Ventilated	<b>Lighting</b> Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K	<b>Refrigerazione</b> Ventilata	<b>Illuminazione</b> Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K
<b>Compressor</b> Hermetic	<b>Shelves</b> Aluminum shelves with wooden front cover plate	<b>Compressore</b> Ermetico	<b>Ripiani</b> Ripiani in alluminio con frontalino in legno
<b>Defrost</b> Off cycle	<b>Controller</b> Display Touch 5"	<b>Sbrinamento</b> Fermata compressore	<b>Controllo</b> Display Touch 5"
<b>Climate class</b> 3	<b>Equipment handling</b> Adjustable feet Kickplate (optional)	<b>Classe climatica</b> 3	<b>Basamento</b> Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
<b>Front glass</b> Double glass low emission		<b>Vetro frontale</b> Vetro camera bassoemissivo	

Aliant allows temperature setting for each of the two compartments. Aliant consente il settaggio della temperatura per ognuno dei due vani.



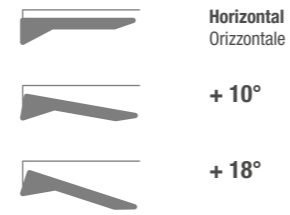
## Storage

The racks on the back and different shelves type effectively accommodate a great variety of products such as wine, cheeses, cold cuts or pastry products

## Allestimento

Le cremagliere sulla schiena e i diversi ripiani attrezzati consentono di esporre in modo efficace una grande varietà di prodotti come vino, formaggi, salumi o prodotti di pasticceria.

### Shelves adjustment Regolazione ripiani



Wine Shelf Ripiani per Vini



Steel or Wood Shelf Ripiani in acciaio o legno



Hooks for cured meat Asta ganciera per salumi



## Materials

### Frame / Side panels Cornice / Fianchi



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak

### Handle / Grid Maniglia / Griglia



Blu Grigio



Elox Bronzo



Grigio Peltro



Bronzo Rame



Bruno Oliva

# 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.



# 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



<b>Installation</b> Plug-in	<b>Defrost</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot gas (TB)</li> <li>Off cycle (TN)</li> </ul>
<b>Energy class</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A (TN)</li> <li>C (TB)</li> </ul>	<b>Climate class</b> 5 (40 °C / 40% RH)
<b>Standard equipment</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 white plastic coated shelves GN 2/1 (650x530 mm)</li> <li>12 Plastic supports for GN 2/1 shelves</li> <li>4 stainless steel racks (10 positions - pitch 130 mm)</li> <li>Door lock with key</li> </ul>	<b>Opening system</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reversible self-closing swing door</li> <li>Left or right configuration</li> </ul>
<b>Temperature</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-2/+8 °C (TN)</li> <li>-18/-15 °C (TB)</li> </ul>	<b>Insulation</b> Cyclopentane 80 mm
<b>Refrigerant</b> R290	<b>Equipment handling</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Height adjustable feet (115-175H mm)</li> <li>Swivel casters with brake (optional)</li> </ul>
<b>Refrigeration</b> Ventilated	<b>External</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepainted sheet (Evo)</li> <li>Stainless steel AISI 304 (Plus)</li> </ul>
<b>Compressor</b> Hermetic	<b>Internal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepainted sheet (Evo)</li> <li>Stainless steel AISI 304 (Plus)</li> </ul>

<b>Installazione</b> Plug-in	<b>Sbrinamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gas caldo (TB)</li> <li>Fermata compressore (TN)</li> </ul>
<b>Classe Energetica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>C (TN)</li> <li>C (TB)</li> </ul>	<b>Classe Climatica</b> 5 (40 °C / 40% RH)
<b>Dotazione di serie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 Griglie plastificate bianche GN 2/1 (650x530 mm)</li> <li>12 Supporti in plastica per griglie GN 2/1</li> <li>4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 130 mm)</li> <li>Serratura porta con chiave</li> </ul>	<b>Apertura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Porta con ritorno automatico reversibile</li> <li>Configurazione destra o sinistra</li> </ul>
<b>Temperatura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-2/+8 °C (TN)</li> <li>-18/-15 °C (TB)</li> </ul>	<b>Isolamento</b> Cyclopentano 80 mm
<b>Refrigerante</b> R290	<b>Basamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)</li> <li>Ruote pivotanti con freno (optional)</li> </ul>
<b>Refrigerazione</b> Ventilata	<b>Esterno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lamiera Preverniciata (Evo)</li> <li>Acciaio inox AISI 304 (Plus)</li> </ul>
<b>Compressore</b> Ermetico	<b>Interno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lamiera Preverniciata (Evo)</li> <li>Acciaio inox AISI 304 (Plus)</li> </ul>



# Master Ice

H 209  
P 95  
L 71

Gelato



<b>Installation</b> Plug-in	<b>Installazione</b> Plug-in
<b>Energy class</b> D	<b>Classe energetica</b> D
<b>Standard equipment</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>5 chromed shelves (530x720 mm)</li> <li>5 Pair of stainless steel C guide rails (724 mm)</li> <li>4 stainless steel racks (10 positions - pitch 133 mm)</li> <li>Door lock with key</li> </ul>	<b>Dotazione di serie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>5 Griglie cromate (530x720 mm)</li> <li>5 Coppie guida C inox (724 mm)</li> <li>4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133 mm)</li> <li>Serratura porta con chiave</li> </ul>
<b>Temperature</b> -18 / -15 °C	<b>Temperatura</b> -18 / -15 °C
<b>Refrigerant</b> R290	<b>Refrigerante</b> R290
<b>Refrigeration</b> Ventilated	<b>Refrigerazione</b> Ventilata
<b>Compressor</b> Hermetic	<b>Compressore</b> Ermetico
<b>Defrost</b> Automatic	<b>Sbrinamento</b> Automatico
<b>Climate class</b> 5 (40 °C / 40% RH)	<b>Classe Climatica</b> 5 (40 °C / 40% RH)
<b>Opening system</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reversible self-closing swing door</li> <li>Left or right configuration</li> </ul>	<b>Apertura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Porta con ritorno automatico reversibile</li> <li>Configurazione destra o sinistra</li> </ul>
<b>Insulation</b> Cyclopentane 80 mm	<b>Isolamento</b> Cyclopentano 80 mm
<b>Equipment handling</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Height adjustable feet (115-175H mm)</li> <li>Swivel casters with brake (optional)</li> </ul>	<b>Basamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)</li> <li>Ruote pivotanti con freno (optional)</li> </ul>
<b>External</b> Stainless steel AISI 304	<b>Esterno</b> Acciaio Inox AISI 304
<b>Internal</b> Stainless steel AISI 304	<b>Interno</b> Acciaio Inox AISI 304
<b>Optionals</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Swivel casters with brake</li> <li>White plastic coated / chromed shelves (530x720 mm)</li> <li>C stainless steel guide rails pair (724 mm)</li> </ul>	<b>Accessori</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ruote pivotanti con freno</li> <li>Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm)</li> <li>Coppie guida C inox (724 mm)</li> </ul>



# Shopfitting tailor-made solutions

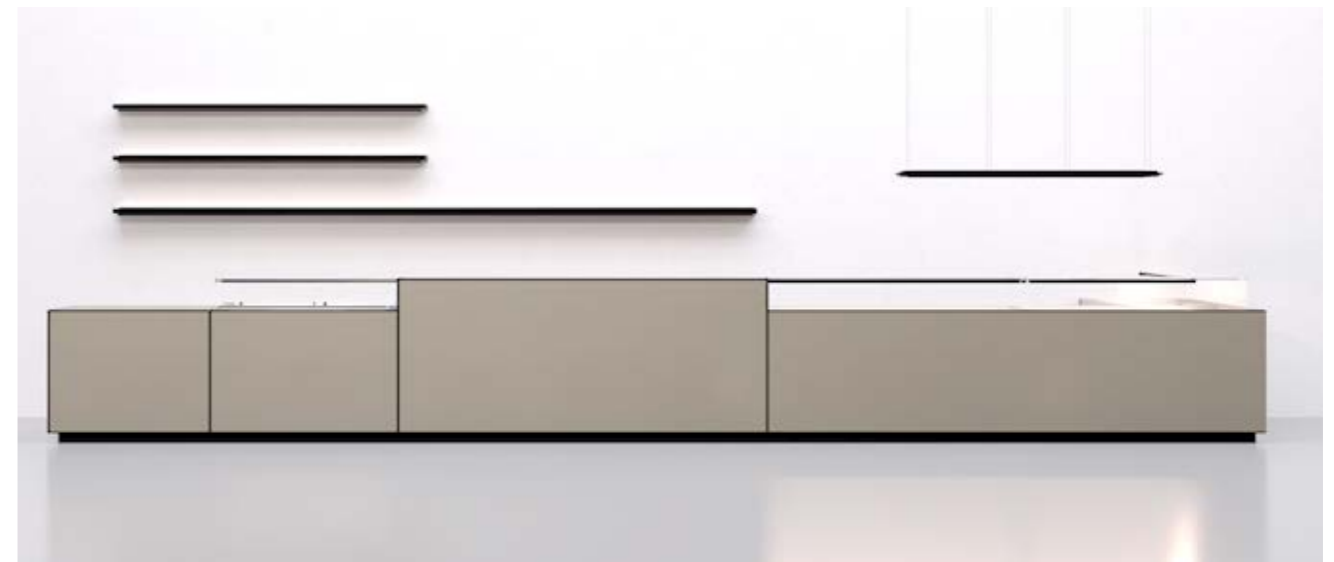




Beat



Groove



Surface



Jewels family



Eataly, London (UK) Thea, Palco

Autogrill La Fucina, Fiumicino (Rome)

Dream ST



# 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.

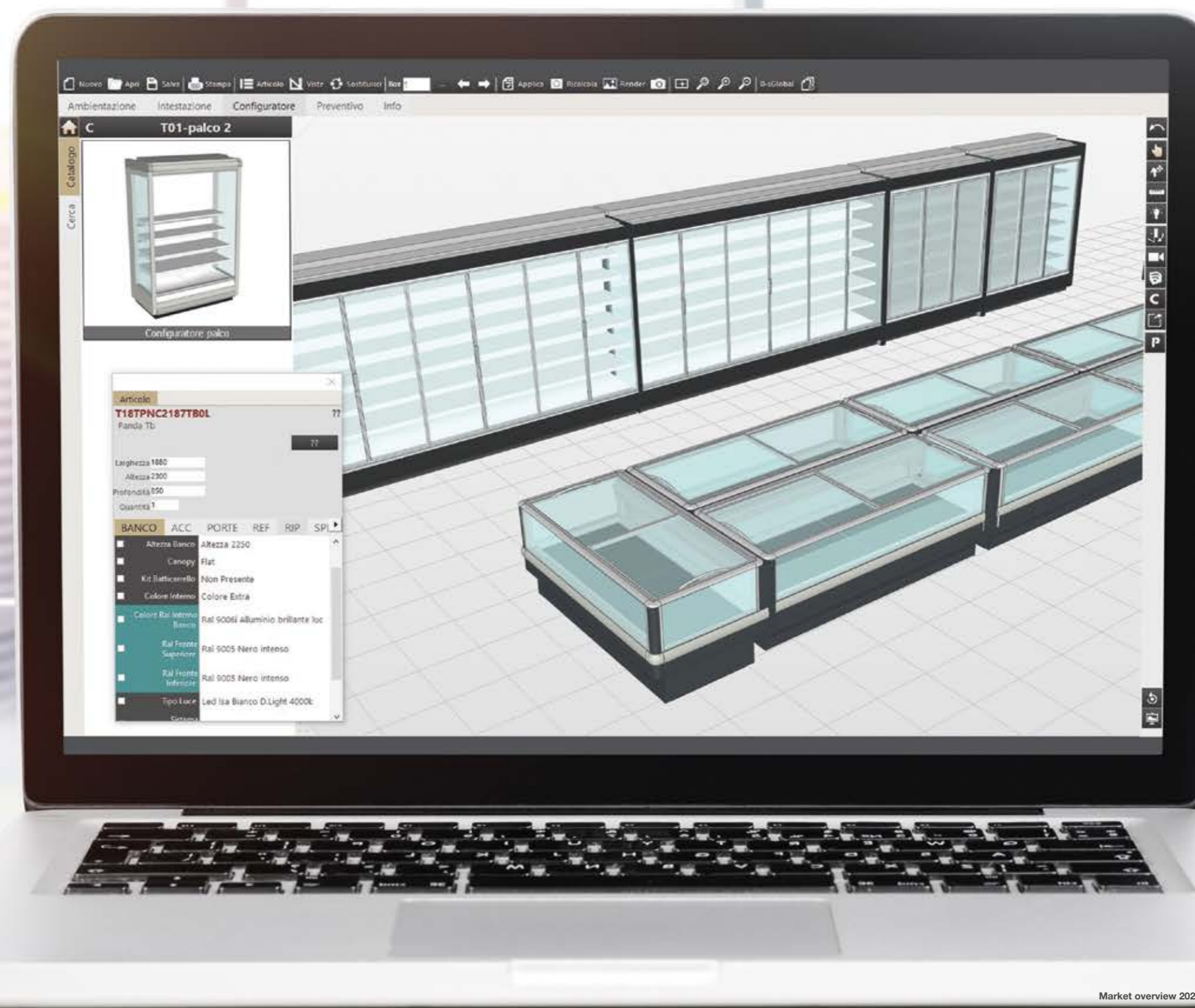
- Gestione layout in 3D
- Preventivi semplici e immediati
- Ordini in tempo reale

Available on

- Market Plug-in
- Market Remote

Disponibile in

- Market Plug-in
- Market Remoto



# ISA Connect

Cloud-connected 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.

Prodotti connessi tramite il Cloud 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.



# Functions

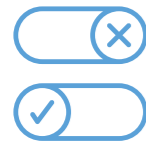
	Essential	Advance
<b>Gateway interface</b> - Interfaccia Gateway	•	•
<b>Controller monitoring</b> - Monitoraggio del termostato	•	•
<b>Energy consumption</b> - Consumo energetico	•	•
<b>Advanced monitoring system</b> - Sistema di monitoraggio avanzato		•
<b>Condenser blocked</b> - Condensatore sporco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



## Easy Fleet management

ISA Connect is ideal for perfectly managing points of sale with different products.

ISA Connect è ideale per gestire alla perfezione punti vendita con prodotti 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

By monitoring the operation of equipment, the frequency of routine maintenance can be optimised and costs reduced.

Monitorare il funzionamento delle attrezzature permette di ottimizzare la frequenza delle manutenzioni ordinarie riducendone i costi.



## 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

These advantages naturally translate into a tangible reduction in operating costs.

Questi vantaggi si traducono naturalmente in una tangibile riduzione dei costi di gestione.



**In the interest of continual product improvements, ISA S.p.A. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.**

La ISA S.p.A. nell'ambito del continuo miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri modelli.



ISA S.p.A.

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

T. +39 075 801 71

E. [customerservice@isaitaly.com](mailto:customerservice@isaitaly.com)

[www.isaitaly.com](http://www.isaitaly.com)

