



Pentagram Display



Pentagram Display





1.

2.

3.

- 1. HIZONE Gourmet
- 2. ISA **Pentagram** Display Pastry 220+220 H135
- 3. ISA **Pentagram** Display Gelato 220+220 H117

Pentagram Display



Excellent product 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. 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.

“Natural” high-end technology

“Natural” high-end 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

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 the Cyclopentane process, having low environmental impact, guarantees insulation performance that is 20% higher than traditional systems.

Dual Temperature

The Dual Temperature 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).

Eccellente visibilità dei prodotti

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. 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.

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

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. L'isolamento con processo a Ciclopentano a basso impatto ambientale garantisce performance di isolamento superiori del 20% rispetto ai sistemi tradizionali.

Dual Temperature

La funzione Dual Temperature 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).

Pentagram Display

Cleaning and maintenance

The front access to the tank takes place thanks to the upward opening of the glass with practical handle 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. Access to the condensing unit is quick and easy, even when the platform is present, thanks to the optimized rear cover.

Pulizia e manutenzione

L'accesso frontale alla vasca avviene grazie all'apertura del vetro verso l'alto con pratica maniglia 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. L'accesso all'unità condensatrice è facile e veloce, anche in presenza della pedana, grazie al carter posteriore ottimizzato.

Perfect multiplexing

Possibility of continuous linear multiplexing between the various ice cream and pastry display cases without having to resort to the side divider. Available in two different heights, 117 and 135 cm, and in three different lengths plus the corner, all of them able to be perfectly channelled together, Pentagram Display allows you to create continuity and integration in the entire composition of your shop. 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 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 più l'angolo perfettamente canalizzabili tra loro, Pentagram Display 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.





1.

2.

3.

- 1. ISA Pentagram Display Gelato 220+220 H117
- 1. HIZONE Gourmet
- 2. HIZONE Multimatic

Pentagram Display

H 117 • 135

D 111

L 120 • 170 • 220

Gelato

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Multiplexable (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Single heated

Front glass

Single

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Quarz-based surface

Lighting

- LED 5700 K
- LED 4000 K

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Quarzo

Illuminazione

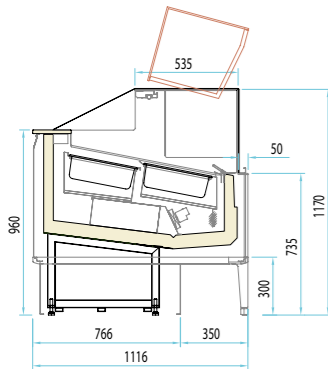
- LED 5700 K
- LED 4000 K



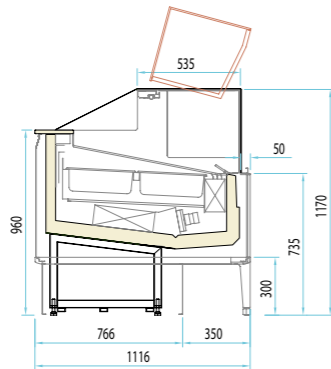
H117



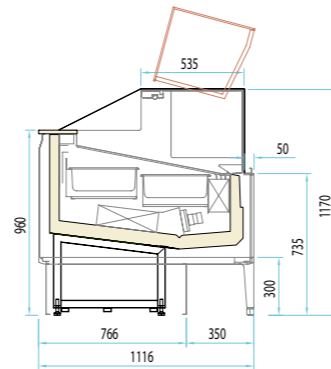
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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



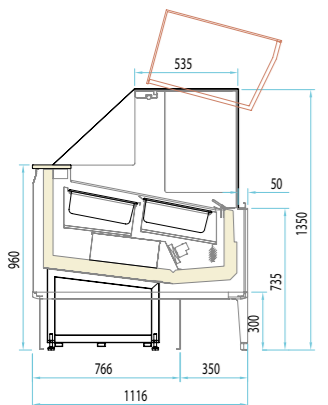
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



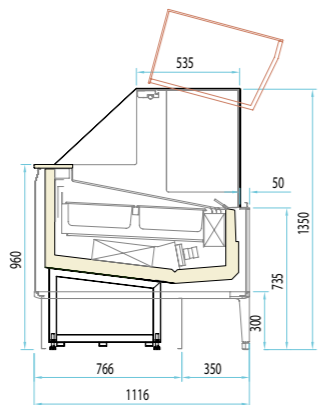
H135



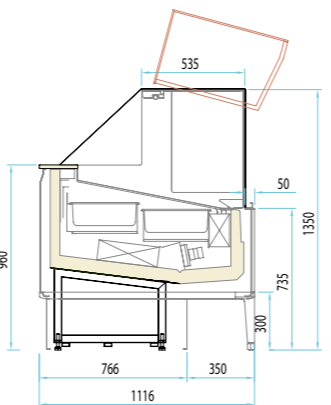
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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.



Pentagram Display

Gelato

		120	170	220	120+50	170+50
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1250x1116x1170 mm	1745x1116x1170 mm	2240x1116x1170 mm	1745x1116x1170 mm	2240x1116x1170 mm
	H135	1250x1116x1350 mm	1745x1116x1350 mm	2240x1116x1350 mm	1745x1116x1350 mm	2240x1116x1350 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	H117	147 lt	216 lt	285 lt	216 lt	285 lt
	H135					
Net weight Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg		
	H135	346 kg	434 kg	535 kg		
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata				
Refrigerant Refrigerante		R290 (Plus)			R290 (Plus)	
		R452A (Plus 1 / Plus 2)			R290 (Plus)	
Climate class Classe climatica		7 (Plus)			7 (Plus)	
		4 (Plus 1 / Plus 2)			7 (Plus)	
Operating conditions Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)			35 °C / 75 %RH (Plus)	
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)			35 °C / 75 %RH (Plus)	
Energy Class Classe energetica		A G E				
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-20/+2 °C			-20/+2 °C	
		-16/-14 °C			Dual zone / Differenziabili per zona	
Product temperature Temperatura prodotto		-16/-14 °C			-16/-14 °C	
		-16/-14 °C			Dual zone / Differenziabili per zona	
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic 1 Ermetico		2 Hermetics 2 Ermetici		
		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)	R290	1050 W / 5,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A

Technical sheet refers to models with internal air cooled condensing unit
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

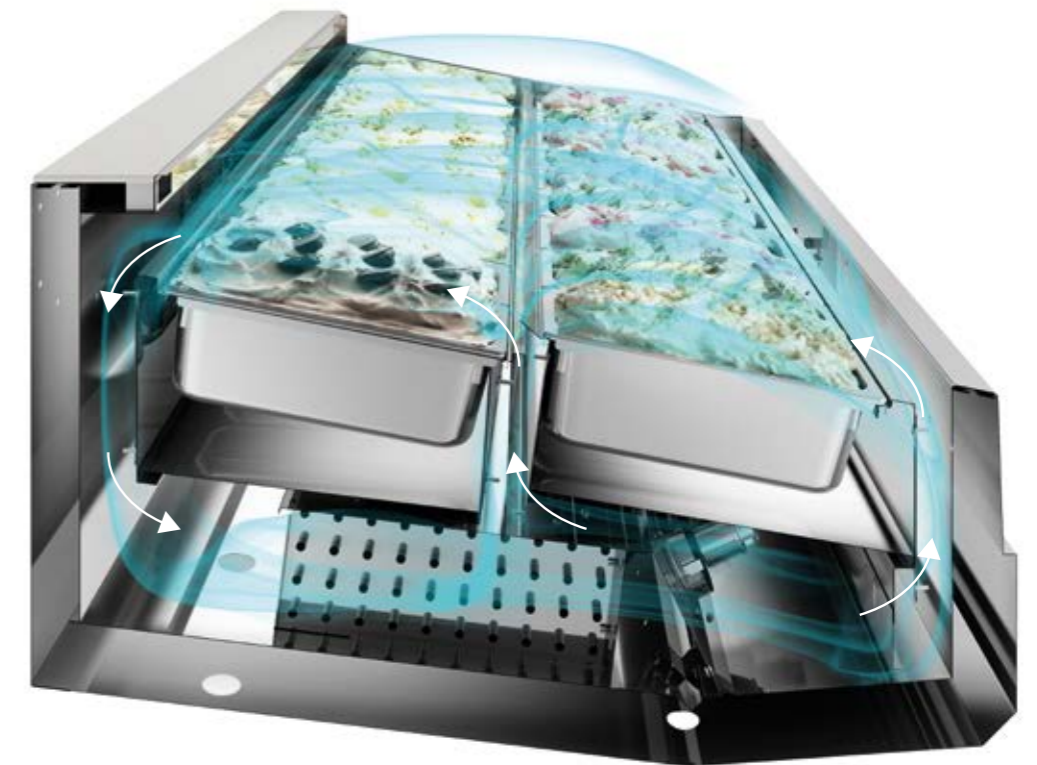
Setup
Allestimento

		120	170	220	120+50	170+50
5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12	16
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12	16
Single portion container Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12	16
Pastry Tray Vassoi pasticceria PLUS - PLUS 1 - PLUS 2		•	•	•	•	•

Plus



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



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.



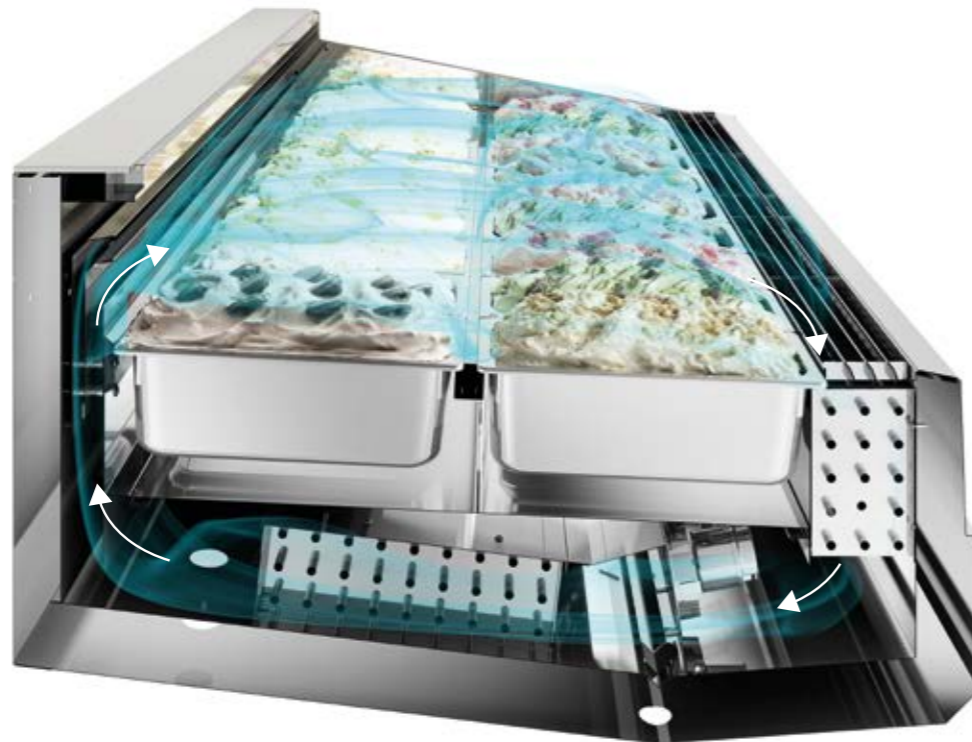
Smart defrosting

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.

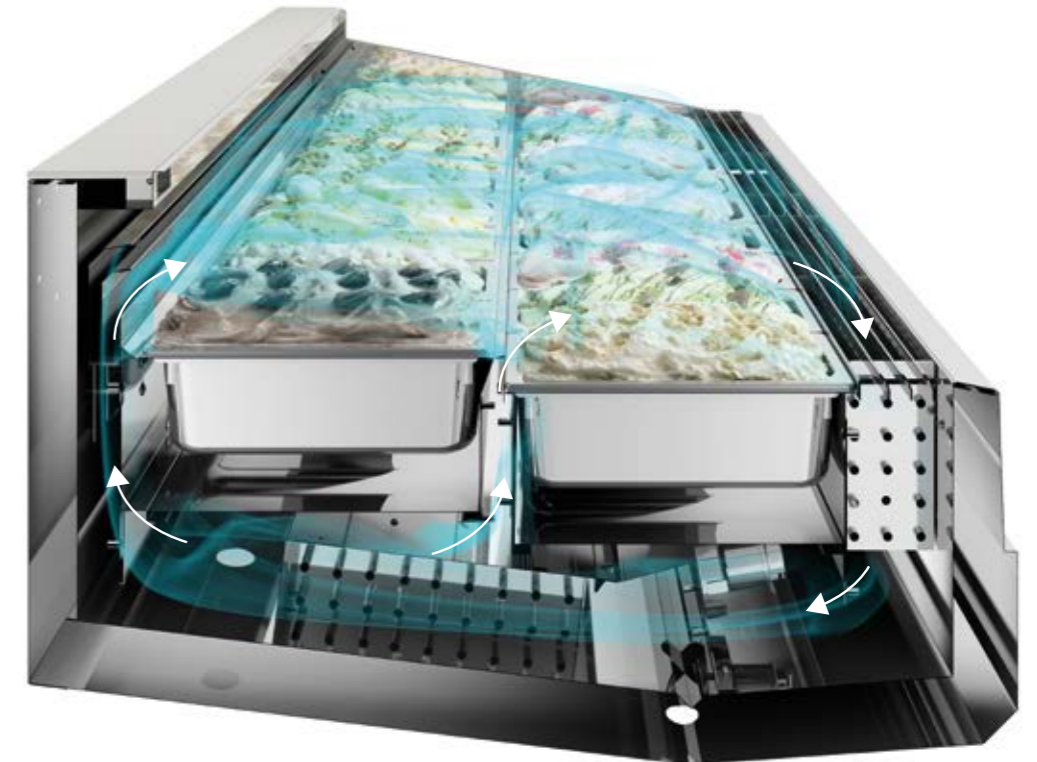
Smart defrosting

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.

Plus 1



Plus 2



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.



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


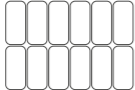
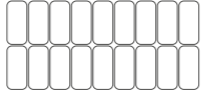


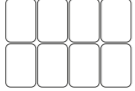
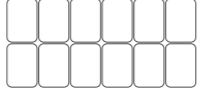
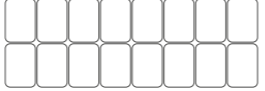
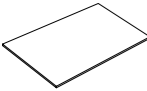



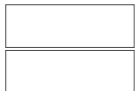
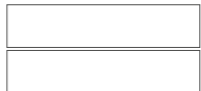
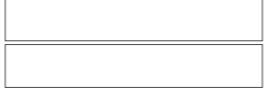

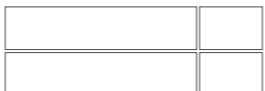




Le vetrine con ventilazione PLUS 2 sono dotate di doppio evaporatore e doppia mandata d'aria, posteriore e centrale, con flusso dal lato dell'operatore al lato del cliente. La combinazione del doppio evaporatore e della doppia mandata d'aria garantisce la perfetta distribuzione del freddo su tutte le vaschette. Questa tipologia di ventilazione è indicata per il gelato con struttura “a montagna”, gli stecchi, le monoporzioni e la pasticceria fredda.

Touch display

Display Touch

Electronic control panel with digital touch-screen display.

Quadro comandi elettronico con display digitale touch-screen.

	120	170	220
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x165x120H	 12	 18	 24
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x250x80H	 8	 12	 16
 Tray / Vassoio	 120 Plus1 1046x720 mm	 170 Plus1 1541x720 mm	 220 Plus1 2036x720 mm
	 120 Plus - Plus2 2x (990x315 mm)	 170 Plus - Plus2 2x (1485x315 mm)	 220 Plus - Plus2 2x (1980x315 mm)
		 120+50 Plus 2x (990x315 mm) + 2x (495x315 mm)	 170+50 Plus 2x (1485x315 mm) + 2x (495x315 mm)
 Shelf / Mensola (optional applicable on H135)	 1006x240 mm	 1501x240 mm	 1996x240 mm



Remote version
Versione remota

Pentagram Display

H 117 • 135
D 111
L 120 • 170 • 220

Pastry • Hot plate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Multiplexable (optional)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single heated

Front glass

Single

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Quarz-based surface

Lighting

- LED 5700 K
- LED 4000 K

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Canalizzabile (optional)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Quarzo

Illuminazione

- LED 5700 K
- LED 4000 K

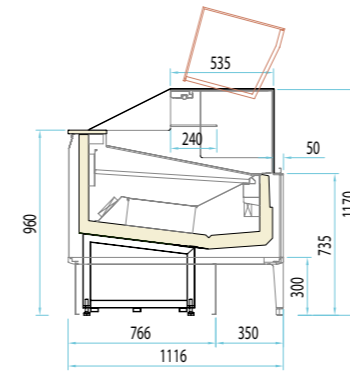


Pastry		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1250x1116x1170 mm	1745x1116x1170 mm	2240x1116x1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1250x1116x1350 mm	1745x1116x1350 mm	2240x1116x1350 mm
Capacity (net)	H117	267 lt	393 lt	518 lt
Capacità (netta)	H135			
Net weight	H117	300 kg	375 kg	470 kg
Peso netto	H135	325 kg	410 kg	510 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante				
Climate class		3		
Classe climatica				
Operating conditions		25 °C / 60 %RH		
Condizioni ambientali				
Energy Class		A G		
Classe energetica				
Product temperature		+1/+10 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Ermetico		
Defrost		Off Cycle		
Sbrinamento		Fermata compressore		
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)		1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	1780 W / 9,1 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)		538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	750 W / 3,6 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

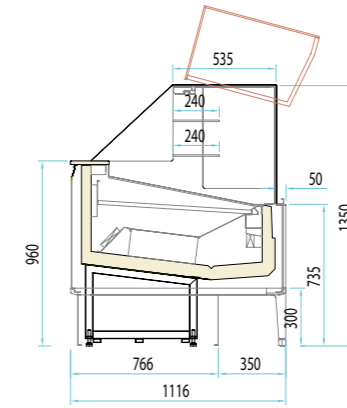
Technical sheet refers to models with internal air cooled condensing unit
 Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup		120	170	220
Pastry trays				
Vassoi pasticceria		•	•	•
Shelf				
Mensola		•	•	•

H117



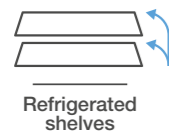
H135



Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

	120	170	220
Tray / Vassoio	1047x800 mm	1542x800 mm	2036x800 mm
Shelf / Mensola			
H117	1006x240 mm	1501x240 mm	1996x240 mm
H135	(2x) 1006x240 mm	(2x) 1501x240 mm	(2x) 1996x240 mm

Pentagram Display



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”. deflectors, is suitable for the presentation of “gelato mountains”, but is also perfect for ice cream on a stick.

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.

Pentagram Display

Stone Frontal panel



Plain Liscio



Ceppo di Grè



Brera



Grigio Carnico



Golden White



Imperiale



Elegant

Solid Surface Frontal panel



Plain Liscio

Milled Fresato



Cristal Black



Messina



Etna



Marmo bianco T102



Grigio classico T905



Grafite classico T901

Quartz Top/Piani



Plain Liscio



Ardenne



City dark



City grey



Acciaio inox AISI 304



Lyskamm



Sabbia beige

Woods & Colors Frontal panel



Plain Liscio

Milled Fresato



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak



RAL on demand
(ex.18-5338 TCX Ultramarine Green)



RAL 9013 White / RAL 9005 Black



Metallic paint

Profile, legs and bases

Varnish

Profili, gambe e basamenti

Vernice



Blu Grigio



Elox Bronzo



Grigio Peltro



Bronzo Rame



Bruno Oliva



Black RAL 9005