







LA
TRADIZIONE
DI UN TEMPO
ANTICO





EN / Gelataio is the traditional refrigerated counter reinterpreted in contemporary taste, It has pozzetti (basins) that allow an excellent conservation of the ice cream, a large operational flexibility and the simultaneous management of three different operating temperatures, this happens with all the convenience of a static induction refrigeration system (thanks to the exclusive "Multiple" technology), that does not require defrosting operations and frequent maintenance procedures. The Ice Cream is a style icon with a patented design, brilliant in its essentiality and embellished by precious materials such as stainless steel with mirror finish and the Corian® worktop, and represents the ideal solution for free-standing installations and outdoor promotional sales, adding a great touch of retro charm and contemporary charm.

FR / Le "Gelataio" est la réinterprétation et l'évolution moderne du traditionnel comptoir réfrigéré à puits qui permet une excellente conservation de la crème glacée, une grande flexibilité opérationnelle, avec la gestion simultanée de trois différentes températures de fonctionnement et avec tout le confort du système de réfrigération statique à induction (grâce à la technologie exclusive «Multiple») qui ne nécessite pas d'opérations de dégivrage et d'entretien fréquent. Le Gelataio est une icône de stylisme breveté. À la fois élégant, brillant dans sa essentialité et embelli par des matériaux précieux comme l'acier inoxydable avec finition en miroir et le plan de travail en Corian®, il est idéal pour les installations free-standing et les ventes promotionnelles en plein air avec l'ajout d'une touche de charme, rétro et contemporain à la fois.

DE / Die "Gelataio" ist die traditionelle Kühltheke im zeitgenössischen Geschmack neu interpretiert, Eine Brunnentheke, die eine hervorragende Haltbarkeit des Eises und eine gute betriebliche Flexibilität ermöglicht, dank der gleichzeitige Kontrolle über drei verschiedenen Temperaturen und mit der praktische Durchführung dieses statischen Induktionskühlsystems (dank der exklusiven "Multiple" Technologie), die keine Entfrostung oder häufige Wartung benötigt. Die "Gelataio" ist eine Stilikone mit einem patentierten Design, genial in ihrer Wesentlichkeit und von edlen Materialien bereichert, wie zum Beispiel der Edelstahl mit Spiegelschliff und die Arbeitsplatte aus Corian®, welche die ideale Lösung für freistehende Anlagen und Outdoor Verkaufsförderungen ist, indem sie einen großen Reiz hinzufügt, welcher gleichzeitig Retro und modern ist.

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

4

Il Gelataio è la reinterpretazione in chiave contemporanea del tradizionale banco refrigerato a pozzetti che permette un'ottima conservazione del gelato, una grande flessibilità operativa con la gestione in contemporanea fino a tre diverse temperature di esercizio e con tutta la praticità del sistema di refrigerazione statica ad induzione (grazie all'esclusiva tecnologia "Multiplo"), che non necessita di sbrinamenti e operazioni frequenti di manutenzione. Il Gelataio è un'icona di stile dal design brevettato, geniale nella sua essenzialità e impreziosito da materiali di pregio come l'acciaio inox con finitura a specchio e il piano di lavoro in Corian®, e rappresenta la soluzione ideale per installazioni free-standing e vendite promozionali outdoor, aggiungendo un tocco di grande fascino retrò e contemporaneo allo stesso tempo.





Il Gelataio

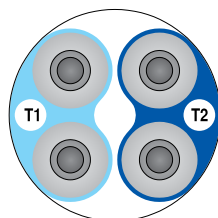
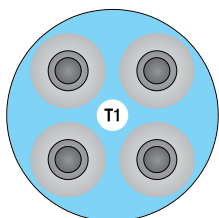
SAT

Il Gelataio 4

4 (+4)
carapine/containers
7,5 lt.

Brevetto ISA
Multiplo
da **1 a 2**
temperature

6



REFRIGERAZIONE
INDUZIONE



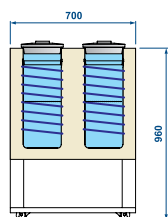
TEMPERATURE
-6/-14 °C



SBRINAMENTO
MANUALE



MOVIMENTAZIONE
RUOTE
PIVOTTANTI



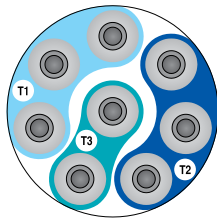
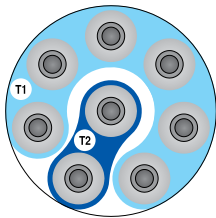
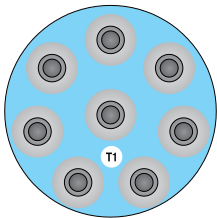


Il Gelataio 8

8 (+8)
carapine/containers
7,5 lt.

Brevetto ISA
Multiplo
da 1 a 3
temperature

8



REFRIGERAZIONE
INDUZIONE



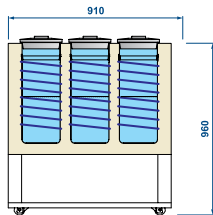
TEMPERATURE
-6/-14 °C



SBRINAMENTO
MANUALE



MOVIMENTAZIONE
RUOTE
PIVOTTANTI





ISA



WHITE GELATO / Standard/ IL GELATAIO 4 and 8



10

Il Gelataio è disponibile nella versione neutra in acciaio inox con finitura a specchio o personalizzabile con grafica su supporto adesivo a tutta altezza applicato al pannello in acciaio.

Gelataio is available in neutral edition in stainless steel with mirror finish or customized with graphics on a stick attached full height to the stainless steel panel.

Le Gelataio est disponible dans la version neutre en acier inoxydable avec finition en miroir ou personnalisable avec des graphiques sur le soutien adhésif tout en pleine hauteur appliquée sur le panneau d'acier.

Die "Gelataio" ist in der neutralen Variante aus Edelstahl mit Spiegelschliff oder personalisierbar erhältlich, mit Grafik auf einem Stick, der volle Höhe an den Edelstahl Paneel befestigt wird.

El "Gelataio" es disponible en la versión neutral en acero inoxidable rematado a espejo o personalizado con grafica sobre un soporte adhesivo por toda la altura aplicable al panel de acero.

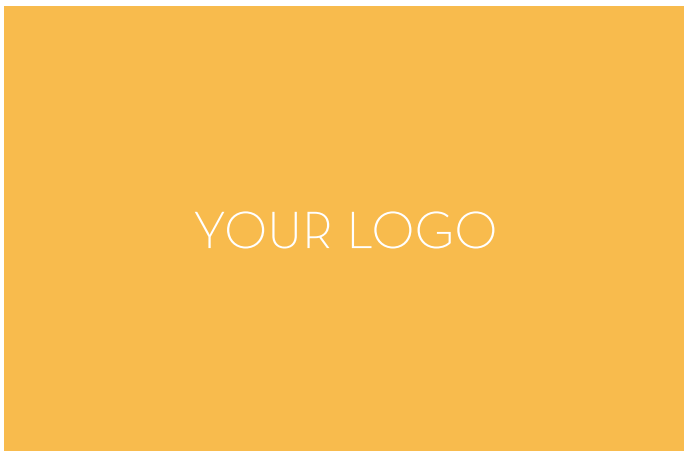
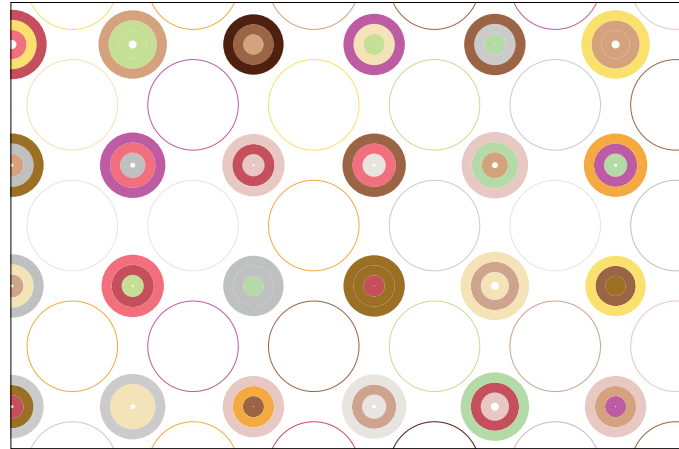


DARK GELATO / Standard/ IL GELATAIO 4 and 8

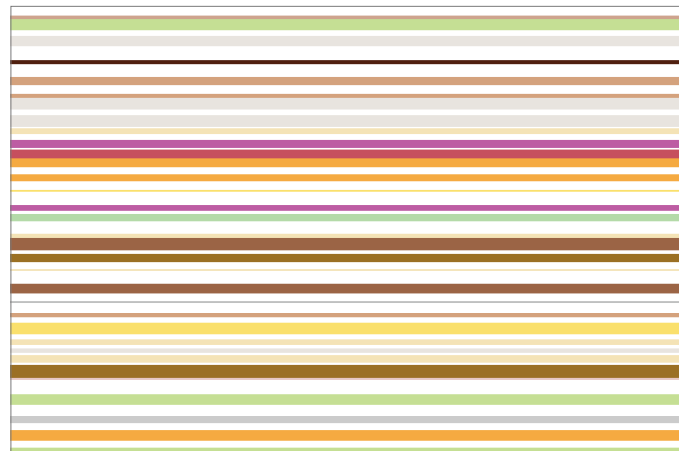
ACCIAIO INOX / On Request / IL GELATAIO **4** and **8**



TEXTURE 50 / On Request / IL GELATAIO **4** and **8**



GRAFICA PERSONALIZZATA / On Request / IL GELATAIO **4** and **8**
IL GELATAIO **4** - 1.398 x 800 mm / IL GELATAIO **8** - 1.798 x 800 mm



TEXTURE 60 / On Request / IL GELATAIO **4** and **8**



IT / ISA nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Con quattro stabilimenti e la presenza in oltre trenta 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.

EN / 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 thirty 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.

FR / 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 trente marchés globaux, ISA est un des joueurs les plus importants sur le marché international de l'ameublement pour locaux publiques, de vitrines et d'armoires d'exposition réfrigérées pour glacierie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

DE / 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 dreißig ISA Global Märkten, ist ISA einer der wichtigsten Player der weltweiten Möbelmarkt für Lokale, Vitrinen und Kühlschränke für Eisdiele und Konditorei und professionelle Einrichtung.

ES / 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 treinta 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.



ISO 14064

La ISA S.r.l. 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.r.l. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.



ISA S.r.l.

via del Lavoro 5
06083 Bastia Umbra PG
Italy

T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com