

**From professional
kitchens to your home.
Really.**

design Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

In every situation, innovation involves the extraordinary combination of imagination and deep knowledge.

This is Hizone: a new system of blast chillers and refrigerated cabinets, the result of the meeting between the vision of Antonio Citterio and ISA's technical expertise.

Hizone is something that wasn't there before: the synthesis between technology and the impeccable aesthetics of a furnishing collection, a project capable of transforming the professional and domestic space.

In ogni ambito, l'innovazione comporta la combinazione straordinaria tra l'immaginazione e una profonda conoscenza.

Questo è Hizone, il nuovo sistema di abbattitori e armadi refrigerati, risultato dell'incontro tra la visione di Antonio Citterio e l'esperienza tecnica ISA.

Hizone è qualcosa che non c'era: la sintesi tra la più evoluta tecnologia del freddo e l'estetica impeccabile di una collezione d'arredo, un progetto in grado di trasformare sia lo spazio professionale che domestico.





Shape and function.

Hizone is the result of simplicity, functionality and distinctive styling.

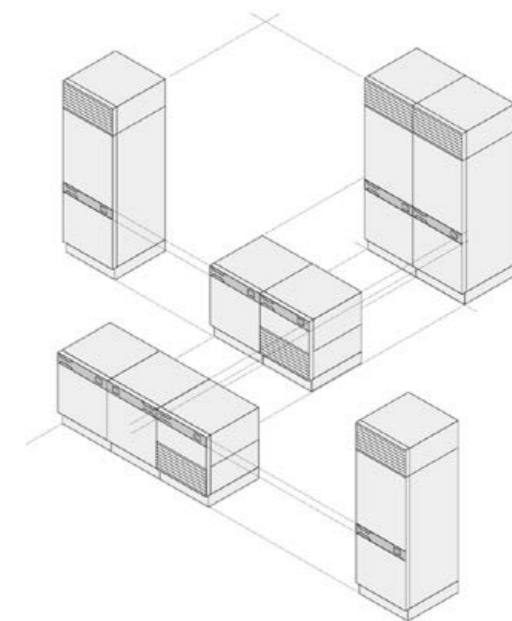
The range provides for the organization of various functions in both upright cabinets and low level counters, sited side by side.

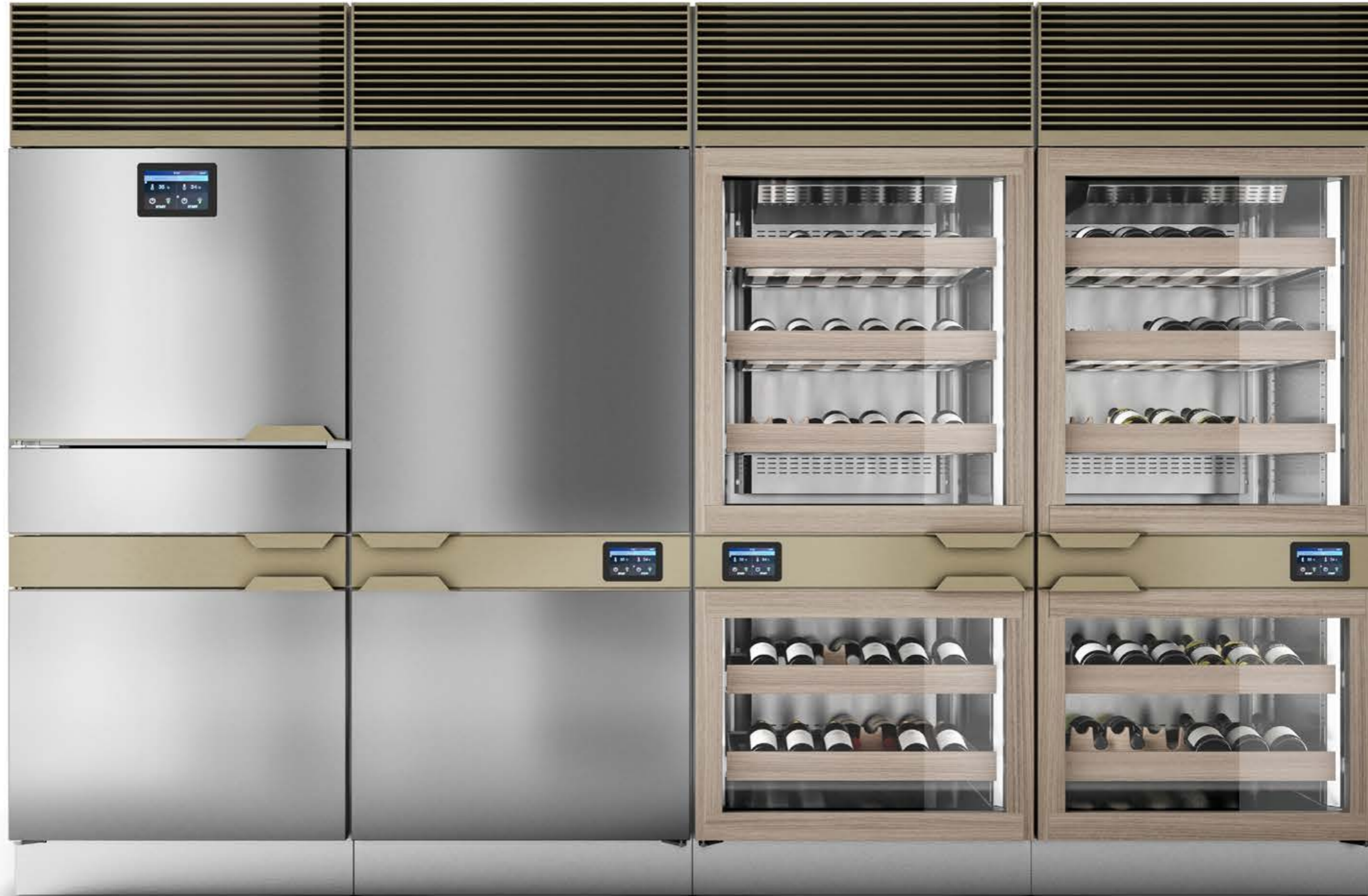
This innovative, simple, yet functional design, guarantees a perfect alignment, allowing for future integration and new layouts.

L'immagine ordinata ed essenziale, distintiva di Hizone, è il risultato della semplicità.

Il sistema prevede infatti l'organizzazione delle varie funzioni in un sistema definito in sole 2 altezze, armadio e tavolo, da affiancare liberamente.

Una logica innovativa, semplice e funzionale, che garantisce una perfetta omogeneità estetica anche in caso di successive integrazioni legate a nuove esigenze.





- 1 Blast Chiller/Abbattitore **Multimatic T8**
- 2 Refrigerator/Frigorifero **Gourmet TB/TN**
- 3 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine 1T**
- 4 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine 2T**

Handles and ventilation grids **Bronzo Rame**
 Maniglie e griglie Bronzo Rame

1

2

3

4



The designer

design Antonio Citterio
with Sergio Brioschi

Antonio Citterio is an Italian architect, furniture and industrial designer.

Graduated from Politecnico di Milano, architect Antonio Citterio worked - from 1972 to 1981 - primarily in the field of industrial design - in partnership with Paolo Nava. Meanwhile, he pursued work on his own both in architecture and interiors.

In 1985, he moved his first studio in Monza to Milan, working in architecture alongside his wife, architect Terry Dwan (who became partner in studio Citterio-Dwan in 1986) – designing buildings both in Europe and in Japan.

In 1987 and in 1994, Antonio Citterio was awarded the prestigious Compasso d'Oro-ADI.

In 2000, Citterio co-founded “Antonio Citterio Patricia Viel” architecture and interior design practice, with architect Patricia Viel - developing many projects across the globe and embracing all scales of intervention. The practice is now led by Citterio, Viel, and eight partners.

From 2006 to 2016, he was professor of Architectural Design at the Mendrisio Academy of Architecture (Switzerland).

In 2008, he was honoured with the title of “Royal Designer for Industry”, by the Royal Society for the Encouragement of Arts, Manufactures & Commerce of London.

In addition to his constant work in architecture, Antonio Citterio continues his long-standing activity in the industrial design sector, working in collaboration with worldwide renowned companies, such as Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Iittala, Kartell, Maxalto, Olivari, Technogym, and Vitra. Some of his works are part of the permanent exhibition of MoMA in NYC and the Georges Pompidou Center in Paris.

Antonio Citterio nasce a Meda nel 1950, apre il proprio studio di progettazione nel 1972 e si laurea in architettura al Politecnico di Milano nel 1975.

Fra il 1987 e il 1996 è associato a Terry Dwan; insieme realizzano edifici in Europa e Giappone. Nel 2000 fonda, con Patricia Viel, una società di progettazione, attiva a livello internazionale, che sviluppa programmi progettuali complessi, ad ogni scala ed in sinergia con un network qualificato di consulenze specialistiche. Lo studio ha oggi assunto il nome di “Antonio Citterio Patricia Viel”.

Nel settore del disegno industriale Antonio Citterio collabora attualmente con aziende italiane e straniere quali Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Olivari, Technogym e Vitra.

Nel 1987 e nel 1994 Antonio Citterio è stato premiato con il Compasso d'Oro-ADI.

Dal 2006 al 2016 è docente di progettazione architettonica presso l'Accademia di Architettura di Mendrisio (Svizzera). Nel 2008 riceve dalla Royal Society for the Encouragement of Arts, Manufactures & Commerce di Londra l'onorificenza “Royal Designer for Industry”.

Nel 2017, presso Casa Artusi, gli viene assegnato il “Premio Artusi”, autorevole riconoscimento annuale dedicato a chi lascia un segno indelebile nella riflessione del rapporto uomo-cibo.



1

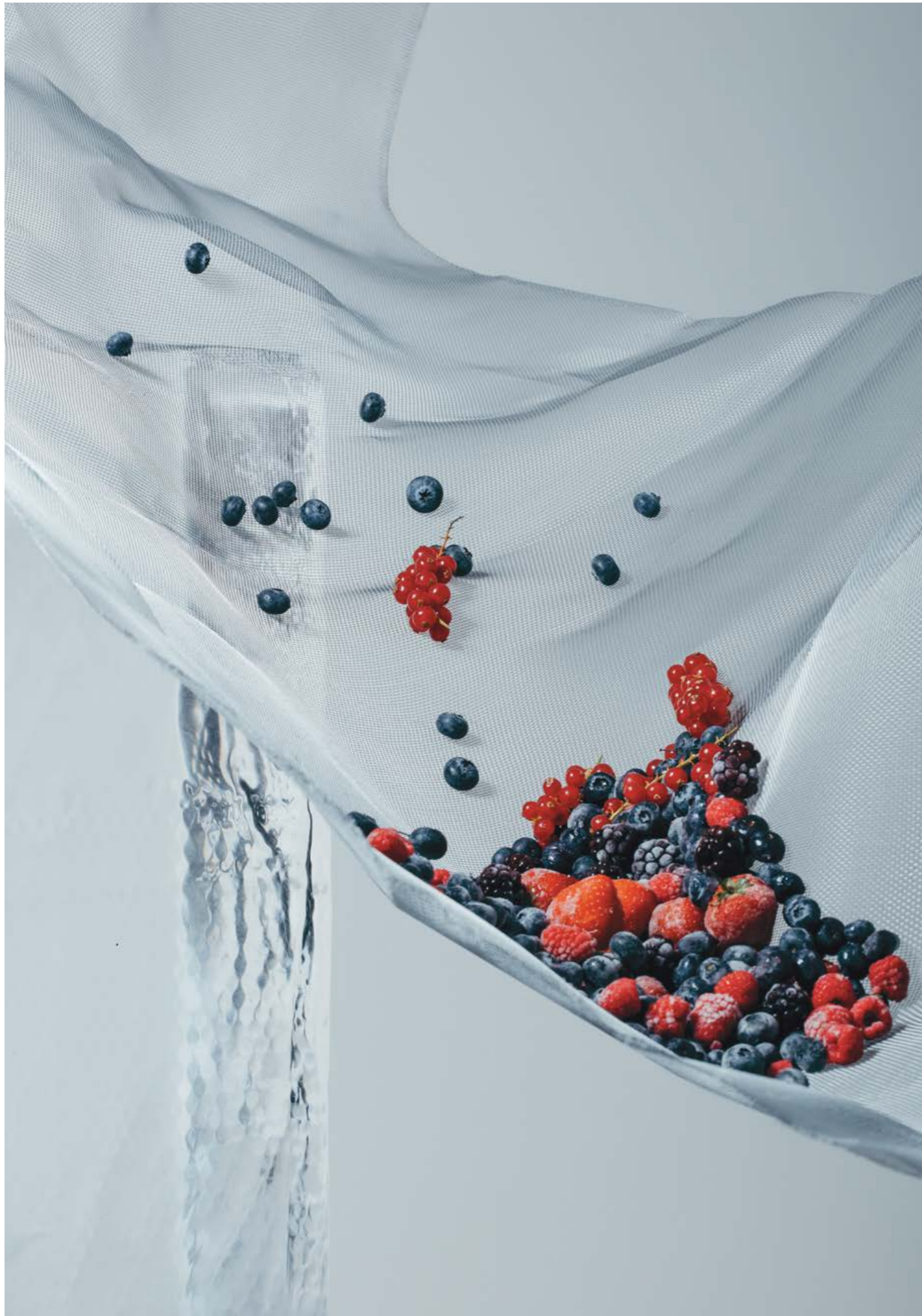
2

3

4

- 1 Refrigerator/Frigorifero **Gourmet TB/TN** glass + silk-screened lines
- 2 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine** glass + silk-screened lines
- 3 Refrigerator/Frigorifero **TopChef TB/TN** glass + silk-screened lines
- 4 Table/Tavolo Not refrigerated glass + silk-screened lines

Handles and ventilation grids **Black RAL 9005**
 Maniglie e griglie **Nero RAL 9005**



Innovation is the soul of every project

ISA is a world leader in the production of furnishings for bars, ice cream parlours, pastry shops and refrigerated display units for Food & Beverage and Retail.

It has always been attentive to the evolution of the market and to new trends, offering innovative and technologically advanced products.

100% Made in Italy

ISA products are designed and manufactured entirely in Italy. At its 65,000 sqm headquarters, with a 2,500 sqm showroom, ISA welcomes customers from over 110 countries around the world. ISA represents the most authentic Made in Italy, where craftsmanship and high technology come together in the pursuit of excellence.



ISA è leader mondiale nella produzione di arredamenti per bar, gelaterie, pasticcerie ed espositori refrigerati per Food & Beverage e Retail.

Da sempre è attenta all'evoluzione del mercato ed alle nuove tendenze proponendo prodotti innovativi e tecnologicamente avanzati.

100% Made in Italy

I prodotti ISA sono progettati e realizzati totalmente in Italia. Nella sua sede di 65.000 mq, con uno showroom di 2.500 mq, accoglie i clienti provenienti da oltre 110 paesi nel mondo.

ISA rappresenta il Made in Italy più autentico, dove la cura artigiana e l'alta tecnologia si uniscono per la ricerca dell'eccellenza.





Sustainability is not an option

Containing climate change is the most important issue facing governments and international organisations. That is why growing up in an environmentally friendly way is the real challenge for the present and the future.

For ISA, sustainability is not just a product, it is much more than that: it is also a production process with reduced environmental impact and a real concern for people, the environment and local communities.

Contenere il cambiamento climatico è la problematica più importante che i governi e le organizzazioni internazionali si trovano ad affrontare. Per questo crescere rispettando l'ambiente rappresenta la vera sfida per il presente e per il futuro.

Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo a ridotto impatto ambientale e concreta attenzione verso le persone, l'ambiente e le comunità locali.

EU energy class

Gourmet TN with steel door achieves energy class A in accordance with European Regulation 2019:2018 for professional equipment. For other configurations please consult the Eprel database.

Gourmet TN con porta in acciaio raggiunge la classe energetica A ai sensi del Regolamento Europeo 2019:2018 per attrezzature professionali. Per le altre configurazioni consultare il database Eprel.



Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.

Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

L'impiego di schiuma poliuretanicica a ciclopentano permette di massimizzare l'isolamento termico e la riduzione dei consumi. Lo spessore di 80 mm consente un ulteriore risparmio energetico.

Ecodesign

Hizone products are designed and manufactured with the utmost attention to the use of highly recyclable materials. In particular, the use of steel, both inside and outside the products, guarantees high performance in terms of resistance, ease of cleaning and recyclability at the end of their life.

I prodotti Hizone sono progettati e realizzati con la massima attenzione nell'utilizzo di materiali altamente riciclabili. In particolare l'uso dell'acciaio, sia all'interno che all'esterno dei prodotti, garantisce alte performance in termini di resistenza, facilità di pulizia e riciclabilità a fine vita.



- 1 Refrigerator/Frigorifero **Gourmet TB/TN** inox AISI 304
2 Blast Chiller/Abbattitore **Multimatic T5** inox AISI 304

Handles and ventilation grids **Grigio Peltro**
Maniglie e griglie Grigio Peltro



1

2

3

4

5

- 1 Refrigerator/Frigorifero **Gourmet TB/TN** glass + silk-screened lines
- 2 Blast Chiller/Abbattitore **Multimatic T8** glass + silk-screened lines
- 3 **Machine Box**
- 4 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine** glass + silk-screened lines
- 5 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine** glass + silk-screened lines

Handles and ventilation grids Bronzo Rame
Maniglie e griglie Bronzo Rame



- 1 Refrigerator/Frigorifero **Gourmet TB/TN** Oak/Rovere frame
2 Wine Cooler/Cantina vini **Expo Wine** Oak/Rovere frame

Handles and ventilation grids **Elox Bronzo**
Maniglie e griglie **Elox Bronzo**

Product range

Multimatic & Maticgel

Blast Chilling
Abbattitore



T5
T8
T12
T16

Gourmet

Chiller/Freezer
Refrigerazione



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

ExpoWine

Wine Chiller
Vino



1 Temperature
2 Temperatures
1 Temperatura
2 Temperature

Cabinet

Non-refrigerated
Non refrigerato



Top Chef

Chiller/Freezer
Refrigerazione



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

Top Wine

Wine Chiller
Vino



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

Top counter & Walls unit

Non-refrigerated
Non refrigerato



Multimatic

H 216
D 87
L 82



Blast chilling. Unrivalled quality and performance

Rapid chilling preserves food from bacterial proliferation, extends the shelf life and keeps the fragrance and flavour of your dishes unaltered. HIZONE blast chilling technology is the optimal solution for preserving food from oxidation and reducing the problem of weight loss caused by evaporation.

Abbattitori di temperatura. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, estende il periodo di conservazione mantenendo inalterati la fragranza ed i sapori dei tuoi piatti. La tecnologia di abbattimento HIZONE rappresenta la soluzione ottimale per preservare gli alimenti dal processo di ossidazione e riducendo il problema del calo di peso causato dall'evaporazione.



Blast chilling +3°C
Abbattimento positivo +3°C

Blast chilling down to +3°C from any starting temperature, respecting the nutritive properties of each food type.

Raffreddamento rapido a +3°C da qualsiasi temperatura di partenza rispettando le proprietà nutritive di ogni alimento.



Blast freezing -18°C
Abbattimento negativo -18°C

Shock freezing down to -18°C at the core of the product, without damaging the structure and respecting the characteristics of the food.

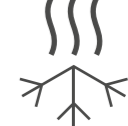
Raffreddamento rapido, fino a -18°C, al cuore del prodotto senza danneggiare la struttura e rispettando le caratteristiche degli alimenti.



Continuous Cycle
Ciclo continuo

Positive temperature +3°C and negative temperature -18°C at the core of the product, without time limits and without cycle interruptions by continuous insertion of food.

Abbattimento negativo -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni di ciclo mediante inserimenti continui di alimenti.



Regeneration
Rinvenimento

Express preparation of meals at the desired moment. Food is kept at +3°C, and then regenerated at the selected heating temperature.

Preparazione di piatti pronti al momento desiderato. La pietanza viene prima mantenuta a +3°C, e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata.



Thawing
Decongelamento

Defrosting food in a sanitized chamber with controlled temperature and controlled ventilation. The product becomes ready to complete the cooking process or to be served directly, without undergoing alterations.

Decongelamento in camera sanificata a temperatura e ventilazione controllata per un prodotto pronto per completarne la cottura o servirlo direttamente senza subire alterazioni.



Proofing
Lievitazione

Complete management of natural proofing cycles with total control over temperature and humidity.

Gestione completa dei cicli di lievitazione naturale con il massimo controllo di temperatura e umidità.



Slow cooking
Lenta cottura

Low temperature cooking of products with the possibility of combining positive or negative blast chill cycles.

Cottura a bassa temperatura dei prodotti con possibilità di abbinamento di cicli di abbattimento positivo o negativo.



Beverage cooler
Raffreddamento bevande

Positive chilling cycles designed to quickly bring wines to the ideal serving temperature.

Cicli di abbattimento positivo progettati per portare rapidamente i vini alla temperatura di servizio ideale.

Coming soon

















Food and functions

Multimatic offers a selection of programmes that can be easily set via the touch display where, in addition to function, recipes, food type and weight can be selected.

It is also possible to change all parameters (e.g. temperature, humidity and time) to create customised recipes.

Multimatic offre una selezione di programmi facilmente impostabili tramite il display touch dove, oltre a scegliere la funzione, si possono selezionare ricette, tipologia di alimento e peso.

È inoltre possibile variare tutti i parametri (ad esempio temperatura, umidità e tempo) per creare ricette personalizzate.

		 Blast chilling +3°C Abbattimento positivo +3°C	 Blast freezing -18°C Abbattimento negativo -18°C	 Thawing Decongelamento	 Proofing Lievitazione	 Slow cooking Lenta cottura	 Beverage cooler Raffreddamento bevande	 Regeneration Rinvenimento
 Vegetables Verdura		_____	_____	_____		_____		_____
 Meat Carne		_____	_____	_____		_____		_____
 Fish Pesce		_____	_____	_____		_____		_____
 Baked goods Lievitati		_____	_____	_____	_____			_____
 Fresh pasta Pasta fresca		_____	_____	_____				_____
 Pastry Pasticceria		_____	_____	_____		_____		_____
 Yoghurt Yogurt		_____						
 Popsicles and sorbets Ghiaccioli e sorbetti		_____	_____					
 Beverage Bevande			_____				_____	



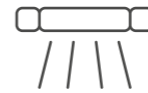
Features



Relative humidity control

A specific humidity control sensor allows for the effective preservation of products sensitive to humidity variations such as meat, vegetables chocolate.

Uno specifico sensore di controllo dell'umidità permette di conservare efficacemente i prodotti sensibili alle variazioni di umidità come la carne, le verdure, il cioccolato.



UV sanitizing

UV lamps sanitize the interior of the blast chiller with a reduction of the bacterial load equal to 99.5% allowing several production cycles to be run safely

Le lampade Uv sanificano l'interno dell'abbattitore con una riduzione della carica batterica pari al 99,5% permettendo di utilizzare in velocità e sicurezza i vari cicli di produzione.

R290

Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

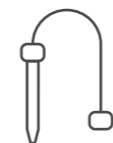
L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Over 100 recipes created by professional chefs

More than 100 pre-set operating cycles have been developed by a team of professional chefs, in collaboration with ISA R&D dept, to simplify and speed up the most common operations.

Un team di chef professionisti ha sviluppato insieme alla R&D ISA oltre 100 cicli di funzionamento preimpostati per semplificare e velocizzare le operazioni.



Heated multipoint probe

The heated probe measures the temperature at the core of the product, providing accurate temperature measurement and perfect execution of the set programmes.

Lo spillone riscaldato misura la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.



Glass door

The glass door allows production cycles to be controlled without opening the door, saving time, energy and heat loss. This option is available in the T5 and T8 versions.

La porta in vetro consente di controllare i cicli di produzione senza aprire la porta risparmiando tempo, energia e dispersioni termiche. Questa opzione è disponibile nella versione T5 e T8.



Easy internal configuration

The easy-to-use and easy-to-clean concealed rack can accommodate both shelf rails and tray supports. With their unique three-tier design, the racks are suitable for gastronorm/euronorm trays, giving you maximum operational flexibility.

La cremagliera a scomparsa, facile da usare e da pulire, è in grado di ospitare sia guide per ripiani che supporti per teglie. Grazie al loro particolare design a tre livelli, i supporti sono adatti a ospitare teglie gastronorm/euronorm offrendo la massima flessibilità operativa.



Ease to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Three products in less than 1 square meter

Blast Chilling, vacuuming and conservation: three functions in less than one square meter. This solution allows maximisation of the workflow, the use of the most advanced production techniques and the expansion of operational possibilities.

Tre prodotti in meno di 1 mq

Abbattimento, sottovuoto e conservazione: tre funzioni in meno di un metro quadro. Una soluzione che consente di ottimizzare il flusso di lavoro, di usare le tecniche di produzione più avanzate e ampliare le possibilità operative.

Blast Chiller + 6 functions

Flexibility and organization for small quantities. Multimatic T5 is an advanced tool capable of blast chilling, thawing, rising, drying and slow-cooking.

Flessibilità e organizzazione per piccole quantità. Multimatic T5 è uno strumento evoluto in grado di abbattere, scongelare, lievitare, essiccare e cuocere lentamente.

Vacuum machine

The vacuum machine integrated in the drawer allows you to use the most modern cooking techniques in sequence and in a unique and ergonomic way.

La macchina sottovuoto integrata nel cassetto vi permette di utilizzare le più moderne tecniche di cucina in sequenza e in modo pratico ed ergonomico.

Refrigeration TN/TB - Chiller/Freezer

The perfect ally for your production cycles. Multimatic T5 offers 329 liters of dual temperature refrigerated storage volume, to keep your creations either at medium or low temperature. Everything integrated, everything within reach.

L'alleato perfetto per i vostri cicli di produzione. Multimatic T5 vi offre ben 329 litri di volume per conservare a temperatura positiva o negativa le vostre creazioni. Tutto integrato, tutto a portata di mano.

+65 > +10 °C Blast chilling Abbattimento positivo	
Max load Quantità max	25 Kg
Energy consumption Consumo energetico	0,08 Kwh / Kg

+65 > -18 °C Shock freezing Abbattimento negativo	
Max load Quantità max	15 Kg
Energy consumption Consumo energetico	0,26 Kwh / Kg

Volume of empty camera Volume camera a vuoto	6,4 Lt
Vacuum pump capacity Pompa a vuoto	4 mc/h
Maximum absorbed power Potenza massima assorbita	240 W
Liquid vacuum function Sottovuoto liquidi	Yes Sì
Bag seal function Saldatura busta	Yes Sì
Control type Controllo	Touch
Pre-set vacuum programs Programmi per sottovuoto	3+1

Multimatic T5

Gourmet

H 216
D 87
L 82

TN - Chiller
TN/TB - Chiller/Freezer



European Regulation 2019:2018
for professional equipment.

The energy class depends
on the product configuration.
La classe energetica dipende
dalla configurazione del prodotto.



Ideal refrigeration in all conditions

Refrigeration with controlled ventilation,
both negative and positive, of all foods,
including the most sensitive to temperature
variations. Food properties are unaltered:
appearance, consistency, flavor and
nutritional values.

TopChef

H 90 (no Top)
D 87
L 150 (1P) • 225 (2P)

TN - Chiller
TN/TB - Chiller/Freezer



European Regulation 2019:2018
for professional equipment.

The energy class depends
on the product configuration.
La classe energetica dipende
dalla configurazione del prodotto.



Conservazione ideale in ogni condizione

Refrigerazione a ventilazione controllata,
a temperatura sia negativa che positiva,
degli alimenti compresi quelli più sensibili alle
variazioni di temperatura, mantenendo inalterate
nel tempo le loro proprietà organolettiche:
aspetto, consistenza, sapore e valori nutritivi.



-18/+6°C

Multi
Temperature
Chiller/Freezer

Operational needs can change often, and nothing can be more helpful than being able to switch your refrigerated storage unit from Chiller to Freezer with just one button. The double door version also allows to differentiate the temperatures of the two compartments as well, bringing the concept of operational flexibility to a higher level.

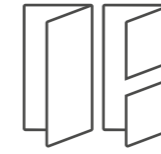
Le esigenze operative cambiano spesso, per cui è meglio avere uno strumento in grado di trasformarsi da Frigorifero a Congelatore con un tasto. La versione a doppia porta permette inoltre di differenziare le temperature dei due vani estendendo ancor di più la flessibilità operativa.



Relative
humidity
control

A specific humidity control sensor allows for the effective preservation of products sensitive to humidity variations such as meat, vegetables chocolate.

Uno specifico sensore di controllo dell'umidità permette di conservare efficacemente i prodotti sensibili alle variazioni di umidità come la carne, le verdure, il cioccolato.



Same look
for single-door
and double-door
cabinets

Whether you choose the high-volume single-door or the flexible double-door version, the iconic design of HIZONE Gourmet will remain the same.

Che scegliate la versione ad alto contenimento a 1 porta o la flessibile versione a 2 porte l'iconico design di Gourmet sarà sempre lo stesso.



Anti-finger-
print inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.

750 lt

Hi-volume

The top mounted condensing unit allows 10% of extra storage volume.

Il posizionamento in alto del monoblocco motore, consente di avere oltre il 10% di spazio disponibile in più per la conservazione.



Ease
to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Easy
internal
configuration

The easy-to-use and easy-to-clean concealed rack can accommodate both shelf rails and tray supports. With their unique three-tier design, the racks are suitable for gastronorm/euronorm trays, giving you maximum operational flexibility.

La cremagliera a scomparsa, facile da usare e da pulire, è in grado di ospitare sia guide per ripiani che supporti per teglie. Grazie al loro particolare design a tre livelli, i supporti sono adatti a ospitare teglie gastronorm/euronorm offrendo la massima flessibilità operativa.



Multiple
openings

The decompression valve allows the door to be opened and closed repeatedly without waiting.

La valvola di decompressione consente di aprire e chiudere la porta ripetutamente senza attesa.

ExpoWine

H 216
D 87
L 82

TN - Chiller



European Regulation 2019:2018
for professional equipment.

The energy class depends
on the product configuration.
La classe energetica dipende
dalla configurazione del prodotto.

1 OR 2 TEMPERATURE

Specific refrigeration for different
types of wine. Expo Wine in the
two-compartment configuration
allows the setting of temperatu-
res dedicated to the different
types of wine.

1 o 2 TEMPERATURE

Refrigerazione specifica per diverse
tipologie di vino. Expo Wine nella
configurazione a due vani consente
di impostare temperature dedicate
alle diverse tipologie di vino.



Display and optimal temperature for wines

Temperature, light, low vibrations and humidity.
Complete control over these factors
allows any type of bottle to be displayed
and preserved at best.

With Expo Wine and Top Wine it is possible
to display and conserve wines at the right
temperature (from +4°C to +18°C) guaranteeing
the right level of humidity.



TopWine

H 90 (no Top)
D 87
L 150 (1P) • 225 (2P)

TN - Chiller



European Regulation 2019:2018
for professional equipment.

The energy class depends
on the product configuration.
La classe energetica dipende
dalla configurazione del prodotto.



Esposizione e temperatura ottimale per i vini

Temperatura, umidità, luce e assenza di vibrazioni.
Il controllo completo di questi fattori
permette di esporre e conservare al meglio
qualsiasi tipo di bottiglia.

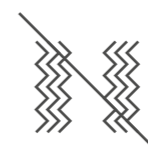
Con Expo Wine e Top Wine potete esporre
e conservare alla giusta temperatura (da +4 a +18 °C)
i vini garantendo il corretto livello di umidità.



Relative humidity control

The humidity control sensor is an effective aid to best preserve the organoleptic properties of wine.

Il sensore di controllo dell'umidità è l'alleato efficace per conservare al meglio le caratteristiche organolettiche dei vini.



Low vibration

We have adopted the most advanced technologies to minimize vibrations and noises, in order to store your wines in the best conditions.

Abbiamo adottato le tecnologie più avanzate per ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori per conservare i vostri vini nelle migliori condizioni.



UV protection

Low emission glass chamber with anti-UV filter to preserve wine from external light which could damage wine.

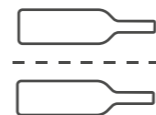
I vetri camera LOW EMISSION, con filtro anti UV, proteggono al meglio i vostri vini dalle possibili alterazioni causate dall'esposizione alla luce esterna.



Locking system

The invisible locking system protects the contents of the refrigerator: doors can be locked and unlocked thanks to an easily configurable pin code on the display.

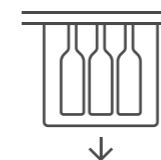
La serratura nascosta consente di proteggere il contenuto del frigorifero bloccando l'apertura della porta grazie a un codice pin facilmente configurabile sul display.



1 or 2 temperatures

Expo Wine in the two-compartment configuration allows the setting of temperatures dedicated to the different types of wine.

Expo Wine nella configurazione a due vani consente di impostare temperature dedicate alle diverse esigenze di conservazione.



Pull-out drawers

Specific display drawers accommodate different types of bottle. Slow motion runners facilitate pull-out and push-in movement of the drawers.

Cassetti espositivi specifici per le diverse tipologie di bottiglia. Le guide scorrevoli slow motion agevolano l'apertura e la chiusura dei ripiani.



Storage

The single temperature version of ExpoWine can accommodate up to 156 Bordeaux or 132 Champagne bottles.

Nella versione a 1 temperatura ExpoWine può ospitare fino a 156 bottiglie di tipo Bordeaux o fino a 132 nella versione Champagne.



Multicolor LED

Glass door versions can be configured with RGB lights (optional) for a color choice that best meets the environment.

Le versioni con porta in vetro possono essere configurate con luci RGB (optional) scegliendo il colore che meglio si integra con l'ambiente.

Design and functionality for storage

The HIZONE concept completes its range with a wide choice of non-refrigerated elements consistent with and integrated with the refrigerated cabinets and tables made entirely of AISI 304 anti-fingerprint steel.

Design e funzionalità per lo stoccaggio

Il concept HIZONE completa la propria gamma con un'ampia scelta di elementi non refrigerati coerenti e integrati con gli armadi e tavoli refrigerati realizzati totalmente in acciaio AISI 304 antimpronta.



Cabinet

H 216
D 87
L 82

TopCabinet

H 90 (no Top)
D 87
L 75 (1P) • 150 (2P) • 225 (3P)





Ease to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

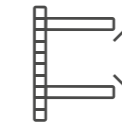
L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Anti-fingerprint inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

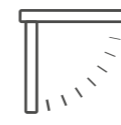
La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Wall unit

The inset low-voltage electrified racks allow flexible shelving and wall units layouts. Backwall panels and shelves can be customised with different finishes.

La cremagliera elettrificata a scomparsa permette di personalizzare la disposizione dei ripiani o dei pensili secondo le proprie esigenze in modo semplice, veloce e senza necessità di attrezzi. Schienale e ripiani possono essere personalizzati con diversi materiali.



Self and soft closing doors

The doors are fitted with hydraulic hinges that allow the door to be opened up to 105° with simultaneous blocking in the 90° open position together with soft closing.

Le porte sono dotate di cerniere oleodinamiche che consentono l'apertura della porta fino a 105° con il contestuale blocco in posizione aperta a 90° e la chiusura ammortizzata.



Reversible door

The doors can have left or right opening, and can be reversed if needed post installation.

Le porte possono avere l'apertura destra o sinistra e essere reversibili in caso di necessità post installazione.



Shelves with integrated light

Integral lighting on shelves allow optimal workspace configuration and uniform illumination. Shelves can be customised with different finishes.

Le mensole sono dotate di illuminazione integrata e permettono l'ottimale configurazione dello spazio di lavoro ottimi ed un'illuminazione uniforme. I ripiani possono essere personalizzati con diversi materiali.



All equipment in the right place

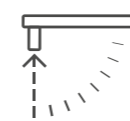
The Machine Box is the ideal solution for maintaining order and uniformity in your space by creating a fully configurable workspace, which can be opened up if necessary, to accommodate even small appliances and equipment.

Tutte le attrezzature al posto giusto

Machine Box è la soluzione ideale per mantenere ordine e uniformità nel tuo spazio creando uno spazio operativo completamente configurabile, apribile all'occorrenza, dove alloggiare elettrodomestici e attrezzature anche di piccole dimensioni.



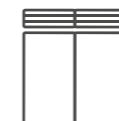
Machine Box



Retractable doors

The retractable doors, once opened, disappear into the side of the box, leaving completely free access to the equipment.

Le porte si aprono completamente e scompaiono nel fianco lasciandovi la massima libertà operativa intorno alle attrezzature.



Extra storage

Behind the upper grids on top of the cabinets hides a convenient extra storage compartment.

Dietro le griglie superiori sono stati ricavati due vani comodi per lo stoccaggio degli accessori delle vostre attrezzature.

Internal configuration

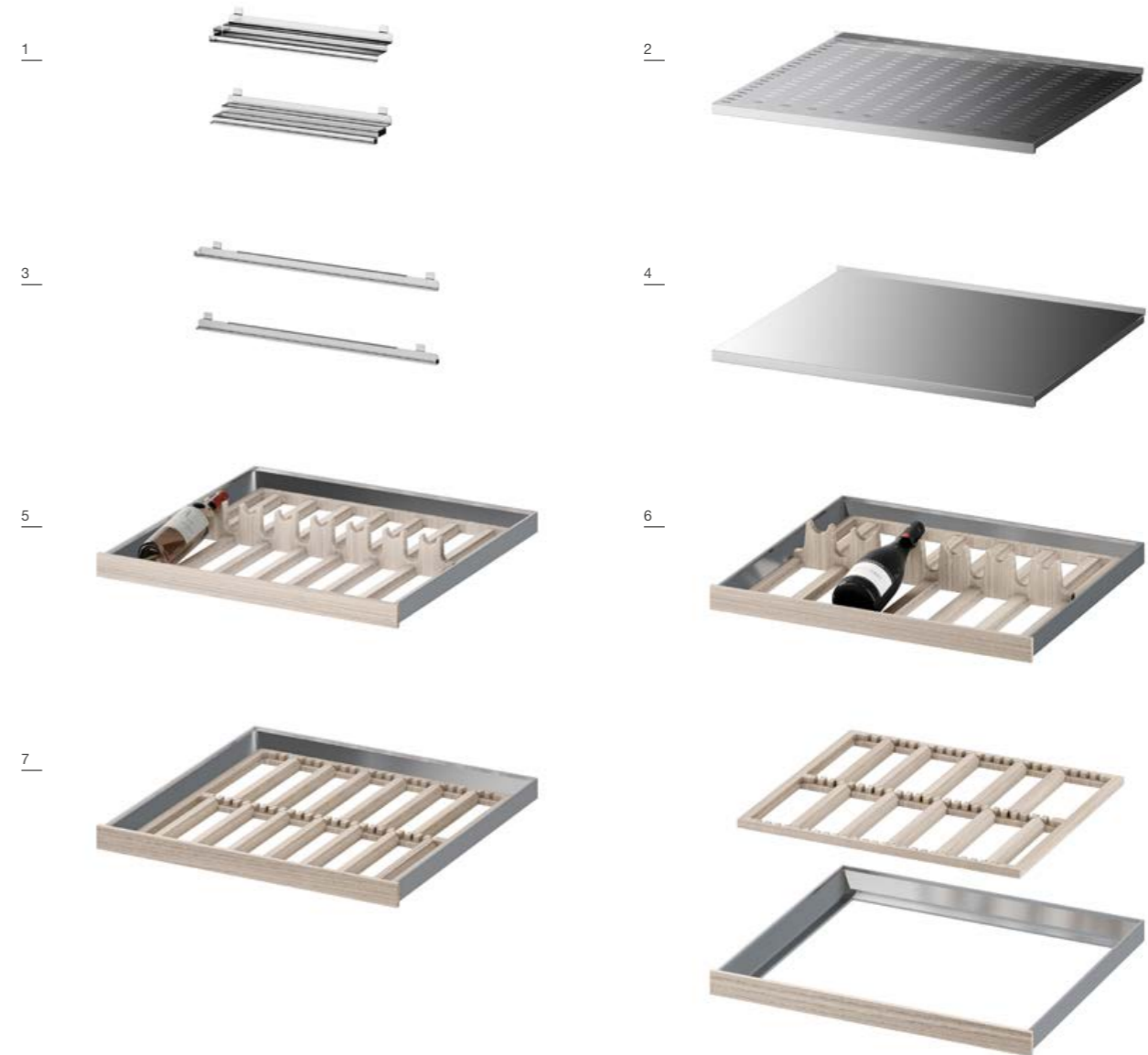


Professional even in configurations

The professional dimensions, based on Gastronorm standards, and the rack system allow to configure the vertical and horizontal elements with maximum flexibility as in a real professional kitchen.

Professionale anche nelle configurazioni

Le dimensioni professionali, basate sugli standard Gastronorm, e il sistema a cremagliere consentono di configurare gli elementi verticali e orizzontali con la massima flessibilità come in una vera cucina professionale.



1. L-shaped guides - for Gastronorm trays
2. AISI 304 stainless steel shelf with holes
3. C-shaped guides - for housing shelves
4. AISI 304 stainless steel shelf without holes
5. Sliding shelf with bottle holder in wood for 14 Bordeaux bottles
6. Sliding shelf with bottle rack in wood for 12 Campagnotte bottles
7. Sliding shelf with bottle rack in wood with configurable spacers.

1. Guide a L - per teglie Gastronorm
2. Ripiano in acciaio Inox AISI 304 con fori
3. Guide a C - per alloggiare ripiani
4. Ripiano in acciaio Inox AISI 304 senza fori
5. Ripiano scorrevole con portabottiglie in legno per 14 bottiglie Bordolesi
6. Ripiano scorrevole con portabottiglie in legno per 12 bottiglie Campagnotte
7. Ripiano scorrevole con portabottiglie in legno con distanziali configurabili.

Materials



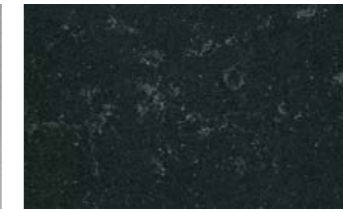
Top Piano



- TopChef
- TopWine
- Top Counter
- Shelves



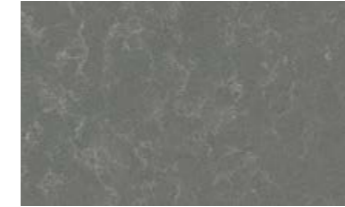
Inox AISI 304



Quarz ARD-T5J0



Quarz CDK-T5Q5



Quarz CGY-T5Q3



Quarz SBG-T5N9



Quarz LKM-T5J6

Frame Cornice Door Porta



- Gourmet & TopChef



HZE-03 Oak - Rovere



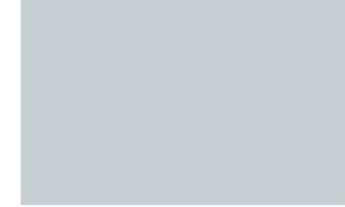
HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak



Inox AISI 304



Glass + Silk-screened frame



Glass + Silk-screened lines



Black Glass + Silk-screened lines

Handle and Ventilation Grid

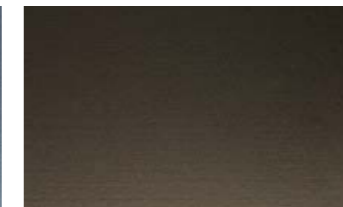
Maniglia e Griglia di areazione



- Multimatic
- Maticgel
- Gourmet
- ExpoWine
- Aliant
- Cabinet
- TopChef
- TopWine
- Top Counter
- Shelves



Blu Grigio



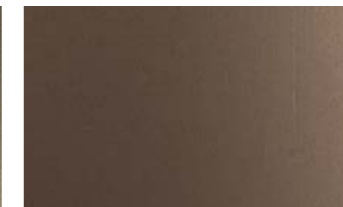
Grigio Peltro



Bruno Oliva



Elox Bronzo



Bronzo Rame



Black Ral 9005

Hizone is an integrated furnishing system with several finishing options: from stainless steel to transparent glass, from black screen-printed glass to wooden frames. A large collection of materials and finishes that make Hizone a main design feature for every project, that characterizes the very image of the store.

Concepito come un vero e proprio sistema d'arredo integrato, Hizone prevede diverse finiture estetiche: dall'acciaio al vetro trasparente, dal vetro nero serigrafato alla versione con telaio in legno. Un'ampia collezione di materiali e finiture che invitano a considerare Hizone come una vera componente estetica del progetto, una nuova opportunità per qualificare l'immagine generale dell'ambiente.

Multimatic & Maticgel



Door 1: Inox AISI 304
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Blu Grigio

Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro

Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro

Gourmet



Door 1: Inox AISI 304
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Blu Grigio

Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Glass+Silk-screened frame
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame

Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame

Door 1: Glass+Wood frame
Door 2: Glass+Wood frame
Handle & Grid: Elox Bronzo

TopChef



Door 1:Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro

Door 1:Glass + Oak/Rovere frame
Handle & Grid: Grigio Peltro

Door 1: Glass+Silk-screened lines Black
Handle & Grid: RAL 9005



Door 1: Glass+Wood frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Elox Bronzo

Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Glass+Silk-screened lines
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame

Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame

Door 1: Glass+Silk-screened lines Black
Handle & Grid: RAL 9005



ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style. Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 110 countries. It operates on the market with five brands: ISA, COF, TASSELLI, ABACO and HIZONE with a turnover of over 120 million Euros, exporting quality products with a high level of technology and innovation, including in terms of sustainability through the use of natural refrigerants.

ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 110 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Opera sul mercato con cinque marchi: ISA, COF, TASSELLI, ABACO e HIZONE con un fatturato di oltre 120 milioni di euro esportando prodotti di qualità ad alto tasso di tecnologia e innovazione anche in termini sostenibilità attraverso l'uso di refrigeranti naturali.



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.

