



DIVA

Gelato and pastry display cabinet



your visible value



DIVA

Gelato and pastry display cabinet

ΔIVA

THE NEW EXPONENT OF THE ELEGANCE

The search for elegance is in fashion as well as in industrial design, a journey of discovery of the perfect combination of ingredients that can generate an exciting and fascinating product. With the new display cabinet Diva, Isa remains loyal to the industrial philosophy that for 50 years has made it famous all over the world of ice cream and professional pastry: these products are not only efficient, high performance and loyal supporters in the daily work but also true icons with a strong personality, characterized by an obsessive attention to details.





PLUS



PLUS 1



PLUS 2

Three types of ventilation.
Discover them on page 12.

Tre tipologie di ventilazione
Scoprirete a pagina 12.

**Adjustable deflectors
for lower energy consumption
(Plus1 - Plus2 only)**

Deflettori regolabili
per un minore consumo energetico
(solo Plus1 e Plus2)



**Excellent gelato
visibility.**

Eccellente visibilità
del gelato.

LA NUOVA
INTERPRETE
DELL'ELEGANZA

IT

La ricerca dell'eleganza è, nella moda così come nell'industrial design, un percorso di scoperta di quell'alchimia perfetta di ingredienti che riesce a generare un prodotto emozionante e ricco di fascino. Con la nuova vetrina Diva, Isa rimane fedele a quella filosofia industriale che da oltre 50 anni l'ha resa celebre in tutto il mondo della gelateria e della pasticceria professionale: prodotti non solo efficienti, dalle prestazioni tecnologiche eccellenti e fedeli alleati nel lavoro quotidiano ma anche vere e proprie icone dalla spiccata personalità, con una cura maniacale del dettaglio.

LA NOUVELLE
INTERPRETE
DE L'ÉLÉGANCE

FR

La recherche de l'élegance dans l'industrial design, est comme un parcours de découverte d'ingrédients qui peuvent générer un produit excitant et fascinant comme dans un'alchimie parfaite. Avec la nouvelle vitrine Diva, Isa reste fidèle à la philosophie industrielle qui depuis 50 ans l'a rendu célèbre dans le monde de la crème glacée et de la pâtisserie professionnelle: produits efficaces avec excellente performances technologiques, et fidèles alliés dans le travail quotidien, mais aussi de véritables icônes avec une forte personnalité, avec une attention obsessionnelle du détail.

DER NEUE
INTERPRET
DER ELEGANZ

DE

Die Suche nach Eleganz ist in der Mode sowie im Industriedesign, eine Entdeckungsreise der perfekten Zusammenstellung von Zutaten, die ein spannendes und faszinierendes Produkt generieren kann. Mit der neuen Vitrine Diva bleibt Isa der industriellen Philosophie treu, die seit 50 Jahren es berühmt in der ganzen Welt von Eis und professionellem Gebäck hat. Diese Produkte sind nicht nur effizient, mit hervorragende Leistung und treuen Mitarbeiter in der täglichen Arbeit, sondern auch wahre Symbole, die eine ausgeprägte Individualität sind und durch eine obsessive Liebe zum Detail gekennzeichnet sind.

LA NUOVA
INTERPRETE
DE LA
ELEGANCIA

ES

La búsqueda de la elegancia es tanto en la moda como en la industria del diseño un recorrido para descubrir la alquimia perfecta de ingredientes que generan un producto emocionante y lleno de fascinación. Con la nueva vitrina Diva, ISA continúa fiel a la filosofía industrial que la llevó al estrellato del mundo de la heladería y de la pastelería profesional hace ya más de 50 años. Además de productos eficientes, prestaciones tecnológicas excelentes y colaboradores fieles en el trabajo cotidiano, también cuenta con auténticos iconos de marcada personalidad cuidados hasta el último detalle.

ΔIVA

ESSENTIAL AND TECHNOLOGICAL

Diva is the new exponent of the elegance by Isa: a perfect balance between design, aesthetics and functionality that enhances the food appeal of the product and gives a touch of charme to the environment, thanks to the volumes, that fit together in a harmonious way, the wide transparent surfaces of the glass frame (without front pillars and with lateral pillars that have reduced thickness) and thanks to the sober and refined nuances of the front and side panels.



ESSENZIALE
E TECNOLOGICA

EN

Diva è la nuova interprete dell'eleganza secondo ISA: un equilibrio perfetto tra design, estetica e funzionalità che esalta il food appeal del prodotto e dona un tocco di classe all'ambiente di consumo grazie ai volumi che si raccordano in maniera armoniosa, alle ampie superfici trasparenti del castello vetri (senza montanti frontali e con i laterali a ridotto spessore) e alle nuance sobrie e ricercate dei pannelli frontali e laterali.

ESSENTIEL
ET TECHNOLOGIE

FR

Diva est la nouvelle interprète de l'élégance selon Isa: un équilibre parfait entre design, esthétique et fonctionnalité, qui améliore le food appeal du produit et donne une touche de classe à l'environnement, grâce aux volumes qui sont reliés de façon harmonieuse, les grandes surfaces transparentes des verres (sans jambes de force avant et latéraux avec épaisseur réduit) et aux nuances sobres et sophistiquées des panneaux frontaux et latéraux.

ESSENTIELL
UND
TECHNOLOGISCH

DE

Diva ist der neue Interpret der Eleganz von Isa: eine perfekte Balance zwischen Design, Ästhetik und Funktionalität, die das Food Appeal des Produkts verbessert und einen Hauch von Charme der Umgebung gibt, dank der Rauminhalte, die sich gegenseitig in einer harmonischen Weise verbinden, dank der großen transparenten Flächen des Glasrahmens (ohne vorderen Pfosten und mit Seitenpfosten, die reduzierter Dicke haben) und dank der nüchternen und raffinierten Nuancen der Frontpaneelen und Seitenpaneelen.

ESENCIAL
Y TECNOLÓGICA

ES

Diva 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.

ΔIVA



COLORS



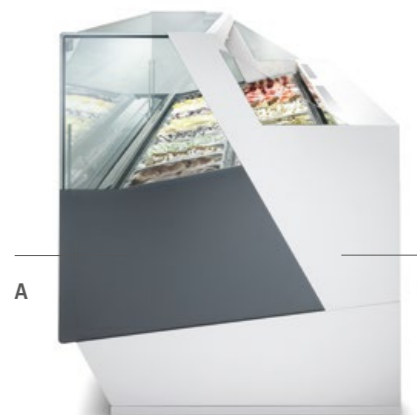
FRONTAL PANEL

CORIAN™ GLACIER WHITE



FRONTAL PANEL

CORIAN™ CLAY



SIDE PANEL

A /
GRIGIO RAL 9006 STANDARD

B /
CORIAN™ GLACIER WHITE
CORIAN™ PEARL GRAY
CORIAN™ CLAY
CORIAN™ BISQUE



FRONTAL PANEL

CORIAN™ PEARL GRAY



FRONTAL PANEL

CORIAN™ BISQUE

DIVA
GELATO



Gelato H125

DIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N 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						
TC S - 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

Climate class

7

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated stratified

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remote (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

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura 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

DIVA 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
H 125 PLUS	120	IGF1	G2	0,71	-15°C	E	52,12	8.878
	170	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	56,30	11.816
	220	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	56,69	14.140
	120+50	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	56,30	11.816
	170+50	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	56,69	14.140
H140 PLUS	120	IGF1	G2	0,71	-15°C	E	54,05	9.207
	170	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	58,49	12.276
	220	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	59,06	14.731
	120+50	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	58,49	12.276
170+50	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	59,06	14.731	

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.



Plus.

Total control of cold performances



PLUS

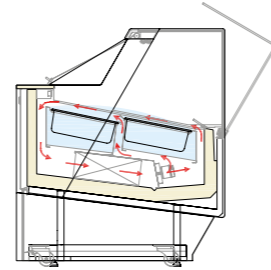
Évaporateur simple avec refoulement de l'air à flux avant double.

Single evaporator with double front air out flow.

Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.

Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



PLUS 1

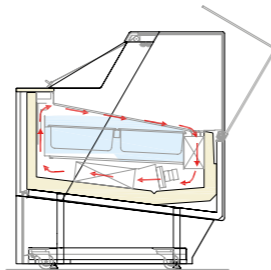
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière simple.

Double evaporator with single air out rear flow.

Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore.

Evaporador doble con una sola línea de impulsión de aire de flujo posterior.



PLUS 2

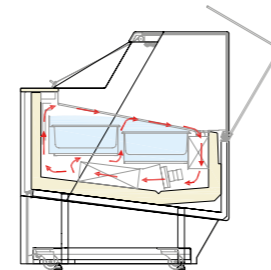
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière double.

Double evaporator with double air out rear flow.

Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

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

Evaporador doble con con doble línea de impulsión de aire de flujo posterior.








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 Vassoio per pasticceria	Separate / Separati	Single / Unico	Separate / Separati

Diva Gelato		120	170	220	120+50	170+50
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H125	1176 x 1103 x 1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x 1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x 1257 mm
	H140	1176 x 1103 x 1408 mm	1671 x 1103 x 1408 mm	2166 x 1103 x 1408 mm	1671 x 1103 x 1408 mm	2166 x 1103 x 1408 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H125	719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
	H140	865 / 147 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt
Net weight Peso netto	H125	300 kg	375 kg	470 kg	385 kg	480 kg
	H140	325 kg	385 kg	480 kg	408 kg	505 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante	R290					
Climate class Classe climatica	7			7		
Operating conditions Condizioni ambientali	35 °C / 75 %RH			35 °C / 75 %RH		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			-20/+2 °C differenziabili per zona		
Product temperature Temperatura prodotto	G2 (-10/-16 °C)			G2 (-10/-16 °C) differenziabili per zona		
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico		2 Hermetics 2 Ermetici			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo					
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A	
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 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

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Single portions container Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	Plus	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	2x (990x315) mm + 2x (495x315) mm	2x (1485x315) mm + 2x (495x315) mm
	Plus 1	1046x720 mm	1541x720 mm	2036x720 mm	-	-
	Plus 2	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	-	-

AE45
1833 x 1103 x 1257 mm
1833 x 1103 x 1408 mm
946 / 193 lt
1136 / 193 lt
378 kg
400 kg
Ventilated Ventilata
R290 (Plus)
7
35 °C / 75 %RH
-20/+2 °C
G2 (-10/-16 °C)
2 Hermetics 2 Ermetici
Reverse Cycle Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1720 W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale

-  Corian™ Glacier White
-  Corian™ Bisque
-  RAL on request




● Standard / Di serie

Front grid (2) Griglia frontale

-  RAL 9003
-  RAL on request

● Standard / Di serie

Side panels (3) Pannelli laterali

-  Corian™ Glacier White
-  Corian™ Bisque
-  RAL on request

● Standard / Di serie



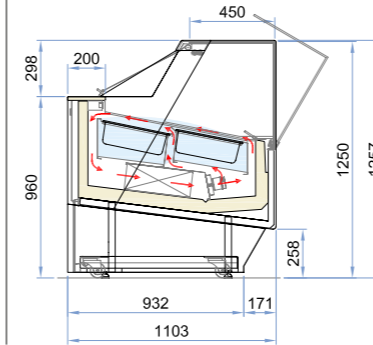


Gelato H125

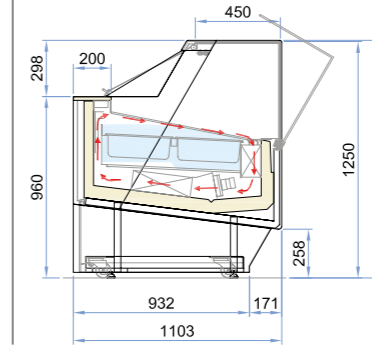
H125



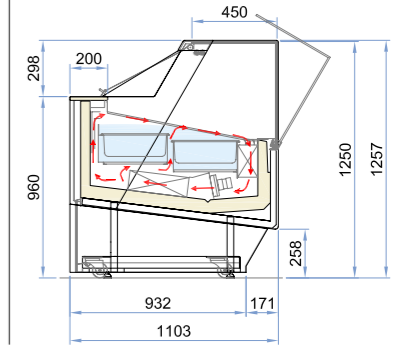
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



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



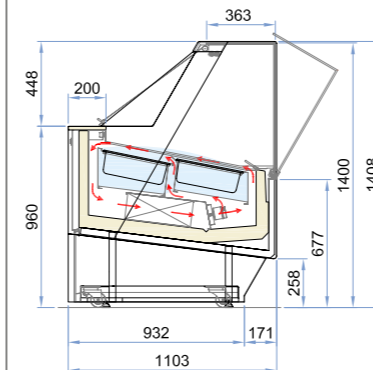
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
 Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



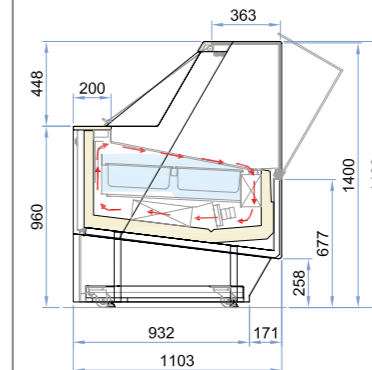
H140



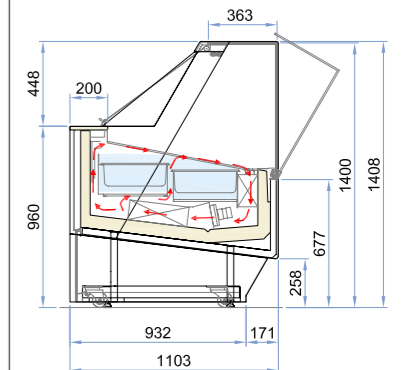
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



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.



DIVA
PASTRY



Pastry H140
Gelato H140

ΔIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry • Chocolate • Hot&Cold

A G	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	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

DIVA 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	
H125	120	IHC7	M1	0,36	+2°C	G 84,97	1.826 73,66	5.885 5.533	-
	170	IHC7	M1	0,52	+2°C	G 93,73	2.238 72,82	7.085 6.658	-
	220	IHC7	M1	0,67	+2°C	G 98,66	2.592 74,18	8.507 7.992	-
H140	120	IHC7	M1	0,27	+2°C	G 89,64	1.802 64,18	6.213 5.861	-
	170	IHC7	M1	0,38	+2°C	G 97,08	2.120 63,33	7.545 7.118	-
	220	IHC7	M1	0,50	+2°C	G 98,92	2.332 64,32	9.098 8.583	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led, mensole illuminate.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1 (H125)
- Shelves 2 (H140)

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated stratified

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola (H125)
- 2 Mensole (H140)

Temperatura

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati 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



Diva Pastry

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

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H125	1176 x 1103 x 1257 mm			1671 x 1103 x 1257 mm		
	H140	1176 x 1103 x 1408 mm			1671 x 1103 x 1408 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H125	720 / 214 lt			1059 / 317 lt		
	H140	865 / 239 lt			1272 / 254 lt		
Net weight Peso netto	H125	295 kg			375 kg		
	H140	318 kg			400 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		-	1 Hermetic 1 Ermetico		-	
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz						
Electrical input (nominal) Assorbimento 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 with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

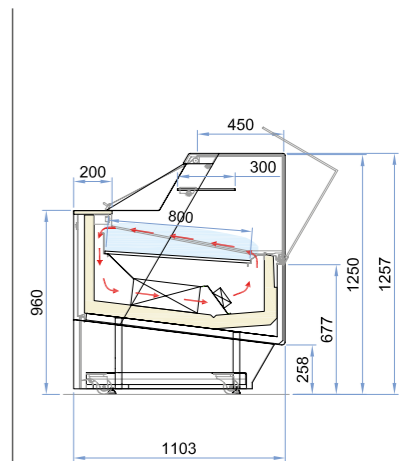
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm			1542x800 mm		
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	1078x210 mm 1078x300 mm			1573x210 mm 1573x300 mm		

	220			AE45
	RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

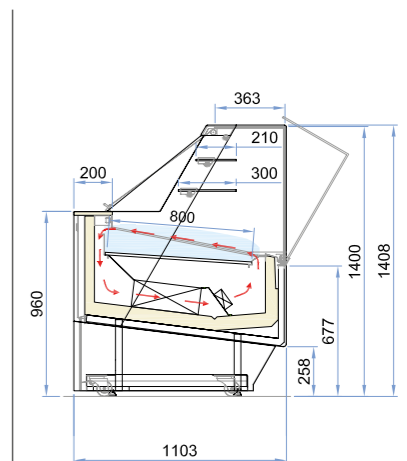
	2166 x 1103 x 1257 mm			1835 x 1213 x 1257 mm	
	2166 x 1103 x 1408 mm			1835 x 1213 x 1408 mm	
	1398 / 418 lt			946 / 205 lt	
	1680 / 466 lt			1136 / 200 lt	
	470 kg			368 kg	
	492 kg			390 kg	
	Ventilated Ventilata				
	R290				
	3				
	25 °C / 60 %RH				
	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	
	1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico	
	Off Cycle Fermata compressore		-	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	

	2036x800 mm			-
	2068x210 mm 2068x300 mm			-

H125



H140



Available colours - Colori disponibili



Front panel (1) Pannello frontale

- Corian™ Glacier White
- Corian™ Bisque
- RAL on request

● Standard / Di serie

Front grid (2) Griglia frontale

- RAL 9003
- RAL on request

● Standard / Di serie

Side panels (3) Pannelli laterali

- Corian™ Glacier White
- Corian™ Bisque
- RAL on request

● Standard / Di serie

DIVA



Pastry H140
Gelato H140



ISA nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigianale, industriale e creativa. Con quattro stabilimenti e la presenza in oltre 100 mercati globali ISA è uno dei player al mondo più importanti del mercato dell'arredamento per locali pubblici, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria e dell'arredamento professionale.

ISA was established in Umbria, in the heart of Italy, a nation that is famed all over the world for its artisan, industrial and creative excellence. With four sites and the presence in over 100 global markets, ISA is one of the most important players on furniture market for public places, ice cream display cabinets, pastry display cases and professional furniture.

ISA nait en Ombrie, au milieu de cette partie-là d'Italie célèbre dans tout le monde pour son excellence artisanale, industrielle et créative. Avec quatre usines et en étant sur plus de 100 marchés globaux, ISA est un des joueurs les plus importants sur le marché international de l'ameublement pour locaux publics, de vitrines et d'armoires d'exposition réfrigérées pour glacerie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

ISA wurde in Umbrien gegründet, im Herzen Italiens, die in der ganzen Welt für ihre handgefertigte, industrielle und kreative Vorzüglichkeit berühmt ist. Mit vier Werkanlagen und dank der Anwesenheit in mehr als 100 ISA Global Märkten, ist ISA einer der wichtigsten Player der weltweiten Möbelmarkt für Lokale, Vitrinen und Kühlschränke für Eisdiele und Konditorei und professionelle Einrichtung.

ISA nace en Umbria, en el corazón de una Italia de renombre en todo el mundo por su artesanía, industria y creatividad excelentes. Con cuatro establecimientos y presente en más de 100 mercados globales, ISA es uno de los principales protagonistas mundiales del mercado del mobiliario profesional y de locales públicos así como de los expositores y refrigeradores para heladería y pastelería.



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

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

