



DELTA VIEW



Design lineare, massima visibilità

La vetrina **Delta View** è progettata per mettere il prodotto al centro assoluto dell'esperienza visiva. Grazie alla sua **struttura lineare** e priva di ingombri, la visibilità dei prodotti esposti è totale e immediata da ogni angolazione. Una soluzione pensata per **valorizzare ogni dettaglio**, permettendo al prodotto di emergere con naturalezza e catturare immediatamente lo sguardo del cliente.

Linear design, maximum visibility

The **Delta View** display case is designed to place the product at the very centre of the visual experience. Thanks to its **sleek, uncluttered design**, the products on display are fully and immediately visible from every angle. A solution designed to **highlight every detail**, allowing the product to stand out naturally and immediately catch the customer's eye.

VG RV - VP RV
GELATO&PASTRY



H 117 - 135
P 80
L 125

Flessibilità progettuale

La vetrina Delta View può essere canalizzabile con il modello SNK80-A. Questa modularità permette di creare un'unica linea espositiva continua, eliminando ogni interruzione e garantendo la massima visibilità dei prodotti su tutta la superficie.

Design flexibility

The Delta View display unit can be joined to the SNK80-A model. This modular design allows you to create a **single, continuous display line**, eliminating any breaks and ensuring maximum product visibility across the entire surface.



Spazio minimizzato

Delta è l'unica vetrina professionale a doppia fila di vaschette da 5 lt. in soli 80 cm di profondità. Per raggiungere questo risultato il team R&D ha brevettato un tipo di ventilazione laterale (brevettata) che permette di minimizzare lo spazio in profondità.

Minimised space

The DLT80 is the only professional display case with a **double row of 5-liter trays** in just 80 cm in depth. In order to achieve this result, the ISA R&D team has patented a new type of **sideward ventilation** (patented) which allows for the minimization of space depth.

Differenziazione di temperatura

Questa tecnologia brevettata consente di differenziare contemporaneamente le temperature tra positiva e negativa per conservare e esporre al meglio qualsiasi prodotto di gelato o pasticceria.

Temperature differentiation

This patented technology allows you to simultaneously **maintain separate positive and negative temperatures**, ensuring optimal storage and display of any ice cream or pastry product.



Sistema di conservazione notturna

Attivabile applicando i coperchi sopra le vaschette. I sensori magnetici rilevano la presenza dei coperchi e modificano il ciclo degli sbrinamenti. Importante vantaggio operativo e di risparmio energetico.

Night storage system

Can be activated by placing the lids on the trays. **Magnetic sensors** detect the presence of the lids and modify the defrost cycle. Significant **operational and energy saving advantage**.

IAT - ISA Adaptive Technology

In dotazione di serie la gestione remota adattiva della vetrina.

IAT - ISA Adaptive Technology

Adaptive remote control of the display case included.

MODELLI / MODELS

L 125 (12 gusti) / (12 flavours)

H 117 - 135

P 80

TIPOLOGIA BANCO / COUNTER TYPE

Combinata Temperature differenziate / Combined unit with differentiated temperatures:

- 2 Sezioni Indipendenti (6+6) TB/TN (UCB) / 2 Independent Sections (6+6) TB/TN (UCB)
- 2 Sezioni indipendenti (6+6) con Delta Termico 8 °C TB o TN (UCR) / 2 Independent Sections (6+6) with Delta Termico 8 °C TB o TN (UCR)

CASTELLO VETRI / GLASS TOP STRUCTURE

Castello Vetri / Glass top structure:

- Frontale ribaltabile verso il basso H117 H135 / Front glass tilting downwards H117 H135

Vetro frontale / Front glass:

- Singolo riscaldato / Single heated glass

Vetri fianchi / Side glasses:

- Stratificati riscaldati / Heated laminated glass

Vetro superiore / Top glass:

- Singolo riscaldato H117 / Single heated glass H117
- Singolo H135 / Single H135

Apertura frontale / Front opening:

- Ribaltabile verso il basso (H117 - H135 apribile) / Tiltable downwards (H117 - H135 Openable)

Chiusura posteriore / Rear closure:

- Scorrevoli / Sliding doors

Illuminazione castello vetri / Glass structure lighting:

- 4000 K - 5700 K

VASCA ESPOSITIVA / DISPLAY AREA

Servizio / Service:

- Gelato-Pastry

Pianetto posteriore / Rear shelf:

- Acciaio inox / Stainless Steel

Setup interno / Internal setup:

- Vaschette gelato / Gelato pans
- Vassoi inox torte / Stainless steel cake trays

Canalizzazione / Ducting:

- Canalizzabile anche con SNK80-A (Optional) / Ductable also with SNK80-A (Optional)

Centralina di comando / Control board:

- 2 Centraline sinistra lato operatore / 2 control units LH operator side

Lavaporzionatore / Scoop washer:

- Solo destra / Right-side only

Vassoio espositivo / Display tray:

- Optional per servizio torte o servizio pasticceria / Optional for cake or pastry service

IMPIANTO / SYSTEM

Refrigerazione / Refrigeration:

- RV Mandata dai lati verso il centro per ogni sezione (6+6) TB - TN / RV delivery from sides to centre for each sections (6+6) TB - TN

Installazione / Installation:

- Plug In / Plug IN
- Remoto / Remote
- In Arredo / Built-in

Impianto a Bordo / On-board system:

- Unità condensatrice Ermetica Monofase 230-50Hz (220-60Hz optional) / Single-phase hermetic condensing unit 230-50Hz (220-60Hz optional)
- Vaschetta evapora condensa di serie (UCB) / Evaporator tray included (UCB)

Condensazione a bordo / On-board condensation:

- Aria / Air

Impianto Remoto / Remote system:

- Unità condensatrice semiermetica tropicalizzata Trifase 400-50Hz Dual Temp / Three-phase tropicalised semi-hermetic condensing unit 400-50Hz Dual Temp

Condensazione remota / Remote condensation:

- Aria / Air
- Acqua / Water
- Acqua-Aria / Water-Air

Refrigerante / Refrigerant:

- R290 (Plug In)
- R452 (Remoto)

Certificazione / Certification:

- CE

Isa Connect / Isa Connect:

- IAT - Isa Adaptive Technology

Sbrinamento / Defrosting:

- Gas caldo / Hot gas (UCB)
- Inversione di ciclo / Reverse cycle (UCR)

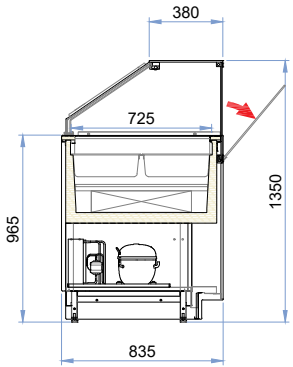
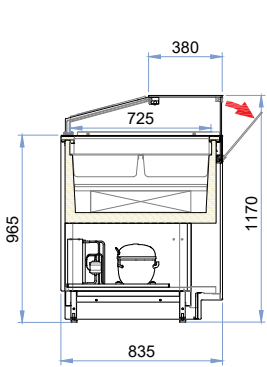
Basamento / Base:

- Piedini regolabili / Adjustable feet
- Ruote pivotanti con freno / Swivel castor wheels with brake

H 117

H 135

FRONTALE RIBALTABILE VERSO IL BASSO / FRONT GLASS TILTING DOWNWARDS



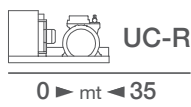
Dati tecnici / <i>Technical data</i> UC-B			125
Dimensioni esterne (LxPxH) mm <i>External dimensions (LxDxH)</i>	Castello vetri <i>Glass top structure</i>	H117 Piedini regolabili in altezza <i>Height adjustable feet</i>	1270x835x1170
		Ruote pivotanti con freno <i>Swivel castor wheels with brake</i>	1270x835x1175
		H135 Piedini regolabili in altezza <i>Height adjustable feet</i>	1270x835x1350
		Ruote pivotanti con freno <i>Swivel castor wheels with brake</i>	1270x835x1355
Peso (netto) kg <i>Weight (net)</i>	Castello vetri <i>Glass top structure</i>	H117	150
		H135	170
Refrigerazione <i>Refrigeration</i>		Ventilata <i>Ventilated</i>	
Sbrinamento <i>Defrosting</i>		Gas caldo <i>Hot gas</i>	
Temperatura di esercizio °C <i>Operating temperature</i>		-20 / +10	
Classe climatica - Condizioni ambientali (°C / %RH) <i>Climate class - Operating conditions</i>		R290	4 (30 / 55)
Incluso: Fianchi-Pannello frontale-Griglia frontale inferiore / <i>Included: Sides-Front panel-Bottom front grille</i>			

Dati elettrici / *Electrical data*

Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria / *Models with on-board condensing units - air condensing*

Compressore (Quantità - Tipologia) / <i>Compressor (Quantity - Type)</i>		2 - Ermetici / <i>Hermetics</i>
Alimentazione elettrica (V / Ph / Hz) / <i>Power supply</i>		230 / 1 / 50
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		R290
Assorbimento elettrico (W / A) / <i>Electrical input</i>	a regime / <i>nominal</i>	1350 / 7,4
	in sbrinamento / <i>defrosting</i>	1240 / 6,6

Dati tecnici / <i>Technical data</i> UC-R			125
Dimensioni esterne (LxPxH) mm <i>External dimensions (LxDxH)</i>	Castello vetri <i>Glass top structure</i>	H117 Piedini regolabili in altezza <i>Height adjustable feet</i>	1270x835x1170
		Ruote pivotanti con freno <i>Swivel castor wheels with brake</i>	1270x835x1175
		H135 Piedini regolabili in altezza <i>Height adjustable feet</i>	1270x835x1350
		Ruote pivotanti con freno <i>Swivel castor wheels with brake</i>	1270x835x1355
Peso (netto) kg - Unità Condensatrice esclusa <i>Weight (net) - Condensing units excluded</i>	Castello vetri <i>Glass top structure</i>	H117	120
		H135	140
Refrigerazione / <i>Refrigeration</i>			Ventilata / <i>Ventilated</i>
Sbrinamento/ <i>Defrosting</i>			Inversione di ciclo / <i>Reverse cycle</i>
Incluso: Fianchi-Pannello frontale-Griglia frontale inferiore / <i>Included: Sides-Front panel-Bottom front grille</i>			



Compressore (Quantità - Tipologia) / <i>Compressor (Quantity - Type)</i>		1 - Semi-Ermetico Tropicalizzato <i>Tropicalised Semi_Hermetic</i>
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		R452A
Dimensioni esterne (LxPxH) mm - UC-R / <i>External dimensions (LxDxH)</i>		920x600x380
Peso (netto) kg / <i>Weight (net)</i>		82
Sbrinamento / <i>Defrosting</i>		Inversione di ciclo / <i>Reverse cycle</i>
Classe climatica - Condizioni ambientali (°C / %RH) / <i>Climate class - Operating conditions</i>		4 (30 / 55)
Richiesta frigo / <i>Heat extraction rate (Ørun) [W@-40 °C]</i>		577
Alimentazione elettrica V/Ph/Hz / <i>Power supply</i>		400 / 3 / 50
Assorbimento elettrico Unità condensatrice V/A / <i>Absorbed power of Condensing unit</i>		3000 / 5,5
Tubazioni / <i>Piping</i>	Liquida / <i>Liquid</i>	Ø mm
	Aspirazione / <i>Suction</i>	Ø mm

Accessori / *Optionals*

Portaconi completo grigio <i>Complete grey cone holder</i>		
Portaconi completo grigio con vaschette portagranelle <i>Complete grey cone holder with toppings container</i>		
Lavaporzionatore con vaschetta inox e rubinetto <i>Scoop washer with stainless steel container and water tap</i>		
	5 lt.	360x165x120H (mm)
Vaschetta gelato in acciaio inox <i>Stainless steel gelato pan</i>	5 lt.	360x250x80H (mm)
	10 lt.	360x250x120H (mm)
Vaschetta gelato stecchi in policarbonato <i>Polycarbonate ice cream stick container</i>		360x250x43H (mm)
Vaschetta gelato monoporzioni in policarbonato <i>Polycarbonate ice cream single portion container</i>		360x250x43H (mm)
Kit vassoi (4) in acciaio inox <i>Stainless steel trays (4) kit</i>		



Allestimenti / *Setup*

Vaschette gelato (accessori) <i>Gelato pans (optionals)</i>	
Gelato	125
5 lt. 360x165x120H (mm) 	 12 (6+6)
5 lt. 360x250x80H (mm) 10 lt. 360x250x120H (mm) 	 8 (4+4)
Stecchi <i>Ice cream stick</i> 360x250x43H (mm) 	 8 (4+4)
Monoporzioni <i>Single portions</i> 360x250x43H (mm) 	 8 (4+4)

Vassoi pasticceria (accessori) <i>Pastry tray (optionals)</i>	
Pastry	125
(LxP) (LxD)mm	 4 (2+2) (460x350)

