



GELATO NEWS





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

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

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

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

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

ISA has won the Coca-Cola Enterprises Award for Corporate Responsibility and Sustainability for having provided the display cabinets for the Olympic and Paralympic Games in London 2012 and for its continuing commitment to protecting the environment.

Isa a été lauréat du Coca-Cola Enterprises Award dans la catégorie Corporate Responsibility and Sustainability pour avoir fourni les vitrines des Jeux Olympiques et Paralympiques de Londres 2012 et pour son engagement constant en faveur de la protection de l'environnement.

ISA hat den Coca-Cola Enterprises Award für Unternehmensverantwortung und Nachhaltigkeit als Lieferant der Kühlvitrinen bei den Olympischen und Paraolympischen Spielen in London 2012 und seinen stetigen Einsatz für den Umweltschutz gewonnen. salvaguardia dell'ambiente.

Isa ha ganado el Coca-Cola Enterprises Award para el Corporate Responsibility y Sustainability por haber distribuido las vitrinas para los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Londres 2012 y por su continuo compromiso por la salvaguardia del medio ambiente.



made in Italy



4 plants



67% export



100 mio €



750 employes



ISO 9000  
ISO 14000  
ISO 14064



**VilloresiEst: ISA è partner del progetto Autogrill Future che unisce il design alla funzionalità, la sostenibilità alla tecnologia. Per un'esperienza di sosta innovativa.**

Villoresi Est: ISA is a partner of the Autogrill Future project that combines design with functionality, and sustainability with technology. For an experience of innovative presentation.

VilloresiEst : ISA est partenaire du projet Autogrill Future qui allie design et fonctionnalité, durabilité et technologie. Pour vivre une expérience innovante dans une aire de repos.

VilloresiEst: ISA wird Partner im Projekt Autogrill Future, bei dem Design mit Funktionalität, Nachhaltigkeit mit Technologie vereint werden. Für ein innovatives Rasterlebnis.

VilloresiEst: ISA es socio del proyecto Autogrill Future que une el diseño con la funcionalidad y la sostenibilidad con la tecnología. Para una experiencia de parada innovadora.

**Sempre a fianco dei gelatieri. Anche al Sigep 2014, appuntamento internazionale del settore, dove ISA è partner ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria.**

A constant presence in the world of ice-cream producers. Also at Sigep 2014, an international sector event, where ISA is an official partner of the Coppa del Mondo della Gelateria.

Toujours à côtés des glacières. ISA est aussi le partenaire officiel de la Coupe du Monde des Glacières dans le cadre de Sigep 2014, le rendez-vous international du secteur.

Immer an der Seite der Eisdiele. Auch bei der Sigep 2014, dem internationalen Treffen des Sektors, auf dem ISA als offizieller Partner des Weltcups der Eisdiele mitwirkt.

Siempre al lado de los heladeros. También en el Sigep 2014, cita internacional del sector, donde ISA es colaborador oficial de la Copa del Mundo de la Heladería.



Olímpica  
frame



Olímpica  
bold



Il suo design parla un linguaggio unico; il suo dinamismo sorprende ad ogni vista.

#### **Forma all'avanguardia**

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

#### **Dimensioni all'avanguardia**

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

Its design speaks a unique language; its dynamism offers a myriad of surprises.

#### **Cutting edge shape**

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

#### **Cutting edge dimensions**

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

Son design parle un langage unique; son dynamisme surprend à tous les points de vue.

#### **Une forme à la pointe du progrès**

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

#### **Des dimensions à l'avant-garde**

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

Sein Design spricht eine einzigartige Sprache; seine Dynamik ist unter jedem Aspekt überraschend.

#### **Bahnbrechendes Design**

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

#### **Bahnbrechende Formen**

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

Su diseño habla un lenguaje único; su dinamismo sorprende a cualquiera.

#### **Forma vanguardista**

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

#### **Dimensiones vanguardistas**

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

**Olímpica**  
mesh

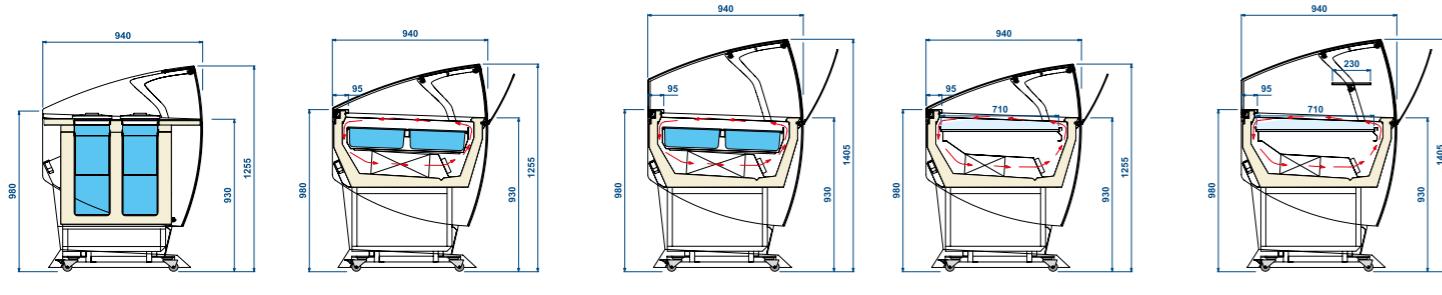
**Eliminare il superfluo  
mantenendo un ottimo  
livello di prestazioni  
tecnologiche. Questo è  
Olimpica.**

Removing the superfluous while maintaining an excellent level of technological performance. This is Olimpica.

Éliminer le superflu tout en maintenant un niveau optimal des performances technologiques. C'est ça Olimpica.

Alles Überflüssige weglassen, ohne das hervorragende technologische Leistungsniveau zu verlieren. Das ist Olympia.

Eliminar lo superfluo manteniendo un nivel óptimo de prestaciones tecnológicas. Esto es Olimpica.



VG

VP

**120****170****220****H125**

•

•

•

**H140**

•

•

•



It 5

12

18

24



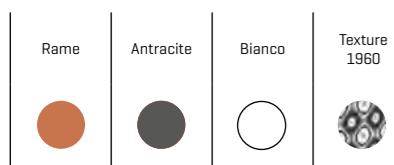
It 5

8

12

16

**Colori disponibili / Available Colours**



|  | <b>120</b>                           | <b>170</b>        | <b>220</b>              |
|--|--------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Dimensioni esterne H125</b><br>External dimensions                        | L x P x H [mm]<br>1168 x 940 x 1255  | 1663 x 940 x 1255 | 2156 x 940 x 1255       |
| <b>Dimensioni esterne H140</b><br>External dimensions                        | L x P x H [mm]<br>1168 x 940 x 1405  | 1663 x 940 x 1405 | 2156 x 940 x 1405       |
| <b>Refrigerazione</b><br>Refrigeration                                       | Ventilata                            |                   |                         |
| <b>Capacità [linda - netta] H125</b><br>Capacity [gross - net]               | Litri<br>440 / 140                   | 647 / 206         | 855 / 274               |
| <b>Capacità [linda - netta] H140</b><br>Capacity [gross - net]               | Litri<br>525 / 140                   | 770 / 206         | 1020 / 274              |
| <b>Temperatura di regolazione</b><br>Cabinet capacity range                  | °C<br>-20 / +2                       |                   |                         |
| <b>Temperatura prodotto</b><br>Product temperature                           | °C<br>-16 / -14                      |                   |                         |
| <b>Sbrinamento</b><br>Defrost  | Inversione Ciclo / Off Cycle         |                   |                         |
| <b>Classe climatica</b><br>Climatic class                                    | Nº<br>7 [35 °C / 75 %RH°]            |                   |                         |
| <b>Compressore</b><br>Compressor   | Tipo - Nº<br>Ermetico / Hermetic [1] |                   | Ermetico / Hermetic [2] |
| <b>Alimentazione</b><br>Power supply   | V / ph / Hz<br>230 / 1 / 50          |                   | 400 / 3 / 50            |
| <b>Assorbimento elettrico [a regime]</b><br>Electrical imput [standard]      | W / A<br>1240 / 6                    | 1720 / 3          | 2700 / 4,2              |
| <b>Assorbimento elettrico [in sbrinamento]</b><br>Electrical imput [defrost] | W / A<br>2300 / 11                   | 2950 / 4,9        | 6300 / 8,5              |
| <b>Peso netto H125</b><br>Net weight   | kg<br>178                            | 250               | 335                     |
| <b>Peso netto H140</b><br>Net weight   | kg<br>188                            | 264               | 350                     |



## ISA design your space

**La sfida che ISA vuole vincere ogni giorno consiste nel trovare la giusta soluzione a tutte le singole esigenze di gelateria e pasticceria. Mettendo a tua disposizione il meglio della tecnologia e dell'architettura del freddo.**

The challenge that ISA aims to succeed in every day is to find the right solution to all the individual needs of the ice cream parlour and of the pastry shop. Putting at your disposal the best of technology and architecture of the chilled foods industry.

Chaque jour, ISA veut relever un défi qui consiste à identifier la bonne solution pour toutes les exigences des glaciers et des pâtisseries. En mettant à disposition le meilleur de la technologie et de l'architecture du froid.

ISA stellt sich jeden Tag der Herausforderung, die richtige Lösung für alle Anforderungen von Eisdielen und Konditoreien zu finden, indem es Ihnen das Beste der Technik und der Architektur der Kälte zur Verfügung stellt.

El reto que ISA quiere superar cada día consiste en encontrar la solución adecuada para todas las exigencias de heladería y pastelería poniendo a su disposición lo mejor de la tecnología y de la arquitectura del frío.



aria



### Progetto Aria: crescere rispettando l'ambiente

Project Aria: to develop while respecting the environment

Projet Aria: grandir en respectant l'environnement

Projekt Luft: umweltbewußt wachsen

Proyecto Aria: crecer respetando el medio ambiente

## ISA Sustainability Framework

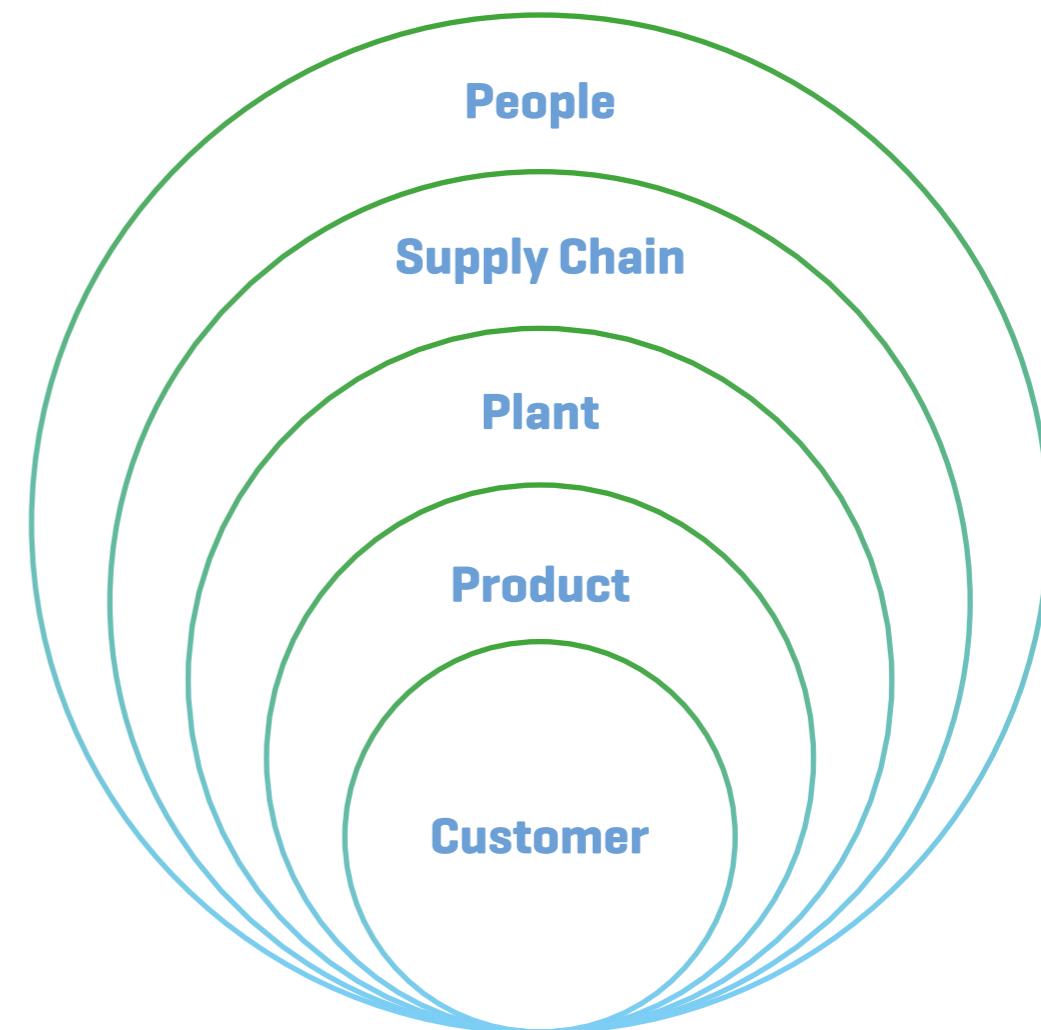
**Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente. Anche Tu puoi contribuire a fare la differenza, scegliendo ARIA e diventando ambasciatore di un nuovo modello di sviluppo. Con la semplicità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

For ISA, sustainability is not only confined to the product but encompasses a great deal more: it is also a production process and is, above all, respect for the person and the environment. You too can help make a difference, by choosing ARIA and becoming ambassador for a new model of development. With the simplicity and the constancy of daily actions.

Pour ISA, la durabilité ne se limite pas uniquement au produit, c'est aussi beaucoup plus: c'est un procédé de production et c'est surtout le respect de la personne et de l'environnement. Tu peux contribuer à faire la différence, en choisissant ARIA et en devenant l'ambassadeur d'un nouveau modèle de développement. Avec la simplicité et la constance des gestes quotidiens.

Für ISA beschränkt sich die Nachhaltigkeit nicht nur auf das Produkt, sie umfasst weit mehr: Sie ist auch der Herstellungsprozess und vor allem schützt sie die Personen und die Umwelt. Auch Sie können den Unterschied machen, indem Sie sich für ARIA entscheiden und Botschafter eines neuen Entwicklungsmodell werden. Mit der Schlichtheit und Beständigkeit der alltäglichen Gesten.

Para ISA la sostenibilidad no se limita únicamente al producto, sino que es algo más: también es proceso de producción y sobre todo es respeto de la persona y del medio ambiente. También Tú puedes contribuir a marcar la diferencia, eligiendo ARIA y convirtiéndote en embajador de un nuevo modelo de desarrollo. Con la simplicidad y constancia de los gestos cotidianos.



# CO<sup>2</sup> 100%

La ricerca ISA oltre gli standard

ISA research that goes beyond the standard

La recherche ISA au-delà des standards

Die ISA Forschung geht über die Standards hinaus

La investigación ISA más allá de los estándares

**Da oggi grazie alla ricerca e sviluppo Isa è possibile avere una gamma di prodotti ancora più ecosostenibili che utilizzano il refrigerante naturale Co2 non solo come agente espandente nelle schiume isolanti ma anche come refrigerante nell'impianto frigo.**

From today, thanks to Isa research and development, there is now an even more eco-friendly products that use Co2 natural refrigerant not only as an expanding agent in insulating foams but also as a refrigerant in the fridge system.

Grâce à la recherche et au développement d'Isa, il est aujourd'hui possible d'avoir une gamme de produits encore plus durables du point de vue technologique, qui utilisent le réfrigérant naturel CO2 non seulement comme agent d'expansion des mousse isolantes mais aussi comme réfrigérant du réfrigérateur.

Seit heute ist es dank der ISA Forschung und Entwicklung möglich, unter einer noch umweltfreundlicheren Bandbreite von Produkten auszuwählen, die das natürliche Kältemittel CO2 nicht nur als Schäummittel im Isolierschaum sondern auch als Kühlmittel in Kühlgeräten verwenden.

Desde hoy gracias a la investigación y desarrollo de Isa es posible tener una gama de productos mucho más ecosostenibles que utilizan el refrigerante natural Co2 no sólo como agente expander en las espumas aislantes sino también como refrigerante en la instalación frigorífica.

# Aria Products

L'arte del progresso: stesse prestazioni meno emissioni

The art of progress: same performance less emissions

L'art du progrès : les mêmes performances avec moins d'émissions

Die Kunst des Progresses: gleiche Leistung weniger Emissionen

El arte del progreso: mismas prestaciones menos emisiones

## Evoluzione dei refrigeranti

Evolution of the refrigerants

Évolution des réfrigérants

Die Weiterentwicklung der Kältemittel

Evolución de los refrigerantes



KALEIDO



GELATO SHOW 2



GELATO SUPER SHOW



MILLENIUM



HORIZON



OLIMPICA



# Cristal Tower

Fatti guardare dentro

Take a look inside

Laisse qu'on regarde à l'intérieur

Lassen Sie sich hineinschauen.

Haz que te dejen verlo

# Zero

L'acciaio che abbatte la temperatura

The steel that lowers temperature

L'acier qui fait chuter la température

Der Stahl, der die Wärme eindämmt

El acero que abate la temperatura

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

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

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

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

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



**ISA ha sviluppato per la linea ZERO un sistema di controllo che consente di gestire i parametri della refrigerazione in modo estremamente flessibile e semplice. Ciò offre un duplice vantaggio: con un unico modello è possibile scegliere tra i numerosi processi di abbattimento preimpostati, in funzione del tipo di alimento e della temperatura che si vuole raggiungere, ZERO, al contempo, permette di impostare dei programmi personalizzati per specifici impieghi, sulla base delle esigenze dell'operatore più esigente.**

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

ISA développé pour la ligne ZERO un système de contrôle qui permet de gérer les paramètres de la réfrigération de manière extrêmement flexible et simple. Cela offre un double avantage : avec un seul modèle, il est possible de faire un choix parmi les nombreux procédés de diminution prédéfinis, en fonction du type d'aliment et de la température que l'on souhaite atteindre ; ZERO permet en même temps de configurer des programmes personnalisés pour des usages spécifiques, en fonction des nécessités de l'opérateur le plus exigeant.

ISA hat für die Linie ZERO ein Kontrollsyste entwickelt, das erlaubt, die Kühlparameter auf extrem flexible und einfache Weise zu verwalten. Damit bietet sie einen zweifachen Vorteil: mit einem einzigen Modell kann man zwischen den zahlreichen vom Werk eingestellten Wärmedämmungsprozessen je nach Lebensmitteltyp und der gewünschten Temperatur wählen, gleichzeitig erlaubt ZERO die Einstellung individueller Programme für spezifische Einsätze auf Basis der Bedürfnisse des anspruchsvollsten Benutzers.

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



**ISA S.r.l.**

Via del Lavoro, 5  
06083 Bastia Umbra (PG)

Telefono: +39 075 80171  
Fax: +39 075 8000900  
Email: [customerservice@isaitaly.com](mailto:customerservice@isaitaly.com)

P.Iva 03159980543

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

I.P.



*idee che lavorano con te*

