

Portofino

La nuova vetrina professionale **Portofino** si distingue per l'innovativo **design dei vetri** che enfatizza la visibilità dei prodotti esposti.

Portofino esalta la **visibilità del gelato** grazie alla posizione rialzata delle vaschette quasi a livello del piano espositivo e all'illuminazione interna a LED a luce continua ed uniforme. Per il modello pasticceria sono presenti, invece, mensole in vetro con profondità di 240mm illuminate da LED.

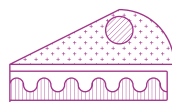
La vetrina **Portofino** è dotata un sistema di **apertura vetri frontale servoassistita verso l'alto brevettato da ISA**. Questa tipologia di apertura e il design interno della vasca, sono stati progettati per facilitare al massimo le operazioni di pulizia quotidiana.

The new **Portofino** professional display case is distinguished by its innovative **glass design**, which emphasises the visibility of the products on display. **Portofino** enhances the **visibility of the gelato** thanks to the raised position of the trays almost at the level of the display surface and the uniform, continuous LED lighting inside. For the pastry model, on the other hand, there are glass shelves with a depth of 240 mm illuminated by LEDs.

The **Portofino** display cabinet is equipped with **ISA's patented servo-assisted upward glass opening** system. This type of opening, as well as the internal design of the tub, has been designed to make daily cleaning operations as easy as possible.



Gelato/Pastry



Pastry



Pastry/Hot&Cold



Chocolate/Pastry



Portofino

È possibile scegliere **3 differenti tipologie di ventilazione** proposte da ISA - Plus, Plus 1 e Plus 2 - finalizzate ad incontrare e soddisfare le diverse esigenze espositive di ogni gelatiere: come ad esempio l'esposizione del gelato "a montagna", su stecco, pasticceria fredda, monoporzioni. ISA infatti è la prima ed unica azienda al mondo ad offrire tre tipologie di ventilazione su tutta la gamma di vetrine professionali.

Possibilità di **canalizzazione** continua lineare tra le differenti vetrine gelato e pasticceria senza dover ricorrere al fianco divisorio. Disponibile in due diverse altezze 117 e 135 cm e in tre diverse lunghezze, Portofino permette di creare continuità ed integrazione in tutta la composizione del locale. Anche le mensole sono canalizzate ed integrate, esaltando la visione del prodotto e rendendo più comodo ed ergonomico il lavoro.

It's possible to choose from **three different types of ventilation** offered by ISA - Plus, Plus 1 and Plus 2 - which are designed to meet and satisfy the various display requirements of every gelato maker: for example, the display of gelato "on a mountain", on a stick, cold dishes and single portions. In fact, ISA is the first and only company in the world to offer three types of ventilation on its entire range of professional display cabinets.

Possibility of continuous linear **channelling** between the different gelato and pastry display cabinets without the need for a dividing wall. Available in two different heights of 117 and 135 cm and in three different lengths, Portofino allows the creation of continuity and integration throughout the composition of the room. The shelves are also channelled and integrated, enhancing the view of the product and making work more comfortable and ergonomic.



Innovativo sistema di apertura frontale servoassistita verso l'alto brevettata ISA.
Innovative servo-assisted front opening system upwards patented ISA.

3 differenti tipologie di ventilazione per diverse esigenze espositive.
3 different types ventilation for different display requirements.

Agevolazione nell'inserimento delle vaschette gelato grazie all'accesso frontale al vano espositivo.
Easier insertion of gelato tubs thanks to front access to the display compartment.

Estrema facilità nelle operazioni di pulizia quotidiana e straordinaria.
Extreme ease in daily and extraordinary cleaning operations.

Pratica ed ergonomica.
Practical and ergonomic.

Portofino

H 117 • 135
P 109
L 120 • 170 • 220

Gelato • Pasticceria
Gelato • Pastry

- Installazione**

 - Plug-in
 - Remoto (optional)

Configurazione

 - Canalizzabile (optional)
 - Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+7 °C

Refrigerante

 - R290 (Plus)
 - R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigerazione

Ventilata

 - Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressore

 - Ermetico (a bordo)
 - Semi ermetico (remoto)

Sbrinamento

Inversione di ciclo
- Classe Climatica**

 - 7 - Plus
 - 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface

Illuminazione

 - LED 5700 K
 - LED 4000 K

- Installation**

 - Plug-in
 - Remote (optional)

Configuration

 - Multiplexable (optional)
 - Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+7 °C

Refrigerant

 - R290 (Plus)
 - R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigeration

Ventilated

 - Plus
 - Plus 1 (optional)
 - Plus 2 (optional)

Compressor

 - Hermetic (on board)
 - Semi-hermetic (remote)

Defrost

Reverse cycle
- Climatic class**

 - 7 - Plus
 - 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Single heated

Front glass

Single heated

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

 - Plexiglass Sliding doors

Work top

Solid surface

Lighting

 - LED 5700 K
 - LED 4000 K

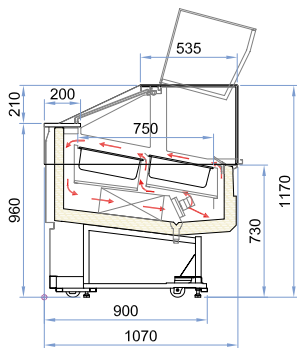
H117

Gelato



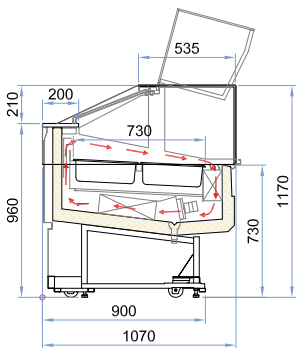
PLUS

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



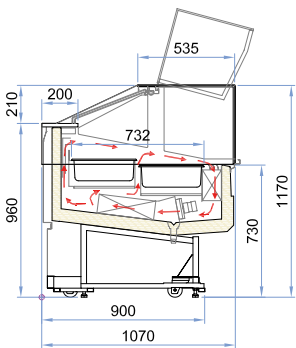
PLUS 1

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



PLUS 2

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



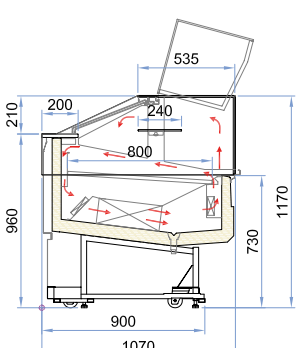
H117

Pasticceria / Pastry



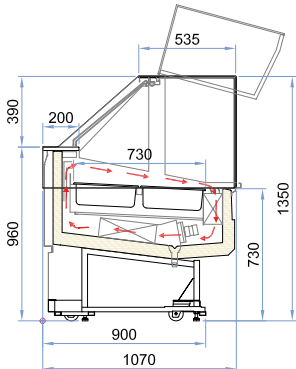
PLUS

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



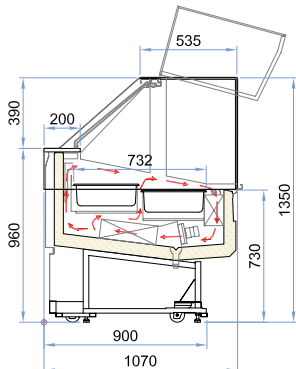
PLUS 1

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



PLUS 2

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



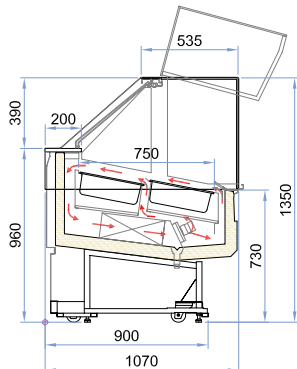
H135

Gelato



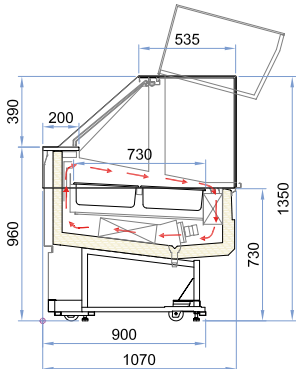
PLUS

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



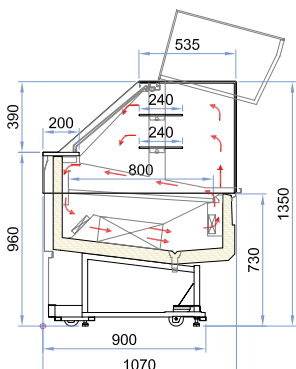
PLUS 1

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



PLUS 2

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



H135

Pasticceria / Pastry