



PAGODA
ISA

**Well
come.**

OH NOTTE, OH TENEBRE, VENGA LA LUCE





TUTTO INIZIÒ DA UNA LINEA
UN'ESPERIENZA CHE SEGNÒ LA STORIA DELLA PASTICCERIA ITALIANA.

DESIGN E TRADIZIONE DIVENTANO STRUTTURA

DISTILLATA IN UNA LINEA. UNA FORMA CHE DIVENTA SOSTEGNO, ARCHITETTURA.
NASCONO COSÌ LE SCIMITARRE PORTANTI DI PAGODA.
NASCE UNA SINTESI DI QUALITÀ, DI STORIA E DI TECNOLOGIA,
GRAZIE A DUE SOLI MATERIALI. IL VETRO E L'ACCIAIO.

NUOVA PAGODA A DUE LIVELLI



PAGODA LIVELLO 2

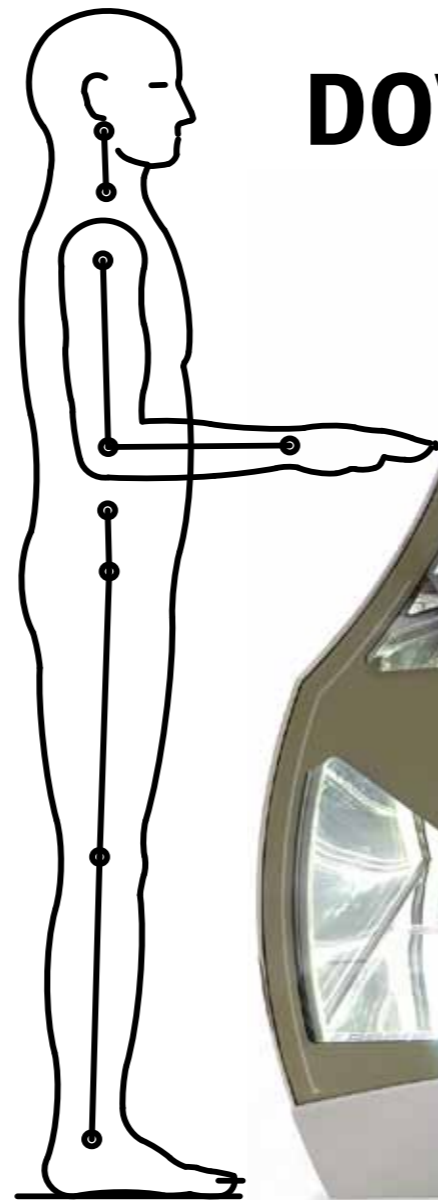
ARIA





PAGODA LIVELLO 2

ARIA



DOVE L'OCCHIO NON ERA MAI ARRIVATO



INCOLLATI AL VETRO

LA FORMA ERGONOMICA DEL PROFILO DI PAGODA CONSENTE DI AVVICINARSI ALLA VETRINA COME MAI PRIMA D'ORA. NATA DALL'UNIONE DI LINEE CONCAVE E CONVESSE, DONA UN ASPETTO SINUOSO E ACCATTIVANTE, CHE INVOLGIA IL CLIENTE AD AVVICINARSI.

NESSUNA BARRIERA

PRODOTTI VICINI E VISIBILI.
SENSAZIONE DI "ESSERCI SOPRA",
DI POTERLI AFFERRARE CON GLI OCCHI.
IL MERITO È DEL VETRO CONCAVO
DI PAGODA ARIA.

PIÙ VOLUME ESPOSTO IN MENO SPAZIO

PAGODA ARIA È STUDIATA PER ESPORRE
UN VOLUME MAGGIORE DI PRODOTTI
NEL MINIMO INGOMBRO A TERRA.

NUOVE CORSIE DEL FREDDO

PERPENDICOLARI ALLA VETRINA, PER POTER AVVICINARE
I PRODOTTI AL VETRO FRONTALE, FINO A TOCCARLO.





-20°C



+2°C

FREDDO MUTANTE

PAGODA ARIA È PROGETTATA PER ADATTARSI A CHI LA USA, ANCHE NELLE SITUAZIONI PIÙ FANTASIOSE.

GELATERIA **PASTICCERIA**

LA FLESSIBILITÀ CON ISA È DI SERIE.

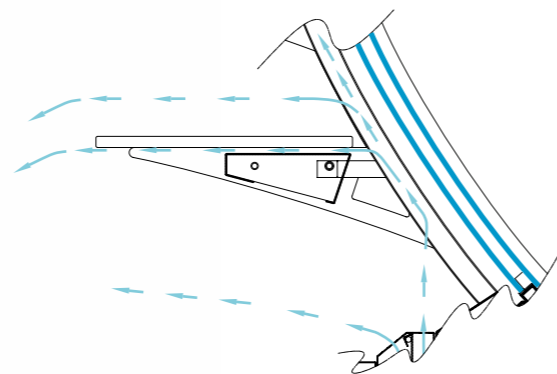
IL PIANO INFERIORE DI PAGODA ARIA CONSENTE LA CONVERSIONE VERSO TUTTE LE TEMPERATURE COMPRESSE TRA -20°C E +2°C, COSÌ COME IL VANO SUPERIORE DELLA VERSIONE PAGODA GELATERIA. PAGODA PASTICCERIA VENTILATA, CON IL TASTO GESTIONE DEL FREDDO, PERMETTE DI PASSARE DALLA **MODALITÀ STANDARD ALLA **MODALITÀ FULL MODE**, CON FREDDO DISTRIBUITO IN TUTTO IL CASTELLO VETRI.**

LE 4 TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE DI PAGODA ARIA - GELATERIA - PASTICCERIA VENTILATA - PASTICCERIA STATICA - PRALINERIA (CON CONTROLLO DELL'UMIDITÀ + 18°C - 55% U.R.)

-20°C **+2°C** UN SOLO GESTO PER SCEGLIERE TUTTE LE TEMPERATURE



ESPOSIZIONE INFERIORE A FLESSIBILITÀ TOTALE
PER ADEGUARE LA TEMPERATURA A QUALSIASI TIPOLOGIA DI PRODOTTO.



PARTICOLARE FLUSSO D'ARIA SULLE MENSOLE
NELLA MODALITÀ **FULL MODE**

L'ILLUMINAZIONE NON SCALDA PIÙ

UN'INTERCAPEDINE DI ARIA
TRA MENSOLA E PLAFONIERA
CON ILLUMINAZIONE A LED CONSENTE
DI NEUTRALIZZARE IL CALORE PRODOTTO
DAI CORPI LUMINOSI.

CONSUMI RIDOTTI

PAGODA ARIA INCORPORA LE NUOVE TECNOLOGIE CHE RIDUCONO
AL MASSIMO LE DISPERSIONI E I CONSUMI ENERGETICI.
TRA QUESTE, I **VETRICAMERA** E LE
GUARNIZIONI A TENUTA ERMETICA BREVETTATE.





LIBERTÀ DI ESPOSIZIONE PASTICCERIA



Quando prepara le sue paste Albert non riesce a trattenere la fantasia: tutti i giorni affolla la sua vetrina di colori e forme diverse. Solo a San Valentino si trattiene... mille fiori colorati invadono tutto il piano inferiore. Ogni amore ha il suo fiore, e il suo dolce.



Una domenica di qualche tempo fa Albert stupì tutti i suoi clienti con i profiteroles quadrati. Oggi però ha superato se stesso. Sarà il carnevale ad averlo ispirato, ma nella sua vetrina un paesaggio fiabesco fatto di frappe non l'aveva mai visto nessuno.



Come ogni anno, per la Festa della Mamma la pasticceria è affollatissima. Albert la riempie, dal primo all'ultimo ripiano, di pasticcini e torte dedicate a tutte le mamme del mondo. E per la sua golosa mamma, biscotti a volontà!



37° all'ombra, le paste sono già in vetrina. Mentre Albert beve la sua menta col ghiaccio, durante la pausa, un'idea lo fulmina. Per oggi basta frolle e creme! Detto fatto: il piano inferiore è invaso da mignon di ghiaccio colorato al sapore di frutta.

GELATERIA

La gelateria di Guido oggi è stata invasa da angurie e meloni. E pensare che sua moglie li aveva piantati senza troppa convinzione! Una casualità che è servita a riempire la vetrina di Guido di frutti e macedonie, dando vita a nuovi abbinamenti.



A Carnevale ogni scherzo vale, infatti qualcuno ha fatto sparire tutti i semifreddi. Lui un'idea se l'è fatta, visto che suo figlio si è travestito da ladro buongustaio. Non se l'è presa, anzi, ha spento la vetrina superiore e ha colto l'occasione per riempirla di frittelle, bugie e chiacchiere, per deliziare grandi e piccini.



Guido si prepara al trasloco, ma dove può trasferire la sua cantina di 500 etichette? Ma sì, in gelateria, nella vetrina di sotto! E perché non iniziare ad abbinare il vino al gelato o fare il gelato al gusto di Rabosello o Fragolino?



Pronti per il torneo internazionale di torte in faccia? La qualità è importante, ma la quantità questa volta premierà di più. Finalmente Guido ha l'occasione giusta per affollare entrambi i piani espositivi di torte. E poi ora si possono esporre attaccate al vetro!



 Full Mode  +2°C  -15°C   -20°C





AUTOCLEAN

UNA FACILITÀ TRAVOLGENTE



INTELLIGENTE ANCHE PER CHI CI LAVORA

MANUTENZIONE FACILE GRAZIE A:

- IL NUOVO SISTEMA **AUTOCLEAN**
PER IL LAVAGGIO DEL FONDO VASCA
- I CASSETTI SCORREVOLI
PER L'ALLESTIMENTO DELL'ESPOSIZIONE
INFERIORE
- I VETRI APRIBILI CON CORSA ASSISTITA.



1.
RIMUOVERE I RIPIANI.

2.
SOLLEVARE I CARTER
PORTAVENTILATORI.

3.
SOLLEVARE L'EVAPORATORE
AL CENTRO VASCA.

4.
AUTOCLEAN È PRONTO.
BASTA APRIRE IL RUBINETTO DELL'ACQUA.



**FLESSIBILE
COME L'ARIA**

**COMPONI
LA TUA SOLUZIONE
COME TI PIACE**

- TRE DIVERSE LUNGHEZZE
PER I MODULI LINEARI
(1050, 1545 E 2040 MM)
- DUE MODULI CURVI AD ANGOLO
- TRE ALTEZZE DIFFERENZIATE
- DA ZERO A TRE MENSOLE CON DUE
SOLUZIONI PER OGNI ALTEZZA.

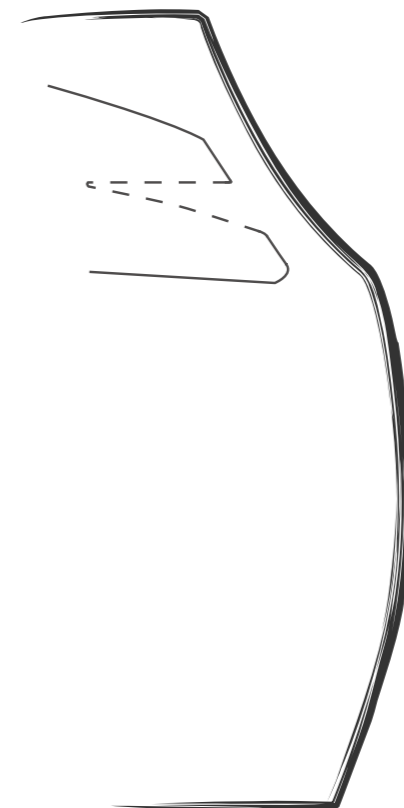
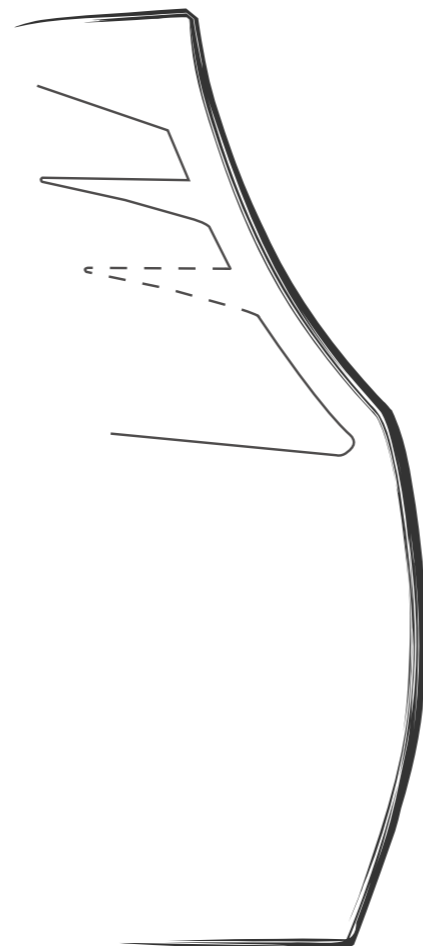
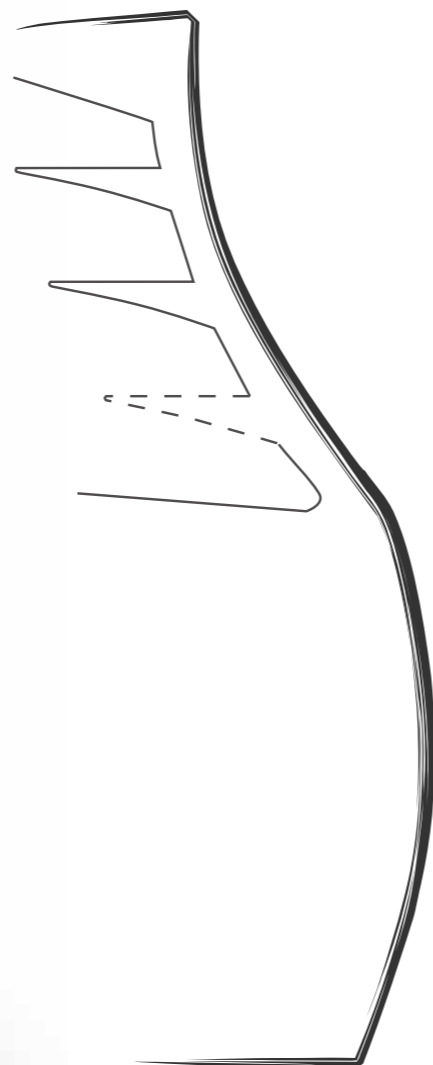
**MASSIMA
PRATICITÀ
CON POCHI
GESTI**



**CASSETTI
SCORREVOLI**
SU GUIDE TELESCOPICHE IN
ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304.

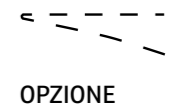


**VETRI
APRIBILI**
CON PISTONI A GAS
NELLA PARTE
SUPERIORE.



**LIBERI DI SCEGLIERE
ALTEZZA E MENSOLE**

DISPONIBILI DA ZERO A TRE MENSOLE
CON DUE SOLUZIONI PER OGNI ALTEZZA.



PARTICOLARE DEL FIANCO IN DOPPIO VETRO TEMPRATO E PROFILO IN ACCIAIO INOX LUCIDO 18/10 AISI 304.



PARTICOLARE DEL SUPPORTO IN ACCIAIO INOX LUCIDO 18/10 AISI 304 PER MENSOLA IN VETRO TEMPRATO.



PARTICOLARE DEL MONTANTE SAGOMATO A FORTE SPESSORE IN ACCIAIO INOX LUCIDO 18/10 AISI 304.





PAGODA
ICONA
L'ARCHETIPO



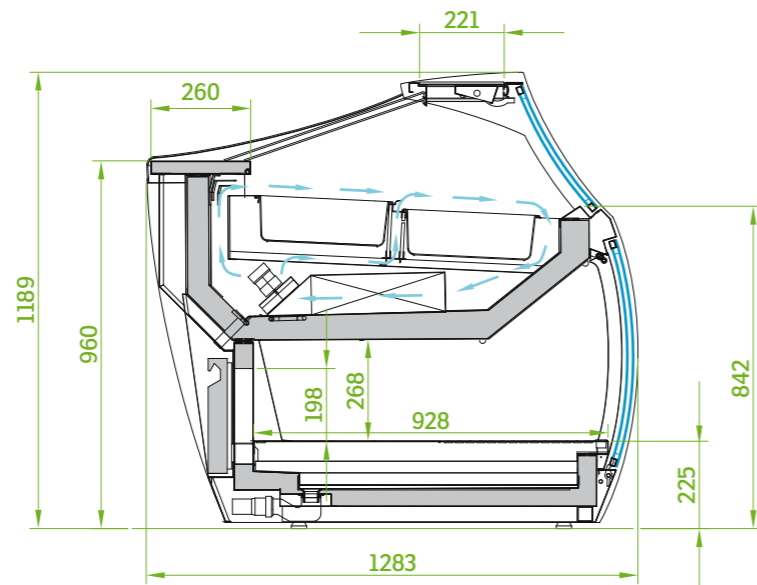
**ABBINA
PAGODA ICONA
A PAGODA ARIA**

LE PANNELLATURE SONO
DISPONIBILI IN DIVERSI
MATERIALI, DECORAZIONI
E TONALITÀ DI COLORE.

SEZIONI PER MODULI LINEARI E PER MODULI CURVI AD ANGOLO

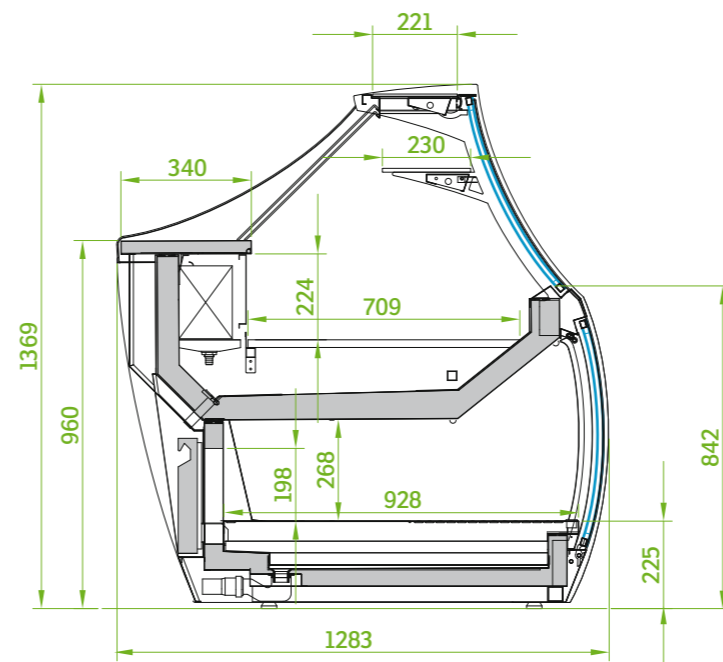
GELATERIA

	N° MENSOLE			
	0	1	2	3
h.1170	○	▲	▲	▲
h.1350	○	▲	▲	▲
h.1500	○	▲	▲	▲



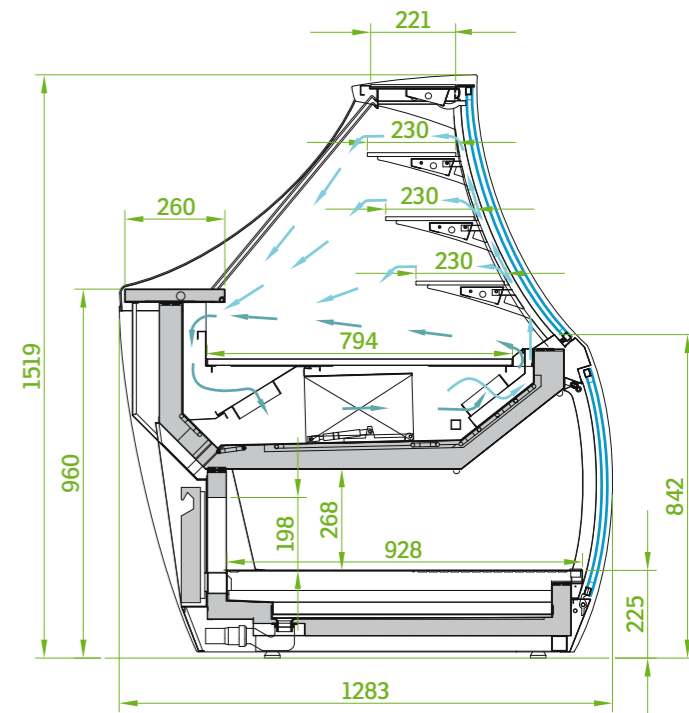
PASTICCERIA STATICA

	N° MENSOLE			
	0	1	2	3
h.1170	○	●	▲	▲
h.1350	▲	○	●	▲
h.1500	▲	▲	○	●



PASTICCERIA VENTILATA

	N° MENSOLE			
	0	1	2	3
h.1170	○	●	▲	▲
h.1350	▲	○	●	▲
h.1500	▲	▲	○	●



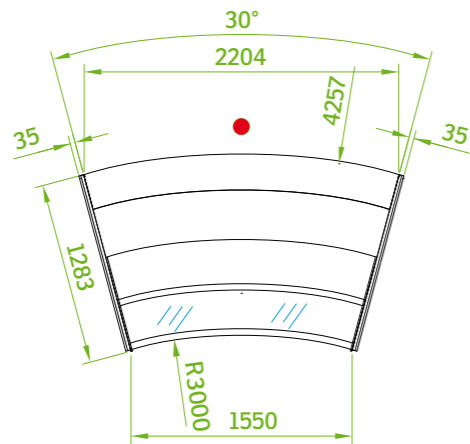
LEGENDA

- modello presentato
- ▲ opzione non disponibile
- opzione su richiesta
- opzione di serie

VISTE IN PIANTA

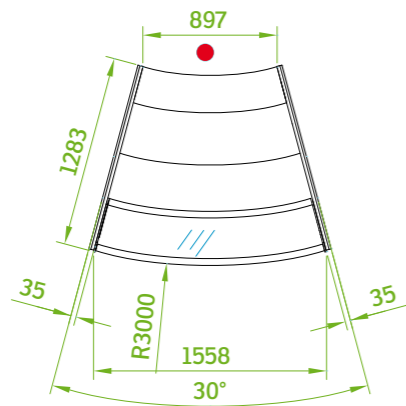
ANGOLO INTERNO 30°

AI 30°



ANGOLO ESTERNO 30°

AE 30°

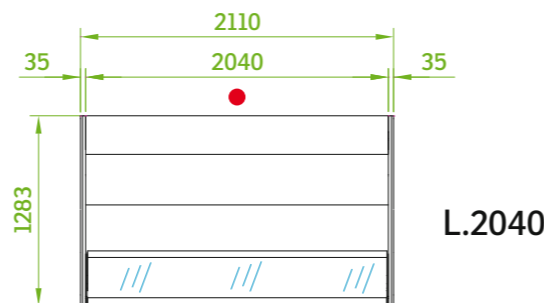
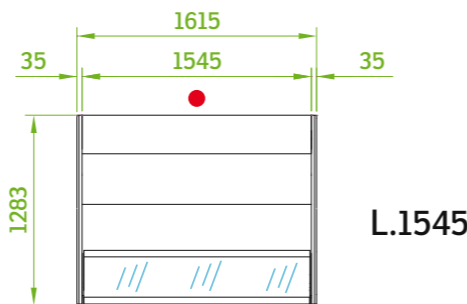
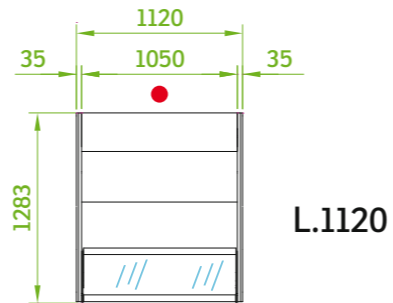


LEGENDA

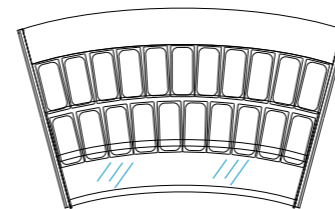
● posizione operatore

LUNGHEZZE

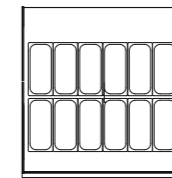
TRE MISURE
PER TUTTI
I MODELLI
DI PAGODA



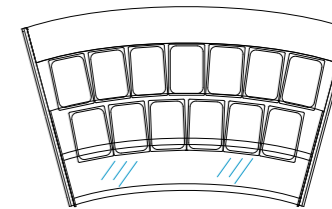
COMPONIBILITÀ VASCHEFFE GELATERIA



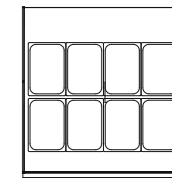
21 VASCHEFFE



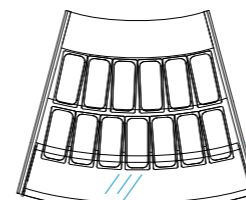
12 VASCHEFFE



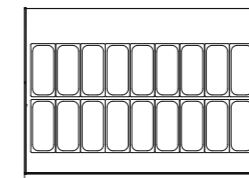
13 VASCHEFFE



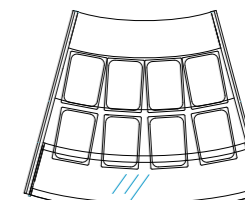
8 VASCHEFFE



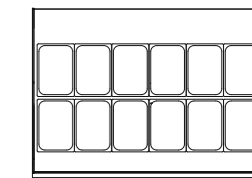
13 VASCHEFFE



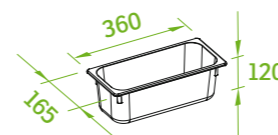
18 VASCHEFFE



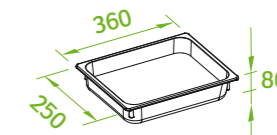
8 VASCHEFFE



12 VASCHEFFE



24 VASCHEFFE



16 VASCHEFFE

DATI TECNICI PAGODA ARIA E PAGODA ICONA

			SUPERFICIE ESPOSITIVA Netta m ²					CAPACITÀ DI CARICO Lorda / Netta l					TEMP. PRODOTTO °C	TEMP. REGOLAZIONE °C	SBRINAMENTO Tipo		
PASTICCERIA VENTILATA			L1	L2	L3	AE30	AI30	L1	L2	L3	AE30	AI30					
	ICONA		H1	0,54	0,80	1,06	0,67	0,99	H1	457/114	672/168	888/222	539/134	829/208			
	0		H2	0,68	0,99	1,31	0,84	1,22	H2	548/137	806/202	1065/267	649/163	991/248			
ESP. SUPERIORE	ventilata	ARIA	H3	0,69	1,02	1,35	0,86	1,26	H3	618/160	909/236	1200/312	732/192	1116/288	+1 / +10	/	Fermata compressore
ESP. INFERIORE	ventilata	ARIA		0,13	0,20	0,28	0,12	0,25		405/142	597/215	788/298	525/134	723/268	-15 / -18	-20 / +2	Inversione di ciclo
PASTICCERIA STATICA			L1	L2	L3	AE30	AI30	L1	L2	L3	AE30	AI30					
	ICONA		H1	0,46	0,68	0,90	0,57	0,84	H1	457/166	672/245	888/324	539/195	829/303			
	0		H2	0,51	0,75	0,99	0,63	0,92	H2	548/166	806/245	1065/324	649/195	991/303			
ESP. SUPERIORE	statica	ARIA	H3	0,52	0,77	1,02	0,65	0,95	H3	618/166	909/245	1200/324	732/195	1116/303	+1 / +10	/	Fermata compressore
ESP. INFERIORE	ventilata	ARIA		0,13	0,20	0,28	0,12	0,25		405/142	597/215	788/298	525/134	723/268	-15 / -18	-20 / +2	Inversione di ciclo
GELATERIA			L1	L2	L3	AE30	AI30	L1	L2	L3	AE30	AI30					
	ICONA		H1	0,48	0,70	0,93	0,59	0,86	H1	457/115	672/173	888/230	539/135	829/216			
	0		H2	0,52	0,77	1,01	0,65	0,94	H2	548/115	806/173	1065/230	649/135	991/216			
ESP. SUPERIORE	ventilata	ARIA	H3	0,53	0,78	1,04	0,66	0,96	H3	618/115	909/173	1200/230	732/135	1116/216	-16 / -14	-20 / +2	Inversione di ciclo
ESP. INFERIORE	ventilata	ARIA		0,13	0,20	0,28	0,12	0,25		405/142	597/215	788/298	525/134	723/268	-15 / -18	-20 / +2	Inversione di ciclo

	CLASSE CLIMATICA N°	CONDIZIONI AMBIENTALI °C / % RH	PESO (H15190) Netto / Lordo kg	COMPRESSORE Tipo / Quantità	ALIM. ELETTRICA V / ph / Hz	ASS. ELETTRICO* W / A	
						a regime	sbrinamento
PAGODA ICONA	3	25 / 60	L1 321/391 L2 406/505 L3 489/617 AE30 375/480 AI30 400/493	Ermetico / 1 a bordo o remoto	230/1/50	L1 1318 / 7,2 L2 1356 / 7,4 L3 1527 / 8,3 AE30 1318 / 7,2 AI30 1356 / 7,4	L1 378 / 2,1 L2 423 / 2,3 L3 450 / 2,4 AE30 378 / 2,1 AI30 423 / 2,3
PAGODA ARIA	3	25 / 60	L1 341/411 L2 436/535 L3 524/652 AE30 405/515 AI30 430/523	Ermetico / 1 + Semiermetico / 1 remoti	230/1/50	L1 476 / 2,6 L2 612 / 3,3 L3 789 / 4,3 AE30 476 / 2,6 AI30 612 / 3,3	L1 476 / 2,6 L2 612 / 3,3 L3 789 / 4,3 AE30 476 / 2,6 AI30 612 / 3,3
PAGODA ICONA	3	25 / 60	L1 321/391 L2 406/505 L3 489/617 AE30 375/480 AI30 400/493	Ermetico / 1 a bordo o remoto	230/1/50	L1 418 / 2,3 L2 548 / 3,0 L3 600 / 3,3 AE30 418 / 2,3 AI30 548 / 3,0	L1 168 / 0,9 L2 170 / 0,9 L3 180 / 1,0 AE30 168 / 0,9 AI30 170 / 0,9
PAGODA ARIA	3	25 / 60	L1 341/411 L2 436/535 L3 524/652 AE30 405/515 AI30 430/523	Ermetico / 1 + Semiermetico / 1 remoti	230/1/50	L1 401 / 2,2 L2 504 / 2,7 L3 609 / 3,3 AE30 401 / 2,2 AI30 504 / 2,7	L1 401 / 2,2 L2 504 / 2,7 L3 609 / 3,3 AE30 401 / 2,2 AI30 504 / 2,7
PAGODA ICONA	4	30 / 55	L1 361/431 L2 456/555 L3 549/677 AE30 415/520 AI30 455/548	Semiermetico / 1 a bordo o remoto	400/3/50	L1 1895 / 5,8 L2 2956 / 7,6 L3 4173 / 10,4 AE30 1895 / 5,8 AI30 2956 / 7,6	L1 3070 / 7,0 L2 3869 / 8,8 L3 4477 / 11,0 AE30 3070 / 7,0 AI30 3869 / 8,8
PAGODA ARIA	4	30 / 55	L1 341/411 L2 436/535 L3 524/652 AE30 405/515 AI30 430/523	Semiermetico / 1 remoto	230/1/50	L1 440 / 2,4 L2 560 / 3,1 L3 719 / 4,0 AE30 440 / 2,4 AI30 560 / 3,1	L1 440 / 2,4 L2 560 / 3,1 L3 719 / 4,0 AE30 440 / 2,4 AI30 560 / 3,1

H1 = 1189 H2 = 1369 H3 = 1519 • L1 = 1120, L2 = 1615, L3 = 2110, AE30 = 1632, AI30 = 2279 • Tutti i dati sono espressi in mm, tutte le profondità sono di 1283.

* L'assorbimento elettrico della vetrina ARIA è calcolato senza unità condensatrice. Quello della vetrina ICONA, invece, è calcolato con unità condensatrice a bordo.



Isa utilizza per i suoi prodotti: sistemi di refrigerazione con gas ecologici e sistemi d'isolamento con poliuretano privo di HFC nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Tutti gli impianti elettrici sono sottoposti a severi test di sicurezza che ne verificano il perfetto funzionamento.



PAGODA LIVELLO2

ARIA



DOVE L'OCCHIO NON ERA MAI ARRIVATO



Sistema di Qualità
ISO 9001
Cert. CISO/CISO 9106/ISA 1

Sistema di Qualità
ISO 14001:2004
Cert. CISO/ECO/ISO 9191/ISA 3

QUANDO IL DESIGN NASCE DALL'ARIA

