



# SUPERCAPRI

Gelato and pastry display cabinet



*your visible value*



# 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 essentielles 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>Fondilatte</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>

Gelato 220

Gelato 220

# 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.

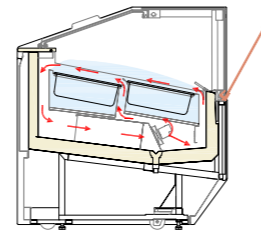
# Plus.

## Total control of cold performances



**Single evaporator  
with double front  
air out flow.**

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



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

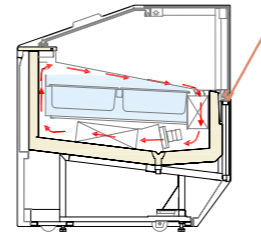
Einzelner Verdampfer  
mit doppelter Luftzuleitung  
mit vorderem Luftstrom.

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



**Double evaporator  
with single air out  
rear flow.**

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



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

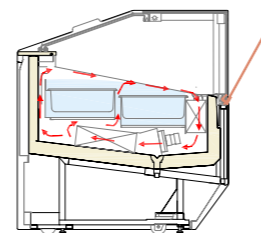
Doppelter Verdampfer  
mit einzelner Luftzuleitung  
mit hinterem Luftstrom.

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



**Double evaporator  
with double air out  
rear flow.**

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



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

Doppelter Verdampfer  
mit doppelter Luftzuleitung  
mit hinterem Luftstrom.

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








Gelato Style	Gelato	PLUS	PLUS 1	PLUS 2
	<b>"High" Gelato</b> Gelato "Alto"	•	• <small>recommended / consigliato</small>	•
	<b>Ice cream sticks</b> Stecchi	•	•	•
	<b>Single portions</b> Monoporzioni	•	•	•
	<b>Frozen pastry</b> Pasticceria fredda	•	•	•
<b>Performance</b>	<b>Evaporators</b> Evaporatori	1	2	2
	<b>Air outlet</b> Mandata d'aria	2	1	2
	<b>Inclination of the display</b> Inclinazione del piano espositivo	11°	3°	0°
	<b>4 - Climate Class / Classe climatica</b> 30 °C / 55 %RH		•	•
	<b>7 - Climate Class / Classe climatica</b> 35 °C / 75 %RH	•		
	<b>Air out deflectors</b> Deflettori uscita aria	<b>Fixed</b> Fissi	<b>Adjustable</b> Regolabili	<b>Adjustable</b> Regolabili
<b>Setup</b>	<b>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
<b>Allestimento</b>	<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>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDALE	•	•	•
	<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>	<b>Single / Unico</b>	<b>Separate / Separati</b>

		120	170	220
<b>External dimensions (LxDxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
<b>Net weight</b> Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione		<b>Ventilated</b> Ventilata		
<b>Refrigerant</b> Refrigerante		R404A		
<b>Climate class</b> Classe climatica		4 (Plus 1 / Plus 2)		
		7 (Plus)		
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)		
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		
<b>Cabinet capacity range</b> Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)		<b>1 Hermetic</b> 1 Ermetico	<b>2 Hermetics</b> 2 Ermetici	
<b>Defrost</b> Sbrinamento		<b>Reverse Cycle</b> Inversione di Ciclo		
<b>Power supply</b> Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)		1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Electrical input (defrost)</b> 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

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

#### Accessori

Accessories

<b>Grey cone holder</b> Portaconi completo grigio		•		
<b>Cone holder complete of toppings container</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle		•		
<b>Console scoop washer with shower</b> Console lavaporzionate con doccia		•		
<b>Console scoop washer with water tap</b> 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
	<b>Ventilated</b> 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
	<b>2 Hermetics</b> 2 Ermetici	
	<b>Reverse Cycle</b> 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
•	•	•

	•	•
	•	•
	•	-
	•	-

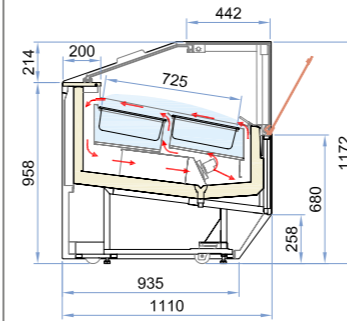




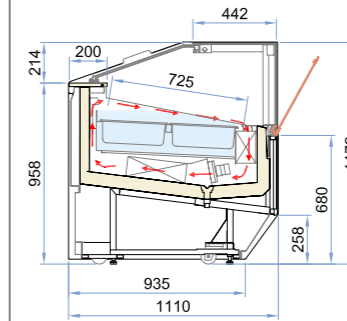
## H117



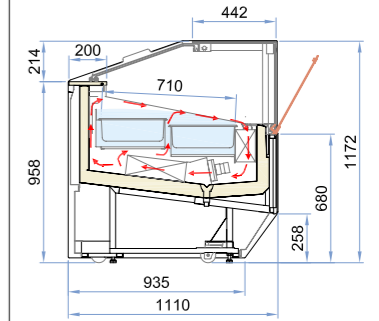
**Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.**  
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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



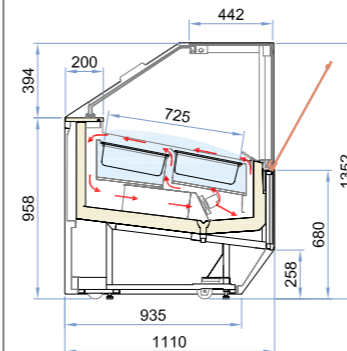
**Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.**  
 Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



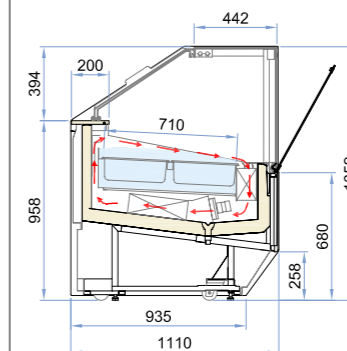
## H135



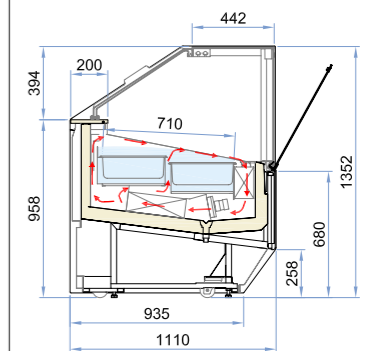
**Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.**  
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



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



**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	LINGHE
FIORDINATE	MENHÈ
NOCCIOLA	ANGURIA
CAFFÈ	KUMI
RISTACCHIO	MANGO
BAGIO	ANANAS
YOGURT	COCCO
GIANDUJA	BANANA
MANICHA	FRUTTE SECCHE
TORRONE	MENTA
NUTELLA	
BIGNONATA	
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



Refrigerated shelves

Mensole refrigerate

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

•

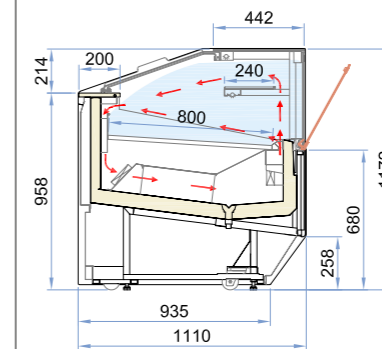
•

•

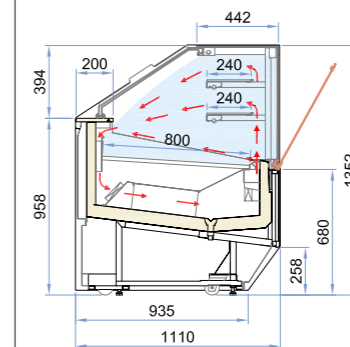
#### AE45

1847 x 1110 x 1175 mm
1847 x 1110 x 1352 mm
901 / 193 lt
1082 / 193 lt
400 kg
425 kg
<b>Ventilated</b> Ventilata
R404A
3
25 °C / 60 %RH
+1/+10 °C
<b>1 Hermetic</b> 1 Ermetico
<b>Off Cycle</b> 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





Pastry H135  
Gelato H135



ISA nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, 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 publiques, 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](mailto:customerservice@isaitaly.com)

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

