

VITRINAS PROFESIONALES ISA - HELADOS

DIVA

La nuova interprete de la elegancia.

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

-20/+2 °C



DEFROST

Reverse Cyle



CLIMATIC CLASS

4

DELTA

Capacidad máxima en espacios de profundidad mínima.

El único mostrador profesional con doble fila de cubetas de 5 lt, en solo 80 cm de profundidad.

Tecnología

El equipo R&D ISA ha patentado un nuevo tipo de ventilación lateral que



permite minimizar el espacio en profundidad, para alcanzar este resultado.

Esta tecnología patentada permite diferenciar las temperaturas - en grupos de 6 o 4 cubetas - para conservar y exponer de la mejor manera el helado de distinta consistencia.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DOORS SYSTEM

GlassLids



DEFROST

Off Cycle



CLIMATIC CLASS

4 Differentiable

3DSHOW

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



El helado como protagonista en el espectáculo del sabor.

3DShow nace de una combinación armónica de superficies, materiales y transparencias que revolucionan los prototipos de exposición del helado artesanal. Los laterales de acero de espesor reducido facilitan una visión panorámica del producto. Los soportes de los recipientes transparentes y el sistema de iluminación con tecnología full LED en la parte superior e inferior del expositor muestran el helado suspendido en el interior de la vitrina.

**TEMPERATURA**

-20/+2 °C

**DOORS SYSTEM**

Lids

**DEFROST**

Reverse Cycle

**CLIMATIC CLASS**

4

SUPERSHOW

Una visión espectacular desde todos los puntos de vista.

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

**Design**

El helado como protagonista en el espectáculo del sabor.

Supershow nace de una combinación armónica de superficies, materiales y transparencias que revolucionan los prototipos de exposición del helado artesanal. Los laterales de acero de espesor reducido facilitan una visión panorámica del producto. Los soportes de los recipientes transparentes y el sistema de iluminación con tecnología full LED en la parte superior e inferior del expositor muestran el helado suspendido en el interior de la vitrina.

**TEMPERATURA**

-20/+2 °C

**DOORS SYSTEM**

Lids

**DEFROST**

Reverse Cycle

**CLIMATIC CLASS**

4

ONESHOW

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado.

Gracias a las dimensiones reducidas al mínimo (720 mm) y a la posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad, las posibilidades de distribución y diseño son infinitas. ¡Sólo le queda elegir si prefiere Plugin o Built-in!



KALEIDO

Ser y mostrar.

Una vitrina para helados caracterizada por unas prestaciones superiores. Kaleido presenta un diseño elegante y funcional que exalta la calidad de los productos: Como la cubeta inclinada que permite mostrar ángulos de visión jamás alcanzados y los leds, ideales para exponer el surtido y para resaltar ante los ojos del cliente los sabores preferidos.



La resistencia de Kaleido nace de la selección de materiales de primera calidad como el acero y el cristal. Una fiabilidad que puede reconocerse y tocarse con las manos. Cada día.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

7

MILLENNIUM JX

El mito de la vitrina para el helado artesanal.

El diseño inconfundible de Millennium JX confiere un gusto más refinado a tu actividad comercial.

Millennium se reconoce por su carácter brillante, su dotación tecnológica y la potenciación de sus motorizaciones. Ha sido proyectada y probada en clase climática 7 días +35° de temperatura ambiente y con el 75% de humedad relativa, por ello te ofrece unas prestaciones excelentes en todas las condiciones ambientales de trabajo. La

fiabilidad ISA, los materiales de elevada calidad y la regulación digital de la temperatura predispuesta para -20°+2°c garantizan una relación ideal eficacia-consumo. La tecnología estructural y la superficie expositiva inclinada, brindan al producto el máximo food appeal posible.



En la actualidad Millennium multiplica el éxito y añade a la gama otros dos modelos para satisfacer los nuevos cánones estéticos de una clientela cada vez más selectiva. Millennium es el escenario que transforma la ocasión de consumo del helado en un acontecimiento espectacular. Todos los modelos respetan las rigurosas normas de certificación CE para Europa y UL para Norteamérica.

Puedes personalizar también los revestimientos anteriores con una amplia gama de colores.

Los modelos ST, JX, LX en la versión 12+12 son de temperatura dual, gracias a dos unidades condensadoras independientes que permiten la división de la refrigeración y la posibilidad de formular a la vez dos temperaturas distintas en el interior de la misma pila.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

7

MILLENNIUM LX

El mito de la vitrina para el helado artesanal.

La versión con el cristal esférico es la Millennium que ha hecho historia, un éxito total.

Millennium se reconoce por su carácter brillante, su dotación tecnológica y la potenciación de sus motorizaciones. Ha sido proyectada y testada en clase climática 7 +35° de temperatura ambiente y con el 75% de humedad relativa, por eso te ofrece unas prestaciones excelentes en todas las condiciones ambientales de trabajo. La fiabilidad ISA, los materiales constructivos de elevada calidad y la regulación digital de la temperatura predispuesta para -20°+2°c garantizan una relación ideal eficacia-consumo. La tecnología estructural y la superficie expositiva inclinada, brindan al producto el máximo food appeal posible.



En la actualidad Millennium multiplica el éxito y añade a la gama otros dos modelos para satisfacer los nuevos cánones estéticos de una clientela cada vez más selectiva. Millennium es el escenario que transforma la ocasión de consumo del helado en un acontecimiento espectacular. Todos los modelos respetan las rigurosas normas de certificación CE para Europa y UL para Norteamérica.

En todas las versiones, la pila expositiva totalmente fabricada en acero inoxidable y el aislamiento en poliuretano de espesor 60 mm con agente expansor CO2 inyectado a densidad 40kg/m3, maximizan la eficacia reduciendo el consumo energético de ejercicio. Millennium LX es una vitrina extremadamente fácil de montar y que satisface las diferentes exigencias expositivas.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DEFROST

Reverse Cyle



CLIMATIC CLASS

7

MILLENNIUM ST

El mito de la vitrina para el helado artesanal.

El diseño decidido y sintético de Millennium ST encuentra su hábitat ideal en los ambientes de estilo moderno y contemporáneo.

Nuevo sistema de iluminación que se vale de la tecnología led presente en todas las versiones. Millennium se reconoce por su carácter brillante, su dotación tecnológica y la potenciación de sus motorizaciones. Ha sido proyectada y testada en clase climática 7 +35° de temperatura ambiente y con el 75% de humedad relativa, por eso te ofrece unas prestaciones excelentes en todas las condiciones ambientales de trabajo. La fiabilidad ISA, los materiales de elevada calidad y la regulación digital de la temperatura predispuesta para -20°+2°c garantizan una relación ideal eficacia-consumo. La tecnología estructural y la superficie expositiva inclinada, brindan al producto el máximo food appeal posible.



En la actualidad Millennium multiplica el éxito y añade a la gama otros dos modelos para satisfacer los nuevos cánones estéticos de una clientela cada vez más selectiva. Millennium es el escenario que transforma la ocasión de consumo del helado en un acontecimiento espectacular. Todos los modelos respetan las rigurosas normas de certificación CE para Europa y UL para Norteamérica.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

7

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

MITO POWER

Normalidad y vanguardia, materiales exclusivos y ecológicos y tecnología de ahorro energético.

No es importante donde se llega, lo que cuenta es ir más allá.

Normalidad y vanguardia, materiales exclusivos y ecológicos y tecnología de ahorro energético. Sólo a partir de la creatividad puede nacer una decoración única para un local extraordinario, es así como ISA proyecta en el futuro cada heladería y pastelería, con su tecnología del frío. Mito Power ha sido diseñada para poder alinearse y ver las cubetas de helado sin límites. Los vidrios son templados y el frontal puede abrirse hacia arriba, gracias a los pistones de gas.

Doble evaporador, doble cortina de aire frío para una perfecta uniformidad de la temperatura.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DOORS SYSTEM

Lids



DEFROST

Reverse Cycle/
Hot Gas



CLIMATIC CLASS

7/
4

MÚLTIPLO

Múltiple, los extraordinarios recipientes con temperatura independiente.

Es el control el que marca la diferencia.

Gracias a la tecnología patentada por ISA, puede diferenciar las temperaturas para exponer perfectamente sus creaciones y adaptarse a las diferentes estaciones sin olvidar el ambiente.



TEMPERATURA

-14/-6 °C



DEFROST

Induction



REFRIGERATION

Induction

STRATOS

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.

Tecnología

Se puede configurar en tres distintos tipos de ventilación:

- 1) PLUS evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.
- 2) PLUS 1 evaporador doble de salida individual de aire con flujo posterior.
- 3) 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

Differentiable

SUPERCAPRI

Supercapri es la síntesis de un diseño esencial y características técnicas de alto nivel. Dotada de cristales laterales de vidrio cámara calentado y cristal frontal estratificado calentado que se puede abrir.



Tecnología

Tres distintas ventilaciones exaltan los rendimientos técnicos:

- 1) PLUS evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.
- 2) PLUS 1 evaporador doble de salida individual de aire con flujo posterior.
- 3) PLUS 2 con doble evaporador de dos salidas de aire y flujo posterior.



TEMPERATURA

-20/+2 °C



DOORS SYSTEM

Lids



DEFROST

Reverse Cycle



CLIMATIC CLASS

4

BERRY

ISA reescribe las reglas del helado ontheroad

Diseño futurista, soluciones tecnológicas inteligentes y materiales de calidad.

Disponible también con batería incorporada o con grupo electrógeno, para resaltar al máximo la calidad de su helado.



TEMPERATURA

-16/-14 °C



DEFROST

Manual



CLIMATIC CLASS

7



CLOSING SYSTEMA

Motorised

EL CARRO DE LOS HELADOS – CARAPINE

*****IL CARRETINO DEL GELATI *****

Un ícono del helado tradicional italiano en todo el mundo.

El “Carrettino Carapine” es la nueva reinterpretación del tradicional carrito refrigerado al estilo antiguo. Tiene las ventajas del sistema con envases que permite una perfecta conservación del helado y una temperatura constante del producto, especialmente en situaciones de temperatura y de humedad complicadas.



Todos los detalles del "CarrettinoClassico" y el "CarrettinoCarapine" han sido proyectados y realizados, para mantener un estándar de servicio alto, el confort del operador y la eficiencia en cualquier condición ambiental sin renunciar a la armonía estética, con detalles de artesanía, una fascinación que solo el "**Carrettino**" puede describir.



TEMPERATURA

-16/-14 °C



DEFROST

Hot Gas



CLIMATIC CLASS

4

EL CARRO DE LOS HELADOS - CLASSIC

*****IL CARRETINO DEL GELATI *****

El "Carrettino" es la solución ideal para ubicaciones independientes y ventas al exterior.

El "Carrettino" de ISA es un auténtico tributo al antiguo carrito de helados que llenaba de alegría y felicidad las calles del pueblo hasta volverse con el tiempo un ícono del helado tradicional italiano en todo el mundo.

Atmósfera de otros tiempos pero con tecnológica vanguardia y con eficiencia para cualquiera condición: cuerpo monolítico aislado con poliuretano ecológico (HCFC y HFC free) expandido a CO2 unidad de condensación a bordo con refrigeración ventilada, el envase interno y la mesa de trabajo en acero inoxidable.

Todos los detalles del "CarrettinoClassico" y el "CarrettinoCarapine" han sido proyectados y realizados, para mantener un estándar de servicio alto, el confort del operador y la eficiencia en cualquiera condición ambiental sin renunciar a la armonía estética con detalles de artesanía, una fascinación que solo el "**Carrettino**" puede describir.





TEMPERATURA

-16/-14 °C



DOORS SYSTEM

Tilting Panel



DEFROST

Hot Gas



CLIMATIC CLASS

4

IL GELATAIO

Ícono de estilo con un diseño patentado extraordinario.

El "Gelataio" es la reinterpretación moderna de la tradicional barra refrigerada con envases que permite una excelente conservación del helado, una eficaz adaptabilidad operativa y al mismo tiempo la gestión de tres diferentes temperaturas con la practicidad del sistema de refrigeración estático a inducción (gracias a la exclusiva tecnología "Multiplo") que no requiere descongelar. El "Gelataio" es ícono de estilo con un diseño patentado extraordinario hecho con materiales de alta calidad como el acero inoxidable rematado a espejo y con una mesa de trabajo en Corian®. Representa la solución ideal para una ubicación independiente y ventas al exterior, todo con un toque de gran encanto y al mismo tiempo actual.



Design

El "Gelataio" es ícono de estilo con un diseño patentado.

El "Gelataio" está disponible en la versión de acero inoxidable rematado a espejo, o bien, puede ser personalizado con el diseño gráfico que desee sobre un soporte adhesivo a la altura del "Gelataio" que se instala sobre el panel de acero.

VITRINAS PROFESIONALES ISA – REPOSTERÍA CON HELADO

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 está 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

PANAVISION

La actuación de Panavision es impecable

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.

La actuación de Panavision es impecable: visibilidad, capacidad y calidad que satisfacen a los clientes desde un punto de vista estético y técnico.

**TEMPERATURA**

-18/-15 °C

**DOORS SYSTEM**

Doors

**DEFROST**

Hot Gas

**CLIMATIC CLASS**

7

