



# DELTA

Gelato and pastry display cabinet



*your visible value*



**DELTA**

Gelato and pastry display cabinet

 **ISA**  
*your visible value*

# DELTA

**The only professional display cabinet with two 5-litre tray rows in just 80 cm of depth.**

To achieve this result, the ISA R&D team patented a new type of side ventilation that allows the depth to be kept to a minimum.

This patented technology makes it possible to differentiate temperatures - with 6 or 4 tray units - for optimal preservation and display of ice creams with various consistencies.



available  
**R290**



# DELTA



**SIDWARD AIR FLOW**  
**VENTILAZIONE LATERALE**

PATENTED TECHNOLOGY

IT

**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 ISA ha brevettato un nuovo tipo di ventilazione laterale che permette di minimizzare lo spazio in profondità. Questa tecnologia brevettata consente di differenziare le temperature - a gruppi di 6 o 4 vaschette - per conservare ed esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.

FR

**La seule vitrine professionnelle à double rangée de bacs de 5 litres en seulement 80 cm de profondeur.** Pour atteindre ce résultat l'équipe R&D ISA a breveté un nouveau type de ventilation latérale permettant de minimiser l'espace en profondeur. Cette technologie brevetée permet de différencier les températures, à des groupes de 6 ou 4 bacs, pour conserver et exposer au mieux la glace de différente consistance.

DE

**Die einzige professionelle Theke, in der zwei Reihen mit Behältern mit einem Fassungsvermögen von 5 l bei nur 80 cm Tiefe Platz finden.**

Um dieses Ergebnis zu erreichen, hat das Team für Forschung und Entwicklung bei ISA eine neue Art der seitlichen Belüftung patentiert, welche es ermöglicht, den Raumbedarf in der Tiefe zu minimieren. Dank dieser patentierten Technologien können Temperaturen - in Gruppen von 6 oder 4 Behältern - unterschieden werden, um Speiseeis mit unterschiedlicher Konsistenz bestmöglich zu lagern und zu präsentieren.

ES

**El único expositor profesional con doble fila de bandejas de 5 l en solo 80 cm de profundidad.**

Para alcanzar este resultado el equipo de I+D de ISA ha patentado un nuevo tipo de ventilación lateral que permite minimizar el espacio en profundidad. Esta tecnología patentada permite diferenciar las temperaturas, en grupos de 6 ó 4 bandejas, para conservar y exponer de la mejor manera el helado de distinta consistencia.





GELATO

DELTA





# DELTA

H 117  
P 80  
L 120

Gelato

#### Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

#### Dual Zone

-20/+2 °C  
(max. 10 °C difference between right and left side)

#### Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R404A (Remote)

#### Refrigeration

Side ventilation  
(Patented)

#### Defrost

- Hot Gas (R290)
- Reverse cycle (R404A)

#### Climate class

4

#### Upper glass

Single heated

#### Front glass

Single heated

#### Side glass

Heated laminated

#### Rear closing

Plexiglass sliding lids

#### Service top

Stainless steel

#### Lighting

Led 5700 K°

#### Night mode

Night closing system.  
Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.

#### Equipment handling

- Height-adjustable feet
- Swivel casters with brake

#### Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

#### Dual Zone

-20/+2 °C  
(max 10 °C di differenza tra la parte destra e la parte sinistra della vasca)

#### Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R404A (Remoto)

#### Refrigerazione

Ventilazione laterale  
(Patented)

#### Sbrinamento

- Gas caldo (R290)
- Inversione di ciclo (R404A)

#### Classe climatica

4

#### Vetro superiore

Singolo riscaldato

#### Vetro frontale

Singolo riscaldato

#### Vetri laterali

Stratificati riscaldati

#### Chiusura posteriore

Scorrevoli in plexiglas

#### Piano di servizio

Acciaio inox

#### Illuminazione

Led 5700 K°

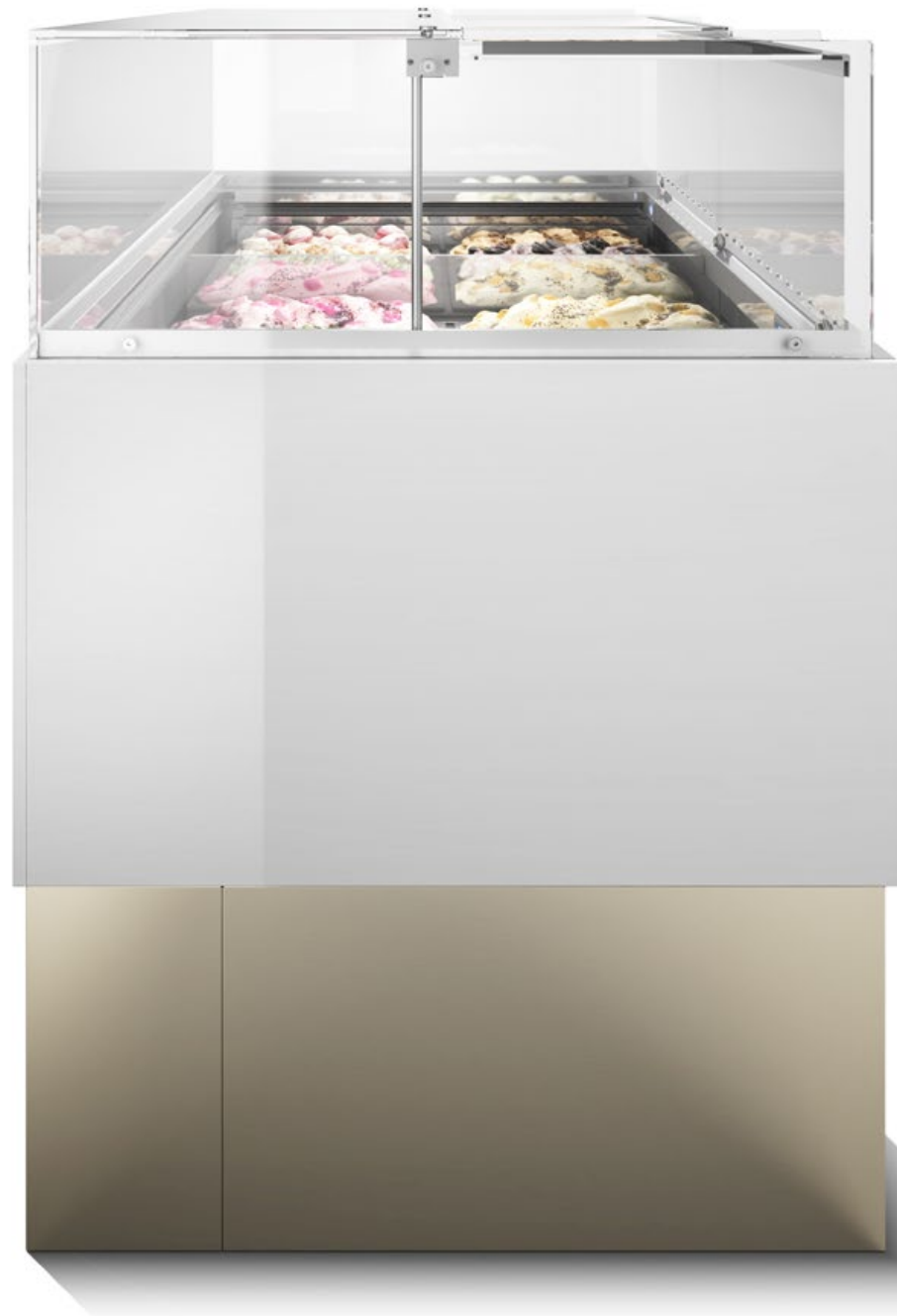
#### Night mode

Sistema di chiusura notturna.  
Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.

#### Movimentazione

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno





← 80 cm →

<b>Gelato Style</b>	<b>Gelato</b>	•
	<b>Ice cream sticks</b> Stecchi	•
	<b>Single portions</b> Monoporzioni	•
	<b>Frozen pastry</b> Pasticceria fredda	•
<b>Performance</b>	<b>Evaporators</b> Evaporatori	2
	<b>Air outlet</b> Mandata d'aria	2
	<b>Inclination of the display</b> Inclinazione del piano espositivo	0°
	<b>Climate Class / Classe climatica</b> 4 - 30 °C / 55 %RH	•
	<b>Air out deflectors /</b> Deflettori uscita aria	<b>Fixed</b> Fissi
<b>Setup</b> Allestimento	<b>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x165x120h	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 7 Lt. 360x165x150h	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x250x80h	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 10 Lt. 360x250x120h	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 12 Lt. 360x250x150h	•
	<b>Ice cream stick container /</b> Vaschetta stecchi 360x250x43h	•
	<b>Single portions container /</b> Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	•
	<b>Pastry trays /</b> Vassoi pasticceria	<b>Separate / Separati</b>



### Night mode

**Night closing system**  
Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.

**Sistema di chiusura notturna**  
Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.



### Dual Zone

It is possible to differentiate the temperatures (maximum two zones) for optimal preservation and display of ice cream with different consistencies.

È possibile differenziare le temperature (massimo due zone) per conservare ed esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.



**SIDE AIR FLOW**  
**VENTILAZIONE LATERALE**  
PATENTED TECHNOLOGY



available  
**R290**






**130**

<b>External dimensions (LxDxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1276 x 831 x 1170 / 1229 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
<b>Net weight</b> Peso netto	150 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione	Ventilated - Ventilata
<b>Refrigerant</b> Refrigerante	R290 (Plug-in) R404A (Remote optional)
<b>Climate class</b> Classe climatica	4
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
<b>Temperature range</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)	2 Hermetic - 2 Ermetici
<b>Defrost</b> Sbrinamento	Hot gas - Gas caldo (R290) Reverse cycle - Inversione di ciclo (R404A)
<b>Power supply</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1350 W / 7,4 A
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1240 W / 6,6 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

<b>5 Lt</b> 360x165x120hx150h		12 (6+6)
<b>5 Lt</b> 360x250x80hx120hx150h		8 (4+4)
<b>Tray</b> Vassoio		4 (2+2)
<b>Ice cream stick container</b> Vaschetta stecchi		8 (4+4)
<b>Single portions container</b> Vaschetta monoporzioni		8 (4+4)





**Available colours - Colori disponibili**

**Front panel (1) - Side panels (3)**  
Pannello frontale (1) - Fianchi laterali (3)

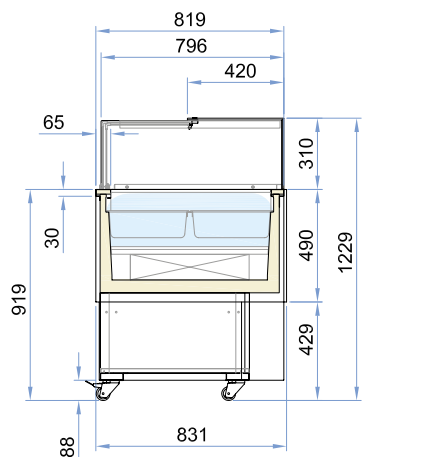
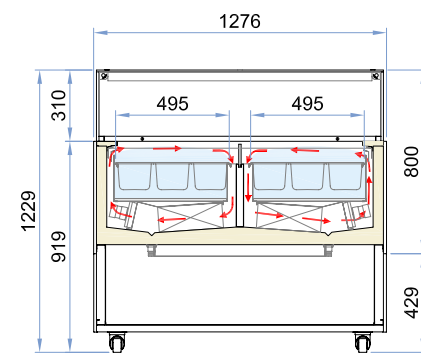
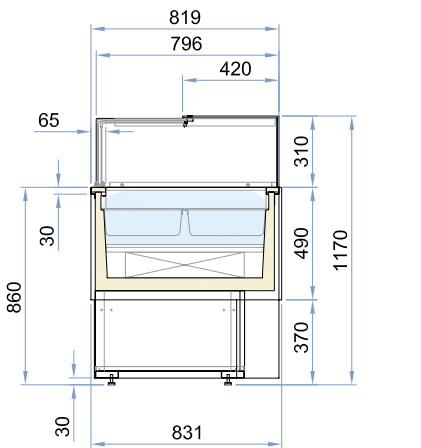
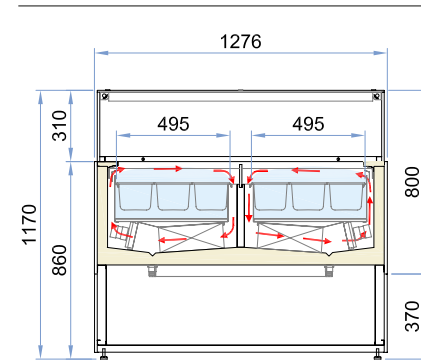
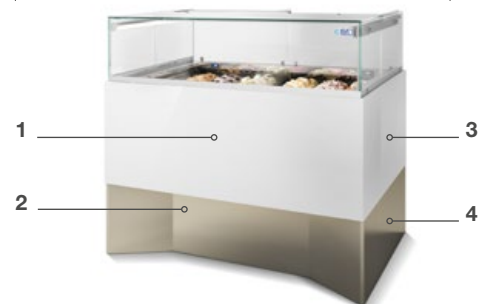
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL 7022
-  RAL on demand

● Standard / Di serie

**Basement (2) - Side basement (4)**  
Basamento (2) - Basamenti laterali (4)

-  Bronze
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL on demand

● Standard / Di serie







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](mailto:customerservice@isaitaly.com)

[www.isaitaly.com](http://www.isaitaly.com)

