

VITRINAS PROFESIONALES ISA -REPOSTERÍA

CRISTAL TOWER

Transparencia, fuerza expositiva, food appeal, espectáculo: Cristal Tower es una joya de diseño y tecnología para su punto de venta.

Con Cristal Tower capta la mirada de sus clientes y les estimula para comprar sus obras maestras.

Cristal Tower está disponible en los modelos 725, 925 y 925 LH. La gama Cristal Tower tiene cinco estantes de visibilidad perfecta, un bastidor monolítico aislado de poliuretano ecológico con un bajo impacto ambiental, una iluminación óptima, gracias a la tecnología LED, de elevada eficiencia, incluso con aperturas frecuentes de la puerta, descongelación automática con gas caliente. En la versión ventilada, estantes de cristal templado regulables en altura, con posibilidad de cargar hasta 25 Kg por estante. Cristal Tower es el ideal para la exposición y la venta de productos semifríos, helados y tortas heladas, productos de pastelería, bombones rellenos y chocolatería.



Dispositivo de apertura de la puerta con sistema TOUCH PAD montado directamente en el cristal

Un toque y tu mundo esta al alcance de la mano. Tocando la tecla de apertura, las luces se encienden una tras otra y la puerta se abre automáticamente. (Puerta sin manija) / OPTIONAL

Estante de base de cristal con iluminación mediante led

Capta la mirada de sus clientes. Otros puntos de luz para aumentar aún más si cabe la fuerza expositiva de su Cristal Tower (excluido el modelo TB) / OPTIONAL

Tecnología Touch

Un modo simple, rápido e intuitivo para regular Cristal Tower. Es suficiente rozar los iconos serigrafiados del panel frontal de cristal.



TEMPERATURA

-18/-15 °C (TB)
+1/+10 °C (TN)
+14/+16 °C (CH)



DOORS SYSTEM

Doors



DEFROST

Hot Gas (RV TB)
Off Cycle (RV TN)
Manual (RS TB)



CLIMATIC CLASS

4

DIVA PAS

Es la nueva intérprete de la elegancia según ISA

Un equilibrio perfecto entre diseño, estética y funcionalidad que exalta el food appeal del producto y da un toque de clase al ambiente de consumo gracias a los volúmenes que se entremezclan de manera armoniosa y a las amplias superficies de la vitrina transparente (sin soportes frontales y con laterales de bajo espesor) y a los matices sobrios y elaborados de los paneles frontales y laterales.



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

KALEIDO PAS

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



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

METRÓ LX/ST

Es la nueva vitrina para pastelería de ISA.

De tamaño reducido, decora perfectamente cualquier ambiente y resuelve las necesidades de espacio del cliente.

Sistema de refrigeración del flujo de aire frío (proyectado por el centro R&D de ISA) para distribuir uniformemente la temperatura. De esta forma, Metrò garantiza la perfecta conservación del producto expuesto. Además, como buena vitrina de pastelería destaca por su visibilidad y capacidad, cualidades que permiten exponer los productos de forma clara y ordenada.



Design

Diseño Made in Italy

Metrò sobrepasa la perfección: además de garantizar la calidad satisface a los clientes por su estética y por su tamaño, gracias a su diseño Made in Italy.



TEMPERATURA

+1/+5 °C

+1/+7 °C



DOORS SYSTEM

Doors



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

MILLENNIUM PAS

Una de las características principales de Millennium Pas es la posibilidad de personalizar el color de los laterales y del panel frontal en función de los gustos del cliente. La amplia gama de tonalidades puesta a disposición por ISA permite personalizar la pastelería por medio de las vitrinas expositivas. El ambiente, de esta manera, puede reflejar perfectamente los gustos y la personalidad del propietario.



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

MITO WINNER

La vitrina de refrigeración ventilada estudiada por ISA especialmente para heladerías y pastelerías.

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



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DOORS SYSTEM

Lids



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

7

PAGODA K

Pura elegancia.

Creada por ISA por Ernst Knam, es el nuevo arqueo tipo de la vitrina profesional para pastelería.

Elegante, transparente, tecnológica.

Construida con la más alta calidad.



Transparente porque los cristales estructurales cóncavos súper claros y la iluminación full LED permiten una excelente visión de los productos.

Es tecnología porque muestra una serie de competencias que hacen la diferencia: repisas ajustables en profundidad, tablas de servicio potenciadas, vidrios que se pueden volcar, kit para exposición de chocolates, cortinas con enganches magnéticos, gavetas extraíbles, ambientes técnicos para la organización de los espacios operativos.



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DOORS SYSTEM

Curtain



DEFROST

OffCycle



CLIMATIC CLASS

3

PANAVISION PAS

Es una vitrina de baja temperatura para tartas y postres congelados así como para productos envasados individualmente.

Panavision es una vitrina de baja temperatura para tartas y postres congelados así como para productos envasados individualmente. Decora a la perfección todos los ambientes y de esta manera cumple las exigencias del cliente.

Panavision posee un sistema de refrigeración del flujo de aire frío que permite distribuir uniformemente la temperatura para así garantizar una perfecta conservación de los productos expuestos.



TEMPERATURA

-18/-15 °C



DOORS SYSTEM

Doors



DEFROST

Hot gas



CLIMATIC CLASS

7

PASTRYSHOW

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



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DOORS SYSTEM

GlassLids



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

PASTRY SUPERSHOW

¡Esta vitrina pastelera es un verdadero escenario para cualquier creación artesanal de pastelería!

PastrySuperShow es la vitrina de pastelería que da valor y exalta perfectamente la apariencia de los productos expuestos, gracias a la transparencia total de la estructura de vidrio. Este modelo es la evolución de PastryShow, el modelo que tanto éxito ha obtenido en las pastelerías. ISA, de esta forma, ha mejorado todavía más las características de la versión anterior: el resultado es SuperShow Pastry. Disponible en tres alturas (117, 135).



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DOORS SYSTEM

GlassLids



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

3

3DSHOW PAS

¡Esta vitrina pastelera es un verdadero escenario para cualquier creación artesanal de pastelería!

3DShow Pas es la vitrina de pastelería que da valor y exalta perfectamente la apariencia de los productos expuestos gracias a la transparencia total de la estructura de vidrio.



TEMPERATURA

+1/+10 °C



DEFROST

OffCycle



CLIMATIC CLASS

3



REFRIGERATION

Ventilated

STRATOS

Rendimientos máximos y estilo inconfundible italiano.

Stratos es el nuevo mostrador de alta gama ISA que combina rendimientos máximos con una estética que refleja totalmente la elegancia y el estilo inconfundible del diseño italiano.



Design

Stratos se puede configurar en tres distintos tipos de ventilación:

PLUS evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.

PLUS 1 evaporador doble de salida individual de aire con flujo posterior.

PLUS 2 con doble evaporador de dos salidas de aire y flujo posterior.

Stratos tiene el cristal frontal y los cristales laterales de vidrio cámara calentado, vidrio superior estratificado que se puede calentar con abertura manual hacia arriba servoasistida.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DOORS SYSTEM

GlassLids



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

4



REFRIGERATION