

KALEIDO

KALEIDO

Essere e apparire

To be and appear / Être et apparaître / Sein und Schein / Ser y mostrar

KALEIDO

Kaleido nasce da materiali di prima qualità come acciaio e vetro. Una vetrina gelato e pasticceria progettata per garantire una costante affidabilità tecnica. Il design Kaleido si caratterizza per eleganza, compattezza e solidità d'insieme.



EN

Kaleido derives from top quality materials such as steel and glass. An ice cream and confectionery display designed to guarantee constant technical reliability. Kaleido design is distinguished by elegance, compactness and robustness of the assembly.

FR

Kaleido est réalisé avec des matériaux de première qualité tels que l'acier et le verre. Une vitrine à glaces et pâtisseries conçue pour garantir une fiabilité technique constante. Le design Kaleido se distingue par son élégance, sa compacité et sa solidité d'ensemble.

DE

Kaleido entsteht aus hochwertigen Materialien wie Stahl und Glas. Eine für kontinuierliche technische Zuverlässigkeit entwickelte Eis- und Pastry-Vitrine. Das Kaleido-Design zeichnet sich durch Eleganz, Kompaktheit und Gesamtstabilität aus.

ES

Kaleido nace a partir de materiales de primera calidad como el acero y el cristal. Una vitrina para helados y pasteles proyectada para garantizar una fiabilidad técnica constante. El diseño Kaleido se caracteriza por la elegancia, la compactabilidad y la solidez del conjunto.



6



NATURALE

Kaleido adotta un evoluto sistema di refrigerazione che rende possibile una significativa riduzione dei consumi. L'utilizzo del CO₂ rappresenta la soluzione con il miglior rapporto tra eco-compatibilità e sicurezza.



EN

NATURAL

Kaleido adopts an advanced refrigeration system that allows for a significant reduction in consumption. The use of CO₂ is the solution with the best balance between environmental friendliness and safety.

FR

NATUREL

Kaleido adopte un système de réfrigération de pointe qui permet de réduire significativement les consommations. L'utilisation du CO₂ représente la solution ayant le meilleur rapport entre compatibilité avec l'environnement et sécurité.

DE

NATÜRLICH

Kaleido verwendet ein fortschrittliches Kühltssystem, das eine bedeutende Senkung des Verbrauchs ermöglicht. Die Verwendung von CO₂ stellt die Lösung mit dem besten Verhältnis zwischen Umweltverträglichkeit und Sicherheit dar.

ES

NATURAL

Kaleido adopta un sistema de refrigeración evolucionado que garantiza una reducción significativa de los consumos. El uso del CO₂ representa la solución con la mejor relación entre compatibilidad ecológica y seguridad.





TECNOLOGICA

Refrigerazione ad aria ventilata a doppia mandata. Equalizzazione della temperatura. Alte performances del freddo, con vetri termicamente isolati. Controllo elettronico automatico del set point quando la tendina è chiusa. Controllo dell'antiappannamento dei vetri.



EN

TECHNOLOGY

Double-supply ventilated air refrigeration. Temperature equalization. High cold performance with thermally isolated windows. Automatic electronically-controlled set point when the window is closed. Anti-fog controlled windows.

FR

TECHNOLOGIQUE

Réfrigération à air ventilé à double refoulement. Égalisation de la température. Performances du froid élevées, avec vitres thermiquement isolées. Contrôle électronique automatique du point de consigne lorsque le store est fermé. Contrôle de l'antibuée des vitres.

DE

TECHNOLOGIE

Umluftkühlung mit doppelter Zuleitung. Temperaturausgleich. Hohe Kälteleistungen, mit wärmeisolierten Scheiben. Automatische elektronische Kontrolle des Sollwerts bei geschlossener Abdeckung. Antibeschlagskontrolle der Scheiben.

ES

TECNOLÓGICA

Refrigeración por aire ventilado con doble línea de impulsión. Ecualización de la temperatura. Altos rendimientos frigoríficos, con cristales aislados térmicamente. Control electrónico automático del punto de consigna cuando la puerta está cerrada. Control del desempañador de cristales.

PANELLO LATERALE

PANEL / COTÉ LATÉRAL / SEITENPLATTE / PANEL LATERAL



PANNELLO FRONTALE

FRONT PANEL / PANNEAU AVANT / VORDERPLATTE / PANEL FRONTAL



PRATICA

Con Kaleido, efficienza e praticità sono al servizio dell'igiene. L'apertura verso l'alto permette di effettuare tutte le operazioni quotidiane rapidamente e con precisione. Ogni angolo è accessibile. Ogni dettaglio visibile.



EN

PRACTICAL

With Kaleido, efficiency and practicality for hygiene purposes. It opens upwards to allow all the daily operations to be carried out quickly and accurately. Every corner can be reached. Every detail is visible.

FR

PRATIQUE

Avec Kaleido, efficacité et praticité sont au service de l'hygiène. L'ouverture vers le haut permet d'effectuer toutes les opérations quotidiennes et avec précision. Chaque angle est accessible. Chaque détail visible.

DE

PRAKTISCH

Mit Kaleido stehen Effizienz und Zweckdienlichkeit im Dienst der Hygiene. Die Öffnung nach oben gestattet die schnelle und präzise Durchführung aller Alltagstätigkeiten. Jeder Winkel ist gut zugänglich. Jedes Detail ist sichtbar.

ES

FACILIDAD DE USO

Con Kaleido, la eficiencia y la facilidad de uso están al servicio de la higiene. La apertura hacia arriba permite realizar todas las operaciones diarias rápidamente y con precisión. Todos los rincones son accesibles. Todos los detalles están visibles.







KALEIDO

Una vetrina gelato dalle prestazioni superiori

14

Kaleido presenta un design raffinato e funzionale, pensato in ogni particolare, per esaltare la qualità dei prodotti. Come la vaschetta inclinata, che permette di mostrare angoli di visuale mai raggiunti. O i led, ideali per evidenziare l'assortimento e far risaltare agli occhi del cliente il gusto preferito. La solidità di Kaleido nasce dalla scelta di materiali di prima qualità come acciaio e vetro. Un'affidabilità che si riconosce e si tocca con mano. Ogni giorno.





ENERGY SAVING
LED + EC Fan motor



INSTALLATION
Plug-in



TEMPERATURE
-20/+2 °C



DEFROST
Reverse cycle



CLIMATIC CLASS
7

16

EN

An ice cream display of supreme performance

Kaleido has a refined and functional design, designed in every detail to enhance the quality of the products. Such as the tilted tray, which allows normally hidden angles to be visible. Or the LEDs, which are ideal to highlight the range and enhance the customer's favourite flavour. The solidity of Kaleido derives from the selection of top quality materials such as steel and glass. Reliability that is recognised and can be felt. Every day.

FR

Une vitrine à glaces aux prestations supérieures

Kaleido présente un design raffiné et fonctionnel, conçu dans les moindres détails, afin de mettre en avant la qualité des produits. Comme le bac incliné, qui permet d'offrir une visuelle jamais atteinte. Ou bien les leds, idéales pour mettre en évidence l'assortiment et faire apparaître clairement le parfum préféré aux clients. La solidité de Kaleido est justifiée grâce au choix de matériaux de première qualité comme l'acier et le verre. Une fiabilité qui se reconnaît et qu'on peut toucher des doigts. Chaque jour.

DE

Eine Eisvitrine mit hohen Leistungen

Kaleido weist ein auserlesenes und funktionelles Design auf, jedes Detail ist darauf ausgerichtet, die Qualität der Produkte hervorzuheben. Wie der schräg gestellte Behälter, der ganz neue Blickwinkel zulässt. Oder die Led, ideal, um die Auswahl in den Vordergrund zu rücken, sodass der Blick des Kunden sogleich auf seinen Lieblingsgeschmack fallen kann. Die Stabilität von Kaleido entsteht aus der Wahl hochwertiger Materialien wie Stahl und Glas. Zuverlässigkeit, die man erkennt und fühlt. Jeden Tag.

ES

Una vitrina para helados caracterizada por unas prestaciones superiores

Kaleido presenta un diseño elegante y funcional, pensado meticulosamente para exaltar la calidad de los productos. Como la cubeta inclinada, que permite mostrar ángulos de visión jamás alcanzados. O los led, ideales para exponer el surtido y para resaltar ante los ojos de los clientes los sabores preferidos. La resistencia de Kaleido nace de la selección de materiales de primera calidad como el acero y el cristal. Una fiabilidad que puede reconocerse y tocarse con las manos. Cada día.



KALEIDO GELATO / Caratteristiche tecniche / Technical features

		KALEIDO (VG)					
		120	170	220	AE 45	120+50 COMBI	170+50 COMBI
External dimensions Dimensioni esterne	H117	1182 x 1198 x 1182 mm	1677 x 1198 x 1182 mm	2172 x 1198 x 1182 mm	1875 x 1198 x 1182 mm	1677 x 1198 x 1182 mm	2172 x 1198 x 1182 mm
	H135	1182 x 1198 x 1362 mm	1677 x 1198 x 1362 mm	2172 x 1198 x 1362 mm	1875 x 1198 x 1362 mm	1677 x 1198 x 1362 mm	2172 x 1198 x 1362 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Net weight Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg	400 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg	434 kg	535 kg
Working length shelves Lunghezza utile mensola							
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated - Ventilata					
Refrigerant Refrigerante		R744 (CO ₂) or R404A					
Climatic class Classe climatica		7					
Operating conditions Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH					
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-20/+2 °C					
Product temperature Temperatura prodotto		-16/-14 °C					
Compressor (type) Compressore (tipologia)		Hermetic - Ermetico	2 Hermetic - 2 Ermetico				
Defrost Sbrinamento		Reverse cycle- Inversione di ciclo					
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz				
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico		1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico		2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A

Vaschette inox / Stainless steel container

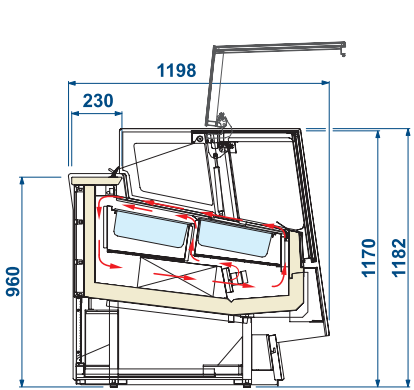
KALEIDO			120	170	220	AE 45	120+50 COMBI	170+50 COMBI
H117 H135		5 Lt 360 x 165 x 120h	12	18	24	13	18 (6+12)	24 (6+18)
		5 Lt 360 x 250 x 80h	8	12	16	9	14 (6+8)	18 (6+12)
		5 Lt 360 x 185 x 120h (trapezoidali)	-	-	-	14	18 (6+12)	24 (6+18)

Elementi opzionali - Optionals

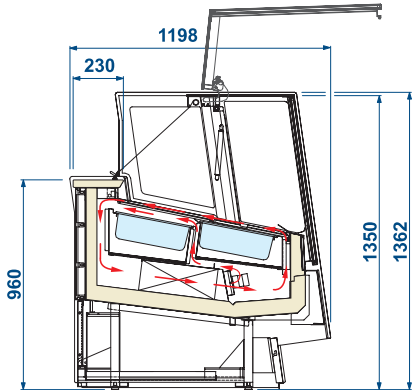
KALEIDO		
Grey cone holder	Portaconi completo grigio	-
Cone holder complete of toppings container	Portaconi completo di vaschette portagranelle	-
Consolle scoop washer with water tap R	Consolle lavaporzionatore con rubinetto DX	-
Consolle scoop washer with shower selfrolling R	Cons. lavaporzionatore con doccia avvolgitubo DX	-
Wheel kit (only linear modules)	Kit ruote (solo moduli lineari)	120 170 220
Ice lolly container - 250 x 360 x 43h (n.1)	Vaschetta portaghiaccioli - 250 x 360 x 43h (n.1)	
Stainless steel tray - 495 x 360 (n.1)	Vassoio inox - 495 x 360 (n.1)	120 170 220
Stainless steel tray kit (3+3)	Kit Vassoio inox (3+3)	AE 45
Tray portion - 250 x 360 (n.1)	Vassoio monoporzioni - 250 x 360 (n.1)	-

Sezioni - Sections

H117



H135



Pasticceria, con stile.

Altezze studiate per assicurare massima visibilità.
Mensole regolabili in profondità per muoversi
con agilità tra pasticcini, torte e praline.
Canalizzazione ideale per presentare ogni specialità
nella maniera migliore. Refrigerazione mirata.





ENERGY SAVING
LED + EC Fan motor



INSTALLATION
Plug-in / Remote unit



TEMPERATURE
+1/+10 °C



DEFROST
Off cycle



CLIMATIC CLASS
3

EN

Confectionery, with style.

Heights designed to guarantee maximum visibility. Depth-adjustable shelves to move around easily between pastries, cakes and chocolates. Ideal channelling to present each speciality in the best way. Focused refrigeration.

FR

Pâtisserie, avec style.

Hauteurs étudiées pour assurer un maximum de visibilité. Étagères réglables en profondeur pour se mouvoir avec agilité entre les petits fours, les gâteaux et les pralines. Canalisation idéale pour présenter chaque spécialité de la meilleure des façons. Réfrigération ciblée.

DE

Stilvolle Konditorei.

Ausgeklügelte Höhen für beste Sicht. Tiefenverstellbare Konsolen, um sich flink zwischen Gebäckstücken, Torten und Pralinen zu bewegen. Ideale Kanalisierung, damit jede Spezialität aufs Beste präsentiert wird. Gezielte Kühlung.

ES

Pastelería, con estilo.

Alturas estudiadas para garantizar la máxima visibilidad. Estantes regulables en profundidad para moverse con facilidad entre pastas, pasteles y bombones. Canalización ideal para presentar cada especialidad de la mejor manera posible. Refrigeración específica.



KALEIDO PASTRY / Caratteristiche tecniche - Technical features

		KALEIDO PAS			
		120	170	220	AE 45
External dimensions Dimensioni esterne	H117	1182 x 1198 x 1182 mm	1677 x 1198 x 1182 mm	2172 x 1198 x 1182 mm	1875 x 1198 x 1182 mm
	H135	1182 x 1198 x 1362 mm	1677 x 1198 x 1362 mm	2172 x 1198 x 1362 mm	1875 x 1198 x 1362 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 267 lt	1009 / 393 lt	1332 / 518 lt	901 / 193 lt
	H135	824 / 267 lt	1212 / 393 lt	1600 / 518 lt	1082 / 193 lt
Net weight Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg	400 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
Working length shelves Lunghezza utile mensole					
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated - Ventilata			
Refrigerant Refrigerante		R404A			
Climatic class Classe climatica		3			
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH			
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-			
Product temperature Temperatura prodotto		+1 /+10 °C			
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic - 1 Ermetico			
Defrost Sbrinamento		Off cycle - Fermata compressore			
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico		1360 W / 7,4 A	1485 W / 8,1 A	1610 W / 8,7 A	1360 W / 7,4 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico		420 W / 2,3 A	485 W / 2,6 A	450 W / 2,4 A	420 W / 2,3 A

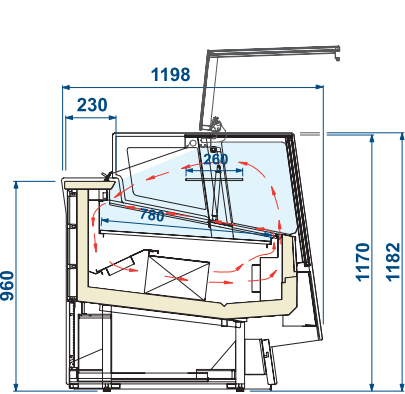
Elementi opzionali - Optionals

KALEIDO PAS

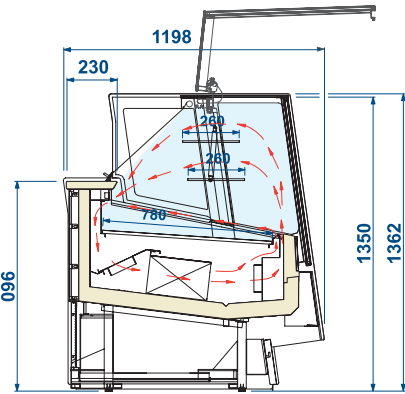
Paper holder	Portacarta	120 170 220
Wheel kit	Kit ruote	120 170

Sezioni - Sections

H117



H135



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.

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.

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 glacerie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

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.

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.

© 2015 - ISA S.r.l. - Tutti i diritti riservati



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