

# Professional

Gelato & Pastry







# INDEX INDICE

## PROFESSIONAL GELATO CABINETS VETRINE GELATO PROFESSIONALI

Millennium JX	14	Pagoda	52
Millennium ST	15	Gelatoshow	54
Millennium LX	16	Supershow	56
Olimpica	18	3DShow	62
Kelly	24	Oneshow	68
Mito Winner	26	Panavision	74
Mito Power	28	Cristal Tower	78
Diva	30	Il Carrettino dei Gelati Classic	84
Kaleido	38	Il Carrettino dei Gelati Carapine	86
Horizon	42	Il Gelataio	88
Pagoda Aria	48	Berry	92
Pagoda Icona	50		

## SPECIAL MODULES MODULI SPECIALI

Gelato Mix	94
B Mix	96
Multiplo	102

## PROFESSIONAL PASTRY DISPLAY CABINETS VETRINE PASTICCERIA PROFESSIONALI

Pagoda K	108
Pagoda	112
Metrò LX/ST	114
Millennium PAS	116
Olimpica PAS	118
Horizon PAS	120
Diva PAS	122
Kaleido PAS	124
Pastryshow	126
Pastry Supershow	128
3DShow PAS	130
Pagoda Aria PAS	132
Pagoda Icona PAS	134
Panavision	136
Cristal Tower	138
Kelly	140

## LABORATORY UPRIGHT CABINETS AND TABLES ARMADI E TAVOLI DA LABORATORIO

Labor	146
Ge	148
Ge pas	150
Ecolab	152
Multiservice	154
System	156
Se	158
Zero	160

# Hi-end Gelato & Pastry solutions

**IT**

L'arte e la scienza del freddo al massimo livello. Qualità, tecnologia e design: queste le caratteristiche dei prodotti professionali di Isa. Un'ampia gamma di prodotti destinati ai professionisti: Vitrine per Gelateria e Pasticceria, abbattitori, armadi e tavoli dal laboratorio. La bellezza estetica si unisce all'affidabilità in modo da garantire una perfetta esposizione e conservazione di qualsiasi prodotto artigianale.

**EN**

The art and science of cold at the highest level. Quality, technology and design: these are the features of Isa's professional products. A wide range of products for professionals: ice cream and pastry showcases, blast chillers, cabinets and counters. Beauty is combined with reliability in order to ensure a perfect display and conservation of every artisanal product.

**FR**

L'art et la science du froid au plus haut niveau. Les caractéristiques des produits professionnels Isa sont qualité, technologie et design. Une vaste gamme de produits professionnels : vitrines pour marchands de glaces et pour pâtisseries, cellules de refroidissement, armoires et tables pour laboratoire. L'esthétique s'unit à la fiabilité de manière à garantir une exposition parfaite et la conservation de n'importe quel produit artisanal.

**DE**

Die Kunst und Wissenschaft der Kälte auf dem höchsten Niveau. Qualität, Technologie und Design: das sind die Merkmale der professionellen Produkte von Isa. Eine breite Produktpalette für Profis: Vitrinen für Eis und Konditorei, Schnellkühler, Schränke und Tische für Produktionsräume. Die Schönheit ist mit der Zuverlässigkeit kombiniert, um eine perfekte Ausstellung und Erhaltung jedes von Hand hergestellten Produkts zu gewährleisten.

**ES**

El arte y la ciencia del frío al máximo nivel. Calidad, tecnología y diseño: éstas son las características de los productos profesionales Isa. Una gran gama de productos destinada a los profesionales: vitrinas para helados y productos de pastelería, congeladores rápidos, armarios y mesas de laboratorios. La belleza estética se aúna con la fiabilidad a fin de asegurar una perfecta exposición y conservación de cualquier alimento.



# 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.

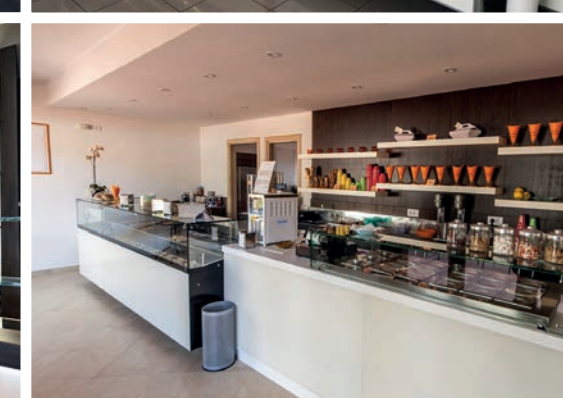
**DE**

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 Verfügungen 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.







aria

# Sustainability

## IT

Progetto Aria: crescere rispettando l'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 CO<sub>2</sub> come refrigerante naturale, rappresenta una soluzione tecnologica pionieristica all'avanguardia.

## EN

Project Aria: to develop while respecting the environment. 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 CO<sub>2</sub> as a natural refrigerant represents an avant-garde pioneering technological solution.

## FR

Projet Aria: grandir en respectant l'environnement. 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 CO<sub>2</sub> comme réfrigérant naturel représente une solution technologique pionnière de pointe.

## DE

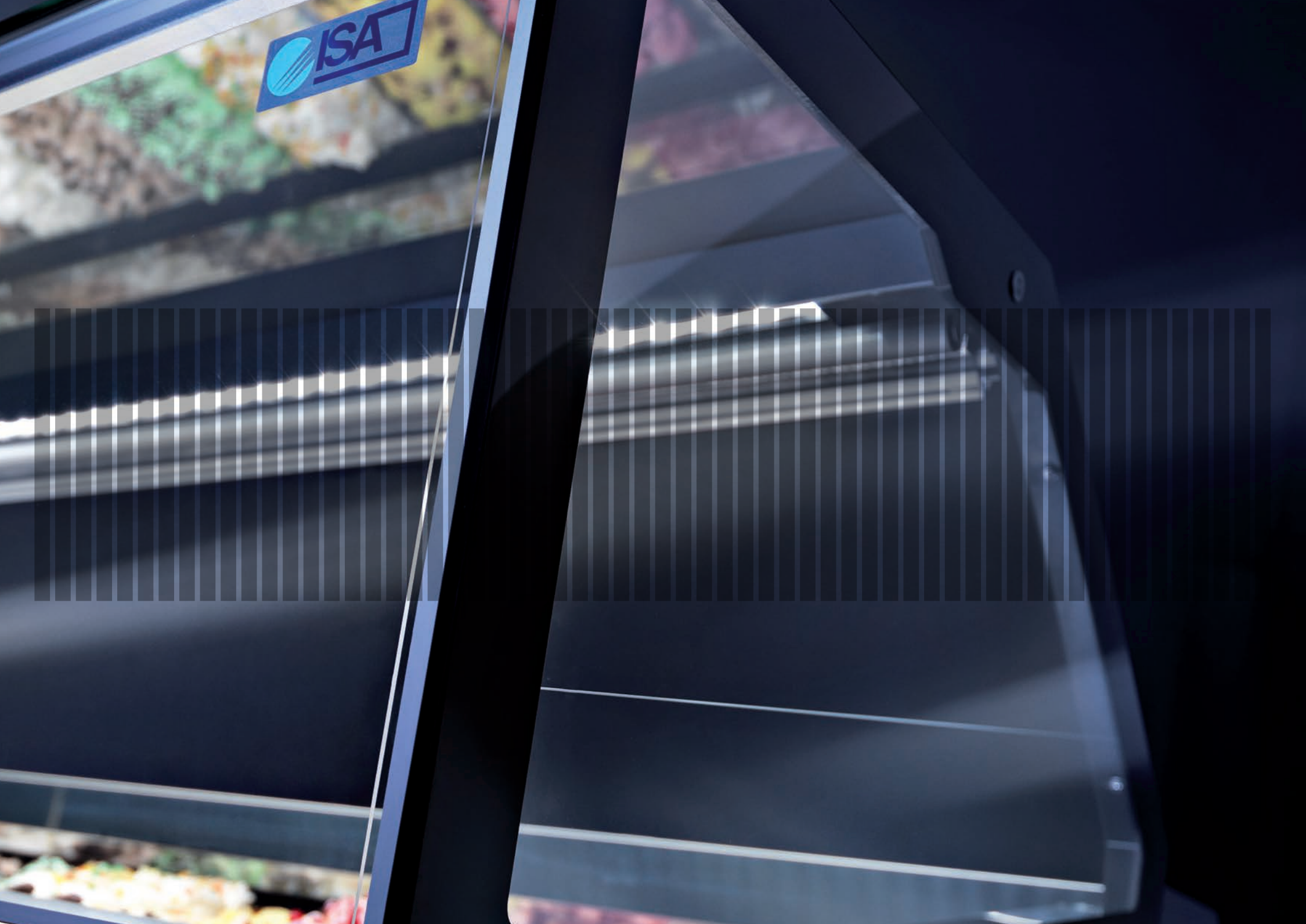
Projekt Luft: umweltbewußt wachsen. Für ISA beschränkt sich die Nachhaltigkeit nicht nur auf das Produkt, sie umfasst weit mehr: Sie ist auch der Herstellungsprozess und vor allem schützt sie die Personen und die Umwelt. Auch Sie können den Unterschied machen, indem Sie sich für ARIA entscheiden und Botschafter eines neuen Entwicklungsmodell werden. Mit der Schlichtheit und Beständigkeit der alltäglichen Gesten. Der Gebrauch von CO<sub>2</sub> als natürliches Kältemittel ist eine bahnbrechende Pionierleistung in der Technologie.

## ES

Proyecto Aria: crecer respetando el medio ambiente. Para ISA la sostenibilidad no se limita únicamente al producto, sino que es algo más: también es proceso de producción y sobre todo es respeto de la persona y del medio ambiente. También Tú puedes contribuir a marcar la diferencia, eligiendo ARIA y convirtiéndote en embajador de un nuevo modelo de desarrollo. Con la simplicidad y constancia de los gestos cotidianos. La utilización de CO<sub>2</sub> como refrigerante natural, representa una solución tecnológica pionera y vanguardista.

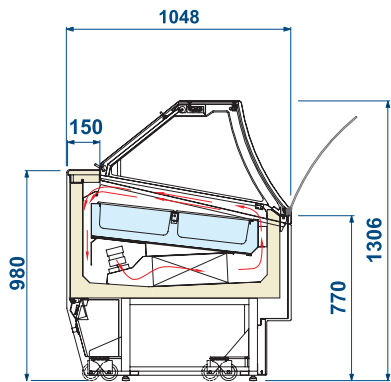
A professional gelato cabinet with two doors open, revealing multiple trays of colorful gelato. The cabinet is dark blue or black, and the gelato is in various colors including white, yellow, orange, and blue. The background is dark blue.

**PROFESSIONAL  
GELATO CABINETS**  
VETRINE GELATO  
PROFESSIONALI



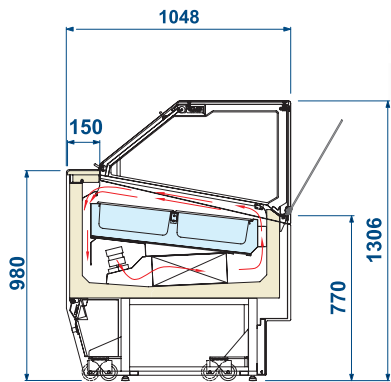
# Millennium JX

millennium



# Millennium ST

millennium



# Millennium LX

millennium



**ENERGY SAVING**  
Led + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



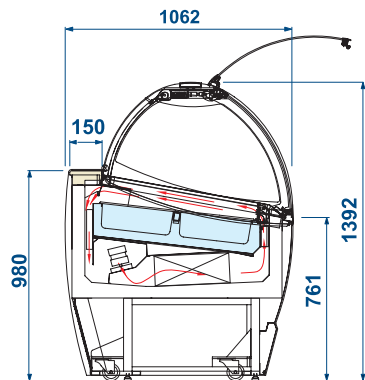
**TEMPERATURE**  
-20/+2°C



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
7





IT

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. E' 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.

EN

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.

FR






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 propreté 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.

DE

Millennium ist die Linie von Eisvitrinen, 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 unterscheiden. Firma ISA vereint dabei perfekte technologische Lösungen auf hohem Niveau mit formschönem Aussehen. Millennium gibt es in drei Ausführungen: STD ist eine Eisvitrine 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.

ES

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 Millennium se ha caracterizado 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 nitidez de sus líneas. JX El elemento que la distingue de los restantes modelos es la presencia de cristales cóncavos que hacen refinado cualquier ambiente. 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	16	20	24	12+12
<b>LX H139</b>	●	●	●	●	●	●
<b>ST H130</b>	●	●	●	●	●	●
<b>JX H130</b>	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24	12+12
 <b>7 Lt</b> 360 x 165 x 150h	12	16	18	20	24	12+12
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	18	8+8
 <b>10 Lt</b> 360 x 250 x 120h	8	10	12	12	18	8+8
 <b>12 Lt</b> 360 x 250 x 150h	8	10	12	12	18	8+8

# Olimpica

MESH / BOLD



Olimpica Bold



Olimpica Bold





Olimpica Mesh





**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C  
-16/-14 °C [carapine]



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
7



Oлимпика Mesh




**IT**  
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. Il profilo dinamico del montante unito ai diversi basamenti ne sottolineano il carattere unico e contemporaneo. Più spazio per i vostri clienti grazie alla profondità di soli 940 cm.

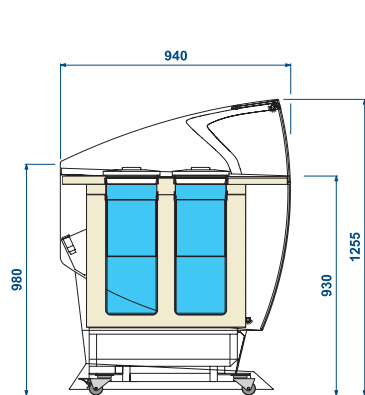
**EN**  
Removing the superfluous while maintaining an excellent level of technological performance. This is Olimpica. Its design speaks a unique language; its dynamism offers a myriad of surprises. The dynamic profile of the upright unit combined with the different bases emphasise its unique and contemporary character. More space for your customers thanks to a depth of only 940 cm.

**FR**  
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. Le profil dynamique du montant associé à différents socles soulignent son caractère unique et dans l'air du temps. Plus d'espace pour vos clients grâce à une profondeur de 940 cm seulement.

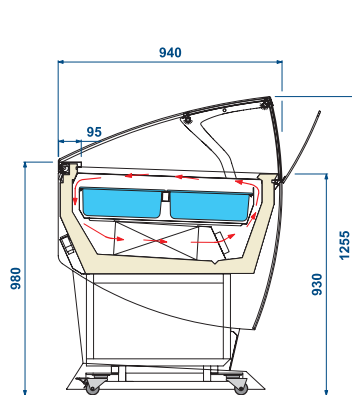
**DE**  
Alles Überflüssige weglassen, ohne das hervorragende technologische Leistungsniveau zu verlieren. Das ist Olympia. Sein Design spricht eine einzigartige Sprache; seine Dynamik ist unter jedem Aspekt überraschend. Das dynamische Profil des Ständers, der mit verschiedenen Sockeln kombiniert werden kann, unterstreicht den einzigartigen und modernen Charakter. Mehr Raum für unsere Kunden dank einer Tiefe von nur 940 cm.

**ES**  
Eliminar lo superfluo manteniendo un nivel óptimo de prestaciones tecnológicas. Esto es Olimpica. Su diseño habla un lenguaje único; su dinamismo sorprende a cualquiera. El perfil dinámico del montante unido a las diferentes bases destacan el carácter único y contemporáneo. Más espacio para sus clientes gracias a la profundidad de solamente 940 cm.

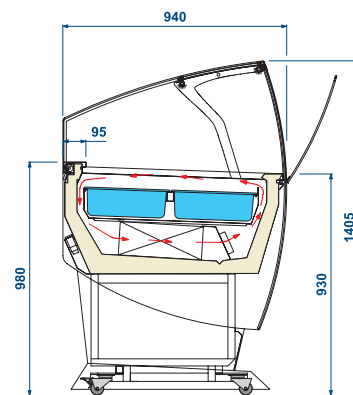
	120	127	152	170	220
<b>H125</b>	●	●	●	●	●
<b>H140</b>	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12			18	24
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8			12	16
 <b>7 Lt</b> 200 x 250h		8+8	10+10		



**H125 (carapine)**



**H125**



**H140**

# Kelly



**REFRIGERATION**  
Ventilated



**DEFROST**  
Reverse cycle



**TEMPERATURE**  
-16/-14 °C




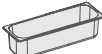







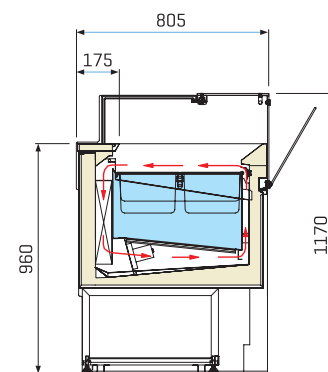
IT

Con Kelly conservi, organizzzi e presenti a regola d'arte tutti i tuoi prodotti, in ogni momento della giornata: dolci, torte, pasticceria, snack, gastronomia, sfizioserie per l'happy hour e pietanze per il pranzo o la cena. Puoi scegliere tra due versioni di diversa profondità. Kelly 80 occupa pochissimo spazio e si inserisce al volo in ogni contesto. Kelly 100 è il top della professionalità: può ospitare anche le nuove vaschette gelato da 50cm [solo su kelly 80] e vassoi da gastronomia molto grandi.

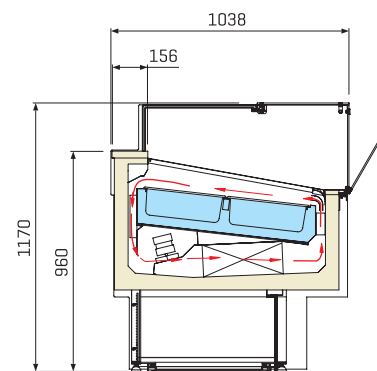
EN

With Kelly you'll store, arrange and display all your products in state-of-the-art fashion at any time of day: sweets and pastries, cakes and pies, snacks, delicacies, minion appetizers for your happy hour and main courses for lunch or dinner. You can choose between two versions with different depths. Kelly 80 takes up very little space and fits into any context in no time. Kelly 100 is the best you can find for professional use: it can also accommodate the new 50 cm [only kelly 80] ice tubs and very large food trays.

	106	120	150	156	170	190	206	220
<b>P80</b>	•			•			•	
<b>P100</b>		•	•		•	•		•
 <b>4,75 Lt</b> 260 x 157 x 170h	12			18			24	
 <b>9 Lt</b> 530 x 162 x 100h	6			9			12	
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h		12	16		18	20		24 / 12+12
 <b>7 Lt</b> 360 x 165 x 150h		12	16		18	20		24 / 12+12
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h		8	10		12	12		16 / 8+8
 <b>10 Lt</b> 360 x 250 x 120h		8	10		12	12		16 / 8+8
 <b>12 Lt</b> 360 x 250 x 150h		8	10		12	12		16 / 8+8



P80



P100

# Mito Winner



**ENERGY SAVING**  
EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2°C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
7



IT

Mito Winner 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 Winner 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.

EN

The Mito Winner 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 Winner 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.

FR







Mito Winner 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, canalissables 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 Winner 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.

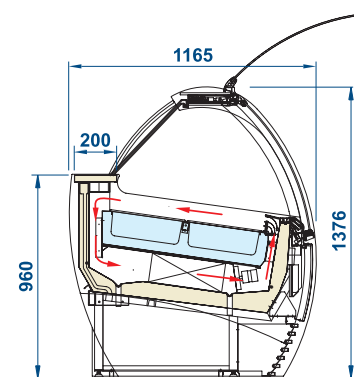
DE

Mito Winner 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 Winner 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.

ES

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.

		12	16	18	20	24	AE 22.5	AE 45	AI 22.5	AI 45
<b>H138</b>		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	<b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24	14	12	14	12
	<b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	16	9	7	9	7
	<b>7 Lt</b> 360 x 165 x 150h	12	16	18	20	24	14	12	14	12
	<b>10 Lt</b> 360 x 250 x 120h	8	10	12	12	16	9	7	9	7
	<b>12 Lt</b> 360 x 250 x 150h	8	10	12	12	16	9	7	9	7
	<b>5 Lt (trapezoidali)</b> 360 x 185 x 120h	-	-	-	-	-	-	14	-	14



# Mito Power



**ENERGY SAVING**  
EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse cycle / Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
7 / 4



IT

Mito Power è sicuramente l'evoluzione delle vetrine gelato. Non è importante dove si arriva, quello che conta è riuscire a spingersi oltre. Dalla normalità all'avanguardia, da materiali esclusivi ed ecologici alla tecnologia del risparmio energetico. Solo dalla creatività può nascere un arredamento unico per un locale straordinario e così ISA proietta nel futuro ogni gelateria e pasticceria con le sue tecnologiche del freddo. Mito Power è progettata per una canalizzazione senza limiti e per una visione delle vaschette del gelato senza soluzioni di continuità. I vetri sono temperati e il frontale si può aprire verso l'alto grazie alla presenza di pistoni a gas. Doppio evaporatore, doppia lama d'aria fredda per una perfetta equalizzazione della temperatura.

EN

The Mito Power represents a true revolution in ice cream cabinet technology. Past achievements are of little importance, the important thing is to strive to go beyond. That's why ISA offers exclusive, high quality materials, combined with the ecological awareness of energy-saving technologies. As unique furnishing elements designed for extraordinary locales can only be born from creativity, ISA is constantly striving to bring ice cream parlours and pastry shops into the future by offering exceptional refrigeration technologies. The Mito Power is designed to provide for unlimited combinations, as well as to ensure seamless visibility for the ice cream products. The glass panes are tempered and the front pane can be opened in an upward direction thanks to the use of gas springs. The unit comes complete with a dual evaporator and dual airflow cooling for perfect temperature equalization.

FR







Mito Power est très certainement l'évolution des vitrines à glaces. Peu importe la ligne d'arrivée, l'important est d'aller toujours plus loin. De la normalité à l'avant-garde, des matériaux exclusifs et écologiques à la technologie de l'économie d'énergie. Seule la créativité est en mesure de donner vie à un meuble unique pour un espace extraordinaire. Ainsi ISA projette les glaciers et les pâtisseries dans l'avenir grâce à ses technologies du froid. Mito Power est conçue pour une canalisation sans limites et pour une vision des bacs de glace sans solutions de continuité. Les vitres sont en verre trempé et la façade peut s'ouvrir vers le haut grâce à la présence de pistons à gaz. Un double évaporateur, une double lame d'air froid pour un équilibrage parfait de la température.

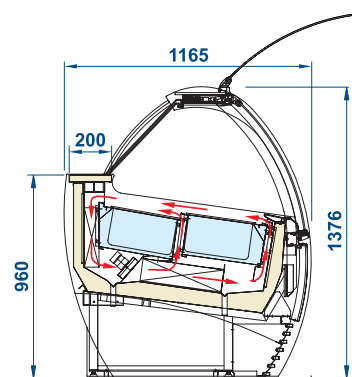
DE

Mito Power ist sicherlich die Evolution unter des Speiseeisvitrinen. Wichtig ist nicht das Erreichen eines Ziels, sondern die Fähigkeit, noch weiter zu gehen. Von der Normalität zur Avantgarde, von exklusiven und umweltverträglichen Materialien zur Technologie des Energieverbrauchs. Allein der Kreativität kann eine einzigartige Einrichtung für ein außergewöhnliches Lokal entspringen, und so projiziert ISA jede Eisdielen und Konditorei mit ihren fortschrittlichen Kühltechnologien in die Zukunft. Mito Power ist ein anbaufähiges System, dem keine Grenzen gesetzt sind und das eine uneingeschränkte Sichtbarkeit der Eisschalen gewährleistet. Scheiben aus Sicherheitsglas, die Frontscheibe lässt sich über eine Öffnung mit Gaskolben nach oben öffnen. Zweifachverdampfer und doppelter Kühllüfter für eine perfekte, gleichmäßige Temperaturverteilung.

ES

Mito Power representa la evolución de las vitrinas para helado. No es importante donde se llega, lo que cuenta es ir más allá. Normalidad y vanguardia, materiales exclusivos y ecológicos y tecnología de ahorro energético. Sólo a partir de la creatividad puede nacer una decoración única para un local extraordinario, es así como ISA proyecta en el futuro cada heladería y pastelería, con su tecnología del frío. Mito Power ha sido diseñada para poder alinearse y ver las cubetas de helado sin límites. Los vidrios son templados y el frontal puede abrirse hacia arriba, gracias a los pistones de gas. Doble evaporador, doble cortina de aire frío para una perfecta uniformidad de la temperatura.

		12	16	18	20	24	AE 22.5	AE 45	AI 22.5	AI 45
<b>H138</b>		●	●	●	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h		12	16	18	20	24	14	12	14	12
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h		8	10	12	12	16	9	7	9	7
 <b>7 Lt</b> 360 x 165 x 150h		12	16	18	20	24	14	12	14	12
 <b>10 Lt</b> 360 x 250 x 120h		8	10	12	12	16	9	7	9	7
 <b>12 Lt</b> 360 x 250 x 150h		8	10	12	12	16	9	7	9	7
 <b>5 Lt</b> (trapezoidali) 360 x 185 x 120h		-	-	-	-	-	-	14	-	14



# DIVA







DIVA









DIVA





**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-20/+2°C



**DEFROST**  
Reverse Cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

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 è equipaggiata con unità condensatrici a bordo o remote di ultima generazione con sistema di refrigerazione a doppia ventilazione e sbrinamento ad inversione di ciclo. Il castello vetri in vetro singolo e i fianchi stratificati consentono di mantenere un ottimo equilibrio tra performance e estetica. Il controllo della temperatura è affidato ad una centralina elettronica e sistema per il controllo dell'antiappannamento dei vetri.

EN

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. Diva is equipped with on-board or remote latest generation condenser with double ventilation refrigeration system and inversion defrost cycle. The glass frame with a single glass and laminated sides allow to keep a good balance between performance and aesthetics. The temperature control is adjusted by a control unit and by an anti-fog control system.

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. Diva est équipé à bord ou à distance des unités de condensation de la dernière génération avec le système de réfrigération à double ventilation et le dégivrage à inversion de cycle. L'intégralité de la structure de verre est réalisée en simple vitrage et les panneaux latéraux stratifiés permettent de garder un bon équilibre entre la performance et l'esthétique. Le contrôle de la température est assurée par une platine pour le contrôle de l'anti-condensation sur les verres.

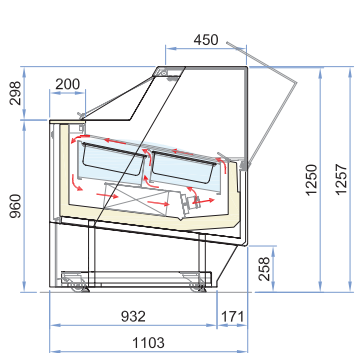
DE

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. Diva mit eingebauten oder externen Kühler der neuen Generation ausgestattet, die Kühlsystem mit Doppelbelüftung und Entfrostdung mit elektrischen Heißgas. Der Rahmen aus Einzelglas und die Seiten aus Verbundglas erlauben, eine gute Balance zwischen Leistung und Ästhetik zu halten. Die Temperaturregelung wird durch eine Steuereinheit und einen Antifog-Beschichtungssystem angepasst.

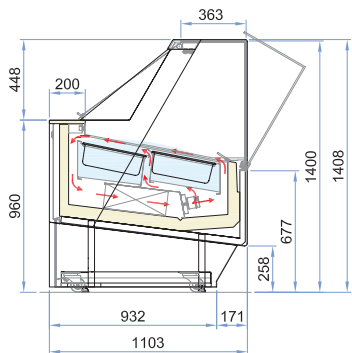
ES

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. Diva está equipada con una unidad de condensación a bordo o remota de última generación con un sistema de refrigeración con doble ventilación y descongelación con inversión de ciclo. La vitrina de vidrio individual y los lados estratificados permiten mantener un óptimo equilibrio entre rendimiento y estética. El control de la temperatura depende de un circuito de control electrónico y de un sistema de antiempañamiento de vidrio.

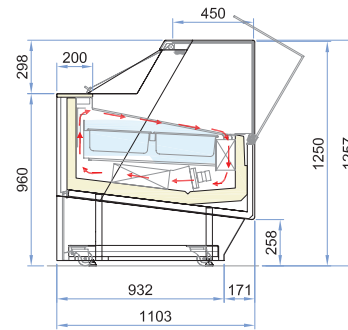
	120	170	170 (120 + 50)	220	220 (170 + 50)	AE45
<b>H125</b>	●	●	●	●	●	●
<b>H140</b>	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	18	12+6	24	18+6	13
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	12	8+6	16	12+6	9
 <b>5 Lt</b> (trapezoidali) 360 x 185 x 120h	-	-	-	-	-	14



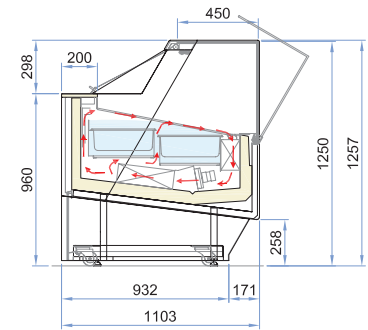
H125



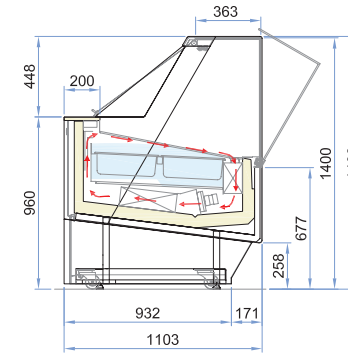
H140



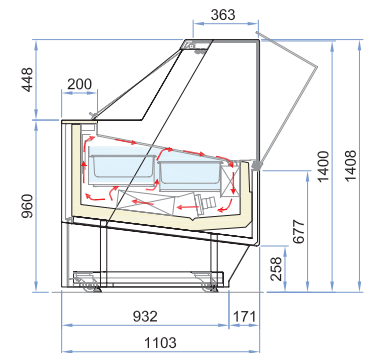
H125 Plus 1



H125 Plus 2



H140 Plus 1



H140 Plus 2

KALEIDO





# Kaleido

KALEIDO



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
7








**IT**  
**ESSERE O APPARIRE?**  
**LA SCELTA È SEMPLICE: ENTRAMBI!**  
 Apparire. Con un design raffinato e funziona le, 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.

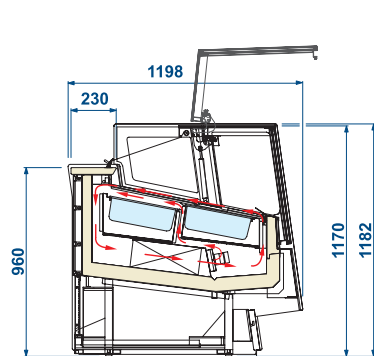
**EN**  
**TO BE OR TO APPEAR?**  
**THE CHOICE IS SIMPLE: BOTH!**  
 Appear. With a refined and functional design, well thought out in every detail, to enhance the quality of the products. Including the tilted tray that shows off visual angles never before achieved. Or the LEDs, ideal to highlight the 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.

**FR**  
**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.

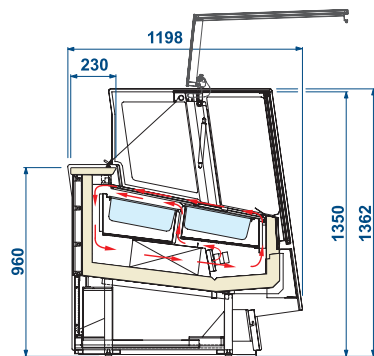
**DE**  
**SEIN ODER GESEHEN WERDEN?**  
**DIE WAHL IST EINFACH: BEIDES!**  
 Gesehen. Werden dank eines raffinierten und gleichzeitig funktionellen Designs, das bis ins Detail dafür entwickelt wurde, die Qualität der Produkte hervorzuheben. Wie beispielsweise der geneigte Eisbehälter, der eine bisher nie dagewesene Sicht auf die Produkte bietet. Ideal auch die LEDs, mit denen das Sortiment so hervorgehoben werden kann, dass die Kundschaft ihre jeweilige Lieblingsorte 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.

**ES**  
**¿SER O PARECER?**  
**LA ELECCIÓN ES SIMPLE: ¡AMBAS!**  
 Parecer. Con un design 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 primer 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.

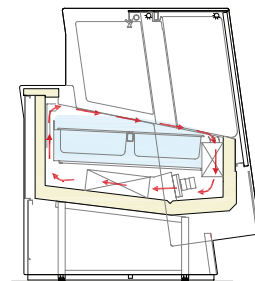
	120	170	170 (120 + 50)	220	220 (170 + 50)	AE45
<b>H117</b>	●	●	●	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	18	12+6	24	18+6	13
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	12	8+6	16	12+6	9
 <b>5 Lt</b> [trapezoidali] 360 x 185 x 120h	-	-	-	-	-	14



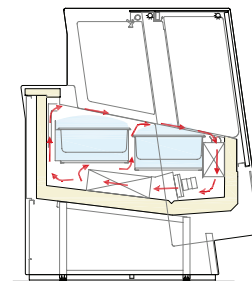
**H117**



**H135**



**Plus 1**



**Plus 2**





Horizon

# Horizon



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4





**IT**  
 Horizon in gelateria, un espositore di colori e di gusti. una teca trasparente, un contenitore di sapori. 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.

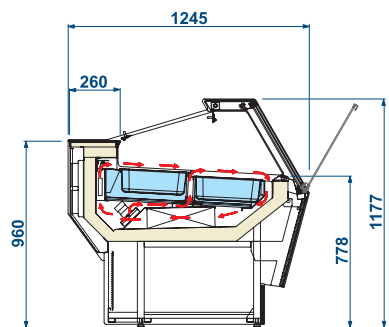
**EN**  
 Horizon in the ice cream parlour, a colourful and flavourful display case. A transparent case, a container of flavours. The large, transparent front display has glass that maximizes visibility and promotes its inclusion in the environment a product with a minimal design created to completely combine form and function.

**FR**  
 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.

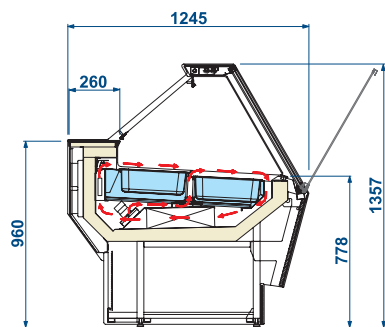
**DE**  
 Horizon in der eisdiele, ein farbenfroher und geschmackvoller schaukasten. Eine durchsichtige theke, ein behälter voller geschmack. Die großzügige und transparente frontvitrine hat eine verglasung, die sich gut in jede umgebung einpasst und die sichtbarkeit der produkte stark hervorhebt. Ein artikel mit minimal-design, das gleichzeitig form und funktion vereint.

**ES**  
 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.

	120	170	220
<b>H117</b>	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	18	24
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	12	16



**H117**



**H135**





# Pagoda

Aria / Icona

# Pagoda Aria



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4





IT

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 austerità 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.

EN

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.

FR



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.

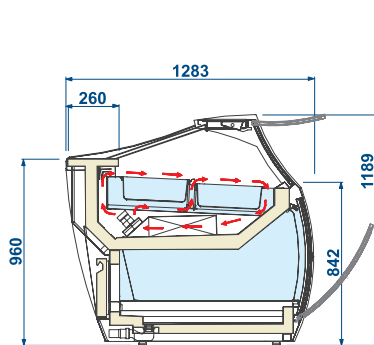
DE

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 Temperatureinstellung von -20°C bis +2°C, bei der Eisdienelausführung gilt dieses ebenfalls für die obere Ebene.

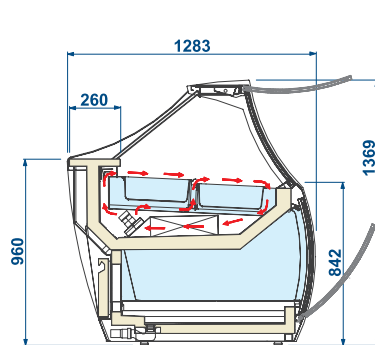
ES

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 "cimitarras" 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 compartimento superior del modelo heladería.

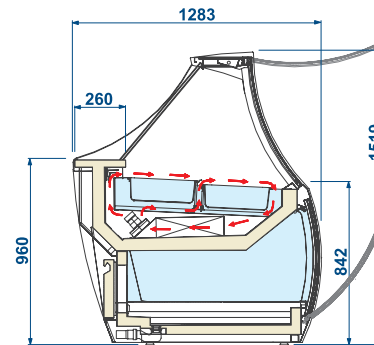
	120	170	170 [120 + 50]	220	220 [170 + 50]	AE30	AI30
<b>H117</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>H150</b>	●	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	18	12+6	24	18+6	13	21
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	12	8+6	16	12+6	8	13



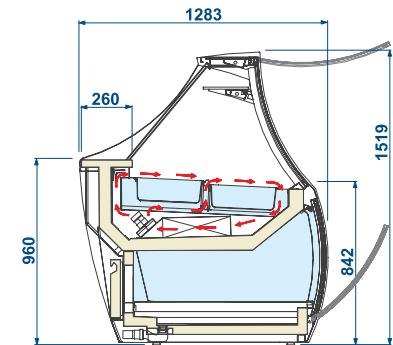
H117



H135



H150



H150 (mensola)

# Pagoda Icona



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2°C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

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.

EN

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.

FR



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'élégance 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.

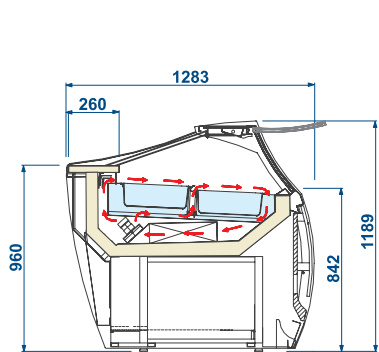
DE

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 Eisdielen werden sicherlich positiv überrascht sein.

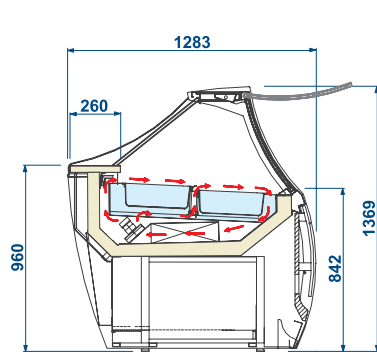
ES

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.

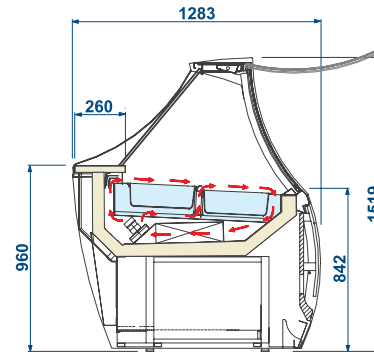
	120	170	170 [120+50]	220	220 [170+50]	AE30	AI30
<b>H117</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>H150</b>	●	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	18	12+6	24	18+6	13	21
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	12	8+6	16	12+6	8	13



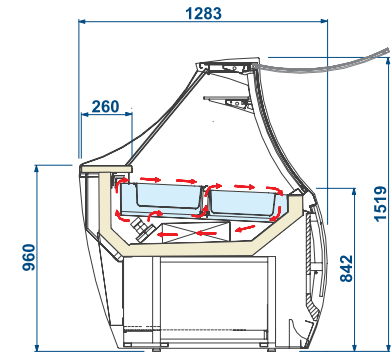
H117



H135



H150



H150 (mensola)

# Pagoda

PAGODA



**NATURAL REFRIGERANT**  
R744 [CO<sub>2</sub>] / R404A



**ENERGY SAVING**  
LED



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DEFROST**  
Reverse Cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4





**IT**  
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.

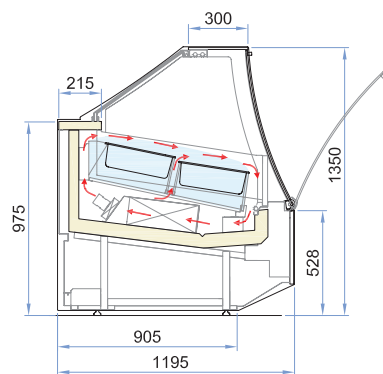
**EN**  
Pagoda, display cabinet which has marked the history of Italian ice-cream parlor and pastry, renovates itself thanks to the essential lines, the refined materials and the exclusive technology "show".  
Design and tradition are conjugated in one line, the "scimitarra", which becomes architectural 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 conjugues 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 Krumsäbel, der zu architektonische Unterstützung wird und die ausstellte 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.

	120	155	170	190	220
<b>H135</b>	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	16



**H135**

# Gelatoshow



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-20/+2°C



**DEFROST**  
Reverse cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

Gelatoshow fissa i nuovi standard nel mondo del gelato. Gelatoshow: il gelato come non lo avete mai visto! Un'esposizione unica con vista tridimensionale! Vista dall'alto è come tutte le vetrine, ma solo Gelatoshow 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.

EN

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

FR



Gelatoshow fixe de nouveau standard dans le monde de la glace. Gelatoshow: 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 Supershow permet la vision frontale et latérales pour une attraction même à distance. Elle met en exposition vos chefs d'oeuvre comme aucune autre vitrine ne peut le faire.

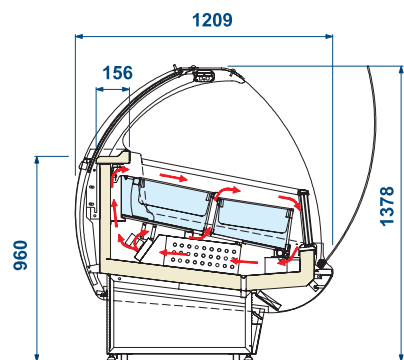
DE

Gelatoshow 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.

ES

Gelatoshow establece nuevos parámetros en el mundo del helado. Gelatoshow: el helado como nunca lo habéis visto. Una exposición con vista tridimensional! Visto desde arriba es como todas las vitrinas, pero solo Gelatoshow permite la visión 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
<b>H138</b>	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	16



A close-up, low-angle shot of a glass display case filled with various ice cream flavors. The containers are arranged in rows, and the ice cream is topped with various ingredients like nuts, chocolate, and fruit. The lighting is bright, highlighting the textures of the ice cream. The word "SUPERSHOW" is overlaid in a bold, white, sans-serif font across the middle of the image.

**SUPERSHOW**





SUPERSHOW





# Supershow

SUPERSHOW



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse Cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

Una vista spettacolare da ogni punto di vista. Supershow è il palcoscenico ideale per esaltare al massimo il food appeal del gelato artigianale, valorizzare al meglio la tridimensionalità del prodotto e regalare una vista mozzafiato da ogni punto di vista grazie ai fianchi, al frontale della vasca refrigerata e alle vaschette gelato completamente trasparenti.

EN

A spectacular view from every angle. Supershow is the ideal format to maximize the display appeal of artisanal ice cream. It enhances the three-dimensional display of the product and provides an impressive view from every angle thanks to the front and sides of the display case, together with the ice cream tubs, all being completely transparent.

FR




Une vue extraordinaire de chaque point de vue. Supershow c'est la scène idéale pour exalter au maximum le food appeal de la glace artisanale, mettre en valeur au mieux la tridimensionnalité du produit et offrir une vue excellente de chaque point de vue grâce aux côtés, au vitre frontale du bac réfrigérant et aux bacs complètement transparents.

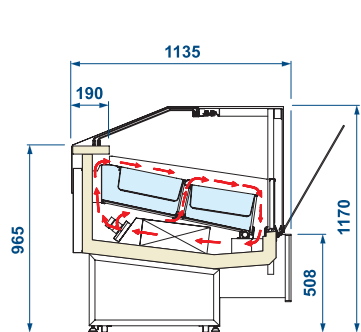
DE

Eine spektakuläre Aussicht von jedem Standpunkt. Supershow ist die ideale Bühne um die Anziehungskraft des Eises eigener Herstellung hervorzuheben, den dreidimensionalen Charakter am Besten zur Geltung zu bringen. Und einen atemberaubenden Blick von jedem Standpunkt geben, dank zu den Seiten, dem Frontglass und die komplett durchsichtigen Packungen.

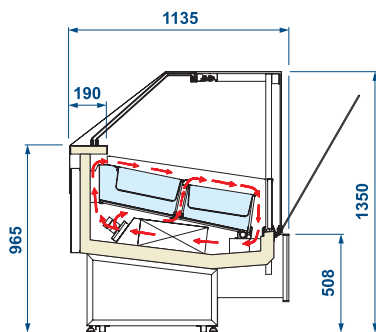
ES

Una visión espectacular desde todos los puntos de vista. Supershow es el escenario ideal para ensalzar el "food appeal" del helado artesanal, apreciar mejor la tridimensionalidad del producto y ofrecer una visión arrebatadora desde todos los ángulos gracias a los laterales, al frontal del expositor y a los recipientes de helado completamente transparentes.

	120	155	170	190	220	AE 45
<b>H117</b>	●	●	●	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24	13
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	16	9
 <b>5 lt</b> (trapezoidali) 360 x 185 x 120h	-	-	-	-	-	14



H117



H135

# SHOW







cono baby 1,30 €	coppetta baby 1,30 €	+ cioccolato fuso 0,30 €
cono piccolo 2,00 €	coppetta piccola 2,00 €	+ panna 0,30 €
cono medio 2,50 €	coppetta media 2,50 €	+ granella 0,30 €
cono grande 3,00 €	coppetta grande 3,00 €	+ gelato al kg 10,00 €

ghiaccone 1,50 €	banana 2,00 €	gelato 5,00 €
stacco 2,00 €	origano 3,50 €	gelato espositore 9,00 €
chut 2,00 €	ciolla fill 4,00 €	gelato laboratorio 10,00 €
trappo 2,50 €	vanilla 4,00 €	gelato al kg 22,00 €

**BUONO**  
**BUONO**  
il gelato artigianale

BOSHOW







**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-20/+2 °C



**DOORS SYSTEM**  
Lids



**DEFROST**  
Reverse Cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

3DShow è il palcoscenico ideale per esaltare al massimo il food appeal del gelato artigianale, valorizzare al meglio la tridimensionalità del prodotto e regalare una vista mozzafiato da ogni punto di vista grazie ai fianchi, al frontale della vasca refrigerata e alle vaschette gelato completamente trasparenti.

EN

3DShow is the ideal format to maximize the display appeal of artisanal ice cream. It enhances the three-dimensional display of the product and provides an impressive view from every angle thanks to the front and sides of the display case, together with the ice cream tubs, all being completely transparent.

FR



3DShow c'est la scène idéale pour exalter au maximum le food appeal de la glace artisanale, mettre en valeur au mieux la tridimensionnalité du produit et offrir une vue excellente de chaque point de vue grâce aux côtés, au vitre frontale du bac réfrigérant et aux bacs complètement transparents.

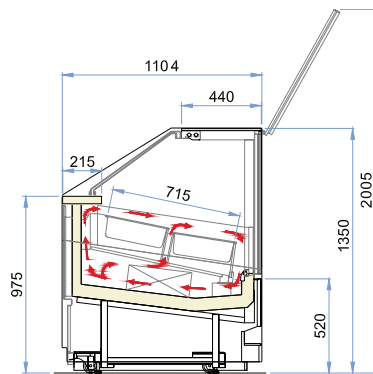
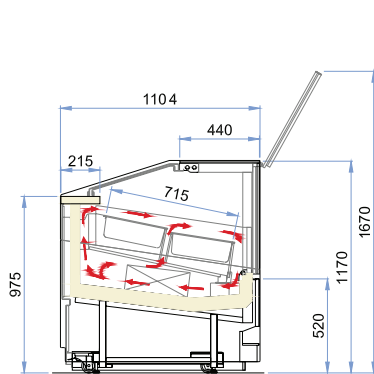
DE

3DShow ist die ideale Bühne um die Anziehungskraft des Eises eigener Herstellung hervorzuheben, den dreidimensionalen Charakter am Besten zur Geltung zu bringen. Und einen atemberaubenden Blick von jedem Standpunkt geben, dank zu den Seiten, dem Frontglass und die komplett durchsichtigen Packungen.

ES

3DShow es el escenario ideal para ensalzar el "food appeal" del helado artesanal, apreciar mejor la tridimensionalidad del producto y ofrecer una visión arrebatadora desde todos los ángulos gracias a los laterales, al frontal del expositor y a los recipientes de helado completamente transparentes.

	120	155	170	190	220
<b>H117</b>	●	●	●	●	●
<b>H135</b>	●	●	●	●	●
 <b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	12	16	18	20	24
 <b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	8	10	12	12	16



H117

H135

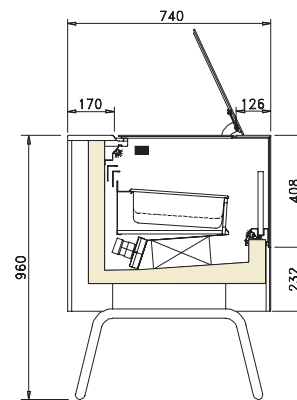


ONESHOW

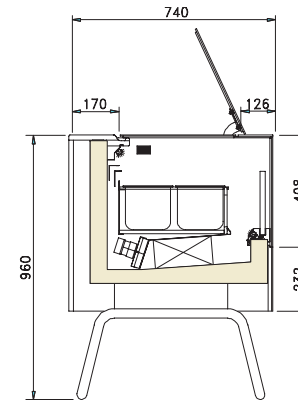




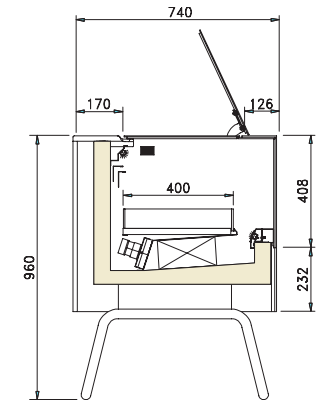
# OneShow Stand-alone



STAND-ALONE / vaschette



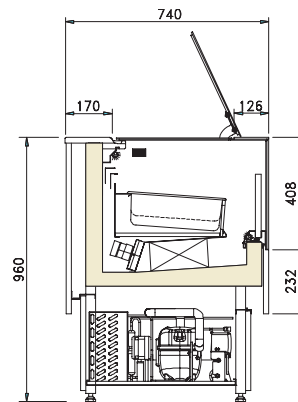
STAND-ALONE / carapine



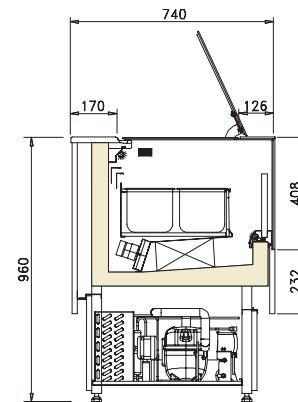
STAND-ALONE / pasticceria



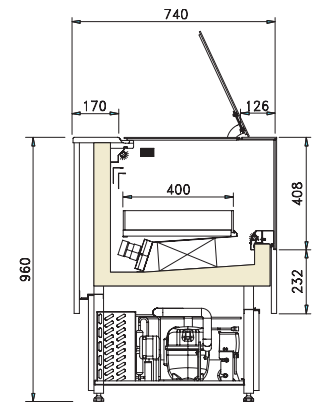
OneShow  
Base  
REGULAR / LARGE



**BASE / vaschette**



**BASE / carapine**

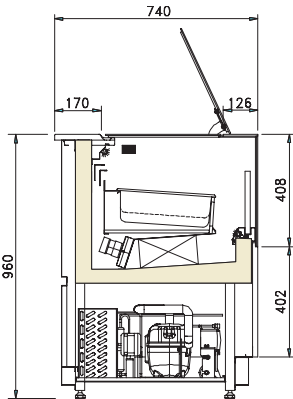


**BASE / pasticceria**

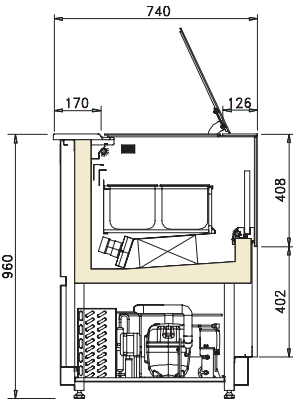


ONESHOW

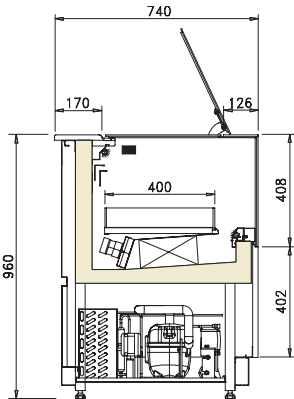
OneShow  
Free  
REGULAR / LARGE



FREE / vaschette



FREE / carapine



FREE / pasticceria



IT

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. Ti rimane da scegliere se Plug-in o Built-in!

EN

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!

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!

		FREE REGULAR	FREE LARGE	STAND-ALONE	BASE REGULAR	BASE LARGE
	<b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120h	6	9	6+6	6+6	9+9
	<b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80h	4	6	4+4	4+4	6+6
	<b>Monoporzioni</b> 360 x 250 x 80h	4	6	4+4	4+4	6+6
	<b>3 lt</b> ø154 x 160h	10	16	10+10	10+10	16+16

A modern cafe interior at night. In the foreground, there are black chairs and tables with pastries and a glass of coffee. In the background, a dark counter with a display case of colorful pastries is visible. A window on the left shows a city view at night. The word "PANAVISION" is overlaid in the center in a white, stylized font.

PANAVISION





**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-18/-15 °C



**DOORS SYSTEM**  
Doors



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
7



IT

Panavision è la vetrina a bassa temperatura per torte gelato, semifreddi e monoporzioni realizzata da ISA. E' 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.

EN

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.

FR

Panavision est la vitrine à basse température pour les gâteaux glacés, entremets et mono portions réalisées par ISA. E 'parfaitement capable de mobilier 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

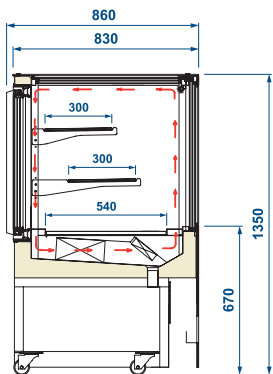
Panavision es una vitrina de ISA de baja temperatura para tartas y postres congelados así como para productos envasados individualmente. Decora a la perfección todos los ambientes y de esta manera cumple las exigencias del cliente. Panavision posee un sistema de refrigeración del flujo de aire frío (diseñado 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.

RV TN/TB

H135

RV - Ventilated Refrigeration / Refrigerazione Ventilata

TB - Low Temperature / Temperatura Bassa  
TN - Normal Temperature / Temperatura Normale



# CRISTAL TOWER





# Cristal Tower



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
PLug-in



**TEMPERATURE**  
-18/-15 °C [TB]  
+1/+10 °C [TN]  
+14/+16 °C [CH]



**DOORS SYSTEM**  
Doors



**DEFROST**  
Hot gas [RV TB]  
Off cycle [RV TN]  
Manual [RS TB]



**CLIMATIC CLASS**  
4



CRISTALTOWER



IT

Grazie al suo generoso vano espositivo visibile da quattro lati, Cristal Tower esalta i prodotti da ogni punto di vista. Questo armadio espositivo è disponibile in due versioni: a ventilazione statica o ventilata. Le pareti espositive sono composte da quattro vetri temprati che garantiscono maggiore isolamento ed eliminano la formazione di condensa. Inoltre, Cristal Tower permette di regolare ed ordinare i ripiani in altezza per soddisfare le precise esigenze del cliente. L'impianto frigo dimensionato garantisce il mantenimento costante della temperatura anche in caso di numerose aperture della porta. L'innovazione di Cristal Tower è legato al sistema Touch Pad, il dispositivo che regola l'apertura e la chiusura delle porte attraverso delle icone serigrafate sul pannello frontale in vetro.

EN

With an ample display area, visible from all four sides, the Cristal Tower unit exalts the products on display from every point of view. This upright display cabinet is available in two versions: with static or ventilated refrigeration. The display walls are made up of four tempered glass panes, which provide for improved insulation and eliminate the formation of condensation. Furthermore, the shelves of the Cristal Tower unit are height-adjustable and can be arranged to best meet the customer's specific requirements. The unit's properly sized refrigeration system ensures that the set temperature is constantly maintained, even when the door is opened repeatedly. The innovative Cristal Tower unit also includes the Touch Pad system, a device that's designed to regulate the opening and closing of the doors using screen-printed icons on the front glass panel.

FR

Grâce à son généreux compartiment d'exposition visible sur les quatre côtés, Cristal Tower met les produits en valeur à tout point de vue. Cette armoire d'exposition est disponible en deux versions : à ventilation statique ou ventilée. Les parois d'exposition sont composées de quatre vitres en verre trempé garantissent une isolation majeure et l'élimination de la formation de buée. De plus, Cristal Tower permet de régler et d'ordonner les étagères en hauteur pour satisfaire les exigences spécifiques du client. Le système frigo dimensionné garantit le maintien constant de la température également en cas de nombreuses ouvertures de la porte. L'innovation de Cristal Tower est liée au système Touch Pad, le dispositif permettant de réguler l'ouverture et la fermeture des portes par le biais d'icônes de sérigraphie sur le panneau frontal en verre.

DE

Durch die großzügige, von vier Seiten einsehbare Schaufläche bringt Cristal Tower die Produkte in jeder Hinsicht zur Geltung. Dieser Schaulasten ist in zwei Ausführungen erhältlich: Mit statischer Kühlung oder mit Umluftkühlung. Die vier Wände aus Sicherheitsglas sorgen für eine hohe Isolierung und verhindern die Bildung von Kondenswasser. Außerdem sind die Ablagen von Cristal Tower höhenverstellbar, um allen Kundenanforderungen entgegen zu kommen. Die Kühlanlage sorgt für ein das Beibehalten einer konstanten Temperatur, selbst bei häufigem Öffnen der Tür. Die besondere Innovation von Cristal Tower liegt im Touch Pad System, einer Vorrichtung, die das Öffnen und Schließen der Türen über die Siebdrucksymbole am Bedienfeld an der Vorderseite steuert.

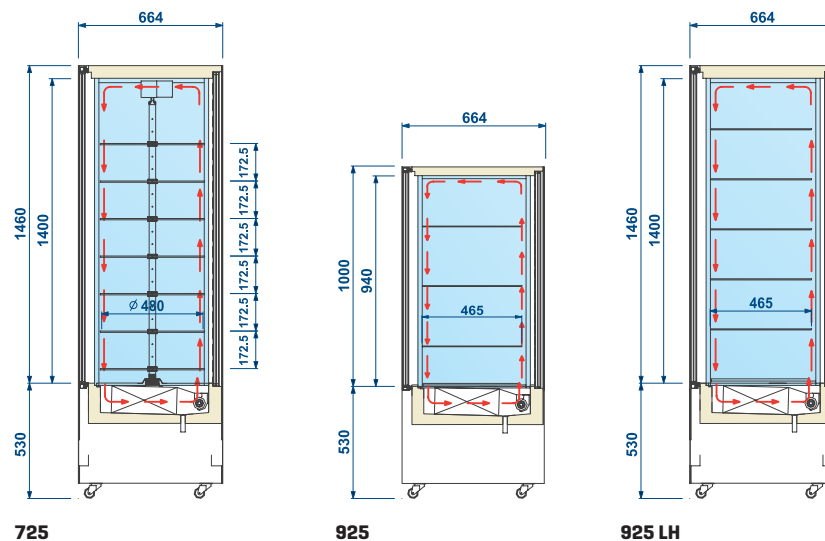
ES

Gracias a su generoso espacio expositivo, visible desde los cuatro lados, Cristal Tower exalta los productos desde todos los puntos de vista. Este armario expositivo está disponible en dos versiones: ventilación estática o ventilada. Las paredes expositivas están formadas por cuatro vidrios templados, que aseguran extraordinariamente el aislamiento e impiden la formación de condensados. Además, Cristal Tower permite regular la altura de los estantes, para satisfacer las necesidades específicas del cliente. El sistema de refrigeración garantiza el mantenimiento constante de la temperatura, incluso en caso de aperturas frecuentes de la puerta. La innovación de Cristal Tower es su sistema Touch Pad, el dispositivo que regula la apertura y cierre de las puertas por medio de iconos serigrafiados en el panel frontal de cristal.

	RV TN	RV TN RG	RV TB/TN RG	RV CH	RS TB	RV TB/TN
<b>725</b>	●	●	●	●	●	●
<b>925</b>	●	-	-	●	●	●
<b>925 LH</b>	●	-	-	●	●	●

RV - Ventilated Refrigeration / Refrigerazione Ventilata	RS - Static Refrigeration / Refrigerazione Statica
TN - Normal Temperature / Temperatura Normale	TB - Low Temperature / Temperatura Bassa
RG - Revolving shelves / Ripiani Girevoli	CH - Chocolate / Cioccolato



IL CARRETTINO  
DEI GELATI





# Il Carrettino dei gelati Classic



## ENERGY SAVING

Led



## INSTALLATION

Plug-in



## TEMPERATURE

-16/-14 °C



## DOORS SYSTEM

Tilting panel



## DEFROST

Hot gas



## CLIMATIC CLASS

4



IT

In passato rappresentava il momento dell'allegria 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 attirare 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.

EN

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.

FR

Par le passé, il représentait le moment de la gaieté et du bonheur. Le passage du chariot à glaces créait une atmosphère unique, sonnait 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'antan, 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.

DE

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 harmonievollte Stimmung wieder zu schaffen, mit der es gelingt, die Kunden in Bann zu ziehen und sie zeitlich zurückzusetzen. 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.

ES

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.

166

H125

●



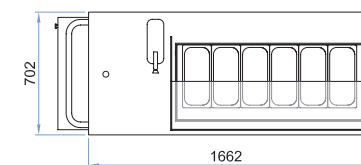
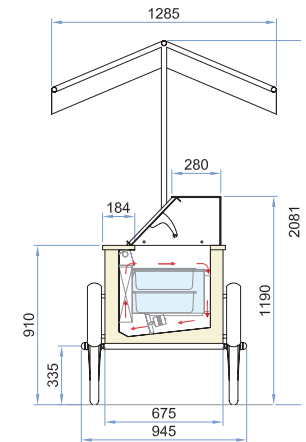
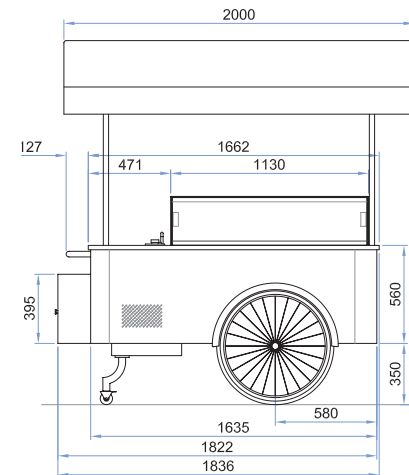
**5 Lt**  
360 x 165 x 120h

6+6



**4,75 Lt**  
260 x 157 x 170h

10



# Il Carrettino dei gelati Carapine



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-16/-14 °C



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

Il Carrettino Carapine è la nuova reinterpretazione del tradizionale carretto 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.

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.

### 165 Carapine

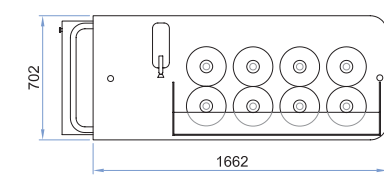
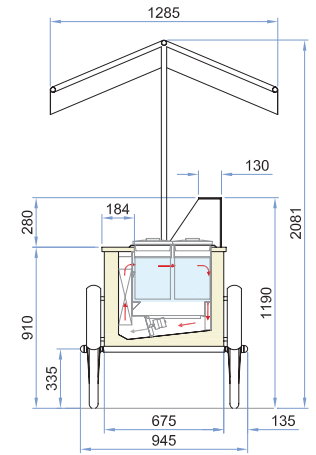
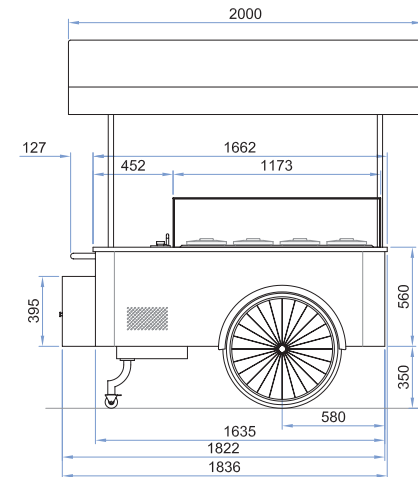
H125



7 Lt  
200 x 250h

●

8









# Il Gelataio



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-16/-14 °C



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
7



IT

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 di 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. Il Gelataio è un’icona di stile dal design brevettato, geniale nella sua essenzialità e impreziosito da materiali di pregio come l’acciaio inox con finitura a specchio e il piano di lavoro in Corian®, e rappresenta la soluzione ideale per installazioni free-standing e vendite promozionali outdoor, aggiungendo un tocco di grande fascino retrò e contemporaneo allo stesso tempo.

EN

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. The Ice Cream is a style icon with a patented design, brilliant in its essentiality and embellished by precious materials such as stainless steel with mirror finish and the Corian® worktop, and represents the ideal solution for free-standing installations and outdoor promotional sales, adding a great touch of retro charm and contemporary charm.

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. Le Gelataio est une icône de stylisme breveté. À la fois élégant, brillant dans sa essentialité et embelli par des matériaux précieux comme l’acier inoxydable avec finition en miroir et le plan de travail en Corian®, il est idéal pour les installations free-standing et les ventes promotionnelles en plein air avec l’ajout d’une touche de charme, rétro et contemporain à la fois.

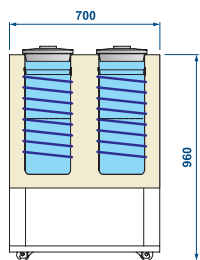
DE

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 gleichzeitigen Kontrolle über drei verschiedenen Temperaturen und mit der praktische Durchführung dieses statischen Induktionskühlsystems [dank der exklusiven “Multiple” Technologie], die keine Entfrostonung oder häufige Wartung benötigt. Die “Gelataio” ist eine Stilikone mit einem patentierten Design, genial in ihrer Wesentlichkeit und von edlen Materialien bereichert, wie zum Beispiel der Edelstahl mit Spiegelschliff und die Arbeitsplatte aus Corian®, welche die ideale Lösung für freistehende Anlagen und Outdoor Verkaufsförderungen ist, indem sie einen großen Reiz hinzufügt, welcher gleichzeitig Retro und modern ist.

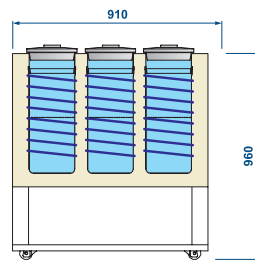
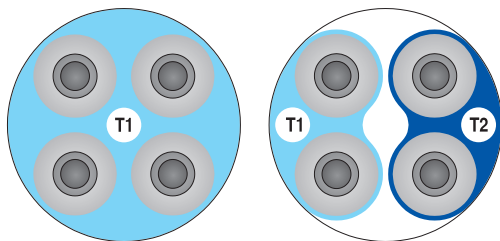
ES

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 ad inducción [gracias a la exclusiva tecnología “Multiplo”] que no requiere descongelar y ordinaria manutención. El “Gelataio” es ícono de estilo con un diseño patentado extraordinario hecho con materiales de valor como acero inoxidable rematado a espejo y con una mesa de trabajo en Corian®, y representa la solución ideal para una ubicación independiente y ventas al exterior, todo con un toque de gran encanto y al mismo tiempo actual.

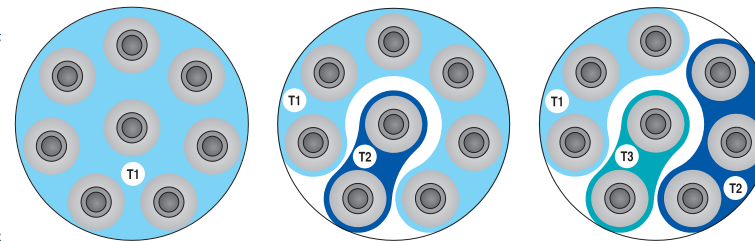
	Il Gelataio 4	Il Gelataio 8
T1 - 1 temperatura	●	●
T2 - 2 temperature	●	●
T3 - 3 temperature	-	●
 Carapina 7 Lt	4+4	8+8



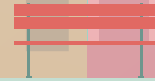
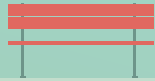
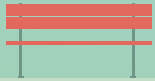
Gelataio 4



Gelataio 8



berry





# Berry



**ENERGY SAVING**  
LED



**TEMPERATURE**  
-16/-14 °C



**CLOSING SYSTEM**  
Motorised



**DEFROST**  
Manual



**CLIMATIC CLASS**  
7



**CONFIGURATION**  
Plug-in  
Plug-in + Battery (8 h)  
Plug-in + Electrical generator



IT

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.

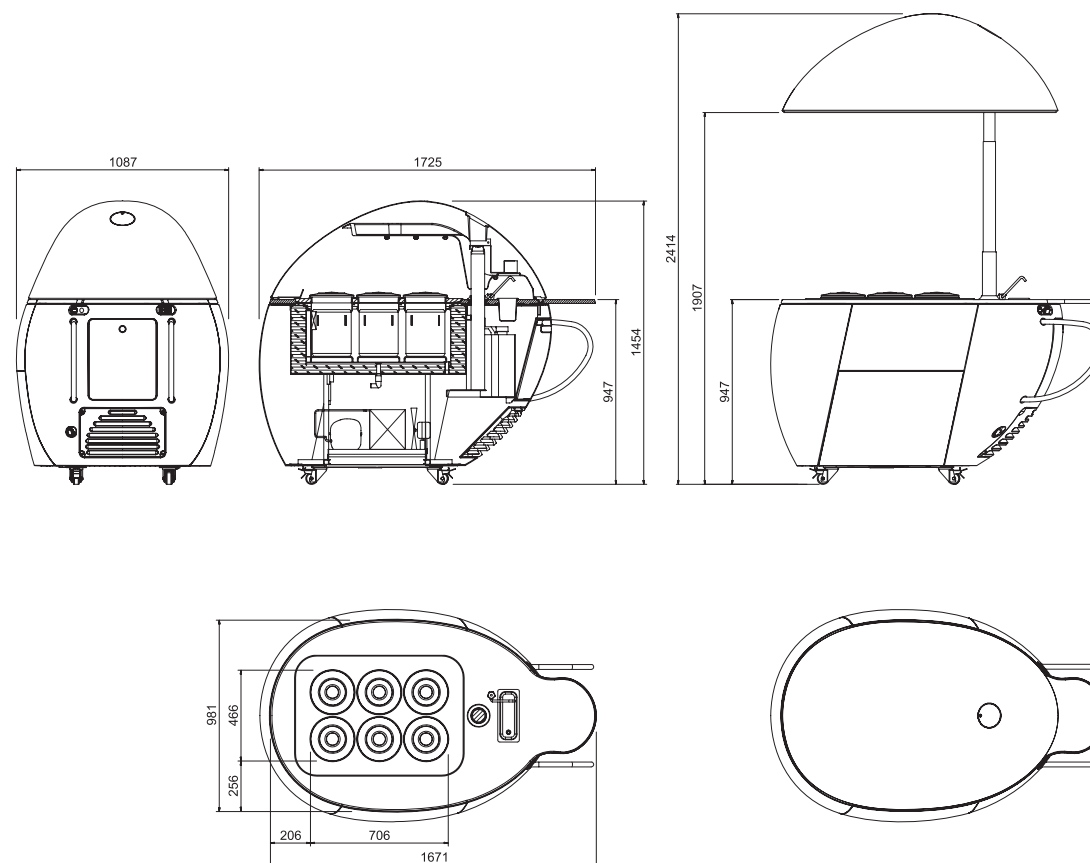
DE

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.

	<b>Berry</b>
<b>H94</b>	●
 Carapina 7 lt	6



**SPECIAL  
MODULES  
MODULI  
SPECIALI**







# Gelato Mix



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-12/-10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



**IT**  
 GELATOMIX è il modulo per la lavorazione del gelato spatolato 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 gelatiere e clientela. Spatolando 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.

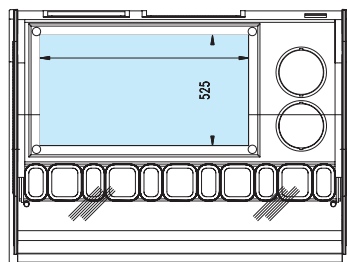
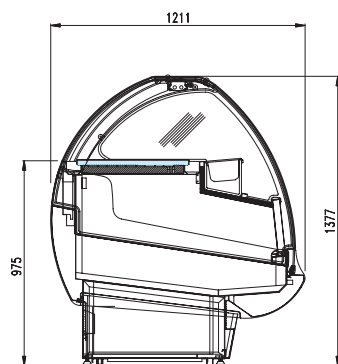
**EN**  
 The GELATOMIX module is specifically designed for working ice cream products, as well as for creating ice cream cups and customizable ice cream dishes. This display cabinet transforms the process of serving ice cream into a true spectacle, rendering the product even more appealing, while creating 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.

**FR**  
 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.

**DE**  
 GELATOMIX ist das Modul zur Verarbeitung von Speiseeis und zur Zubereitung von Eisbechern und Eistellern. Die Schauvitrine ermöglicht eine besondere, ansprechende Aufwertung des Eisgestaltungsprozesses und schafft einen direkten Kontakt zwischen Eishersteller und Kunde. Durch das Verstreichen von Eis und die Zubereitung mit Obst, Verzierungen, Toppings, usw. kann man aus einer begrenzten Anzahl an Basissorten eine Vielzahl persönlicher Kreationen und Geschmacksrichtungen erstellen.

**ES**  
 GELATOMIX es un módulo para elaboración de helado artesanal y la realización de copas o platos de helado personalizables. Esta vitrina expositiva permite convertir en un espectáculo el momento del servicio del helado, haciéndolo más atractivo y creando un contacto directo entre el heladero y el cliente. Preparando el helado y añadiéndole una picada de frutos secos, fruta, decoraciones y salsas se puede crear una gran cantidad de productos, partiendo de un número limitado de bases, y personalizar las creaciones con estilo, gusto y creatividad.

	<b>170</b>
<b>H138</b>	●
Vaschetta / Container 1 / 6	5
Vaschetta / Container 1 / 9	6
Vaschetta rotonda / Rounded container	2



# B Mix



**INSTALLATION**  
Plug-in/Remote



**TEMPERATURE**  
-12/-10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

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.

EN

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.

FR

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 contour destiné à la collecte de la condensation, toujours en acier inox, laquelle, par contact, permet de réfrigérer la plaque en marbre.

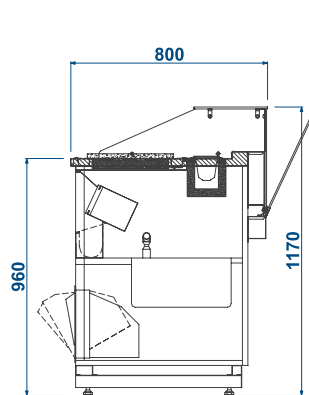
DE

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 Kühlschlange für die Kühlung der Marmorplatte.

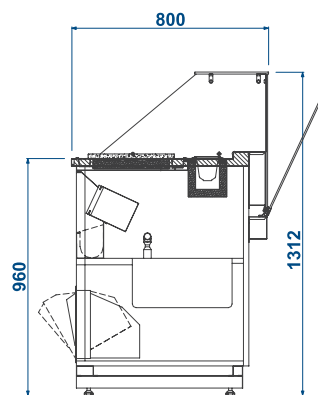
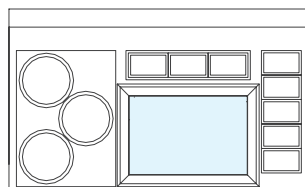
ES

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, enfría la placa de mármol.

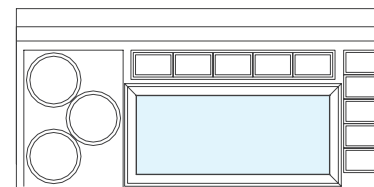
	132	165
<b>H117</b>	•	•
<b>H131</b>	•	•
Vaschetta / Container 1 / 9	5+3	5+5
Vaschetta rotonda / Rounded container	3	3



H117



H131





**MULTIPLIO**



# Multiplo

MULTIPLD



**REFRIGERATION**  
Induction



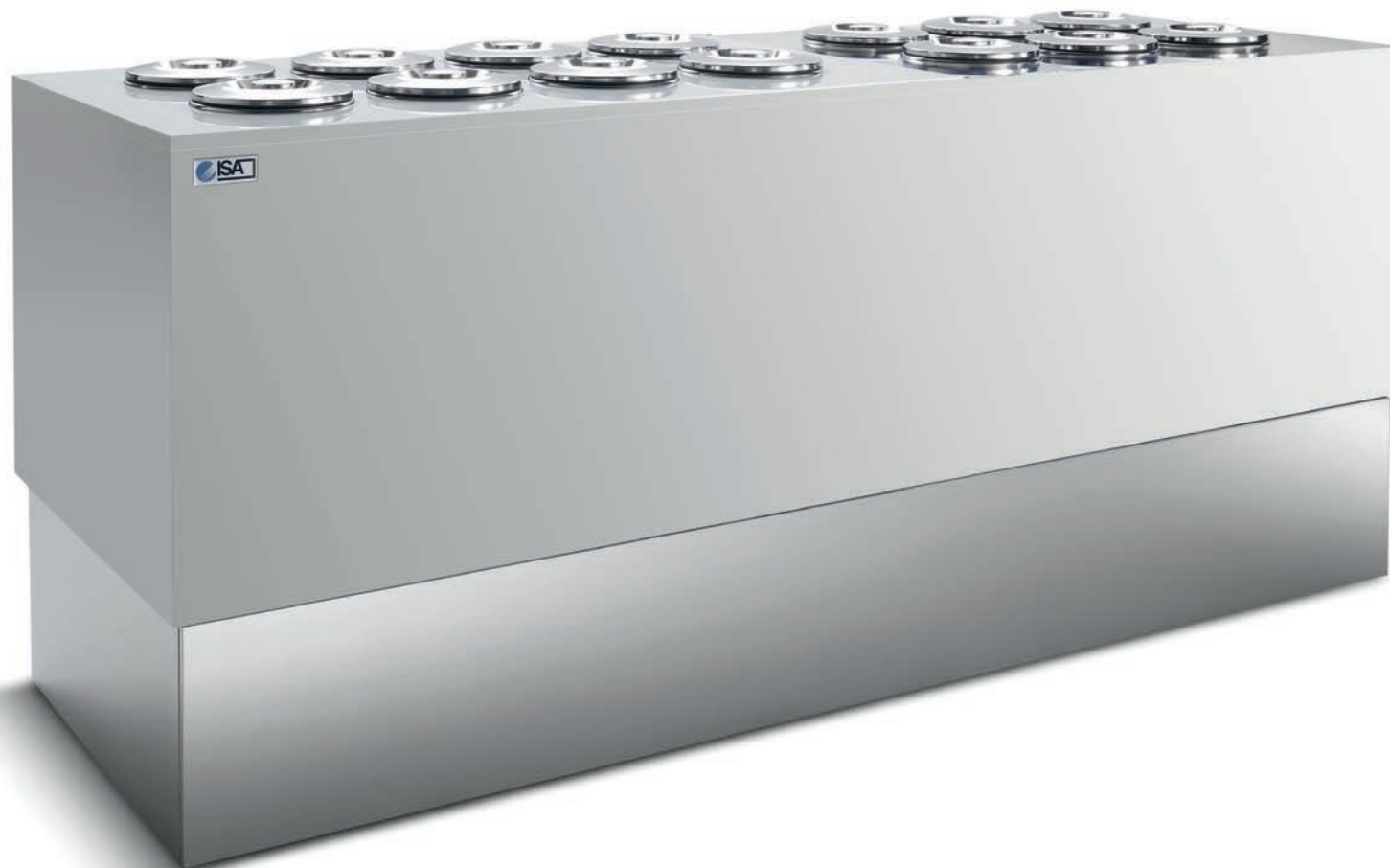
**DEFROST**  
Off cycle



**TEMPERATURE**  
-14/-6 °C



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote





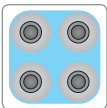
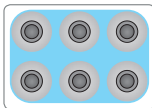
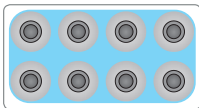
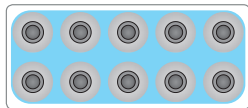
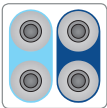
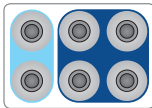
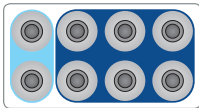
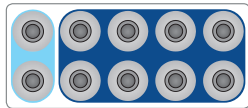
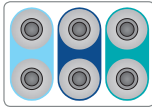
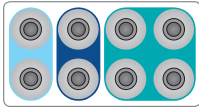

**IT** Multiplo, gli straordinari pozzetti a temperatura indipendente. È il controllo che fa la differenza. Grazie alla tecnologia brevettata di ISA puoi differenziare le temperature per esporre al meglio le tue creazioni, seguire gli andamenti stagionali senza dimenticare l'ambiente.

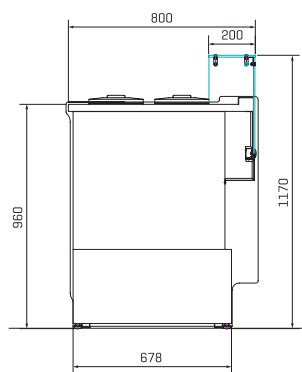
**EN** Multiple, the extraordinary independent-temperature wells. Control makes the difference. The ISA patented technology makes it possible to adjust temperatures to expose your creations in the best of ways according to the seasons, without forgetting about the environment.

**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.

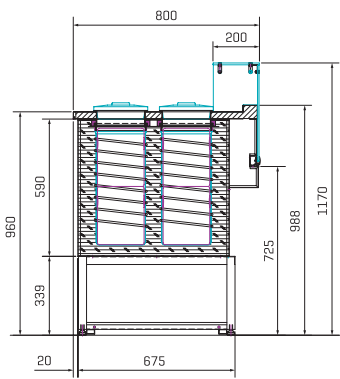
**DE** Mehrfach, Die außergewöhnlichen Wannen mit unabhängiger Temperatur. Die Kontrolle macht den Unterschied. Dank der von ISA patentierten Technologie können Sie die Temperatur auswählen, um Ihre Schöpfungen bestens auszustellen und der saisonalen Entwicklung zu folgen, ohne die Umwelt zu vergessen.

**ES** Múltiple, 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.

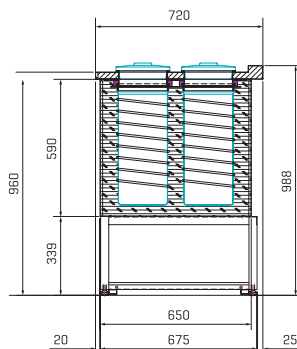
	75	100	125	150
<b>H100 - Retro</b>	•	•	•	•
<b>H117 - Front</b>	•	•	•	•
Carapine 7 lt. 200x250h	<b>4 (+4)</b>	<b>6 (+6)</b>	<b>8 (+8)</b>	<b>10 (+10)</b>
<b>T1</b>				
<b>T1+T2</b>				
<b>T1+T2+T3</b>				



**Front**



**Front**



**Retro**



**PROFESSIONAL  
PASTRY DISPLAY  
CABINETS  
VETRINE  
PASTICCERIA  
PROFESSIONALI**



РАГОДАК





# Pagoda K

PAGODAK



RS



**REFRIGERATION**  
Static



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**REFRIGERANT**  
R404A



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**DOORS SYSTEM**  
Curtain



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3

RV



**REFRIGERATION**  
Ventilated



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C

RV CH  
CHOCOLATE



**REFRIGERATION**  
Ventilated with H.U.R.



**TEMPERATURE**  
+15/+18 °C

IT

Pagoda K, creata da ISA con Ernst Knam, è il nuovo archetipo della vetrina professionale per pasticceria. Elegante, trasparente, tecnologica. È elegante perché l'alta qualità costruttiva e il "tessuto morbido" del rivestimento in Juta creano un design senza tempo. È trasparente perché i vetri strutturali concavi extra-chiaro e l'illuminazione full led permettono una visione ottimale dei prodotti. 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, cassetti estraibili e vani tecnici per la massima organizzazione degli spazi operativi.

EN

Pagoda K, created by ISA with Ernst Knam, is the new archetype of a professional confectionery display. Elegant, transparent, technological. It is elegant because the high quality of its structure and the "soft tissue" of its jute coating create a timeless design. It is transparent because the extra-clear concave structural windows and the full LED lighting allow for an optimal view of the products. 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.

FR

Pagoda K, créée par ISA avec Ernst Knam, est le nouvel archétype de la vitrine professionnelle pour pâtisserie. Élégante, transparente, technologique. 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 transparente car les vitres structurelles concaves extra-claires et l'éclairage toutes LED permettent une vision optimale des produits. 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 fixation magnétique, tiroirs extractibles et pièces techniques pour la plus grande organisation des espaces.

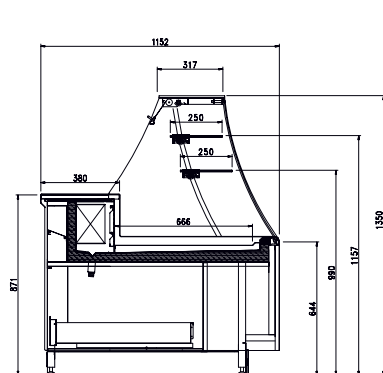
DE

Pagoda K, von ISA zusammen mit Ernst Knam geschaffen, ist das neue Urbild der Kühltheke für Konditoreiwaren für den gewerblichen Gebrauch. Elegant, transparent, technologisch. Es ist elegant, weil die hohe Verarbeitungsqualität und das "weiche Gewebe" der Beschichtung aus Jute schaffen ein zeitloses Design. Transparent, da die extra klaren, konkaven Glasscheiben und die Full-LED-Beleuchtung eine optimale Sicht auf die Produkte gestatten. Es ist technologisch, weil sowohl in der statischen als auch in der belüfteten Version, mit Feuchtregelung für Schokolade, zeigt es eine Reihe von Kunstgriffe, die den Unterschied machen: Regale i verstellbar der Tiefe, vergrößerte Arbeitsplatten, aufklappbare Gläser, spezifischer Ausstellungs-kit für Pralinen, Gardine mit Magnetkupplung, ausziehbare Schubladen und technische Räume für maximalen Organisation der Flächen.

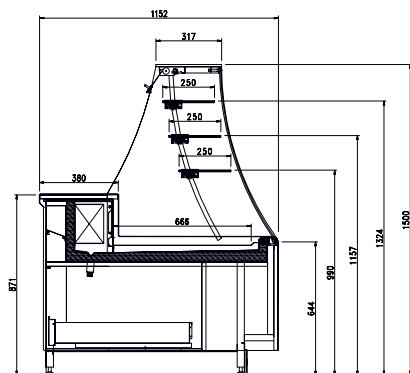
ES

Pagoda K, creada por ISA con Ernst Knam, es el nuevo arquetipo de la vitrina profesional para pastelería. Elegante, transparente, tecnológica. Es refinada porque la alta calidad constructiva y el "tejido delicado" del revestimiento en yute crean un design unico. Es transparente porque los cristales estructurales cóncavos súper claros y la iluminación full LED permiten una excelente visión de los productos. 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.

	125	150	175	200
<b>H135</b>	●	●	●	●
<b>H150</b>	●	●	●	●



H135



H150

# Pagoda PAS

PAGODA



**NATURAL REFRIGERANT**  
R404A



**ENERGY SAVING**  
LED



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3





**IT**  
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.

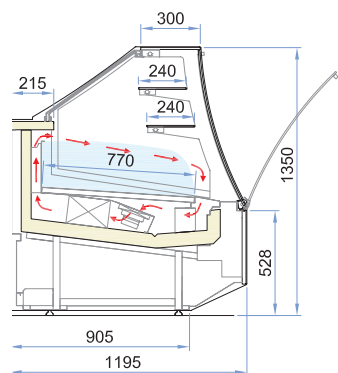
**EN**  
Pagoda, display cabinet which has marked the history of Italian ice-cream parlor and pastry, renovates itself thanks to the essential lines, the refined materials and the exclusive technology "show".  
Design and tradition are conjugated in one line, the "scimitarra", which becomes architectural 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 Krumsäbel, der zu architektonische Unterstützung wird und die ausstellte 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.

	120	170	220
H135	●	●	●



**H135**

# Metrò LX/ST



**ENERGY SAVING**  
Led



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
-1/+5 °C  
-1/+7 °C



**DOORS SYSTEM**  
Doors



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

Metrò la nuova vetrina pasticceria realizzata da ISA. Caratterizzata da dimensioni ridotte, è capace di arredare alla perfezione ogni ambiente e di conseguenza, venire incontro a qualsiasi esigenza spaziale del cliente. Questa vetrina 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. Così, Metrò garantisce la perfetta conservazione del prodotto esposto. Inoltre, tra le altre caratteristiche proprie della vetrina pasticceria, non potevano mancare la visibilità e la capienza che permettono di esporre i prodotti in maniera chiara ed evidente. Le performance di Metrò sono assolutamente impeccabili ed oltre a garantire la qualità, permettono di accontentare i clienti da ogni punto di vista sia estetico che spaziale grazie al design firmato Made in Italy.

EN

Metrò is the new pastry display cabinet created by ISA. Featuring a compact design, this unit is capable of perfectly furnishing every environment, and is thus capable of satisfying any space requirements. This display cabinet features a cold air flow refrigeration system (designed by the ISA R&D centre), which provides for uniform temperature distribution. The Metrò thus ensures the perfect preservation of the product on display. Furthermore, this pastry display cabinet also features maximum visibility and an ample capacity, allowing the products to be displayed in a clear and orderly fashion. The Metrò ensures exceptional performance and, in addition to guaranteeing the quality of the displayed products, also offers an elegant and spacious Italian design.

FR

Metrò est la nouvelle vitrine pour pâtisserie réalisée par ISA. Caractérisée par des dimensions réduites, elle est capable de meubler à la perfection tous les espaces et donc de répondre à toutes les exigences spatiales du client. Cette vitrine est caractérisée par un système de réfrigération du flux d'air froid (conçu par le centre R&D d'ISA) permettant de distribuer uniformément la température. Ainsi, Metrò garantit une conservation parfaite du produit exposé. De plus, parmi les autres caractéristiques propres à la vitrine pour pâtisserie, la visibilité et la capacité permettant d'exposer les produits de manière claire et évidente ne pouvaient pas manquer. Les performances de Metrò sont absolument impeccables et, outre garantir la qualité, permettent également de contenter les clients à tout point de vue, tant esthétique que spatial grâce au design signé Made in Italy.

DE

Metrò ist die neue Konditoreivitrine von ISA. Sie zeichnet sich durch ihre kompakten Abmessungen aus, eignet sich als perfekte Einrichtung von jedem Raum und kommt folglich allen räumlichen Anforderungen des Kunden entgegen. Diese Vitrine zeichnet sich durch ein Kühlsystem (von der R&D Abteilung von ISA entwickelt) aus, durch dessen Luftströmung die Temperatur vollkommen gleichmäßig verteilt wird. Folglich gewährleistet Metrò die perfekte Konservierung der dargebotenen Ware. Darüber hinaus durften natürlich typische Eigenschaften einer Konditoreivitrine wie Sichtbarkeit oder klare und übersichtliche Darbietung der Ware nicht fehlen. Metrò bietet absolut zuverlässige Leistungen, steht für garantierte Qualität und bietet dank des Made-in-Italy-Design aus optischer und räumlicher Sicht für jeden Kunden genau das Richtige.

ES

Metrò es la nueva vitrina para pastelería de ISA. De tamaño reducido, decora perfectamente cualquier ambiente y resuelve las necesidades de espacio del cliente. Sistema de refrigeración del flujo de aire frío (proyectado por el centro R&D de ISA) para distribuir uniformemente la temperatura. De esta forma, Metrò garantiza la perfecta conservación del producto expuesto. Además, como buena vitrina de pastelería destaca por su visibilidad y capacidad, cualidades que permiten exponer los productos de forma clara y ordenada. Metrò raya la perfección: además de garantizar la calidad satisface a los clientes por su estética y por su tamaño, gracias a su diseño Made in Italy.

**93 N VA      129 N VA      93 RV VA      129 RV VA      93 RV LS      129 RV LS**

**H93**

•

•

•

•

•

•

**H129**

•

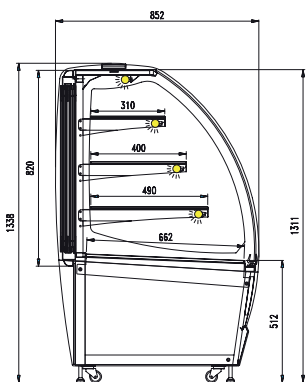
•

•

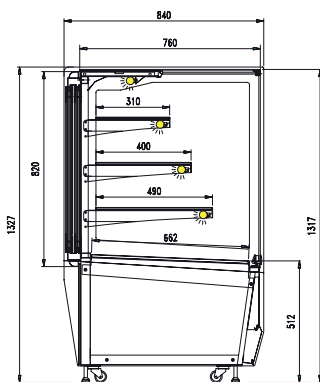
•

•

•



LX



ST

# Millennium PAS



**ENERGY SAVING**  
EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

È la vetrina pasticceria a refrigerazione ventilata con evaporatore alettato. Una delle caratteristiche principali di Millennium Pas è la possibilità di personalizzare il colore dei fianchi e del pannello frontale a seconda dei gusti del cliente. Una vasta gamma di tonalità vengono messe a disposizione da ISA che permette di personalizzare la pasticceria attraverso anche le proprie vetrine espositive.

L'ambiente, così, rispecchierà alla perfezione i gusti e la personalità del proprietario.

EN

The ventilated refrigeration pastry display cabinet with a finned evaporator. One of the salient features of the Millennium PAS is the possibility of customizing the colour of the sides and the front panel according to the customer's specifications. ISA offers a wide range of colours that allow for the customization of the pastry shop through the configuration of the display cabinets themselves.

In this manner, the establishment can be perfectly designed to reflect the tastes and personality of the owner.

FR

Il s'agit de la vitrine pour pâtisseries à réfrigération ventilée et évaporateur à ailettes. Une des caractéristiques principales de Millennium Pas est la possibilité de personnaliser la couleur des panneaux latéraux et de la façade en fonction des goûts du client. ISA propose une vaste gamme de couleurs permettant de personnaliser la pâtisserie également à travers vos propres vitrines d'exposition. L'ambiance reflétera ainsi à la perfection les goûts et la personnalité du propriétaire.

DE

Eine luftgekühlte Kuchentheke mit Lamellenverdampfer. Zu den besonderen Merkmalen von Millennium Pas zählt die Möglichkeit zur persönlichen Wahl der Seitenverkleidung und der Front, ganz nach Geschmack des Kunden. ISA bietet eine umfassende Farbpalette zur Auswahl, mit der man die Vitrinen ganz kundenspezifisch gestalten kann.

So spiegelt das Ambiente den perfekten Geschmack und die Persönlichkeit des Eigentümers wider.

ES

Es la vitrina pastelería de refrigeración ventilada con evaporador con aletas. Una de las características principales de Millennium Pas es la posibilidad de personalizar el color de los laterales y del panel frontal en función de los gustos del cliente. La amplia gama de tonalidades puesta a disposición por ISA permite personalizar la pastelería por medio de las vitrinas expositivas.

El ambiente, de esta manera, puede reflejar perfectamente los gustos y la personalidad del propietario.

110

164

218

LX H139

•

•

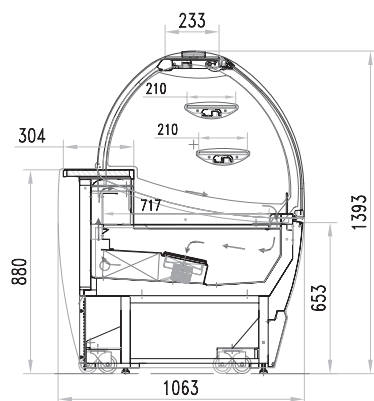
•

ST H130

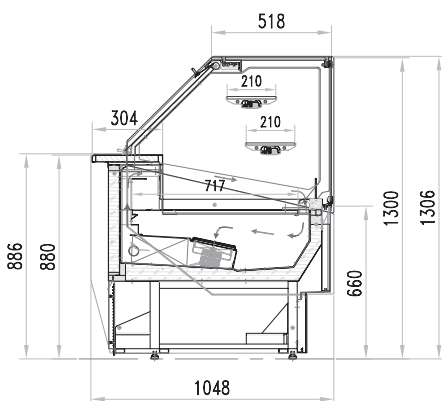
•

•

•



LX



ST

# Olimpica PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

OLIMPICA, quando la scelta del prodotto diventa un'esperienza visiva unica Sono vetrine per pasticcerie studiate nei minimi dettagli per soddisfare qualsiasi esigenza visiva del cliente e per rendere unica l'esperienza della scelta del prodotto. L'ultima linea per l'arredamento pasticceria di Isa è incentrata sull'aspetto minimal e sull'essenzialità. Il suo nome? Olimpica che grazie al design minimal riesce a focalizzare l'attenzione di chi la guarda esclusivamente sul suo contenuto: dolci, torte, mignon e qualsiasi altra creazione di pasticceria. Il profilo dinamico del montante unito ai diversi basamenti sottolinea il carattere unico di Olimpica disponibile in tre differenti versioni in grado di rivoluzionare l'ambiente. Proprio lo spazio grazie a queste vetrine viene percepito più ampio e più leggero.

EN

OLIMPICA, when the product choice becomes an unique visual experience. Olimpica is the pastry showcase designed with the attention paid to detail to meet any customer's needs and to make unique the experience of product choice. The last range of Isa pastry furnishing is focused on the minimal and essential aspects. Its name? Olimpica, thanks to the minimal design, focuses the attention of the customer mainly on its content: cakes, mignon and any other confectionary creation. The dynamic profile of the support combined with the different bases, emphasizes the unique character of the Olimpica available in three different versions that can revolutionize the environment. Space through these showcases is perceived wider and lighter.

FR

OLIMPICA, quand le choix du produit devient une expérience visuelle unique La vitrine pâtisserie qui a été étudiée dans tous les détails pour satisfaire toutes les exigences visuelles du client et pour rendre unique le choix du produit. La dernière ligne pour l'agencement de pâtisserie d'ISA est concentrée sur l'aspect minimaliste et essentiel. Son nom? Olimpica qui grâce à son dessin minimaliste réussi à attirer l'attention pour qui regarde exclusivement son contenu, gâteaux, tarte, mignardise et toutes les créations pâtisseries. Le profil dynamique du montant uni aux différents châssis souligne le caractère unique d'Olimpica disponible en trois versions capable de révolutionner l'environnement. Grâce à cette vitrine l'espace devient visiblement plus ample et plus léger.

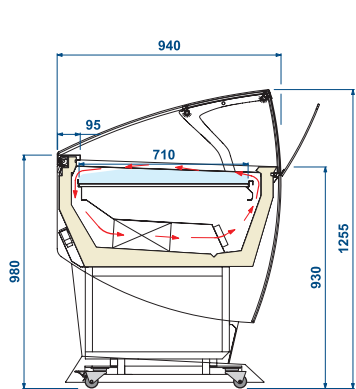
DE

OLYMPICA bei der Auswahl des Produkts zu einem einzigartigen visuellen Erlebnis Es sind Vitrinen für Bäckereien im Detail untersucht, um jeden Kundenwunsch zu erfüllen und trifft die einzigartige Erfahrung der Produktauswahl. Die letzte Linie für die "Isa Gebäck Einrichtung ist auf das minimalistischen Aussehen und auf das Wesentliche konzentriert. Sein Name? OLIMPICA die dank der minimalistischen Design, erweckt die Aufmerksamkeit des Betrachters ausschließlich auf seine Inhalte: Kuchen, Gebäck und jede andere Bäckereischaffung. Das dynamische Profil zusammen mit verschiedenen Basis betont den einzigartigen Charakter von OLIMPICA die in drei verschiedenen Versionen, die die Umwelt revolutionieren, verfügbar ist. Nur der Raum durch diese Vitrine erscheint breiter und leichter.

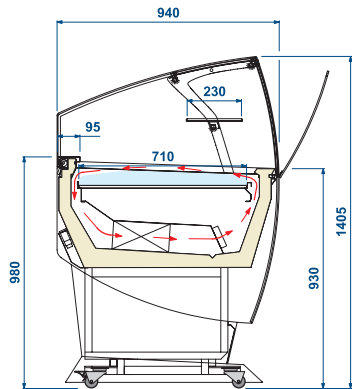
ES

OLIMPICA, cuando la elección del producto se convierte en una experiencia visual única. Son vitrinas para pastelerías estudiadas en los menores detalles para satisfacer cualquier exigencia visual del cliente y hacer única la experiencia de la elección del producto. La última línea para la decoración pastelería de Isa se centra en el aspecto minimalista y en la esencialidad. ¿Su nombre? Olimpica que gracias al diseño minimalista logra que la atención del que la mira se concentre exclusivamente en el contenido: dulces, tartas, mignon y cualquier otra creación pastelera. El perfil dinámico del larguero, unido a las distintas bases subraya el carácter único de Olimpica disponible en tres versiones distintas capaces de revolucionar el ambiente. Gracias a estas tres vitrinas el espacio se percibe, precisamente, más amplio y ligero.

	120	170	220
H125	•	•	•
H140	•	•	•



H125



H140

# Horizon PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DOORS SYSTEM**  
Self rolling curtain



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3





IT

Horizon RS è la vetrina per pasticcerie professionale canalizzabile a refrigerazione statica con evaporatore alettato. HORIZON RV PASTRY Horizon RV è la vetrina pasticceria a refrigerazione ventilata con opzione FULL MODE a flusso d'aria verticale che permette di refrigerare in modo uniforme tutto il vano espositivo in altezza. HORIZON RV P è la vetrina praliniera con piano a refrigerazione ventilata e controllo elettronico dell'umidità. Struttura portante e basamento in acciaio al carbonio, con piedini regolabili.

EN

Horizon RS is the professional pastry display cabinet which can be multiplexed. Static refrigeration with finned evaporator. Pastry cabinet with double Fan Ventilated refrigeration system: Standard or FULL MODE option with vertical air flow system which permits to cool the complete display area for the whole height. Praline cabinet with Fan Ventilated refrigeration system and electronic control of humidity. Base and chassis in carbon steel with adjustable feet.

FR

Horizon RS, vitrine pour pâtisseries professionnelle canalisable à réfrigération statique avec évaporateur à ailettes. Vitrine à pâtisseries à réfrigération ventilée avec option FULL MODE à flux d'air vertical permettant de réfrigérer de façon uniforme l'intégralité du compartiment d'exposition en hauteur. Vitrines à pralines avec plan à réfrigération ventilée et contrôle électronique de l'humidité. Structure porteuse et socle en acier au carbone, avec pieds réglables.

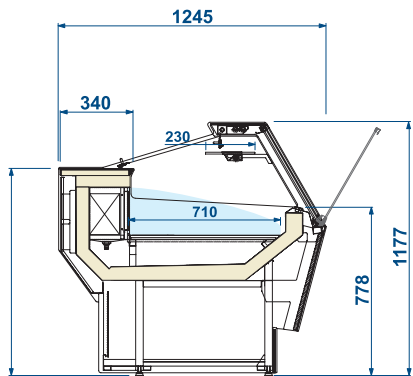
DE

Horizon RS, Professionelle Konditoreivitrine mit statischer Kühlung mit Lamellenverdampfer. Konditoreivitrine mit Umluftkühlung mit FULL MODE OPTION mit vertikaler Luftströmung, die die gesamte Vitrine der ganzen Höhe nach gleichmäßig kühlt. Confiserievitrine mit Umluftkühlung und elektronischer Feuchtigkeitssteuerung. Tragerahmen und Unterbau aus Carbonstahl, mit höhenverstellbaren Stützfüßen.

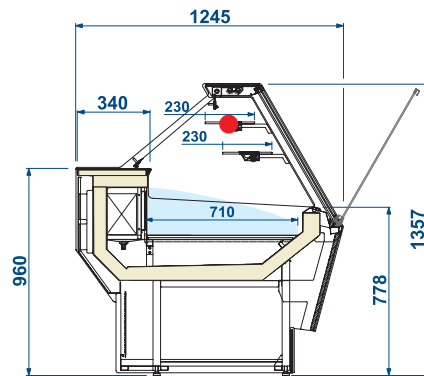
ES

Horizon RS, vitrina pastelera profesional de refrigeración estática con evaporador con aletas y posibilidad de montaje en línea. Vitrina pastelera de refrigeración ventilada con opción FULL MODE de flujo de aire vertical para refrigerar uniformemente toda la altura del espacio expositivo.

	120	170	220
H117	•	•	•
H135	•	•	•



H117



H135

# Diva PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

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.

EN

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 interprete 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.

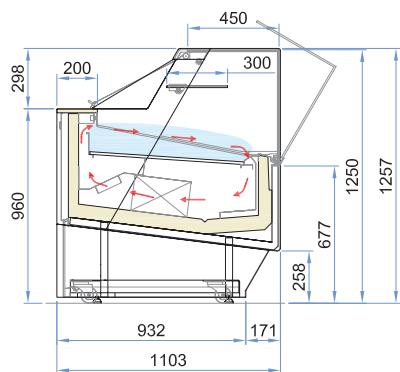
DE

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.

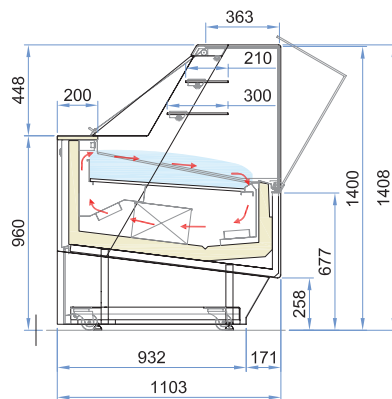
ES

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.

	120	170	220	AE 45
H125	•	•	•	•
H140	•	•	•	•



H125



H140

# Kaleido PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

Kaleido è l'innovativa vetrina per pasticceria a refrigerazione ventilata, dotata dell'esclusivo sistema "Full Mode", per consentire la refrigerazione delle singole mensole. Il piano espositivo del vassoio è inclinato di 4°, per consentire la massima visibilità dei prodotti contenuti all'interno. L'illuminazione interna è garantita da una barra a led superiore posta su ogni mensola, che dà un tocco di modernità a questo modello lanciato da ISA nel 2012. Le mensole sono regolabili in profondità: sono disponibili due diverse mensole, rispettivamente di altezza 135 ed 117.

EN

The Kaleido is an innovative pastry display cabinet that's equipped with ventilated refrigeration, as well as an exclusive "Full Mode" system that allows for the cooling of the individual shelves. The display surface is inclined at 4° in order to ensure maximum product visibility. This model, which was launched by ISA in 2012, offers interior lighting provided by overhead LED strips installed on each shelf, thus resulting in a modern aesthetic appeal. The depth of the shelving is adjustable: in fact, the shelves are available in two different versions, with respective heights of 135 and 117.

FR

Kaleido est la vitrine innovante pour pâtisserie à réfrigération ventilée, équipée du système exclusif « Full Mode », permettant la réfrigération de chaque étagère. Le plan d'exposition du plateau est incliné de 4° pour permettre une visibilité maximum des produits contenus à l'intérieur. L'éclairage interne est garanti par une barre à DEL supérieure, installée sur chaque étagère, permettant de donner une touche de modernité à ce modèle lancé par ISA en 2012. Les étagères sont réglables en profondeur : deux types d'étagères sont disponibles, avec hauteur respective de 135 et 117.

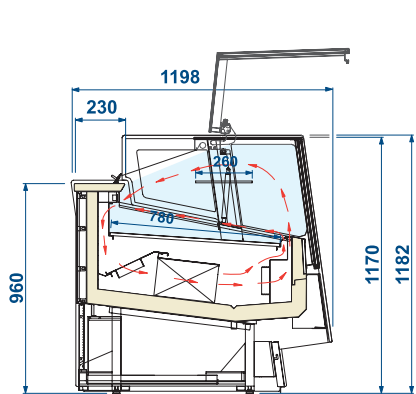
DE

Kaleido ist eine innovative Konditoreivitrine mit Umluftkühlung und exklusivem „Full Mode“ System, mit dem man auch die einzelnen Ablagen kühlen kann. Durch die 4° Neigung der Ausstellfläche wird der ausgestellten Ware eine besondere Sichtbarkeit verliehen. Für die Innenbeleuchtung sorgen Led-leisten über jeder Ablage, die diesem von ISA 2012 auf den Markt gebrachten eine modernen Touch verleihen. Die Ablagen sind tiefenverstellbar: Es sind zwei verschiedene Ablagen auf einer Höhe von je 135 und 117 erhältlich.

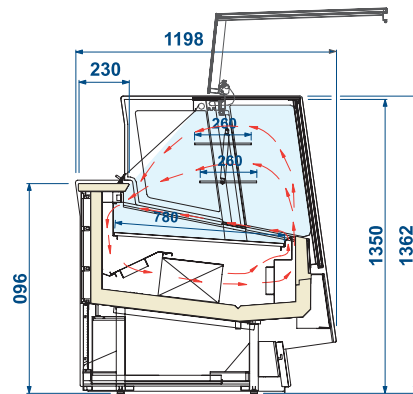
ES

Kaleido es la innovadora vitrina para pastelería de refrigeración ventilada con el exclusivo sistema "Full Mode", que posibilita la refrigeración de los estantes. La bandeja de exposición tiene una inclinación de 4° para dar la máxima visibilidad a los productos. La iluminación interna se efectúa por una barra de leds superior en cada estante, que da un toque de modernidad a este modelo lanzado por ISA en el 2012. La profundidad de los estantes es regulable: están disponibles dos tipos de estante, con altura igual a 135 y a 117.

	120	170	220	AE 45
H117	•	•	•	•
H135	•	•	•	•



H117



H135

# Pastryshow



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DOORS SYSTEM**  
Glass Lids



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



**IT**  
**PASTRYSHOW** è un vero e proprio palcoscenico per la pasticceria, grazie alla totale trasparenza del castello vetri che valorizza ed esalta alla perfezione il food appeal dei prodotti esposti. Vetrina a refrigerazione ventilata con evaporatore alettato.

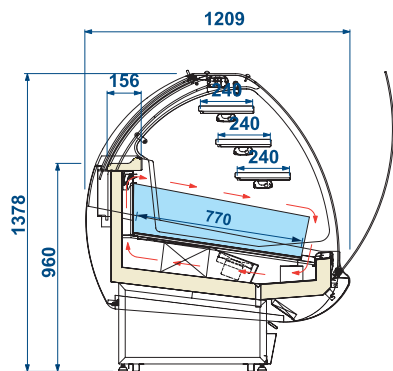
**EN**  
 Pastryshow is a real stage that perfectly enhances the food appeal of the products displayed thanks to the completely transparent glass structure.

**FR**  
 Pastryshow est une véritable scène pour la pâtisserie grâce à la transparence totale de sa structure en verre permettant d'améliorer et de mettre en valeur à la perfection les aliments exposés.

**DE**  
 Pastryshow ist ein vollkommen transparentes Glasschloss und somit eine wahre Bühne für Konditoreiwaren, die den Food Appeal der ausgestellten Ware perfekt zur Geltung bringt.

**ES**  
 Pastryshow es un auténtico escenario para la pastelería, gracias a la transparencia total de la estructura de vidrio, que exalta el valor y la apariencia de los productos expuestos.

	<b>120</b>	<b>170</b>	<b>220</b>
<b>H138</b>	•	•	•



# Pastry Supershow



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**DOORS SYSTEM**  
Glass Lids



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3





IT

Pastry SuperShow è la vetrina pasticceria che valorizza ed esalta alla perfezione il food appeal dei prodotti esposti grazie alla totale trasparenza del castello vetri. Questo modello è l'evoluzione di PastryShow, il modello che ha riscosso un enorme successo nelle pasticcerie. ISA, così, ha voluto portare agli estremi le caratteristiche della versione precedente: il risultato è SuperShow Pastry. Disponibile in tre altezze [117, 135], questa vetrina pasticceria è un vero e proprio palcoscenico per qualsiasi creazione artigianale di pasticceria!

EN

Thanks to the complete transparency of its glass support structure, the Pastry SuperShow pastry display cabinet represents the perfect way to exalt the food appeal of the displayed products. This model represents the evolution of the PastryShow model, which has gained immense popularity amongst pastry shops worldwide. With this unit, in fact, ISA has focused upon maximizing the already salient features offered by the previous version: this has given rise to the SuperShow Pastry model. Available in three different heights [117, 135], this pastry display cabinet represents a true stage upon which any artisanal pastry product can be brought to life!

FR

Pastry SuperShow est la vitrine pour pâtisseries capable de valoriser à la perfection le « food appeal » des produits exposés grâce à la totale transparence de son château de verre. Ce modèle est l'évolution de PastryShow, le modèle ayant rencontré un énorme succès dans les pâtisseries. Ainsi, ISA a souhaité porter à l'extrême les caractéristiques de la version précédente : le résultat est SuperShow Pastry. Disponible en trois hauteurs [117, 135], cette vitrine pour pâtisseries est une véritable scène pour toutes les créations artisanales pâtisseries!

DE

Pastry SuperShow ist eine Konditoreivitrine, die den Food Appeal der ausgestellten Ware aufwertet und durch die vollkommene Transparenz der Behältnisse optimal zur Geltung bringt. Es handelt sich dabei um eine Weiterentwicklung von PastryShow, einem Modell, das in den Konditoreien großen Erfolg hatte. Folglich war es das Ziel von ISA, die Merkmale der Vorgängerversion bis ins Extreme auszureizen: Das Ergebnis ist SuperShow Pastry. Diese in drei Höhen [117, 135] erhältliche Konditoreivitrine eine wahrhaftige Bühne, auf der alle Konditoreikreationen so richtig zur Geltung kommen!

ES

Pastry SuperShow es la vitrina de pastelería que da valor y exalta perfectamente la apariencia de los productos expuestos gracias a la transparencia total de la estructura de vidrio. Este modelo es la evolución de PastryShow, el modelo que tanto éxito ha obtenido en las pastelerías. ISA, de esta forma, ha mejorado todavía más las características de la versión anterior: el resultado es SuperShow Pastry. Disponible en tres alturas [117, 135], esta vitrina pastelera es un verdadero escenario para cualquier creación artesanal de pastelería!

120

170

220

H117

•

•

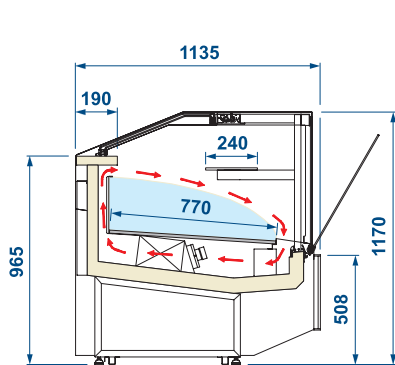
•

H135

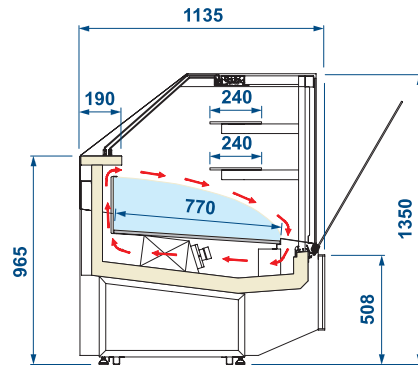
•

•

•



H117 [1 mensola]



H135 [2 mensole]

# 3DShow PAS



## REFRIGERATION

Ventilated



## DEFROST

Off cycle



## TEMPERATURE

+1/+10 °C



## INSTALLATION

Plug-in / Remote unit



## CLIMATIC CLASS

3



IT

3DShow Pas è la vetrina pasticceria che valorizza ed esalta alla perfezione il food appeal dei prodotti esposti grazie alla totale trasparenza del castello vetri. Questo modello è l'evoluzione di PastryShow, il modello che ha riscosso un enorme successo nelle pasticcerie. ISA, così, ha voluto portare agli estremi le caratteristiche della versione precedente: il risultato è SuperShow Pastry. Disponibile in tre altezze [117, 135], questa vetrina pasticceria è un vero e proprio palcoscenico per qualsiasi creazione artigianale di pasticceria!

EN

Thanks to the complete transparency of its glass support structure, the 3DShow Pas pastry display cabinet represents the perfect way to exalt the food appeal of the displayed products. This model represents the evolution of the PastryShow model, which has gained immense popularity amongst pastry shops worldwide. With this unit, in fact, ISA has focused upon maximizing the already salient features offered by the previous version: this has given rise to the SuperShow Pastry model. Available in three different heights [117, 135], this pastry display cabinet represents a true stage upon which any artisanal pastry product can be brought to life!

FR

3DShow Pas est la vitrine pour pâtisseries capable de valoriser à la perfection le « food appeal » des produits exposés grâce à la totale transparence de son château de verre. Ce modèle est l'évolution de PastryShow, le modèle ayant rencontré un énorme succès dans les pâtisseries. Ainsi, ISA a souhaité porter à l'extrême les caractéristiques de la version précédente : le résultat est SuperShow Pastry. Disponible en trois hauteurs [117, 135], cette vitrine pour pâtisseries est une véritable scène pour toutes les créations artisanales pâtisseries!

DE

3DShow Pas ist eine Konditoreivitrine, die den Food Appeal der ausgestellten Ware aufwertet und durch die vollkommene Transparenz der Behältnisse optimal zur Geltung bringt. Es handelt sich dabei um eine Weiterentwicklung von PastryShow, einem Modell, das in den Konditoreien großen Erfolg hatte. Folglich war es das Ziel von ISA, die Merkmale der Vorgängerversion bis ins Extreme auszureizen: Das Ergebnis ist SuperShow Pastry. Diese in drei Höhen [117, 135] erhältliche Konditoreivitrine eine wahrhaftige Bühne, auf der alle Konditoreikreationen so richtig zur Geltung kommen!

ES

3DShow Pas es la vitrina de pastelería que da valor y exalta perfectamente la apariencia de los productos expuestos gracias a la transparencia total de la estructura de vidrio. Este modelo es la evolución de PastryShow, el modelo que tanto éxito ha obtenido en las pastelerías. ISA, de esta forma, ha mejorado todavía más las características de la versión anterior: el resultado es SuperShow Pastry. Disponible en tres alturas [117, 135], esta vitrina pastelera e un verdadero escenario para cualquier creación artesanal de pastelería!

120

170

220

H117

•

•

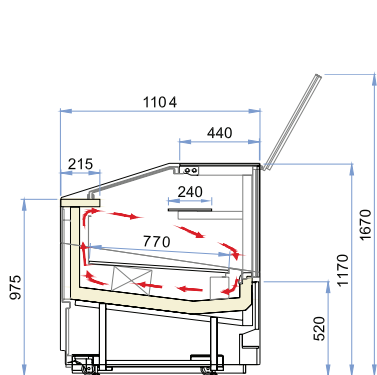
•

H135

•

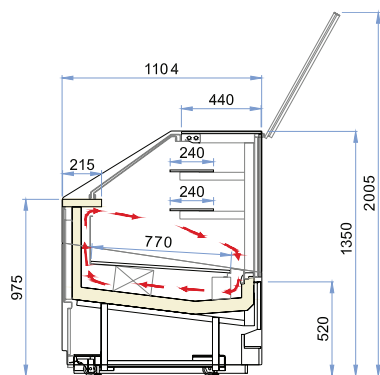
•

•



H117

1M: una mensola



H135

2M: due mensole

# Pagoda Aria PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C +15/+18 [RV CH]  
-15/-18 °C -18/-15 [RV CH]  
-20/+2 °C -20/+2 [RV CH]



**DOORS SYSTEM**  
Sliding lids



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

ISA presenta l'innovativa Pagoda Aria, la vetrina pasticceria in cui la qualità e la tecnologia avanzata interagiscono alla perfezione con il design. L'attenzione dell'azienda, infatti, si sposta principalmente sull'estetica, donando una forma del tutto nuova a questa specifica categoria di armadi refrigerati. Pagoda Aria permette di avere una visuale chiara ed immediata delle prelibatezze esposte ed invoglia all'acquisto i clienti grazie a questa maniera accurata di presentare i vari prodotti.

EN

ISA introduces the innovative Pagoda Aria model, the pastry display cabinet whose exceptional quality and technology seamlessly interact with its design. With this model, in fact, the company has mainly focused upon aesthetics, thus giving rise to an entirely new shape for this specific category of refrigerated cabinets. The Pagoda Aria offers a clear and unobstructed view of the products on display, and it is precisely this method of displaying the various products that entices the customers to make their purchases.

FR

ISA présente l'innovante Pagoda Aria, la vitrine pour pâtisseries dans laquelle la qualité et la technologie avancée interagissent à la perfection avec le design. L'attention de l'entreprise, en effet, est ici principalement accordée à l'esthétique, donnant une forme tout à fait nouvelle à cette catégorie spécifique d'armoires réfrigérées. Pagoda Aria permet de bénéficier d'une vision claire et immédiate des saveurs proposées et incite à l'achat grâce à sa façon soignée de présenter les différents produits.

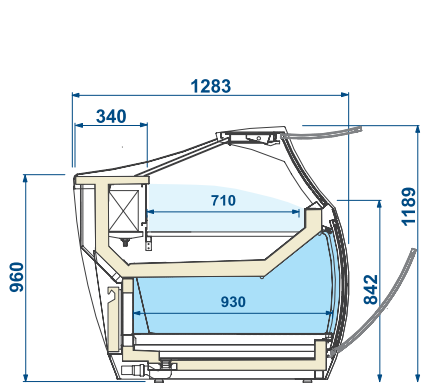
DE

ISA präsentiert die innovative Konditoreivitrine Pagoda Aria, bei der sich fortschrittliche Technologie und Design zu einer perfekten Einheit verbinden. Hier liegt das Hauptaugenmerk der Firma sicherlich auf der Optik, indem der Vitrine eine für diese Art von Kühltheken eine vollkommen neue Form verliehen wird. Mit Pagoda Aria hat man eine unmittelbare, klare Übersicht über alle ausgestellten Köstlichkeiten und verleitet den Kunden durch diese präzise Darbietung der Produkte und Kauf.

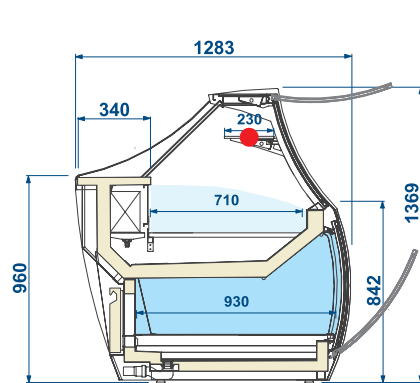
ES

ISA presenta Pagoda Aria, la innovadora vitrina pastelera en que calidad y tecnología avanzada interactúan perfectamente con el diseño. La empresa ha centrado principalmente la atención en la estética, creando una forma completamente nueva para esta categoría de armarios refrigerados. Pagoda Aria permite una visión clara e inmediata de los productos expuestos, incitando a los clientes a comprar, gracias a la cuidadosa presentación de los distintos productos.

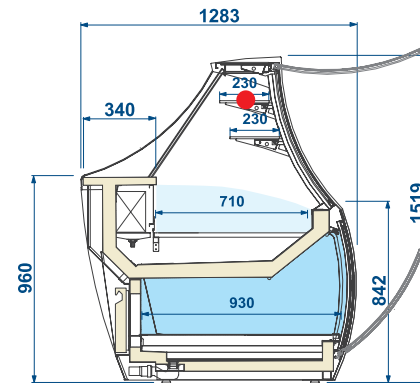
	120	170	220	AE 30	AI 30
H117	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•
H150	•	•	•	•	•



H117



H135



H150

# Pagoda Icona PAS



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in / Remote unit



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C  
+15/+18 (RV CH)



**DOORS SYSTEM**  
Glass lids



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

Con ISA la flessibilità, la qualità e l'eleganza vengono garantite in ogni modello ed in particolare, ne è un esempio imminente Pagoda Icona, la vetrina espositiva a refrigerazione ventilata composta da due livelli che rivoluziona la refrigerazione nelle pasticcerie. Design e tradizione diventano un connubio unico in una vetrina che diventa sostegno, architettura ed un vero e proprio complemento d'arredo grazie alle scimitarre portanti che rendono Pagoda Icona unica ed inimitabile.

EN

While ISA guarantees flexibility, quality and elegance in each of its models, one particular example is the upcoming Pagoda Icona, the two-level ventilated refrigeration display cabinet that's destined to revolutionize the field of pastry shop refrigeration. This display cabinet offers a unique combination of design and tradition, becoming an original architectural and support element: in fact, the use of the scimitar support elements gives the Pagoda Icona a unique and inimitable aesthetic appeal.

FR

Avec ISA, la flexibilité, la souplesse, la qualité et l'élégance sont garanties sur chaque modèle et plus particulièrement dans un exemple imminente, Pagoda Icona, la vitrine d'exposition à réfrigération ventilée composée de deux niveaux, révolutionnant la réfrigération en pâtisserie. Design et tradition ne font plus qu'un dans une vitrine qui devient support, architecture sous forme d'un véritable complément d'ameublement grâce à ses cimenterres porteurs faisant de Pagoda Icona un produit unique et inimitable.

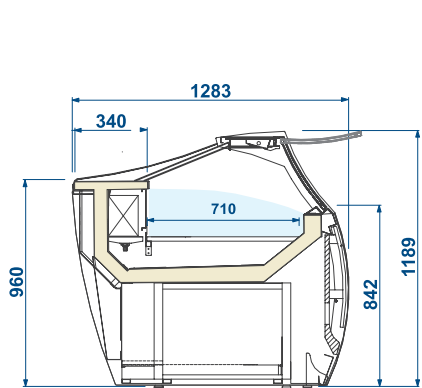
DE

Mit ISA sind Flexibilität, Qualität und Eleganz bei jedem Modell gewährleistet. Ein besonderes Beispiel dafür ist Pagoda Icona, die Schauvitrine mit Umluftkühlung und zwei Ebenen, die für die Kühlung von Konditoreien eine wahre Revolution darstellt. Design und Tradition verschmelzen zu einer Linie, einer Form, die Struktur und Architektur zugleich ist, ein richtiges Einrichtungselement, das durch die geschwungene Struktur von Pagoda, Icona einzigartig und unvergleichlich ist.

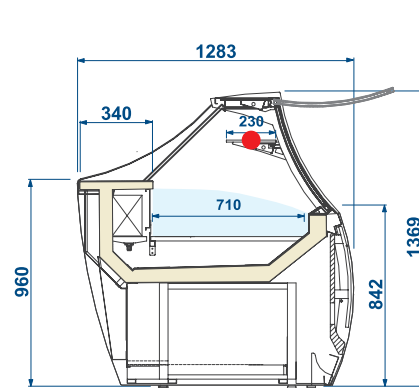
ES

Con ISA la flexibilidad, la calidad y la elegancia están garantizadas para cada modelo, ejemplo indiscutible de ello es Pagoda Icona, la vitrina expositiva de refrigeración ventilada formada por dos niveles que revoluciona la refrigeración de las pastelerías. Diseño y tradición se hermanan en una vitrina que se convierte en sostén, arquitectura y un verdadero complemento de decoración, gracias a las "cimitarras" portantes que hacen de Pagoda Icona un modelo exclusivo e inimitable.

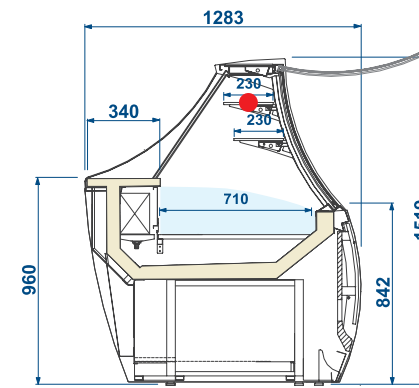
	120	170	220	AE 30	AI 30
H117	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•
H150	•	•	•	•	•



H117



H135



H150

# Panavision



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-18/-15 °C



**DOORS SYSTEM**  
Doors



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
7





IT

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.

EN

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.

FR

Panavision est la vitrine à basse température pour les gâteaux glacés, entremets et mono portions. E' parfaitement capable de obilier à la perfection chaque local en satisfaisant toutes les exigences des clientes.

Panavision est caractérisée par un système de réfrigération du flux d'air froid qui vous permet la distribution uniforme de la température de façon à garantir la conservation parfaite des produits en exposition.

DE

Panavision ist die neue tiefgekühlte Vitrine für Eis Kuchen, gefrorenen Desserts und Portiospackungen. Sie kann jede Umgebung perfekt einrichten und daher jeden Kundenwunsch erfüllen. Panavision wird durch ein Kühlsystem gekennzeichnet, das gleichmäßig die Temperatur verteilt, um die perfekte Produktschutz zu gewährleisten.

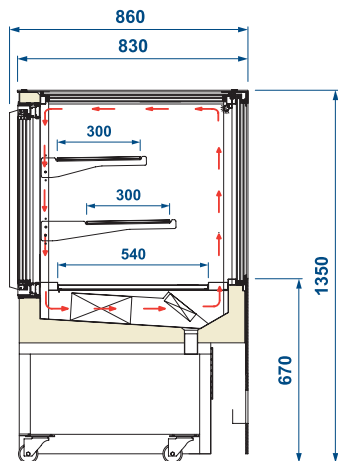
ES

Panavision es una vitrina 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 efrigeración del flujo de aire frío que permite distribuir uniformemente la temperatura para así garantizar una perfecta conservación de los productos expuestos.

126

H135



# Cristal Tower



**ENERGY SAVING**  
LED + EC Fan motor



**INSTALLATION**  
PLug-in



**TEMPERATURE**  
-18/-15 °C [TB]  
+1/+10 °C [TN]  
+14/+16 °C [CH]



**DOORS SYSTEM**  
Doors



**DEFROST**  
Hot gas [RV TB]  
Off cycle [RV TN]  
Manual [RS TB]



**CLIMATIC CLASS**  
4



CRISTALTOWER

**IT**  
Grazie al suo generoso vano espositivo visibile da quattro lati, Cristal Tower esalta i prodotti da ogni punto di vista. Questo armadio espositivo è disponibile in due versioni: a ventilazione statica o ventilata. Le pareti espositive sono composte da quattro vetri temprati che garantiscono maggiore isolamento ed eliminano la formazione di condensa. Inoltre, Cristal Tower permette di regolare ed ordinare i ripiani in altezza per soddisfare le precise esigenze del cliente. L'impianto frigo dimensionato garantisce il mantenimento costante della temperatura anche in caso di numerose aperture della porta. L'innovazione di Cristal Tower è legato al sistema Touch Pad, il dispositivo che regola l'apertura e la chiusura delle porte attraverso delle icone serigrafate sul pannello frontale in vetro.

**EN**  
With an ample display area, visible from all four sides, the Cristal Tower unit exalts the products on display from every point of view. This upright display cabinet is available in two versions: with static or ventilated refrigeration. The display walls are made up of four tempered glass panes, which provide for improved insulation and eliminate the formation of condensation. Furthermore, the shelves of the Cristal Tower unit are height-adjustable and can be arranged to best meet the customer's specific requirements. The unit's properly sized refrigeration system ensures that the set temperature is constantly maintained, even when the door is opened repeatedly. The innovative Cristal Tower unit also includes the Touch Pad system, a device that's designed to regulate the opening and closing of the doors using screen-printed icons on the front glass panel.

**FR**  
Grâce à son généreux compartiment d'exposition visible sur les quatre côtés, Cristal Tower met les produits en valeur à tout point de vue. Cette armoire d'exposition est disponible en deux versions : à ventilation statique ou ventilée. Les parois d'exposition sont composées de quatre vitres en verre trempé garantissent une isolation majeure et l'élimination de la formation de buée. De plus, Cristal Tower permet de régler et d'ordonner les étagères en hauteur pour satisfaire les exigences spécifiques du client. Le système frigo dimensionné garantit le maintien constant de la température également en cas de nombreuses ouvertures de la porte. L'innovation de Cristal Tower est liée au système Touch Pad, le dispositif permettant de réguler l'ouverture et la fermeture des portes par le biais d'icônes de sérigraphie sur le panneau frontal en verre.

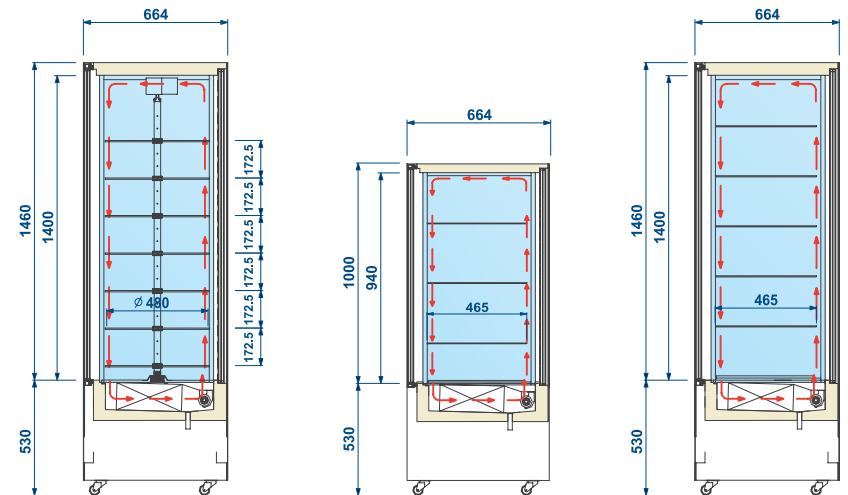
**DE**  
Durch die großzügige, von vier Seiten einsehbare Schaufläche bringt Cristal Tower die Produkte in jeder Hinsicht zur Geltung. Dieser Schaulasten ist in zwei Ausführungen erhältlich: Mit statischer Kühlung oder mit Umluftkühlung. Die vier Wände aus Sicherheitsglas sorgen für eine hohe Isolierung und verhindern die Bildung von Kondenswasser. Außerdem sind die Ablagen von Cristal Tower höhenverstellbar, um allen Kundenanforderungen entgegen zu kommen. Die Kühlanlage sorgt für ein das Beibehalten einer konstanten Temperatur, selbst bei häufigem Öffnen der Tür. Die besondere Innovation von Cristal Tower liegt im Touch Pad System, einer Vorrichtung, die das Öffnen und Schließen der Türen über die Siebdrucksymbole am Bedienfeld an der Vorderseite steuert.

**ES**  
Gracias a su generoso espacio expositivo, visible desde los cuatro lados, Cristal Tower exalta los productos desde todos los puntos de vista. Este armario expositivo está disponible en dos versiones: ventilación estática o ventilada. Las paredes expositivas están formadas por cuatro vidrios templados, que aseguran extraordinariamente el aislamiento e impiden la formación de condensados. Además, Cristal Tower permite regular la altura de los estantes, para satisfacer las necesidades específicas del cliente. El sistema de refrigeración garantiza el mantenimiento constante de la temperatura, incluso en caso de aperturas frecuentes de la puerta. La innovación de Cristal Tower es su sistema Touch Pad, el dispositivo que regula la apertura y cierre de las puertas por medio de iconos serigrafiados en el panel frontal de cristal.

	RV TN	RV TN RG	RV TB/TN RG	RV CH	RS TB	RV TB/TN
<b>725</b>	●	●	●	●	●	●
<b>925</b>	●	-	-	●	●	●
<b>925 LH</b>	●	-	-	●	●	●

RV - Ventilated Refrigeration / Refrigerazione Ventilata	RS - Static Refrigeration / Refrigerazione Statica
TN - Normal Temperature / Temperatura Normale	TB - Low Temperature / Temperatura Bassa
RG - Revolving shelves / Ripiani Girevoli	CH - Chocolate / Cioccolato



Kelly





# Kelly PAS



**REFRIGERATION**  
Static / Ventilated



**DEFROST**  
Off cycle



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



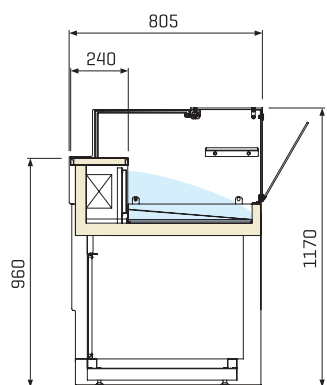
IT

Con Kelly conservi, organizzi e presenti a regola d'arte tutti i tuoi prodotti, in ogni momento della giornata: dolci, torte, pasticceria, snack, gastronomia, sfizioserie per l'happy hour e pietanze per il pranzo o la cena. Puoi scegliere tra due versioni di diversa profondità.

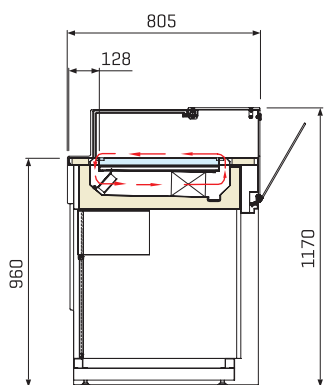
EN

With Kelly you'll store, arrange and display all your products in state-of-the-art fashion at any time of day: sweets and pastries, cakes and pies, snacks, delicacies, minion appetizers for your happy hour and main courses for lunch or dinner. You can choose between two versions with different depths.

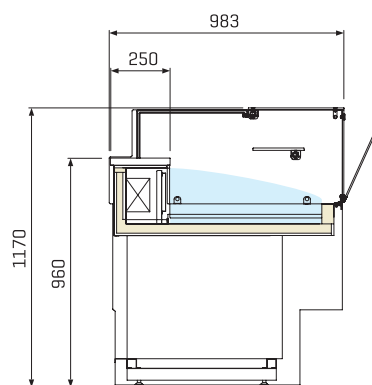
	75	100	110	125	150	164	200	218	AE90
<b>RS TN P80</b>			•	•		•	•		
<b>RV TN P80</b> [esposizione alta]	•	•			•		•		•
<b>RS TN P100</b>			•			•		•	
<b>RS TN P100</b> [con piano estraibile]			•			•		•	
<b>RV TN P100</b> [esposizione alta]			•			•		•	



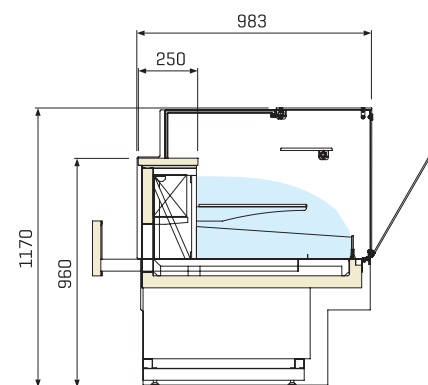
RS P80



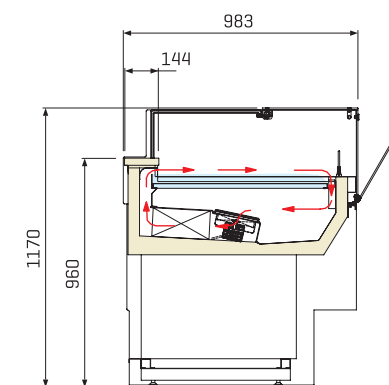
RV P80 [esposizione alta]



RS P100



RS P100 [con piano estraibile]

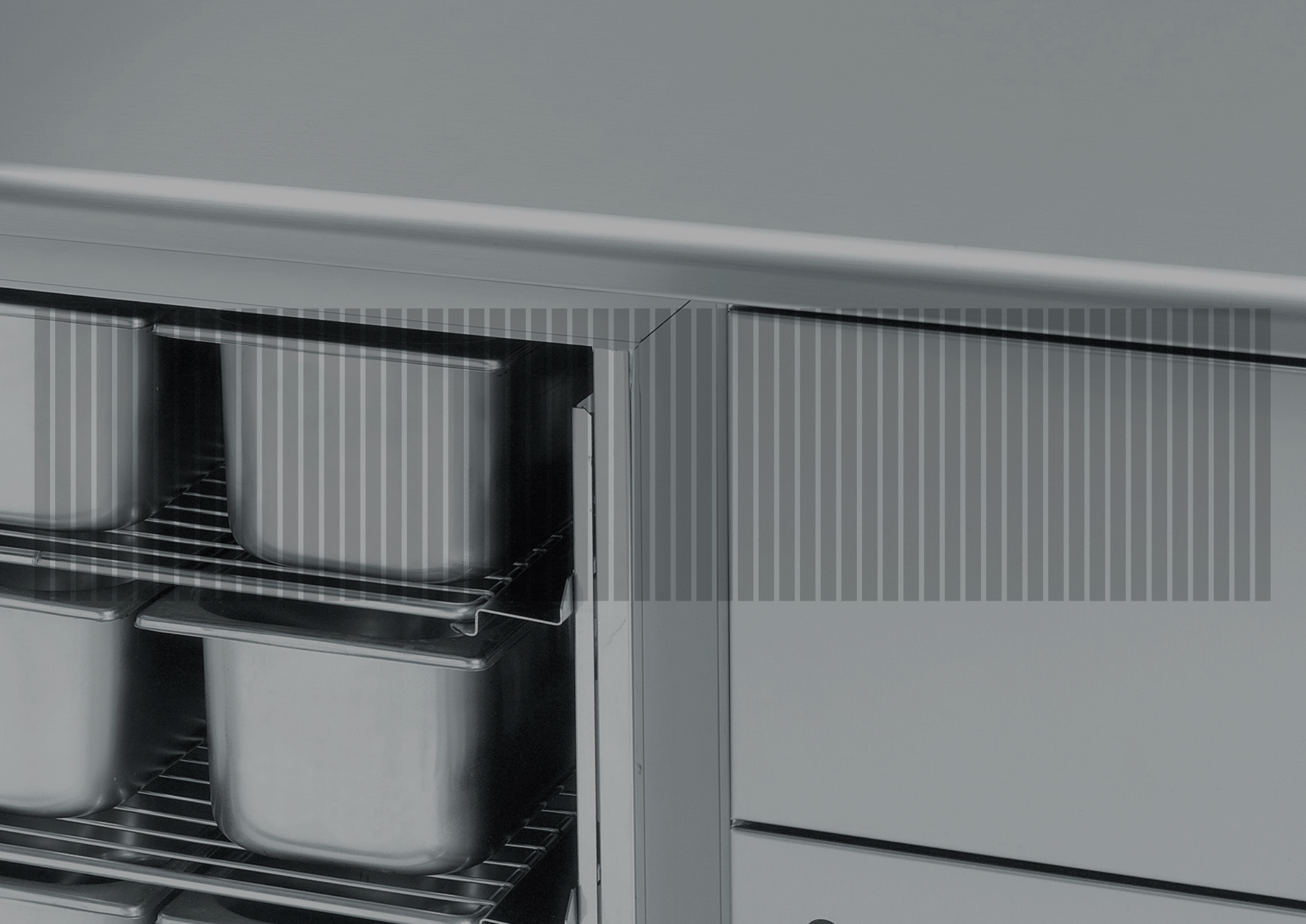


RV P100 [esposizione alta]

The image shows the interior of a laboratory upright cabinet. It features several wire shelves and metal trays. On the shelves, there are several metal trays, some of which are stacked. The cabinet is dark-colored, and the lighting is focused on the interior shelves. The text is overlaid on the left side of the image.

**LABORATORY  
UPRIGHT CABINETS  
AND TABLES**  
ARMADI E TAVOLI  
DA LABORATORIO





# Labor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-18 °C [TB]  
+2/+5 °C [TN]



**DEFROST**  
Off cycle [TN]  
Manual [TB]



**CLIMATIC CLASS**  
4



Modello con apertura a DX  
[Optional]

IT

Armadio da laboratorio a refrigerazione ventilata o statica-ventilata ideale per la conservazione: dei prodotti freschi [TN] a refrigerazione ventilata e con evaporatore alettato 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 CO<sub>2</sub> 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.

EN

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 CO<sub>2</sub>-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.

FR

Armoire de laboratoire à réfrigération ventilée ou statique, idéale pour la conservation: des produits frais [TN] à 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 CO<sub>2</sub> épaisseur 60 mm. Intérieur en acier inox avec finitions brillantes. Extérieur disponible en deux versions: en tôle blanche plastifiée [LP] en acier inox 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. Crémaillère de support en acier inox. Labor peut contenir jusqu'à 66 bacs de glace.

DE

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 CO<sub>2</sub> [FCKW- und HFCKW-frei]. Innenraum aus Edelstahl in Hochglanzausführung. Zwei Oberflächen Ausführungen 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. Zahnstange aus Edelstahl. Labor kann bis zu 66 Eisschalen.

ES

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 CO<sub>2</sub> 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.

RS/RV TB

RV TN

70

•

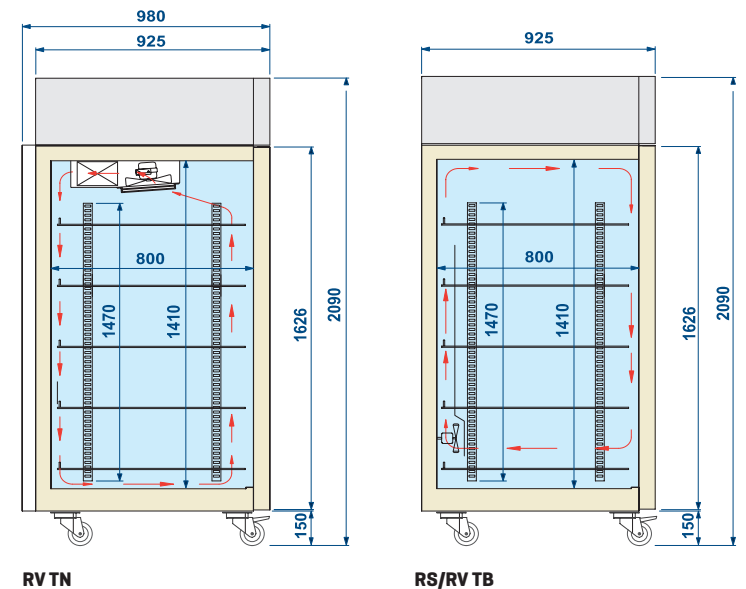
•

RV - Ventilated Refrigeration / Refrigerazione Ventilata

RS - Static Refrigeration / Refrigerazione Statica

TB - Low Temperature / Temperatura Bassa

RN - Normal Temperature / Temperatura Normale



**INSTALLATION**

Plug-in

**TEMPERATURE**

-2/+8 °C [TN]  
-18/-15 °C [TB]

**DEFROST**

Electrical

**CLIMATIC CLASS**

4



IT

GE è uno degli armadi da laboratorio più affidabile e funzionali presenti sul mercato. Studiato attentamente da ISA per soddisfare qualsiasi esigenza, il modello presenta una refrigerazione di tipo ventilata - RV per la conservazione di prodotti freschi [TN] o surgelati [TB]. GE è un armadio da laboratorio dal design estremamente pratico e ricercato: realizzato con materiali di alta qualità, la massima attenzione viene posta da ISA nei dettagli. Così, i bordi interni sono arrotondati per facilitare la pulizia. Ge è disponibile in varie versioni ad una porta [700] o due porte [1400]. Inoltre, a richiesta può essere fornito con mezze porte o con porte in vetro.

EN

The GE is one of the most reliable and functional upright laboratory cabinets currently available on the market. The unit has been carefully designed by ISA to meet any requirements, and offers ventilated refrigeration [RV] for the preservation of fresh [positive temperature - TN] or frozen [low temperature - TB] products. The GE upright laboratory cabinet boasts an extremely elegant and practical design: in fact, the unit is manufactured with materials of exceptional quality and maximum attention to detail. Furthermore, the internal edges are rounded in order to ensure easy cleaning. The Ge is available in either the single door [700] or double door [1400] versions, and can even be furnished with half-doors or glass doors upon request.

FR

GE est une des armoires de laboratoire les plus fiables et fonctionnelles du marché. Étudiée attentivement par ISA pour satisfaire toutes les exigences, ce modèle présente une réfrigération de type ventilée - RV pour la conservation des produits frais [TN] ou surgelés [TB]. GE est une armoire de laboratoire au design extrêmement pratique et recherché : réalisée avec des matériaux de haute qualité, la plus grande attention est accordée par ISA dans les détails. Ainsi, les bords intérieurs sont arrondis pour faciliter le nettoyage. Ge est disponible en différentes versions, à une porte [700] ou deux portes [1400]. De plus, sur demande, il est possible de procéder à la réalisation de demi-portes ou de portes en verre [en option].

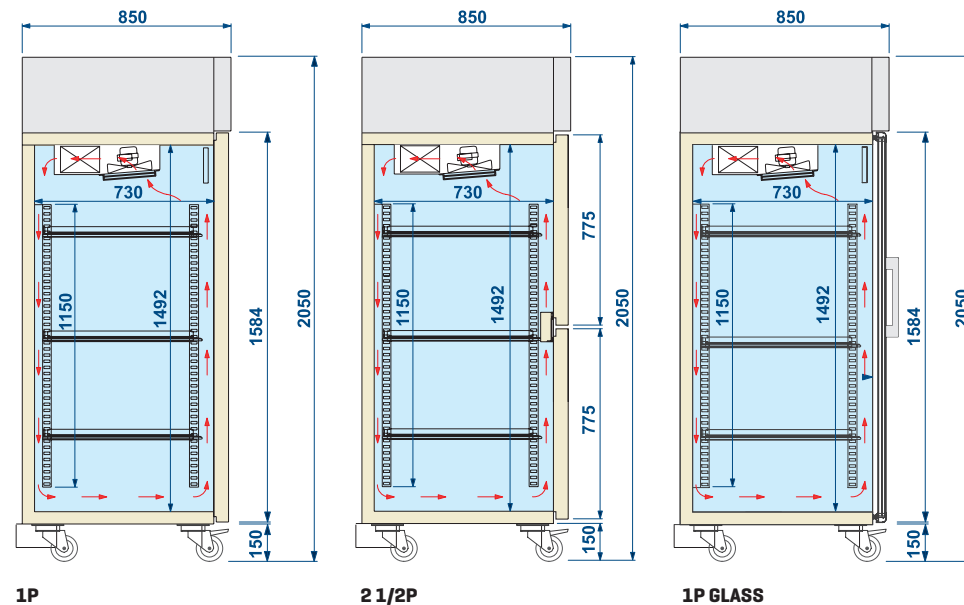
DE

GE zählt zu den zuverlässigsten und funktionalsten auf dem Markt erhältlichen Produktions-Kühlschränken. Er wurde sorgfältig von ISA konzipiert, um allen Anforderungen gerecht zu werden. Modell mit Umluftkühlung [RV] zur Konservierung frischer Waren [TN] und Tiefkühlwaren [TB]. Der Produktions-Kühlschrank GE zeichnet sich durch sein besonders praktisches und raffiniertes Design aus: Er wurde von ISA mit hochwertigen Materialien und besonderer Aufmerksamkeit auf Details gefertigt. Innengestaltung reinigungsfreundlichen, abgerundeten Rändern. Ge ist in verschiedenen Ausführungen mit einer Tür [700] oder zwei Türen erhältlich [1400]. Des Weiteren ist er auf Anfrage mit halben Türen oder Glastüren erhältlich [optional].

ES

GE es uno de los armarios para obrador más fiable y funcional del mercado. Pensado especialmente por ISA para satisfacer cualquier necesidad, el modelo cuenta con refrigeración de tipo ventilada - RV para la conservación de productos frescos [TN] o congelados [TB]. GE es un armario para obrador de diseño muy práctico y elaborado: materiales de elevada calidad, cuidado de los detalles. Por ejemplo, bordes internos redondeados para facilitar la limpieza. GE está disponible en varias versiones de una puerta [700] o dos puertas [1400]. Bajo pedido puede suministrarse con puertas de mitad tamaño o puertas de cristal [opcional].

	700	1400
H205	•	•



# Ge PAS



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
+2/+8 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
3



IT

Ge Pas è l'armadio frigorifero da laboratorio TN, studiato appositamente per la pasticceria. Il modello a refrigerazione ventilata [RV] o statica [RS] è caratterizzato da un doppio evaporatore alettato verticale, posizionato lungo le pareti laterali.

Una delle maggiori innovazioni di Ge Pas è la capacità straordinaria di questo armadio frigorifero: ISA, infatti, progetta un modello impeccabile con una portata di 23 teglie nella versione RV e 25 nella versione RS (passo mm 50).

EN

The Ge Pas is a TN upright laboratory cabinet that's been specifically designed for pastry shops. The model, which can be equipped with ventilated [RV] or static [RS] refrigeration, features a vertical double finned-evaporator positioned along the side panels.

One of the main features offered by the Ge Pas refrigerated cabinet is its extraordinary capacity: in fact, this exceptional ISA model is capable of housing up to 23 trays in the RV version, and 25 in the RS version (with a clearance of 50 mm).

FR

Ge Pas est l'armoire frigorifique de laboratoire TN, étudiée spécifiquement pour la pâtisserie. Ce modèle à réfrigération ventilée [RV] ou statique [RS] est caractérisé par un double évaporateur à ailettes vertical, positionné le long des parois latérales.

Une des plus grandes innovations de Ge Pas est son extraordinaire capacité : en effet, ISA a conçu un modèle impeccable avec une capacité de 23 plaques pour la version RV et 25 plaques pour la version RS (pas de 50 mm).

DE

Ge Pas est l'armoire frigorifique de laboratoire TN, étudiée spécifiquement pour la pâtisserie. Ce modèle à réfrigération ventilée [RV] ou statique [RS] est caractérisé par un double évaporateur à ailettes vertical, positionné le long des parois latérales.

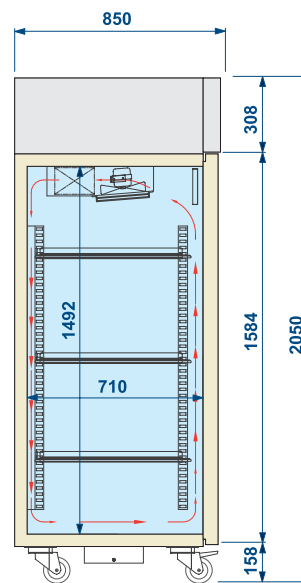
Une des plus grandes innovations de Ge Pas est son extraordinaire capacité : en effet, ISA a conçu un modèle impeccable avec une capacité de 23 plaques pour la version RV et 25 plaques pour la version RS (pas de 50 mm).

ES

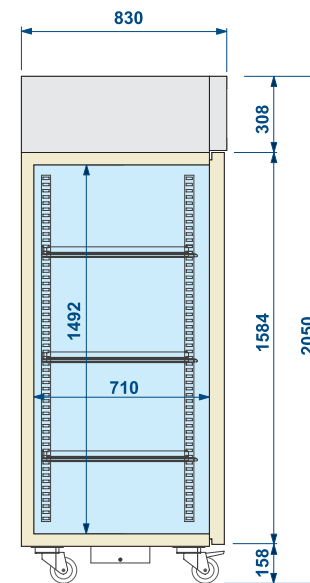
Ge Pas es un armario frigorífico para el obrador TN, estudiado especialmente para pastelería. Con refrigeración ventilada [RV] o estática [RS], se caracteriza por el doble evaporador con aletas vertical, situado en las paredes laterales.

Una de las innovaciones más significativas de Ge Pas es la capacidad extraordinaria de este armario frigorífico: ISA ha realizado un modelo perfecto con una capacidad de 23 fuentes para la versión RV y de 25 para la versión RS (paso 50 mm).

	<b>700</b>	<b>1400</b>
<b>H205</b>	•	•



RV



RS



**REFRIGERATION**  
Ventilated



**DEFROST**  
Off cycle



**TEMPERATURE**  
+1/+10 °C



**CLIMATIC CLASS**  
4





IT

Ecolab è l'armadio da laboratorio per prodotti freschi o carni a refrigerazione ventilata con evaporatore alettato a soffitto. Struttura monolitica coibentata in poliuretano ecologico (HCFC e HFC free) espanso a CO<sub>2</sub>. Interno in lamiera verniciata bianca. Esterno disponibile in due versioni: LP in lamiera plastificata bianca o LP Silver in lamiera plastificata colore inox.

EN

Ecolab is the refrigerated storage cabinet for fresh foods or meats with fan assisted refrigeration with top mounted finned evaporator. Monolithic structure with ecological polyurethane insulation (HCFC and HFC free) expanded with CO<sub>2</sub>. Internal finish in white painted steel sheet. External finish available in two versions: in LP white painted steel sheet or LP Silver in stainless colour plastificated sheet.

FR

Armoire de laboratoire pour produits frais ou viande à réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes au plafond. Structure monobloc avec isolation en polyuréthane écologique (sans HCFC et HFC) expansé au CO<sub>2</sub>. Intérieur en acier pré-peint blanc. Extérieur disponible en deux versions: LP en tôle plastifiée blanche ou LP Silver en tôle plastifiée couleur inox.

DE

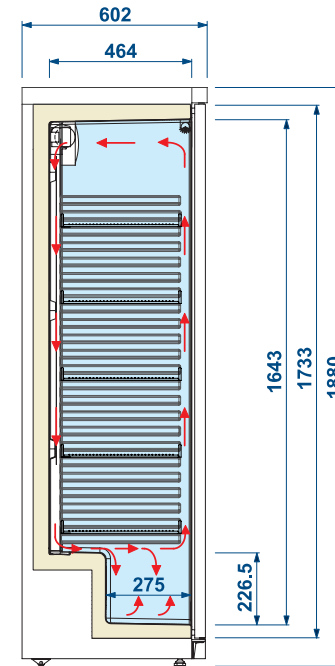
Kühlschrank für die Fertigung für frische Produkte oder Fleischwaren mit Umluftkühlung und deckenseitigem Lamellenverdampfer. Kompakte Struktur mit Wärmedämmung aus umweltverträglichem Polyurethanschaumstoff aus CO<sub>2</sub> (FCKW- und HFCKW-frei). Innenverkleidung aus weiß lackiertem Blech.

ES

Armario para obrador para productos frescos o carne, con refrigeración ventilada y con evaporador de techo con aletas. Estructura monolítica aislada con poliuretano ecológico (sin HCFC ni HFC) expandido de CO<sub>2</sub>. Interior de chapa prepintada blanca. Exterior disponible en dos versiones: LP en chapa plastificada blanca o LP Silver en chapa plastificada color inoxidable.

365

H188



RV

# Multiservice

**INSTALLATION**

Plug-in

**TEMPERATURE**

-2/+8 °C

**DEFROST**

Electric

**CLIMATIC CLASS**

3



**IT**  
**MULTISERVICE PAS** il tavolo da laboratorio realizzato da ISA a refrigerazione ventilata - RV e temperatura positiva -TN per la conservazione di pasticceria fresca. Disponibile nelle versioni 2 porte-2P, 3 porte-3P e 4 porte-4P, è caratterizzato da un impianto di refrigerazione innovativo che consente all'operatore di impostare il corretto livello di umidità di conservazione tramite la centralina elettronica. Inoltre, innovativo è il metodo di canalizzazione di Multiservice Pas: l'aria fredda, infatti, scorre in un canale lungo la parete laterale per poi essere richiamato tramite il ventilatore. Di conseguenza, l'aria fredda non viene a diretto contatto con i prodotti che non subiscono disidratazione.

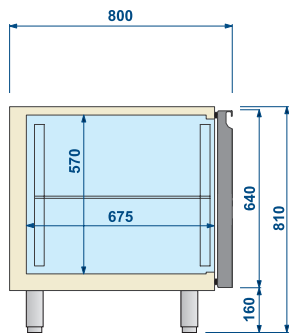
**EN**  
**The MULTISERVICE PAS** is a positive temperature [TN] laboratory counter with ventilated refrigeration [RV] that's been specifically designed by ISA for the preservation of fresh pastries. The unit is available in 2-door [2P], 3-door [3P] and 4 door [4P] versions, and features an innovative refrigeration system that allows the operator to set the proper preservation humidity level using the electronic control unit. The unit also features the innovative Multiservice Pas airflow channelling system: in fact, the cold air flows into a channel along the side wall and is subsequently drawn up by the fan. As a result, the cold air does not come into direct contact with products, thus preventing dehydration.

**FR**  
**MULTISERVICE PAS** est la table de laboratoire réalisée par ISA à réfrigération ventilée - RV et température positive - TN pour la conservation des pâtisseries fraîches. Disponible dans les versions 2 portes - 2P, 3 portes - 3P et 4 portes - 4P, elle est caractérisée par un système de réfrigération innovant permettant à l'opérateur de paramétrer le niveau correct d'humidité de conservation depuis la centrale électronique. De plus, la méthode de canalisation de Multiservice Pas est innovante : l'air froid s'écoule dans un canal le long de la paroi latérale pour être ensuite rappelé par le ventilateur. Ainsi, l'air froid ne rentre pas en contact direct avec les produits, qui ne sont donc pas soumis au phénomène de déshydratation.

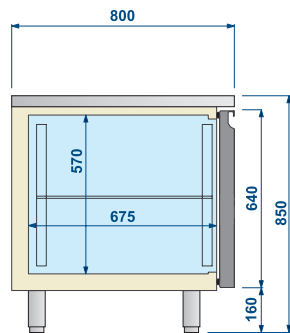
**DE**  
**MULTISERVICE PAS** ist ein Produktionstisch von ISA mit Umluftkühlung -RV und Normaltemperatur -TN zur Konservierung frischer Konditoreiwaren. Das Modell ist in Ausführungen mit 2 Türen-2P, 3 Türen-3P und 4 Türen-4P erhältlich und zeichnet sich durch eine innovative Kühlanlage aus, die dem Bediener über die Steuerung das Einstellen der für die Konservierung korrekten Feuchtigkeitsstufe ermöglicht. Eine Neuheit ist auch das Kanalisierungssystem von Multiservice Pas: Die Kaltluft strömt an der Seitenwand entlang durch einen Kanal, um dann vom Ventilator wieder zurückgeholt zu werden. So kommt es zu keiner direkten Berührung der Kaltluft mit den Waren, die folglich nicht austrocknen.

**ES**  
**MULTISERVICE PAS** es la mesa de obrador, realizada por ISA, de refrigeración ventilada - RV y temperatura positiva -TN para la conservación de pastelería fresca. Disponible en las versiones 2 puertas-2P, 3 puertas-3P y 4 puertas-4P, se caracteriza por un sistema de refrigeración innovador que permite configurar el nivel de humedad para conservación por medio de la centralita electrónica. También es innovador el método de canalización de aire de Multiservice Pas: el aire frío circula por un canal a lo largo de la pared lateral, y después se distribuye por medio del ventilador. Así, el aire frío no entra en contacto directo con los productos, evitando su deshidratación.

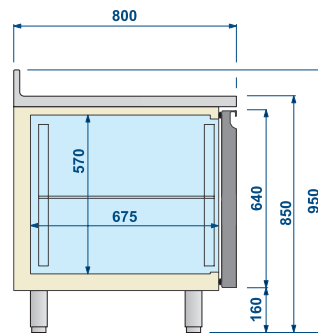
	2P	3P	4P
<b>H81</b>	•	•	•
<b>H85</b>	•	•	•
<b>H95</b>	•	•	•



**SPX**



**PX**



**AX**

# System



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-2/+8 °C (TN)  
-25/-18 °C (TB)



**DEFROST**  
Electric



**CLIMATIC CLASS**  
4



**IT** SYSTEM appartiene alla categoria dei "tavoli da laboratorio" ed è caratterizzato da una refrigerazione di tipo ventilata - RV a temperatura sia positiva -TN che negativa TB. Disponibile nelle versioni 2 porte-2P, 3 porte-3P e 4 porte-4P, ISA progetta questo modello curando particolarmente l'aspetto relativo alla canalizzazione dell'aria. Infatti, l'aria fredda scorre in un canale lungo la parete laterale, da qui viene poi richiamata tramite il ventilatore: l'aria fredda, così, non viene a diretto contatto con i prodotti che non subiscono disidratazione e nessuna alterazione delle proprietà organolettiche.

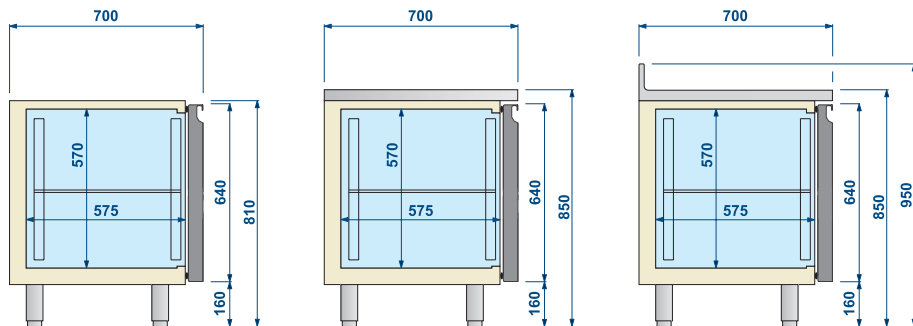
**EN** The System unit is a laboratory counter that features ventilated refrigeration [RV] at both positive [TN] and negative [TB] temperatures. The unit is available in 2-door [2P], 3-door [3P] and 4 door [4P] versions, and has been developed by ISA with particular attention being dedicated to the flow of the cooling air. In fact, the cold air flows into a channel along the side wall and is subsequently drawn up by the fan: in this manner, the cold air does not come into direct contact with products, thus preventing dehydration and alterations to the products' organoleptic properties.

**FR** Le modèle System appartient à la catégorie des « tables de laboratoire » et est caractérisé par une réfrigération de type ventilée - RV à température positive - TN ou négative TB. Disponible en version 2 portes - 2P, 3 portes - 3P et 4 portes - 4P, ISA a conçu ce modèle en accordant un soin particulier à la canalisation de l'air. En effet, l'air froid s'écoule dans un canal le long de la paroi latérale pour être ensuite rappelé par le ventilateur : ainsi, l'air froid ne rentre pas en contact direct avec les produits, qui ne sont donc pas soumis au phénomène de déshydratation ou altération de leurs propriétés organoleptiques.

**DE** System ist ein Produktionstisch von ISA mit Umluftkühlung -RV mit Normaltemperatur -TN und Niedertemperatur TB. Das Modell ist in Ausführungen mit 2 Türen-2P, 3 Türen-3P und 4 Türen-4P erhältlich, besonderes Augenmerk liegt hier auf der Luftströmung. Die Kaltluft strömt an der Seitenwand entlang durch einen Kanal, um dann vom Ventilator wieder zurückgeholt zu werden. So kommt es zu keiner direkten Berührung der Kaltluft mit den Waren, die folglich nicht austrocknen und die sensorischen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

**ES** System es una "mesa de obrador" caracterizada por la refrigeración ventilada -RV con temperatura positiva -TN y negativa TB. Disponible en las versiones 2 puertas-2P, 3 puertas-3P y 4 puertas-4P, ISA realiza este modelo cuidando especialmente la canalización del aire. El aire frío circula por un canal a lo largo de la pared lateral, desde aquí es distribuido por un ventilador: así, el aire frío no entra en contacto directo con los productos, evitando su deshidratación y que se alteren sus propiedades organolépticas.

	2P	3P	4P
<b>H81</b>	•	•	•
<b>H85</b>	•	•	•
<b>H95</b>	•	•	•



# Se



**INSTALLATION**  
Plug-in



**TEMPERATURE**  
-1/+7 °C



**DEFROST**  
Off cycle



**CLIMATIC CLASS**  
4



IT

SE è uno dei modelli realizzati da ISA che appartiene alla categoria dei "tavoli da laboratorio". Caratterizzato da una refrigerazione di tipo statica, è adatta alla conservazione dei prodotti freschi. Disponibile nelle versioni a 2 porte-2P con 2 cassettiere o 2 cassetti h 1/3, h2/3, SE rappresenta uno dei tavoli da laboratorio più funzionali e pratici del mercato. ISA si sofferma su ogni dettaglio in fase di progettazione ed in particolare, è l'aspetto dei materiali che interessa particolarmente l'azienda: realizzato completamente in acciaio inox, SE è simbolo di affidabilità e qualità. Inoltre, attenzione alla canalizzazione dell'aria: l'aria fredda, così, non viene a diretto contatto con i prodotti che non subiscono disidratazione e nessuna alterazione delle proprietà organolettiche. Tutte queste caratteristiche permettono a SE di essere uno dei tavoli da laboratorio più ricercati del mercato.

EN

The SE model represents one the most exclusive models of ISA laboratory counters. The unit features static refrigeration and is particularly suitable for the preservation of fresh products. Available in versions with 2 doors (2P) and 2 drawer modules or else two h 1/3, h 2/3 drawers, the SE unit is one of most functional and practical laboratory counters currently available on the market. ISA dedicates maximum attention to detail during the design phase, above all in relation to the aesthetic appearance of the materials themselves: in fact, being manufactured entirely with stainless steel, the SE unit represents a true symbol of exceptional quality and reliability. The company has also dedicated particular attention to the unit's air-channelling features: for this reason, the cold air does not come into direct contact with products, thus preventing dehydration and alterations to the products' organoleptic properties. All of these features have allowed the SE to become one of the most popular laboratory counters currently available on the market.

FR

SE est un des modèles ISA appartenant à la catégorie des « tables de laboratoire ». Caractérisé par une réfrigération de type statique, ce modèle permet la conservation des produits frais. Disponible en version à 2 porte - 2P avec 2 zones tiroirs ou 2 tiroirs h 1/3, h 2/3, SE représente une des tables de laboratoire les plus fonctionnelles et pratiques du marché. ISA s'arrête sur chaque détail durant la phase de conception avec un intérêt tout particulier pour les matériaux : réalisée entièrement en acier inox, SE est symbole de fiabilité et qualité. De plus, une grande attention est accordée à la canalisation de l'air : l'air froid ne rentre pas en contact direct avec les produits, qui ne sont donc pas soumis au phénomène de déshydratation ou altération de leurs propriétés organoleptiques. Toutes ces caractéristiques permettent à SE d'être une des tables de laboratoire les plus recherchées du marché.

DE

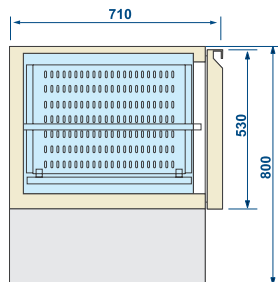
SE gehört zur Kategorie der „Produktionstische“ von ISA. Das System arbeitet mit statischer Kühlung zur Konservierung frischer Produkte. Das Modell SE ist in Ausführungen mit 2 Türen-2P mit 2 Schubfächern oder 2 Schubfächern 1/3h, h2/3 erhältlich und zählt zu den praktischsten und funktionalsten Produktionstischen des Marktes. Bereits während der Planung legt ISA großen Wert auf Details, insbesondere ist das Unternehmen am Aussehen der Materialien interessiert: Das vollkommen aus Edelstahl gefertigte Modell SE steht für Zuverlässigkeit und Qualität. Besonderes Augenmerk auch auf die Strömung der Kaltluft: So kommt es zu keiner direkten Berührung der Kaltluft mit den Waren, die folglich nicht austrocknen und die sensorischen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Diese Merkmale machen SE zu einem der gefragtesten Produktionstische des Marktes.

ES

SE es una "mesa de obrador" realizada por ISA. Caracterizada por la refrigeración de tipo estática, es ideal para la conservación de productos frescos. Disponible en las versiones de 2 puertas-2P con 2 cajoneras o 2 cajones h 1/3, h2/3, SE es una de las mesas de obrador más funcionales y prácticas del mercado. ISA estudia minuciosamente todos los detalles en la fase de proyecto, especialmente los materiales, por esto, SE, realizada completamente en acero inoxidable, es símbolo de fiabilidad y calidad. Otro aspecto fundamental es la canalización del aire, en SE el aire frío no entra en contacto directo con los productos, evitando su deshidratación y que se alteren sus propiedades organolépticas. Todas estas características hacen de SE una de las mesas de obrador más apreciadas del mercado.

SE

H80



# Zero



**ENERGY SAVING**  
EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
4





IT

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.

EN

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.

FR



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 prédéfinis, 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.

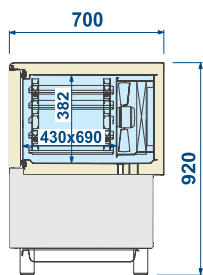
DE

ISA hat für die Linie ZERO ein Kontrollsystem 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.

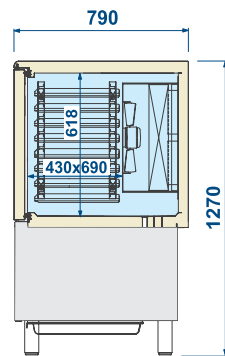
ES

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.

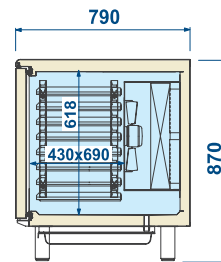
	T5	T8	T8 Orizzontale	T12	T16
<b>Zero</b>	●	●	●	●	●
 lt 5	6	12	12	18	21
 lt 5	6	12	12	18	20



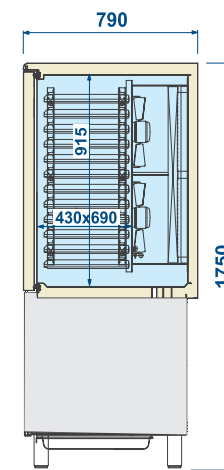
T5



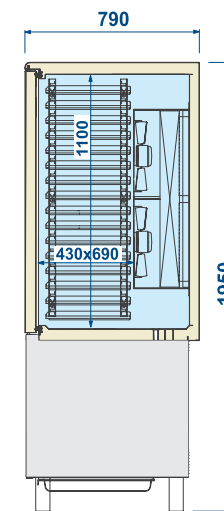
T8



T8 OR



T12



T16



**ISA** nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa.

Con quattro stabilimenti e la presenza in oltre 100 mercati globali ISA è uno dei player al mondo più importanti del mercato dell'arredamento per locali pubblici, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria e dell'arredamento professionale.

EN

**ISA** was established in Umbria, in the heart of Italy, a nation that is famed all over the world for its artisan, industrial and creative excellence. With four sites and the presence in over 100 global markets, ISA is one of the most important players on furniture market for public places, ice cream display cabinets, pastry display cases and professional furniture.

FR

**ISA** nait en Ombrie, au milieu de cette partie-là d'Italie célèbre dans tout le monde pour son excellence artisanale, industrielle et créative. Avec quatre usines et en étant sur plus de 100 marchés globaux, ISA est un des joueurs les plus importants sur le marché international de l'ameublement pour locaux publiques, de vitrines et d'armoires d'exposition réfrigérées pour glacerie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

DE

**ISA** wurde in Umbrien gegründet, im Herzen Italiens, die in der ganzen Welt für ihre handgefertigte, industrielle und kreative Vorzüglichkeit berühmt ist. Mit vier Werkanlagen und dank der Anwesenheit in mehr als 100 ISA Global Märkten, ist ISA einer der wichtigsten Player der weltweiten Möbelmarkt für Lokale, Vitrinen und Kühlschränke für Eisdiele und Konditorei und professionelle Einrichtung.

ES

**ISA** nace en Umbria, en el corazón de una Italia de renombre en todo el mundo por su artesanía, industria y creatividad excelentes. Con cuatro establecimientos y presente en más de 100 mercados globales, ISA es uno de los principales protagonistas mundiales del mercado del mobiliario profesional y de locales públicos así como de los expositores y refrigeradores para heladería y pastelería.

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

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

© 2017 - ISA S.p.A. - Tutti i diritti riservati







**ISA** S.p.A.

via Madonna di Campagna 123  
06083 Bastia Umbra [PG]  
Italy

T. +39 075 801 71  
F. +39 075 800 09 00  
E. [customerservice@isaitaly.com](mailto:customerservice@isaitaly.com)  
[www.isaitaly.com](http://www.isaitaly.com)

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