

gelato pro



About us

ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce solo nella sua regione e da lì distribuisce nel mondo vetrine refrigerate e arredamenti per i locali pubblici. Si è affermata nella refrigerazione professionale proponendo prodotti con l'obiettivo d'innovare e ricercare la più alta tecnologia e affidabilità.

ISA a vu le jour en Ombrie, au cœur de l'Italie de la mode, du design et du style. Depuis 1963, ISA produit uniquement dans sa propre région pour distribuer dans le monde des vitrines réfrigérées et du mobilier pour les locaux publics. L'entreprise s'est affirmée dans la réfrigération professionnelle en proposant des produits avec l'objectif d'innover et de rechercher les meilleures technologies alliées à la fiabilité.

ISA nace en Umbría, en el centro de la Italia que crea moda, diseño y estilo. Desde 1963 ISA produce solamente en su región y desde allí distribuye al mundo vitrinas refrigeradas y decoraciones para los locales públicos. Se ha asentado y confirmado en la refrigeración profesional proponiendo productos con el objetivo de innovar y buscar la tecnología más alta y la fiabilidad.

ISA was established in Umbria, in the very heart of Italy responsible for fashion, design and style. and since 1963 has only produced in its region from where it distributes chilled display cabinets and furnishings for public-serving businesses worldwide. It boasts a strong presence in the professional refrigeration sector offering products with the goal of innovating and focussing on the highest technology in addition to reliability.

ISA wurde 1963 in Umbrien, im Herzen des Italiens, das Mode, Design und Stil macht, gegründet. Seit diesem Jahr produziert ISA bis heute nur in Umbrien und verkauft von dort Kühlvitrinen und Einrichtungen für öffentliche Räume in der ganzen Welt. Das Unternehmen hat sich im Sektor professioneller Kühlgeräte mit einem Produktangebot behauptet, bei dem auf Innovation und die Suche nach der besten Technologie und Zuverlässigkeit gesetzt wird.





Progetto Aria: crescere rispettando l'ambiente

Project Aria: to develop while respecting the environment

Projet Aria: grandir en respectant l'environnement

Projekt Luft: umweltbewußt wachsen

Proyecto Aria: crecer respetando el medio ambiente

Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente.
Anche Tu puoi contribuire a fare la differenza, scegliendo ARIA e diventando ambasciatore di un nuovo modello di sviluppo. Con la semplicità e la costanza dei gesti quotidiani.

L'utilizzo del CO₂ come refrigerante naturale, rappresenta una soluzione tecnologica pionieristica all'avanguardia.

For ISA, sustainability is not only confined to the product but encompasses a great deal more: it is also a production process and is, above all, respect for the person and the environment. You too can help make a difference, by choosing ARIA and becoming ambassador for a new model of development. With the simplicity and the constancy of daily actions.

Using CO₂ as a natural refrigerant represents an avant-garde pioneering technological solution.

Pour ISA, la durabilité ne se limite pas uniquement au produit, c'est aussi beaucoup plus: c'est un procédé de production et c'est surtout le respect de la personne et de l'environnement. Tu peux contribuer à faire la différence, en choisissant ARIA et en devenant l'ambassadeur d'un nouveau modèle de développement. Avec la simplicité et la constance des gestes quotidiens.

L'utilisation du CO₂ comme réfrigérant naturel représente une solution technologique pionnière de pointe.

Für ISA beschränkt sich die Nachhaltigkeit nicht nur auf das Produkt, sie umfasst weit mehr:

Sie ist auch der Herstellungsprozess

und vor allem schützt sie die Personen und die Umwelt.

Auch Sie können den Unterschied machen,

indem Sie sich für ARIA entscheiden und Botschafter eines neuen Entwicklungsmodell werden. Mit der Schlichtheit und Beständigkeit der alltäglichen Gesten.

Con la simplicité

y constancia de los gestos cotidianos.

La utilización de CO₂

como refrigerante

natural, representa una solución tecnológica pionera y vanguardista.

**OLIMPICA**

pag.9

NEW

**PAGODA ARIA**

pag.16

**PAGODA ICONA**

pag.18

**KALEIDO**

pag.22

**HORIZON**

pag.26

**GELATO SHOW 2**

pag.30

**GELATO SUPER SHOW**

pag.32

MY2014

**MITO WINNER**

pag.34

**MITO POWER**

pag.36

**MILLENNIUM**

pag.38

**GELATO MIX**

pag.46

**B MIX**

pag.48

**IL CARRETTINO**

pag.50

**IL GELATAIO**

pag.52

NEW

**PANAVISION**

pag.54

**CRISTAL TOWER**

pag.56

**ZERO**

pag.60

**LABOR**

pag.62



OLIMPICA MESH

NEW



NEW

OLIMPICA FRAME





Refrigerante

CO₂ disponibile

Refrigerazione

Ventilata



Sbrinamento

Off Cycle



Temperature

-20/+2 C°



Apertura

Vetri

in basso



NEW

OLIMPICA BOLD

Eliminare il superfluo mantenendo un ottimo livello di prestazioni tecnologiche. Questo è 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
Più spazio per i vostri clienti grazie alla profondità di soli 940 cm

Removing the superfluous while maintaining an excellent level of technological performance. This is Olimpica. 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 cm

Éliminer le superflu tout en maintenant un niveau optimal des performances technologiques. C'est ça Olimpica. 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 cm seulement.

Alles Überflüssige weglassen, ohne das hervorragende technologische Leistungsniveau zu verlieren. Das ist Olympia. 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.

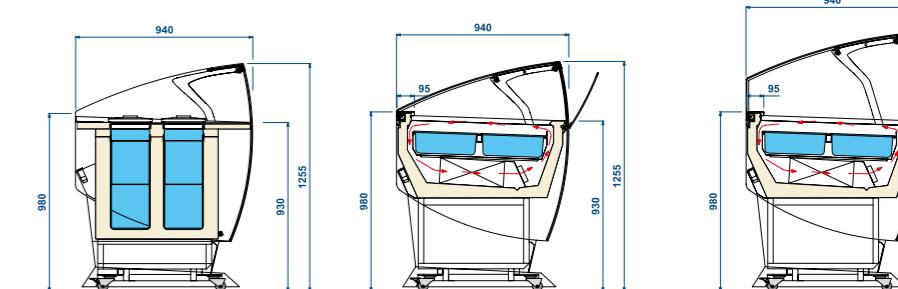
Bahnbrechende Formen
mehr Raum für unsere Kunden dank einer Tiefe von nur 940 cm

Eliminar lo superfluo manteniendo un nivel óptimo de prestaciones tecnológicas. Esto es Olimpica. Su diseño habla un lenguaje único; su dinamismo sorprende a cualquiera.

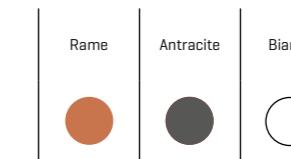
Forma vanguardista
El perfil dinámico del montante unido a las diferentes bases destacan el carácter único y contemporáneo.

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

	120	170	220
H125	•	•	•
H125 Pozzetto	•		
H170	•	•	•
It 5	12	18	24
It 5	8	12	16
Carapina It 7,5	8		



Colori disponibili / Available Colours





14



PAGODA

15



PAGODA ARIA

Una vetrina espositiva che segna la storia della gelateria italiana. Tutto inizia da una nuova linea di ISA: Pagoda a due livelli. Design e tradizione diventano una struttura distillata in una linea, una forma che diventa sostegno, architettura. Nascono, così, le scimitarre portanti di Pagoda grazie alle quali ISA crea una sintesi perfetta fatta di qualità, storia e tecnologia. Unici due materiali usati il vetro e l'acciaio a dare un tocco di eleganza ed austeriorità al design. Caratteristiche tecniche: il piano inferiore di Pagoda Aria consente la conversione verso tutte le temperature tra i -20°C e i +2°C, come nel vano superiore del modello gelateria.

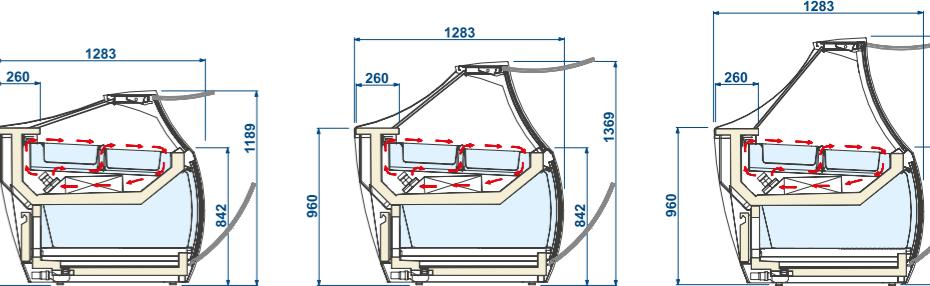
A display case that marks the history of the Italian gelato tradition. It all begins with a new line from ISA: the two-level Pagoda. Design and tradition are fused into a structure that's concentrated into a single line, giving rise to a unique architectural support. Thus were born the scimitar support elements of the Pagoda series, which have allowed ISA to create a perfect blend of quality, history and technology. The unit exclusively makes use of two fundamental materials, glass and steel, in order to give a touch of elegance and austerity to the design of the locale. Technical characteristics: the temperature of PAGODA ARIA's lower level can be adjusted from -20°C to +2°C, as can the upper level of the ice-cream version.

Une vitrine d'exposition qui marque l'histoire de la glace italienne. Tout commence par une nouvelle ligne ISA : Pagoda à deux niveaux. Design et tradition se transforment en une structure distillée dans une ligne, une forme qui devient support, architecture. C'est ainsi que prennent forme les cimenterres portantes de Pagoda grâce auxquelles ISA crée une synthèse parfaite faite de qualité, d'histoire et de technologie. Deux matériaux, le verre et l'acier, donnent une touche d'élégance et d'austérité au design interne. Caractéristiques techniques : le plan inférieur de Pagoda Aria permet la conversion vers toutes les températures comprises entre -20°C et +2°C, comme dans le compartiment supérieur du modèle glacier.

Eine Schauvitrine, die für die italienische Eisdiele von historischer Bedeutung ist. Alle beginnt mit einer neuen Produktlinie von ISA: Eine 2-stufige Pagode. Design und Tradition verschmelzen zu einer Linie, einer Form, die Struktur und Architektur zugleich ist. So entstehen die geschwungenen Strukturen von Pagoda, mit der ISA eine perfekte Einheit aus Qualität, Geschichte und Technologie geschaffen hat. Die einzigen verwendeten Materialien, Glas und Stahl, verleihen dem Interior Design Eleganz und Würde. Technische Merkmale: Die untere Ebene von Pagoda Aria ermöglicht eine flexible Temperaturinstellung von -20°C bis +2°C, bei der Eisdieleausführung gilt dieses ebenfalls für die obere Ebene.

La vitrina expositiva que marca la historia de la heladería italiana. Todo inicia con una nueva línea de ISA: Pagoda de dos niveles. Diseño y tradición se convierten en una estructura condensada en una línea, una forma que se convierte en soporte y arquitectura. Es así como se han concebido las "cimarras" portantes de Pagoda, gracias a las cuales ISA crea una síntesis perfecta de calidad, historia y tecnología. Los dos únicos materiales usados, vidrio y acero, dan un toque elegante y austero al diseño interior. Características técnicas: El nivel inferior de Pagoda Aria permite que todas las temperaturas estén situadas entre -20°C y +2°C, como en el compartimiento superior del modelo heladería.

	120	170	170 [120 + 50]	220	220 [170 + 50]	AE30	AI 30
H117	•	•	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•	•	•
H150	•	•	•	•	•	•	•
 It 5	12	18	6+12	24	6+18	13	21
 It 5	8	12		16		8	13
 +			6+8		6+12		



Colori disponibili Fianchi estetici / Available Colours Side panels

Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco Segnale RAL 9003	Orange RAL 2001	Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio Brillante RAL 9006	10 Wood Species
								



PAGODA ICONA

ISA progetta una novità assoluta che trasforma l'interior design di qualsiasi contesto in cui si trova. Stiamo parlando di Pagoda Icona, la vetrina gelateria che offre infinite soluzioni di valore che abbracciano sia la qualità che l'estetica. Il nome viene dato da ISA per le forme e linee particolari di questa vetrina per gelaterie che ricorda, per l'appunto, una pagoda. L'eleganza di Pagoda Icona viene data dai materiali, selezionati con estrema cura: il legno si unisce con il vetro e l'acciaio per creare qualcosa di unico che ben pochi professionisti del settore hanno mai visto prima. E di sicuro, i clienti della vostra gelateria ne rimarranno piacevolmente colpiti.

ISA has recently designed an innovative unit that's capable of revolutionizing the interior design of any establishment. This is the Pagoda Icona, the ice cream display cabinet that offers endless solutions in terms of both quality and aesthetics. This unique ice cream display cabinet was named by ISA based on its particular shapes and contours which, in fact, are reminiscent of a pagoda. The Pagoda Icona model offers an exceptionally elegant look, thanks to the use of carefully selected materials: the wood elements are combined with glass and steel, resulting in a unique aesthetic design that few industry professionals have never seen before. And the customers of your ice cream parlour will certainly be impressed as well.

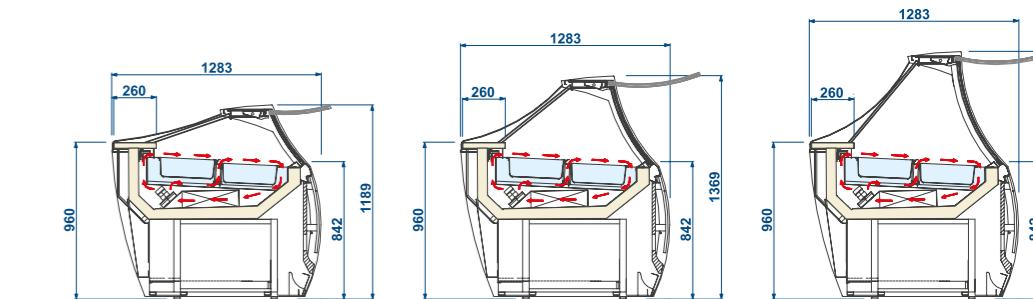
ISA conçoit une nouveauté absolue qui transforme le design intérieur du contexte dans lequel elle se trouve. Il s'agit du modèle Pagoda Icona, la vitrine à glaces offrant une infinité de solutions de valeur embrassant tant la qualité que l'esthétique. Le nom est donné par ISA en raison des formes et lignes particulières de cette vitrine pour glaces qui rappelle, précisément, une pagode. L'élegance de Pagoda Icona vient des matériaux utilisés, sélectionnés avec un soin extrême : le bois se marie avec le verre et l'acier pour créer un ensemble unique, du jamais vu pour la plupart des professionnels du secteur. C'est certain, les clients de votre glacier en resteront agréablement frappés.

Diese absolute Neuheit von ISA bedeutet eine Verwandlung des Interior Designs in jedem Ambiente. Die Rede ist von Pagoda Icona, der Eisvitrine mit unzähligen, hochwertigen qualitativen und optischen Lösungen. Den Namen wählt ISA aufgrund der kennzeichnenden, an eine Pagode erinnernden Linien dieser Eisvitrine. Die sorgfältig ausgewählten Materialien verleihen Pagoda Icona ihre besondere Eleganz: Holz schafft in Verbindung mit Glas und Stahl etwas Einzigartiges, in dieser Branche vollkommen Neues. Und die Kunden Ihrer Eisstände werden sicherlich positiv überrascht sein.

ISA presenta una novedad que transforma el diseño interior de todo tipo de ambientes. Pagoda Icona es la vitrina heladera que ofrece infinitas soluciones con calidad y estética.

Su nombre es debido a sus formas y líneas particulares, que recuerdan una pagoda. La elegancia de Pagoda Icona procede de los materiales, seleccionados con mucha atención: la madera se une con el vidrio y el acero para crear un equipo único que pocos profesionales del sector han visto antes. Y seguro, los clientes de su heladería quedarán impresionados.

	120	170	170 [120 + 50]	220	220 [170 + 50]	AE30	AI 30
H117	•	•	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•	•	•
H150	•	•	•	•	•	•	•
 It 5	12	18	6+12	24	6+18	13	21
 It 5	8	12		16		8	13
			6+8		6+12		



Colori disponibili Pannelli frontal e Fianchi estetici / Available Colours Front panel and Side panels

Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco Segnale RAL 9003	Orange RAL 2001	Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio Brillante RAL 9006	10 Wood Species
								





Refrigerante
CO₂ disponibile



Doppia Ventilazione



Sbrinamento
Off Cycle



Temperature
-20/+2°C



Apertura Vetri
in alto servoassistita



**ESSERE O APPARIRE? LA SCELTA E' SEMPLICE:
ENTRAMBI! Apparire. Con un design raffinato e funzionale, pensato. In ogni particolare, per esaltare la qualità dei prodotti. Come la vaschetta inclinata, che permette di mostrare angoli di visuale mai raggiunti. O i led, ideali per evidenziare l'assortimento e far risaltare agli occhi del cliente il gusto preferito. Essere. Con una solidità che nasce dalla scelta di materiali di prima qualità come acciaio e vetro. Un'affidabilità che si riconosce e si tocca con mano. Ogni giorno. Questo è il carattere di Kaleido. La stoffa del fuoriclasse.**

TO BE OR TO APPEAR? THE CHOICE IS SIMPLE: BOTH! Appear. With a refined and functional design, well thought out in every detail, to enhance the quality of the products. Including the tilted tray that shows off visual angles never before achieved. Or the LEDs, ideal to highlight the range and to emphasise before the customers' eyes their favourite flavour. Be. With a strength that is created from the choice of top quality materials such as steel and glass. A reliability that is recognised and that can be physically touched. Every day. This is the nature of Kaleido. The stuff of champions.

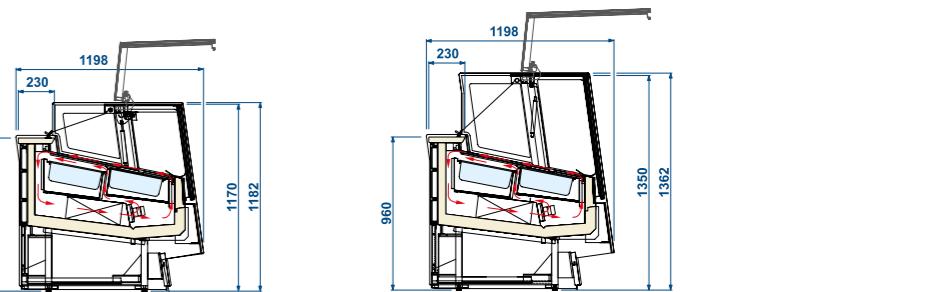
ÊTRE OU APPARAÎTRE? LA CHOIX EST SIMPLE: LES DEUX! Apparaître. Avec un design raffiné et fonctionnel, étudié dans chaque détail pour exalter la qualité des produits. Comme le bac incliné qui permet de montrer des angles visuels jamais atteints. Ou les leds, idéales pour présenter l'assortiment et faire sauter aux yeux du client son goût favori. Être. Avec une robustesse qui naît du choix des matériaux de haute qualité comme

l'acier et le verre. Une fiabilité qui se distingue et que l'on peut toucher. Ceci est le caractère de Kaleido. L'étoffe du champion.

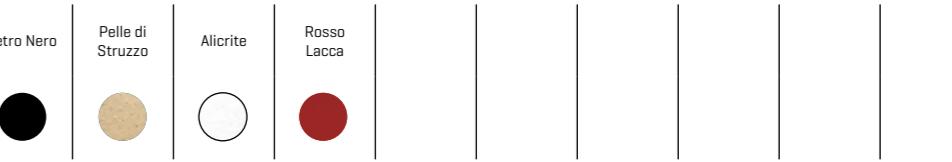
SEIN ODER GESEHEN WERDEN? DIE WAHL IST EINFACH: BEIDES! GESEHEN WERDEN dank eines raffinierten und gleichzeitig funktionellen Designs, das bis ins Detail dafür entwickelt wurde, die Qualität der Produkte hervorzuheben. Wie beispielsweise der geneigte Eisbehälter, der eine bisher nie dagewesene Sicht auf die Produkte bietet. Ideal auch die LEDs, mit denen das Sortiment so hervorgehoben werden kann, dass die Kundschaft ihre jeweilige Lieblingssorte sofort sieht. SEIN dank einer Haltbarkeit, die durch die Qualität des verwendeten Materials, wie Stahl und Glas, garantiert wird. Eine greifbare Zuverlässigkeit, die sich jeden Tag neu bestätigt. Kaleidos Eigenschaft ist einfach nur der Stoff aus dem Spitzenreiter sind.

¿SER O PARECER? LA ELECCIÓN ES SIMPLE: ¡AMBAS! Parecer. Con un diseño refinado y funcional, pensado en cada detalle, para exaltar la calidad de los productos. Como la cubeta inclinada, que permite mostrar ángulos de visual nunca alcanzados. O los led, ideales para evidenciar la variedad y hacer resaltar a los ojos del cliente el gusto preferido. Ser. Con una solidez que nace de la elección de materiales de primera calidad como el acero y el vidrio. Una fiabilidad que se reconoce y se toca con las manos. Cada día. Este es el carácter de Kaleido. La buena calidad de la excelencia.

	120	170	170 [120 + 50]	220	220 [170 + 50]	AE 45
H117	•	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•	•
It. 5	12	18	6+12	24	13	
It. 5	8	12	4+8	16	9	
It. 5					14	
+ It. 5			6+8		6+12	



Colori disponibili / Available Colours





HORIZON



HORIZON

Horizon in gelateria, un espositore di colori e di gusti. una teca trasparente, un contenitore di saperi.

La vetrina frontale, ampia e trasparente, ha un vetro che massimizza la visibilità e favorisce la convivenza con ogni ambiente. Un prodotto dal design minimale, pensato per unire compiutamente la forma alla funzione.

Horizon in the ice cream parlour, a colourful and flavoursful display case. A transparent case, a container of flavours.

The large, transparent front display has glass that maximizes visibility and promotes its inclusion in the environment a product with a minimal design created to completely combine form and function.

Horizon pour glacier, une exposition de couleurs et de goûts. Une vitrine transparente, un coffre de saveurs.

La vitrine frontale, ample et transparente est dotée de vitre qui augmente la visibilité et favorise l'adaptation avec chaque pièce. Un produit au design minimal, conçu pour unir parfaitement la forme à la fonction.

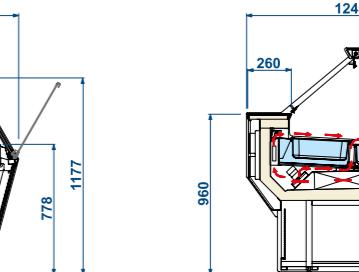
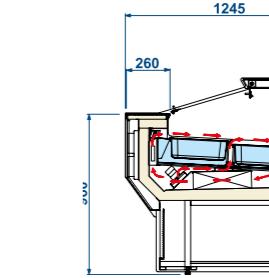
Horizon en heladería, un expositor de colores y gustos. Una vitrina transparente, un recipiente de sabores.

La vitrina frontal, amplia y transparente, tiene un cristal que maximiza la visibilidad y favorece la convivencia con todo tipo de ambiente. Un producto de diseño minimalista, estudiado para unir perfectamente la forma con la función.

Horizon in der eisdiele, ein farbenfroher und geschmackvoller schaukasten. Eine durchsichtige theke, ein behälter voller geschmack.

Die großzügige und transparente frontvitrine hat eine verglasung, die sich gut in jede umgebung einpasst und die sichtbarkeit der produkte stark hervorhebt. Ein artikel mit minimal-design, das gleichzeitig form und funktion vereint.

	120	170	220
H117	•	•	•
H135	•	•	•
 It. 5	12	18	24
 It. 5	8	12	16



Colori disponibili / Available Colours





GELATO SHOW 2

CO₂ disponibile

Doppia Ventilazione



Sbrinamento



Temperature



Apertura Vetri



in basso



Chiusura Posteriore



Energia



GELATO SHOW 2

Gelato Show 2 fissa i nuovi standard nel mondo del gelato. Gelato Show 2: il gelato come non lo avete mai visto! Un'esposizione unica con vista tridimensionale! Vista dall'alto è come tutte le vetrine, ma solo Gelato Show 2 permette la visione nel frontale e nei fianchi laterali per attrarre anche a notevole distanza. Metti in mostra i tuoi capolavori come nessun altro può fare.

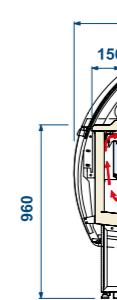
Gelato Show 2 sets new standards in the ice-cream world. Gelato Show 2: ice-cream like you have never seen it before! Unique three-dimensional display of ice-cream! Gelato Show 2 with its transparent front panel and side panels attracts also from far off. Display your masterpieces like it has never been done before.

Gelato Show 2 fixe de nouveau standard dans le monde de la glace. Gelato Show 2: la glace comme vous ne l'avez jamais vu! Une exposition unique avec une vue tridimensionnelle. Vu du dessus elle est comme toutes les vitrines, seulement Supershows permet la vision frontale et latérale pour une attraction même à distance. Elle met en exposition vos chefs d'œuvre comme aucune autre vitrine ne peut le faire.

Gelato Show 2 setzt neue Maßstäbe an. Eiscreme wie nie zuvor! Einzigartige Ausstellung von Eiscreme in 3D! Dank transparent Front- und Seitenscheiben aus Glas, die Eiscreme ist auch von weit entfernt sichtbar. Zeigen sie ihre Kunstwerke wie nie zuvor.

Gelato Show 2 establece nuevos parámetros en el mundo del helado. Gelato Show 2: el helado como nunca lo habéis visto. Una exposición con vista tridimensional! Visto desde arriba es como todas las vitrinas, pero solo Gelato Show 2 permite la visión del helado desde la pared frontal y los laterales, incluso a gran distancia. Expon y valoriza tus productos como ninguna otra vitrina.

	120	155	170	190	220	AE 45	AI 45
H138	•	•	•	•	•	•	•
It. 5	12	16	18	20	24	13	13
It. 5	8	10	12	12	16	9	9
It. 5						14	14



Colori disponibili / Available Colours

Beige Perlato RAL 1035	Arancio Perlato RAL 2013	Giallo Metalliz. 445	Alluminio Brillante RAL 9006	Grigio Metalliz. 440	Azzurro Metalliz. 407 BL2014	Blu Notte Perlato RAL 5026	Rosso Titanite 567	Blu Chiaro Metalliz. 407 BT5014

MY2014

GELATO SUPERSHOW 2



Gelato Supershow 2 fissa i nuovi standard nel mondo del gelato. Gelato Supershow 2: il gelato come non lo avete mai visto! Un'esposizione unica con vista tridimensionale! Vista dall'alto è come tutte le vetrine, ma solo Gelato Supershow 2 permette la visione nel frontale e nei fianchi laterali per attrarre anche a notevole distanza. Metti in mostra i tuoi capolavori come nessun altro può fare.

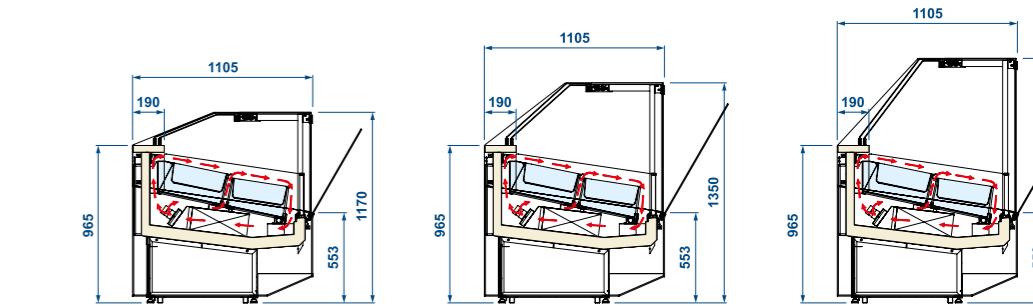
Gelato Supershow 2 sets new standards in the ice-cream world. Gelato Supershow 2: ice-cream like you have never seen it before! Unique three-dimensional display of ice-cream! Gelato Supershow 2 with its transparent frontpanel and side panels attracts also from far off. Display your masterpieces like it has never been done before.

Gelato Supershow 2 fixe de nouveau standard dans le monde de la glace. Supershow: la glace comme vous ne l'avez jamais vu! Une exposition unique avec une vue tridimensionnelle. Vu du dessus elle est comme toutes les vitrines, seulement Gelato Supershow 2 permet la vision frontale et latérale pour une attraction même à distance. Elle met en exposition vos chefs d'œuvre comme aucune autre vitrine ne peut le faire.

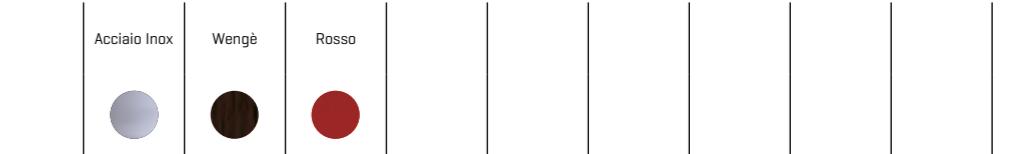
Gelato Supershow 2 setzt neue Maßstäbe an. Eiscreme wie nie zuvor! Einzigartige Ausstellung von Eiscreme in 3D! Dank transparent Front- und Seitenscheiben aus Glas, die Eiscreme ist auch von weit entfernt sichtbar. Zeigen sie ihre Kunstwerke wie nie zuvor.

Gelato Supershow 2 establece nuevosparametros en el mundo del helado. Gelato Supershow 2: el helado como nunca lo habeis visto. Una exposicion com vista tridimensional! Visto desde arriba es como todas las vitrinas, pero solo Gelato Supershow 2 permite la vision del helado desde la pared frontal y los laterales, incluso a grande distancia. Expone y valoriza tus productos como ninguna otra vitrina.

	120	155	170	190	220	AE 45	AI 45
H117	•	•	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•	•	•
H150	•	•	•	•	•	•	•
It. 5	12	16	18	20	24	13	13
It. 5	8	10	12	12	16	9	9
It. 5						14	14



Colori disponibili / Available Colours



MITO WINNER



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200



MITO POWER

MITO POWER è la vetrina a refrigerazione ventilata, studiata da ISA appositamente per le gelaterie e le pasticcerie. Una combinazione di moduli tecnici di molteplici misure e tipologie di servizio, canalizzabili per qualsiasi tipo di lay out per rendere unico il tuo locale. Con questo modello, ISA ha superato ogni confine immaginabile nel settore della refrigerazione: dalla normalità all'avanguardia, dai materiali esclusivi ed ecologici alla tecnologia del risparmio energetico. Così, oltre al design ed all'efficienza, l'azienda sostiene una concezione ecofriendly: questo comporta che Mito Power è progettato per controllare i consumi energetici. Di conseguenza, l'aspetto ecocompatibile viene in contatto con quello economico per un risparmio non indifferente rispetto agli altri modelli.

The MITO POWER is a ventilated refrigeration display cabinet that's been specifically designed by ISA for use in ice cream parlours and pastry shops alike. It's a combination of technical modules of various sizes and types, which can be combined for any type of layout in order to render your establishment unique. With this model, ISA has moved beyond every boundary imaginable in the field of refrigeration, offering exclusive, high quality materials, as well as the ecological awareness of energy saving technologies. Thus, in addition to ensuring exceptional design and performance, the company also works to maintain an ecofriendly concept: for this reason, the Mito Power model has been designed to ensure reduced energy consumption. The result is a blend of environmental friendliness and significant economic savings that cannot be found in any other model.

MITO POWER est la vitrine à réfrigération ventilée, étudiée spécifiquement par ISA pour les glaciers et les pâtisseries. Une combinaison de modules techniques à mesures multiples et de typologies de service, canalizzabili dans tout type d'aménagement pour un espace unique. Avec ce modèle, ISA a dépassé toutes les frontières concevables dans le secteur de la réfrigération : de la normalité à l'avant-garde, des matériaux exclusifs et écologiques à la technologie

de l'économie d'énergie. Ainsi, outre le design et l'efficacité, l'entreprise soutient une conception écologique : cela implique une conception de Mito Power avec contrôle des consommations d'énergie. Par conséquent, l'aspect écologique entre en contact avec celui économique pour une réduction des consommations non négligeable par rapport aux autres modèles.

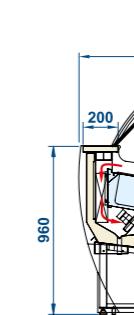
MITO POWER ist die von ISA speziell für Eisdiele und Konditoreien konzipierte Vitrine mit Umluftkühlung. Eine Kombination anbaufähiger, technischer Module verschiedener Größen und Betriebstypologien für Eisdiele und Konditoreien, die dem Lokal einen originellen, unnachahmlichen Touch verleihen. Mit diesem Modell hat ISA alle nur erdenklichen Grenzen der Branche der Kühlung überwunden: Von der Normalität zur Avantgarde, von exklusiven und umweltverträglichen Materialien zur Technologie des Energieverbrauchs. Denn neben dem Augenmerk auf Design und Leistungsfähigkeit verfolgt ISA auch ein umweltfreundliches Konzept: Das bedeutet, dass bei der Konzeption von Mito Power speziell Wert auf kontrollierten Energieverbrauch gelegt wurde. Folglich kommt es hier zu einer Verknüpfung ökonomischer und ökologischer Aspekte, die im Vergleich zu anderen Modellen eine beachtliche Ersparnis bedeuten.

MITO POWER es la vitrina de refrigeración ventilada estudiada por ISA especialmente para heladerías y pastelerías. Es una combinación de módulos técnicos de múltiples medidas y tipos de servicio, que pueden alinearse siguiendo todo tipo de configuraciones, para hacer de tu local un lugar único.

Con este modelo, ISA ha superado los límites imaginables en el sector de la refrigeración: normalidad y vanguardia, materiales exclusivos y ecológicos y tecnología de ahorro energético. Además del diseño y la eficiencia, Mito Power destaca por su concepción ecofriendly, con control del consumo energético. Por lo tanto, el aspecto ecocompatible va de la mano con el económico, con un ahorro considerable respecto a otros modelos.

Colori disponibili / Available Colours

Carbon Look	Rosso Carminio RAL 3002	Bianco Segnale RAL 9003	Nero Traffico RAL 9017	Viola Bordeaux RAL 4004	Bianco Perla RAL 9013	Bianco Puro RAL 9010	Giallo Zinco RAL 1018	Arancio Pastello RAL 2003	Marrone Mogano RAL 8016	Porpora Traffico RAL 4006	Blu Segnale RAL 5005



	12	16	18	20	24	AE 22.5	AE 45	AI 22.5	AI 45
H138	•	•	•	•	•	•	•	•	•
It. 5 / 7	12	16	18	20	24	12+12			
It. 5 / 7 / 12	8	10	12	12	16	8+8			



MILLENNIUM

MILLENNIUM JX



MILLENNIUM STD





MILLENNIUM SP

Millennium è la linea di vetrine gelato in cui la qualità interagisce perfettamente con il design. Questo connubio è alla base della progettazione dei tre modelli che vanno a costituire la gamma di prodotti refrigerati studiata appositamente e tenendo in considerazione ogni minimo dettaglio sia di chi sta dietro il bancone che del cliente. È grazie a questa ottica di progettazione che Millennium è caratterizzata da una forte identità che la distingue dagli altri modelli sul mercato. ISA, così, calibra perfettamente soluzioni tecnologiche di alto profilo con un'estetica ricercata. Millennium è costituita da tre versioni: STD è la vetrina gelato che presenta vetri dritti ed è la versione più tradizionale della linea Millennium, caratterizzata da semplicità e dalla pulizia delle linee. JX è una delle ultime novità dell'azienda umbra. L'elemento che la distingue dagli altri modelli è la presenza di vetri concavi che rendono raffinato ogni ambiente. SP è il secondo modello all'avanguardia che forma la linea Millennium. A differenza di JX i vetri sono curvi.

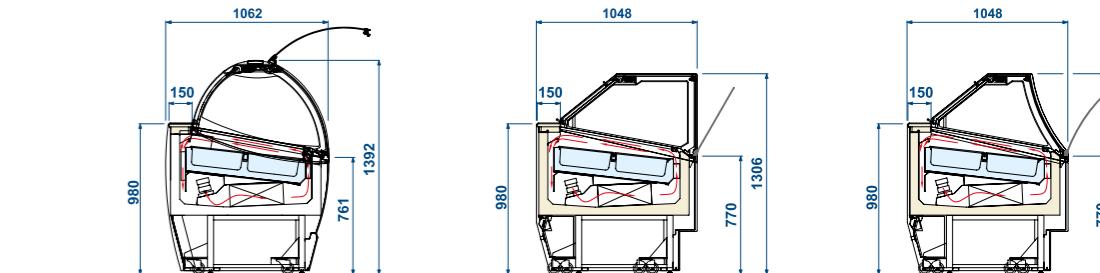
Millennium is a line of ice cream display cabinets in which quality blends perfectly with design. This marriage underpins the design of the three models that make up the range of chilled products that was specifically designed taking into account every last detail, both of the person serving and of the customer. It is thanks to this design perspective that Millennium is characterised by a strong identity that sets it apart from the other models on the market. As such, ISA perfectly combines high profile technological solutions with sought after aesthetics. Millennium is available in three versions: STD is the ice-cream display cabinet with straight glass and is the most traditional version of the Millennium line, characterised by simplicity and clean lines. JX the element that distinguishes it from other models is its concave glass, bringing sophistication to any environment. SP is the second avant-garde model making up the Millennium line. Unlike the JX, the glass is curved.

Millennium est la ligne de vitrines à glace où la qualité interagit parfaitement avec le design. Cette union est à la base de la conception des trois modèles qui constituent la gamme de produits réfrigérés spécialement étudiée et en prenant en considération chaque petit détail tant pour qui est derrière le comptoir que pour le client. C'est grâce à cette optique de conception que Millennium est caractérisée par une forte identité qui la distingue des autres modèles sur le marché. ISA, évalue ainsi, parfaitement les solutions technologiques de haut profil avec une esthétique recherchée. Millennium est constituée de trois versions: STD est la vitrine à glace qui présente des vitres droites, elle est la version plus traditionnelle de la ligne Millennium, caractérisée par la simplicité et par la pureté des lignes. JX L'élément qui la distingue des autres modèles est la présence de vitres concaves qui rendent chaque milieu raffiné. SP est le deuxième modèle à l'avant-garde composant la ligne Millennium. Différemment à JX les vitres sont courbées.

Millennium ist die Linie von Eisschrinen, bei der Qualität und Design perfekt übereinstimmen. Diese Kombination ist die Konzeptbasis beim Entwurf der drei Modelle, die eine Palette an Kühlprodukten darstellen, die bis auf kleinste Detail durchdacht sind und zwar sowohl aus der Perspektive des Kunden als auch von der Person aus, die sich hinter der Vitrine befindet. Dank dieser Perspektive während der Planung hat Millennium eine starke Identität, die sie von anderen, auf dem Markt erhältlichen Modellen unterscheidet. Firma ISA vereint dabei perfekte technologische Lösungen auf hohem Niveau mit formschönem Aussehen. Millennium gibt es in drei Ausführungen:
STD ist eine Eisschrein mit geraden Scheiben und hiermit die klassische Ausführung der Linie Millennium, die durch Schlichtheit und geradliniges Aussehen auf sich aufmerksam macht. JX Der Unterschied zu den anderen Modellen liegt in den gerundeten Scheiben, die jedem Raum ein raffiniertes Aussehen verleihen. SP ist das zweite, fortschrittliche Modell der Linie Millennium. Bei diesem Modell sind, im Unterschied zu Modell JX, die Scheiben abgerundet.

Millennium es la línea de vitrinas para helado en que la calidad interactúa perfectamente con el diseño. En esta unión se basa la proyección de los tres modelos que constituyen la gama de productos refrigerados estudiada específicamente y teniendo en cuenta todos los detalles tanto del que está detrás del mostrador como del cliente. Gracias a esta óptica de proyección de concepción que Millennium es caracterizada por una fuerte identidad que la distingue de los restantes modelos del mercado. De esta forma, ISA calibra a la perfección las soluciones tecnológicas de alto perfil con una sofisticada estética.
Millennium está integrada por tres versiones: STD es la vitrina helado que presenta unos cristales rectos y es la versión más tradicional de la línea Millennium, que se caracteriza por la sencillez y pureza de sus líneas. JX El elemento que la distingue de los restantes modelos es la presencia de vitres concavas que rendan cada ambiente refinado. SP es el segundo modelo de vanguardia que forma la línea Millennium. A diferencia de JX los cristales son curvos. También en este caso los revestimientos anteriores se pueden hacer a medida.

	12	16	18	20	24	12+12
SP H139	•	•	•	•	•	•
STD H130	•	•	•	•	•	•
JX H130	•	•	•	•	•	•
 lt. 5 / 7	12	16	18	20	24	12+12
 lt. 5 / 7 / 12	8	10	12	12	16	8+8



Colori disponibili Fianchi estetici / Available Colours Side panels

Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco Segnale RAL 9003	Orange RAL 2001	Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio Brillante RAL 9006	Lacquered Graphics 6 models	Sticker Graphics 8 models
									



GELATO MIX

GELATO MIX



GELATOMIX è il modulo per la lavorazione del gelato spatalato e la realizzazione di coppe o piatti gelato personalizzabili. La vetrina espositiva permette di spettacolarizzare il momento del servizio del gelato, rendendolo più attraente e creando un contatto diretto tra gelatieri e clientela. Spatalando il gelato e lavorandolo con l'aggiunta di granelle, frutta, guarnizioni e salse, è possibile creare una grande quantità di elaborati partendo da un numero limitato di basi e personalizzare le creazioni con stile, gusto e creatività.

The GELATOMIX module is specifically designed for working ice cream products, as well as for creating ice cream cups and customizable ice cream dishes. This display cabinet transforms the process of serving ice cream into a true spectacle, rendering the product even more appealing, while creating a direct contact between the ice cream maker and the clientele. This module allows for various appetizing creations to be elaborated upon by scooping the ice cream and adding a wide range of toppings, including sprinkles, fruits and various sauces, starting with a limited number of base products and customizing the creations with style, taste and creativity.

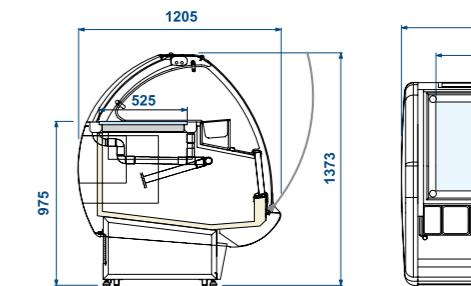
GELATOMIX est le module pour la préparation de la glace à la spatule et la réalisation de coupes ou de plateaux de glace personnalisables.

La vitrine d'exposition permet de mettre en scène le moment du service de la glace, le rendant plus attrayant et créant un contact direct entre le vendeur et la clientèle. Servir la glace à la spatule et la préparer en y ajoutant des granulés, fruits, garnitures et sauces, permet de créer une grande quantité de produits en partant d'un nombre limité de produits bases et de personnaliser les créations avec style, goût et créativité.

Modul zur Verarbeitung von Zubereitung von Eisbechern Schauvitrine ermöglicht entsprechende Aufwertung des Prozesses und schafft einen direkten Kontakt zwischen Eishersteller und Kunde. Durch den Zusatz von Eis und die Zubereitung mit Sahne, Toppings, usw. kann man aus einer Anzahl an Basisorten eine Vielzahl von Variationen und Geschmacksrichtungen herstellen.

módulo para elaboración de helados, fabricación de copas o platos de helado. Esta vitrina expositiva permite un espectáculo el momento del servicio y hace más atractivo y creando una relación entre el heladero y el cliente. Se puede añadir y añadiéndole una picada de queso, decoraciones y salsas se puede variar la cantidad de productos, partiendo de bases, y personalizar las formas, gusto y creatividad.

	170
H138	•
Vaschetta / Container 1/6	5
Vaschetta / Container 1/9	6



Colo

Beige Perlato RAL 1035	Arancio Perlato RAL 2013	Giallo Metalлиз. 445	Alluminio Brillante RAL 9006	Grigio Metalлиз. 440	Azzurro Metalлиз. 407 BL2014	Blu Notte Perlato RAL 5026	Rosso Titanite 567	Blu Chiaro Metalлиз. 407 BT5014
								



B MIX

48

B MIX è il banco per la preparazione del gelato spatolato. Questo modello progettato da ISA è caratterizzato dal basamento in acciaio al carbonio verniciato a polvere epossidica e dai piedini regolabili. Il resto di BMIX è realizzato in acciaio inox: l'attenzione ai materiali, infatti, è uno degli aspetti particolarmente seguiti da ISA. Così, il banco presenta la struttura portante, il piano di servizio ed il pannello lato operatore in acciaio inox con finitura lucida. Nel piano del canale di raccolta della condensa perimetrale, sempre in acciaio inox, è incassata la serpentina che, per contatto, rende refrigerata la piastra in marmo.

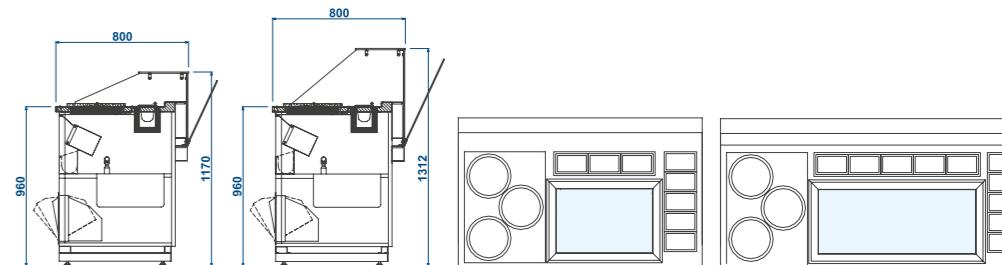
BMIX is a counter that's been designed specifically for the preparation of scooped ice cream dishes. This ISA model features an epoxy powder coated carbon steel base with adjustable support feet. The rest of the BMIX unit is made entirely of stainless steel: in fact, ISA dedicates particular attention to the selection of its materials. Thus, the counter's support structure, work surface and rear panel are all manufactured in polished stainless steel. The cooling coil is recessed within the stainless steel condensate collection channel around the perimeter in order to cool the refrigerated marble slab.

BMIX est le comptoir pour la préparation de la glace à la spatule. Ce modèle conçu par ISA est caractérisé par une base en acier au carbone peint avec poussière époxy et par ses pieds réglables. Le reste de BMIX est réalisé en acier inox : l'attention accordée aux matériaux est en effet un des aspects les plus suivis par ISA. Ainsi, le comptoir présente une structure portante, un plan de service et un panneau côté opérateur en acier inox avec finition brillante. Une serpentine est encastrée dans le plan du canal de collecte de la condensation, toujours en acier inox, laquelle, par contact, permet de réfrigérer la plaque en marbre.

BMIX ist die Arbeitsfläche zur Zubereitung von Speiseeis. Dieses Modell von ISA zeichnet sich durch den Unterbau aus Carbonstahl mit Epoxidpulverbeschichtung mit höhenverstellbaren Stützfüßen aus. Ansonsten ist BMIX vollkommen aus Edelstahl gefertigt: Denn schließlich zählt das Augenmerk auf hochwertige Materialien bei ISA zu den grundlegenden Aspekten. So bestehen Rahmen, Arbeitsfläche und bedienerseitige Platte der Theke aus Edelstahl in Hochglanzausführung. Auf der Höhe der ebenfalls aus Edelstahl gefertigten, umlaufenden Tropfrinne befindet sich die Kühlslange für die Kühlung der Marmorplatte.

BMIX es el mostrador para la preparación de helado artesanal. Este modelo concebido por ISA se caracteriza por su base de acero de carbono pintado con polvo epoxi y por los pies regulables. El resto de BMIX es de acero inoxidable: la atención puesta en los materiales es uno de los aspectos clave de ISA. Por esto la estructura portante, el nivel de servicio y el panel lado operador de este mostrador son de acero inoxidable con acabado brillante. En el estante del canal perimetral de recogida de condensados, de acero inoxidable, está empotrado el serpentín, el cual, por contacto, enfriá la placa de mármol.

	132	165
H117	•	•
H131	•	•
Vaschetta / Container 1/9	8 [5+3]	10 [5+5]



Colori disponibili / Available Colours

Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco Segnale RAL 9003	Orange RAL 2001	Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio Brillante RAL 9006



IL CARRETTINO DEI GELATI

In passato rappresentava il momento dell'allegra e della felicità. Quando passava il carretto dei gelati, si creava un'atmosfera unica ed era sicuramente l'ora più attesa della giornata. Ora ISA ripropone un carretto dei gelati con la stessa concezione del passato per ricreare quell'armonia con la quale è possibile attrarre l'attenzione dei clienti e riportarli al passato. Tra le caratteristiche principali di questa vetrina gelato: refrigerazione ventilata-RV con vetri dritti e presa di corrente per assicurare la necessaria autonomia. In modo facile ed agevole è possibile raggiungere i luoghi più disparati assicurando ovunque un gran successo sia di immagine che di vendite.

In the past, the ice cream cart represented a time of joy and happiness. The passing of the ice cream cart created a unique atmosphere, and for many children it was the most anticipated moment of the day. Today, ISA has brought the same conception of the ice cream cart back to life, in order to recreate the atmosphere of times gone by and to attract the customers' attention by transporting them into the past. The main features of this ice cream cabinet include: ventilated refrigeration [RV], with flat glass panes and an electrical connector in order to ensure the necessary autonomy. The unit allows for any location to be easily reached, while ensuring maximum success in terms of both image and sales.

En el pasado representaba el momento de la alegría y de la felicidad. Cuando el carrito de los helados pasaba, se creaba un ambiente particular, probablemente era el momento más esperado de la jornada. Ahora ISA ofrece de nuevo un carrito de los helados con la misma concepción que en el pasado, para volver a vivir aquella armonía con la que es posible llamar la atención de los clientes acompañándolos al pasado.

Características principales de esta vitrina para helados: refrigeración ventilada-RV con vidrios rectos y toma de corriente para garantizar la autonomía necesaria. Con esta vitrina es fácil alcanzar todo tipo de lugares, asegurándose un gran éxito de imagen y de ventas.

Par le passé, il représentait le moment de la gaieté et du bonheur. Le passage du chariot à glaces créait une atmosphère unique, sonnant sans doute le moment le plus attendu de la journée. Aujourd'hui, ISA propose de nouveau le chariot à glaces en reprenant une conception identique à celle d'autan, pour recréer cette harmonie permettant d'attirer l'attention des clients et de ramener aux jours passés.

Parmi les caractéristiques principales de cette vitrine à glaces : réfrigération ventilée-RV avec vitres droites et prise de courant permettant de garantir l'autonomie nécessaire. Il est possible d'atteindre facilement les endroits les plus disparates tout en garantissant à chaque fois un grand succès tant en termes d'image que de ventes.

Früher war er der Inbegriff für einen Moment der Freude und des Glücks. Wenn der Eiswagen vorbeikam, herrschte eine ganz besondere Stimmung, sicher der am sehnlichsten erwartete Augenblick des Tages. Jetzt bietet ISA erneut einen Eiswagen mit derselben nostalgischen Gestaltung, um eben diese harmonievolle Stimmung wieder zu schaffen, mit der es gelingt, die Kunden in Bann zu ziehen und sie zeitlich zurückzuversetzen.

Hauptmerkmale dieser Eisvitrine: Umluftkühlung-RV mit geraden Scheiben und Stromstecker für eine eigenständigen, unabhängigen Betrieb. Der Eiswagen lässt sich problemlos selbst an entlegene Orte liefern und gewährleistet überall Image- und Verkaufserfolg.

H125

•



It. 5

6+6



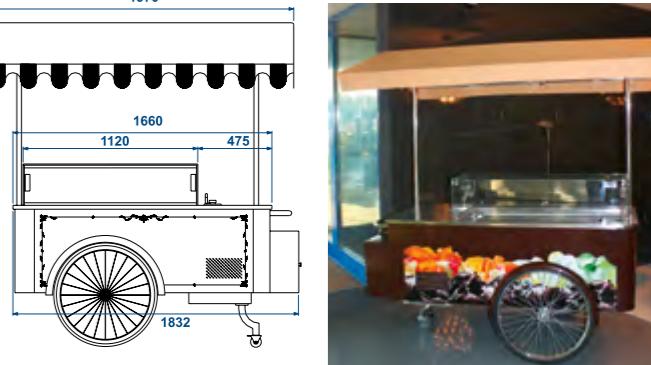
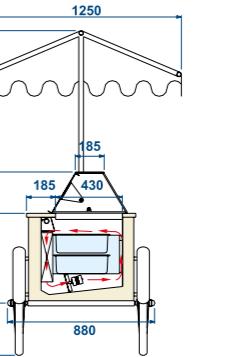
It. 4.5

10

Carapina / Container 7,5 lt.

166 Carapine

8



Colori disponibili / Available Colours

Yellow Graphic



Brown Graphic



NEW



IL GELATAIO



Il "Gelataio" è un particolare banco gelato a pozzetti che evoca la tradizione di un tempo antico, ma con una tecnologia innovativa ed un design coperto da brevetto ornamentale. La refrigerazione ad induzione permette un'ottima conservazione del gelato, non avendo necessità né di ventilazione né di sbrinamenti; di conseguenza non subisce sbalzi di temperatura e permette di lasciare il gelato all'interno dei pozzetti per lungo tempo. Il "Gelataio" mantiene una temperatura ottimale del gelato anche all'esterno dei locali; le correnti d'aria e i raggi solari non interferiscono sulle performance grazie al sistema brevettato di refrigerazione che permette un più veloce recupero del freddo e un'omogeneità di temperatura. Anche in assenza temporanea di elettricità consente la conservazione del gelato per un lungo periodo. Il suo design innovativo e promozionale incentiva ancora di più la vendita del gelato in spazi ridotti.

Il "Gelataio 8" è un banco a 8 pozzetti con riserva, tutto interamente in acciaio inox di diametro 91 cm, che contiene 16 carapine da litri 7.5 - H 25 cm. Il "Gelataio 4" è un banco a 4 pozzetti con riserva, tutto interamente in acciaio inox di diametro 70 cm, che contiene 8 carapine da litri 7.5 - H 25 cm. Entrambi sono dotati di motore tropicalizzato, a R404a, alimentato a 220V/60Hz 230V/50Hz.

Il "Gelataio" ha un sistema di temperature differenziabili (optional) in funzione dell'ottimale temperatura richiesta per granite e gelato e per un corretto bilanciamento delle temperature tra basi alle creme e alla frutta.

Comodo da movimentare, grazie alle ruote pivotanti, può essere collocato in un giardino, su una spiaggia, all'interno di uno shopping center, a bordo di una piscina, in un hotel, nella sala di attesa di un aeroporto e dove la vostra fantasia può trovarsi ogni giorno una sistemazione a cui noi non avevamo ancora pensato.

"Gelataio" is a special ice cream counter with wells that harkens back to an earlier age but with innovative technology and a patented ornamental design. Induction refrigeration allows excellent ice cream storage without the need for ventilation or defrosting.

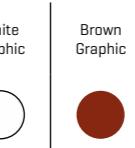
Consequently, it does not undergo temperature changes and the ice cream can stay inside the wells for a long period of time. "Gelataio" also maintains a perfect temperature outside. Air currents and sunlight do not interfere with its performance thanks to the patented refrigeration system which allows a quicker chiller recovery and temperature uniformity. It even allows ice cream storage for a long period of time when it is temporarily without electricity. Its innovative and promotional design [91 cm diameter] promotes further ice cream sales in small areas.

"Gelataio 8" is an 8 well counter with storage that is entirely in stainless steel and holds 16 7.5 - H 25 circular tubs. "Gelataio 4" is a 4 well counter with storage that is entirely in stainless steel and holds 8 7.5 - H 25 circular tubs. Both are equipped with an R404A, 220V/60Hz 230V/50Hz tropicalized motor.

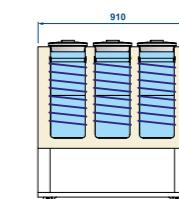
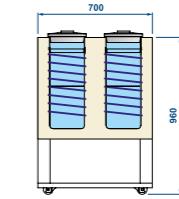
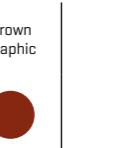
"Gelataio" has a temperature system that can be differentiated (optional) based on the perfect temperature for sorbets and ice cream and for correct temperature balancing between cream-based and fruit-based products. Easy to move with its pivoting wheels, it can be located in the garden, on a beach, inside a shopping centre, next to a pool, in a hotel, in an airport waiting area or wherever else you can imagine.

Colori disponibili / Available Colours

White Graphic



Brown Graphic

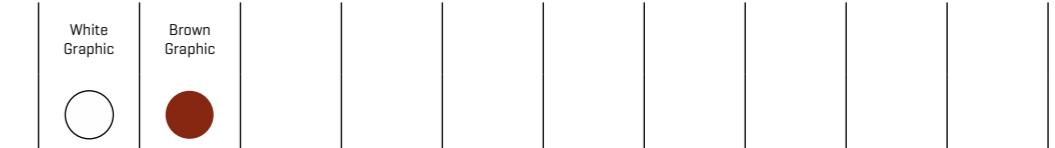


Il Gelataio 4	Il Gelataio 8
T1 - 1 temperatura	•
T2 - 2 Temperature	•
T3 - 3 Temperature	•

Carapina / Container 7,5 lt.

4+4

8+8



Refrigerazione

Statica



Temperature

-6/-14 °C



Sbrinamento

Manuale



Movimentazione

Ruote Pivotanti



NEW

PANAVISION

54

Refrigerazione
Ventilata

Sbrinamento
Gas Caldo

Temperature
-15/-18 °C

Movimentazione
Ruote Pivotanti



Refrigerazione
Ventilata



Sbrinamento
Gas Caldo



Temperature
-15/-18 °C



Movimentazione
Ruote Pivotanti

RV TN

●

H1350

RV - Refrigerazione Ventilata / Ventilated Refrigeration

TB - Temperatura Bassa / Low Temperature

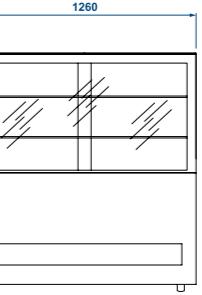
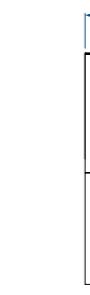
Panavision è la nuova vetrina a bassa temperatura per torte gelato, semifreddi e monoporzioni realizzata da ISA. È capace di arredare alla perfezione ogni ambiente e di conseguenza, venire incontro a qualsiasi esigenza del cliente.

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 new 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.



Colori disponibili / Available Colours

Nero

Bianco



CRISTAL TOWER

Refrigerazione
StaticaRefrigerazione
VentilataSbrinamento
ManualeSbrinamento
AutomaticoControl Pad
TouchMovimentazione
Ruote PivotantiFlessibilità
Reversibilità Porte

Cristal Tower è l'espositore ISA a totale visibilità.
Disponibile nelle versioni statica e ventilata sia con temperature positive che negative, si caratterizza per il design inconfondibile e dalle eccellenti prestazioni anche grazie al sistema Touch.

Cristal Tower ist die transparente ISA Theke. Verfügbar in den statischen und belüfteten Versionen, sowohl mit Temperaturen über als auch unter Null, zeichnet sie sich durch ihr unverwechselbares Design und ihre herausragenden Leistungen dank dem Touch-System aus.

Cristal Tower es el expositor ISA con total visibilidad. Disponible en la versión estática y ventilada tanto con temperaturas positivas como negativas, se caracteriza por el diseño inconfundible y por las excelentes prestaciones también gracias al sistema Touch.

Cristal Tower est le présentoir ISA à visibilité totale. Il est disponible dans les versions statique et ventilée à des températures positives ou négatives, il se distingue par son design incomparable et ses excellentes performances, grâce aussi au système Touch.

RV TN RV TN RG RV TB/TN RG RV CH RS TB RV TB/TN

725	●	●	●	●	●	●
925	●			●	●	●
925 LH	●			●	●	●

RV - Refrigerazione Ventilata / Ventilated Refrigeration

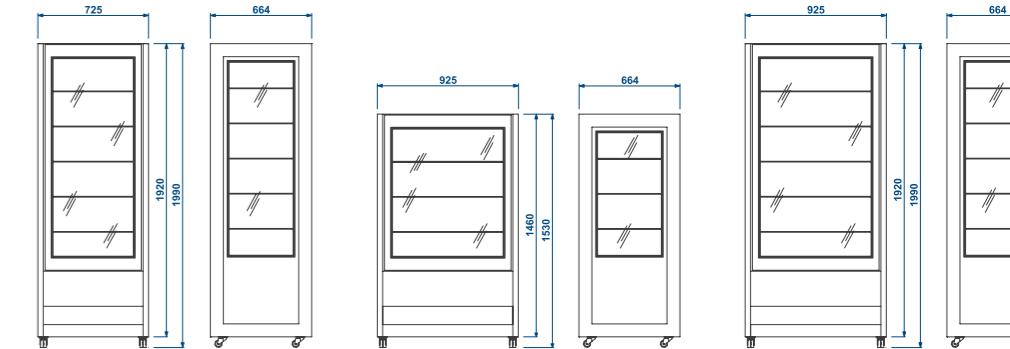
RS - Refrigerazione Statica / Static Refrigeration

TN - Temperatura Normale /Standard Temperature

TB - Temperatura Bassa / Low Temperature

RG - Ripiani Girevoli / Revolving shelves

CH -Cioccolato /Chocolate



Colori disponibili / Available Colours

Nero

Bianco



ISA ha sviluppato per la linea ZERO un sistema di controllo che consente di gestire i parametri della refrigerazione in modo estremamente flessibile e semplice. Ciò offre un duplice vantaggio: con un unico modello è possibile scegliere tra i numerosi processi di abbattimento preimpostati, in funzione del tipo di alimento e della temperatura che si vuole raggiungere, ZERO, al contempo, permette di impostare dei programmi personalizzati per specifici impieghi, sulla base delle richieste dell'operatore più esigente.

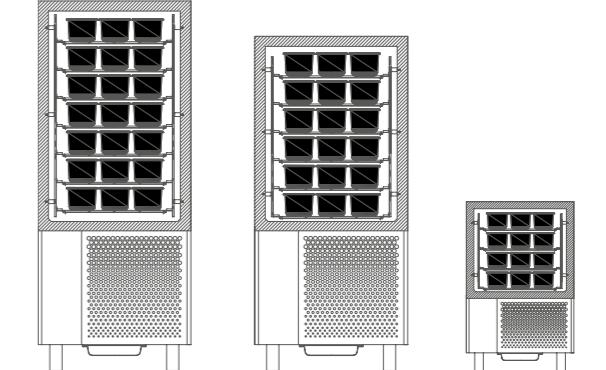
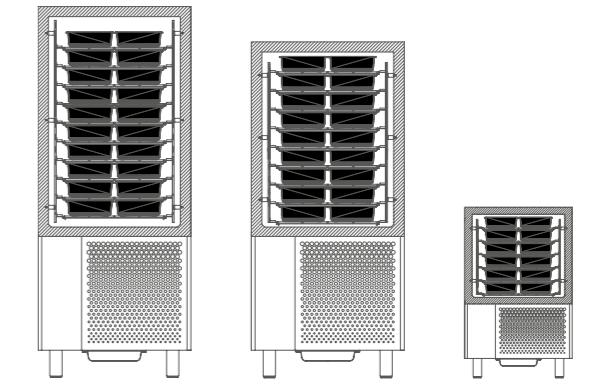
ISA has developed a control system for the ZERO line that allows management of the refrigeration parameters in an extremely flexible and simple manner. This offers a twofold advantage: with a single model, the user can choose between the many pre-set reduction processes, depending on the type of food and the temperature to be obtained. At the same time ZERO allows setting of the custom programs for specific uses, based on the needs of the most demanding operator.

ISA développé pour la ligne ZERO un système de contrôle qui permet de gérer les paramètres de la réfrigération de manière extrêmement flexible et simple. Cela offre un double avantage : avec un seul modèle, il est possible de faire un choix parmi les nombreux procédés de diminution pré définis, en fonction du type d'aliment et de la température que l'on souhaite atteindre ; ZERO permet en même temps de configurer des programmes personnalisés pour des usages spécifiques, en fonction des nécessités de l'opérateur le plus exigeant.

ISA hat für die Linie ZERO ein Kontrollsyste entwickelt, das erlaubt, die Kühlparameter auf extrem flexible und einfache Weise zu verwalten. Damit bietet sie einen zweifachen Vorteil: mit einem einzigen Modell kann man zwischen den zahlreichen vom Werk eingestellten Wärmedämmungsprozessen je nach Lebensmitteltyp und der gewünschten Temperatur wählen, gleichzeitig erlaubt ZERO die Einstellung individueller Programme für spezifische Einsätze auf Basis der Bedürfnisse des anspruchsvollsten Benutzers.

ISA ha desarrollado para la línea ZERO un sistema de control que permite controlar los parámetros de la refrigeración de manera muy flexible y simple. Esto ofrece una doble ventaja: con un único modelo es posible elegir entre numerosos procesos de abatimiento preconfigurados, según el tipo de alimento y la temperatura que se quiere alcanzar, ZERO, a la vez, permite configurar programas personalizados para usos específicos, según las exigencias del operador más exigente.

	T5	T8	T12	T16
Zero	•	•	•	•
lt. 5	6	12	18	21
lt. 5	6	12	18	20



Refrigerazione
StaticaRefrigerazione
VentilataSbrinamento
ManualeMovimentazione
Ruote PivellantiFlessibilità
Reversibilità Porte

Armadio da laboratorio a refrigerazione ventilata o statica-ventilata ideale per la conservazione: dei prodotti freschi [TN] a refrigerazione ventilata e con evaporatore aletato a soffitto per gelato [TB] a refrigerazione combinata a mantello con ventilatore interno per l'equalizzazione della temperatura [RS/RV]. Struttura monolitica coibentata in poliuretano ecologico [HCFC e HFC Free] espanso a CO₂ spessore mm 60. Interno in acciaio inox con finitura lucida. Esterno disponibile in due versioni: in lamiera plastificata bianca [LP] in acciaio inox finitura Scotch Brite [SS]. Porta a battente coibentata con chiusura automatica, serratura con chiave e doppia guarnizione. Quadro comandi con centralina elettronica, con sbrinamento manuale per fermata compressore. Unità condensatrice ermetica a bordo e ruote pivotanti che ne facilitano la movimentazione. Cremagliera di supporto in acciaio inox. Labor può contenere fino a 66 vaschette gelato.

A laboratory cabinet with static or ventilated refrigeration, ideal for storing: fresh products [TN], with ventilated refrigeration and a ceiling mounted finned evaporator. ice cream [TB], with combined refrigeration and an internal foamed evaporator for temperature equalization [RS/RV]. The unit features an insulated monolithic structure in ecological 60 mm thick CO₂-blown polyurethane foam (HCFC and HFC free) and a polished stainless steel interior. Exterior available in two versions: white plastified sheet metal [LP] stainless steel with Scotch Brite finishing [SS]. Other features include an insulated hinged door with automatic locking, key lock and double seals; control panel with electronic control unit and manual defrost by stopping the compressor; on-board hermetic condensing unit and casters for easy handling; stainless steel support rack; the Labor unit is capable of housing up to 66 ice cream tubs.

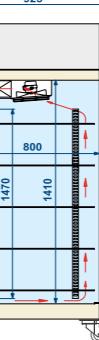
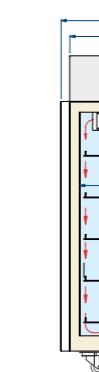
Armoire de laboratoire à réfrigération ventilée ou statique, idéale pour la conservation: des produits frais [TN] avec réfrigération ventilée et avec évaporateur à ailettes au plafond pour glaces [TB] à réfrigération combinée à manteau avec ventilateur interne pour l'équilibrage de la température [RS/RV]. Structure monolithique isolée en polyuréthane écologique (HCFC et HFC Free) expansé au CO₂ épaisseur 60 mm. Intérieur en acier inoxydable avec finitions brillantes. Extérieur disponible en deux versions : en tôle blanche plastifiée [LP] en acier inoxydable finitions Scotch Brite [SS]. Porte à battant isolée.

avec fermeture automatique, serrure avec clé et double joint. Tableau de commandes avec centrale électronique, et dégivrage manuel pour arrêt compresseur. Unité de condensation hermétique à bord et roues pivotantes facilitant le déplacement. Crémallière de support en acier inox. Labor peut contenir jusqu'à 66 bacs de glace.

Kühlschrank für die Produktion mit Umluft- oder statischer Kühlung, ideal zur Konservierung von: frischer Waren [TN] bei Umluftkühlung mit Deckenverdampfer. Für Speiseeis [TB] mit Kombikühlung mit Innenraumventilator zum Temperaturausgleich [RS/RV]. Kompakte Struktur mit Wärmedämmung aus umweltverträglichem, 60 mm dickem Polyurethanschaumstoff aus Co₂ (FCKW- und HFCKW-frei). Innenraum aus Edelstahl in Hochglanzausführung. Zwei Oberflächenausführungen der Außenseiten: weiß beschichtetes Blech [LP] aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberflächenbehandlung [SS]. Isolierte Klapptür mit automatischem Schließmechanismus, Verriegelung und Zweifachdichtung. Bedienpult mit Elektroniksteuerung mit manuellem Abtauen bei Stillstand des Kompressors. Eingebaute hermetische Verflüssigereinheit und fahrbare Rollen. Zahngelenke aus Edelstahl. Labor kann bis zu 66 Eisschalen.

Armario para obrador con refrigeración ventilada o estática ventilada, ideal para la conservación: de productos frescos [TN] con refrigeración ventilada y evaporador de techo con aletas de helados [TB], con refrigeración combinada y ventilador interno para uniformidad de la temperatura [RS/RV]. Estructura monolítica aislada con poliuretano ecológico (sin HCFC ni HFC) expandido de CO₂ de 60 mm de grosor. Interior de acero inoxidable con acabado brillante. Exterior disponible en dos versiones: chapa plastificada blanca [LP] acero inoxidable con acabado Scotch Brite [SS].

Puerta batiente aislada, con cierre automático, cerradura con llave y junta doble. Panel de control con centralita electrónica, con desescarche manual para parada del compresor. Unidad de condensación hermética incorporada y ruedas giratorias para facilitar el desplazamiento. Cremallera de soporte de acero inoxidable. Labor puede contener hasta 66 cubetas de helado.



Colori disponibili / Available Colours

Acciaio Inox



Lamiera Plastificata



ISA S.r.l.

Via del Lavoro, 5
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

Telefono: +39 075 80171
Fax: +39 075 800 09 00
Email: customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com



428100122000/01/2014

La ISA S.r.l. 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.

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