



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

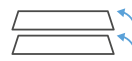
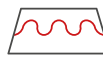
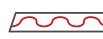
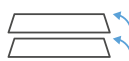


RV TN H117
L 120 • 170 • 220
Pastry • Chocolate • Hot&Cold



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 acces & 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

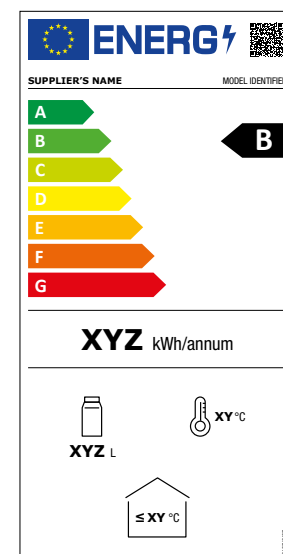
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's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



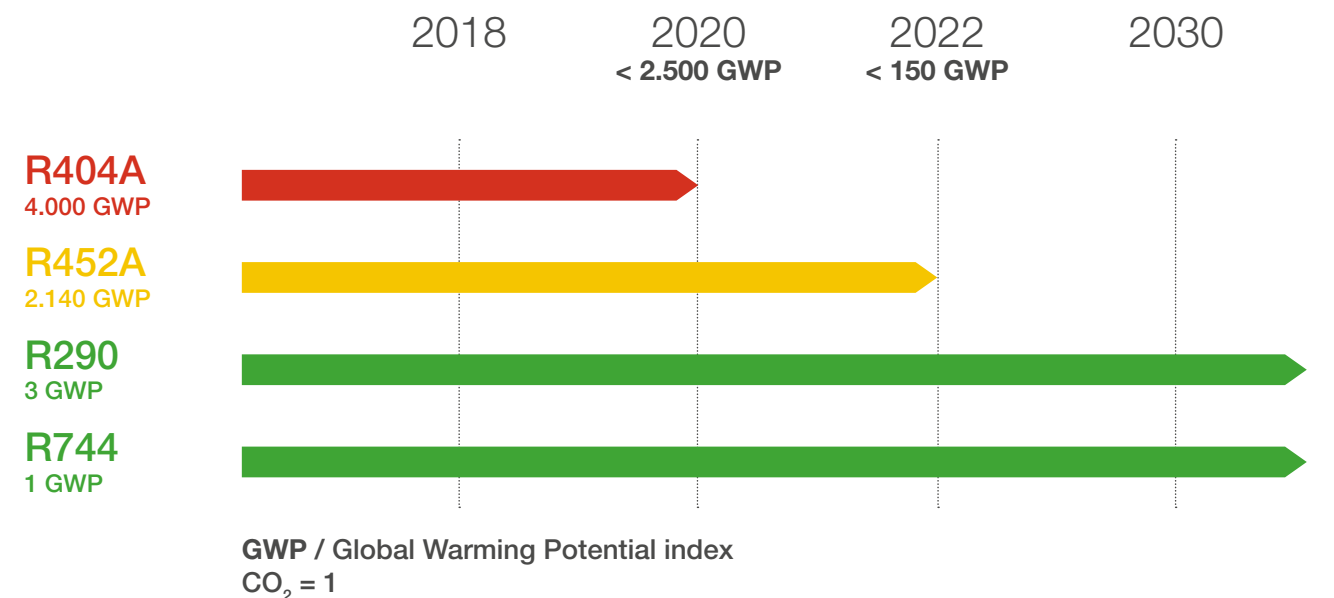
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

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



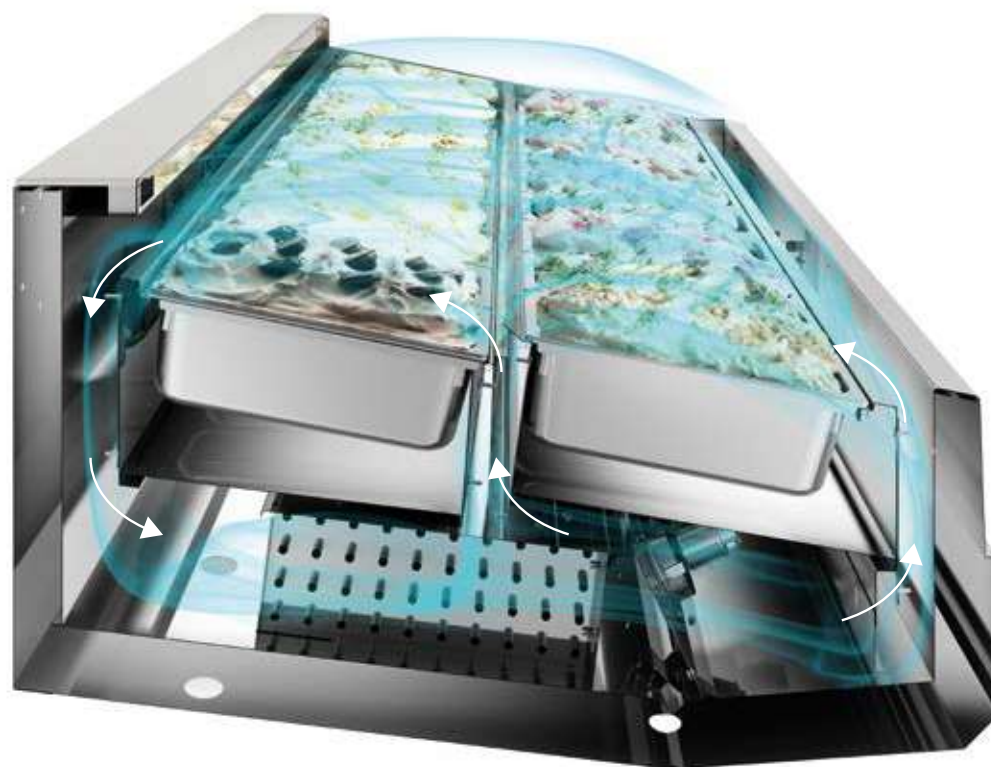
Reverse cycle

7

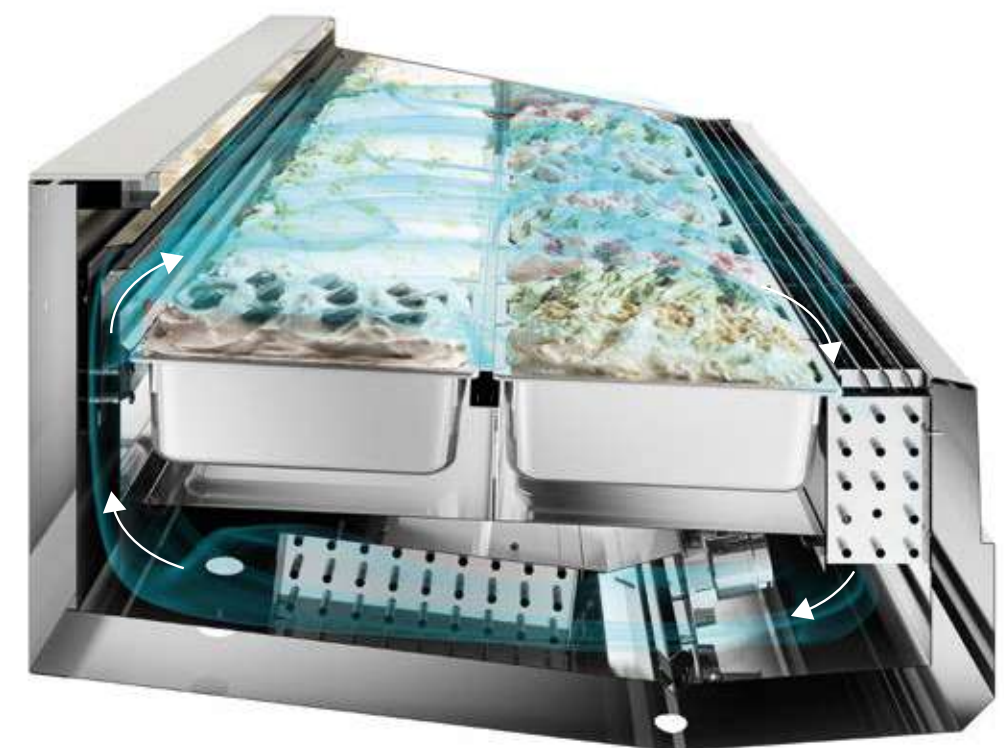
Climatic class



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.



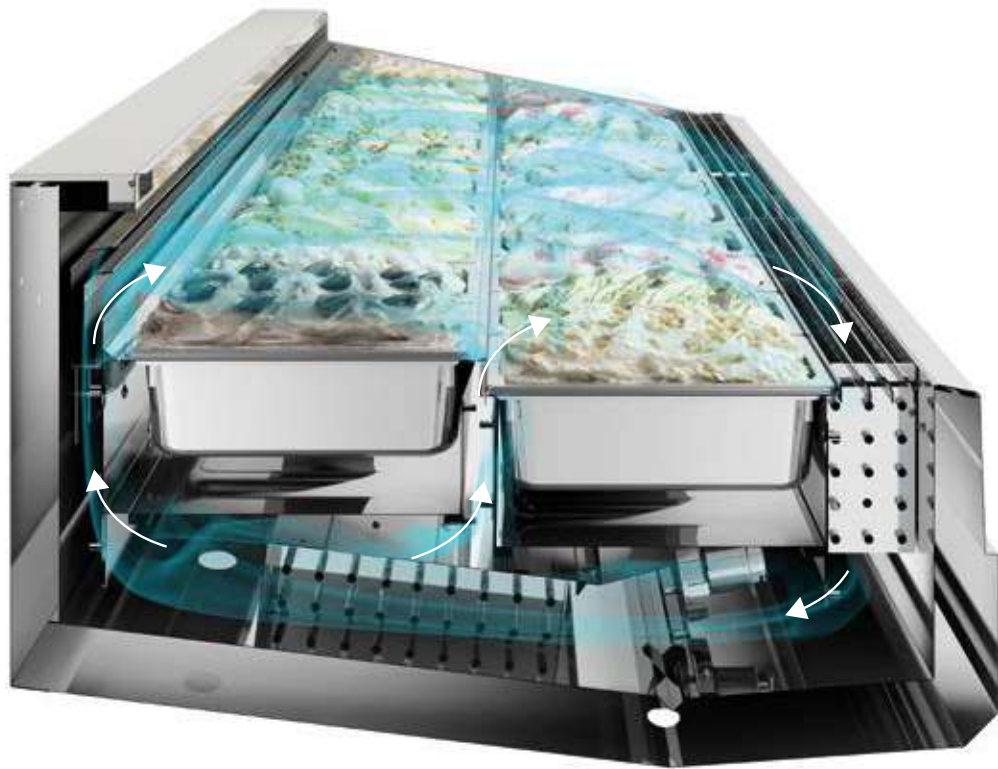
Double evaporator with single air out rear flow

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



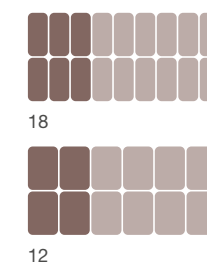
Dual zone temperature set-up

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.

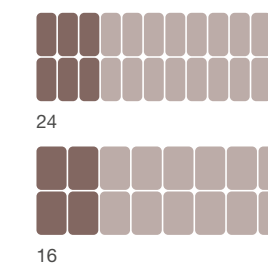
Due settori a temperatura differenziata

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

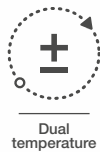
1

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	G2	-15°C	D	45,68	7.781	-
	170	IGF1	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	220	IGF1	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
	120+50	IGF1	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	170+50	IGF1	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
H135 PLUS	120	IGF1	G2	-15°C	D	47,61	8.110	-
	170	IGF1	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	220	IGF1	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-
	120+50	IGF1	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	170+50	IGF1	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

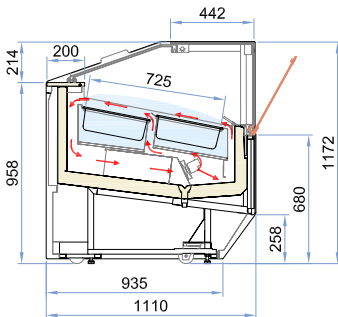
18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
•	•	•

•	•
•	•
•	-
•	-

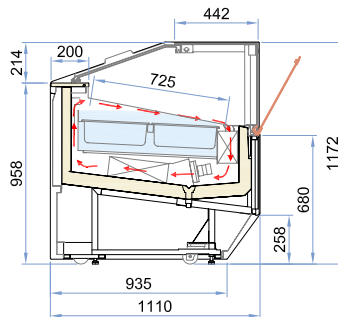
H117



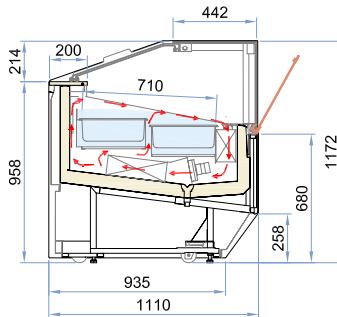
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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



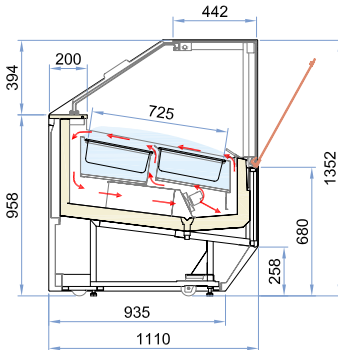
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



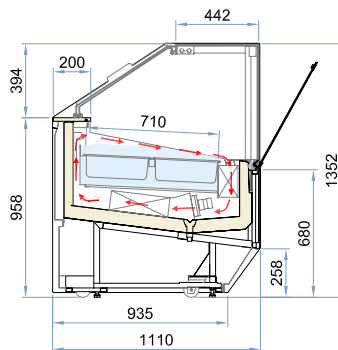
H135



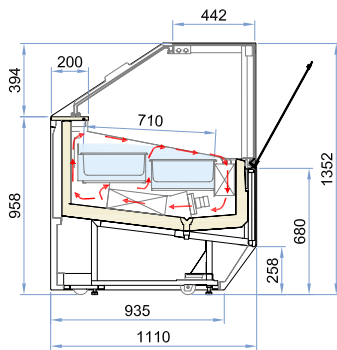
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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.

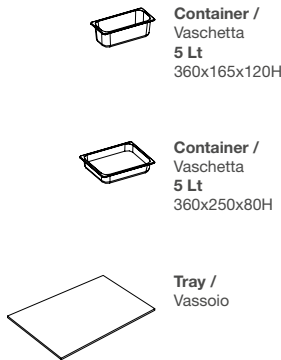


Available colours - Colori disponibili

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



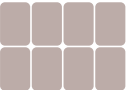
Gelato configuration



120



12



8



120 Plus1
1046x720 mm



120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)

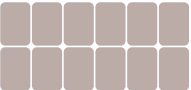


1148x240 mm

170 / 120+50



18



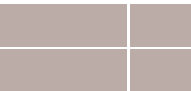
12



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)

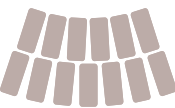


170+50
2x (1485x315 mm) +
2x (495x315 mm)



2138x240 m

AE45



13



9



14

Supercapri pastry



RV-TN Pastry

Pastry shelves flexibility

Pastry

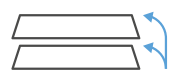
H 117 • 135

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

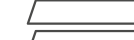
1



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



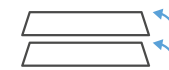
Ventilated chiller

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								
						R290	R290	R290	
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)

Configuration

Channeling (optional)

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

Heated stratified
with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

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

Canalizzabile (optional)

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

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





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

