



SUPERCAPRI

Gelato and pastry display cabinet



SUPERCAPRI

Gelato and pastry display cabinet

SUPERCAPRI



SUPERCAPRI is the synthesis of an essential design and high-level technical features. It is equipped with glass side windows with heated chamber and heated stratified front glass that can be opened.

Three different ventilations enhance the technical performance:

PLUS: single evaporator with double front air out flow.

PLUS 1: double evaporator with single air out rear flow.

PLUS 2: double evaporator with double air out rear flow.



PLUS



PLUS 1



PLUS 2

Three types of ventilation.
Discover them on page 12.

Tre tipologie di ventilazione
Scoprite a pagina 12.

Adjustable deflectors for
lower energy consumption
(Plus1 - Plus2 only)

Deflettori regolabili per un
minore consumo energetico
(solo Plus1 e Plus2)

Excellent gelato
visibility.

Eccellente visibilità
del gelato.



SUPERCAPRI

IT

SUPERCAPRI è la sintesi di un design essenziale e caratteristiche tecniche di alto livello. Dotata di vetri laterali in vetro camera riscaldato e vetro frontale stratificato riscaldato ribaltabile. Tre differenti ventilazioni esaltano le performance tecniche:

- **PLUS** singolo evaporatore a doppia mandata d'aria a flusso anteriore.
- **PLUS 1** doppio evaporatore a singola mandata d'aria a flusso posteriore.
- **PLUS 2** con doppio evaporatore a doppia mandata d'aria e flusso posteriore.

DE

SUPERCAPRI ist die Synthese zwischen essentiellen Designs und hochwertige technische Eigenschaften. Ausgestattet mit beheizte Doppelflas Seitenscheiben und beheizte kippbare geschichtete Frontscheibe. Drei verschiedene Lüftungen heben die technische Leistung hervor:

- **PLUS** einzelner Verdampfer mit doppelter Zuluft mit Luftstrom vorne.
- **PLUS 1** doppelter Verdampfer mit einzelner Zuluft mit Luftstrom hinten.
- **PLUS 2** mit doppeltem Verdampfer mit doppelter Zuluft mit Luftstrom hinten.

FR

SUPERCAPRI est la synthèse d'un design essentiel dans ces caractéristiques techniques de haut niveau. Équipé de vitres latérales double vitrage et d'un verre frontal feuilleté chauffant et rabattable. Trois ventilations différentes exaltent les performances techniques:

- **PLUS**: un seul évaporateur à double refoulement d'air à flux antérieur.
- **PLUS 1**: deux évaporateurs à simple refoulement d'air à flux postérieur.
- **PLUS 2**: deux évaporateurs à double refoulement d'air et flux postérieur.

ES

SUPERCAPRI es la síntesis de un diseño esencial y características técnicas de alto nivel. Dotada de cristales laterales de vidrio cámara calentado y cristal frontal estratificado calentado que se puede abrir. Tres distintas ventilaciones exaltan los rendimientos técnicos:

- **PLUS** evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.
- **PLUS 1** evaporador doble de salida individual de aire con flujo posterior.
- **PLUS 2** con doble evaporador de dos salidas de aire y flujo posterior.

GELATO

SUPERCAPRI

<i>Cioccolato</i>	<i>Torrone</i>	<i>Fragola</i>
<i>Stracciatella</i>	<i>Nutella</i>	<i>Pesca</i>
<i>Crema</i>	<i>Pinolata</i>	<i>Limone</i>
<i>Fioridlatte</i>	<i>Zuppa inglese</i>	<i>Melone</i>
<i>Nocciola</i>	<i>Cookies</i>	<i>Anguria</i>
<i>Caffè</i>	<i>Tiramisù</i>	<i>Mango</i>
<i>Pistacchio</i>	<i>Liquirizia</i>	<i>Cocco</i>
<i>Bacio</i>		<i>Banana</i>
<i>Yogurt</i>		<i>Mela</i>
<i>Gianduia</i>		<i>Ananas</i>
<i>Vaniglia</i>		<i>Kiwi</i>



SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R404A

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

Heated stratified glass with switch

Front glass

Heated stratified glass

Side glasses

Heated double glasses

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 5700 K°

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R404A

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

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K°

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Dual Temperature

Designed with maximum flexibility to allow seasonal product display management. The Dual Temperature function (optional) allows the display cabinet to change simply, the operating temperature for Ice Cream and Pastry Products. This allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space.

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Plus.

Total control of cold performances



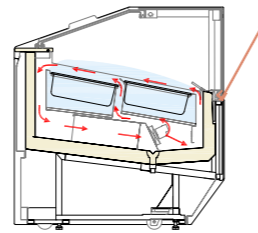
Évaporateur simple avec refoulement de l'air à flux avant double.

Single evaporator with double front air out flow.

Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.

Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



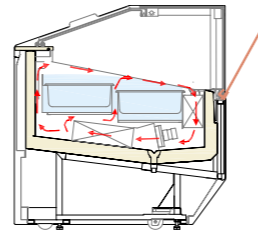
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière simple.

Double evaporator with single air out rear flow.

Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore.

Evaporador doble con una sola línea de impulsión de aire de flujo posterior.



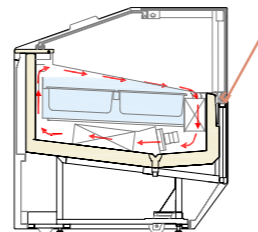
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière double.

Double evaporator with double air out rear flow.

Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore.

Evaporador doble con con doble línea de impulsión de aire de flujo posterior.








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	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
Allestimento	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

		120	170	220
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Net weight Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R404A		
Climate class Classe climatica		4 (Plus 1 / Plus 2)		
		7 (Plus)		
Operating conditions Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)		
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
Product temperature Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic 1 Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici	
Defrost Sbrinamento		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)		1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup Allestimento

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

Accessori Accessories

Grey cone holder Portaconi completo grigio		•		
Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle		•		
Console scoop washer with shower Console lavaporzionate con doccia		•		
Console scoop washer with water tap Console lavaporzionate con rubinetto		•		

120+50	170+50	AE45
1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
	Ventilated Ventilata	
	R404A	
	-	4 (Plus 1 / Plus 2)
	7 (Plus)	
	35 °C / 75 %RH (Plus)	
	-	30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)
-20/+2 °C differenziabili per zona		-20/+2 °C
-16/-14 °C differenziabili per zona		-16/-14 °C
	2 Hermetics 2 Ermetici	
	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A
2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A

18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
•	•	•

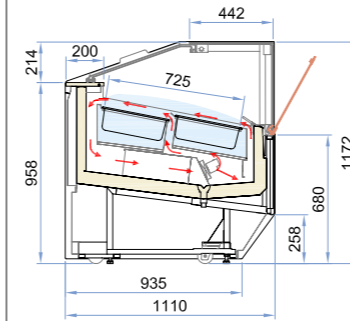
	•	•
	•	•
	•	-
	•	-



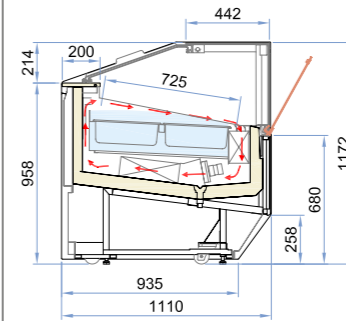
H117



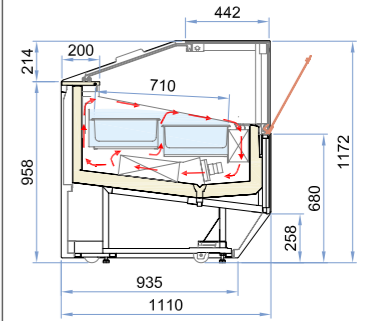
PLUS
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



PLUS 1
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



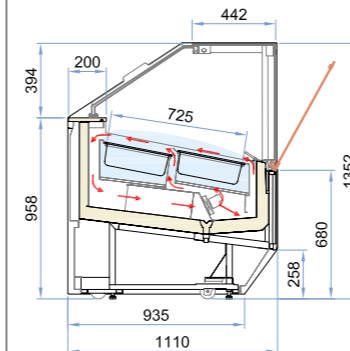
PLUS 2
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



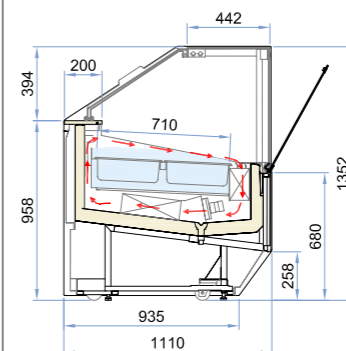
H135



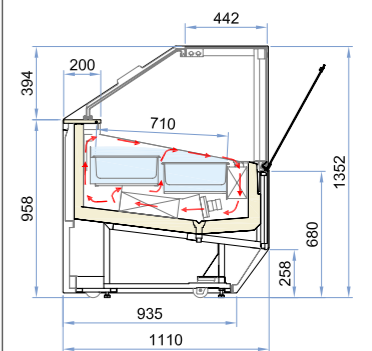
PLUS
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



PLUS 1
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



PLUS 2
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1)
Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand
- Standard / Di serie

Front panel (2)
Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand
- Standard / Di serie

Side panels (3)
Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand
- Standard / Di serie



PASTRY

SUPERCAPRI

CIOCCOLATO	FRAGOLA
STRACCIATELLA	PESCA
CREMA	LINGONE
FIORDINATE	MENEGONE
NOCCIOLA	ANGURIA
CAFFE	KUMI
RISTACCHIO	MANGO
BAGIO	ANANAS
YOGURT	COCCO
GIANDUJA	BANANA
MANICHA	FRUTTE SECCHE
TORRONE	MENTA
NUTELLA	
BINOIATA	
MENTA	

Pastry H135
Gelato H135

SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Canalized (optional)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R404A

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 5700 K°

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Canalizzabile (optional)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R404A

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K°

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Front glass
Heated stratified

Vetro frontale
Stratificato riscaldato

Upper glass
Heated stratified with switch

Vetro superiore
Stratificato riscaldato (disattivabile)

Side glasses
Heated double glasses

Vetri laterali
Doppi (Camera) riscaldati

		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1187 x 1110 x 1175 mm	1682 x 1110 x 1175 mm	2177 x 1110 x 1175 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1187 x 1110 x 1352 mm	1682 x 1110 x 1352 mm	2177 x 1110 x 1352 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 267 lt	1009 / 393 lt	1332 / 518 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 267 lt	1212 / 393 lt	1600 / 518 lt
Net weight	H117	300 kg	375 kg	470 kg
Peso netto	H135	325 kg	410 kg	510 kg
Refrigeration		Ventilated Ventilata		
Refrigerazione				
Refrigerant		R404A		
Refrigerante				
Climate class		3		
Classe climatica				
Operating conditions		25 °C / 60 %RH		
Condizioni ambientali				
Product temperature		+1/+10 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Hermetic 1 Ermetico		
Compressore (tipologia)				
Defrost		Off Cycle Fermata compressore		
Sbrinamento				
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)		1360 W / 7,4 A	1485 W / 8,1 A	1610 W / 8,7 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)		420 W / 2,3 A	485 W / 2,6 A	450 W / 2,4 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry trays

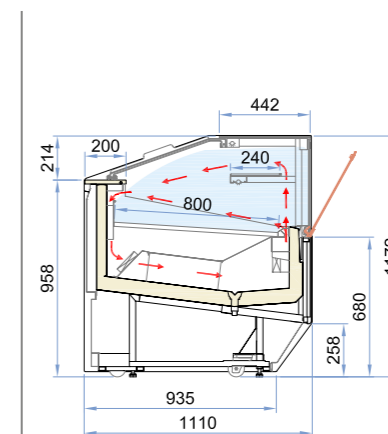
Vassoi pasticceria

		•	•	•
--	--	---	---	---

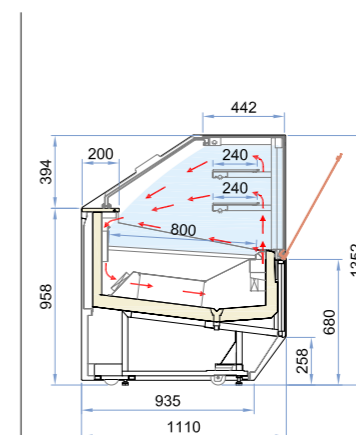
	AE45
	1847 x 1110 x 1175 mm
	1847 x 1110 x 1352 mm
	901 / 193 lt
	1082 / 193 lt
	400 kg
	425 kg
	Ventilated Ventilata
	R404A
	3
	25 °C / 60 %RH
	+1/+10 °C
	1 Hermetic 1 Ermetico
	Off Cycle Fermata compressore
	230 V / 1 Ph / 50 Hz
	1485 W / 8,1 A
	485 W / 2,6 A

	•
--	---

H117



H135



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand

Standard / Di serie

Front panel (2) Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand

Standard / Di serie

Side panels (3) Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on demand

Standard / Di serie





CANNOLI
CORNETTI
BISCOTTI
BABBA
DIPLOMATICO
BIGNE
KRAPFEN
PASTICCINI

CIOCcolato
STRACCIATELLA
CREMA
FRAGOLATE
NOCCHIOLE
CAFFÈ
CACCIAOCCIO
YAGHI
YOGURT
MARMELLA
MANGUCCIA
MOPRONE
MILKSHAKE
MENTA
FRAGOLA
RESCA
MAMONE
MELONE
ANGURIA
KIWI
MANGO
ARABBA
COCO
BANANA
FRUTTI DI BOSCO
MELA
ANANAS

Pastry H135
Gelato H135



ISA nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigianale, industriale e creativa. Con quattro stabilimenti e la presenza in oltre 100 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.

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 100 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.

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 100 marchés globaux, ISA est un des joueurs les plus importants sur le marché international de l'ameublement pour locaux publics, de vitrines et d'armoires d'exposition réfrigérées pour glacerie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

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

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 100 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.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.

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.



ISA S.p.A.

via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

T. +39 075 801 71

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

