



SUPERCAPRI

Gelato and pastry display cabinet



your visible value

SUPERCAPRI

Gelato and pastry display cabinet



Pastry H135
Gelato H135

Supercapri essential design and high-level technology

Supercapri
design essenziale
e tecnologia
di alto livello

Supercapri is the professional display case by ISA that stands out for its simplicity and extreme practicality. Available in two different heights, for two different interactions between the customer and the product, and in three different lengths, all of them able to be channelled together in linear or corner configurations.

Supercapri è la vetrina professionale di ISA che si distingue per la sua essenzialità ed estrema praticità. Disponibile in due diverse altezze, per due differenti interazioni tra cliente e prodotto, e in tre diverse lunghezze tutte canalizzabili tra loro in configurazioni lineari o ad angolo.



Product range

H135



RV TB H135
L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50
Gelato • Gelato Dual Temp • Gelato Dual Zone



RV TB H135
L AE45
Gelato



RV TN H135
L 120 • 170 • 220
Pastry • Chocolate • Hot&Cold



RV TN H135
L AE45
Pastry

H117



RV TB H117
L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50
Gelato • Gelato Dual Temp • Gelato Dual Zone



RV TB H117
L AE45
Gelato



RV TN H117
L 120 • 170 • 220
Pastry • Chocolate • Hot&Cold



RV TN H117
L AE45
Pastry

Functions

RV-TB Gelato	RV-TB COMBI Gelato Dual Zone	RV-TB/TN Gelato&Pastry Dual Temp	RV-TN Pastry	RV-TN PC Hot&Cold	RV-TN CH Chocolate
-14°C / -16°C 1 glass shelves (H135) optional 1 mensole in vetro (H135) optional	T1 -14°C / -16°C T2 -14°C / -16°C 1 glass shelves (H135) optional 1 mensole in vetro (H135) optional	-14°C / -16°C -1°C /+10°C 1 glass shelves (H135) optional 1 mensole in vetro (H135) optional	-1°C / +10°C • 2 glass shelves (H135) • 1 glass shelves (H117) • 2 mensole in vetro (H135) • 1 mensole in vetro (H117)	+1°C / +10°C +65°C / +80°C • 2 glass shelves (H135) • 1 glass shelves (H117) • 2 mensole in vetro (H135) • 1 mensole in vetro (H117)	+14°C/+16°C Humidity Control • 2 glass shelves (H135) • 1 glass shelves (H117) • Without shelves (H117-H135) • 2 mensole in vetro (H135) • 1 mensole in vetro (H117) • Senza mensole (H117-H135)
Display case with ventilated refrigeration with automatic defrosting by cycle inversion. Three different types of ventilation (Plus, Plus1 and Plus 2) for displaying artisan gelato. Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per inversione di ciclo. Tre diversi tipi di ventilazione (Plus, Plus 1 e Plus 2 per l'esposizione del gelato artigianale.	Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost by cycle inversion. erature. Two independently controlled zones thanks to two separate control units. Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per inversione di ciclo. Due settori a temperatura differenziata con centraline indipendenti.	Display case with ventilated refrigeration with automatic defrosting by cycle inversion. Three different types of ventilation (Plus, Plus1 and Plus 2) for displaying artisan gelato. The Dual Temperature function allows the display case to switch from negative to positive temperature, with temperature and humidity conditions that are ideal for prolonged display of fresh pastry products. Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per inversione di ciclo. Tre diversi tipi di ventilazione (Plus, Plus 1 e Plus 2 per l'esposizione del gelato artigianale. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare da temperatura negativa a positiva, con condizioni di temperatura e umidità ideali per l'esposizione prolungata della pasticceria fresca.	Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and positive temperature. Ideal for fresh products, pastry and beverages. Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e temperatura positiva. Ideale per prodotti freschi, pasticceria e beverage.	Cold Mode: Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and positive temperature. Ideal for fresh products, pastry and beverages. Hot Mode: the working temperature of the heated top can be adjusted from the electronic control panel up to a maximum of 80°C. Modalità RV TN: vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e temperatura positiva. Ideale per prodotti freschi, pasticceria e beverage. Modalità PC: la temperatura di lavoro del piano riscaldato può essere regolabile dal pannello di controllo elettronico fino ad un massimo di 80°C.	Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and relative humidity control via probe, positive temperature +14°C / +16°C, ideal for chocolate and pralines. Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e controllo dell'umidità relativa tramite sonda, temperatura positiva +14°C / +16°C, l'ideale per cioccolato e praline.
		Dual temperature	Heat shelf Refrigerated shelves	Hot plate Heat shelf Refrigerated shelves	Relative humidity control

Supercapri

Design



Perfect visibility

The visibility of the ice cream is highlighted by the raised position of the trays and by internal LED lighting with continuous and uniform light. It is also possible to choose 3 different ways to display the ice cream, according to the 3 types of ventilation available.

Visibilità perfetta

La visibilità del gelato è enfatizzata dalla posizione rialzata delle vaschette quasi a livello del piano espositivo e dall'illuminazione interna a Led a luce continua ed uniforme. È possibile inoltre scegliere 3 differenti tipologie di esposizione del gelato, in relazione alle 3 tipologie di ventilazione disponibili.



Heated glass

The heated glass allows you to manage even the most demanding weather conditions. The double heated side glass and the heated and stratified front glass are able to eliminate the problem of condensation. The heating system of the stratified top glass can be switched on and off by the operator according to the ambient temperature and humidity conditions thus contributing to reduce energy consumption. The switch is positioned on the light fixture under the top glass.

Vetri riscaldati

I vetri riscaldati consentono di gestire anche le condizioni climatiche più impegnative di esercizio. I vetri camera laterali riscaldati e il vetro frontale stratificato riscaldato permettono di eliminare il problema legato alla condensa. Il riscaldamento del vetro superiore, anche esso stratificato, può essere attivato o disattivato dall'operatore in base alle condizioni ambientali per mezzo di un tasto posizionato sulla plafoniera, contribuendo così al risparmio energetico.



Perfect multiplexing

Multiplexing option for linear and corner units both for ice cream and pastry display cabinets. The wide range of modules (two different heights -117 and 135 cm - three in three different lengths - 120, 170 and 220 - plus the corner) provides for great store layout flexibility. Even the shelves are channelled and integrated, enhancing the vision of the product and making your work more comfortable and ergonomic.

Perfetta canalizzazione

Possibilità di canalizzazione continua lineare o ad angolo tra le differenti vetrine gelato e pasticceria senza dover ricorrere al fianco divisorio. Disponibile in due diverse altezze 117 e 135 cm e in tre diverse lunghezze (120, 170 e 220) più l'angolo perfettamente canalizzabili tra loro, Supercapri permette di creare continuità ed integrazione in tutta la composizione del locale. Anche le mensole sono canalizzate ed integrate, esaltando la visione del prodotto e rendendo più comodo ed ergonomico il lavoro.

Channeling
Canalizzazione



Full divider
Divisorio intero



Half divider
Divisorio parziale

Gelato + Gelato	Plus	
	Plus 1	•
	Plus 2	•
Gelato + Pastry		•
Pastry + Pastry		•

Supercapri

Sharp curves

The essential design of Supercapri and the lightness of its glass castle are exalted in the corner module compositions. The display case takes over the space of the store with the elegance of a supporting actor, leaving the applause of the proscenium to the gelato.

Il design essenziale di Supercapri e la leggerezza del suo castello vetri vengono esaltati nelle composizioni a moduli angolari. La vetrina si prende lo spazio del locale con l'eleganza dell'attore non protagonista, lasciando al gelato gli applausi del proscenio.



Supercapri

Cleaning, moving and maintenance

The front access to the tank takes place thanks to the downward opening of the glass with practical release buttons and safety locking system.

The internal design of the tank makes daily cleaning operations as easy as possible and prevents contamination from external odours thanks to the double water drain (1 inch standard size) positioned on the bottom of the tank, also making extraordinary cleaning operations simple.

To facilitate handling operations, the display case is equipped with pivoting wheels with rear brake and height-adjustable feet.

Access to the condensing unit is quick and easy, even when the platform is present, thanks to the optimized rear cover.

L'accesso frontale alla vasca di Supercapri avviene grazie all'apertura del vetro verso il basso con pratici pulsanti di sblocco e sistema di bloccaggio di sicurezza.

Il design interno della vasca è stato progettato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia quotidiana ed impedire la contaminazione di odori esterni grazie alle due pilette di scarico delle acque di drenaggio (da 1 pollice misura standard) posizionate sul fondo della vasca, rendendo semplici anche le operazioni di pulizia straordinaria.

Per agevolare le operazioni di movimentazione la vetrina è equipaggiata con ruote pivotanti dotate di freno posteriore e piedini regolabili in altezza.

L'accesso all'unità condensatrice è facile e veloce, anche in presenza della pedana, grazie al carter posteriore ottimizzato.



TOUCH

Electronic control panel with digital touch-screen display.

Quadro comandi elettronico con display digitale touch-screen.



Supercapri

Ergonomics

Supercapri's standard rear plexiglass sliding doors with wheels facilitate frequent operations of closing and opening. Alternatively, it is possible to equip the display case with a rear closing curtain with magnetic coupling.

Operations related to the serving of ice cream are facilitated by the tray support spacers - standard in stainless steel for both 165 mm and 250 mm - inserted at the ends of the tank and between the trays.

The top glass is fixed and spacious enough for the placement of the service accessories. On request, it is also possible to apply the scoop-washing console with tap or hand-held shower and the Cone Holder in methacrylate.

Customisation

The front panel and the sides are made of high density, high-strength wood fibre, while the ventilation grid is made of sheet metal. Supercapri offers the possibility of choosing any colour in the RAL range in a 30 gloss matte finish.

Gli scorrevoli in plexiglass di serie dotati di ruote, facilitano le frequenti operazioni di chiusura ed apertura posteriore di Supercapri. In alternativa è possibile equipaggiare la vetrina con tenda di chiusura posteriore con aggancio magnetico.

Le operazioni di somministrazione del gelato sono facilitate dai distanziali di supporto vaschette - di serie in acciaio inox sia per le tipologie da 165 mm che da 250 mm - inseriti alle estremità della vasca e tra le vaschette.

Il vetro superiore è fisso e spazioso per alloggiare gli accessori di servizio. Su richiesta è possibile anche applicare la console Lavaporzionatore con rubinetto o doccetta e il Portaconi in metacrilato.

Personalizzazione

Il pannello frontale e i fianchi sono realizzati in fibra di legno ad alta densità e resistenza, mentre la griglia di areazione è in lamiera. Supercapri offre la possibilità di scegliere qualsiasi colore nella gamma RAL in finitura opaca 30 gloss.

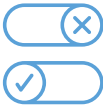
ISA connect

ISA's IoT technology enables connected products for remote monitoring. The operation of the refrigerated displays and counters is under control 24/7 all year round. Remote maintenance of key display case functions, operating statistics and data analysis for proper product storage and production flow management. ISA Connect technology is applied to ISA's wide range of products: from the back-of-house to the sales area, from ice-cream parlours to beverages coolers and large-scale retail outlets.



Easy Fleet management

ISA Connect is ideal for perfectly managing points of sale with different products. ISA Connect è ideale per gestire alla perfezione punti vendita con prodotti diversi tra loro.



Fine tuning

Parameter adjustment and functions set up (lights, defrost, setpoint, etc). Regolazione dei parametri e settaggio delle funzioni (illuminazione, sbrinamento, setpoint, ecc).



Easy access & Security

Access from any mobile device or PC via internet with complete data security. Accesso da PC, smartphone o tablet nella massima sicurezza.



Save money

These advantages naturally translate into a tangible reduction in operating costs. Questi vantaggi si traducono naturalmente in una tangibile riduzione dei costi di gestione.



Predictive maintenance

Reduce and optimize the on-site interventions thanks to the early access. Conoscere in anticipo le cause dei guasti permette di ridurre e ottimizzare gli interventi tecnici sul posto.



24/7 monitoring

Keep daily records of the operation temperature in accordance with HACCP regulations. Report giornalieri delle temperature di esercizio in accordo con la normativa HACCP.



Camera control

Keep a constant eye on the preservation state of your products and their storage level. Un occhio costante allo stato di conservazione dei prodotti e al loro livello di scorte.

Functions



	Essential	Advance
Gateway interface - Interfaccia Gateway	•	•
Controller monitoring - Monitoraggio del termostato	•	•
Energy consumption - Consumo energetico	•	•
Advanced monitoring system - Sistema di monitoraggio avanzato		•
Condenser blocked - Condensatore bloccato		•
Leakage - Perdite di gas		•
High ambient temperature - Temperatura ambiente elevata		•
Controller relay failure - Guasto al relay del temostato		•
Compressor / light / Fan motor Lifetime measure - Misurazione della durata di compressori / luci / ventole		•
Compressor Failure - Guasto al compressore		•
Controller alarms - Allarmi del termostato		•
High pressure - Alta pressione		•
Condenser fan motor broken - Rottura delle ventole del condesatore		•
Evaporator fan motor broken - Rottura delle ventole dell'evaporatore		•
Defrost heater broken - Rottura della resistenza di sbrinamento		•
Glass heating failure - Guasto al riscaldamento dei vetri		•
Voltage monitoring - MOnitoraggio della tensione		•
Maximum duration of defrost cycle - Durata massima sbrinamento		•
GPS - Geolocalizzazione del prodotto		
• Coming soon		

Energy Label

European
Regulation
Energy Label
2019/2018

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Dal 1° Marzo 2021 è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

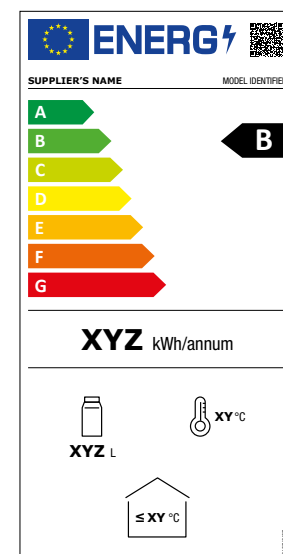
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.

Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie raccolte nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie dei prodotti.



Natural refrigerant

European
Regulation
F-Gas
517/2014



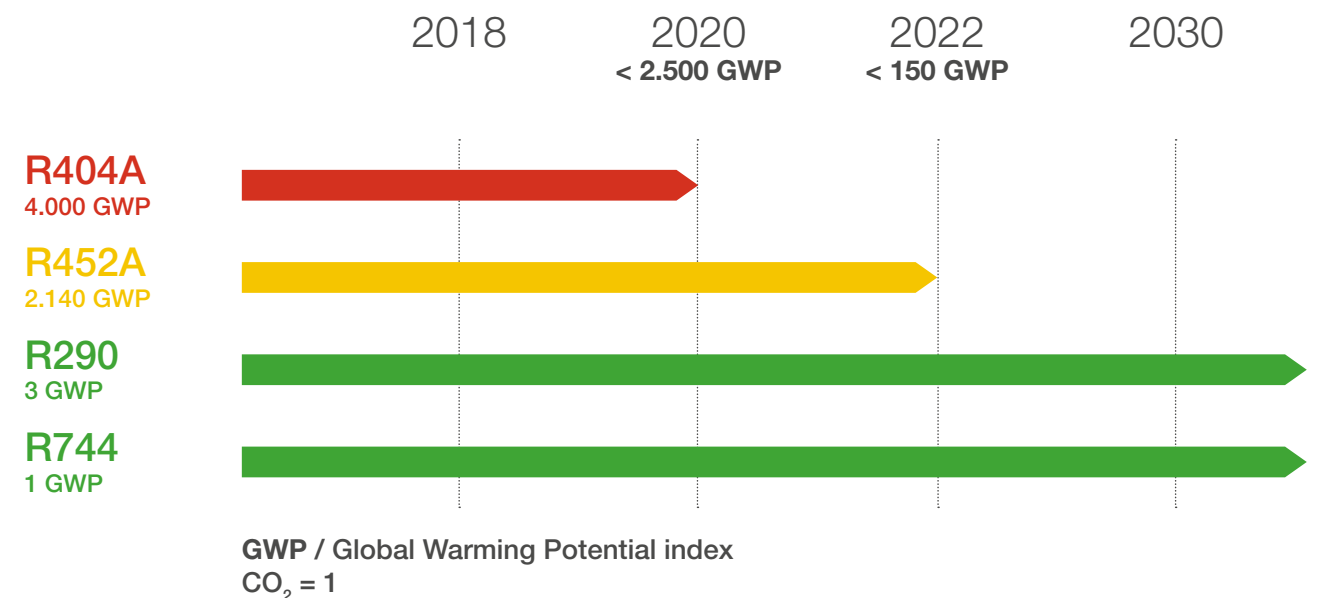
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

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. Questo è il progetto ARIA.

Grazie alla ricerca e sviluppo ISA possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744. Acquistare un prodotto ISA significa scegliere un prodotto ad alto valore aggiunto in termini di sostenibilità e tecnologia, oltre che essere in linea con le normative europee.

2030 Phase-out F-GAS





Supercapri gelato

RV-TB Gelato

Plus. Total control of cold performance

ISA is the first and only company in the world to offer three different types of ventilation on an entire range of professional showcases aimed at meeting and satisfying the display needs of each maker of ice cream.

ISA è la prima ed unica azienda al mondo ad offrire tre differenti tipologie di ventilazione su un'intera gamma di vetrine professionali finalizzate ad incontrare e soddisfare le esigenze espositive di ogni gelatiere.

Gelato

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 •
120+50 • 170+50 • AE45



-20 / +2 °C



Performance

“Natural” high technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: dual-circuit refrigeration unit with R290 natural refrigerant, hermetic compressor and reverse cycle defrosting. Less vibrations and noise (-30% compared to models with R404A), greater energy efficiency (up to 10% savings) and maximum environmental sustainability, because it is fully compatible with European F-GAS legislation.

Reverse cycle defrosting

Automatic reverse cycle defrosting allows 50% shorter cycle times compared to hot gas, in order to keep the quality of the ice cream surface intact while also reducing energy consumption. In the pastry version, the defrosting is by compressor stop. The high efficiency electronic condenser fans contribute to energy savings.

Insulation with pentane foam

Insulation with the Cyclopentane process, having low environmental impact, guarantees insulation performance that is 20% higher than traditional systems.

Alta tecnologia “Naturale”

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290, doppio circuito con compressore ermetico e sbrinamento per inversione di ciclo. Minori vibrazioni e rumorosità (-30% rispetto ai modelli con R404A), maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e massima sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.

Sbrinamento a inversione di ciclo

Lo sbrinamento automatico ad inversione di ciclo permette tempi ciclo inferiori del 50%, rispetto al gas caldo, in modo da mantenere intatta la qualità della superficie del gelato riducendo altresì i consumi energetici. Nella versione pasticceria lo sbrinamento è per fermata compressore. I ventilatori elettronici del condensatore, ad alta efficienza, contribuiscono al risparmio energetico.

Isolamento con schiuma a pentano

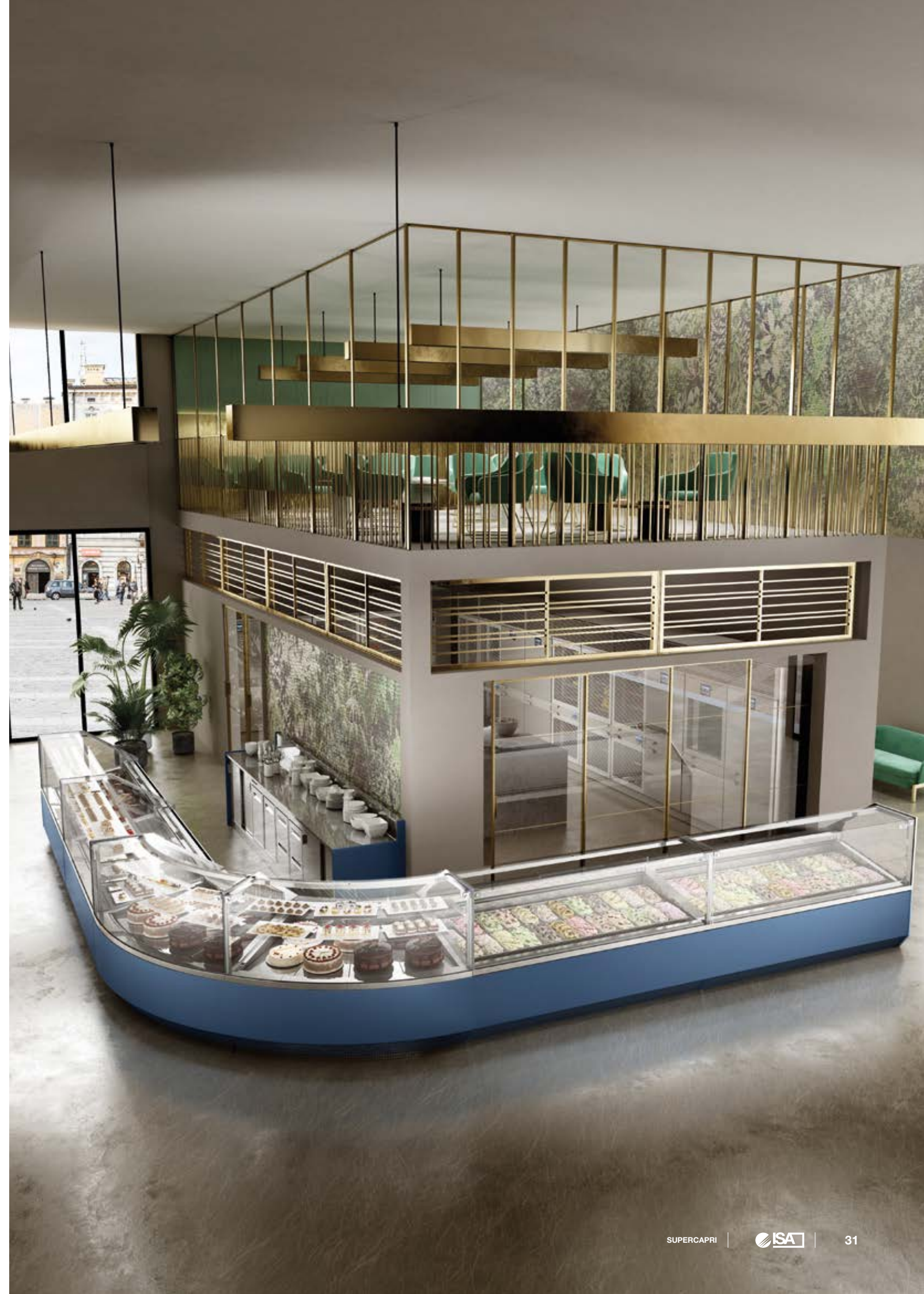
L'isolamento con processo a Ciclopentano a basso impatto ambientale garantisce performance di isolamento superiori del 20% rispetto ai sistemi tradizionali.



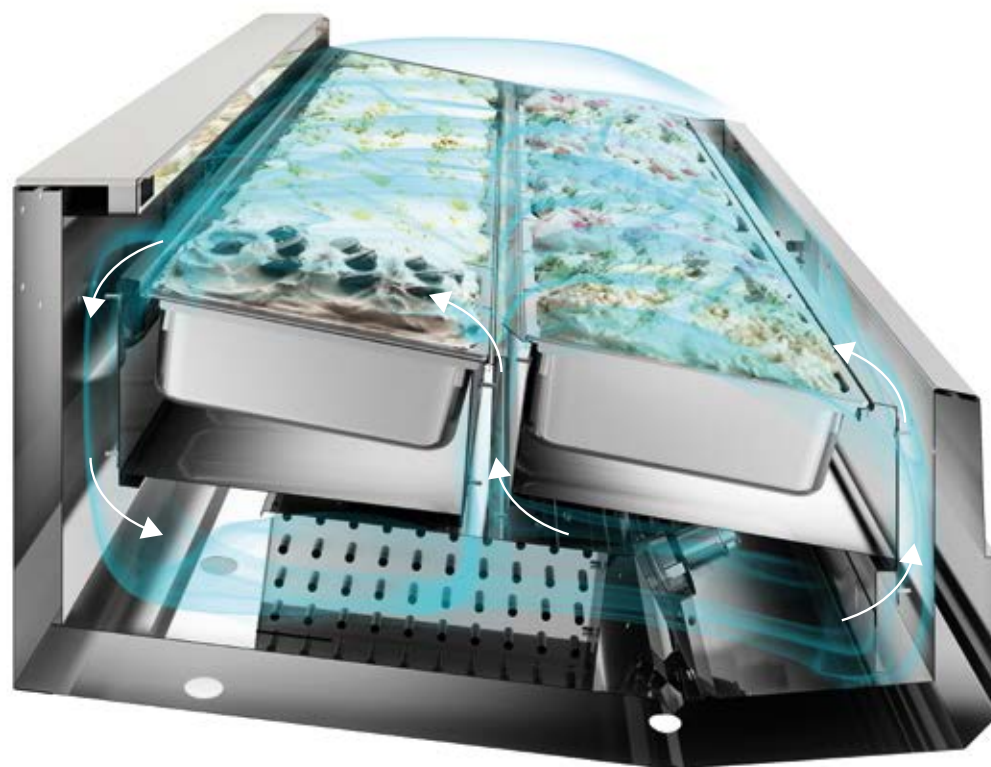
R290

Reverse
cycle

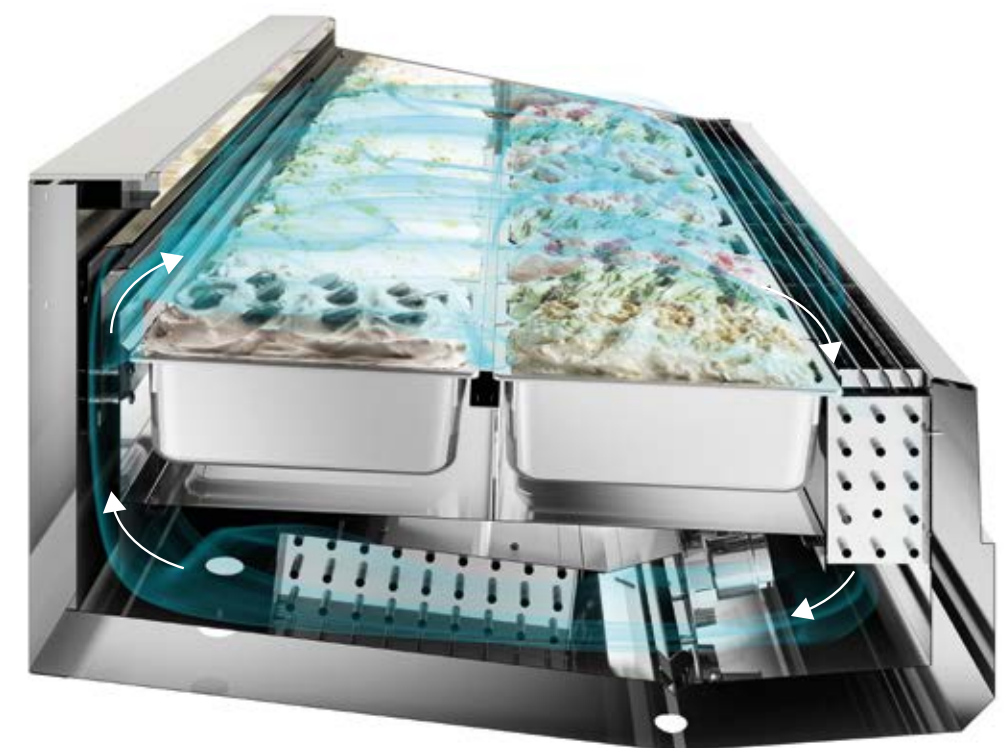
7

Climatic
class

Plus



Plus 1



Single evaporator with double front air out flow

PLUS is the historical and distinctive ventilation of ISA. The display cases with PLUS ventilation are equipped with a single evaporator and double air outlet, front and central, with flow from the customer side to the operator side. The trays are arranged in the display case with an inclination of 11 degrees, allowing better visibility of the displayed product and optimal service ergonomics. This ventilation guarantees perfect preservation of the ice cream, making it more solid on the customer side and easier to serve on the operator side. It is also ideal for popsicles and ice cream on sticks, single portions and cold pastry.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore

PLUS è la ventilazione storica e distintiva di ISA. Le vetrine con ventilazione PLUS sono dotate di singolo evaporatore e doppia mandata d'aria, anteriore e centrale, con flusso dal lato del cliente al lato dell'operatore. Le vaschette sono disposte nella vetrina con un'inclinazione di 11 gradi che permette una migliore visibilità del prodotto esposto e un'ergonomia del servizio ottimale. Questa ventilazione garantisce una perfetta conservazione del gelato, rendendolo più solido dal lato cliente e più spatolabile dal lato operatore. È ideale anche per gelati su stecco, monoporzioni e pasticceria fredda.



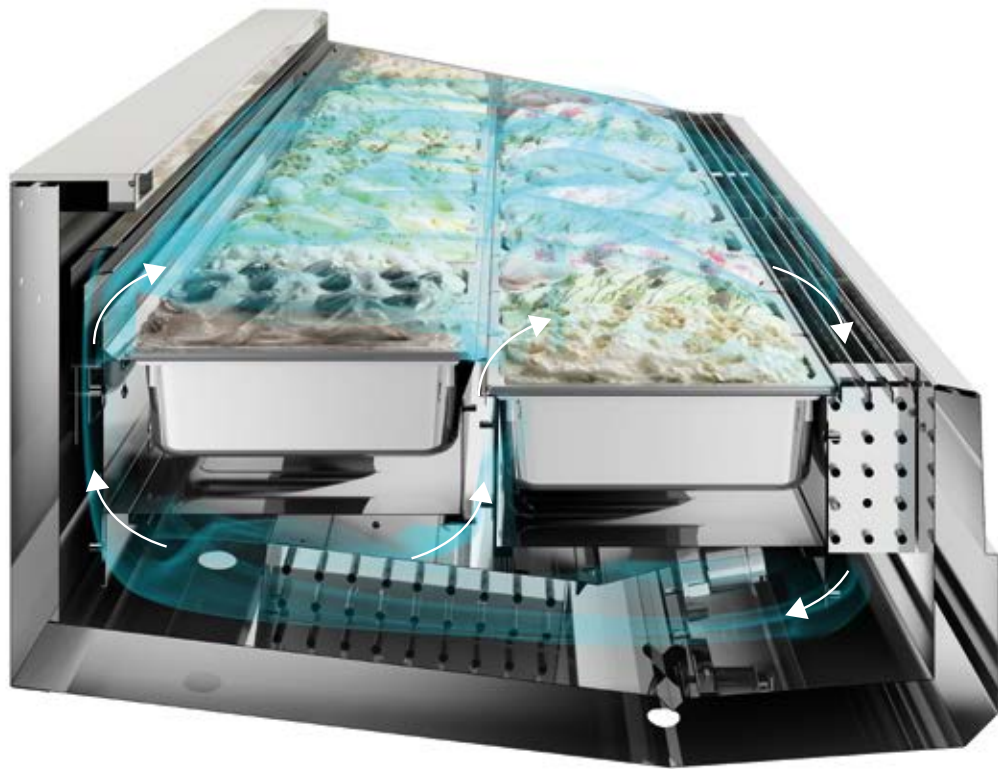
Double evaporator with single air out rear flow

The display cases with PLUS 1 ventilation are equipped with a double evaporator and a single rear air outlet, with flow from the operator side to the customer side. The single air supply allows configuration with a single tray inclined at 3 degrees for the display of cold pastry and single portions. This ventilation, thanks to the high launch of air and adjustable deflectors, is suitable for the presentation of "gelato mountains", but is also perfect for ice cream on a stick.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore

Le vetrine con ventilazione PLUS 1 sono dotate di doppio evaporatore e singola mandata d'aria posteriore, con flusso dal lato dell'operatore al lato del cliente. La mandata di aria singola permette una configurazione con vassoio unico inclinato di 3 gradi per l'esposizione di pasticceria fredda e monoporzioni. Questa ventilazione, grazie al lancio di aria alto e ai deflettori regolabili, è particolarmente consigliata per l'esposizione "a montagna" del gelato ma è perfetta anche per i gelati su stecco.

Plus 2



Adjustable deflectors



Smart defrosting



Double evaporator with double air out rear flow

The display cases with PLUS 2 ventilation are equipped with double evaporator and double air outlet, rear and central, with flow from the operator side to the customer side. The combination of the double evaporator and the double air outlet guarantees the perfect distribution of the cold on all the trays. This type of ventilation is suitable for the presentation of “gelato mountains”, ice cream sticks, single portions and cold pastry.

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

Le vetrine con ventilazione PLUS 2 sono dotate di doppio evaporatore e doppia mandata d’aria, posteriore e centrale, con flusso dal lato dell’operatore al lato del cliente. La combinazione del doppio evaporatore e della doppia mandata d’aria garantisce la perfetta distribuzione del freddo su tutte le vaschette. Questa tipologia di ventilazione è indicata per il gelato con struttura “a montagna”, gli stecchi, le monoporzioni e la pasticceria fredda.



Gelato Style	Gelato	PLUS	PLUS 1	PLUS 2
	"High" Gelato Gelato "Alto"	-	recommended / consigliato	•
	Ice cream sticks Stecchi	•	•	•
	Single portions Monoporzioni	•	•	•
	Frozen pastry Pasticceria fredda	•	•	•
Performance	Evaporators Evaporatori	1	2	2
	Air outlet Mandata d’aria	2	1	2
	Inclination of the display Inclinazione del piano espositivo	11°	3°	0°
	4 - Climate Class / Classe climatica 30 °C / 55 %RH		•	•
	7 - Climate Class / Classe climatica 35 °C / 75 %RH	•		
	Air out deflectors Deflettori uscita aria	Fixed Fissi	Adjustable Regolabili	Adjustable Regolabili
Setup Allestimento	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
	Container / Vaschetta 7 Lt. 360x165x150h	-	-	-
	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x250x80h	•	•	•
	Container / Vaschetta 10 Lt. 360x250x120h	-	-	-
	Container / Vaschetta 12 Lt. 360x250x150h	-	-	-
	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDALE	•	•	•
	Ice cream stick container / Vaschetta stecchi 360x250x43h	•	•	•
	Single portions container / Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	•	•	•
	Pastry trays Vassoi pasticceria	Separate / Separati	Single / Unico	Separate / Separati



Smart defrosting

Plus 1 and Plus 2 configurations have an “intelligent” defrosting system which combines the work of two evaporators. In this way the standard defrosting time is reduced by 50%, minimizing thermal shock and preserving appearance and organoleptic characteristics of gelato.

Smart defrosting

Le configurazioni Plus 1 e Plus 2 hanno un sistema di sbrinamento intelligente assolutamente innovativo. Grazie al funzionamento combinato di due evaporatori si dimezzano i tempi standard di sbrinamento, riducendo al minimo lo shock termico e conservando inalterati l’aspetto e le caratteristiche organolettiche del gelato.

Dual Zone temperature control



T1 | T2

Dual
zone



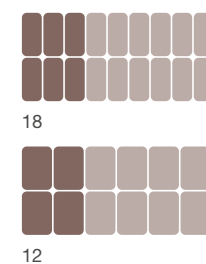
Dual zone temperature set-up

Designed for the most demanding ice cream makers, the combined 120+50 and 170+50 display cabinets offer two separate sectors with differentiated temperatures: the 50 cm module (6 tubs) can be placed either to the right or left of the operator. The completely independent management of the two temperatures, thanks to two separate control units, makes it possible to make the most of the differences between sorbets and creamy flavors, or to display Sicilian granitas in the showcase. The Dual Zone version is available with the Plus ventilation system only.

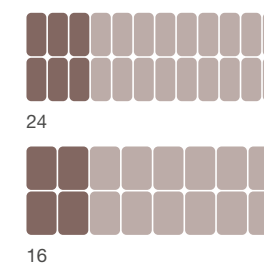
Due settori a temperatura differenziata

Studiate per i gelatieri più esigenti, le vetrine combinate 120+50 e 170+50 offrono due settori separati a temperatura differenziata: il modulo da 50 cm (6 vaschette) può essere collocato sia a destra che a sinistra rispetto all'operatore. La gestione completamente indipendente delle due temperature grazie a due centraline separate permette di valorizzare al massimo le differenze tra i sorbetti e i gusti cremosi, o di esporre in vetrina le granite siciliane. La versione dual zone è disponibile esclusivamente con ventilazione Plus.

170 / 120+50



220 / 170+50



From gelato to pastry



Dual temperature



-20 / +2 °C



+1 / +10 °C

Dual temperature

The Dual Temp function (optional) allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space. In fact, the Gelato display case can easily pass from negative to positive temperature, becoming a Pastry showcase with the addition of stainless-steel trays. The system, in fact, allows to achieve ideal temperature and humidity conditions for the long exposure of fresh pastry, by just use a simple button. On request, it is also possible to apply a glass shelf and LED lighting (5700 K).

Dual temperature

La funzione Dual Temp è un optional che permette di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto e di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio. La vetrina Gelato infatti può passare con estrema semplicità da temperatura negativa a positiva, diventando una vetrina Pasticceria con l'inserimento a piacere di vassoi in acciaio inox. Il sistema infatti, attivabile con l'utilizzo di un semplice tasto, permette di ottenere condizioni di temperatura e umidità ideali per l'esposizione prolungata della pasticceria fresca. Sempre su richiesta, è possibile anche applicare una mensola in vetro e illuminazione a Led (5700 K).

Configuration

Tray / Vassoio (optional)

120 Plus - Plus2 2x (990x315 mm)	170 Plus - Plus2 2x (1485x315 mm)	220 Plus - Plus2 2x (1980x315 mm)
120 Plus1 1046x720 mm	170 Plus1 1541x720 mm	220 Plus1 2036x720 mm
120+50 2x (990x315 mm) + 2x (495x315 mm)	170+50 2x (1485x315 mm) + 2x (495x315 mm)	

Shelf / Mensola (optional applicable on H135)

120 1148x240 mm
170 1643x240 mm
220 2138x240 mm

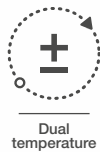
1

Shelf

SUPERCAPRI

H 117 • 135
P 111
L 120 • 170 • 220 •
120+50 • 170+50 • AE45 (Gelato only)
Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TCS - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

7

Upper glass

Heated stratified glass with switch

Front glass

Heated stratified glass

Side glasses

Heated double glasses

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and heigh adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

SUPERCAPRI GELATO		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117 PLUS	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	45,68	7.781	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	170+50	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
H135 PLUS	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	47,61	8.110	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-
	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	170+50	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.



Supercapri Gelato		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Net weight	H117	320 kg	409 kg	510 kg
Peso netto	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Refrigeration	Ventilated			
Refrigerazione	Ventilata			
Refrigerant	R290			
Refrigerante				
Climate class	7			
Classe climatica				
Operating conditions	35 °C / 75 %RH			
Condizioni ambientali				
Cabinet capacity range	-20/+2 °C			
Temperatura di regolazione				
Product temperature	G2 (-10/-16 °C)			
Temperatura prodotto				
Compressor (type)	1 Hermetic	2 Hermetics		
Compressore (tipologia)	1 Ermetico	2 Ermetici		
Defrost	Reverse Cycle			
Sbrinamento	Inversione di Ciclo			
Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)	1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	
Assorbimentonto elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento				
5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16
Single portion container Vaschetta monoporzioni		8	12	16
Pastry Tray Vassoi pasticceria PLUS - PLUS 1 - PLUS 2		•	•	•

Accessori

Accssories	
Grey cone holder Portaconi completo grigio	•
Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle	•
Console scoop washer with shower Console lavaporzionatore con doccia	•
Console scoop washer with water tap Console lavaporzionatore con rubinetto	•

120+50	170+50	AE45
1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
Ventilated Ventilata		
R290		
7		
35 °C / 75 %RH		
-20/+2 °C differenziabili per zona		-20/+2 °C
G2 (-10/-16 °C) differenziabili per zona		G2 (-10/-16 °C)
2 Hermetics 2 Ermetici		
Reverse Cycle Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

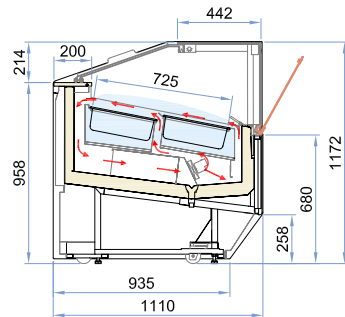
18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
•	•	•

•	•
•	•
•	-
•	-

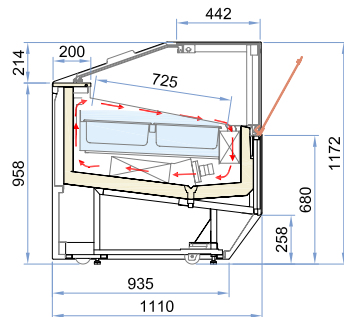
H117



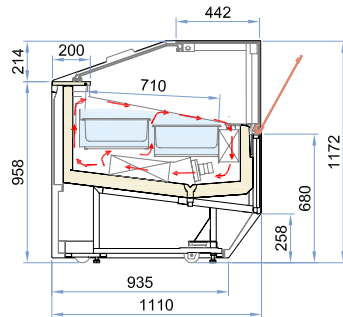
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



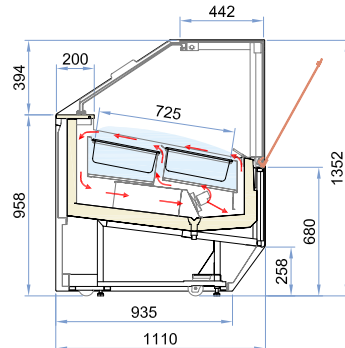
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



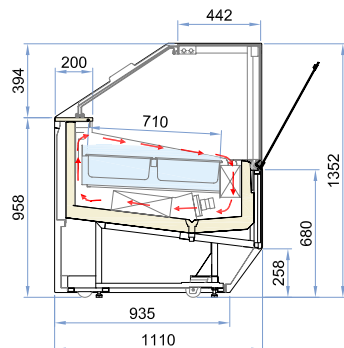
H135



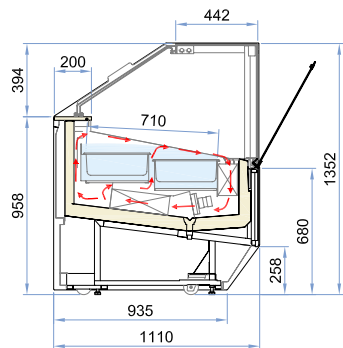
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale	Front panel (2) Pannello frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
RAL 9003	RAL 9003	RAL 9003
RAL 9005	RAL 9005	RAL 9005
RAL 7022	RAL 7022	RAL 7022
RAL on request	RAL on request	RAL on request
Standard / Di serie	Standard / Di serie	Standard / Di serie



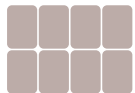
Gelato configuration



120



12



8



120 Plus1
1046x720 mm



120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)

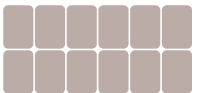


1148x240 mm

170 / 120+50



18



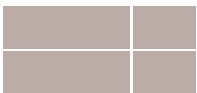
12



170 Plus1
1541x720 mm



170 Plus - Plus2
2x (1485x315 mm)



120+50
2x (990x315 mm) +
2x (495x315 mm)



1643x240 mm

220 / 170+50



24



16



220 Plus1
2036x720 mm



220 Plus - Plus2
2x (1980x315 mm)

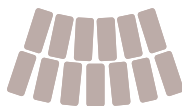


170+50
2x (1485x315 mm) +
2x (495x315 mm)



2138x240 m

AE45



13



9



14

Supercapri pastry



RV-TN Pastry

Pastry shelves flexibility

Pastry

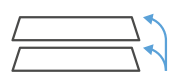
H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • AE45



+1 / +10 °C



Refrigerated shelves



Heat shelf

Refrigerated shelves

The "Full Mode" refrigeration system allows the dynamic cold air distribution inside the whole display area. It makes possible to manage the daily workloads of display case by just pressing a button which allows to switch from non-refrigerated mode to "Full Mode".

Heated shelf

On request, shelves can be heated thanks to the heating function featuring a convenient on/off switch. Thanks to the heated shelves, for instance, baked products and croissants can be displayed at a ready-to-serve temperature (with this choice, in the H135 version the intermediate shelf is removed).

Mensole refrigerate

Il sistema di refrigerazione delle mensole "Full Mode" di serie consente la distribuzione del freddo all'interno dell'intero vano espositivo. Questa funzione permette di gestire i carichi di lavoro della vetrina durante la giornata, passando con estrema semplicità dalla modalità non refrigerata alla modalità "Full Mode" attraverso un tasto dedicato di gestione del freddo.

Mensola riscaldata

Per valorizzare al meglio prodotti da forno e croissant è possibile richiedere come optional la funzione di riscaldamento delle mensola superiore facilmente gestibile grazie al comando dedicato (con questa scelta, nella versione H135 la mensola intermedia viene rimossa).

Configuration

Shelf / Mensola (optional)

120
1148x240 mm

170
1643x240 mm

220
2138x240 mm

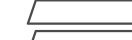
1



Shelf

H117

2



Shelves

H135

RV-TN PC

Hot&Cold convertible

Hot&Cold

H 117 • 135
P 111
L 120 • 170 • 220



+1 / +10 °C



+65 °C



Heated mode

Dry heated top



Hot plate

Supercapri RV TN PC has a heated top (divided in two or three sections according to the length of the cabinet), made of scratch-proof gres in black color which can be easily removed for cleaning thanks to the stainless steel handle. The working temperature of the heated top can be adjusted from the electronic control panel up to a maximum of 80°C.

Piano caldo

Supercapri RV TN PC ha un piano riscaldato (diviso in due o tre parti in base alla lunghezza della vetrina), realizzato in gres antigraffio di colore nero che può essere facilmente rimosso per la pulizia grazie la maniglia in acciaio inox. La temperatura di lavoro del piano riscaldato può essere regolabile dal pannello di controllo elettronico fino ad un massimo di 80°C.

Heated shelf



Heat shelf

Upon request, the intermediate shelf can also be heated (optional). The heating function of the shelf is easily managed thanks to the dedicated control unit and the on/off push button. The H117 version is equipped with an intermediate shelf. In the H135 version, normally equipped with two shelves, the heating option is available only for the upper shelf (the intermediate shelf is removed).

Mensola riscaldata

Su richiesta, anche la mensola intermedia può essere riscaldata (optional). La funzione di riscaldamento delle mensole è facilmente gestibile grazie alla centralina dedicata e al pulsante on/off. La versione H117 è dotata di una mensola intermedia. Nella versione H135, normalmente dotata di due mensole, l'opzione di riscaldamento è disponibile solo per la mensola superiore (la mensola intermedia viene rimossa).



Cold mode

Ventilated pastry display cabinet



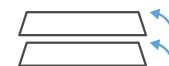
Ventilated chiller

In cold mode, the hot plate is deactivated and the display case works in refrigerated pastry mode.

Pasticceria ventilata

In modalità freddo, il piano caldo è disattivato e la vetrina lavora in modalità pasticceria refrigerata.

Refrigerated shelves



Refrigerated shelves

The "Full Mode" refrigeration system allows the dynamic cold air distribution inside the whole display area. It makes possible to manage the daily workloads of display case by just pressing a button which allows to switch from non-refrigerated mode to "Full Mode". In the H135 version, in case of configuration with heated shelf, the intermediate shelf is removed, so that in cold "full mode" only the upper shelf remains.

Mensole refrigerate

Il sistema di refrigerazione delle mensole "Full Mode" di serie consente la distribuzione del freddo all'interno dell'intero vano espositivo. Questa funzione permette di gestire i carichi di lavoro della vetrina durante la giornata, passando con estrema semplicità dalla modalità non refrigerata alla modalità "Full Mode" attraverso un tasto dedicato di gestione del freddo.

RV-TN CH

Fine chocolate display

Relative humidity control

The addition of a dedicated electronic control kit allows humidity to be regulated creating the ideal conditions for maintaining chocolate below 50% relative humidity. The perfect display case for preserving the quality and taste of your creations.

Controllo dell'umidità relativa

L'aggiunta di un kit elettronico dedicato, permette la regolazione dell'umidità creando le condizioni ottimali per mantenere il cioccolato al di sotto del 50% di umidità relativa. La vetrina perfetta per preservare intatta la qualità e il gusto delle vostre creazioni.

Chocolate

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220



+14 °C



Below
50%



SUPERCAPRI

H 117 • 135
P 111
L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry • Hot&Cold • Chocolate

A G E	A G F	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
		Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static							
RV - Ventilated							
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							
HUR - Meat							
CH - Chocolate							
TCS - Dry Heat							
TC BM - Bainmarie							
N - Non-refrigerated							

SUPERCAPRI PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117	120	IVC4	1,51	H	6°C	F	73,66	5.533	-
	170	IVC4	2,05	H	6°C	F	72,82	6.658	-
	220	IVC4	2,60	H	6°C	F	74,18	7.992	-
H135	120	IVC4	2,05	H	6°C	E	64,18	5.861	-
	170	IVC4	2,75	H	6°C	E	63,33	7.118	-
	220	IVC4	3,45	H	6°C	E	64,32	8.583	-

Configuration: air cooled plug in unit, plexiglass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, mensole illuminate.

Installation • Plug-in • Remote (optional)	Installazione • Plug-in • Remoto (optional)
Configuration Channeling (optional)	Configurazione Canalizzabile (optional)
Temperature • +1/+10 °C (Pastry) • +14/+16 °C (Chocolate) • +65 °C (Hot Plate)	Temperatura • +1/+10 °C (Pastry) • +14/+16 °C (Chocolate) • +65 °C (Hot Plate)
Refrigerant R290	Refrigerante R290
Refrigeration Ventilated	Refrigerazione Ventilata
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Off cycle	Sbrinamento Fermata compressore
Climate class 3	Classe Climatica 3
Upper glass Heated stratified with switch	Vetro superiore Stratificato riscaldato (disattivabile)
Front glass Heated stratified	Vetro frontale Stratificato riscaldato
Side glasses Heated double	Vetri laterali Doppi (Camera) riscaldati
Opening system Front glass tilted manually	Apertura anteriore Ribaltabile verso il basso
Rear closing system • Plexiglass Sliding doors • Self rolling curtain	Chiusura posteriore • Scorrevoli in Plexiglass • Tenda manuale autoavvolgente
Work top Solid surface White	Piano di servizio Superficie solida bianca
Lightning Led 4000 K / 5700 K	Illuminazione Led 4000 K / 5700 K
Equipment handling Swivel casters with brake and heigh adjustable feet	Movimentazione Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Supercapri Pastry

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187 x 1110 x 1175 mm			1682 x 1110 x 1175 mm		
	H135	1187 x 1110 x 1352 mm			1682 x 1110 x 1352 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 267 lt			1009 / 393 lt		
	H135	824 / 267 lt			1212 / 393 lt		
Net weight Peso netto	H117	300 kg			375 kg		
	H135	325 kg			410 kg		
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata						
Refrigerant Refrigerante	R290						
Climate class Classe climatica	3						
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH						
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico						
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore						
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz						
Electrical input (nominal) Assorbimentonto elettrico (regime)	1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A	
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A	

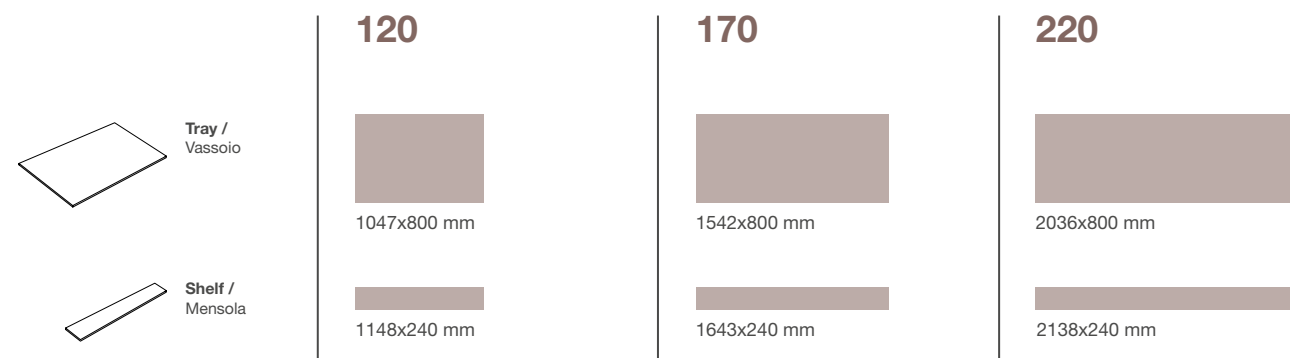
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry trays Vassoi pasticceria	•	•
Shelf Mensola	•	•

Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

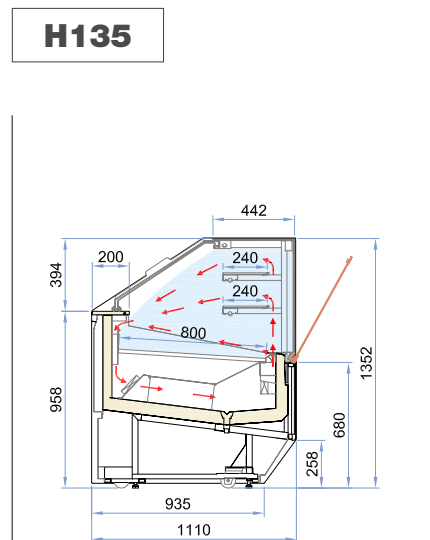
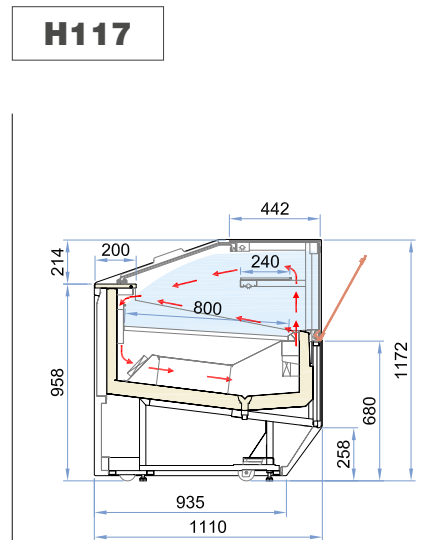


220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

2177 x 1110 x 1175 mm			1847 x 1110 x 1175 mm
2177 x 1110 x 1352 mm			1847 x 1110 x 1352 mm
1332 / 518 lt			901 / 193 lt
1600 / 518 lt			1082 / 193 lt
470 kg			400 kg
510 kg			425 kg
Ventilated Ventilata			
R290			
3			
25 °C / 60 %RH			
+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+ 65 °C	+1/+10 °C
1 Hermetic 1 Ermetico			
Off Cycle Fermata compressore			
230 V / 1 Ph / 50 Hz			
1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A	1510 W / 8,9 A
750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A	650 W / 3,1 A

Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale	Front panel (2) Pannello frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
 RAL 9003	 RAL 9003	 RAL 9003
 RAL 9005	 RAL 9005	 RAL 9005
 RAL 7022	 RAL 7022	 RAL 7022
 RAL on request	 RAL on request	 RAL on request
Standard / Di serie	Standard / Di serie	Standard / Di serie





ISA was founded in Umbria in 1963, in the heart of Italy, renowned worldwide for its artisan, industrial, and creative excellence. Thanks to the new highly technological and efficient factory, and the presence in more over 110 countries, ISA is one of the most important players in the production of refrigerated display units and furniture for the ice-cream industry, pastry, food service, and organized distribution all over the world.

ISA nasce in Umbria nel 1963, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Grazie al nuovo stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, e alla presenza in oltre 110 paesi, ISA è uno dei player più importanti al mondo nella produzione di espositori refrigerati e arredamento per gelateria, pasticceria, ristorazione e distribuzione organizzata.



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

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



ISA S.p.A.

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

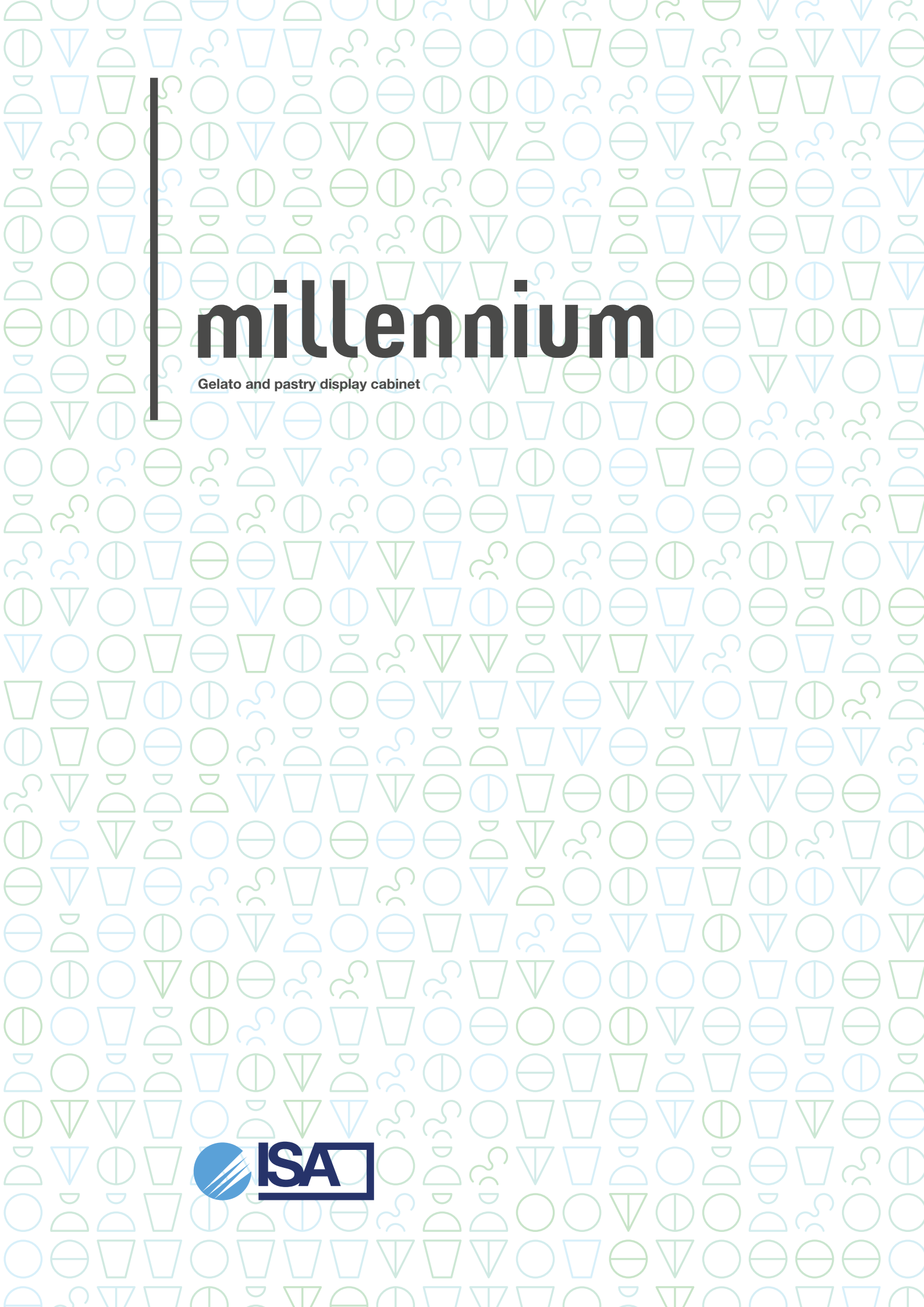
T. +39 075 801 71

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com





millennium

Gelato and pastry display cabinet





millennium

Gelato and pastry display cabinet



Millennium

the evolution
of the legendary
professional
display
cabinet

Millennium
l'evoluzione
della leggendaria
vetrina professionale



Millennium Product range



-20 / +2 °C

Gelato

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220



Gelato LX
H135



Gelato ST
H117



Gelato ST
H135



+1 / +10 °C

Pastry

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 170 • 220



Pastry LX
H135



Pastry ST
H117



Pastry ST
H135





Perfect visibility

The visibility for gelato is emphasized by 7 degrees inclined tank and the internal LED lighting which has a continuous uniform light.

Visibilità perfetta

La visibilità del gelato è enfatizzata dalla vasca inclinata di 7 gradi e dall'illuminazione interna a Led a luce continua e uniforme.



Heated glass

Condensation is not a problem, even in difficult climatic conditions, thanks to the heated side glasses and the single heated front glass.

Vetri riscaldati

La condensa non è un problema, nemmeno in condizioni climatiche impegnative, grazie ai vetri laterali camera riscaldati e al vetro frontale singolo riscaldato.

Side by side



The sides with concealed fasteners and the self-supporting glass panes allow a perfect side-by-side installation of several display cabinets.

I fianchi con fissaggi a scomparsa e i vetri autoportanti permettono un perfetto affiancamento di più vetrine.

Performance

'Natural' high technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: R290 natural dual-circuit refrigerant with hermetic compressor and reverse cycle defrosting. Less vibrations and noise (-30% compared to models with R404A), greater energy efficiency (up to 10% savings) and environmental sustainability as it is fully compatible with European standard F-GAS.

Reverse cycle defrosting

Automatic reverse cycle defrosting allows 50% shorter cycle times than hot gas, in order to keep the quality of the gelato surface intact, and also reducing energy consumption. In the pastry version the defrosting is off cycle. The refrigeration, ventilated with a single outlet of front air, is delicate and homogeneous. The high-efficiency electronic fans of the condenser allow considerable energy savings.

Cyclopentane insulation

The low environmental impact cyclopentane insulation - with insulation performance 20% higher than traditional systems - contributes to class 7 certification for high performance in demanding climatic conditions (35°C with 75% humidity).

Alta tecnologia "Naturale"

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290 a doppio circuito con compressore ermetico e sbrinamento ad inversione di ciclo. Minori vibrazioni e rumorosità (-30% rispetto ai modelli con R404A), maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.

Sbrinamento ad inversione di ciclo

Lo sbrinamento automatico ad inversione di ciclo permette tempi inferiori del 50%, rispetto al gas caldo, in modo da mantenere intatta la qualità della superficie del gelato, riducendo altresì i consumi energetici. Nella versione pasticceria lo sbrinamento è per fermata compressore. La refrigerazione, ventilata con singola mandata d'aria anteriore, è delicata e omogenea. I ventilatori elettronici del condensatore, ad alta efficienza, permettono un notevole risparmio energetico.

Isolamento con schiuma a pentano

L'isolamento con processo a Ciclopentano a basso impatto ambientale - con performance di isolamento superiori del 20% rispetto ai sistemi tradizionali - contribuisce alla certificazione in classe 7 per alte prestazioni in condizioni climatiche impegnative (35 °C con 75% di umidità).



Natural Refrigerant

Reverse cycle

-50% Defrosting time

-30% Noise

-10% Energy saving

Climatic class 7



R290



Reverse
cycle

7

Climatic
class

Energy Label

European
Regulation
Energy Label
2019/2018

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Dal 1° Marzo 2021 è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

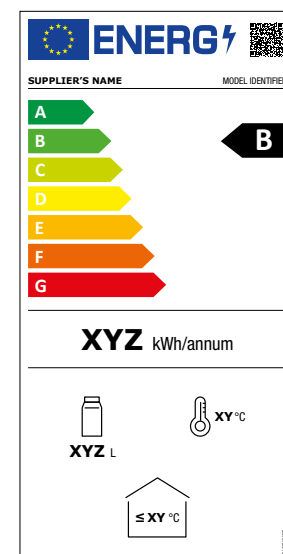
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.

Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie raccolte nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie dei prodotti.



Natural refrigerant

European
Regulation
F-Gas
517/2014



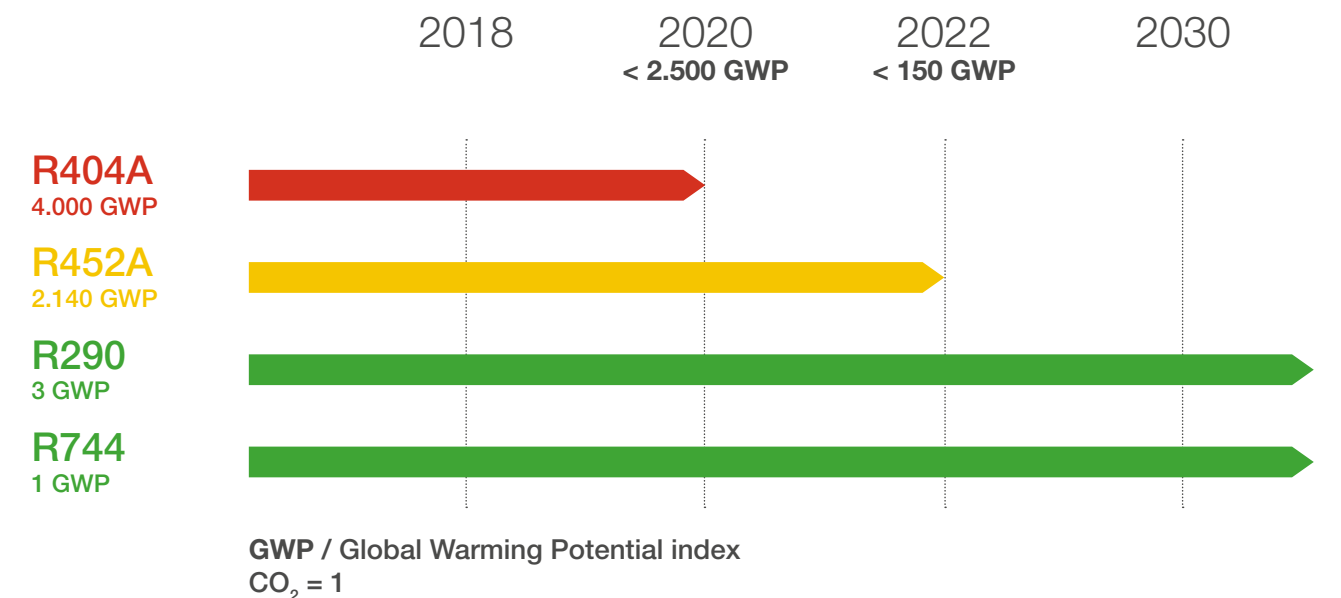
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

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. Questo è il progetto ARIA.

Grazie alla ricerca e sviluppo ISA possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744. Acquistare un prodotto ISA significa scegliere un prodotto ad alto valore aggiunto in termini di sostenibilità e tecnologia, oltre che essere in linea con le normative europee.

2030 Phase-out F-GAS







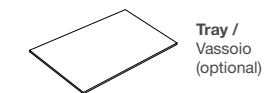
Customization

The sides are made of high-density and high-resistance wood fibre, while the front panel and ventilation grid are made of sheet metal. Millennium offers the possibility of choosing any colour in the RAL range in a 30-gloss matte finish.

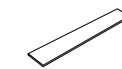
Personalizzazione

I fianchi sono realizzati in fibra di legno ad alta densità e resistenza, mentre il pannello e la griglia di areazione frontali sono in lamiera. Millennium offre la possibilità di scegliere qualsiasi colore nella gamma RAL in finitura opaca 30 gloss.

From gelato to pastry



Tray /
Vassoio
(optional)



Shelf /
Mensola
(optional)

Configuration

120 / 1046 x 720 mm
155 / 1376 x 720 mm
170 / 1541 x 720 mm
190 / 1706 x 720 mm
220 / 2036 x 720 mm

120 / 1034 x 240 mm
155 / 1364 x 240 mm
170 / 1529 x 240 mm
190 / 1694 x 240 mm
220 / 2024 x 240 mm



Dual temperature

The Dual Temperature function (optional) allows the gelato display cabinet to switch from negative to positive temperature extremely easily, becoming a pastry display cabinet with the insertion of stainless-steel trays as an option (inclined 7 degrees). Still on request, you can also add a depth-adjustable glass shelf (+/- 50 mm), with a methacrylate support and LED lighting (5700 K).

Dual temperature

La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina Gelato di passare con estrema semplicità da temperatura negativa a positiva, diventando una vetrina Pasticceria con l'inserimento a piacere di vassoi in acciaio inox (inclinati di 7 gradi). Sempre su richiesta, è possibile anche applicare una mensola in vetro, regolabile in profondità (+/- 50 mm), con sostegno in metacrilato e illuminazione a Led (5700 K).



Dual
temperature



**Gelato
containers**
Gelato
vaschette



**Cold
pastry**
Semifreddi



Pastry
Pasticceria



Depth-adjustable shelves

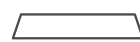
In the Pastry version the display cabinet can be equipped with one or two depth-adjustable glass shelves (+/- 50 mm), with methacrylate support and as an option also LED lighting (5700 K). A single shelf can also be equipped in the Gelato version as an accessory on request.

Mensole regolabili in profondità

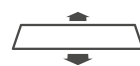
Nella versione Pasticceria la vetrina può essere equipaggiata con una o due mensole in vetro, regolabili in profondità (+/- 50 mm) con sostegno in metacrilato e come optional illuminazione a Led (5700 K). Anche la versione Gelateria è equipaggiabile con una singola mensola come accessorio a richiesta.

Gelato

1



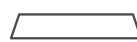
Shelf



Depth adjustable shelves (+/- 50 mm)

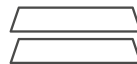
Pastry

1



Shelf

2



Shelves



Depth adjustable shelves (+/- 50 mm)



Ergonomics

Daily operations

The rear closing curtain, with magnetic closing and side runners, is easy to use even with one hand. Alternatively, you can choose to equip the display cabinet with a plexiglass sliding closing system.

The gelato administration operations are facilitated by the pans support spacers (standard in stainless steel) inserted at the ends of the tank and between the pans.

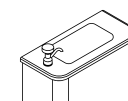
The upper glass is fixed and spacious to house the service accessories without having to remove them for the glass opening operations. On request you can add (rear right side of display cabinet) a scoop-washer with tap or pull-out spray, storage tray and methacrylate cone holder.

Operazioni quotidiane

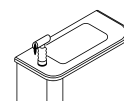
La tenda di chiusura posteriore, con aggancio magnetico e guide laterali, è facile da usare anche con una sola mano. In alternativa è possibile scegliere di equipaggiare la vetrina con chiusure scorrevoli in plexiglass.

Le operazioni di somministrazione del gelato sono facilitate dai distanziali di supporto vaschette (di serie in acciaio inox) inseriti alle estremità della vasca e tra le vaschette.

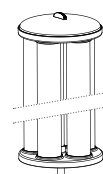
Il vetro superiore è fisso e spazioso per alloggiare gli accessori di servizio senza doverli rimuovere per le operazioni di apertura del vetro. Su richiesta è possibile applicare (lato destro posteriore della vetrina) la console lavaporzionatore con rubinetto o doccia, il portaoggetti e il portaconi in metacrilato.



scoop-washer
with tap



scoop-washer
with pull-out
spray



methacrylate
cone
holder



Easy cleaning



In the Millennium LX, the frontal access to the tank occurs with the glass opening upwards facilitated by the servo-assisted mechanism, while in the Millennium ST with the simple opening of the glass downwards. Both solutions are equipped with a retractable handle.

The internal design of the tank has been designed to make daily cleaning operations as easy as possible. The double drain valve on the bottom of the tank (1-inch standard size) makes extraordinary cleaning operations easy.

The front glass equipped with hermetic seals and the curtain with side runners reduce heat loss (energy saving) and contamination from the outside (hygiene of the tank).

Nella Millennium LX l'accesso frontale alla vasca avviene con l'apertura del vetro verso l'alto facilitata dal meccanismo servoassistito, mentre nella Millennium ST con la semplice apertura del vetro verso il basso. Entrambe le soluzioni sono dotate di maniglia a scomparsa.

Il design interno della vasca è stato progettato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia quotidiana. La doppia piletta di scarico sul fondo vasca (1 pollice misura standard) rende semplici le operazioni di pulizia straordinaria.

Il vetro frontale dotato di guarnizioni ermetiche e la tenda dotata di guide laterali riducono le dispersioni termiche (riduzione dei consumi) e le contaminazioni dall'esterno (igiene della vasca).



Moving and maintenance

To facilitate handling operations, the display cabinet is equipped with casters with rear brake, height-adjustable feet, and rear handles. On request you can add practical side handles.

The dust filter for cleaning the condenser - with magnetic closing - is easy to clean and allows the display cabinet to be kept in perfect working conditions.

Access to the condensing unit is easy and fast, even with the platform on, thanks to the optimized rear cover.

Per agevolare le operazioni di movimentazione la vetrina è equipaggiata con ruote pivotanti dotate di freno posteriore, piedini regolabili in altezza e maniglie posteriori. Su richiesta è possibile aggiungere delle pratiche maniglie laterali.

Il filtro antipolvere per la pulizia del condensatore - ad aggancio magnetico - è facile da pulire e permette di mantenere la vetrina in perfette condizioni di esercizio.

L'accesso all'unità condensatrice è facile e veloce, anche in presenza della pedana, grazie al carter posteriore ottimizzato.



Self rolling
curtain



Sliding
doors



Removable
grid

Millennium

Gelato - Pastry

H 117 (ST) -135 (LX-ST)

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

VG RV - VP RV

Installazione • Plug-in • Remote (optional)	Vetro frontale Singolo riscaldato	Installation • Plug-in • Remote (optional)	Front glass Heated single	Colori disponibili Available colours
Configurazione 1 mensola illuminata (optional)	Vetri laterali Doppio (camera) riscaldato	Configuration 1 illuminated shelf (optional)	Side glasses Heated double	Pannello frontale / Fianchi laterali / Griglia inferiore Front panel / Side panels / Bottom front grid
Temperatura -20/+7 °C	Apertura anteriore • Apertura servoassistita verso l'alto (LX) • Apertura verso il basso (ST)	Temperature -20/+7 °C	Front opening system • Servo bottom-up opening system (LX) • Bottom-down opening system (ST)	☐ Bianco RAL 9003
Refrigerante R290	Chiusura posteriore Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)	Refrigerant R290	Rear closing system Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)	
Refrigerazione Ventilata	Piano di servizio Acciaio inox	Refrigeration Ventilated	Work top Stainless steel	
Compressore Ermetico	Illuminazione Led 5700 K	Compressor Hermetic	Lighting Led 5700 K	
Sbrinamento Inversione di ciclo	Movimentazione Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza	Defrost Reverse cycle	Equipment handling Swivel casters with brake and heigh adjustable feet	
Classe Climatica 7		Climate class 7		
Vetro superiore Singolo		Upper glass Single		



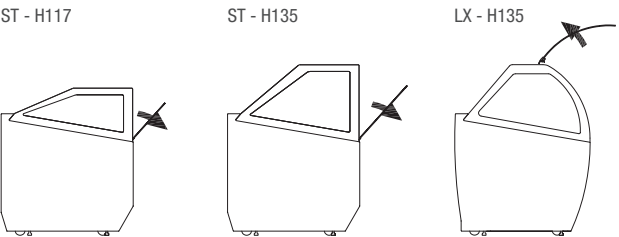
Gelato - Pastry
ST - H117

Millennium

Gelato - Pastry



Gelato - Pastry
LX - H135



Millennium			120	155	170
Gelato - Pastry					
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	H117	ST	1165x1055x1175 mm	1495x1055x1175 mm	1660x1055x1175 mm
	H135	ST	1165x1055x1360 mm	1495x1055x1360 mm	1660x1055x1360 mm
		LX	1165x1080x1360 mm	1495x1080x1360 mm	1660x1080x1360 mm
Peso (netto) Weight (net)	H117	ST	195 kg	224 kg	252 kg
	H135	ST	200 kg	230 kg	260 kg
		LX	200 kg	230 kg	260 kg
Refrigerazione Refrigeration			Ventilata Ventilated		
Refrigerante Refrigerant			R290		
Sbrinamento Defrost			Inversione di ciclo Reverse cycle		
Temperatura di regolazione Cabinet capacity range			-20 / +7 °C		
Temperatura prodotto Product temperature			-16 / -10 (Gelato) ; -1 / +10 (Pastry)		
Classe climatica Climate class	H117	ST	7		
	H135	ST	7		
		LX	7		
Condizioni ambientali Operating conditions			35 °C / 75 %RH		
Classe energetica Energy class			A G D	A G D	A G D

DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)	1 Ermetico Hermetico	2 Ermetici Hermetics	
Alimentazione Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	1050 W / 5,1 A	1690 W / 8,3 A	1800 W / 8,9 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	1400 W / 6,6 A	2340 W / 12,4 A	2450 W / 13,3 A

ACCESSORI
OPTIONAL

Portaconi completo grigio Complete grey cone holder	•	•	•
Consolle lavaporzionatore con rubinetto Console scoop washer with water tap	•	•	•
Consolle lavaporzionatore con doccetta avvolgitubo Console scoop with shower selfrolling	•	•	•
Vaschetta gelato in acciaio inox Stainless steel ice cream container	•	•	•
Vaschetta gelato stecchi in policarbonato Polycarbonate ice cream stick container	•	•	•
Vaschetta gelato monoporzioni in policarbonato Polycarbonate ice cream single portion container	•	•	•
Kit vassoi in acciaio inox Stainless steel trays kit	•	•	•

ALLESTIMENTO - Vaschette gelato in acciaio inox (non comprese)
SETUP - Stainless steel containers (not included)

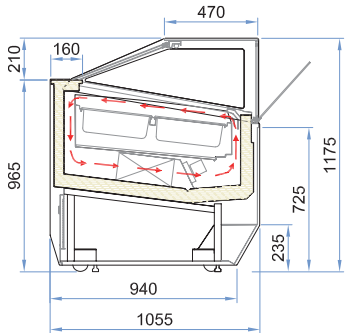
Vasca espositiva Display			
5 Lt 360 x 165 x 120H	12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80H	8	10	12
10 Lt 360 x 250 x 120H	8	10	12
Vaschetta stecchi 360 x 250 x 43H Ice cream stick container	8	10	12
Vaschetta monoporzioni 360 x 250 x 43H Single portion container	8	10	12
Vassoio pasticceria Pastry Tray	1046x720 mm	1376x720 mm	1541x720 mm
Mensola Shelf	1034x240 mm	1364x240 mm	1529x240 mm

	190	220
1825x1055x1175 mm		2155x1055x1175 mm
1825x1055x1360 mm		2155x1055x1360 mm
1825x1080x1360 mm		2155x1080x1360 mm
300 kg		348 kg
310 kg		360 kg
310 kg		360 kg
	Ventilata Ventilated	
	R290	
	Inversione di ciclo Reverse cycle	
	-20 / +7 °C	
	-16 / -10 (Gelato) ; -1 / +10 (Pastry)	
	7	
	7	
	7	
	35 °C / 75 %RH	
	A G D	A G D

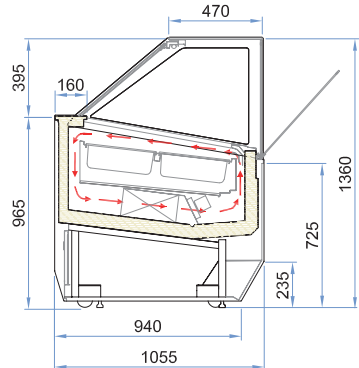
2 Ermetici Hermetics	
230 V / 1 Ph / 50 Hz	
1890 W / 9,3 A	1990 W / 9,8 A
2560 W / 13,6 A	2640 W / 14 A

•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

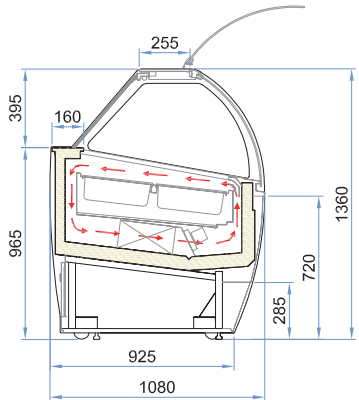
20	24
12	16
12	16
12	16
12	16
12	16
1706x720 mm	2036x720 mm
1694x240 mm	2024x240 mm



ST - H117



ST - H135



LX - H135

Millennium

Pastry

H 117 (ST) -135 (LX-ST)

P 110

L 120 • 170 • 220

VP RV

Installazione • Plug-in • Remote (optional)	Vetro frontale Singolo riscaldato	Installation • Plug-in • Remote (optional)	Front glass Heated single	Colori disponibili Available colours
Configurazione 2 mensole (LX/ST H135)	Vetri laterali Doppio (camera) riscaldato	Configuration 2 shelves (LX/ST H135)	Side glasses Heated double	Pannello frontale / Fianchi laterali / Griglia inferiore Front panel / Side panels / Bottom front grid
Temperatura -1/+10 °C	Apertura anteriore • Apertura servoassistita verso l'alto (LX) • Apertura verso il basso (ST)	Temperature -1/+10 °C	Front opening system • Servo bottom-up opening system (LX) • Bottom-down opening system (ST)	☐ Bianco RAL 9003
Refrigerante R290	Chiusura posteriore Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)	Refrigerant R290	Rear closing system Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)	
Refrigerazione Ventilata	Piano di servizio Acciaio inox	Refrigeration Ventilated	Work top Stainless steel	
Compressore Ermetico	Illuminazione Led 4000 K	Compressor Hermetic	Lighting Led 4000 K	
Sbrinamento Fermata compressore	Movimentazione Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza	Defrost Off cycle	Equipment handling Swivel casters with brake and heigh adjustable feetand heigh adjustable feet	
Classe Climatica 3		Climate class 3		
Vetro superiore Singolo		Upper glass Single		

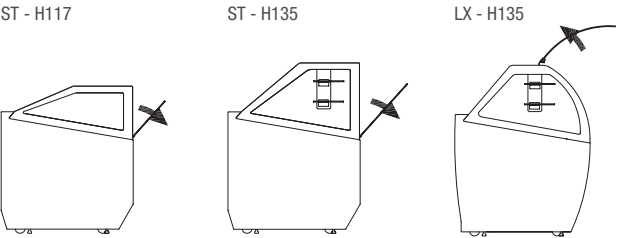


Millennium

Pastry

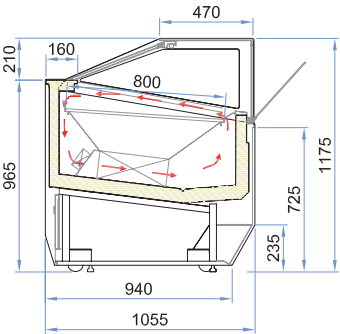


Pastry
LX - H135

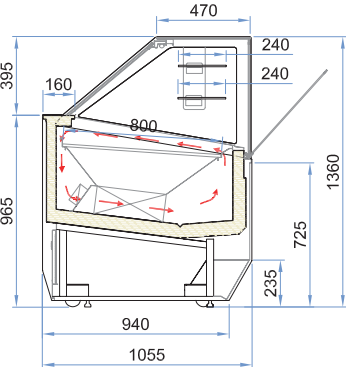


Millennium			120	170	220
Pastry					
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	H117	ST	1165x1055x1175 mm	1660x1055x1175 mm	2155x1055x1175 mm
	H135	ST	1165x1055x1360 mm	1660x1055x1360 mm	2155x1055x1360 mm
		LX	1165x1080x1360 mm	1660x1080x1360 mm	2155x1080x1360 mm
Peso (netto) Weight (net)	H117	ST	195 kg	224 kg	252 kg
	H135	ST	200 kg	230 kg	260 kg
		LX	200 kg	230 kg	260 kg
Refrigerazione Refrigeration			Ventilata Ventilated		
Refrigerante Refrigerant			R290		
Sbrinamento Defrost			Fermata compressore Off cycle		
Temperatura prodotto Product temperature			-1/+10 °C		
Classe climatica Climate class	H117	ST	3		
	H135	ST	3		
		LX	3		
Condizioni ambientali Operating conditions			25 °C / 60 %RH		
Classe energetica Energy class			A G F	A G F	A G F
DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria					
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing					
Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)			1 Ermetico Hermetico		
Alimentazione Power supply			230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)			420 W / 3 A	650 W / 3,6 A	850 W / 4,7 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)			86 W / 0,5 A	86 W / 0,5 A	105 W / 0,7 A
ALLESTIMENTO SETUP					
Vasca espositiva Display					
Vassoio pasticceria Pastry Tray			1046x800 mm	1541x800 mm	2036x800 mm
Mensola Shelf			1034x240 mm	1529x240 mm	2024x240 mm

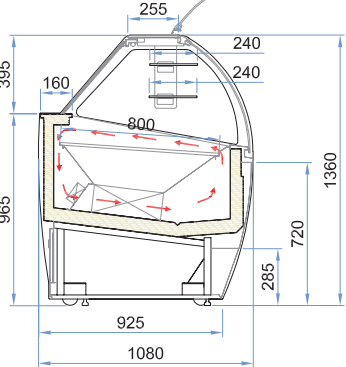
ST - H117



ST - H135



LX - H135



Pastry LX - H135

Gelato LX - H135



ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 110 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Opera sul mercato con cinque marchi: ISA, COF, TASSELLI, ABACO e HIZONE con un fatturato di oltre 120 milioni di euro esportando prodotti di qualità ad alto tasso di tecnologia e innovazione anche in termini di sostenibilità attraverso l'uso di refrigeranti naturali.

ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style. Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 110 countries. It operates on the market with five brands: ISA, COF, TASSELLI, ABACO and HIZONE with a turnover of over 120 million Euros, exporting quality products with a high level of technology and innovation, including in terms of sustainability through the use of natural refrigerants.



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.



ISA S.p.A.

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

T. +39 075 801 71
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com





CRISTALTOWER

Gelato and pastry display cabinet



CRISTALTOWER

Gelato and pastry display cabinet



Exhibition strength, food appeal and high performance. **The new Cristal Tower.**

Exhibition strength, food appeal and high performance. Thanks to its generous display space, which is visible from all four sides, Cristal Tower enhances the products from every point of view.

The evaporator, positioned at the bottom, allows free reign to the eye, letting it be captured by your creations.

Cristal Tower is ideal for the display and sale of pastry, chocolate and ice cream products.

Forza espositiva, food appeal e performance elevate. Grazie al suo generoso vano espositivo visibile da quattro lati, Cristal Tower esalta i prodotti da ogni punto di vista.

L'evaporatore, posizionato in basso, rende lo sguardo libero di essere catturato dalle vostre creazioni. Cristal Tower è l'ideale per l'esposizione e la vendita di prodotti di pasticceria, cioccolato, gelateria.





High visibility

From any point from which one views it, Cristal Tower enhances your products to perfection, thanks to the large glass areas and to the tempered glass shelves that can be adjusted in height thanks to the racks integrated into the column.

Heated glass

Condensation is not a problem, even in difficult climatic conditions, thanks to the heated side and front windows. On request, the Antifog function is available, which prevents the natural fogging of the windows upon the opening of the door.



Anti fog

Touch screen display

The touch screen display is integrated into the glass front panel and adds a touch of class to the design of the Cristal Tower. Just touch the icons to adjust the temperature and lights.

Premium Materials

Glass and steel. Noble materials that make Cristal Tower a refined and uncompromising product. Available in the colour choices of white or black for better integration with the furnishing lines of any room.

Alta visibilità

Da qualunque lato lo guardiate, Cristal Tower esalta alla perfezione i vostri prodotti grazie alle generose aree vetrate e ai ripiani in vetro temperato regolabili in altezza grazie alle cremagliere a passo corto integrate a colonna.

Vetri riscaldati

La condensa non è un problema, anche in condizioni climatiche impegnative, grazie ai vetri camera riscaldati laterali e frontali. Su richiesta è disponibile la funzione Antifog che impedisce il naturale appannamento dei vetri a seguito dell'apertura della porta.

Display touch

Il display comandi touch è integrato nel pannello frontale in vetro e aggiunge un tocco di classe al design di Cristal Tower. Basta sfiorare le icone per regolare la temperatura e le luci.

Materiali Premium

Vetro e acciaio. Materiali nobili che rendono Cristal Tower un prodotto raffinato e senza compromessi. È possibile scegliere il colore bianco o nero per una migliore integrazione con le linee di arredo di qualsiasi locale.

Product range



Cristal Tower
75 LH

H 160
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Cristal Tower
75

H 206
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Cristal Tower
93 LH

H 160
P 75
L 93

Gelato • Pastry



Cristal Tower
93

H 206
P 75
L 93

Gelato • Pastry • Chocolate

Ventilated Chiller / Freezer

RV TB/TN
-18°C/+10°C

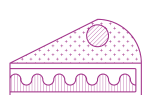
- 5 adjustable glass shelves (LH - no. 3)
- 5 ripiani in vetro regolabili (LH - n.3)

Cabinet with ventilated refrigeration with hot gas defrost, temperature -18°C/+10°C, adjustable for negative and positive temperatures, ideal for gelato, frozen desserts and pastry.

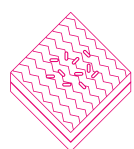
Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento a gas caldo, temperatura -18°C/+10°C, regolabile per temperatura negativa e positiva, l'ideale per gelato, semifreddi e pasticceria.



Fresh products
Prodotti freschi



Pastry
Pasticceria



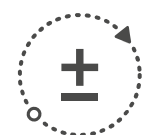
Frozen Desserts
Semifreddi



Beverage
Bevande



Gelato
Gelato



Dual Temperature

The standard function allows Cristal Tower to switch from negative to positive temperatures with extreme simplicity, allowing you to manage a wider range of products in order to respond to market tastes and trends, as well as to seasonality.

Dual Temperature

La funzione, di serie, permette a Cristal Tower di passare con estrema semplicità da temperatura negativa a positiva consentendovi di gestire una gamma di prodotti più ampia in modo da rispondere ai gusti del mercato e alla stagionalità.



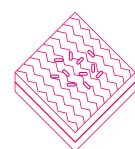
Static Freezer

RS TB
-15°C/-18°C

- 5 fixed evaporating grids (LH - no. 3)
- 5 griglie fisse evaporanti (LH - n.3)

Display cabinet with static refrigeration and manual defrosting, temperature -15°C/-18°C, ideal for gelato, frozen desserts and gelato sticks.

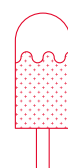
Vetrina a refrigerazione statica con sbrinamento manuale, temperatura -15°C/-18°C, l'ideale per gelato, semifreddi e stecchi.



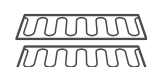
Frozen Desserts
Semifreddi



Gelato
Gelato



Gelato stick
Stecchi gelato



Evaporating shelves

The static refrigeration with fixed evaporating grids generates refrigeration that is uniform, delicate and deep. It's the best way to preserve your frozen pastry creations. On request, it is possible to add an additional bottom shelf, moreover, all the shelves can be supplied with glass to rest on the fixed grids.

Ripiani evaporanti

La refrigerazione statica con griglie fisse evaporanti genera un freddo uniforme, delicato e profondo. È il modo migliore per conservare le vostre creazioni di pasticceria gelata. Su richiesta è possibile aggiungere un ulteriore ripiano di fondo, inoltre tutti i ripiani possono essere forniti di vetri da appoggiare sulle griglie fisse.



Ventilated Chiller

RV TN
+1°C/+10°C

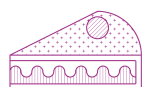
- 5 adjustable glass shelves (LH - no. 3)
- 5 ripiani in vetro regolabili (LH - n.3)

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost for compressor stop, positive temperature +1°C/+10°C, ideal for fresh products, pastry products and beverages.

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore, temperatura positiva +1°C/+10°C, l'ideale per prodotti freschi, pasticceria, beverage.



Fresh products
Prodotti freschi



Pastry
Pasticceria



Beverage
Bevande



Chocolate and Pastry Chiller

RV TN/CH
+14°C/+16°C
+1°C/+10°C

- 5 adjustable glass shelves (LH - no. 3)
- 5 ripiani in vetro regolabili (LH - n.3)

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost for compressor stop and relative humidity control via probe, positive temperature +1°C/+16°C, ideal for pralines, chocolate and pastry.

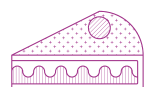
Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e controllo dell'umidità relativa tramite sonda, temperatura positiva +1°C/+16°C, l'ideale per praline, cioccolato e pasticceria.



Chocolate pralines
Pralineria e cioccolateria



Fresh products
Prodotti freschi



Pastry
Pasticceria



Beverage
Bevande



Relative humidity control

An additional electronic kit allows to set humidity levels in order to create optimal conditions which preserve chocolate at under 50% of humidity. The perfect display cabinet to preserve quality and taste of your creations.

Controllo dell'umidità relativa

L'aggiunta di un kit elettronico dedicato, permette la regolazione dell'umidità creando le condizioni ottimali per mantenere il cioccolato al di sotto del 50% di umidità relativa. La vetrina perfetta per preservare intatta la qualità e il gusto delle vostre creazioni.





Shopfitting
Arredamento

Factory Swing

Cristal Tower 75 LH
Chocolate Chiller

Technology

"Natural" high technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: R290 natural, with high efficiency hermetic compressor and electronic ventilator. Lower vibrations and noise levels, greater energy efficiency (up to 10% savings) and environmental sustainability, because it is fully compatible with European F-GAS legislation.

Sustainable insulation

The natural CO₂ foam insulation guarantees an excellent performance in terms of insulation, resulting in perfect product preservation and reduction of energy consumption.

Alta tecnologia "Naturale"

L'impianto di refrigerazione è un gioiello di alta tecnologia e sostenibilità: refrigerante naturale R290, compressore ermetico ad alta efficienza e ventilatore elettronico. Minori vibrazioni e rumorosità, maggiore efficienza energetica (fino al 10% di risparmio) e massima sostenibilità ambientale in quanto pienamente compatibile con la normativa europea F-GAS.

Isolamento ecosostenibile

L'isolamento con schiume espandenti naturali a CO₂ offre eccellenti performance di isolamento che contribuiscono alla perfetta conservazione dei prodotti e alla riduzione dei consumi.

Natural Refrigerant

-30% Noise

-10% Energy saving

Climatic class 4



R290

4

Climatic class



Cristal Tower 93
Ventilated Chiller / Freezer

Energy Label

European
Regulation
Energy Label
2019/2018

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Dal 1° Marzo 2021 è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

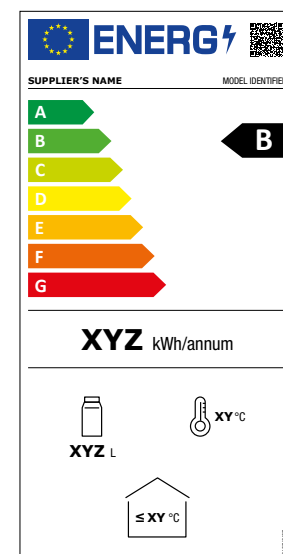
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.

Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie raccolte nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie dei prodotti.



Natural refrigerant

European
Regulation
F-Gas
517/2014



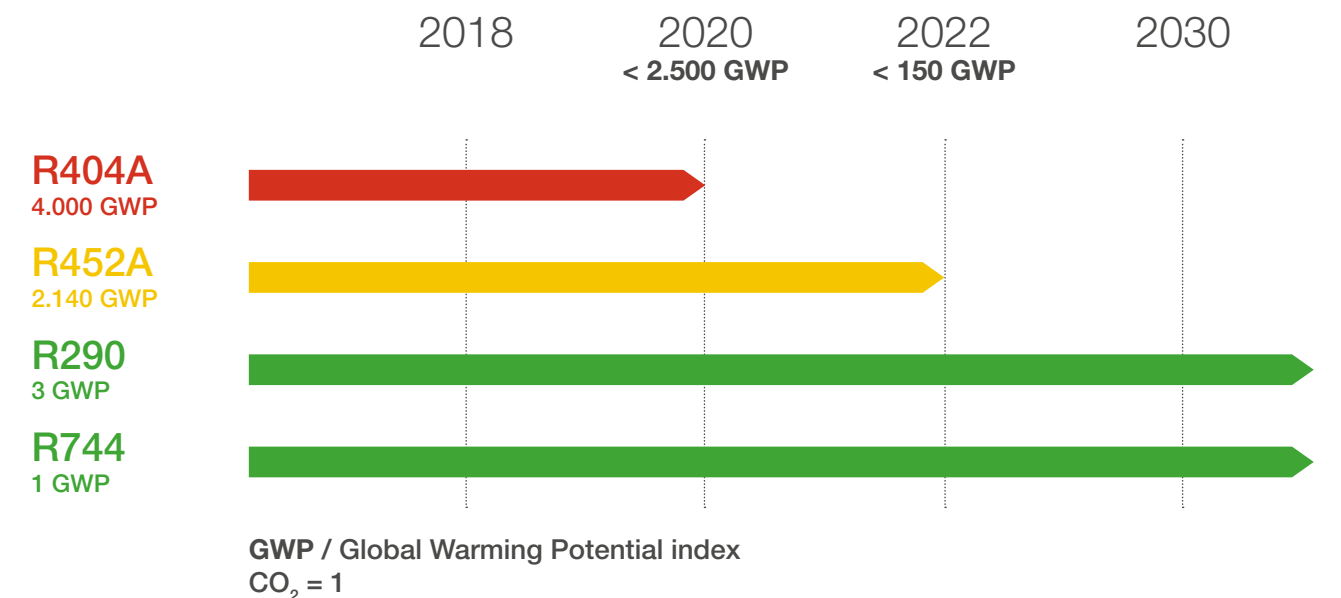
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

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. Questo è il progetto ARIA.

Grazie alla ricerca e sviluppo ISA possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744. Acquistare un prodotto ISA significa scegliere un prodotto ad alto valore aggiunto in termini di sostenibilità e tecnologia, oltre che essere in linea con le normative europee.

2030 Phase-out F-GAS



Access and handling

The door is equipped with an ergonomic steel handle on its entire height and has an automatic return mechanism that allows perfect and rapid closure. The standard decompression valve allows multiple openings without any problems. Handling is facilitated by pivoting wheels with rear brakes and, as an option, wheels with adjustable feet are also available.

Adjustable lighting

An exceptional product must be illuminated to perfection, this is why Cristal Tower is equipped with four continuous and homogeneous light bars, two in the static version. The Tunable function (standard) allows the millimetric adjustment of the light tone through a special APP available for Android and iOS.



App Bluedimmer

Easy cleaning

Cristal Tower was created with particular attention to daily and extraordinary cleaning interventions. The inside of the tank has been designed to facilitate cleaning and prevent contamination of external odours thanks to the check valve and the 1 inch outflow water drain.

The door is equipped with magnetic gaskets that reduce heat loss to the advantage of reduced consumption and maximum hygiene of the display case.

Easy maintenance

Cristal Tower is equipped with a condensing unit and electrical panel completely removable, characteristics designed to facilitate operations of maintenance by Service.

Accesso e movimentazione

La porta è dotata di una maniglia in acciaio ergonomica su tutta l'altezza dell'anta e di un meccanismo di ritorno automatico che permette la perfetta e rapida chiusura. La valvola di decompressione di serie permette aperture multiple senza inconvenienti. La movimentazione è facilitata dalle ruote pivotanti dotate di freno posteriore e, come optional, sono disponibili anche le ruote con piedino regolabile.

Illuminazione regolabile

Un prodotto eccezionale deve essere illuminato alla perfezione, per questo Cristal Tower è dotato di quattro barre led a luce continua e omogenea, due nella versione statica. La funzione Tunable (di serie) permette la regolazione millimetrica della tonalità della luce tramite una speciale APP disponibile per Android e iOS.

Easy cleaning

Cristal Tower nasce con un'attenzione particolare alla pulizia quotidiana e straordinaria. L'interno della vasca è stato progettato per facilitarne la pulizia e impedire la contaminazione di odori esterni grazie alla valvola di ritegno e alla piletta di scarico delle acque di drenaggio da 1 inch.

La porta è dotata di guarnizioni magnetiche che riducono le dispersioni termiche a vantaggio di ridotti consumi e della massima igiene della vetrina.

Easy maintenance

Cristal Tower è dotata di unità condensatrice e quadro elettrico completamente estraibile, caratteristiche studiate per agevolare le operazioni di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica.



Multiple
apertures



Tunable
Led



Cristal Tower 75 LH

H 160

P 75

L 75

Gelato • Pastry • Chocolate

A T G B		A T G C		TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
				Chiller	Freezer	Dual Temperature Chiller / Freezer	Heated	Hot & Cold	Not refrigerated
RS	Static				•				
RV	Ventilated			•					
RS / TCS	Static / Dry heat coverible					•			
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible								
HUR	Meat								
CH	Chocolate			•					
TC S	Dry heat								
TC BM	Bain Marie								
N	Not refrigerated								

CRISTAL TOWER TB-TN		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
GELATO									
H160	75	IVF4	1,46	L1	-20	C	34,91	5.001	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY									
H160	75	IVF4	1,46	M1	+2	B	13,57	1.402	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Installation Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass
+ Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TN - RV TB/TN)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Off cycle (RV TN)
- Hot gas (RV TB/TN)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing
swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake
and 2 height adjustable feet
(optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
+ Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TN - RV TB/TN)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Fermata compressore (RV TN)
- Gas caldo (RV TB/TN)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente
con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno
e 2 piedini regolabili
in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



Cristal Tower 75 LH

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimentonto elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

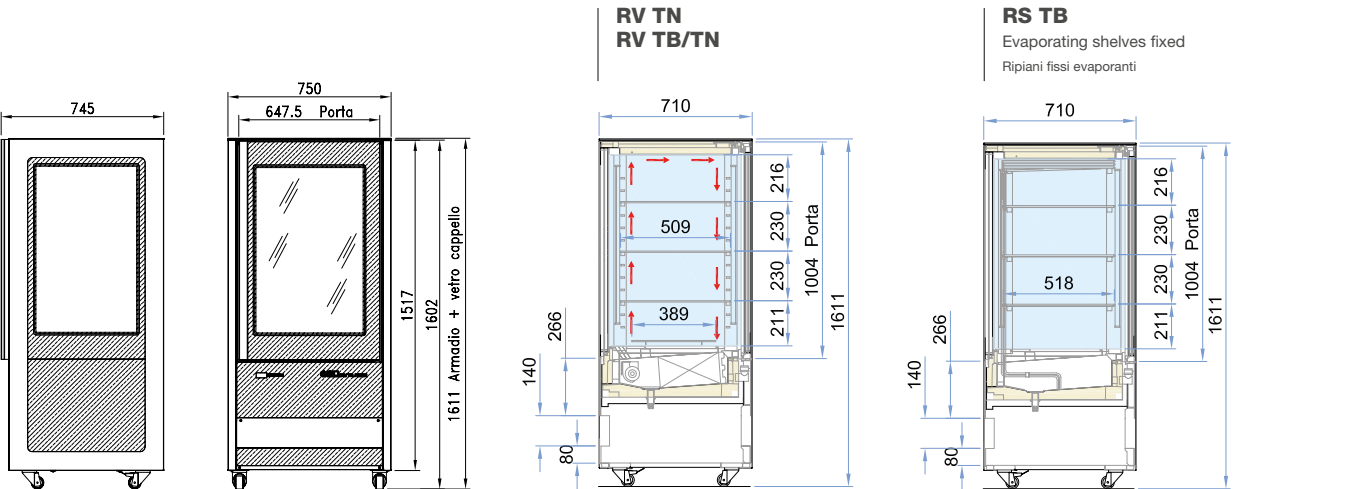
Allestimento

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)



Cristal Tower 75

H 206
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate

A T G	B	A T G	C						
				TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temperature Chiller / Freezer	TC Heated	TC/TN Hot & Cold	N Not refrigerated
RS	Static				•				
RV	Ventilated					•			
RS / TCS	Static / Dry heat coverible								
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible								
HUR	Meat								
CH	Chocolate				•				
TC S	Dry heat								
TC BM	Bain Marie								
N	Not refrigerated								

Installation Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TB/TN - RV CH)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (RV TB/TN)
- Off cycle (RV TN - RV CH)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TB/TN - RV TN/CH)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (RV TB/TN)
- Fermata compressore (RV TN - RV TN/CH)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



White RAL 9003

CRISTAL TOWER TB-TN		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								

GELATO

H206	75	IVF4	2,31	L1	-20	C	34,66	7.256	-
------	----	------	------	----	-----	---	-------	-------	---

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY

H206	75	IVC4	2,31	M1	2	B	12,96	1.805	-
------	----	------	------	----	---	---	-------	-------	---

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Cristal Tower 75

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimentonto elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

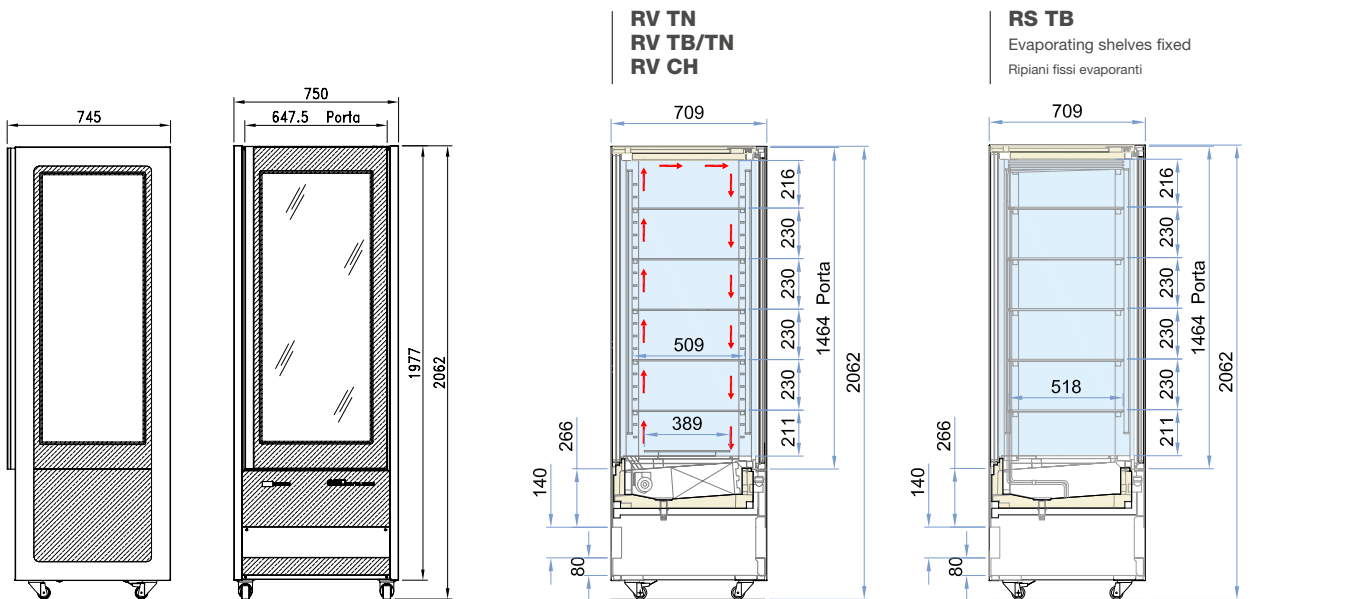
Allestimento

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)



Cristal Tower 93 LH

H 160

P 75

L 93

Gelato • Pastry

A T G B		A T G C		TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
				Chiller	Freezer	Dual Temperature Chiller / Freezer	Heated	Hot & Cold	Not refrigerated
RS	Static				•				
RV	Ventilated			•					
RS / TCS	Static / Dry heat coverible					•			
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible								
HUR	Meat								
CH	Chocolate								
TC S	Dry heat								
TC BM	Bain Marie								
N	Not refrigerated								

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TN - RV TB/TN)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Off cycle (RV TN)
- Hot gas (RV TB/TN)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing
swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TN - RV TB/TN)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Fermata compressore (RV TN)
- Gas caldo (RV TB/TN)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente
con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



Black RAL 9005

CRISTAL TOWER TB-TN		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								

GELATO

H160	93	IVF4	1,74	L1	-20	C	34,24	5.639	-
------	----	------	------	----	-----	---	-------	-------	---

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY

H160	93	IVC4	1,74	M1	2	B	15,36	1.767	-
------	----	------	------	----	---	---	-------	-------	---

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Cristal Tower 93 LH

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimentonto elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled

Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

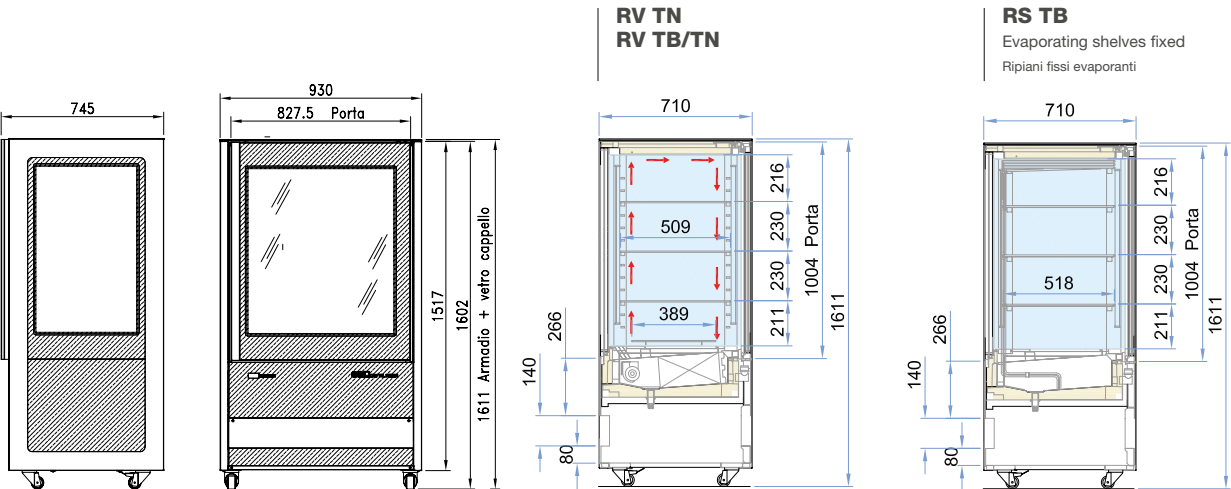
Allestimento

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)



Cristal Tower 93

H 206
P 75
L 93

Gelato • Pastry • Chocolate

A T G B		A T G C		TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
				Chiller	Freezer	Dual Temperature Chiller / Freezer	Heated	Hot & Cold	Not refrigerated
RS	Static				•				
RV	Ventilated			•		•			
RS / TCS	Static / Dry heat convertible								
RV / TCS	Ventilated / Dry heat convertible								
HUR	Meat								
CH	Chocolate			•					
TC S	Dry heat								
TC BM	Bain Marie								
N	Not refrigerated								

CRISTAL TOWER TB-TN		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								
GELATO									
H206	93	IVF4	2,75	L1	-20	C	34,66	7.256	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY									
H206	93	IVC4	2,75	M1	2	B	16,69	2.632	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

CRISTAL Tower 93	RV TN	RV TB/TN	RV CH	RS TB
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	930x745x2062 mm			
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	494 / 718 lt			
Net weight Peso netto	310 kg			
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Static Statica
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4			
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	-18/+10 °C	+14/+16 °C	-15/-18 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici	1 - Hermetic 1 - Ermetico	
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore	Hot gas Gas caldo	Off Cycle Fermata compressore	Manual Manuale
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimentonto elettrico (regime)	580 W / 3,1 A	1250 W / 5,8 A	800 W / 3,8 A	1200 W / 6 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	160 W / 0,8 A	2030 W / 9 A	400 W / 3,2 A	-
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria				
Setup Allestimento				
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	734x509 mm			675x518 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	785x389 mm			-

Installation Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TB/TN - RV CH)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (RV TB/TN)
- Off cycle (RV TN - RV CH)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing
swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TB/TN - RV TN/CH)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (RV TB/TN)
- Fermata compressore (RV TN - RV TN/CH)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente
con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

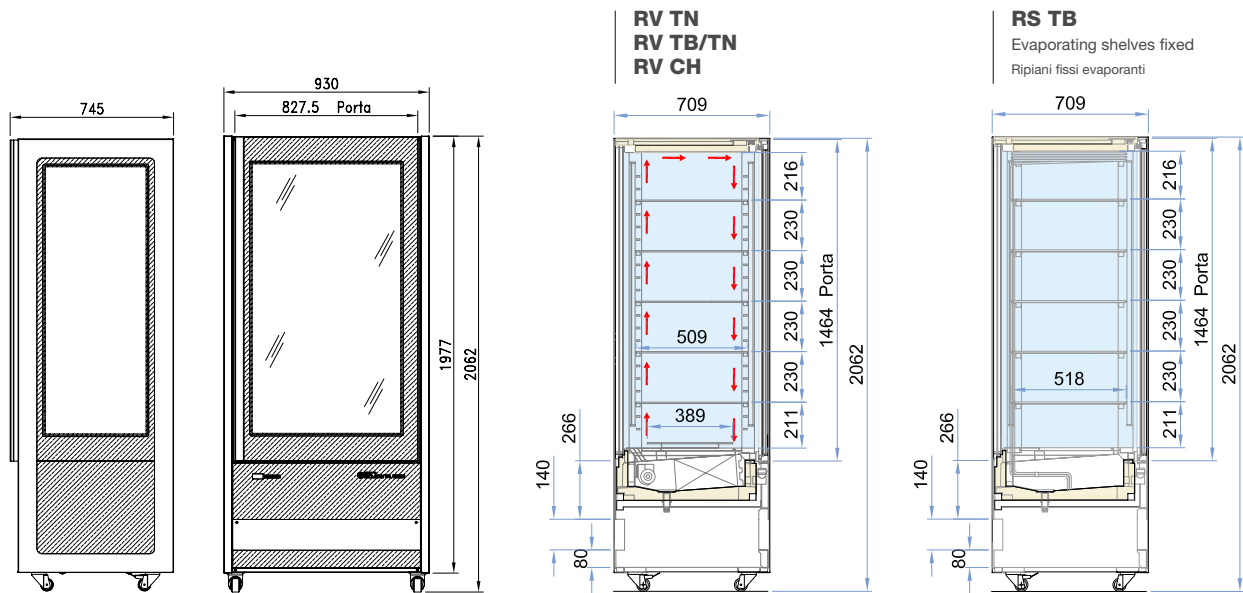
- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



White RAL 9003





ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 110 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Opera sul mercato con cinque marchi: ISA, COF, TASSELLI, ABACO e HIZONE con un fatturato di oltre 120 milioni di euro esportando prodotti di qualità ad alto tasso di tecnologia e innovazione anche in termini di sostenibilità attraverso l'uso di refrigeranti naturali.

ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style. Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 110 countries. It operates on the market with five brands: ISA, COF, TASSELLI, ABACO and HIZONE with a turnover of over 120 million Euros, exporting quality products with a high level of technology and innovation, including in terms of sustainability through the use of natural refrigerants.



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.



ISA S.p.A.

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

T. +39 075 801 71

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

