

gelatopro



About us

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

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

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

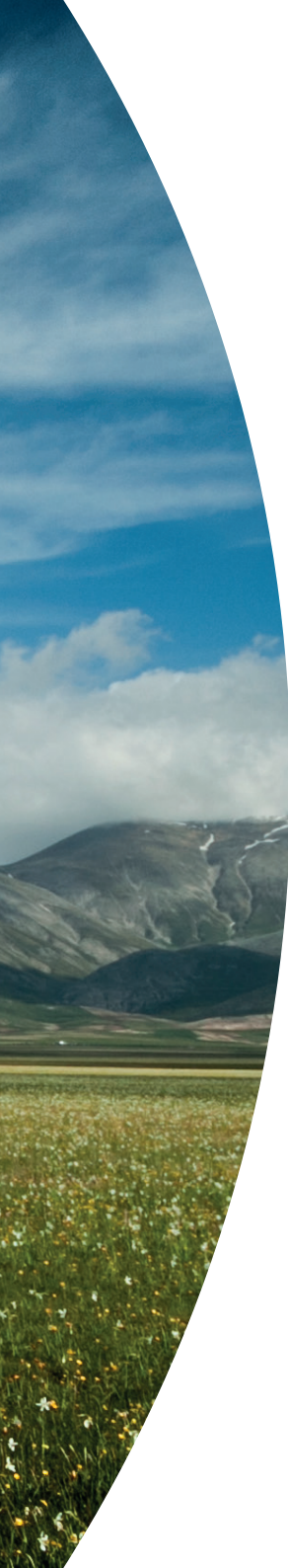
ISA was established in Umbria, in the very heart of Italy responsible for fashion, design and style. and since 1963 has only produced in its region from where it distributes chilled display cabinets and furnishings for public-serving businesses worldwide. It boasts a strong presence in the professional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

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









Progetto Aria: crescere rispettando l'ambiente

Project Aria: to develop while respecting the environment

Projet Aria: grandir en respectant l'environnement

Projekt Luft: umweltbewußt wachsen

Proyecto Aria: crecer respetando el medio ambiente

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

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.

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.

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.

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.

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

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

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

Der Gebrauch von CO² als natürliches Kältemittel ist eine bahnbrechende Pionierleistung in der Technologie.

La utilización de CO² como refrigerante natural, representa una solución tecnológica pionera y vanguardista.



OLIMPICA

pag.9

NEW



PAGODA ARIA

pag.16



PAGODA ICONA

pag.18



KALEIDO

pag.22



MITO POWER

pag.36



MILLENNIUM

pag.38



GELATO MIX

pag.46



B MIX

pag.48



ZERO

pag.60



LABOR

pag.62



HORIZON

pag.26



GELATO SHOW 2

pag.30



GELATO SUPER SHOW pag.32

MY2014



MITO WINNER

pag.34



IL CARRETTINO

pag.50



IL GELATAIO

pag.52

NEW



PANAVISION

pag.54

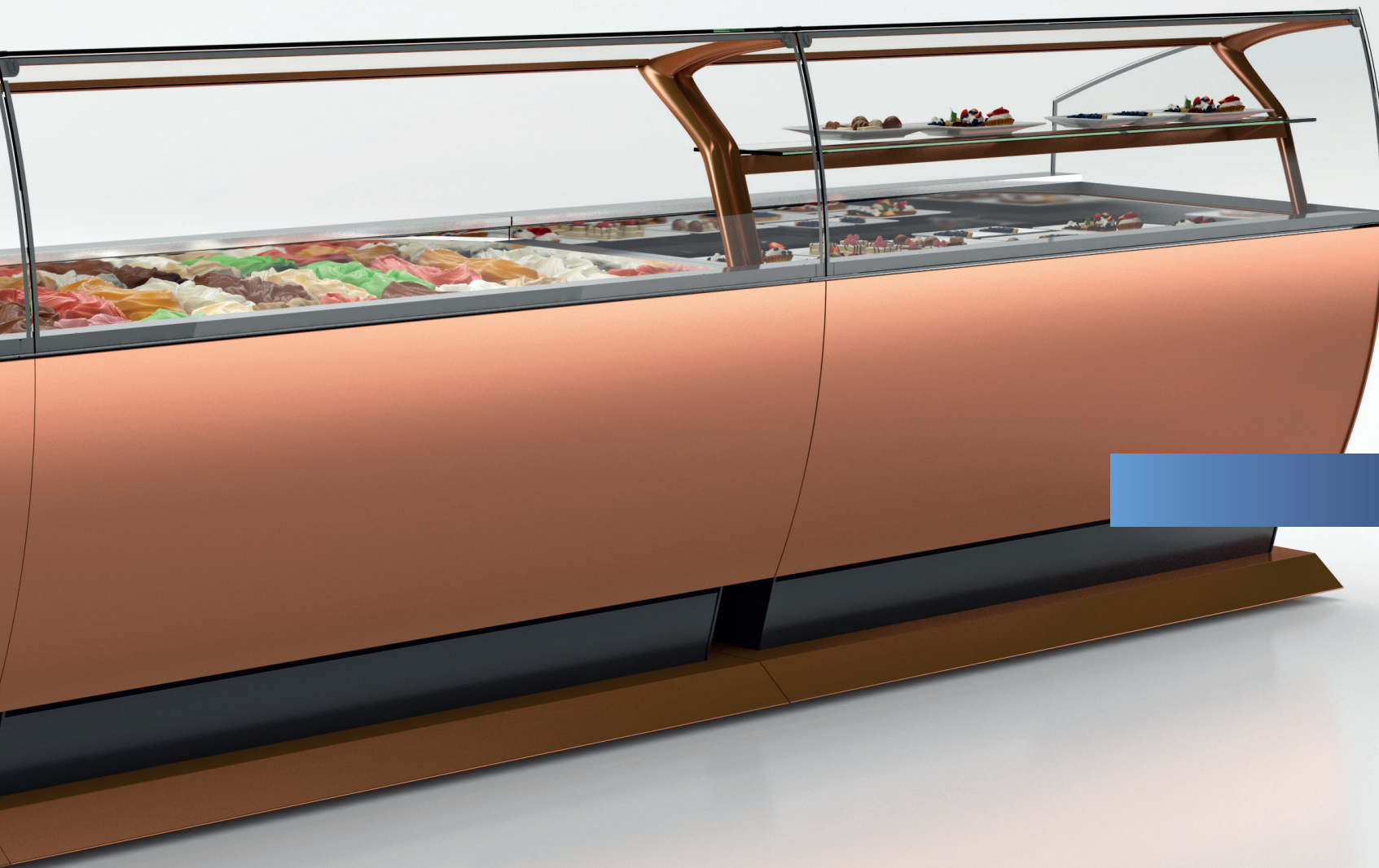
NEW



CRISTAL TOWER

pag.56





OLIMPICA



NEW

OLIMPICA FRAME

OLIMPICA MESH

NEW





NEW

OLIMPICA BOLD



Refrigerante
CO₂ disponibile



Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in basso

Eliminare il superfluo mantenendo un ottimo livello di prestazioni tecnologiche. Questo è Olimpica. Il suo design parla un linguaggio unico; il suo dinamismo sorprende ad ogni vista.

Forma all'avanguardia

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

Dimensioni all'avanguardia

Più spazio per i vostri clienti grazie alla profondità di soli 940 cm

Removing the superfluous while maintaining an excellent level of technological performance. This is Olimpica. Its design speaks a unique language; its dynamism offers a myriad of surprises.

Cutting edge shape

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

Cutting edge dimensions

More space for your customers thanks to a depth of only 940 cm

Éliminer le superflu tout en maintenant un niveau optimal des performances technologiques. C'est ça Olimpica. Son design parle un langage unique; son dynamisme surprend à tous les points de vue.

Une forme à la pointe du progrès

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

Des dimensions à l'avant-garde

Plus d'espace pour vos clients grâce à une profondeur de 940 cm seulement.

Alles Überflüssige weglassen, ohne das hervorragende technologische Leistungsniveau zu verlieren. Das ist Olympia. Sein Design spricht eine einzigartige Sprache; seine Dynamik ist unter jedem Aspekt überraschend.

Bahnbrechendes Design

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

Bahnbrechende Formen

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

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

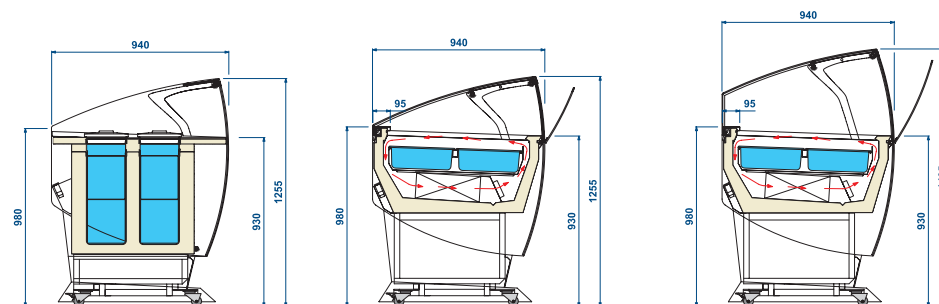
Forma vanguardista

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

Dimensiones vanguardistas

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

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



Colori disponibili / Available Colours

Rame	Antracite	Bianco	Texture 1960
			





PAGODA





Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 °C



Apertura Vetri
in alto servoassistita

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 all'interior design. Caratteristiche tecniche: Il piano inferiore di Pagoda Aria consente la conversione verso tutte le temperature tra i -20°C e i +2°C, come nel vano superiore del modello gelateria.

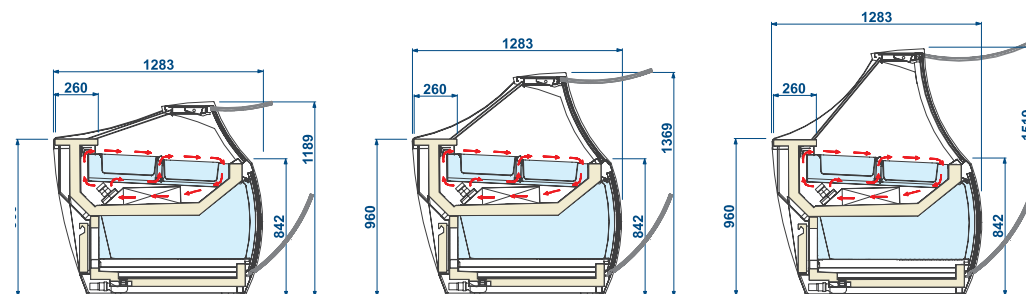
A display case that marks the history of the Italian gelato tradition. It all begins with a new line from ISA: the two-level Pagoda. Design and tradition are fused into a structure that's concentrated into a single line, giving rise to a unique architectural support. Thus were born the scimitar support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

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

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

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

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



Colori disponibili Fianchi estetici / Available Colours Side panels

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





Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in alto servoassistita

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

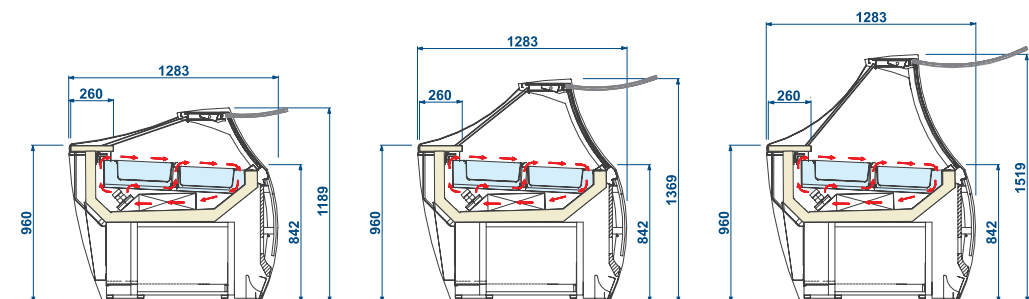
ISA has recently designed an innovative unit that's capable of revolutionizing the interior design of any establishment. This is the Pagoda Icona, the ice cream display cabinet that offers endless solutions in terms of both quality and aesthetics. This unique ice cream display cabinet was named by ISA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

ISA conçoit une nouveauté absolue qui transforme le design intérieur du contexte dans lequel elle se trouve. Il s'agit du modèle Pagoda Icona, la vitrine à glaces offrant une infinité de solutions de valeur embrassant tant la qualité que l'esthétique. Le nom est donné par ISA en raison des formes et lignes particulières de cette vitrine pour glaces qui rappelle, précisément, une pagode. L'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.

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 Eisdiele werden sicherlich positiv überrascht sein.

ISA presenta una novedad que transforma el diseño interior de todo tipo de ambientes. Pagoda Icona es la vitrina heladera que ofrece infinitas soluciones con calidad y estética. Su nombre es debido a sus formas y líneas particulares, que recuerdan una pagoda. La elegancia de Pagoda Icona procede de los materiales, seleccionados con mucha atención: la madera se une con el vidrio y el acero para crear un equipo único que pocos profesionales del sector han visto antes. Y seguro, los clientes de su heladería quedarán impresionados.

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



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

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









Refrigerante
CO₂ disponibile



Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in alto servoassistita

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

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

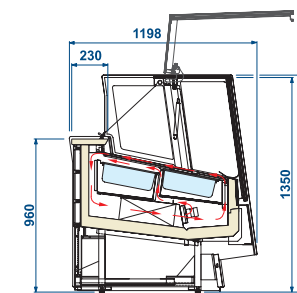
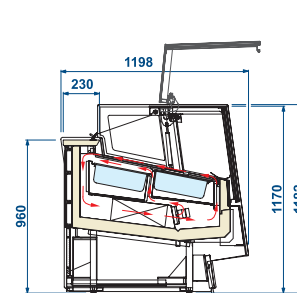
ÊTRE OU APPARAÎTRE? LA CHOIX EST SIMPLE: LES DEUX! Apparaître. Avec un design raffiné et fonctionnel, étudié dans chaque détail pour exalter la qualité des produits. Comme le bac incliné qui permet de montrer des angles visuels jamais atteints. Ou les leds, idéales pour présenter l'assortiment et faire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

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

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

¿SER O PARECER? LA ELECCIÓN ES SIMPLE: ¡AMBAS! Parecer. Con un 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]	AE 45
H117	•	•	•	•	•	•
H135	•	•	•	•	•	•
 lt. 5	12	18	6+12	24		13
 lt. 5	8	12	4+8	16		9
 lt. 5						14
 + 			6+8		6+12	



Colori disponibili / Available Colours

Vetro Nero	Pelle di Struzzo	Alicrite	Rosso Lacca						
									





HORIZON





Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Refrigerante
CO₂ disponibile



Sbrinamento
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in basso

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.

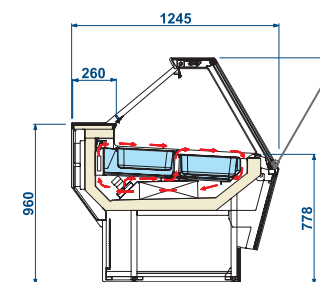
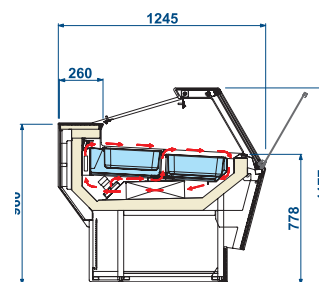
Horizon in the ice cream parlour, a colourful and flavourful display case. A transparent case, a container of flavours. The large, transparent front display has glass that maximizes visibility and promotes its inclusion in the environment a product with a minimal design created to completely combine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

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 verre qui augmente la visibilité et favorise l'adaptation avec chaque pièce. Un produit au design minimal, conçu pour unir parfaitement la forme à la fonction.

Horizon en heladería, un expositor de colores y gustos. Una vitrina transparente, un recipiente de sabores. La vitrina frontal, amplia y transparente, tiene un cristal que maximiza la visibilidad y favorece la convivencia con todo tipo de ambiente. Un producto de diseño minimalista, estudiado para unir perfectamente la forma con la función.

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

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



Colori disponibili / Available Colours

Filo Brina	Filo Oro	Metropolis Moro	Rosso Lacca						
									





GELATO SHOW 2





Refrigerante
CO² disponibile



Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in basso



Chiusura Posteriore
Pannelli scorrevoli

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

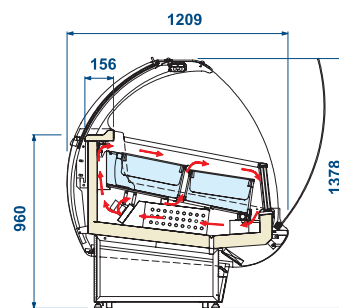
Gelato Show 2 sets new standards in the ice-cream world. Gelato Show 2: ice-cream like you have never seen it before! Unique three-dimensional display of ice-cream! Gelato Show 2 with its transparent front panel and side panels attracts also from far off. Display your masterpieces like it has never been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

Gelato Show 2 fixe de nouveau standard dans le monde de la glace. Gelato Show 2: la glace comme vous ne l'avez jamais vu! Une exposition unique avec une vue tridimensionnelle. Vu du dessus elle est comme toutes les vitrines, seulement 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.

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

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

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



Colori disponibili / Available Colours

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



MY2014

GELATO SUPERSHOW 2



Refrigerante
CO₂ disponibile



Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinamento
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in basso

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

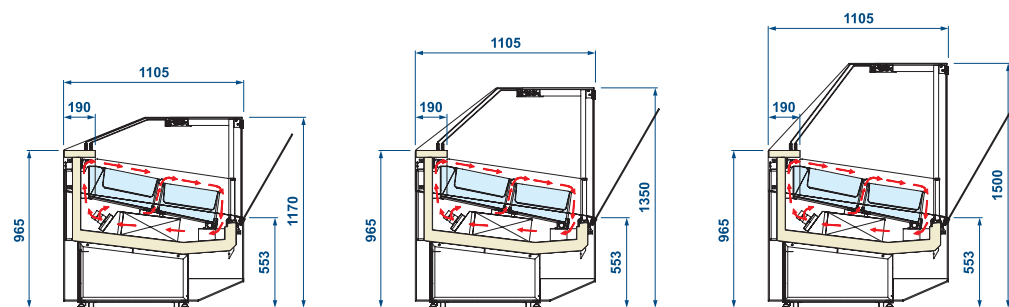
Gelato Supershow 2 sets new standards in the ice-cream world. Gelato Supershow 2: ice-cream like you have never seen it before! Unique three-dimensional display of ice-cream! Gelato Supershow 2 with its transparent frontpanel and side panels attracts also from far off. Display your masterpieces like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

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

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

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

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



Colori disponibili / Available Colours

Acciaio Inox



Wengè



Rosso







Refrigerazione
Ventilata



Sbrinamento
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in alto servoassistita



Chiusura Posteriore
Pannelli scorrevoli

Mito Winner 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 Winner 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 pistoncini a gas. Doppio evaporatore, doppia lama d'aria fredda per una perfetta equalizzazione della temperatura.

The Mito Winner 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 Winner 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.

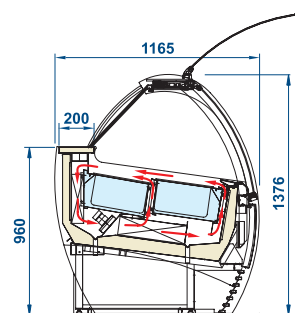
Mito Winner est très certainement l'évolution des vitrines à glaces. Peu importe la ligne d'arrivée, l'important est d'aller toujours plus loin. De la normalité à l'avant-garde, des matériaux exclusifs et écologiques à la technologie de l'économie d'énergie. Seule la créativité est en mesure de donner 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 Winner 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 piston à gaz. Un double évaporateur, une double lame d'air froid pour un équilibrage parfait de la température.

Mito Winner 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 Eisdiele und Konditorei mit ihren fortschrittlichen Kühltechnologien in die Zukunft. Mito Winner 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.

Mito Winner 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 Winner 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 pistoncillos 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
H138	•	•	•	•	•	•	•	•	•
 lt. 5 / 7	12	16	18	20	24	12+12			
 lt. 5 / 7 / 12	8	10	12	12	16	8+8			



Colori disponibili / Available Colours

Carbon Look	Rosso Carmino RAL 3002	Bianco Segnale RAL 9003	Nero Traffico RAL 9017	Viola Bordeaux RAL 4004	Bianco Perla RAL 1013	Bianco Puro RAL 9010	Giallo Zinco RAL 1018	Arancio Pastello RAL 2003	Marrone Mogano RAL 8016	Porpora Traffico RAL 4006	Blu Segnale RAL 5005





Refrigerazione
Doppia Ventilazione



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Apertura Vetri
in alto servoassistita



Chiusura Posteriore
Pannelli scorrevoli

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

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

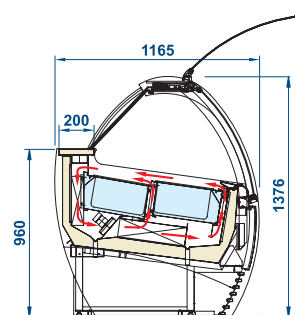
MITO POWER est la vitrine à réfrigération ventilée, étudiée spécifiquement par ISA pour les glaciers et les pâtisseries. Une combinaison de modules techniques à mesures multiples et de typologies de service, canalissables dans tout type d'aménagement pour un espace unique. Avec ce modèle, ISA a dépassé 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 Power avec contrôle des consommations d'énergie. Par conséquent, l'aspect écologique entre en contact avec celui économique pour une réduction des consommations non négligeable par rapport aux autres modèles.

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

MITO POWER es la vitrina de refrigeración ventilada estudiada por ISA especialmente para heladerías y pastelerías. Es una combinación de módulos técnicos de múltiples medidas y tipos de servicio, que pueden alinearse siguiendo todo tipo de configuraciones, para hacer de tu local un lugar único. Con este modelo, ISA ha superado los límites imaginables en el sector de la refrigeración: normalidad y vanguardia, materiales exclusivos y ecológicos y tecnología de ahorro energético. Además del diseño y la eficiencia, Mito Power destaca por su concepción ecofriendly, con control del consumo energético. Por lo tanto, el aspecto ecocompatible va de la mano con el económico, con un ahorro considerable respecto a otros modelos.

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



Colori disponibili / Available Colours

Carbon Look	Rosso Carmino RAL 3002	Bianco Segnale RAL 9003	Nero Traffico RAL 9017	Viola Bordeaux RAL 4004	Bianco Perla RAL 1013	Bianco Puro RAL 9010	Giallo Zinco RAL 1018	Arancio Pastello RAL 2003	Marrone Mogano RAL 8016	Porpora Traffico RAL 4006	Blu Segnale RAL 5005
											





MILLENNIUM



MILLENNIUM JX





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.

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



Refrigerante
CO² disponibile



Refrigerazione
Ventilata



Sbrinatorio
Off Cycle



Temperature
-20/+2 C°



Chiusura Posteriore
Tendina

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.

Millennium ist die Linie von Eisvittrinen, 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:

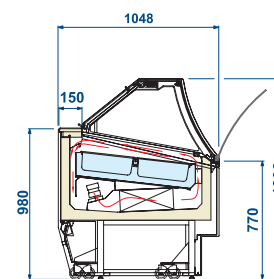
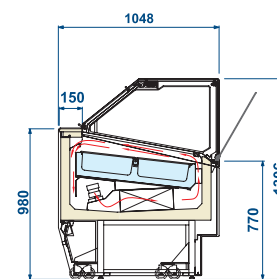
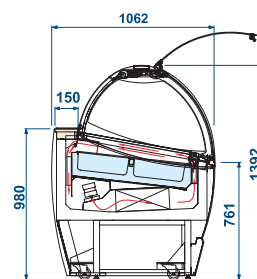
STD ist eine Eisvittrine mit geraden Scheiben und hiermit die klassische Ausführung der Linie Millennium, die durch Schlichtheit und geradliniges Aussehen auf sich aufmerksam macht. JX Der Unterschied zu den anderen Modellen liegt in den gerundeten Scheiben, die jedem Raum ein raffiniertes Aussehen verleihen. SP ist das zweite, fortschrittliche Modell der Linie

Millennium. Bei diesem Modell sind, im Unterschied zu Modell JX, die Scheiben abgerundet.

Millennium es la línea de vitrinas para helado en que la calidad interactúa perfectamente con el diseño. En esta unión se basa la proyección de los tres modelos que constituyen la gama de productos refrigerados estudiada específicamente y teniendo en cuenta todos los detalles tanto del que está detrás del mostrador como del cliente. Gracias a esta óptica de proyección 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	18	20	24	12+12
SP H139	•	•	•	•	•	•
STD H130	•	•	•	•	•	•
JX H130	•	•	•	•	•	•
 lt. 5 / 7	12	16	18	20	24	12+12
 lt. 5 / 7 / 12	8	10	12	12	16	8+8



Colori disponibili Fianchi estetici / Available Colours Side panels

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





GELATO MIX





Refrigerazione
Statica



Temperature
-12/-140C°



Sbrinamento
Manuale



Apertura Vetri
in basso

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.

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

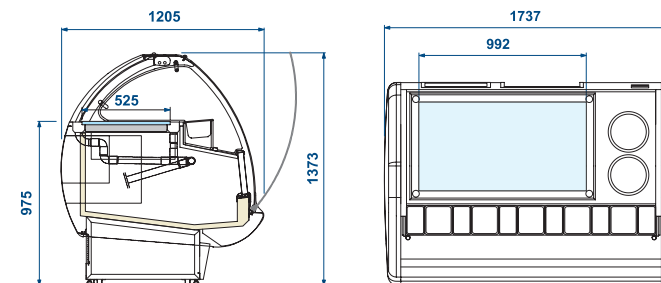
GELATOMIX est le module pour la préparation de la glace à la spatule et la réalisation de coupes ou de plateaux de glace personnalisables.

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

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.

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.

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



Colori disponibili / Available Colours

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





Refrigerazione
Statica



Temperature
-12/-140C°



Sbrinamento
Manuale



Apertura Vetri
in basso

BMIX è il banco per la preparazione del gelato spatolato. Questo modello progettato da ISA è caratterizzato dal basamento in acciaio al carbonio verniciato a polvere epossidica e dai piedini regolabili. Il resto di BMIX è realizzato in acciaio inox: l'attenzione ai materiali, infatti, è uno degli aspetti particolarmente seguiti da ISA.

Così, il banco presenta la struttura portante, il piano di servizio ed il pannello lato operatore in acciaio inox con finitura lucida. Nel piano del canale di raccolta della condensa perimetrale, sempre in acciaio inox, è incassata la serpentina che per contatto, rende refrigerata la piastra in marmo.

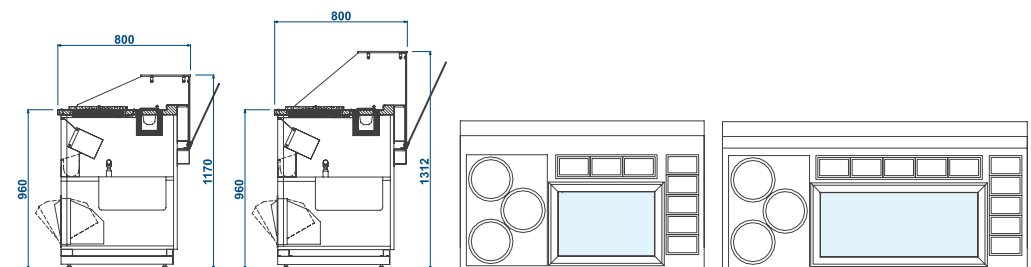
BMIX is a counter that's been designed specifically for the preparation of scooped ice cream dishes. This ISA model features an epoxy powder coated carbon steel base with adjustable support feet. The rest of the BMIX unit is made entirely of stainless steel: in fact, ISA dedicates particular attention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

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

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

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

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



Colori disponibili / Available Colours

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





Refrigerazione
Ventilata



Temperature
-16/-14 C°



Sbrinamento
Gas Caldo



Movimentazione
Ruote



Chiusura Posteriore
Pannelli scorrevoli

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.

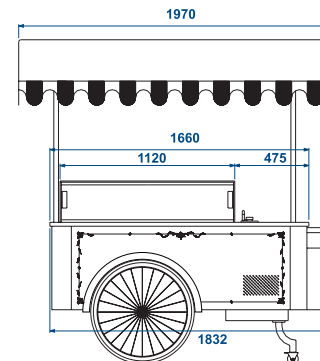
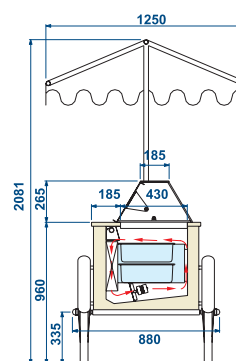
In the past, the ice cream cart represented a time of joy and happiness. The passing of the ice cream cart created a unique atmosphere, and for many children it was the most anticipated moment of the day. Today, ISA has brought the same conception of the ice cream cart back to life, in order to recreate 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.

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.

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 harmonievollle 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 einen eigenständigen, unabhängigen Betrieb. Der Eiswagen lässt sich problemlos selbst an entlegene Orte liefern und gewährleistet überall Image- und Verkaufserfolg.

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	166 Carapine
H125	•	
 lt. 5	6+6	
 lt. 4.5	10	
Carapina / Container 7,5 lt.		8



Colori disponibili / Available Colours

Yellow
Graphic



Brown
Graphic





NEW

IL GELATAIO



Refrigerazione
Statica



Temperature
-6/-14 C°



Sbrinamento
Manuale



Movimentazione
Ruote Pivottanti

Il “Gelataio” è un particolare banco gelato a pozzetti che evoca la tradizione di un tempo antico, ma con una tecnologia innovativa ed un design coperto da brevetto ornamentale. La refrigerazione ad induzione permette un’ottima conservazione del gelato, non avendo necessità né di ventilazione né di sbrinamenti; di conseguenza non subisce sbalzi di temperatura e permette di lasciare il gelato all’interno dei pozzetti per lungo tempo. Il “Gelataio” mantiene una temperatura ottimale del gelato anche all’esterno dei locali; le correnti d’aria e i raggi solari non interferiscono nelle sue performance grazie al sistema brevettato di refrigerazione che permette un più veloce recupero del freddo e un’omogeneità di temperatura. Anche in assenza temporanea di elettricità consente la conservazione del gelato per un lungo periodo. Il suo design innovativo e promozionale [diametro di 91 cm] incentiva ancora di più la vendita del gelato in spazi ridotti.

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

Il “Gelataio” ha un sistema di temperature differenziabili [optional] in funzione dell’ottimale temperatura richiesta per granite e gelato e per un corretto bilanciamento delle temperature tra basi alle creme e alla frutta.

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

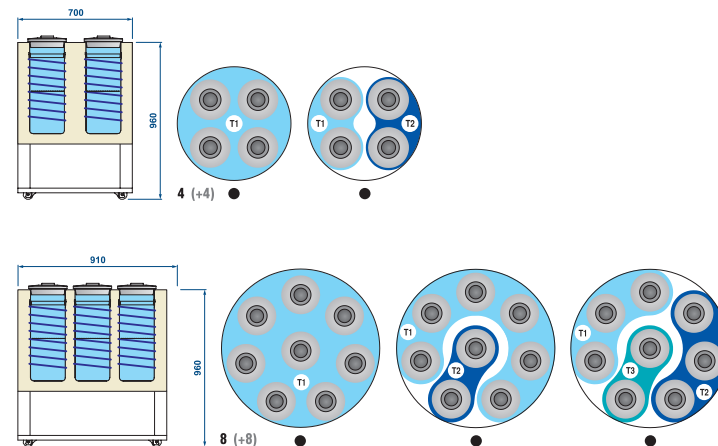
“Gelataio” is a special ice cream counter with wells that harkens back to an earlier age but with innovative technology and a patented ornamental design. Induction refrigeration allows excellent ice cream storage without the need for ventilation or defrosting.

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

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

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

	Il Gelataio 4	Il Gelataio 8
T1 - 1 temperatura	•	•
T2 - 2 Temperature	•	•
T3 - 3 Temperature		•
Carapina / Container 7,5 lt.	4+4	8+8



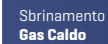
Colori disponibili / Available Colours

White Graphic	Brown Graphic								



NEW

PANAVISION

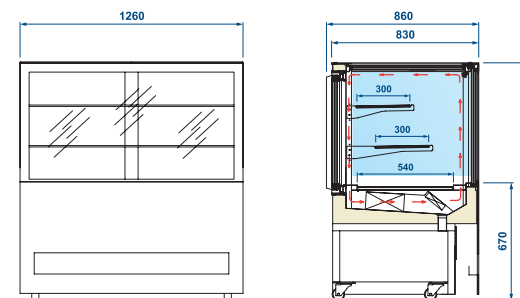


Panavision è caratterizzata da un sistema di refrigerazione del flusso d'aria fredda [progettato dal centro R&D di ISA] che permette di distribuire uniformemente la temperatura in modo da garantire la perfetta conservazione dei prodotti esposti. Le performance di Panavision sono assolutamente impeccabili: Visibilità, capienza e qualità permettono di soddisfare i clienti dal punto di vista estetico e tecnico grazie al design Made in Italy.

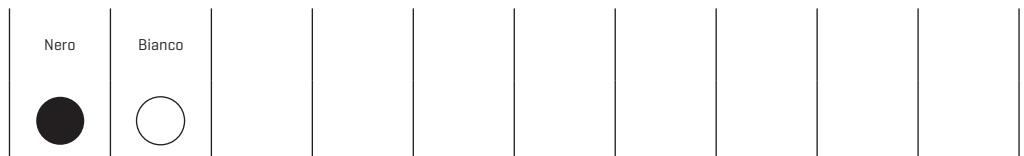
Panavision's performance is absolutely impeccable. Its visibility, capacity and quality lead to customer satisfaction from both the aesthetic and technical point of view thanks to its Made in Italy design.

	RV TN
H1350	●

RV - Refrigerazione Ventilata / Ventilated Refrigeration TB - Temperatura Bassa / Low Temperature



Colori disponibili / Available Colours







CRISTAL TOWER





Refrigerazione
Statica



Refrigerazione
Ventilata



Sbrinamento
Manuale



Sbrinamento
Automatico



Control Pad
Touch



Movimentazione
Ruote Pivottanti



Flessibilità
Reversibilità Porte

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

Cristal Tower is the ISA exhibitor with complete visibility. Available in the static and ventilated versions with both positive or negative temperatures, it is characterised by its unmistakable design and excellent performance also thanks to the Touch system.

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

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

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

	RV TN	RV TN RG	RV TB/TN RG	RV CH	RS TB	RV TB/TN
725	•	•	•	•	•	•
925	•			•	•	•
925 LH	•			•	•	•

RV - Refrigerazione Ventilata / Ventilated Refrigeration

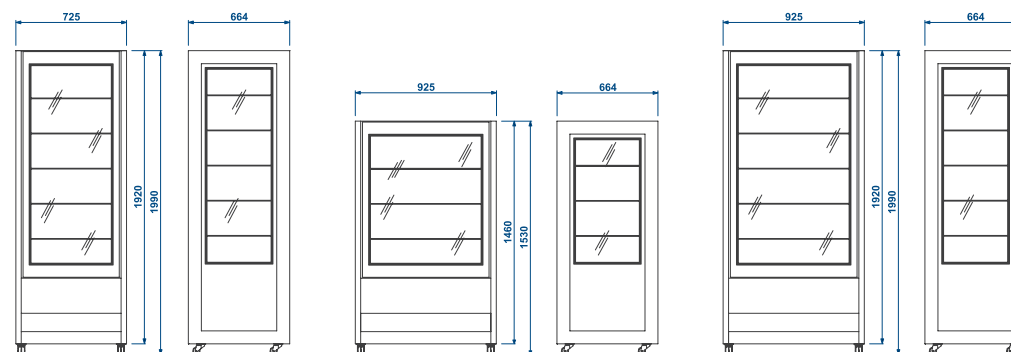
RS - Refrigerazione Statica / Static Refrigeration

TN - Temperatura Normale /Standard Temperature

TB - Temperatura Bassa / Low Temperature

RG - Ripiani Girevoli / Revolving shelves

CH - Cioccolato /Chocolate



Colori disponibili / Available Colours

Nero



Bianco







Refrigerazione
Ventilata



Sbrinamento
Automatico

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 esigenze dell'operatore più esigente.

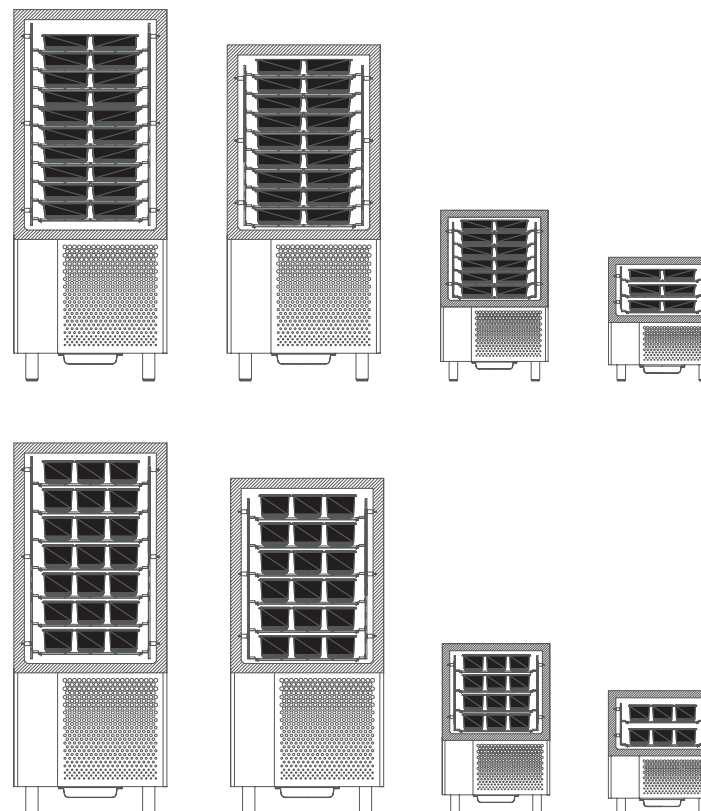
ISA has developed a control system for the ZERO line that allows management of the refrigeration parameters in an extremely flexible and simple manner. This offers a twofold advantage: with a single model, the user can choose between the many pre-set reduction processes, depending on the type of food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

ISA développé pour la ligne ZERO un système de contrôle qui permet de gérer les paramètres de la réfrigération de manière extrêmement flexible et simple. Cela offre un double avantage : avec un seul modèle, il est possible de faire un choix parmi les nombreux procédés de diminution 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.

ISA hat für die Linie ZERO ein Kontrollsystem entwickelt, das erlaubt, die K  hlparameter 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 W  rmed  mmungsprozessen je nach Lebensmitteltyp und der gewünschten Temperatur wählen, gleichzeitig erlaubt ZERO die Einstellung individueller Programme für spezifische Einsätze auf Basis der Bedürfnisse des anspruchsvollsten Benutzers.

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

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







Acciaio Inox	Lamiera Plastificata							
								

ISA S.r.l.

Via del Lavoro, 5
06083 Bastia Umbra (PG)

Telefono: +39 075 80171
Fax: +39 075 8000900
Email: customerservice@isaitaly.com

P.Iva 03159980543

www.isaitaly.com



428100122000/01/2014

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

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