



your visible value

01 | 2017







Inside Out

Inside Out

InsideOut è la nuova collezione di vetrine, tavole fredde e tavole calde contraddistinte da un denominatore comune: ridotti ingombri e massima flessibilità di applicazione, sia da incasso che da appoggio. Una libertà in grado di creare incredibili layout sempre diversi e contemporanei.

EN

InsideOut is the new collection of display cabinets, cold and hot buffet show cases, having the same characteristics: reduced sizes and maximum service flexibility, both built-in and free standing. A possibility to arrange amazing, customized and contemporary layout.

DE

InsideOut ist eine neue Kollektion von Vitrinen, Kühlvitrinen und Wärmevitrinen, die durch einen gemeinsamen Nenner gekennzeichnet sind: sowohl Einbau- als auch Aufsatzvitrinen mit kompakten Abmessungen und maximaler Anpassungsfähigkeit. Aus dieser Freiheit entstehen erstaunliche Layouts, immer wieder anders und modern.

FR

InsideOut est la nouvelle collection des vitrines (froides et chaudes) ayant pour dénominateur commun moins d'encombrement pour un maximum de flexibilité, aussi bien en version à encaisser qu'en version pour poser sur un meuble. Une liberté capable de créer d'incroyables solutions toujours différentes et contemporaines.

ES

InsideOut es la nueva colección de vitrinas, vitrinas caliente y vitrinas refrigeradas caracterizadas por un denominador común: dimensiones reducidas y máxima flexibilidad de aplicación, tanto de empotrado como de apoyo. Una libertad capaz de crear impresionantes disposiciones siempre diferentes y contemporáneas.

**GELATO
RV**

**120
170
220**

**PASTRY
RV**

**120
170
220**

**TAVOLA FREDDA
RV**

**100
125
150**

**TAVOLA FREDDA
RV CH**

**100
125
150**

**TAVOLA CALDA
TC**

**100
125
150**

Inside Built-in RV ST300 L100

Inside Built-in RV CH ST300 L170

Versione Version			Prodondità Depth			Tipologia e altezza dei vetri Showcase setup				Allestimento Gelato/Pastry Gelato /Pastry Setup				Unità di condensazione Condensing unit	
						LX		ST							
INSIDE Built-in	OUT Round	OUT Square	P80	P90	P100	300 mm	400 mm	300 mm	400 mm	Con- tainer	Container or Tray portion	Men- sola Shelf	Interno internal	Esterno External	
☐	☐	☐		☐				☐		12	8	8	☐	☐	
☐	☐	☐		☐				☐		18	12	12	☐	☐	
☐	☐	☐		☐				☐		24	16	16	☐	☐	
☐	☐	☐		☐					☐				1	☐	☐
☐	☐	☐		☐					☐				1	☐	☐
☐	☐	☐		☐					☐				1	☐	☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐
☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐				1*		☐

* ST or LX 400 mm



Out Round GELATO ST300 L170

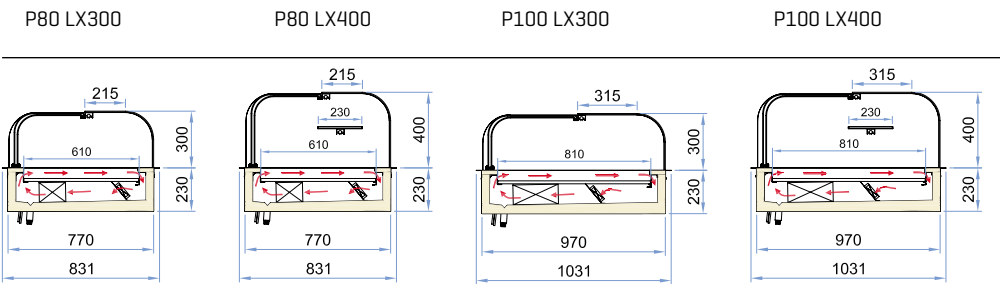
Out Round GELATO ST300 L120



Inside Out



Tavola Fredda RV



Gelato RV

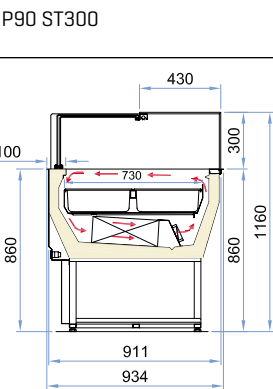
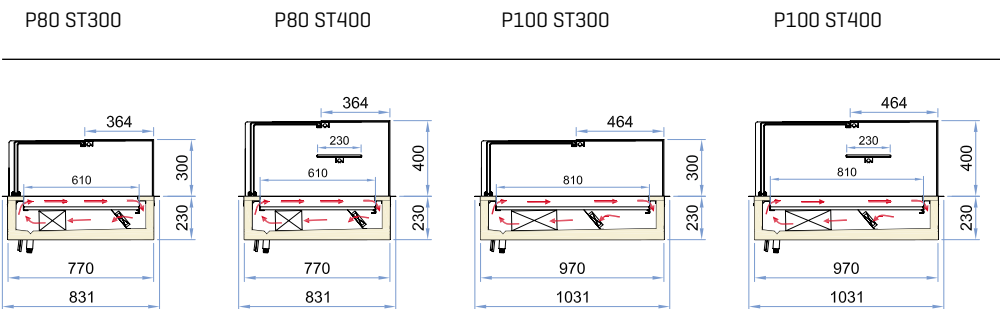
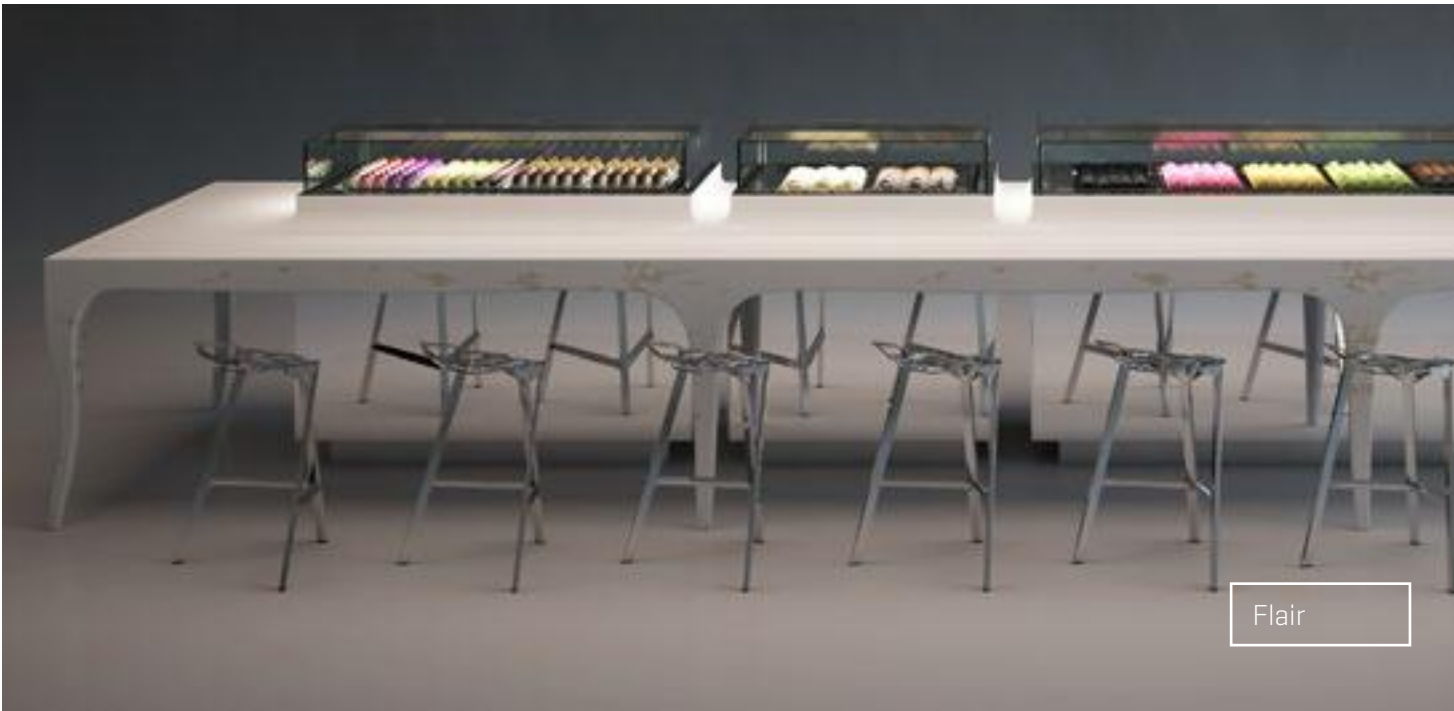
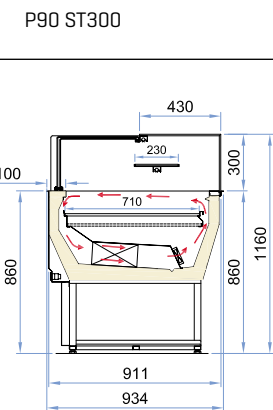


Tavola Fredda RV



Pastry RV



Flair

NEWS 2017
GELATO & PASTRY



PAGODA





Pagoda, una vetrina che ha segnato la storia della gelateria e della pasticceria italiana, si rinnova grazie alle linee essenziali ai materiali ricercati e alla esclusiva tecnologia show. Design e tradizione distillate in una linea, la scimitarra, che diventa sostegno architettonico trasparente in grado di esaltare al massimo i prodotti.



Pagoda, display cabinet which has marked the history of Italian ice-cream parlor and pastry, renovates itself thanks to the essential lines, the refined materials and the exclusive technology "show". Design and tradition are conjugated in one line, the "scimitarra", which becomes architectural support capable to exalt as best it can the products.



FR

Pagoda, une vitrine qui a marqué l'histoire de la glace et de la pâtisserie italienne se renouvelle grâce aux lignes essentielles, les matériaux recherchés et l'exclusive technologie "show". Design et tradition conjugués en une ligne, la structure supérieure devient un élément architectural capable d'exalter au maximum les produits

DE

Pagoda, die einen Meilenstein der Geschichte von Eis- und Kuchenvitrinen darstellt, wird jetzt dank klaren Linien, ausgewählten Materialien und die exklusive Show Technologie erneuert. Design und Tradition sind in einer Linie zusammengefasst, der Krummsäbel, der zu architektonische Unterstützung wird und die ausgestellte Produkte hervorhebt.

ES

Pagoda, una vitrina que ha marcado la historia de la heladería y de la pastelería italiana, se renueva gracias a las líneas esenciales, a los materiales seleccionados y a la exclusiva tecnología "show". Design y tradición resumidas en una línea, la cimitarra, que se convierte en un apoyo arquitectónico capaz de acentuar al máximo los productos.

PAGODA

DUE VERSIONI: GELATERIA E PASTICCERIA
TWO VERSIONS: ICE CREAM AND CONFECTIONERY
DEUX VERSIONS : GLACIER ET PÂTISSERIE
ZWEI VERSIONEN: EISDIELE UND KONDITOREI
DOS VERSIONES: HELADERÍA Y PASTELERÍA



NATURAL REFRIGERANT
[VG] R744 [CO₂] / R404A
[VP] R404A



ENERGY SAVING
LED



INSTALLATION
Plug-in / Remote unit



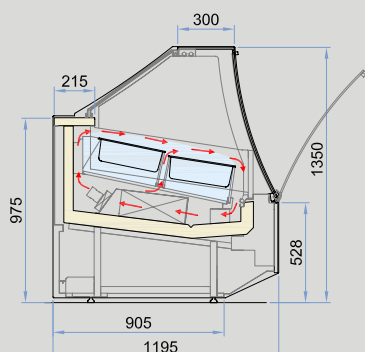
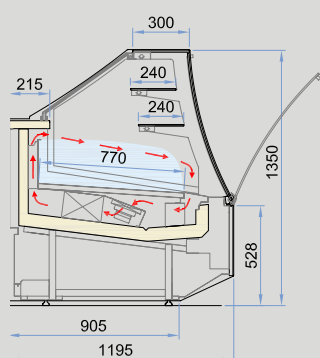
TEMPERATURE
[VG] -20/+2 °C
[VP] +1/+10 °C



DEFROST
[VG] Reverse Cycle
[VP] Off cycle



CLIMATIC CLASS
[VG] 4
[VP] 3



available
R744







NEWS 2017
GELATO & PASTRY

STAND-ALONE PASTRY
Plug-in



BUILT-IN GELATO CARAPINE
Plug-in / Remote





ENERGY SAVING
LED



TEMPERATURE
-20/+2 °C



CLOSING SYSTEM
glass lids



DEFROST
Reverse Cycle

—
VASCHETTE



Un design essenziale unito ad una spettacolare visibilità del gelato danno vita a OneShow.

Gli ingombri ridotti al minimo [720 mm] e la possibilità di scegliere un'ampia gamma di materiali e finiture di pregio creano infinite possibilità di layout. Plug-in o Built-in.



An essential design and a wonderful look for ice creams give birth to OneShow. Dimensions are cut to the bone [720 mm] and there is a wide range of materials and precious finishing to choose from, which allow for endless combinations of layout. You will only have to choose between Plug-in or Built-in!

STAND ALONE GELATO

Plug-in

ONESHOW

—
MONOPORZIONI



FR

Un design essentiel accompagné d'une visibilité de la glace spectaculaire sont les caractéristiques essentielles de OneShow. Les encombrements réduits au minimum (720 mm) et la possibilité de sélectionner une vaste gamme de matériaux et de finitions précieuses créent des possibilités de disposition infinies. Vous ne devez que choisir entre Plug-in ou bien Built-in!

DE

Ein essentielles Design zusammen mit einer wunderbaren Sichtbarkeit des Speiseeises rufen OneShow ins Leben. Die auf ein Minimum reduzierten Abmessungen (720 mm) und die Möglichkeit eines breiten Angebots an Materialien und wertvollen Finishes ermöglichen unendliche Layout-Möglichkeiten. Sie müssen sich nur noch entweder für Plug-in oder Built-in entscheiden!

ES

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado, da vida a OneShow. Gracias a las dimensiones reducidas al mínimo (720 mm) y a la posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad, las posibilidades de distribución y diseño son infinitas. ¡Sólo le queda elegir si prefiere Plug-in o Built-in!



ENERGY SAVING
LED



TEMPERATURE
-20/+2 °C



CLOSING SYSTEM
glass lids



DEFROST
Reverse Cycle



BUILT-IN LARGE
Plug-in / Remote

ONESHOW



ENERGY SAVING
LED



TEMPERATURE
+1/+10 °C



CLOSING SYSTEM
glass lids



DEFROST
Off Cycle



BASE LARGE PASTRY
Plug-in

ONESHOW

—
WOOD



FOCUS ON
GELATO PROFESSIONAL



SUPERSHOW



SUPERSHOW

Il gelato protagonista nello spettacolo del gusto.

Supershow nasce da una combinazione armonica di superfici, materiali e trasparenze che rivoluziona i paradigmi dell'esposizione del gelato artigianale. I montanti laterali in acciaio a ridotto spessore agevolano una visione panoramica del prodotto. I supporti per le vaschette trasparenti ed il sistema di illuminazione combinata full-led dall'alto e dal basso fanno apparire il gelato sospeso all'interno della vetrina.



available
R744

EN

Ice cream that is the star of its own show.

Supershow is the result of a harmonious combination of surfaces, materials and transparencies that revolutionize the standards of artisanal ice cream display. The narrow steel side supports give a panoramic view of the product. The holders for the transparent ice cream tubs and the top to bottom LED lighting system make the ice cream appear to float inside the display case.

DE

Das Eis ist der Protagonist in der Vorstellung des Geschmacks

Supershow ergibt sich aus einer harmonischen Kombination von Oberflächen, Materialien und Transparenz, welche das Paradigma der Exposition des Handwerkseises revolutioniert. Die seitlichen Stahlstützen, die eine reduzierte Dicke haben, ermöglichen einen Überblick über dem Produkt. Die Halterungen für die transparenten Schalen und die kombinierte full-LED Beleuchtungsanlage von oben und unten darstellen das wie in der Luft schwebenden Eis im inneren des Gehäuses.

FR

La glace protagoniste du spectacle du goût.

Supershow nait d'une combinaison harmonieuse de surfaces, de matériaux et de transparences qui révolutionne les modèles de présentation de la glace artisanale. Les montants latéraux en acier à l'épaisseur réduit facilitent la vue panoramique du produit. Les supports pour le bacs transparents et le système d'éclairage combiné full-led d'en haut et d'en bas font sembler la glace suspendue à l'intérieur de la vitrine.

ES

El helado como protagonista en el espectáculo del sabor.

Supershow nace de una combinación armónica de superficies, materiales y transparencias que revolucionan los prototipos de exposición del helado artesanal. Los laterales de acero de espesor reducido facilitan una visión panorámica del producto. Los soportes de los recipientes transparentes y el sistema de iluminación con tecnología full LED en la parte superior e inferior del expositor muestran el helado suspendido en el interior de la vitrina.







FLASHOW



**BUONO
BUONO**
il gelato artigianale

DUE VERSIONI: GELATERIA E PASTICCERIA

TWO VERSIONS: ICE CREAM AND CONFECTIONERY

DEUX VERSIONS : GLACIER ET PÂTISSERIE

ZWEI VERSIONEN: EISDIELE UND KONDITOREI

DOS VERSIONES: HELADERÍA Y PASTELERÍA



NATURAL REFRIGERANT

[VG] R744 [CO₂] / R404A

[VP] R404A



ENERGY SAVING

[VG] LED

[VP] LED



INSTALLATION

[VG] Plug-in / Remote unit

[VP] Plug-in / Remote unit



TEMPERATURE

[VG] -20/+2 °C

[VP] +1/+10 °C



DOORS SYSTEM

[VG] Lids / Curtain

[VP] Lids / Curtain



DEFROST

[VG] Reverse Cycle

[VP] Off cycle



CLIMATIC CLASS

[VG] 4

[VP] 3



available

R744



FOCUS ON
GELATO PROFESSIONAL





Olímpica



Olimpica

Il suo design parla un linguaggio unico; il suo dinamismo sorprende ad ogni vista.

Forma all'avanguardia
Il profilo dinamico del montante unito ai diversi basamenti ne sottolineano il carattere unico e contemporaneo.

Dimensioni all'avanguardia
Piu' spazio per i vostri clienti grazie alla profondità di soli 940 mm

EN

Its design speaks a unique language; its dynamism offers a myriad of surprises.

Cutting edge shape
The dynamic profile of the upright unit combined with the different bases emphasise its unique and contemporary character.

Cutting edge dimensions
More space for your customers thanks to a depth of only 940 mm

FR

Son design parle un langage unique; son dynamisme surprend à tous les points de vue.

Une forme à la pointe du progrès
Le profil dynamique du montant associé à différents socles soulignent son caractère unique et dans l'air du temps.

Des dimensions à l'avant-garde
Plus d'espace pour vos clients grâce à une profondeur de 940 mm seulement

DE

Sein Design spricht eine einzigartige Sprache; seine Dynamik ist unter jedem Aspekt überraschend.

Bahnbrechendes Design
Das dynamische Profil des Ständers, der mit verschiedenen Sockeln kombiniert werden kann, unterstreicht den einzigartigen und modernen Charakter.

Bahnbrechende Formen
mehr Raum für unsere Kunden dank einer Tiefe von nur 940 mm.

ES

Su diseño habla un lenguaje único; su dinamismo sorprende a cualquiera.

Forma vanguardista
El perfil dinámico del montante unido a las diferentes bases destacan el carácter único y contemporáneo.

Dimensiones vanguardistas
Más espacio para sus clientes gracias a la profundidad de solamente 940 mm

DIVA



ENERGY SAVING
LED



INSTALLATION
Plug-in



TEMPERATURE
-20/+2°C



DEFROST
Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS
4



Diva è la nuova interprete dell'eleganza secondo Isa: un equilibrio perfetto tra design, estetica e funzionalità che esalta il food appeal del prodotto e dona un tocco di classe all'ambiente di consumo grazie ai volumi che si raccordano in maniera armoniosa, alle ampie superfici trasparenti del castello vetri (senza montanti frontali e con i laterali a ridotto spessore) e alle nuance sobrie e ricercate dei pannelli frontali e laterali.

Diva is the new exponent of the elegance by Isa: a perfect balance between design, aesthetics and functionality that enhances the food appeal of the product and gives a touch of charme to the environment, thanks to the volumes, that fit together in a harmonious way, the wide transparent surfaces of the glass frame (without front pillars and with lateral pillars that have reduced thickness) and thanks to the sober and refined nuances of the front and side panels.



FR

Diva est la nouvelle interprète de l'élégance selon Isa: un équilibre parfait entre design, esthétique et fonctionnalité, qui améliore le food appeal du produit et donne une touche de classe à l'environnement, grâce aux volumes qui sont reliés de façon harmonieuse, les grandes surfaces transparentes des verres [sans jambes de force avant et latéraux avec épaisseur réduit] et aux nuances sobres et sophistiquées des panneaux frontaux et latéraux.

DE

Diva ist der neue Interpret der Eleganz von Isa: eine perfekte Balance zwischen Design, Ästhetik und Funktionalität, die das Food Appeal des Produkts verbessert und einen Hauch von Charme der Umgebung gibt, dank der Rauminhalte, die sich gegenseitig in einer harmonischen Weise verbinden, dank der großen transparenten Flächen des Glasrahmens [ohne vorderen Pfosten und mit Seitenpfosten, die reduzierter Dicke haben] und dank der nüchternen und raffinierten Nuancen der Frontpaneelen und Seitenpaneelen.

ES

Diva es la nueva intérprete de la elegancia según ISA: un equilibrio perfecto entre diseño, estética y funcionalidad que exalta el food appeal del producto y da un toque de clase al ambiente de consumo gracias a los volúmenes que se entremezclan de manera armoniosa y a las amplias superficies de la vitrina transparente [sin soportes frontales y con laterales de bajo espesor] y a los matices sobrios y elaborados de los paneles frontales y laterales.

PLUS

Controllo totale delle performance del freddo.

Plus. Total control of cold performances.
Plus. Contrôle total des prestations du froid.
Plus. Totale Kontrolle der Kälteleistungen.
Plus. Control total de los rendimientos del frío.



Available on | **DIVA** | **KALEIDO**



PLUS 1

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

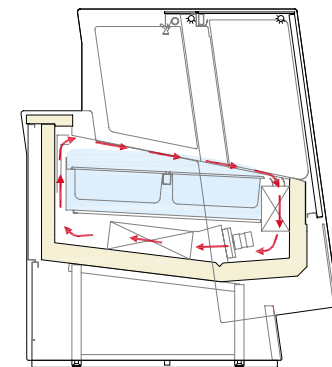
L 360-530-720 mm **P** 165-250 mm **H** 80-120-150 mm   3°

Double evaporator
with single rear
flow delivery.

Évaporateur
double avec
refoulement de
l'air à flux arrière
simple.

Doppelter
Verdampfer
mit einzelner
Luftzuleitung
mit hinterem
Luftstrom.

Evaporador doble
con una sola línea
de impulsión
de aire de flujo
posterior.



PLUS 2

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

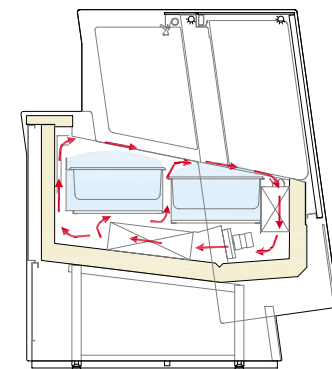
L 360 mm **P** 165-250 mm **H** 80-120-150 mm   0°

Double evaporator
with double rear
flow delivery.

Évaporateur
double avec
refoulement de
l'air à flux arrière
double.

Doppelter
Verdampfer
mit doppelter
Luftzuleitung
mit hinterem
Luftstrom.

Evaporador doble
con con doble
línea de impulsión
de aire de flujo
posterior.



PLUS

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.

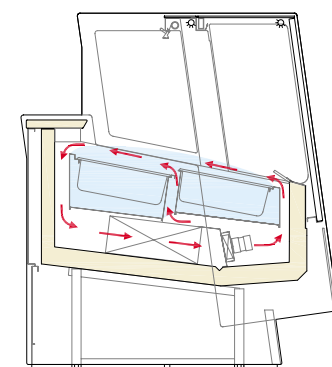
L 360 mm **P** 165-250 mm **H** 80-120 mm   11°

Single evaporator
with double front
flow delivery.

Évaporateur
simple avec
refoulement de
l'air à flux avant
double.

Einzelner
Verdampfer
mit doppelter
Luftzuleitung
mit vorderem
Luftstrom.

Evaporador
sencillo con doble
línea de impulsión
de aire de flujo
anterior.







MULTIPLD

MULTIPLO

Gli straordinari pozzetti a temperatura indipendente.

È il controllo che fa la differenza. Grazie alla tecnologia brevettata di ISA puoi differenziare le temperature per esporre al meglio le tue creazioni, seguire gli andamenti stagionali senza dimenticare l'ambiente.

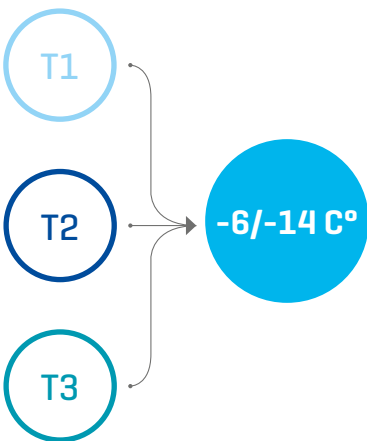
Tecnologia brevettata

Patented technology

Technologie brevetée

Patentierte technologie

Tecnología patentada



EN

Multiplo, the extraordinary independent-temperature wells.

Control makes the difference. The ISA patented technology makes it possible to adjust temperatures to expose your creations in the best of ways according to the seasons, without forgetting about the environment.

DE

Multiplo, Die außergewöhnlichen Wannen mit unabhängiger Temperatur.

Die Kontrolle macht den Unterschied. Dank der von ISA patentierten Technologie können Sie die Temperatur auswählen, um Ihre Schöpfungen bestens auszustellen und der saisonalen Entwicklung zu folgen, ohne die Umwelt zu vergessen.

FR

Multiplo, les bacs extraordinaires à température indépendante.

C'est le contrôle qui fait la différence. Grâce à la technologie brevetée ISA, vous pourrez contrôler les températures pour mieux exposer vos créations et suivre les variations saisonnières sans oublier l'environnement.

ES

Multiplo, los extraordinarios recipientes con temperatura independiente.

Es el control el que marca la diferencia. Gracias a la tecnología patentada por ISA, puede diferenciar las temperaturas para exponer perfectamente sus creaciones y adaptarse a las diferentes estaciones sin olvidar el ambiente.

Confronto su mod. 1.500 mm
Comparison processed on a 1500 length

	Glycol	Ventilated	Multiplo
Tecnologia di refrigerazione Chilling technology	Statica a Glicole	Ventilata	Statica a Induzione
Carapine Mixture bowl	8	8	10
Riserva Storage	8	4	10
Temperature indipendenti Independent temperatures	no	no	da 1 a 3
Delta Termico Carapine Mixture bowl thermal delta	• •	• • • • •	• • • • •
Tempo per temperatura a regime Time in normal running mode temperature	•	• • • • •	• • • • •
Isolamento Insulation	Standard	Standard	CO ₂ Natural
Impatto ambientale Environmental impact	•	• • • • •	• • • • •
Manutenzione Maintenance	•	• • • • •	• • • • •
Ergonomia Ergonomics	• •	• • • • •	• • • • •
Facilità di pulizia Cleaning	•	• • • • •	• • • • •

• • • • • best performance

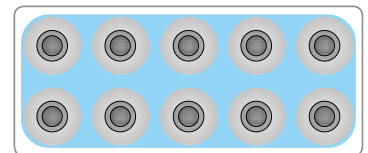
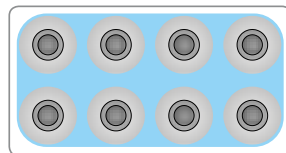
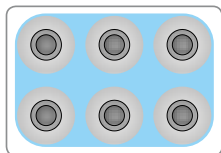
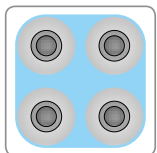
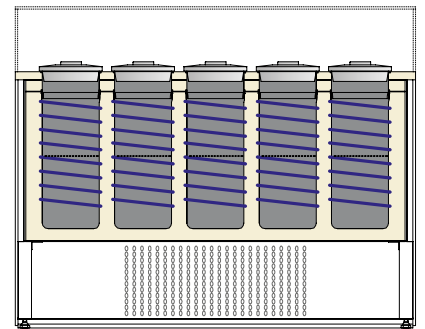
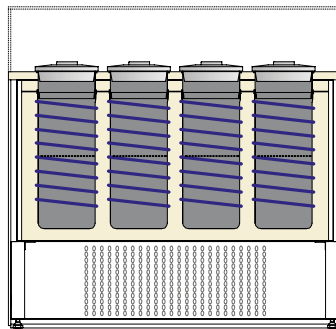
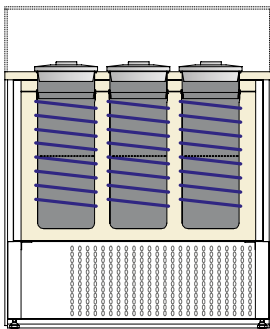
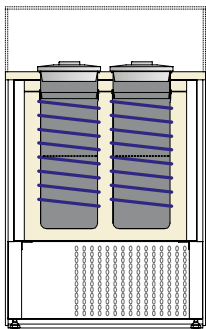


750 mm

1.000 mm

1.250 mm

1.500 mm

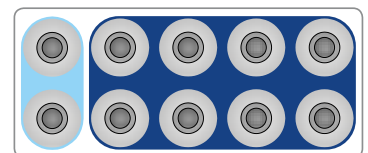
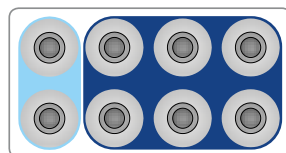
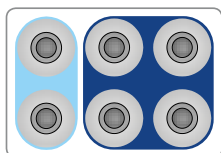
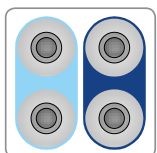


T1

T1

T1

T1



T1

T2

T1

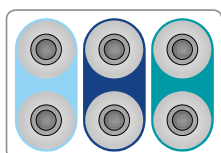
T2

T1

T2

T1

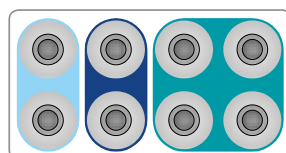
T2



T1

T2

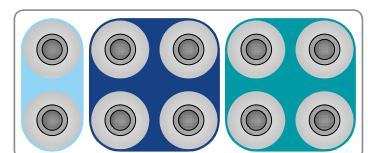
T3



T1

T2

T3



T1

T2

T3

Millennium con refrigerante naturale a idrocarburi Future is in the air.

Millennium è disponibile nella versione Aria che utilizza il refrigerante naturale a base di Idrocarburi (R290) al posto dei tradizionali fluidi refrigeranti: una soluzione tecnologica all'avanguardia, resa possibile da anni di ricerca e sviluppo sull'impiego di nuovi fluidi refrigeranti eco-friendly e che apre nuovi orizzonti in tema di ecosostenibilità, contenimento delle emissioni nocive e rispetto per l'ambiente senza rinunciare alle prestazioni e all'efficienza refrigerante.



The ice cream display case with eco-friendly refrigerant.

Millennium is available in the Aria version that uses R290 as a natural refrigerant in the place of traditional liquid refrigerants: a cutting edge technological solution made possible by years of research on the uses of new eco-friendly liquid refrigerants that opens new horizons in terms of environmental sustainability, containment of harmful emissions and respect for the environment without sacrificing the performance and efficiency of the refrigerant.



millennium



ENERGY SAVING
Led + EC Fan motor



INSTALLATION
Plug-in / Remote unit



TEMPERATURE
-20/+2°C



DEFROST
Reverse cycle



CLIMATIC CLASS
7



available

R744
R290

FR

La vitrine à glaces avec réfrigérant eco-friendly.

Millennium est disponible dans le modèle Aria qui utilise le réfrigérant naturel à base de R290 au lieu des fluides réfrigérants traditionnels : une solution technologique d'avant-garde, mise à point après des ans de recherche et développement sur l'emploi de nouveaux fluides réfrigérants eco-friendly et ouvrant des nouveaux horizons dans les domaines de l'éco-sostenibilité, la diminution des émissions nocives et le respect de l'environnement sans renoncer aux prestations et à l'efficacité réfrigérante.

DE

Die Eistheke mit umweltfreundliche Kältemittel.

Millennium ist nicht verfügbar in der Version Aria, die das auf R290-Basis natürliche Kältemittel verwendet, anstelle von traditioneller Kältemittel: eine technologische bahnbrechende Lösung, Jahren von Forschung und Entwicklung über die Verwendung neuer umweltfreundlichen Kältemittel die Voraussetzungen dafür geschaffen haben. Diese Lösung eröffnet die neue Horizonte in Bezug auf die Umweltverträglichkeit, Einschränkung der Abgabe von umweltschädlichen Stoffen in die Umwelt, ohne die Leistungen und die Effizienz zu verzichten.

ES

La vitrina de helado con refrigerante ecológico.

Millennium está disponible en la versión Aria que utiliza un refrigerante natural de R290, en lugar de los fluidos tradicionales refrigerantes. Se trata de una solución tecnológica a la vanguardia, posible sólo gracias a años de investigación y desarrollo del uso de nuevos fluido refrigerantes respetuosos con el medio ambiente. Esta técnica abre nuevos horizontes en el campo de la sostenibilidad ecológica, contención de emisiones nocivas y respeto por el medioambiente sin renunciar a las prestaciones y a la eficiencia refrigerante.

FOCUS ON
ARREDAMENTO







Arredo realizzato con **DIVA**



Design your space

IT

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



EN

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

FR

Chaque jour, ISA veut relever un défi qui consiste à identifier la bonne solution pour toutes les exigences des Layout. En mettant à disposition le meilleur de la technologie et de l'architecture du froid.

DE

ISA stellt sich jeden Tag der Herausforderung, die richtige Lösung für alle Anforderungen von layout zu finden, indem es Ihnen das Beste der Technik und der Architektur der Kälte zur Verfügung stellt.

ES

El reto que ISA quiere superar cada día consiste en encontrar la solución adecuada para todas las exigencias layout poniendo a su disposición lo mejor de la tecnología y de la arquitectura del frío.



FOCUS ON
PASTRY PROFESSIONAL





РАГОДАК



La vetrina professionale creata da ISA per Ernst Knam è il nuovo archetipo della classica vetrina di pasticceria: elegante, trasparente e tecnologica. È trasparente perché i vetri strutturali concavi extra-chiaro e l'illuminazione full le permettono una visione ottimale dei prodotti. È elegante perché l'alta qualità costruttiva e il "tessuto morbido" del rivestimento in Juta creano un design senza tempo. È tecnologica perché, sia nella versione statica che ventilata con il controllo dell'umidità del cioccolato, presenta una serie di accorgimenti che fanno la differenza: mensole

regolabili in profondità, piano di servizio maggiorato, vetri ribaltabili, kit di esposizione specifici per cioccolatini, tende con aggancio magnetico, cassette estraibili e vani tecnici per la massima organizzazione degli spazi operativi. Una vetrina così performante non può che inserirsi in un ambiente di alto livello in grado di esaltare le creazioni di pasticceria di Ernst Knam. Il nuovo spazio di via Anfossi, pensato da Lorenzo Palmeri in ogni dettaglio, è stato completamente realizzato dagli specialisti ISA con la massima cura e attenzione al dettaglio.



Knam + ISA

Arte e scienza del freddo

EN

The professional display created by ISA for Ernst Knam is the new archetype of the classic pastry showcase: elegant, transparent and technological.

It is transparent because the extra-clear concave structural glass and the full lighting allow optimal viewing of the products. It is elegant because the high quality of its structure and the "soft tissue" of its jute coating create a timeless design.

It is technological, because thanks to the chocolate humidity control, either for static version or ventilated version it has a series of expedients that make the difference: deep adjustable shelves, increased cooktop, flip-open glasses, displaykit specific for chocolates, magnetic curtain hooks, extractable drawers and technical areas in order to plan the space in the best way. Such a high performance display can only be included into a high level environment, that will enhance the pastry creations by Ernst Knam. The new area along Anfossi street, has been planned by Lorenzo Palmieri on every detail, it was completely made by ISA specialists, with maximum care and attention to details.



FR

La vitrine professionnelle créée par ISA pour Ernst Knam est le nouvel archétype de la vitrine classique de pâtisserie: élégante, transparente et technologique. Elle est transparente parce que les verres structurels concaves extra clair et l'illumination full permettent une vision optimale des produits. Elle est élégante parce que la haute qualité de la construction et le « tissu souple » du revêtement en jute créent un design hors du temps. Elle est technologique parce que, aussi bien dans la version statique que dans la version ventilée avec le contrôle de l'humidité du chocolat, elle présente une série de détails qui font la différence: étagères réglables en profondeur, plan de service plus vaste, vitres rabattables, kit d'exposition spécifique pour les chocolats, rideaux avec fixage magnétique, tiroirs extractibles et pièces techniques pour la plus grande organisation des espaces. Une vitrine aussi performante ne peut qu'être insérée dans un décor de haut niveau en mesure d'exalter les créations de pâtisserie de Ernst Knam. Le nouvel espace de la rue Anfossi, pensé par Lorenzo Palmeri dans les moindres détails, a été complètement réalisé par les spécialistes ISA avec le plus grand soin et la plus grande attention au détail.



DE

Das professionelle Schaufenster, welches von ISA für Ernst Knam kreiert wurde, ist der neue Archetyp des klassischen Gebäck-Schaufensters: elegant, transparent und technologisch. Es ist transparent, weil die strukturellen konkaven extra-hellen Gläser und die Full-Beleuchtung eine optimale Betrachtung der Produkte erlauben. Es ist elegant, weil die hohe Verarbeitungsqualität und das "weiche Gewebe" der Beschichtung aus Jute schaffen ein zeitloses Design. Es ist technologisch, weil sowohl in der statischen als auch in der belüftete Version, mit Feuchterege- lung für Schokolade, zeigt es eine Reihe von Kunstgriffe, die den Unterschied machen: Regale i verstellbarn der Tiefe, vergrößerte Arbeitsplatten, aufklappbare Gläser, spezifischer Ausstellungskit für Pralinen, Gardine mit Magnetkupplung, ausziehbare Schubladen und technische Räume für maximalen Organisation der Flächen. Ein so funktionstüchtiges Schaufenster kann sich nur in eine Umgebung von hohem Standard einfügen, das die Gebäckkreationen von Ernst Knam hervorheben kann. Der neue Raum in Via Anfossi, von Lorenzo Palmeri in jedem Detail entworfen, wurde völlig von den ISA Fachmännern mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail realisiert.

ES

La vitrina profesional creada por ISA para Ernst Knam es el nuevo modelo de la clásica vitrina de pastelería: refinada, transparente y tecnológica. Es transparente porque los vidrios estructurales cóncavos y la iluminación total le permiten una visibilidad excelente de los productos. Es refinada porque la alta calidad constructiva y el "tejido delicado" del revestimiento en yute crean un design unico. Es tecnológica porque, tanto en la versión estática que en la ventilada con el control de la humedad del chocolate, muestra una serie de competencias que hacen la diferencia: ménsulas ajustables en profundidad, tablas de servicio potenciadas, vidrios que se pueden volcar, kit para la exposición de chocolates, cortinas con enganches magnéticos, gabetas extraíbles y ambientes técnicos para la organización de los espacios operativos. Una vitrina de así elevado rendimiento no puede que ser instalada en un ambiente de alto nivel, apropiada para exaltar las creaciones de pastelería de Ernst Knam. El nuevo espacio de via Anfossi, ha sido proyectado en cada detalle por Lorenzo Palmieri, y completamente fabricado por los especialistas ISA con la máxima meticulosidad y atención a todo detalle.



Il bello
di essere
trasparente



available
R290

RV TB/TN •

RS TB •

RV TN / RV TN RG •

RV CH •

CRISTALTOWER

Trasparenza,
forza espositiva,
food appeal, spettacolo:
Cristal Tower
è un gioiello di design
e tecnologia
per il tuo punto vendita.
Con Cristal Tower
catturi lo sguardo
dei tuoi clienti
e li invogli ad acquistare
i tuoi capolavori.

EN

The beauty of being transparent

Transparency, exhibition strength, food appeal, performance Cristal Tower is a jewel of design and technology for your store. Cristal Tower catches the eyes of your customers and encourages them to buy your masterpieces.

FR

La beauté d'être transparente

Transparence, force d'exposition, food appeal, spectacle: Cristal Tower est un bijou de design et de technologie pour votre point de vente. Avec Cristal Tower capturez le regard de vos clients et incitez-les à acheter vos chefs-d'œuvre.

DE

Transparent ist schön

Transparenz, Ausstellungskraft, Food Appeal, Show: Cristal Tower ist eine Perle des Designs und der Technologie für Ihr Geschäft. Cristal Tower zieht die Blicke der Kunden an und verführt sie dazu, Ihre Meisterwerke zu kaufen.

ES

La belleza de la transparencia

Transparencia, fuerza expositiva, food appeal, espectáculo: Cristal Tower es una joya de diseño y tecnología para su punto de venta. Con Cristal Tower capta la mirada de sus clientes y les estimula para comprar sus obras maestras.

Prodotti freschi

Fresh products
Produits frais
Frische Produkte
Productos Frescos

Dolci

Sweets
Sucrés
Süßwaren
Dulces

Torte gelato

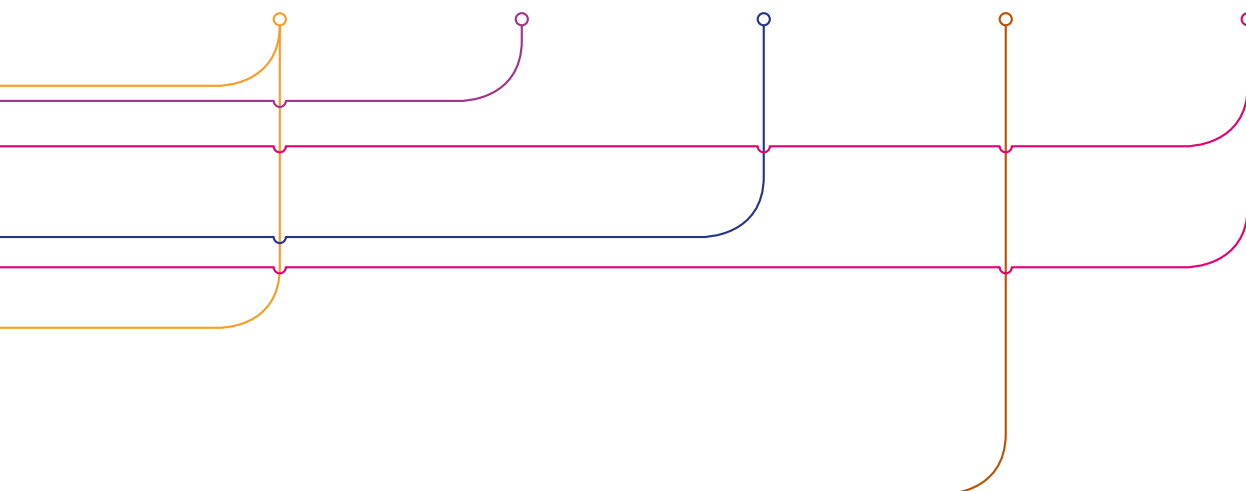
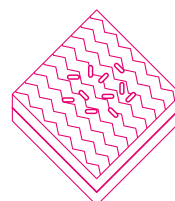
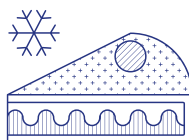
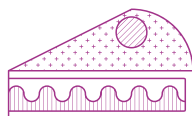
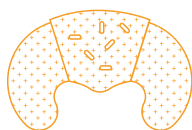
Pastry
Gâteaux à la crème glacée
Eistorten
Tortas Heladas

Pralineria e cioccolateria

Chocolate pralines
Confiserie et chocolaterie
Pralinen und Schokolade
Bombones y chocolates

Semifreddi

Frozen Desserts
Desserts semi-glacés
Halbgefrorenes
Semifrios





Panavision è la vetrina a bassa temperatura per torte gelato, semifreddi e monoporzioni realizzata da ISA. È capace di arredare alla perfezione ogni ambiente e di conseguenza, venire incontro a qualsiasi esigenza del cliente. Panavision è caratterizzata da un sistema di refrigerazione del flusso d'aria fredda [progettato dal centro R&D di ISA] che permette di distribuire uniformemente la temperatura in modo da garantire la perfetta conservazione dei prodotti esposti. Le performance di Panavision sono assolutamente impeccabili: visibilità, capienza e qualità permettono di soddisfare i clienti dal punto di vista estetico e tecnico grazie al design Made in Italy.



Panavision is a low temperature display case by ISA for ice cream cakes, frozen desserts and single portions. It is perfect in any environment and thus meets any of the customer's needs. Panavision has a cold air flow refrigeration system [designed by the ISA R&D Centre] that allows uniform temperature distribution in order to ensure perfect storage of the products on display. Panavision's performance is absolutely impeccable. Its visibility, capacity and quality lead to customer satisfaction from both the aesthetic and technical point of view thanks to its Made in Italy design.



PANAVISION

FR

Panavision est la vitrine à basse température pour les gâteaux glacés, entremets et mono portions réalisées par ISA. Elle est parfaitement capable de mobiliser à la perfection chaque local en satisfaisant toutes les exigences des clients. Panavision est caractérisée par un système de réfrigération du flux d'air froid [étudié par le centre de R & D d'ISA] qui vous permet la distribution uniforme de la température de façon à garantir la conservation parfaite des produits en exposition. Les performances de Panavision sont absolument impeccables: visibilité, capacité et qualité permettent de satisfaire les clients du point de vue esthétique et technique grâce au design « Made in Italy »

DE

Panavision ist die neue tiefgekühlte Vitrine für Eis Kuchen, gefrorenen Desserts und Portiospackungen von ISA. Sie kann jede Umgebung perfekt einrichten und daher jeden Kundenwunsch erfüllen. Panavision wird durch ein Kühlsystem gekennzeichnet [von dem R&D Center ISA entwickelt], das gleichmäßig die Temperatur verteilt, um die perfekte Produktschutz zu gewährleisten. Die Leistung von Panavision ist absolut tadellos: Sichtbarkeit, Kapazität und Qualität können die Kunden befriedigen dank der technischen und ästhetischen Design „Made in Italy“.

ES

Panavision es una vitrina de ISA de baja temperatura para tartas y postres congelados así como para productos envasados individualmente. Decora a la perfección todos los ambientes y de esta manera cumple las exigencias del cliente. Panavision posee un sistema de refrigeración del flujo de aire frío [diseñado por el centro I+D de ISA] que permite distribuir uniformemente la temperatura para así garantizar una perfecta conservación de los productos expuestos. La actuación de Panavision es impecable: visibilidad, capacidad y calidad que satisfacen a los clientes desde un punto de vista estético y técnico gracias a su diseño made in Italy.







berry



ENERGY SAVING
LED



TEMPERATURE
-6/-14 °C



CLOSING SYSTEM
Automatic



DEFROST
Off Cycle



CLIMATIC CLASS
4



CONFIGURATION
Plug-in
Plug-in + Battery [8 h]
Plug-in + Electrical generator



ISA riscrive le regole del gelato on the road. Design avveniristico, soluzioni tecnologiche intelligenti e materiali di qualità.

Disponibile anche con batteria integrata o gruppo elettrogeno, per valorizzare al massimo la qualità del vostro gelato.

EN

ISA rethinks its rules for on-the-road ice creams. Futuristic design, smart and technological solutions and high-quality material. For the best quality of your ice cream, it is also available with a built-in battery or a power generator.

FR

ISA réécrit les règles de la glace sur la route. Un design d'avenir, des solutions technologiques intelligentes et des matériaux de qualité. Disponible avec une batterie intégrée ou bien avec un groupe électrogène, pour valoriser au maximum la qualité de votre glace.

DE

ISA schreibt die neue Kultur für das Speiseeis on the road. Hochmodernes Design, intelligente technologische Lösungen und Qualitätsmaterialien. Erhältlich auch mit integrierter Batterie und Stromaggregat, um die Qualität Ihres Speiseeises bestens aufzuwerten.

ES

ISA reescribe las reglas del helado on the road. Diseño futurista, soluciones tecnológicas inteligentes y materiales de calidad. Disponible también con batería incorporada o con grupo electrógeno, para resaltar al máximo la calidad de su helado.



Il Gelataio. La tradizione di un tempo antico.

Il Gelataio è la reinterpretazione in chiave contemporanea del tradizionale banco refrigerato a pozzetti che permette un'ottima conservazione del gelato, una grande flessibilità operativa con la gestione in contemporanea fino a tre diverse temperature di esercizio e con tutta la praticità del sistema di refrigerazione statica ad induzione (grazie all'esclusiva tecnologia "Multiplo"), che non necessita di sbrinamenti e operazioni frequenti di manutenzione.



Gelataio is the traditional refrigerated counter reinterpreted in contemporary taste. It has pozzetti (basins) that allow an excellent conservation of the ice cream, a large operational flexibility and the simultaneous management of three different operating temperatures, this happens with all the convenience of a static induction refrigeration system (thanks to the exclusive "Multiple" technology), that does not require defrosting operations and frequent maintenance procedures.



FR

Le "Gelataio" est la réinterprétation et l'évolution moderne du traditionnel comptoir réfrigéré à puits qui permet une excellente conservation de la crème glacée, une grande flexibilité opérationnelle, avec la gestion simultanée de trois différentes températures de fonctionnement et avec tout le confort du système de réfrigération statique à induction [grâce à la technologie exclusive «Multiple»] qui ne nécessite pas d'opérations de dégivrage et d'entretien fréquent.

DE

Die "Gelataio" ist die traditionelle Kühltheke im zeitgenössischen Geschmack neu interpretiert. Eine Brunnentheke, die eine hervorragende Haltbarkeit des Eises und eine gute betriebliche Flexibilität ermöglicht, dank der gleichzeitige Kontrolle über drei verschiedenen Temperaturen und mit der praktische Durchführung dieses statischen Induktionskühlsystems (dank der exklusiven "Multiple" Technologie), die keine Entfrosterung oder häufige Wartung benötigt.

ES

El "Gelataio" es la reinterpretación moderna de la tradicional barra refrigerada con envases que permite una excelente conservación del helado, una eficaz adaptabilidad operativa y al mismo tiempo la gestión de tres diferentes temperaturas con la practicidad del sistema de refrigeración estático a inducción [gracias a la exclusiva tecnología "Multiple"] que no requiere descongelar y ordinaria manutención.



Il Carrettino Carapine è la nuova reinterpretazione del tradizionale carrello refrigerato a pozzetti che condivide con il Carrettino Classico la filosofia costruttiva e il design retrò con in più i vantaggi del sistema a pozzetto e carapine che permette un'ottima conservazione del gelato e una maggiore stabilità della temperatura del prodotto soprattutto in situazioni di temperatura e umidità particolarmente impegnative.

EN

The Carapine Cart is a new interpretation of the traditional refrigerated cart that shares with the Classic Cart its philosophy and retro design and has the additional advantages of a well counter with circular tubs that allow for excellent ice cream storage and a greater temperature stability of the product, especially in conditions where the temperature and humidity are especially challenging.



Classico o Carapine?



FR

Le triporteur Carapine est la nouvelle réinterprétation du triporteur traditionnel réfrigéré dont les bacs à glaces sont identiques à ceux du triporteur Classique, dont il partage la même philosophie constructive et le design rétro avec en plus les avantages du système à bacs du modèle Carapine, ce qui permet une conservation excellente de la glace et une meilleure stabilité de la température du produit surtout en situations de température et humidités particulièrement importantes.

DE

Die „Carrettino Carapine“ ist die neue Interpretation des traditionellen Eiswagens mit Brunnen, der mit dem klassischen Eiswagen die Bauweise und den Retrò Design teilt, aber die Vorteile des Brunnen und Carapine Systems hat, welcher eine hervorragende Haltbarkeit des Eises und eine größere Temperaturstabilität ermöglicht, besonders in schwieriger Lagen von Temperatur und Feuchtigkeit.

ES

El “Carrettino Carapine” es la nueva reinterpretación del tradicional carrito refrigerado con envases que comparte con el “Carrettino Classico” la filosofía constructiva y el estilo antiguo más las ventajas del sistema con envases que permite una perfecta conservación del helado y una temperatura constante del producto, especialmente en situaciones de temperatura e humedad complicadas.



Atmosfera d'altri tempi ma tecnologia all'avanguardia per una grande efficienza in qualsiasi condizione: scocca monolitica coibentata con poliuretano ecologico [HCFC e HFC free] espanso a CO₂, unità condensatrice a bordo a refrigerazione ventilata, interno vasca e piano di servizio in acciaio inox. Il Carrettino è la soluzione ideale per installazioni free-standing e vendite promozionali outdoor.



EN

A nostalgia for the past combined with cutting edge technology for great efficiency under all conditions: a monolithic structure insulated with eco-friendly CO₂-blown polyurethane foam which is HCFC and HFC free, an on-board condensing unit with ventilated refrigeration, and a basin and countertop of stainless steel. The cart is the ideal solution for free-standing installations and outdoor sales promotions.



FR

Atmosphère d'une autre époque, mais avec une technologie à l'avant-garde, qui fait preuve d'une grande efficacité en toute condition: coque monolithique isolée avec polyuréthane écologique, HCFC et HFC free, répandue au CO₂, unité condensatrice incluant la réfrigération ventilée, vasque intérieure et plat de service en acier inox.

DE

Eine Stimmung aus dem vergangenen Zeitalter, aber eine bahnbrechende Technologie für eine große Effizienz unter allen Bedingungen: Monocoque isoliert mit umweltfreundlicher Schaumstoff aus Polyurethan (HCFC und HFC free), luftgekühlter eingebauter Kondensator, Wanne und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Die „Carrettino“ ist die ideale Lösung für freistehenden Installationen und Outdoor.

ES

Atmósfera de otros tempos pero con tecnológica vanguardia y con eficiencia para cualquiera condición: cuerpo monolítico aislado con poliuretano ecológico (HCFC y HFC free) expandido a CO₂ unidad de condensación a bordo con refrigeración ventilada, el envase interno la mesa de trabajo en acero inoxidable.



ISA S.p.A.

via del Lavoro 5
06083 Bastia Umbra PG
Italy

T. +39 075 801 71

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com



Visit us at

