

HI-PROFESSIONAL ZONE

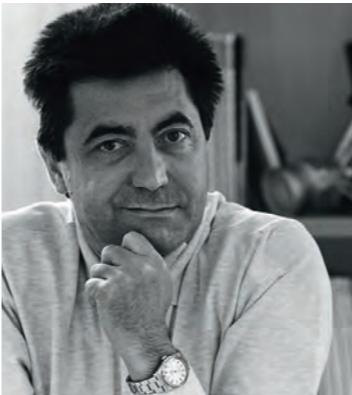


HIZONE

COLLECTION 2019

Hi-Professional Vision

| | |
|--|----|
| ISA, l'innovazione è l'anima di ogni progetto ISA, innovation is the soul of every project | 4 |
| HIZONE. Un nuovo concept di laboratorio HIZONE. A new professional kitchen concept | 8 |
| Personalizzazione e componibilità per un laboratorio esclusivo Customisation and modularity for an exclusive professional kitchen | 10 |
| Tre prodotti: tutto in meno di 1 mq Three products: all in less than 1 square meter | 12 |
| Massimo risparmio energetico rispettando l'ambiente Maximum energy savings while respecting the environment | 14 |
| Funzionalità e time saving aumentano la profitabilità Functionality and time saving increase profitability | 16 |
| Preservare l'igiene e facilitare la pulizia Preserving hygiene and facilitating cleaning | 18 |
| Versatilità a 360° 360° versatility | 20 |
| ABBATTITORI / BLAST CHILLER | |
| Abattitori MULTIMATIC & MATICGEL Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto Blast chillers MULTIMATIC & MATICGEL Quick chilling. Unrivalled quality and performance | 22 |
| CONSERVAZIONE / CONSERVATION | |
| Conservazione GOURMET & TOP CHEF Conservazione ideale in ogni condizione Conservation GOURMET & TOP CHEF Ideal refrigeration in all conditions | 28 |
| CANTINE / WINERY | |
| Cantina EXPO WINE & TOP WINE Esposizione e temperature ottimale per tutti i vini Winery EXPO WINE & TOP WINE Display and optimal temperature for all wines | 34 |
| VANI NEUTRI / NEUTRAL COMPARTMENTS | |
| VANI NEUTRI, TAVOLI, ARMADI E PENSILI Design e funzionalità anche per lo stoccaggio COUNTERS, CABINETS, WALL UNITS AND SHELVES Design and functionality also for storage | 40 |
| Finiture customizzate Customised finishes | 46 |
| Assistenza garantita in 24 ore Guaranteed assistance in 24 hours | 48 |



La visione del designer incontra l'eccellenza della refrigerazione. Così nasce HIZONE, un concept destinato a rivoluzionare gli spazi professionali.
The designer's vision meets the excellence in refrigeration. Thus was created HIZONE, a concept evolved to revolutionise professional spaces.

HIZONE è l'innovativo sistema di abbattitori, armadi, tavoli refrigerati e non, per l'arredamento dei laboratori professionali di gelaterie, pasticcerie, chef e gastronomi.

Il concept **HIZONE** è dotato delle più avanzate tecnologie per la massima efficienza di gestione, ottimizzazione degli spazi e integrabilità nel tempo.

HIZONE is an innovative system of blast chillers, cabinets, refrigerated and non-refrigerated counters for the furnishing of professional kitchen for gelato parlours, pastry chefs, chefs and gastronomes. The **HIZONE** concept features the most advanced technologies ensuring the highest level of efficiency of management, space optimisation and the possibility for integration over time.

ISA
L'innovazione
è l'anima
di ogni progetto



ISA
Innovation
is the soul
of every project



**ISA, da oltre 50 anni
leader nella refrigerazione
professionale.**

ISA è specializzata nella produzione di cantine, vetrine gelato e pasticceria professionali, espositori refrigerati, armadi, tavoli da laboratorio e abbattitori multifunzione. Da sempre è attenta all'evoluzione del mercato ed alle nuove tendenze proponendo prodotti innovativi e tecnologicamente avanzati.

**ISA, a leader in
professional refrigeration
for over 50 years.**

ISA is specialized in the production of wineries, professional gelato and pastry cabinets, refrigerated display units, professional kitchen cabinets and counters as well as in multi-function blast chillers. It has always been attentive to the evolution of the market and to new trends, offering innovative and technologically advanced products.



**Ecosostenibilità
come visione.**

Crescere rispettando l'ambiente. Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e rispetto della persona e dell'ambiente. Questo è il progetto ARIA. Tutti i prodotti ISA utilizzano i refrigeranti naturali R290, R600a e R744. Acquistare un prodotto ISA significa essere già in linea con le normative europee future.

**Ecosustainability
as a vision.**

Growth whilst respecting the environment. For ISA, sustainability is not limited to just the product but goes far beyond this: it is also a production process and symbolises respect for the person and for the environment. This is the ARIA project. All ISA products use natural refrigerants R290, R600a and R744. Purchasing an ISA product means being already in compliance with future European regulations.



100% Made in Italy.

I prodotti ISA sono progettati e realizzati totalmente in Italia. Nella sua sede di oltre 80.000 mq, con uno showroom di oltre 2000 mq, accoglie i clienti provenienti da oltre 105 paesi nel mondo. ISA rappresenta il Made in Italy più autentico, dove una cura di matrice artigiana si unisce alla ricerca dell'eccellenza.

100% Made in Italy.

ISA products are designed and manufactured entirely in Italy. At its headquarters of over 80,000 square meters, with a showroom of over 2,000 square meters, it welcomes customers from over 105 countries worldwide. ISA represents the most authentic Made in Italy, where artisan dedication is combined with the pursuit of excellence.



Innovation LAB.

ISA dedica importanti investimenti alla Ricerca e Sviluppo. Team di lavoro specializzati nella meccanica, elettronica, termodinamica rappresentano il cuore pulsante dell'azienda. Tecnologi alimentari sono impiegati durante le fasi di sviluppo in modo da garantire un prodotto performante in grado di soddisfare le necessità dei professionisti più esigenti del settore.

Innovation LAB.

ISA dedicates significant investments to Research and Development. Work teams specialised in mechanics, electronics and thermodynamics represent the heart of the company. Food technologists are employed during the development phases in order to guarantee a high-performing product that is able to satisfy the needs of the most demanding professionals in the sector.

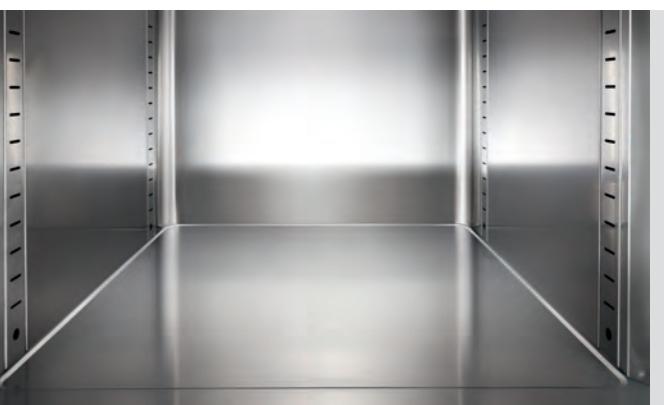


Massima affidabilità e sicurezza delle prestazioni.

Rigorosi test di prestazione e affidabilità vengono effettuati in particolari simulatori ambientali. I prodotti ISA sono certificati dai più importanti istituti riconosciuti a livello internazionale.

Maximum reliability and performance safety.

Strict performance and reliability tests are performed in special environmental simulators. ISA products are certified by the most important internationally recognised institutes.



Massima attenzione all'igiene.

Particolari soluzioni tecnologiche unite all'utilizzo di materiali innovativi permettono di preservare l'igiene e la facilità di pulizia.

Maximum attention to hygiene.

Particular technological solutions combined with the use of innovative materials make it possible to preserve hygiene whilst facilitating cleaning.

HIZONE

Un nuovo concept di laboratorio

Antonio Citterio designer di fama internazionale ha ideato per ISA una collezione uniforme e modulare di abbattitori, armadi e tavoli refrigerati e non, dedicati ai progetti top-of-the-range per i laboratori dei settori gelateria, pasticceria, ristorazione e gastronomia.

HIZONE

A new professional kitchen concept

Antonio Citterio, an internationally renowned designer, has designed for ISA a uniform and modular collection of refrigerated and non-refrigerated blast chillers, cabinets and counters, dedicated to top-of-the-range projects for the professional kitchen in the gelato, pastry, restaurant and gastronomy services.



Personalizzazione e componibilità per un laboratorio esclusivo

ISA propone una collezione esclusiva che permette ai gelatieri, pasticciere, gastronomi e chef di creare l'ambiente più adatto alle loro esigenze. Sistemi componibili e personalizzabili in materiali, colori e finiture.

Customisation and modularity for an exclusive professional kitchen

ISA offers an exclusive collection that allows gelato and pastry chefs, gastronomes and chefs to create the environment that best suits their needs. Systems with modular flexibility and customisable in terms of materials, colours and finishes.



Pasticceria
Pastry



Gelateria



Ristorazione
Food Service



Gastronomia
Gastronomy

Tre prodotti: tutto in meno di 1 mq

Abbattimento, sottovuoto e conservazione, tre funzioni in meno di un metro quadro.
Una soluzione che consente di ottimizzare il layout del laboratorio.



Three products: all in less than 1 square meter

Chilling, vacuum packing and preservation, three functions in less than one square meter.
A solution that optimises the layout of the commercial kitchen.



Massimo risparmio energetico rispettando l'ambiente



Refrigeranti naturali R290 e R600a.

L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e l'abbattimento del 10% dei consumi energetici.

Natural refrigerants R290 and R600a.

The use of natural refrigerants R290 and R600a allows the reduction of CO₂ emissions together with a 10% reduction of energy consumption.

Maximum energy savings while respecting the environment



Ventilatori elettronici.

L'unità condensatrice ed il gruppo refrigerante dotati di ventilatori elettronici consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.

Electronic fans.

The condensing unit and the cooling unit equipped with electronic fans allow a reduction in energy consumption of up to 60%.



Refrigerare e conservare risparmiando energia.

L'impiego dell'inverter elettronico nel compressore contribuisce alla riduzione dei consumi energetici.

Refrigerate and preserve saving energy.

Compressor with electronic inverter reduce the energy consumption.



Isolamento maggiorato per una migliore efficienza energetica.

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



Guarnizione porta a 5 camere con magnete per minimizzare la dispersione termica.

L'impiego di guarnizioni magnetiche a 5 camere consente di ridurre la dispersione termica e prevenire la formazione della condensa sulla guarnizione stessa.

5-chamber door seal with magnet to minimise heat loss.

The use of 5-chamber magnetic seals reduces heat loss and prevents the formation of condensation on the seal itself.

Funzionalità e time saving aumentano la profittabilità



Tutto ai vostri comandi.
I display touch 7" negli abbattitori e 5" nei conservatori sono stati studiati in modo da essere intuitivi e facili da usare. L'elettronica degli abbattitori contiene 60 programmi pre-impostati oltre a quelli che possono essere creati autonomamente dall'utente.

Everything at your command.
The 7" touch displays in the blast chillers and the 5" displays in the holding cabinets have been designed to be intuitive and easy to use. The blast chiller electronics contain 60 pre-set programs in addition to those that can be created independently by the user.

Functionality and time saving increase profitability



Illuminazione perfetta e integrata a led tunewhite.

La particolare geometria della vasca accoglie le sedi delle due barre led offrendo una perfetta illuminazione del vano refrigerato senza disturbare la vista dell'operatore al momento dell'apertura della porta. Le luci possono essere regolate con diverse intensità e tonalità di bianco: luce calda 3000 K – luce fredda 5700 K.

Perfect lighting and integrated tunewhite led.

The internal space is characterized by a specific shape where are placed two LED bars offering perfect lighting of the refrigerated compartment without interrupting the operator's view when the door is opened. The lights can be adjusted with different intensities and shades of white: warm light 3000 K – cold light 5700 k.

Valvola di decompressione per ripetute aperture della porta.

Attraverso la valvola di decompressione è possibile equilibrare velocemente la pressione del vano refrigerato.

Decompression valve for repeated door openings.

Thank to the decompression valve it is possible to quickly balance the pressure of the refrigerated compartment.

Più volume di carico per gli armadi.

Il monoblocco posizionato sopra il vano refrigerato consente di avere il 10% in più di volume di carico.

Increased load volume for the cabinets.

The monoblock positioned above the refrigerated compartment offers 10% more loading volume.

Spillone multipunto riscaldato.

Lo spillone in dotazione negli abbattitori misura in diversi punti la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.

Heated multipoint needle.

The needle fitted in the blast chillers measures the temperature at the core of the product at different points, returning a precise reading of the same and ensuring perfect execution of the set programs.

Preservare l'igiene e facilitare la pulizia

Preserving hygiene and facilitating cleaning



Le pareti interne in inox raggiato e fondo imbutito.

Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati.

The internal walls in radial stainless steel and deep-drawn base.

The internal walls and the bases of the refrigerated compartments are created with rounded corners.



Cremagliera incassata.

La cremagliera a filo con le pareti interne è removibile; ciò facilita una migliore pulizia e l'ottimizzazione degli spazi.

Built-in rack.

The rack is flush with the internal walls and is also removable, which facilitates better cleaning and space optimisation.



Piletta scarico acqua.

La piletta nel fondo vasca facilita lo smaltimento dell'acqua durante le operazioni di lavaggio.

Waste water drain.

The drain in the tank bottom facilitates the disposal of water during washing operations.



Zero impronte.

La finitura esterna dell'intera collezione **HIZONE**, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica la pulizia e garantisce l'assenza di macchie.

Zero fingerprints.

The external finish of the entire **HIZONE** collection, made of AISI 304 stainless STEEL anti-fingerprint, simplifies cleaning and guarantees the absence of marks.

Versatilità a 360°

360° versatility

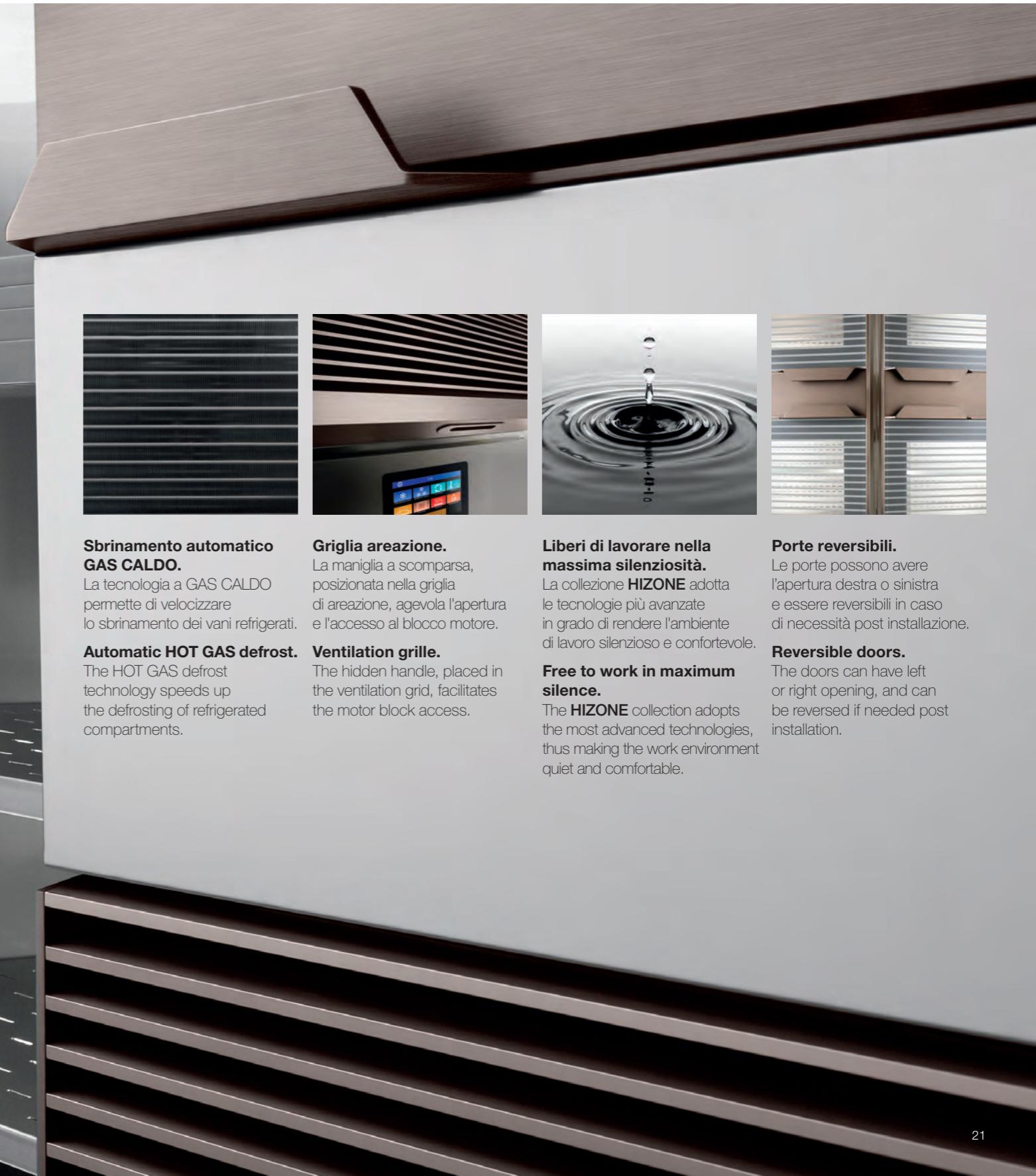


Cerniere oleodinamiche.

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 soft.

Hydraulic hinges.

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.



Sbrinamento automatico GAS CALDO.

La tecnologia a GAS CALDO permette di velocizzare lo sbrinamento dei vani refrigerati.

Automatic HOT GAS defrost.

The HOT GAS defrost technology speeds up the defrosting of refrigerated compartments.

Griglia areazione.

La maniglia a scomparsa, posizionata nella griglia di areazione, agevola l'apertura e l'accesso al blocco motore.

Ventilation grille.

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates the motor block access.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità.

La collezione HZONE adotta le tecnologie più avanzate in grado di rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.

Free to work in maximum silence.

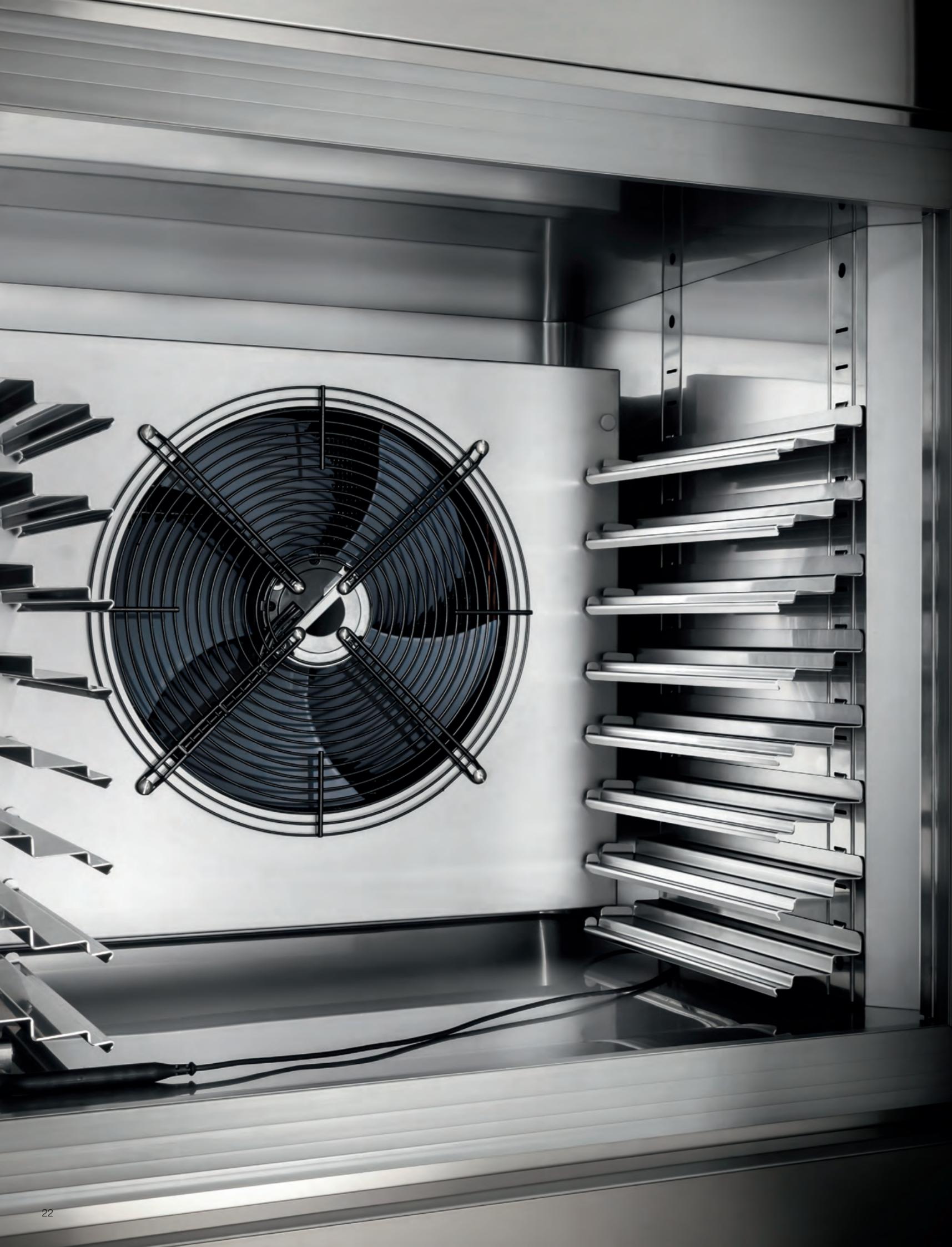
The HZONE collection adopts the most advanced technologies, thus making the work environment quiet and comfortable.

Porte reversibili.

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

Reversible doors.

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



Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, allunga il periodo di conservazione, aumenta la concentrazione del gusto 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 mantenendo inalterato il colore naturale e riducendo il calo di peso causato dall'evaporazione. La funzione sanificazione elimina la presenza dei batteri e restituisce spazi igienizzati e pronti per l'uso Abbattimento positivo +3°C Abbattimento negativo -18°C.

Quick chilling. Unrivalled quality and performance

Quick chill preserves food from bacterial proliferation, extends the storage period and increases taste concentration while maintaining the fragrance and flavours of your dishes. The **HIZONE** chilling technology is the optimal solution to preserve food from the oxidation process while maintaining its natural colour and also reducing the weight loss caused by evaporation. The sanitising function eliminates the presence of bacteria and restores spaces to a sanitised standard ready for use Positive temperature +3°C Negative temperature -18°C.

**Abbattimento positivo
Positive temperature**

+3°C

**Abbattimento negativo
Negative temperature**

-18°C





MATICGEL E MULTIMATIC T8

Porta, fianchi e zoccolo in INOX AISI 304 anti impronta.
Fascia maniglia e griglia areazione Bruno Oliva.
Vetro temperato doppia camera.
Display touch 7" pollici.

MATICGEL AND MULTIMATIC T8

Doors, side panels and base in Stainless STEEL AISI 304 anti-fingerprint.
Handle panel and ventilation grid in Bruno Oliva.
Tempered glass double-chamber.
Display touch 7" inch.

MULTIMATIC e MATICGEL T5 e T8 con porta a vetri consentono di controllare l'avanzamento dei programmi impostati e di mantenere inalterate le temperature di funzionamento selezionate, evitando le aperture ripetute della porta.

MULTIMATIC and MATICGEL T5 and T8 with glass doors give you the possibilities to control the set programs maintaining the selected operating temperatures without the repeated door opening.

Abbattitore MULTIMATIC

ABBATTIMENTO POSITIVO

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

ABBATTIMENTO NEGATIVO

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

CICLO CONTINUO

Abbattimento positivo +3°C e abbattimento negativo -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni di ciclo mediante inserimenti continui di alimenti.

DECONGELAMENTO

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

LIEVITAZIONE

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

LENTA COTTURA

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

Abbattitore MATICGEL

ABBATTIMENTO POSITIVO

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

ABBATTIMENTO NEGATIVO

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

CICLO CONTINUO

Abbattimento positivo +3°C e abbattimento negativo -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni di ciclo mediante inserimenti continui di alimenti.

Blast Chiller MULTIMATIC

POSITIVE CHILLING

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

Negative Chilling

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

HOLDING DRAWER

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.

DEFROST

Defrosting in a sanitised chamber at controlled temperature and ventilation for a product ready to complete cooking or in order to serve it directly without undergoing alterations.

PROOFING

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

SLOW COOKING

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

ESSICCAZIONE

Conserva gli alimenti mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche e le componenti nutritive. Mediante il processo di eliminazione dell'acqua, gli alimenti vengono protetti dalla proliferazione batterica e dal processo di ossidazione.

DRYING

Preserve the food keeping its original characteristics and nutritional components unaltered. Through the process of water elimination, foods are protected from bacterial proliferation and from the oxidation process.



| | TEMP | MATICGEL & MULTIMATIC T5 | MATICGEL & MULTIMATIC T8 | MATICGEL & MULTIMATIC T12 | MATICGEL & MULTIMATIC T16 |
|--|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| Dati tecnici Technical data | Numero Porte / Number Doors | 2 | 2 | 1 | 1 |
| | Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH) | 820x870x2160 | 870x820x2160 | 870x820x2160 | 870x820x2160 |
| | Refrigerante / Refrigerant | R290 | R290 | R290 | R290 |
| | Refrigerazione / Refrigeration | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated |
| | Illuminazione / Lighting | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K |
| | Controllo / Control | Display Touch 7" | Display Touch 7" | Display Touch 7" | Display Touch 7" |
| | Classe climatica / Climatic class | 4 (30°C / 55% RH) | 4 (30°C / 55% RH) | 4 (30°C / 55% RH) | 4 (30°C / 55% RH) |
| | Sbrinamento / Defrost | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas |
| | Alimentazione / Power supply | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph |
| | Assorbimento elettrico (Nominale) / Electrical input (Nominal) | 1500 W / 8,6 A | 1560 W / 8,7 A | 2200 W / 10,5 A | 2400 W / 11,5 A |
| | Assorbimento elettrico (Defrost) / Electrical input (Defrost) | 1800 W / 9,5 A | 1900 W / 10 A | 2400 W / 11,5 A | 2540 W / 12 A |
| | Installazione / Installation | Plug-in | Plug-in | Plug-in | Plug-in |
| | Livello Sonoro dB (A) / Noise dB (A) | 61 | 62 | 63 | 64 |
| Abbattitore* Blast chiller* | Capacità di abbattimento (+65 / +10) °C Kg Blast Chilling capacity (+65 / +10) °C Kg | 25 | 35 | 50 | 70 |
| | Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg) Blast chilling consumption (Kwh / Kg) | 0,0836 | 0,0825 | 0,0803 | 0,0794 |
| | Capacità di surgelazione (+65 / -18) °C Kg Blast freezing capacity (+65 / -18) °C Kg | 20 | 25 | 40 | 55 |
| | Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg) Blast freezing capacity (Kwh / Kg) | 0,2603 | 0,2585 | 0,2615 | 0,2655 |
| | N. Teglie Max GN1/1 - EN 60x40 N. Trays Max GN1/1 - EN 60x40 | 5 | 8 | 12 | 16 |
| | N. Vaschette gelato Max (36x16,5x12h) N. Tubes gelato Max (36x16,5x12h) | 6 | 12 | 18 | 21 |
| Conservazione Refrigeration | Capacità (Lorda - Netta) Lt. / Loading capacity (Gross - Net) Lt. | 329 Lt / 203 Lt | 329 Lt / 203 Lt | Cassetto o Vano neutro Drawer or Neutral space | Cassetto o Vano neutro Drawer or Neutral space |
| | Temperature / Temperatures | TB / TN | (-18 / -15) (-1 / +5) °C | (-18 / -15) (-1 / +5) °C | |
| Sottovoauto Vacuum (Optional MATICGELT5) | Volume vasca / Tank volume | 7,65 Lt | - | - | - |
| | Pompa a vuoto / Vacuum pump | 4 mc/h | - | - | - |
| | Sottovoauto liquidi / Liquid vacuum packs | Si | - | - | - |
| | Saldatura busta / Package sealed | Si | - | - | - |
| | Controllo / Control | Touch | - | - | - |
| | On-off / On-off | Si | - | - | - |
| | Programmi sottovoauto / Vacuum programs | 3+1 sigillatura / 3+1 sealing | - | - | - |
| Dotazioni Equipment | (Guide GN 1/1 - EN 60x40) per Abbattitore (Kit rack GN 1/1 - EN 60x40) for Blast Chiller | 5 | 8 | 12 | 16 |
| | Ripiani per Conservazione / Shelves for Refrigerator | 2 | 2 | - | - |
| | Basamento / Base | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 |

NOTE: Optional zoccolatura INOX AISI 304

Per le diverse finiture estetiche con il quale si può arredare il modello si invita a fare riferimento a pag 47 o al software di configurazione

* Dati misurati su MULTIMATIC e MATICGEL con porta INOX AISI 304

NOTE: Optional STEEL AISI 304 Base

For the different aesthetic finishes with which the model can be furnished, please refer to page 47 or to the configuration software

* Data measured on MULTIMATIC and MATICGEL AISI 304 stainless STEEL door



Conservazione ideale in ogni condizione

Refrigerazione soft a temperatura stabile, sia negativa che positiva, di tutti gli alimenti, compresi quelli più sensibili alle variazioni di temperatura, mantenendo inalterate nel tempo le loro proprietà intrinseche: aspetto, consistenza, sapore e valori nutritivi.

Ideal refrigeration in all conditions

Gentle refrigeration at stable temperature, both negative and positive of all foods, including those most sensitive to temperature variations, maintaining their properties: appearance, consistency, flavour and nutritional values.





GOURMET & TOP CHEF

I vani interni facili da pulire ed in poco tempo.

I vani interni in inox con le cremagliere incassate a filo parete, gli angoli raggiati e i fondi imbuiti permettono la pulizia accurata degli spazi per il mantenimento dell'igiene.

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

The interior compartments are easy and quick to clean.
The internal stainless steel compartments with the flush-mounted racks, the rounded corners and the deep-drawn bottoms allow deep cleaning of the spaces coupled with maintenance of hygiene.

The upper positioning of the internal motor monoblock offers in excess of 10% more space available for refrigeration.

REFRIGERAZIONE POSITIVA

Conservazione ventilata a temperatura stabile positiva, $-1^\circ / +5^\circ$

REFRIGERAZIONE NEGATIVA

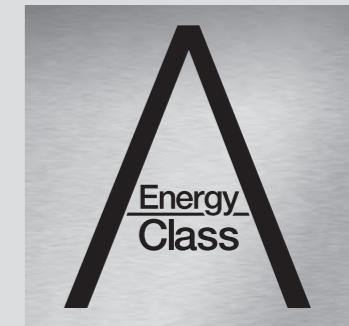
Conservazione ventilata a temperatura stabile negativa, $-18^\circ / +6^\circ$

POSITIVE REFRIGERATION

Ventilated storage at stable positive temperature, $-1^\circ / +5^\circ$

NEGATIVE REFRIGERATION

Ventilated storage at stable negative temperature, $-18^\circ / +6^\circ$



| | TEMP | GOURMET | GOURMET | TOP CHEF | TOP CHEF | TOP CHEF DRAWERS | TOP CHEF DRAWERS |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2+2 |
| | N. Porte - N. Doors / N. Cassetti - N. Drawers | | 820x870x2160 | 820x870x2160 | 1500x870x890 (*) | 2250x870x890 (*) | 1500x870x890 (*) |
| | Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH) | | 786 / 542 | 392+329 / 275+203 | 268 / 178 | 584 / 391 | 2250x870x890 (*) |
| | Capacità di carico (Lorda / Netta) Lt. Loading Capacity (Gross / Net) Lt. | | | | | 268 / 178 | 584 / 391 |
| | N. vaschette Max 5 Lt / N. Tubs Max 5 Lt | 50 | 25+15 | 12 | 27 | -- | -- |
| | Refrigerazione / Refrigeration | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated |
| | Refrigerante / Refrigerant | R290 (TP / TN) - R600a (TN) | R290 | R290 | R290 | R290 | R290 |
| | Classe climatica porta vetri / porta INOX AISI 304 Climatic class glass door / STEEL AISI 304 door | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) | 4 (30°C / 55% RH) 5 (40°C / 40% RH) |
| | Temperature / Temperatures | TN -1°C / +5°C | -1°C / +5°C | -1°C / +5°C | -1°C / +5°C | -1°C / +5°C | -1°C / +5°C |
| | Temperature / Temperatures | TB / TN (-18 / -15) (-1 / +5) °C | (-18 / -15) (-1 / +5) °C | (-18 / -15) (-1 / +5) °C | (-18 / -15) (-1 / +5) °C | -- | -- |
| | Sbrinamento / Defrost | TN Automatico pausa compressore Off cycle | Automatico pausa compressore Off cycle | Automatico pausa compressore Off cycle | Automatico pausa compressore Off cycle | Automatico pausa compressore Off cycle | Automatico pausa compressore Off cycle |
| | Sbrinamento / Defrost | TB / TN Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas | Automatico - Automatic Gascaldo - Hot gas |
| | Alimentazione / Power supply | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph |
| | Assorbimento elettrico (Nominale) Electrical input (Nominal) | TN 150 W / 0,7 A | 170 W / 0,8 A | 125 W / 0,6 A | 130 W / 0,6 A | 125 W / 0,6 A | 130 W / 0,6 A |
| | Assorbimento elettrico (Nominale) Electrical input (Nominal) | TB / TN 800 W / 4 A | 800 W / 4 A | 750 W / 3,9 A | 750 W / 3,9 A | 750 W / 3,9 A | 750 W / 3,9 A |
| | Assorbimento elettrico (Defrost) Electrical input (Defrost) | TN 10 W / 0,1 A | 30 W / 0,2 A | 10 W / 0,1 A |
| | Assorbimento elettrico (Defrost) Electrical input (Defrost) | TB / TN 1400 W / 6,3 A | 1400 W / 6,3 A | 1300 W / 6 A | 1300 W / 6 A | 1300 W / 6 A | 1300 W / 6 A |
| | Installazione / Installation | Plug-in | Plug-in | Plug-in | Plug-in | Plug-in | Plug-in |
| | Livello Sonoro dB (A) / Noise dB (A) | 52 | 52 | 51 | 51 | 51 | 51 |
| | Illuminazione / Lighting | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K |
| | Controllo / Control | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" |
| Dotazioni Equipment | N. ripiani inox GN/EN o GN antirovescio N. shelves steel GN/EN or GN no overthrow | 5 | 3+2 | 2 | 4 | 4 | 4 |
| | Top Tavolo / Top Table | - | - | Optional | Optional | Optional | Optional |
| | Basamento / Base | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 |

NOTE:
(*) Senza Top
Optional zoccolatura INOX AISI 304
Per le diverse finiture estetiche con il quale si può arredare il modello si invita a fare riferimento a pag 47 o al software di configurazione

NOTE:
(*) Without Top
Optional STEEL AISI 304 Base
For the different aesthetic finishes with which the model can be furnished, please refer to page 47 or to the configuration software



Esposizione e temperatura ottimale per tutti i vini

Con EXPO WINE e TOP WINE potete esporre e mantenere in modo stabile ogni tipologia di vino alla sua temperatura ideale +2° / +18°, garantendo il corretto livello di umidità.

Display and optimal temperature for all wines

With EXPO WINE and TOP WINE it is possible to display and preserve each wine in specific drawers at the ideal stable temperature of +2° / +18°, guaranteeing the correct level of humidity.





EXPO WINE & TOP WINE

DUAL 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.

RAFFREDDAMENTO RAPIDO

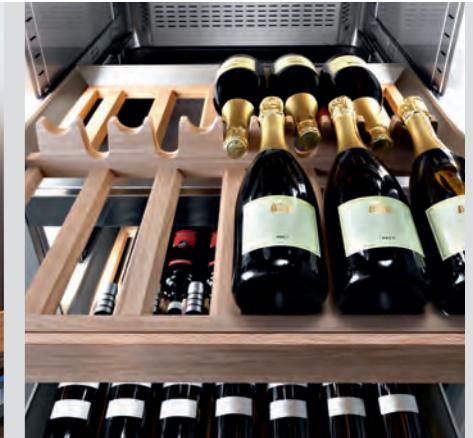
Impostando la temperatura e la durata si può ottenere il raffreddamento rapido del contenuto della cantina.

DUAL TEMPERATURE

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

QUICK COOLING

By setting the temperature and duration, the contents of the winery can be cooled quickly.



Expo Wine e Top Wine possono essere configurati con luci RGB (optional) per valorizzare al meglio l'immagine dei propri vini e ottenere il colore di luce che più si integra con l'illuminazione esistente.

Expo Wine and Top Wine can be configured with RGB lights (optional) to further enhance the image of wines and to obtain the color of light that best integrates with the existing lighting.

I vetri camera LOW EMISSION, con filtro anti UV, consentono di garantire la stabilità dei vini proteggendoli dall'invecchiamento e dall'alterazione delle caratteristiche organolettiche causate dall'esposizione alla luce esterna.

LOW EMISSION glass chamber with anti-UV filter ensure the stability of wines, protecting them from ageing and preventing alteration of the original characteristics caused by exposure to external light.

Cassetti espositivi specifici per le diverse tipologie di vini: fermi e bollicine. Guide scorrevoli SLOW MOTION agevolano l'apertura e la chiusura dei ripiani. A scelta cassetti espositivi PIANI o HIGH VIEW in grado di garantire la maggior visibilità del prodotto esposto.

Specific display drawers for different wines: still wines and sparkling wines. SLOW MOTION sliding guides facilitate the opening and closing of the shelves. Optionally, FLAT or HIGH VIEW display trays able to guarantee optimum visibility of the displayed product.



| | EXPO WINE 1T | EXPO WINE 2T | TOP WINE 1T | TOP WINE 2T |
|--|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| Dati tecnici Technical data | N. Porte - N. Door / N. Vani - N. Space | 1 / 1 | 1 / 2 | 1 / 1 | 2 / 1 |
| | Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH) | 820x870x2160 | 820x870x2160 | 1500x870x890 (*) | 2250x870x890 (*) |
| | Capacità di carico (Champagnotte / Bordolese) Capacity Loading Capacity (N. Champagne / N. Bordolese) | 132 / 156 | 66+55 / 78+65 | 33 / 39 | 66 / 78 |
| | Ripiani (fino a) / Shelves (until) | 6 (12) | 5 (11) | 2 (3) | 4 (6) |
| | Refrigerazione / Refrigeration | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated | Ventilato / Ventilated |
| | Refrigerante / Refrigerant | R290 | R290 | R290 | R290 |
| | Temperature / Temperatures | +4°C / +18°C | +4°C / +18°C | +4°C / +18°C | +4°C / +18°C |
| | Alimentazione / Power supply | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph | 230 V - 50 Hz / 1 Ph |
| | Assorbimento elettrico (Nominale) Electrical input (Nominal) | 150 W / 0,7 A | 170 W / 0,8 A | 125 W / 0,6 A | 130 W / 0,6 A |
| | Installazione / Installation | Plug-in | Plug-in | Plug-in | Plug-in |
| | Livello Sonoro dB (A) / Noise dB (A) | 52 dB (A) | 52 dB (A) | 51 dB (A) | 51 dB (A) |
| | Illuminazione / Lighting | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K |
| | Controllo / Control | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" | Display Touch 5" |
| | Top Tavolo / Top Table | -- | -- | Optional | Optional |
| | Basamento / Base | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 |

NOTE:
(*) Senza Top
Optional zoccolatura INOX AISI 304
Per le diverse finiture estetiche con il quale si può arredare il modello si invita a fare riferimento a pag 47 o al software di configurazione
I ripiani in dotazione possono essere scelti tra Standard o Champagne e l'esposizione: Highview o Standard

NOTE:
(*) Without Top
Optional STEEL AISI 304 Base
For the different aesthetic finishes with which the model can be furnished, please refer to page 47 or to the configuration software
The shelves for standard equipment could be choose between Standard or Champagne and exposition: Highview or Standard



Vani Neutri / Neutral compartments

**TAVOLI, ARMADI, PENSILI E MENSOLE
COUNTERS, CABINETS, WALL UNITS
AND SHELVES**

Design e funzionalità anche per lo stoccaggio

Il concept **HIZONE** completa la propria gamma con un'ampia scelta personalizzabile di elementi neutri non refrigerati. Vani pratici in grado di preservare una perfetta igiene.

Design and functionality also for storage

The **HIZONE** concept completes its range with a wide choice of customisable neutral elements with non-refrigerated compartments for an easy hygienic preservation.



RIPIANI E VANI NEUTRI

Le mensole consentono di completare l'arredamento con spazi per l'appoggio di attrezzature e ingredienti che debbono essere sempre a portata di mano. La cremagliera a scomparsa permette di personalizzare la disposizione dei ripiani secondo le proprie esigenze. Le mensole retroilluminate offrono spazi di lavoro più confortevoli ed un'illuminazione del laboratorio uniforme.



Gli Armadi ed i Tavoli non refrigerati sono realizzati internamente con acciaio INOX AISI 304 ed esternamente con finitura anti-impronta per una facile e pratica pulizia; l'isolamento a ciclopentano favorisce la massima stabilità.

The cabinets and counters non refrigerated made internally in STEEL AISI 304 and with external finished in anti-fingerprint for an easy cleaning; cyclopentane insulation allow the maximum stability.



NEUTRAL SHELVES AND COMPARTMENTS

The shelves complete the furnishing with spaces to place supporting equipment and ingredients that must always be available. The retractable rack is used to customise the arrangement of the shelves according to requirement. The backlit shelves offer increased comfortable work spaces and uniform kitchen lighting.



I tavoli possono essere arredati con cassetti, ampi e completamente in acciaio INOX AISI 304 dotati di chiusura soft SlowMotion.

The tables can be furnished with drawers, large and completely in stainless STEEL AISI 304 equipped with soft Slow Motion lock.

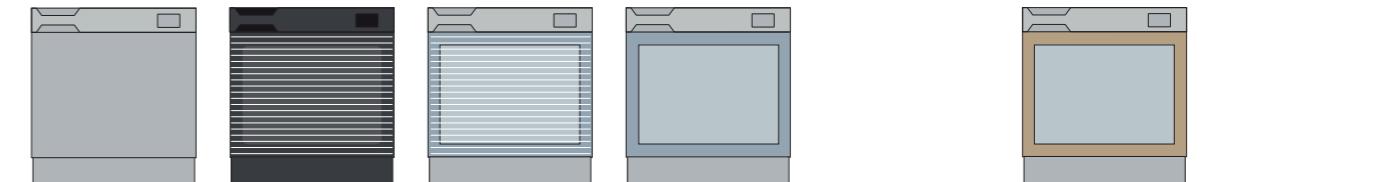
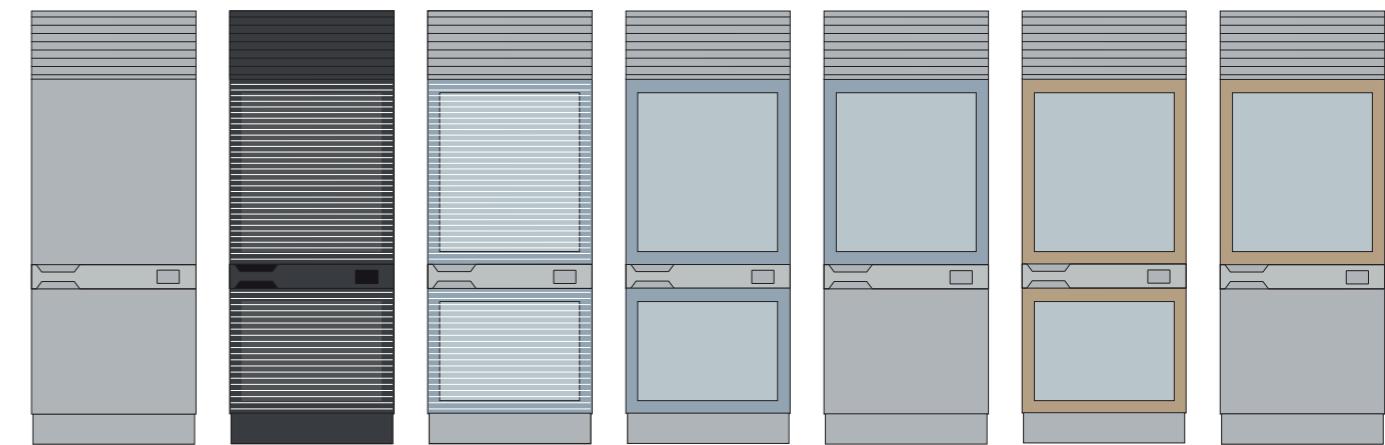
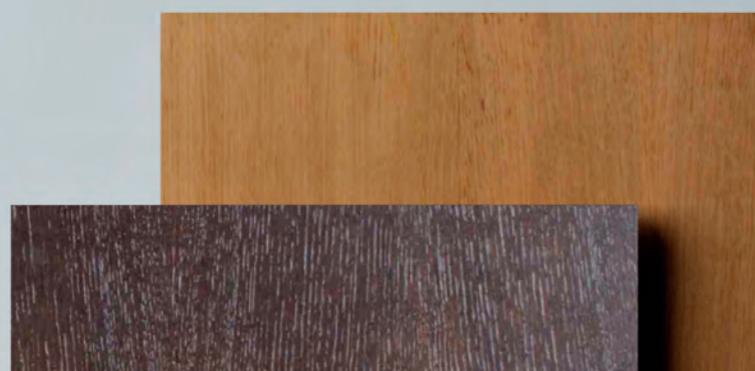


| | ARMADIO / CABINETS | TAVOLO 2P / COUNTERS 2D | TAVOLO 3P / COUNTERS 3D | PENSILE / WALL UNITS | PENSILE / WALL UNITS | ALZATA / SHELVES |
|--------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |
| Dati Tecnici Technical data | Numero Porte / Number Doors | 1 | 2 | 3 | 2 | 1 |
| | Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH) | 870x820x2160 | 1500x870x890 (*) | 2250x870x890 (*) | 750 / 1500x450x640 | 1500x450x640 |
| | Illuminazione / Lighting | -- | -- | -- | -- | Strip Led Dim Tunewhite (3000 - 5400) |
| | N. Ripiani / N. Shelves | 5 | 4 | 6 | 2 | 2 |
| | Basamento / Base | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | Piedini regolabili H 15 Adjustable feet H 15 | -- | -- |

NOTE:
(*) Senza Top
Optional zoccolatura INOX AISI 304
Per le diverse finiture estetiche con il quale si può arredare il modello si invita a fare riferimento a pag 47 o al software di configurazione

NOTE:
(*) Without Top
Optional STEEL AISI 304 Base
For the different aesthetic finishes with which the model can be furnished, please refer to page 47 or to the configuration software

FINITURE CUSTOMIZZATE CUSTOMISED FINISHES



Acciaio
Steel

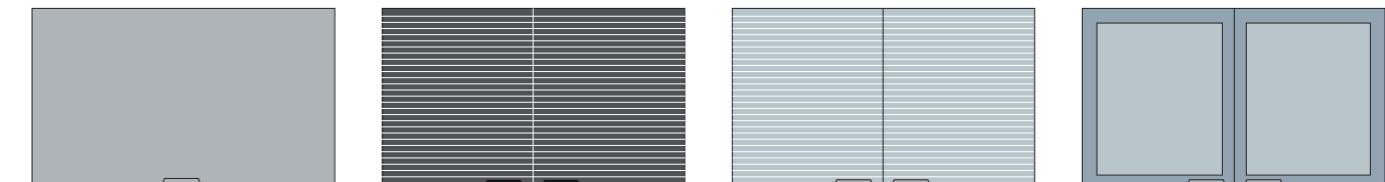
Vetro fumé
Righe serigrafate
Smoked glass
Silk-screened lines

Vetro trasparente
Cornice serigrafata
Righe serigrafate
Clear glass
Silk-screened frame
Line serigraphy

Vetro trasparente
Cornice serigrafata
Porta acciao
Clear glass
Silk-screened frame
Steel door

Vetro trasparente
Cornice legno
Clear glass
Wooden frame

Vetro trasparente
Cornice acciaio
Clear glass
Wooden frame
Steel door



Acciaio
Steel

Vetro fumé
Righe serigrafate
Smoked glass
Silk-screened lines

Vetro trasparente
Cornice serigrafata
Righe serigrafate
Clear glass
Silk-screened frame
Line serigraphy

Vetro trasparente
Cornice serigrafata
Clear glass
Silk-screened frame



Maniglie
Handles

Serigrafia
Serigraphy

Legni
Woods

Blu grigio Grigio petro Bruno oliva Elox bronzo Bronzo rame RAL 9005

RAL 7038 RAL 7039



Rovere scuro Teak Rovere chiaro

Assistenza garantita in 24 ore

Con **HIZONE** non sei mai solo, servizio di assistenza tecnica garantito in Italia in 24 ore.

Guaranteed assistance in 24 hours

With **HIZONE** you are never alone, technical assistance guaranteed in Italy in 24 hours.





È un marchio di ISA s.p.a.
Via Madonna di Campagna, 123
06083 Bastia umbra (PG) | Italy
T. +39 075 80171
info@hizone.it | www.hizone.it

428100246000 CATALOGO HIZONE 2019 ITA_ENG



Via Madonna di Campagna 123 - 06083 Bastia umbra (PG) - Italia
T. +39 075 80171 | info@hizone.it | www.hizone.it