



Hi-Professional zone

 HIZONE

A Designers Vision
coupled with excellence
in Refrigeration.
The Birth of Hizone,
a concept designed to
revolutionize the
professional kitchen.

La visione del designer incontra
l'eccellenza della refrigerazione.
Così nasce Hizone, un concept destinato
a rivoluzionare gli spazi professionali dei laboratori.

Index

20	Blast Chiller Abbattitori
38	Refrigerators Refrigeratori
76	Wine Coolers Refrigeratori Vino
98	Furniture Arredamento
114	Materials Materiali



HI-PROFESSIONAL ZONE

In every situation, innovation involves the extraordinary combination of imagination and deep knowledge.

This is Hizone: a new system of blast chillers and refrigerated cabinets, the result of the meeting between the vision of Antonio Citterio and ISA's technical expertise.

Hizone is something that wasn't there before: the synthesis between the most advanced refrigeration technology and the superb aesthetics of a furnishing collection, a project that turns the production space into the true protagonist of the professional scene.

In ogni ambito, l'innovazione comporta la combinazione straordinaria tra l'immaginazione e una profonda conoscenza.

Questo è Hizone, il nuovo sistema di abbattitori e armadi refrigerati, risultato dell'incontro tra la visione di Antonio Citterio e l'esperienza tecnica ISA.

Hizone è qualcosa che non c'era: la sintesi tra la più evoluta tecnologia del freddo e l'estetica impeccabile di una collezione d'arredo, un progetto che trasforma lo spazio laboratorio nel vero protagonista della scena professionale.



Shape and function

Hizone is the result of simplicity, functionality and distinctive styling.

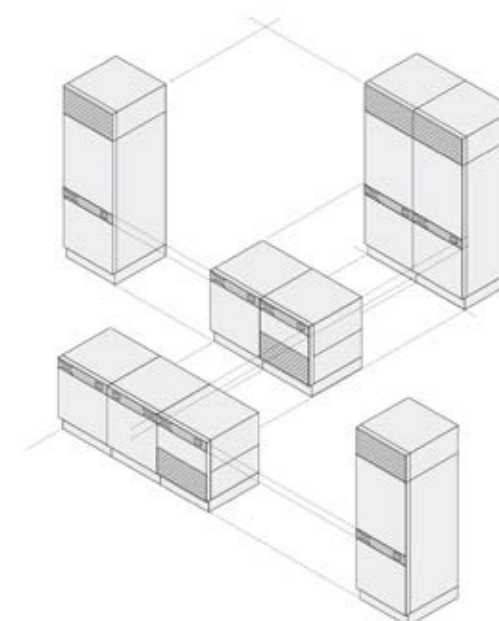
The range provides for the organization of various functions in both upright cabinets and low level counters, sited side by side.

This innovative, simple, yet functional design, guarantees a perfect alignment, allowing for future integration and new layouts.

L'immagine ordinata ed essenziale, distintiva di Hizone, è il risultato della semplicità.

Il sistema prevede infatti l'organizzazione delle varie funzioni in un sistema definito in sole 2 altezze, armadio e tavolo, da affiancare liberamente.

Una logica innovativa, semplice e funzionale, che garantisce una perfetta omogeneità estetica anche in caso di successive integrazioni legate a nuove esigenze.





1.



2.



3.

- 1. HIZONE Gourmet | Total Black
- 2. ISA **Pentagram** Display Pastry 220+220
- 3. HIZONE Expo Wine | Rovere

The designer

Antonio Citterio with Sergio Brioschi



Antonio Citterio is an Italian architect, furniture and industrial designer.

Graduated from Politecnico di Milano, architect Antonio Citterio worked - from 1972 to 1981 - primarily in the field of industrial design - in partnership with Paolo Nava. Meanwhile, he pursued work on his own both in architecture and interiors.

In 1985, he moved his first studio in Monza to Milan, working in architecture alongside his wife, architect Terry Dwan (who became partner in studio Citterio-Dwan in 1986) - designing buildings both in Europe and in Japan.

In 1987 and in 1994, Antonio Citterio was awarded the prestigious Compasso d'Oro - ADI.

In 2000, Citterio co-founded “Antonio Citterio Patricia Viel” architecture and interior design practice, with architect Patricia Viel - developing many projects across the globe and embracing all scales of intervention.

The practice is now led by Citterio, Viel, and eight partners. From 2006 to 2016, he was professor of Architectural Design at the Mendrisio Academy of Architecture (Switzerland).

In 2008, he was honoured with the title of “Royal Designer for Industry”, by the Royal Society for the Encouragement of Arts, Manufactures & Commerce of London.

In addition to his constant work in architecture, Antonio Citterio continues his long-standing activity in the industrial design sector, working in collaboration with worldwide renowned companies, such as Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Iittala, Kartell, Maxalto, Olivari, Technogym, and Vitra. Some of his works are part of the permanent exhibition of MoMA in NYC and the Georges Pompidou Center in Paris.

Antonio Citterio nasce a Meda nel 1950, apre il proprio studio di progettazione nel 1972 e si laurea in architettura al Politecnico di Milano nel 1975.

Fra il 1987 e il 1996 è associato a Terry Dwan; insieme realizzano edifici in Europa e Giappone. Nel 2000 fonda, con Patricia Viel, una società di progettazione, attiva a livello internazionale, che sviluppa programmi progettuali complessi, ad ogni scala ed in sinergia con un network qualificato di consulenze specialistiche. Lo studio ha oggi assunto il nome di “Antonio Citterio Patricia Viel”.

Nel settore del disegno industriale Antonio Citterio collabora attualmente con aziende italiane e straniere quali Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Olivari, Technogym e Vitra.

Nel 1987 e nel 1994 Antonio Citterio è stato premiato con il Compasso d'Oro-ADI.

Dal 2006 al 2016 è docente di progettazione architettonica presso l'Accademia di Architettura di Mendrisio (Svizzera). Nel 2008 riceve dalla Royal Society for the encouragement of Arts, Manufactures & Commerce di Londra l'onorificenza “Royal Designer for Industry”.

Nel 2017, presso Casa Artusi, gli viene assegnato il “Premio Artusi”, autorevole riconoscimento annuale dedicato a chi lascia un segno indelebile nella riflessione del rapporto uomo-cibo.



Innovation is the soul of every project

ISA is a world leader in the production of furnishings for bars, ice cream parlours, pastry shops and refrigerated display units for Food & Beverage and Retail.

It has always been attentive to the evolution of the market and to new trends, offering innovative and technologically advanced products.

100% Made in Italy

ISA products are designed and manufactured entirely in Italy. At its 65,000 sqm headquarters, with a 2,500 sqm showroom, ISA welcomes customers from over 110 countries around the world.

ISA represents the most authentic Made in Italy, where craftsmanship and high technology come together in the pursuit of excellence.

ISA è leader mondiale nella produzione di arredamenti per bar, gelaterie, pasticcerie ed espositori refrigerati per Food & Beverage e Retail.

Da sempre è attenta all'evoluzione del mercato ed alle nuove tendenze proponendo prodotti innovativi e tecnologicamente avanzati.

100% Made in Italy

I prodotti ISA sono progettati e realizzati totalmente in Italia. Nella sua sede di 65.000 mq, con uno showroom di 2.500 mq, accoglie i clienti provenienti da oltre 110 paesi nel mondo.

ISA rappresenta il Made in Italy più autentico, dove la cura artigiana e l'alta tecnologia si uniscono per la ricerca dell'eccellenza.



Product range

From multifunction blast chiller to storage chillers and freezers. Hizone provides a complete range of refrigerated and non-refrigerated cabinets and tables to suit the needs of ice cream, pastry and catering professional.

Dall'abbattitore multifunzione alla conservazione a temperatura positiva e/o negativa. Hizone prevede una completa gamma di armadi e tavoli refrigerati e non per adattarsi alle esigenze dei professionisti della gelateria, pasticceria e della ristorazione.



Product range

Multimatic
& Maticgel

Blast Chilling
Abbattimento



T5
T8
T12
T16

Gourmet

Chiller/Freezer
Refrigerazione



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

ExpoWine

Wine Chiller
Vino



1 Temperature
2 Temperatures
1 Temperatura
2 Temperature

Cabinet

Non-refrigerated
Non refrigerato



Top Chef

Chiller/Freezer
Refrigerazione



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

Top Wine

Wine Chiller
Vino



1 Door
2 Doors
1 Porta
2 Porte

Top counter
& Walls unit

Non-refrigerated
Non refrigerato









Multimatic / Maticgel

H 216
D 87
L 82



Multimatic / Maticgel

Blast chilling. Unrivalled quality and performance

Rapid chilling preserves food from bacterial proliferation, extends the shelf life and keeps the fragrance and flavour of your dishes unaltered. HIZONE blast chilling technology is the optimal solution for preserving food from oxidation and reducing the problem of weight loss caused by evaporation.

Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, estende il periodo di conservazione 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 e riducendo il problema del calo di peso causato dall'evaporazione.

T5

5 trays
Blast Chiller
Vacuum machine
Chiller/Freezer

T8

8 trays
Blast Chiller
Chiller/Freezer

T12

12 trays
Blast Chiller
Storage

T16

16 trays
Blast Chiller
Storage





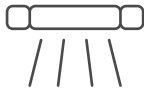
Features



Relative humidity control

A specific humidity control sensor allows for the effective preservation of products sensitive to humidity variations such as meat, vegetables chocolate.

Uno specifico sensore di controllo dell'umidità permette di conservare efficacemente i prodotti sensibili alle variazioni di umidità come la carne, le verdure, il cioccolato.



UV sanitizing

UV lamps sanitize the interior of the blast chiller with a reduction of the bacterial load equal to 99.5% allowing several production cycles to be run safely

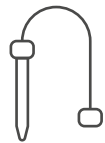
Le lampade Uv sanificano l'interno dell'abbattitore con una riduzione della carica batterica pari al 99,5% permettendo di utilizzare in velocità e sicurezza i vari cicli di produzione.

R290

Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Heated multipoint probe

The heated probe measures the temperature at the core of the product, providing accurate temperature measurement and perfect execution of the set programmes.

Lo spillone riscaldato misura la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.



Glass door

The glass door allows production cycles to be controlled without opening the door, saving time, energy and heat loss. This option is available in the T5 and T8 versions.

La porta in vetro consente di controllare i cicli di produzione senza aprire la porta risparmiando tempo, energia e dispersioni termiche. Questa opzione è disponibile nella versione T5 e T8.



Easy internal configuration

The easy-to-use and easy-to-clean concealed rack can accommodate both shelf rails and tray supports. With their unique three-tier design, the racks are suitable for gastronorm/euronorm trays, giving you maximum operational flexibility.

La cremagliera a scomparsa, facile da usare e da pulire, è in grado di ospitare sia guide per ripiani che supporti per teglie. Grazie al loro particolare design a tre livelli, i supporti sono adatti a ospitare teglie gastronorm/euronorm dandovi la massima flessibilità operativa.

Ergonomics and control



Ease to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

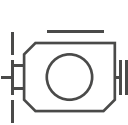
L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Anti-finger-print inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Easy access to condensing unit

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates access to the condensing unit compartment.

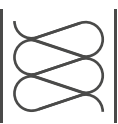
La maniglia a scomparsa, posizionata nella griglia di areazione, agevola l'apertura e l'accesso al blocco motore.



Electronic fans

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

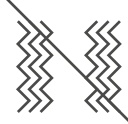
L'unità condensatrice ed il gruppo refrigerante dotati di ventilatori elettronici consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.



Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

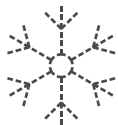
L'impiego di schiuma poliuretana a ciclopentano permette di massimizzare l'isolamento termico e la riduzione dei consumi. Lo spessore di 80 mm consente un ulteriore risparmio energetico.



Low vibration

Free to work in maximum silence. The HIZONE collection adopts the most advanced technologies, able to make the working environment silent and comfortable.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione HIZONE adotta le tecnologie più avanzate per rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.



Defrost

Fast defrosting is essential to maintain the efficiency of the blast chiller. By default it is automatic on hot gas with the possibility of manual defrosting.

Lo sbrinamento veloce è fondamentale per mantenere efficiente l'abbattitore. Di default è automatico a gas caldo con possibilità di operare uno sbrinamento manuale.



H-Connect & monitoring

All Hizone products are connected to facilitate continuous monitoring of key functions and simplify service through predictive maintenance. Data analysis and settings are managed on the cloud platform.

Tutti i prodotti Hizone sono connessi per facilitare il monitoraggio continuo delle principali funzioni e semplificare il service grazie alla manutenzione predittiva. L'analisi dei dati e le impostazioni sono gestiti sulla piattaforma cloud.



Display touch

The 7" touch displays have been designed to be intuitive and easy to use.

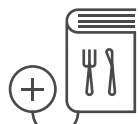
I display touch 7" sono stati studiati in modo da essere intuitivi e facili da usare.



Over 100 recepies created by professional chefs

More than 100 pre-set operating cycles have been developed by a team of professional chefs, in collaboration with ISA R&D dept, to simplify and speed up the most common operations.

Un team di chef professionisti ha sviluppato insieme alla R&D ISA oltre 100 cicli di funzionamento preimpostati per semplificare e velocizzare le operazioni.



Create and safe custom cycle

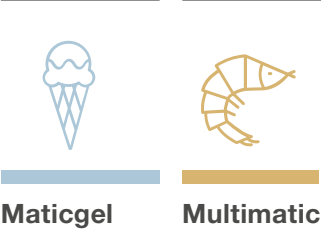
Keeping every detail under control is the only way to make a difference. Multimatic and Matic-gel allow manual adjustment of all parameters, creating your own recipe book of customized production cycles.

Ogni dettaglio sotto controllo, solo così è possibile fare la differenza. Con Multimatic e Maticgel è possibile variare manualmente tutti i parametri creando il proprio ricettario personalizzato dei cicli di produzione.

Functions

The blast chillers of the Hizone collection are available in two different versions. Maticgel is dedicated to the world of artisan gelato, offering essential functions and dedicated programs. Multimatic is the all-inclusive version that unfolds the power of 7 different functions and work programs.

Gli abbattitori della collezione Hizone sono disponibili in due diverse versioni. Maticgel è dedicato al mondo della gelateria offrendo le funzioni essenziali e programmi dedicati. Multimatic è la versione *All Inclusive* che permette di sfruttare tutta la potenza delle 7 diverse funzioni e dei programmi di lavoro.



Blast Chilling

Abbattimento positivo

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

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

Shock Freezing

Abbattimento negativo

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

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

Continuous Cycle

Ciclo continuo

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.

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

Regeneration

Rinvenimento

Express preparation of meals at the desired moment. Food is kept at + 3 °C, and then regenerated at the selected heating temperature.

Preparazione di piatti pronti al momento desiderato. La pietanza viene prima mantenuta a +3°C, e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata.

Thawing

Decongelamento

Defrosting food in a sanitized chamber with controlled temperature and controlled ventilation. The product becomes ready to complete the cooking process or to be served directly, without undergoing alterations.

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

Proving

Lievitazione

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

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

Slow cooking

Lenta cottura

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

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

Coming soon

Beverage cooler

Raffredamento bevande

Positive chilling cycles designed to quickly bring wines to the ideal serving temperature.

Cicli di abbattimento positivo progettati per portare rapidamente i vini alla temperatura di servizio ideale.



Multimatic T5

Multimatic T5

Three products: all in less than 1 square meter

Blast Chilling, vacuuming and conservation: three functions in less than one square meter. This solution allows maximisation of the workflow, the use of the most advanced production techniques and the expansion of operational possibilities.

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 flusso di lavoro, di usare le tecniche di produzione più avanzate e ampliare le possibilità operative.

Blast Chiller + 6 functions

Flexibility and organization for small quantities. Multimatic T5 is an advanced tool capable of blast chilling, thawing, rising, drying and slow-cooking.

Flessibilità e organizzazione per piccole quantità. Multimatic T5 è uno strumento evoluto in grado di abbattere, scongelare, lievitare, essiccare e cuocere lentamente.

Vacuum machine

The vacuum machine integrated in the drawer allows you to use the most modern cooking techniques in sequence and in a unique and ergonomic way.

La macchina sottovuoto integrata nel cassetto vi permette di utilizzare le più moderne tecniche di cucina in sequenza e in modo partico e ergonomico.

Refrigeration TN/TB - Chiller/Freezer

The perfect ally for your production cycles. Multimatic T5 offers 329 liters of dual temperature refrigerated storage volume, to keep your creations either at medium or low temperature. Everything integrated, everything within reach.

L'alleato perfetto per i vostri cicli di produzione. Multimatic T5 vi offre ben 329 litri di volume per conservare a temperatura positiva o negativa le vostre creazioni. Tutto integrato, tutto a portata di mano.

+65 > +10 °C Blast chilling Abbattimento positivo		Volume of empty camera Volume camera a vuoto	6,4 Lt
Max load Quantità max		Vacuum pump capacity Pompa a vuoto	4 mc/h
Energy consumption Consumo energetico		Maximum absorbed power Potenza massima assorbita	240 W
		Liquid vacuum function Sottovuoto liquidi	Yes Si
+65 > -18 °C Shock freezing Abbattimento negativo		Bag seal function Saldatura busta	Yes Si
Max load Quantità max		Control type Controllo	Touch
Energy consumption Consumo energetico		Pre-set vacuum programs Programmi per sottovuoto	3+1

	T5 Blast Chiller T5 - Abbattitore		T8 Blast Chiller T8 - Abbattitore	
Door Porta	Glass / Vetro	Inox	Glass / Vetro	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160		820x870x2160	
Net weight Peso netto	255 kg	245 kg	260 kg	250 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290		R290	
Lighting Illuminazione	Led Dimmable (3.000-5.700 K)		Led Dimmable (3.000-5.700 K)	
Display Display	Touch 7"	Touch 7"	Touch 7"	Touch 7"
Climate class Classe climatica	4		4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH		30° C / 55% RH	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1		Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Hot Gas Gas caldo		Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1600 W / 8A	1500 W / 8,7A	1650 W / 8A	1560 W / 8,7A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1900 W / 11,5A	1800 W / 10A	2100 W / 11,5A	1900 W / 10A
Sound level Livello sonoro	61 dBA		62 dBA	

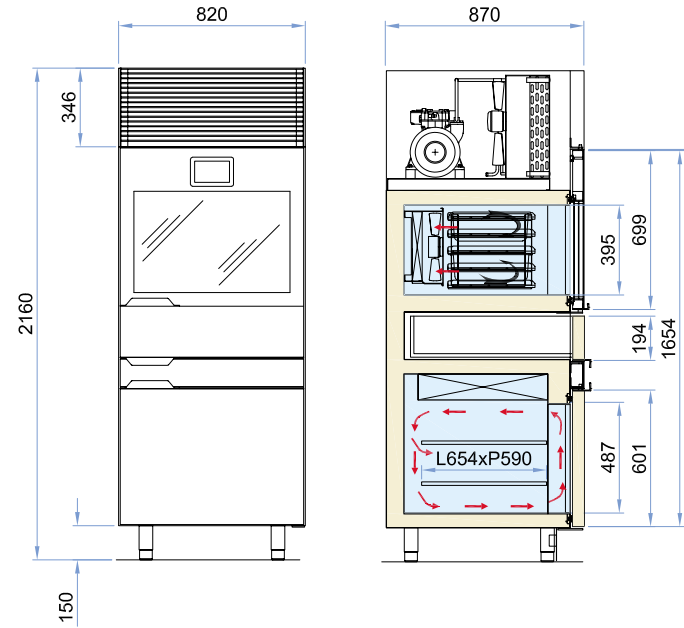
Bast Chiller				
Blast chilling capacity (+65/+10°) Kg Capacità di abbattimento (+65/+10°) Kg	25	25	35	35
Power consumption during blast chilling (Kwh/Kg) Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg)	0,1251	0,0836	0,1242	0.0825
Shock freezing capacity (+65°/-18°) Kg Capacità di surgelazione (+65° / -18°) Kg	15	15	20	20
Power consumption during shock freezing (Kwh/Kg) Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg)	0,3725	0,2603	0,3697	0.2585
Trays capacity Max GN1/1 - EN 60x40 N. Teglie Max GN1/1 - EN 60x40	5		8	
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	8		16	

TN/TB - Chiller/Freezer		
Capacity (Net/ Gross) Lt Capacità (Lorda / Netta) Lt.	329 / 203	329 / 203
Temperatures Temperature	(-18 / -15) (-1 / +5) °C	(-18 / -15) (-1 / +5) °C
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	15	15
5 litre gelato pans capacity per shelf N. vaschette gelato 5 Lt a ripiano	5	5
N. Trays/Shelves Max (shelf pitch 60mm) N. Teglie/Ripiani Max (passo ripiani 60mm)	7	7

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

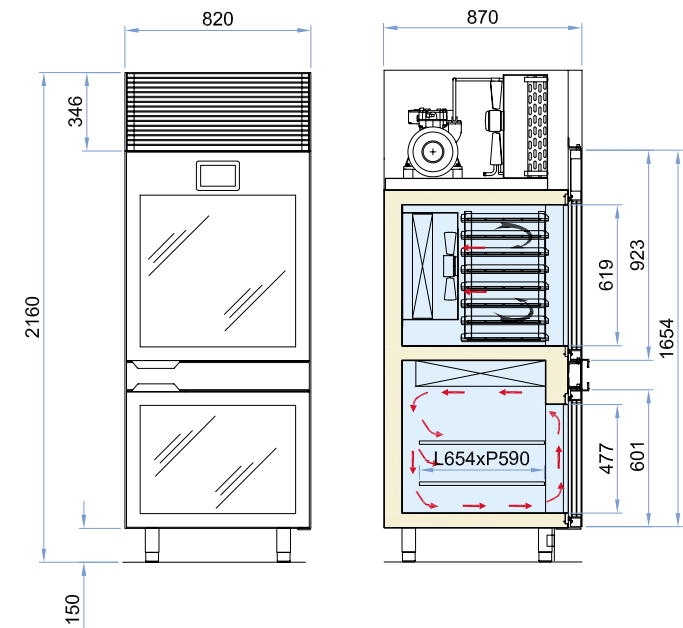
T5 Glass door

5 trays
Blast Chiller + Vacuum machine + Chiller/Freezer



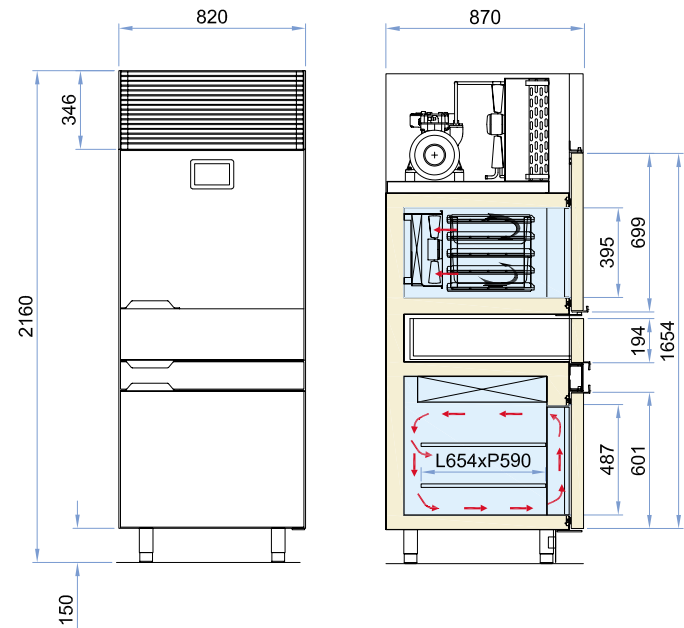
T8 Glass door

8 trays
Blast Chiller + Chiller/Freezer



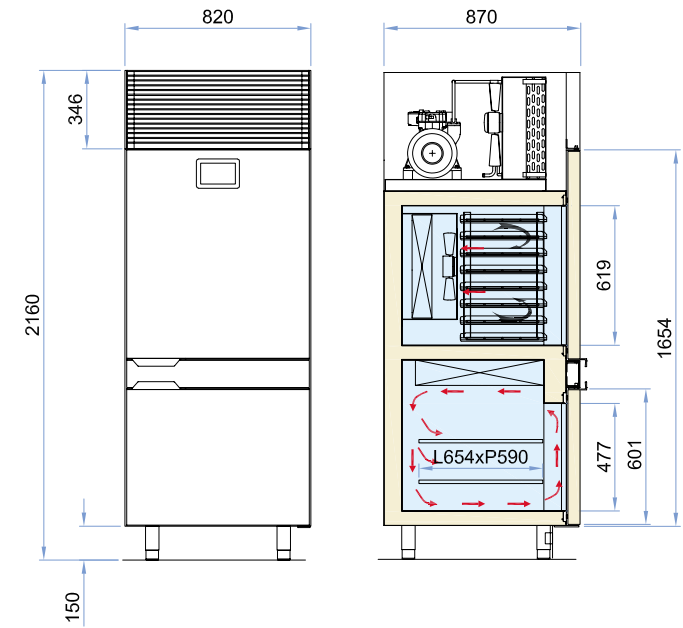
T5 Inox door

5 trays
Blast Chiller + Vacuum machine + Chiller/Freezer



T8 Inox door

8 trays
Blast Chiller + Chiller/Freezer

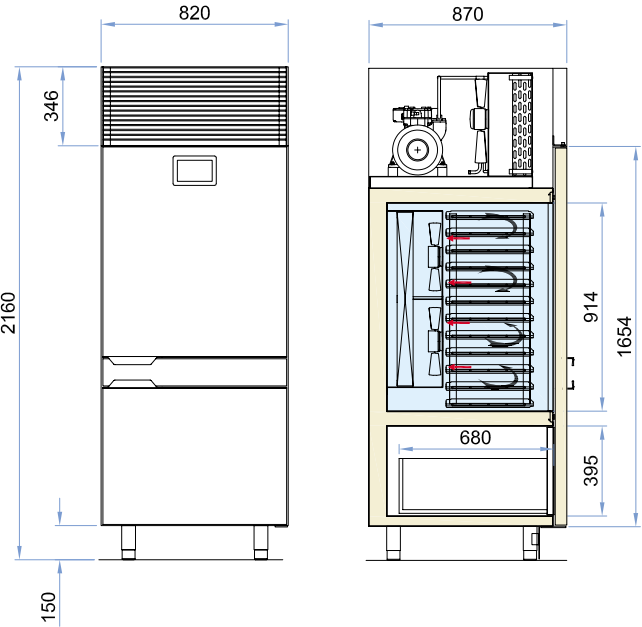


	T12 Blast Chiller T12 - Abbattitore	T16 Blast Chiller T16 - Abbattitore
Door Porta	Inox	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160	820x870x2160
Net weight Peso netto	260 kg	270 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290	R290
Lighting Illuminazione	Led Dimmable (3.000-5.700 K)	Led Dimmable (3.000-5.700 K)
Display Display	Touch 7"	Touch 7"
Climate class Classe climatica	4	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH	30° C / 55% RH
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1	Hermetic - 1 Ermetico - 1
Defrost Sbrinamento	Hot Gas Gas caldo	Hot Gas Gas caldo
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1600 W / 8,6A	2400 W / 11,5A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2650 W / 12,7A	3000 W / 15A
Sound level Livello sonoro	63 dBA	64 dBA
Bast Chiller		
Blast chilling capacity (+65°/+10°) Kg Capacità di abbattimento (+65°/+10°) Kg	50	70
Power consumption during blast chilling (Kwh/Kg) Consumo specifico in abbattimento (Kwh/Kg)	0,1007	0,0794
Shock freezing capacity (+65°/-18°) Kg Capacità di surgelazione (+65°/-18°) Kg	35	55
Power consumption during shock freezing (Kwh/Kg) Consumo specifico in surgelazione (Kwh/Kg)	0,3158	0,2355
Trays capacity Max GN1/1 - EN 60x40 N. Teglie Max GN1/1 - EN 60x40	12	16
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	24	28

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

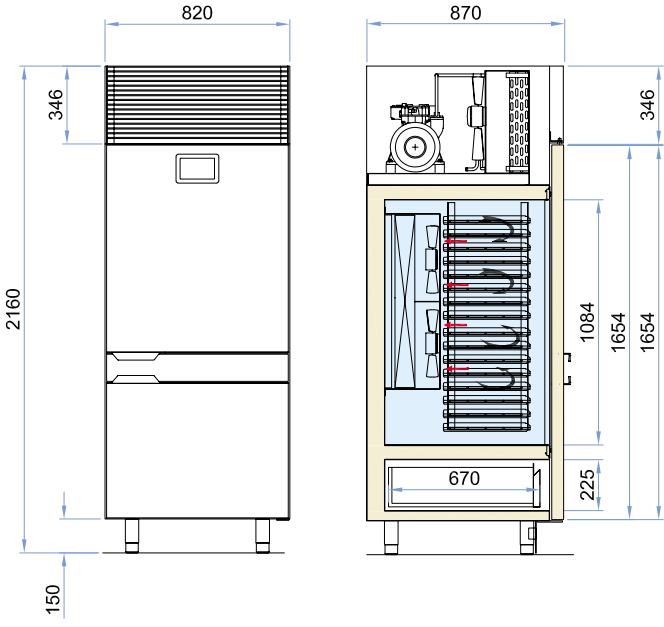
T12 Inox door

12 trays
Blast Chiller + Dry storage



T16 Inox door

16 trays
Blast Chiller + Dry storage



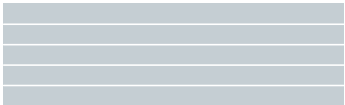
Door
Porta



Inox AISI 304



Glass + Silk-screened frame



Glass + Silk-screened lines



Black Glass + Silk-screened lines

T5 / T8 ONLY

Handle
and Ventilation Grid
Maniglia e Griglia
di areazione



Blu Grigio



Grigio Peltro



Bruno Oliva



Elox Bronzo



Bronzo Rame



Black Ral 9005

Gourmet & Top Chef



1.

2.

1. HIZONE Gourmet | Total Black
2. HIZONE Top Chef | Rovere



Gourmet

H 216
D 87
L 82

TN - Chiller
TN/TB - Chiller/Freezer



Gourmet / TopChef

Ideal refrigeration in all conditions

Refrigeration with controlled ventilation, both negative and positive, of all foods, including the most sensitive to temperature variations. Food properties are unaltered: appearance, consistency, flavor and nutritional values.

Conservazione ideale in ogni condizione

Refrigerazione a ventilazione controllata, a temperatura sia negativa che positiva, degli alimenti compresi quelli più sensibili alle variazioni di temperatura, mantenendo inalterate nel tempo le loro proprietà organolettiche: aspetto, consistenza, sapore e valori nutritivi.



TopChef

H 90 (no Top)
D 87
L 150 (1P) • 225 (2P)

TN - Chiller
TN/TB - Chiller/Freezer



Storage



-18/+6°C

Multi
Temperature
Chiller/Freezer

Operational needs can change often, and nothing can be more helpful than being able to switch your refrigerated storage unit from Chiller to Freezer with just one button. The double door version also allows to differentiate the temperatures of the two compartments as well, bringing the concept of operational flexibility to a higher level.

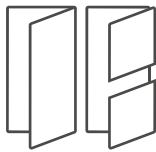
Le esigenze operative cambiano spesso, per cui è meglio avere uno strumento in grado di trasformarsi da Frigorifero a Congelatore con un tasto. La versione a doppia porta permette inoltre di differenziare le temperature dei due vani estendendo ancor di più la flessibilità operativa.



Relative
humidity
control

A specific humidity control sensor allows for the effective preservation of products sensitive to humidity variations such as meat, vegetables chocolate.

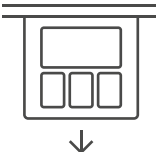
Uno specifico sensore di controllo dell'umidità permette di conservare efficacemente i prodotti sensibili alle variazioni di umidità come la carne, le verdure, il cioccolato.



Same look
for single-door
and double-door
cabinets

Whether you choose the high-volume single-door or the flexible double-door version, the iconic design of HIZONE Gourmet will remain the same.

Che scegliate la versione ad alto contenimento a 1 porta o la flessibile versione a 2 porte l'iconico design di Gourmet sarà sempre lo stesso.



Pull-out
drawers

Upon request, Gourmet and TopChef can be equipped with practical pull-out shelves with slow motion runners.

Su richiesta è possibile equipaggiare Gourmet e TopChef con pratici ripiani a estrazione. Le guide scorrevoli slow motion agevolano l'apertura e la chiusura dei ripiani.

750 lt

Hi-volume

The top mounted condensing unit allows 10% of extra storage volume.

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



Easy
internal
configuration

The easy-to-use and easy-to-clean concealed rack can accommodate both shelf rails and tray supports. With their unique three-tier design, the racks are suitable for gastronorm/euronorm trays, giving you maximum operational flexibility.

La cremagliera a scomparsa, facile da usare e da pulire, è in grado di ospitare sia guide per ripiani che supporti per teglie. Grazie al loro particolare design a tre livelli, i supporti sono adatti a ospitare teglie gastronorm/euronorm dandovi la massima flessibilità operativa.

Performance



EU energy class

Gourmet TN with steel door achieves energy class A in accordance with European Regulation 2019:2018. For other configurations please consult the Eprel database.

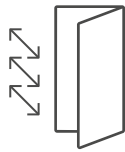
Gourmet TN con porta in acciaio raggiunge la classe energetica A ai sensi del Regolamento Europeo 2019:2018. Per le altre configurazioni consultare il database Eprel.

R290

Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Multiple openings

The decompression valve allows the door to be opened and closed repeatedly without waiting.

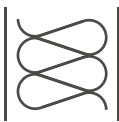
La valvola di decompressione consente di aprire e chiudere la porta ripetutamente senza attesa.



Electronic fans

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

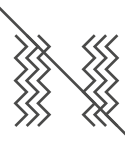
L'unità condensatrice ed il gruppo refrigerante dotati di ventilatori elettronici consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.



Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

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



Low vibration

Free to work in maximum silence. The HIZONE collection adopts the most advanced technologies, able to make the working environment silent and comfortable.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione HIZONE adotta le tecnologie più avanzate per rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.



Control



Display touch 5"

The 5" touch-screen display has been designed for an intuitive use, with no need to open the cabinet doors.

Il display touch 5" è stato pensato in modo da essere intuitivo e facile da usare senza dover aprire la porta.



Locking system

The invisible locking system protects the contents of the refrigerator: doors can be locked and unlocked thanks to an easily configurable pin code on the display.

La serratura nascosta consente di proteggere il contenuto del frigorifero bloccando l'apertura della porta grazie a un codice pin facilmente configurabile sul display.



Multicolor LED

Glass door versions can be configured with RGB lights (optional) for a color choice that best meets the environment.

Le versioni con porta in vetro possono essere configurate con luci RGB (optional) scegliendo il colore che meglio si integra con l'ambiente.



H-Connect & monitoring

All Hizone products are connected to facilitate continuous monitoring of key functions and simplify service through predictive maintenance. Data analysis and settings are managed on the cloud platform.

Tutti i prodotti Hizone sono connessi per facilitare il monitoraggio continuo delle principali funzioni e semplificare il service grazie alla manutenzione predittiva. L'analisi dei dati e le impostazioni sono gestiti sulla piattaforma cloud.



Tunable LED

Thanks to the particular shape of the insulated body, the two internal LED bars are housed in such a way as not to disturb the operator's view while opening the door.

The lights can be adjusted with different intensities and shades of white: warm light 3000 K – cold light 5700 K.

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.

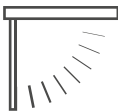
Ergonomics



Easy to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Self and soft closing doors

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.

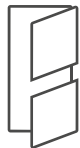
Le porte sono dotate di cerniere oleodinamiche che consentono l'apertura della porta fino a 105° con il contestuale blocco in posizione aperta a 90° e la chiusura ammortizzata.



Anti-fingerprint inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

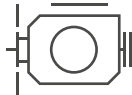
La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Reversible door

Doors can be configured to open right or left and be reversible if required after installation.

Le porte sono configurabili con apertura destra o sinistra ed essere reversibili in caso di necessità post installazione.



Easy access to condensing unit

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates access to the condensing unit compartment.

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



Gourmet 1 Door

H 216
D 87
L 82

TN - Chiller
TN/TB - Chiller / Freezer

Installation Plug-in	Installazione Plug-in
Temperature -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Temperatura -1 / +5 °C -18 / -15 °C
Refrigerant TN - R290 R600a TN/TB - R290	Refrigerante TN - R290 R600a TN/TB - R290
Refrigeration Ventilated	Refrigerazione Ventilata
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Automatic Off cycle	Sbrinamento Automatico Fermata compress.
Climate class 4	Classe climatica 4
Opening system Self-closing swing open door	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Door Type • Insulated stainless steel door • low-emission double glass door	Tipo di porta • Porta coibentata acciaio inox AISI 304 antimpronta • Porta in vetro camera bassoemissivo
Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta
Internal base Stainless Steel AISI 304	Interno Acciaio Inox AISI 304
Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Shelves Stainless steel shelves	Ripiani Ripiani in acciaio inox
Controller Display Touch 5"	Controllo Display Touch 5"
Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
Standard equipment with choice of: • 5 Stainless steel shelves • Pairs of GN/EN “2L” rails • Pairs of GN “C” rails	Dotazioni di serie a scelta: • 5 Ripiani Inox • Coppie Guide “2L” GN/EN • Coppie Guide “C” GN



Gourmet

	TN - Chiller TN - Frigorifero		TN/TB - Chiller/Freezer TN/TB - Frigorifero/Congelatore	
Door Porta	Glass / Vetro	Inox	Glass / Vetro	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160 mm		820x870x2160 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	752 / 554 Lt		752 / 554 Lt	
Net weight Peso netto	205 kg	165 kg	205 kg	180 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290	R600a	R290	
Climate class Classe climatica	4		4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH		30° C / 55% RH	
Energy Class Temperatura prodotto				
Product temperature Temperatura prodotto	-1 / +5 °C		TN -1 / +5 °C TB -18/-15 °C	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1		Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore		Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	170 W / 0,8A	150 W / 0,8A	800 W / 4A	780 W / 3,9A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	20 W / 0,2A	10 W / 0,2A	1400 W / 6,3A	1400 W / 6,3A
Sound level Livello sonoro	52 dBA		52 dBA	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Inox Shelves (654x590 mm) Ripiani in Acciaio Inox (654x590 mm)	5	5
Pair of GN/EN “2L” guides Coppie guide “2L” GN/EN	5	5
Pair of anti-flip GN 2/1 “C” guides s/steel Coppie guide “C” GN antirovesciamento	5	5
Max. trays/shelves capacity (Shelf pitch 60 mm) N. totale Teglie/Ripiani (passo ripiani 60 mm)	22	22
Total 5 litre gelato pans capacity (Shelf pitch 150 mm) N. totale vaschette gelato 5 Lt (passo ripiani 150 mm)	50 (max 5 x Shelves/ripiani)	50 (max 5 x Shelves/ripiani)

Gourmet 2 Doors

H 216
D 87
L 82

TN - Chiller
TN/TB - Chiller / Freezer

Installation Plug-in	Installazione Plug-in
Temperature -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Temperatura -1 / +5 °C -18 / -15 °C
Refrigerant TN - R290 R600a TN/TB - R290	Refrigerante TN - R290 R600a TN/TB - R290
Refrigeration Ventilated	Refrigerazione Ventilata
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Automatic Off cycle	Sbrinamento Automatico Fermata compress.
Climate class 4	Classe climatica 4
Opening system Self-closing swing open door	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Door Type • Insulated stainless steel door • low-emission double glass door	Tipo di porta • Porta coibentata acciaio inox AISI 304 antimpronta • Porta in vetro camera bassoemissivo
Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta
Internal base Stainless Steel AISI 304	Interno Acciaio Inox AISI 304
Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Shelves Stainless steel shelves	Ripiani Ripiani in acciaio inox
Controller Display Touch 5"	Controllo Display Touch 5"
Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
Standard equipment with choice of: • 5 Stainless steel shelves • Pairs of GN/EN “2L” rails • Pairs of GN “C” rails	Dotazioni di serie a scelta: • 5 Ripiani Inox • Coppie Guide “2L” GN/EN • Coppie Guide “C” GN



Gourmet 2 Doors

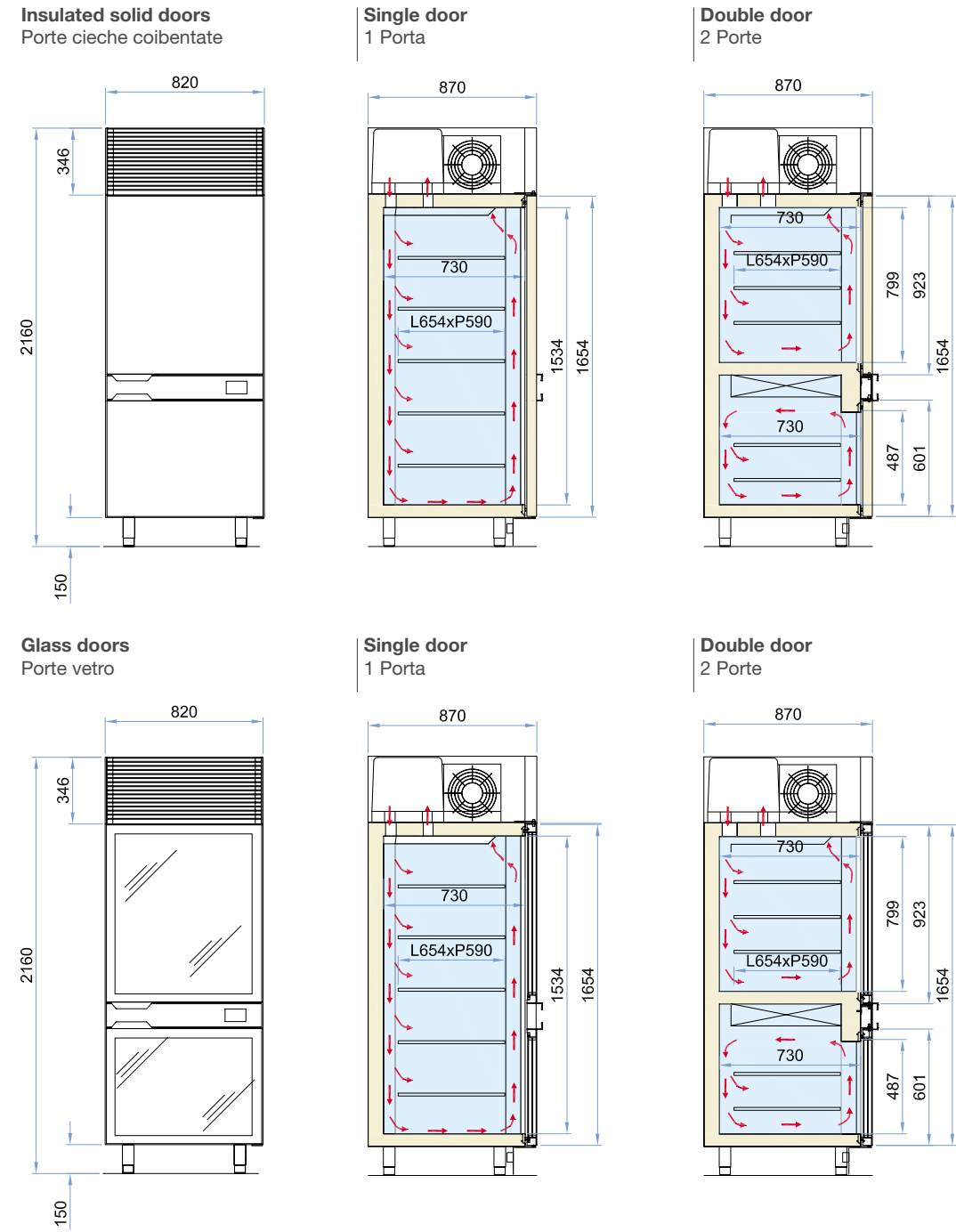
TN/TB - Chiller/Freezer TN/TB - Frigorifero/Congelatore		
Door Porta	Glass / Vetro	Stainless steel / Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	392 + 311 / 273 + 198 Lt	
Net weight Peso netto	225 kg	200 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290	
Climate class Classe climatica	4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH	
Energy Class Temperatura prodotto	 F (Glass door + Glass/solid door)	 D (Solid door+Solid door)
Product temperature Temperatura prodotto	TN -1 / +5 °C TB -18/-15 °C	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	800 W / 4A	780 W / 3,9A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,3A	1400 W / 6,3A
Sound level Livello sonoro	52 dBA	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Inox Shelves (654x590 mm) Ripiani in Acciaio Inox (654x590 mm)	5
Pair of GN/EN “2L” guides Coppie guide “2L” GN/EN	5
Pair of anti-flip GN 2/1 “C” guides s/steel Coppie guide “C” GN antirovesciamento	5
Max. trays/shelves capacity (Shelf pitch 60 mm) N. totale Teglie/Ripiani (passo ripiani 60 mm)	10+7
Total 5 litre gelato pans capacity (Shelf pitch 150 mm) N. totale vaschette gelato 5 Lt (passo ripiani 150 mm)	25 + 15 (max 5 x Shelves/ripiani)

Customization



Accessories (unmounted)
Accessori non montati

- S/S kickplate (single) / Zoccolo inferiore singolo - 820 mm
- S/S kickplate (double) / Zoccolo inferiore doppio - 1640 mm
- Side kickplate / Zoccolo laterale
- Wheels kit Kit ruote



Frame Cornice
Door Porta

HZE-03 Oak - Rovere

HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro

HZE-05 Teak

Inox AISI 304

Glass + Silk-screened frame

Glass + Silk-screened lines

Black Glass + Silk-screened lines

Handle and Ventilation Grid
Maniglia e Griglia di areazione

Blu Grigio

Grigio Peltro

Bruno Oliva

Elox Bronzo

Bronzo Rame

Black Ral 9005



TopChef 1 Door

H 90
D 87
L 150

TN - Chiller
TN/TB - Chiller / Freezer

Installation Plug-in	Internal base Stainless Steel AISI 304	Installazione Plug-in	Interno Acciaio Inox AISI 304
Temperature -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Opening system Self-closing swing open door	Temperatura -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Refrigerant TN - R290 TN/TB - R290	Door type •Insulated stainless steel door •low-emission double glass door	Refrigerante TN - R290 TN/TB - R290	Tipo di porta •porta coibentata acciaio inox AISI 304 antimpronta •porta in vetro camera bassoemissivo
Refrigeration Ventilated	Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Refrigerazione Ventilata	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Compressor Hermetic	Shelves Stainless steel shelves	Sbrinamento Fermata compressore	Ripiani Ripiani in acciaio inox
Defrost Off cycle	Controller Display Touch 5"	Classe climatica 4	Controllo Display Touch 5"
Climate class 4	Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
	Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)		



TopChef 1 Door

	TN - Chiller TN - Frigorifero		TN/TB - Chiller/Freezer TN/TB - Frigorifero/Congelatore	
Door Porta	Glass / Vetro	Inox	Glass / Vetro	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1500x870x890(*)		1500x870x890(*)	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	259 / 164 Lt		259 / 164 Lt	
Net weight Peso netto	165 kg	150 kg	165 kg	150 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290		R290	
Climate class Classe climatica	4		4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH		30° C / 55% RH	
Energy Class Classe Energetica				
Product temperature Temperatura prodotto	-1 / +5 °C		TN -1 / +5 °C TB -18/-15 °C	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1		Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore		Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	130 W / 0,8A	125 W / 0,8A	800 W / 4A	270 W / 3,9A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	20 W / 0,2A	10 W / 0,2A	1400 W / 6,3A	840 W / 6,3A
Sound level Livello sonoro	51 dBA		51 dBA	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Inox Shelves (580Lx610D) Ripiani in Acciaio Inox (580Lx610P)	2	2
Pair of GN/EN “2L” guides Coppie guide “2L” GN/EN	2	2
Pair of anti-flip GN 2/1 “C” guides s/steel Coppie guide “C” GN antirovesciamento	2	2
Max. trays/shelves capacity (Shelf pitch 60 mm) N. totale Teglie/Ripiani (passo ripiani 60 mm)	7	7
Total 5 litre gelato pans capacity (Shelf pitch 150 mm) N. totale vaschette gelato 5 Lt (passo ripiani 150 mm)	12 (max 4 x Shelves/ripiani)	12 (max 4 x Shelves/ripiani)

TopChef 2 Doors

H 90
D 87
L 225

TN - Chiller
TN/TB - Chiller / Freezer

Installation Plug-in	Internal base Stainless Steel AISI 304	Installazione Plug-in	Interno Acciaio Inox AISI 304
Temperature -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Opening system Self-closing swing open door	Temperatura -1 / +5 °C -18 / -15 °C	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Refrigerant TN - R290 TN/TB - R290	Door type •Insulated stainless steel door •low-emission double glass door	Refrigerante TN - R290 TN/TB - R290	Tipo di porta •porta coibentata acciaio inox AISI 304 antimpronta •porta in vetro camera bassoemissivo
Refrigeration Ventilated	Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Refrigerazione Ventilata	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Compressor Hermetic	Shelves Stainless Steel	Sbrinamento Fermata compressore	Ripiani Ripiani in acciaio inox
Defrost Off cycle	Controller Display Touch 5"	Classe climatica 4	Controllo Display Touch 5"
Climate class 4	Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)



TopChef 2 Door

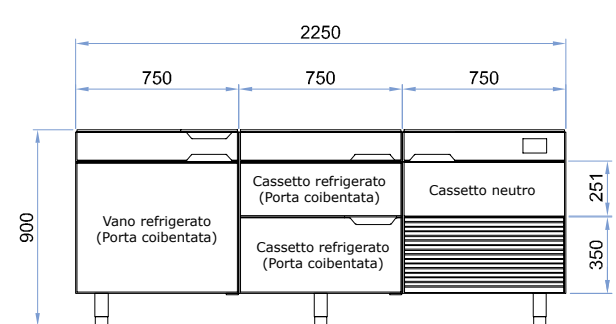
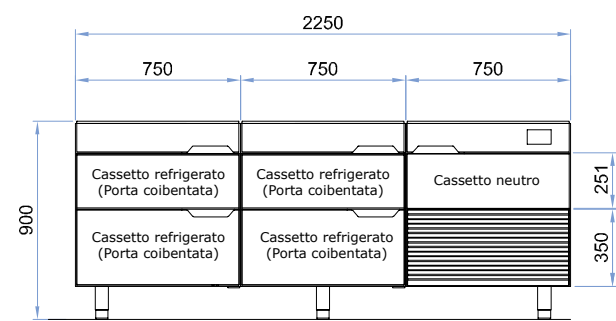
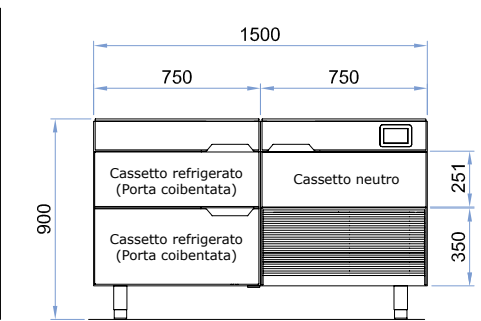
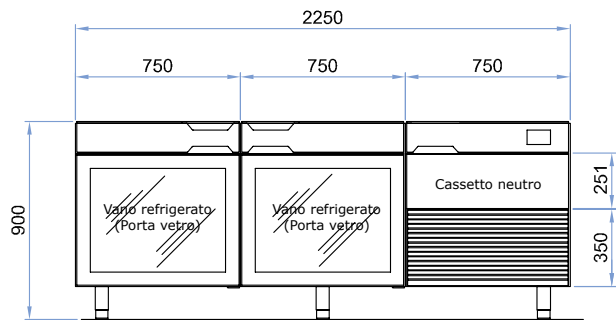
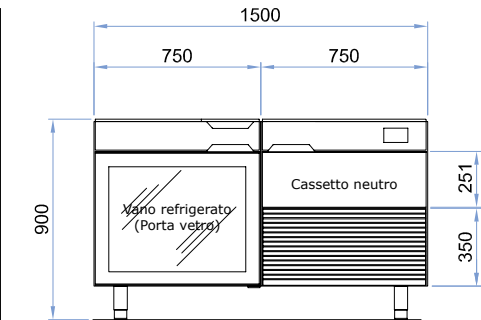
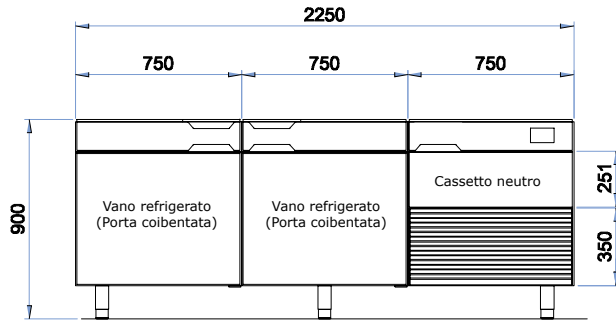
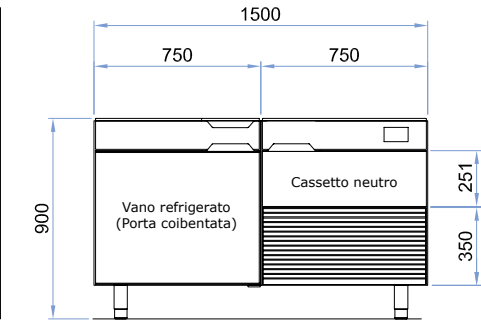
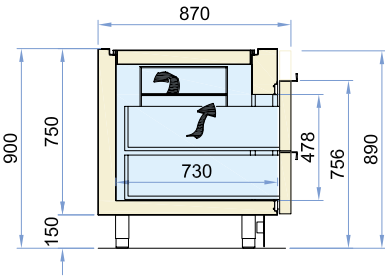
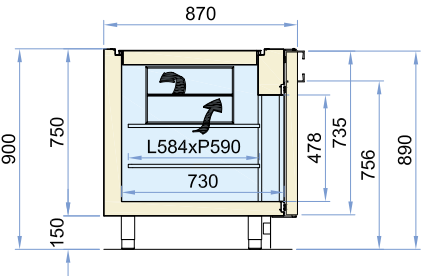
	TN - Chiller TN - Frigorifero		TN/TB - Chiller/Freezer TN/TB - Frigorifero/Congelatore	
Door Porta	Glass / Vetro	Inox	Glass / Vetro	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2250x870x890(*)		2250x870x890(*)	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	590 / 328 Lt		590 / 328 Lt	
Net weight Peso netto	215 kg	195 kg	215 kg	195 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290		R290	
Climate class Classe climatica	4		4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH		30° C / 55% RH	
Energy Class Classe Energetica				
Product temperature Temperatura prodotto	-1 / +5 °C		TN -1 / +5 °C TB -18/-15 °C	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1		Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore		Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	130 W / 0,8A	125 W / 0,8A	800 W / 4A	270 W / 3,9A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	20 W / 0,2A	10 W / 0,2A	1400 W / 6,3A	840 W / 6,3A
Sound level Livello sonoro	51 dBA		51 dBA	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Inox Shelves (580Lx610D) Ripiani in Acciaio Inox (580Lx610P)	2	2
Pair of GN/EN “2L” guides Coppie guide “2L” GN/EN	2	2
Pair of anti-flip GN 2/1 “C” guides s/steel Coppie guide “C” GN antirovesciamento	2	2
Max. trays/shelves capacity (Shelf pitch 60 mm) N. totale Teglie/Ripiani (passo ripiani 60 mm)	7 + 7	7 + 7
Total 5 litre gelato pans capacity (Shelf pitch 150 mm) N. totale vaschette gelato 5 Lt (passo ripiani 150 mm)	27 (max 4 x Shelves/ripiani)	27 (max 4 x Shelves/ripiani)

Customization



TopChef
Top
Piano



Inox AISI 304



Quarz ARD-T5J0



Quarz CDK-T5Q5



Quarz CGY-T5Q3



Quarz SBG-T5N9



Quarz LKM-T5J6

Gourmet & TopChef
Frame Cornice
Door Porta



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



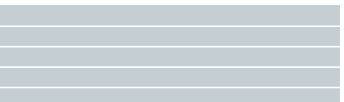
HZE-05 Teak



Inox AISI 304



Glass + Silk-screened frame



Glass + Silk-screened lines

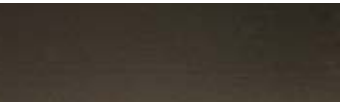


Black Glass + Silk-screened lines

Gourmet & TopChef
Handle
and Ventilation Grid
Maniglia e Griglia
di areazione



Blu Grigio



Grigio Peltro



Bruno Oliva



Elox Bronzo



Bronzo Rame



Black Ral 9005



1. HIZONE Aliant | Rovere
2. ISA Pentagram Alpha
3. ISA Pentagram Bakery



Aliant

H 216
D 87
L 240

Preview
Coming soon

Aliant

Display and storage at the highest level.

Aliant is a high-end professional display for food and wines. A perfect match between technology and aesthetics, Aliant is equipped with coplanar doors featuring a technologically advanced compass opening system that slides one door on top of the other. A refined and yet functional solution that optimizes the space available.

Esposizione e conservazione al massimo livello.

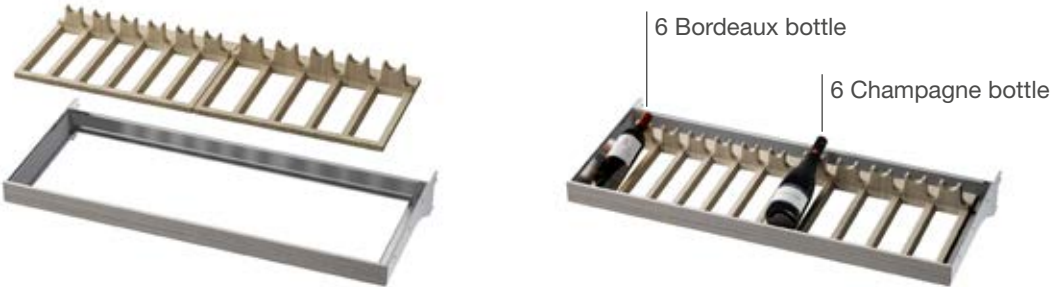
Aliant è un espositore professionale di alta gamma per la conservazione di alimenti e vini. Perfetto incontro tra tecnologia ed estetica, Aliant è dotato di ante complanari con un sofisticato sistema di apertura a compasso che fa scorrere in modo semplice un'anta sopra l'altra senza ingombrare la corsia. Una soluzione raffinata ed al tempo stesso funzionale che ottimizza lo spazio a disposizione.



Storage

The rear mounted racks and different shelves type effectively accomodate a great variety of products, from wine to cheeses and cold cuts.

Le cremagliere sul fondo e i diversi ripiani attrezzati consentono di esporre in modo efficace una grande varietà di prodotti, dal vino ai formaggi e ai salumi.



Wine Shelf Ripiani per Vini

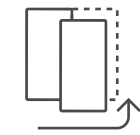


Steel or Wood Shelf Ripiani in acciaio o legno



Hooks for cured meat Asta ganciera per salumi





Coplanar
sliding
doors

The two doors smoothly and noiselessly slide one over the other. The overall cabinet footprint is minimised, for a flexible shop layout.

Le due ante scorrono una sull'altra in modo elegante e silenzioso. Consentono di non avere l'ingombro delle porte ottimizzando il layout del locale.



Relative
humidity
control

The humidity control sensor is an effective aid to best preserve those products that are most sensitive to variations in humidity, such as meat, vegetables, chocolate.

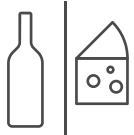
Il sensore di controllo dell'umidità è l'alleato efficace per conservare al meglio tutti i prodotti sensibili alle variazioni di umidità.

R290

Natural
refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

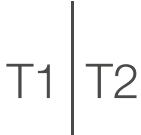
L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Multiple
Set-ups

The two independent compartments and the wide range of shelves and accessories make different arrangements possible, resulting in maximization of the spaces and added value for different kinds of products.

I due vani indipendenti e l'ampia gamma di ripiani e accessori rendono possibile diversi allestimenti in modo da massimizzare gli spazi ed esaltare di diversi prodotti.



1 or 2
temperatures

To display products at their best, it is necessary to keep them at the ideal temperature. Aliant allows temperature setting for each of the two compartments for maximum flexibility of use.

Per esporre prodotti al top è necessario conservarli alla temperatura ideale. Aliant consente il settaggio della temperatura per ognuno dei due vani per la massima flessibilità di utilizzo.

Ergonomics and control



Ease to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

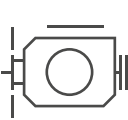
L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Anti-finger-print inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Easy access to condensing unit

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates access to the condensing unit compartment.

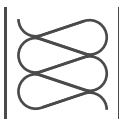
La maniglia a scomparsa, posizionata nella griglia di areazione, agevola l'apertura e l'accesso al blocco motore.



Electronic fans

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

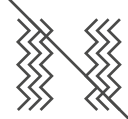
L'unità condensatrice ed il gruppo refrigerante dotati di ventilatori elettronici consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.



Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

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



Low vibration

Free to work in maximum silence. The HIZONE collection adopts the most advanced technologies, able to make the working environment silent and comfortable.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione HIZONE adotta le tecnologie più avanzate per rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.



Display touch 5"

The 5" touch-screen display has been designed for an intuitive use.

Il display touch 5" è stato progettato in modo da essere intuitivo e facile da usare.



Multicolor LED

Glass door versions can be configured with RGB lights (optional) for a color choice that best meets the environment.

Le versioni con porta in vetro possono essere configurate con luci RGB (optional) scegliendo il colore che meglio si integra con l'ambiente.



Tunable LED

Thanks to the particular shape of the insulated body, the two internal LED bars are housed in such a way as not to disturb the operator's view while opening the door.

The lights can be adjusted with different intensities and shades of white: warm light 3000 K – cold light 5700 K.

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.



Doors remote control

On request, doors can be equipped with an automatic opening and closing mechanism, operated by a practical remote control.

Su richiesta è possibile equipaggiare le ante con un meccanismo automatico di apertura e chiusura comandato da un pratico telecomando.



H-Connect & monitoring

All Hizone products are connected to facilitate continuous monitoring of key functions and simplify service through predictive maintenance. Data analysis and settings are managed on the cloud platform.

Tutti i prodotti Hizone sono connessi per facilitare il monitoraggio continuo delle principali funzioni e semplificare il service grazie alla manutenzione predittiva. L'analisi dei dati e le impostazioni sono gestiti sulla piattaforma cloud.



Aliant 2 Doors Preview Coming Soon

H 216
D 80
L 240

TN - Chiller

Installation Plug-in	Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Installazione Plug-in	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta
Temperature -1 / +5 °C	Internal base Stainless Steel AISI 304	Temperatura -1 / +5 °C	Interno Acciaio Inox AISI 304
Refrigerant TN - R290	Opening system Coplanar sliding doors	Refrigerante TN - R290	Apertura Ante scorrevoli complanari
Refrigeration Ventilated	Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K	Refrigerazione Ventilata	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K
Compressor Hermetic	Shelves Aluminum shelves with wooden front cover plate	Compressore Ermetico	Ripiani Ripiani in alluminio con frontalino in legno
Defrost Off cycle	Controller Display Touch 5"	Sbrinamento Fermata compressore	Controllo Display Touch 5"
Climate class 4	Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Classe climatica 4	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
Front glass Double glass low emission		Vetro frontale Vetro camera bassoemissivo	







ExpoWine

H 216
D 87
L 82

1 Temp / 2 Temp



1 OR 2 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.

1 o 2 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.



ExpoWine / TopWine

Display and optimal temperature for wines

With Expo Wine and Top Wine it is possible to display and conserve wines at the right temperature (from +4°C to +18°C) guaranteeing the right level of humidity.

Esposizione e temperatura ottimale per i vini

Con Expo Wine e Top Wine potete esporre e conservare alla giusta temperatura (da +4 a +18 °C) i vini garantendo il corretto livello di umidità.



TopWine

H 90 (no Top)
D 87
L 150 (1P) • 225 (2P)



Storage

Temperature, light, low vibrations and humidity. Complete control over these factors allows any type of bottle to be displayed and preserved at best.

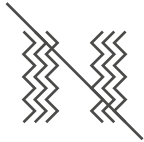
Temperatura, umidità, luce e assenza di vibrazioni. Il controllo completo di questi fattori permette di esporre e conservare al meglio qualsiasi tipo di bottiglia.



Relative humidity control

The humidity control sensor is an effective aid to best preserve the organoleptic properties of wine.

Il sensore di controllo dell'umidità è l'alleato efficace per conservare al meglio le caratteristiche organolettiche dei vini.



Low vibration

We have adopted the most advanced technologies to minimize vibrations and noises, in order to store your wines in the best conditions.

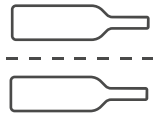
Abbiamo adottato le tecnologie più avanzate per ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori per conservare i vostri vini nelle migliori condizioni.



UV protection

Low emission glass chamber with anti-UV filter to preserve wine from external light which could damage wine.

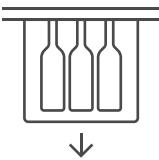
I vetri camera LOW EMISSION, con filtro anti UV, proteggono al meglio i vostri vini dalle possibili alterazioni causate dall'esposizione alla luce esterna.



1 or 2 temperatures

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

Expo Wine nella configurazione a due vani consente di impostare temperature dedicate alle diverse esigenze di conservazione.



Pull-out drawers

Specific display drawers accomodate different types of bottle. Slow motion runners facilitate pull-out and push-in movement of the drawers.

Cassetti espositivi specifici per le diverse tipologie di bottiglia. Le guide scorrevoli slow motion agevolano l'apertura e la chiusura dei ripiani.



Storage

The single temperature version of ExpoWine can accomodate up to 156 Bordeaux or 132 Champagne bottles.

Nella versione a 1 temperatura ExpoWine può ospitare fino a 156 bottiglie di tipo Bordolese o fino a 132 nella versione Champagne.

Performance

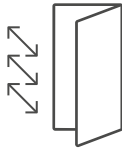


R290

Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Multiple openings

The decompression valve allows the door to be opened and closed repeatedly without waiting.

La valvola di decompressione consente di aprire e chiudere la porta ripetutamente senza attesa.



Electronic fans

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

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



Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

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.



Control



Display touch 5”

The 5” touch-screen display has been designed for an intuitive use.

Il display touch 5” è stato progettato in modo da essere intuitivo e facile da usare.



Multicolor LED

Glass door versions can be configured with RGB lights (optional) for a color choice that best meets the environment.

Le versioni con porta in vetro possono essere configurate con luci RGB (optional) scegliendo il colore che meglio si integra con l'ambiente.



Tunable LED

Thanks to the particular shape of the insulated body, the two internal LED bars are housed in such a way as not to disturb the operator's view while opening the door.

The lights can be adjusted with different intensities and shades of white: warm light 3000 K – cold light 5700 K.

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.



Locking system

The invisible locking system protects the contents of the refrigerator: doors can be locked and unlocked thanks to an easily configurable pin code on the display.

La serratura nascosta consente di proteggere il contenuto del frigorifero bloccando l'apertura della porta grazie a un codice pin facilmente configurabile sul display.



H-Connect & monitoring

All Hizone products are connected to facilitate continuous monitoring of key functions and simplify service through predictive maintenance. Data analysis and settings are managed on the cloud platform.

Tutti i prodotti Hizone sono connessi per facilitare il monitoraggio continuo delle principali funzioni e semplificare il service grazie alla manutenzione predittiva. L'analisi dei dati e le impostazioni sono gestiti sulla piattaforma cloud.

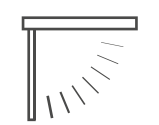
Ergonomics



Ease
to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Self
and soft
closing
doors

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.

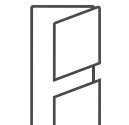
Le porte sono dotate di cerniere oleodinamiche che consentono l'apertura della porta fino a 105° con il contestuale blocco in posizione aperta a 90° e la chiusura ammortizzata.



Anti-finger-
print inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

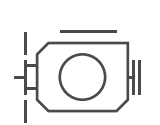
La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Reversible
door

Doors can be configured to open right or left and be reversible if required after installation.

Le porte sono configurabili con apertura destra o sinistra ed essere reversibili in caso di necessità post installazione.



Easy access
to condensing
unit

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates access to the condensing unit compartment.

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



ExpoWine

H 216
D 87
L 82

1 Temp / 2 Temp

Installation Plug-in	Installazione Plug-in
Temperature +4 / +18 °C	Temperatura +4 / +18 °C
Refrigerant R290	Refrigerante R290
Refrigeration Ventilated	Refrigerazione Ventilata
Compressor Hermetic	Compressore Ermetico
Defrost Off cycle	Sbrinamento Fermata compressore
Climate class 4	Classe climatica 4
Front glass Double glass low emission	Vetro frontale Vetro camera bassoemissivo
Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta antifingerprints
Internal base Stainless Steel AISI 304	Interno Acciaio Inox AISI 304
Opening system Self-closing swing open door	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Shelves Aluminum slide-out shelves with wooden front cover plate	Ripiani Ripiani scorrevoli in alluminio con frontalino in legno
Controller Display Touch 5"	Controllo Display Touch 5"
Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)
Standard equipment 6 Bottle holders with choice of: Rack Bordeaux bottle Rack Champagne bottle	Dotazioni di serie 6 Portabottiglie con rack a scelta: Rack Bordolese Rack Champagnotte



ExpoWine

	1 Temperature 1 Temperatura	2 Temperature 2 Temperature
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160 mm	820x870x2160 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	786 / 542 Lt	392 + 341 / 275 + 203 Lt
Net weight Peso netto	235 kg	240 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290	R290
Climate class Classe climatica	4	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH	30° C / 55% RH
Energy Class Classe energetica	A 1 G C	A 1 G C
Product temperature Temperatura prodotto	+4 / +18 °C	+4 / +18 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1	Hermetic - 1 Ermetico - 1
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore	Off cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	150 W / 0,7A	170 W / 0,7A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	10 W / 0,1A	10 W / 0,1A
Sound level Livello sonoro	52 dBA	52 dBA

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Bordeaux bottle Ø 75 mm Bottiglia tipo Bordolese Ø 75 mm	Single Temperature	Double Temperature	
		T1 (Upper compartment)	T2 (Lower compartment)
Shelves (from 6 to 12 shelves) Ripiani (da 6 a 12 ripiani)	6 to 12	3 to 6	2 to 5
Bottles per shelf Bottiglie per ripiano	13		
Max bottles capacity Capacità max bottiglie	78 to 156	39 to 78	26 to 65

Champagne bottle Ø 93 mm Bottiglia tipo Champagnotte Ø 93 mm	Single Temperature	Double Temperature	
		T1 (Upper compartment)	T2 (Lower compartment)
Shelves (from 6 to 12 shelves) Ripiani (da 6 a 12 ripiani)	6 to 12	3 to 6	2 to 5
Bottles per shelf Bottiglie per ripiano	11		
Max bottles capacity Capacità max bottiglie	66 to 132	33 to 66	22 to 55

ExpoWine

H 216
D 87
L 82

TN - Wine Chiller • 1 Temperature • 2 Temperature



Frame
Cornice



HZE-03 Oak - Rovere



Glass + Silk-screened frame



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro

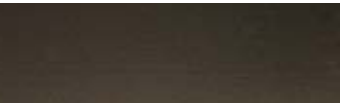


HZE-05 Teak

Handle
Maniglia



Blu Grigio



Grigio Peltro



Elox Bronzo

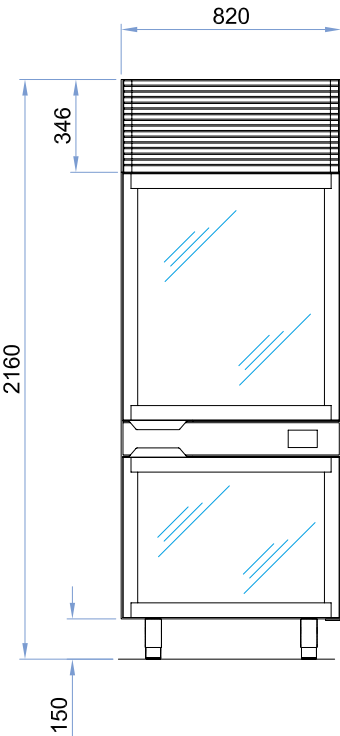


Bronzo Rame

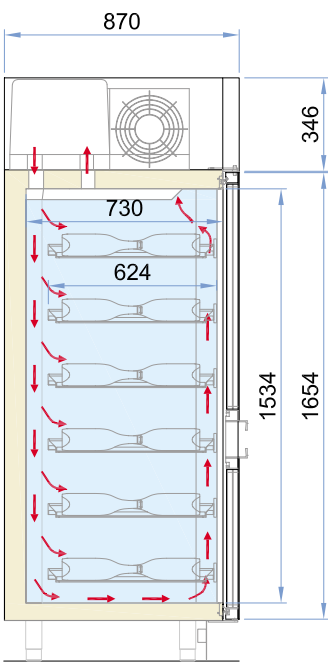


Bruno Oliva

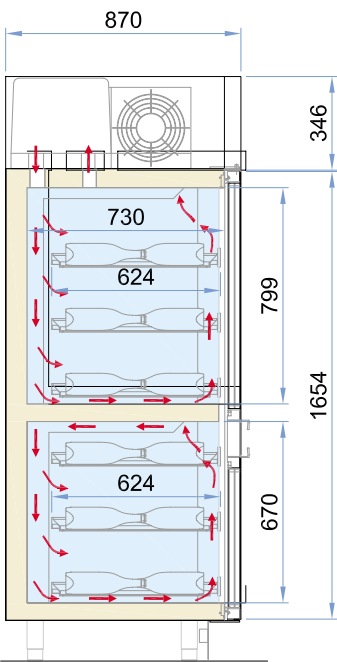
ExpoWine



1T



2T



Accessories (unmounted)

Accessori non montati

- Bordeaux Bottle Holder Portabottiglie in legno (Bordolese)
- Champagne Bottle Holder Portabottiglie in legno (Champagne)
- Aluminum slide-out shelves with Oak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Chiaro)
- Aluminum slide-out shelves with Dark Oak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Scuro)
- Aluminum slide-out shelves with Teak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Teak)
- S/S kickplate (single) Zoccolo inferiore singolo - 820 mm
- S/S kickplate (double) Zoccolo inferiore doppio - 1640 mm
- Side kickplate Zoccolo laterale
- Wheels kit Kit ruote

TopWine

H 89
D 87
L 150 • 225

TN - Wine Chiller • 1 Temperature

Installation Plug-in	Side panels Stainless Steel AISI 304 antifingerprints	Installazione Plug-in	Fianchi Acciaio Inox AISI 304 antimpronta
Temperature +4 / +18 °C	Internal base Stainless Steel AISI 304	Temperatura +4 / +18 °C	Interno Acciaio Inox AISI 304
Refrigerant R290	Opening system Self-closing swing open door	Refrigerante R290	Apertura Porta a battente con ritorno automatico
Refrigeration Ventilated	Lighting Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)	Refrigerazione Ventilata	Illuminazione Led Dim Tunewhite (3000 - 5700) K Led RGB (optional)
Compressor Hermetic		Compressore Ermetico	
Defrost Off cycle	Shelves Aluminum slide-out shelves with wooden front cover plate	Sbrinamento Fermata compressore	Ripiani Ripiani scorrevoli in alluminio con frontalino in legno
Climate class 4	Controller Display Touch 5"	Classe climatica 4	Controllo Display Touch 5"
Front glass Double glass low emission	Equipment handling Adjustable feet Kickplate (optional)	Vetro frontale Vetro camera bassoemissivo	Basamento Piedini regolabili in altezza Zoccolo di copertura (optional)



TopWine

	1 door 1 porta	2 doors 2 porte
External dimensions (LxDxH) - No Top Dimensioni esterne (LxPxH) - Senza Top	1500x870x890 mm	2250x870x890 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	255 / 208 Lt	554 / 363 Lt
Net weight Peso netto	175 kg	235 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290	R290
Climate class Classe climatica	4	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH	30° C / 55% RH
Energy Class Classe energetica	A 1 G B	A 1 G B
Product temperature Temperatura prodotto	+4 / +18 °C	+4 / +18 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1	Hermetic - 1 Ermetico - 1
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore	Off cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	125 W / 0,6A	130 W / 0,6A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	10 W / 0,1A	10 W / 0,1A
Sound level Livello sonoro	51 dBA	51 dBA

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Internal Configuration Configurazione interna

Bordeaux bottle Ø 75 mm Bottiglia tipo Bordolese Ø 75 mm	Single door	Double door	
		T1 (Left compartment)	T2 (Right compartment)
Shelves (from 6 to 12 shelves) Ripiani (da 6 a 12 ripiani)	2 to 3	2 to 3	2 to 3
Bottles per shelf Bottiglie per ripiano	13		
Max bottles capacity Capacità max bottiglie	26 to 39	26 to 39	26 to 39

Champagne bottle Ø 93 mm Bottiglia tipo Champagnotte Ø 93 mm	Single door	Double door	
		T1 (Left compartment)	T2 (Right compartment)
Shelves (from 6 to 12 shelves) Ripiani (da 6 a 12 ripiani)	2 to 3	2 to 3	2 to 3
Bottles per shelf Bottiglie per ripiano	11		
Max bottles capacity Capacità max bottiglie	22 to 33	22 to 33	22 to 33

TopWine

H 89
D 87
L 150 • 225

TN - Wine Chiller • 1 Temperature

1 door
1 porta



2 doors
2 porte



TopWine

Top
Piano

Frame
Cornice

Handle
Maniglia



Inox AISI 304



Quarz CGY-T5Q3



HZE-03 Oak - Rovere



Blu Grigio



Quarz ARD-T5J0



Quarz SBG-T5N9



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



Elox Bronzo



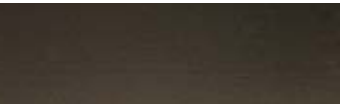
Quarz CDK-T5Q5



Quarz LKM-T5J6



HZE-05 Teak



Grigio Peltro



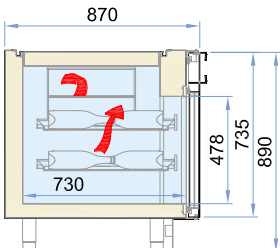
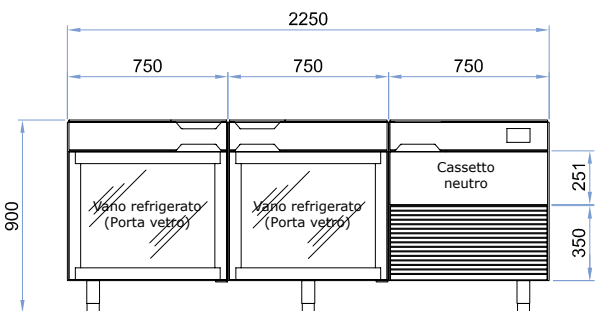
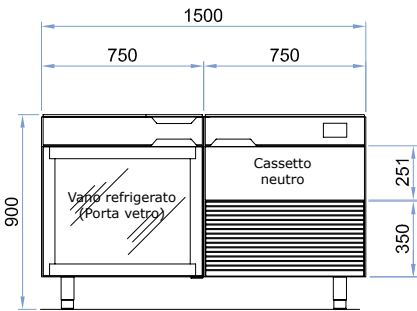
Glass + Silk-screened frame



Bronzo Rame



Bruno Oliva



Accessories (unmounted)
Accessori non montati

- Bordeaux Bottle Holder Portabottiglie in legno (Bordolese)
- Champagne Bottle Holder Portabottiglie in legno (Champagne)
- Aluminum slide-out shelves with Oak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Chiaro)
- Aluminum slide-out shelves with Dark Oak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Scuro)
- Aluminum slide-out shelves with Teak wood front cover plate Ripiano in alluminio estraibile (frontalino Rovere Teak)
- S/S kickplate (single) Zoccolo inferiore singolo - 820 mm
- S/S kickplate (double) Zoccolo inferiore doppio - 1640 mm
- Side kickplate Zoccolo laterale
- Wheels kit Kit ruote

Professional furnishings

L'arredamento
in laboratorio





Cabinet

H 216
D 87
L 82



Neutral storage units

Design and functionality for storage

The HIZONE concept completes its range with a wide choice of non-refrigerated elements consistent with and integrated with the refrigerated cabinets and tables.

Design e funzionalità per lo stoccaggio

Il concept HIZONE completa la propria gamma con un'ampia scelta di elementi non refrigerati coerenti e integrati con gli armadi e tavoli refrigerati.



TopCabinet

H 90 (no Top)
D 87
L 75 (1P) • 150 (2P) • 225 (3P)





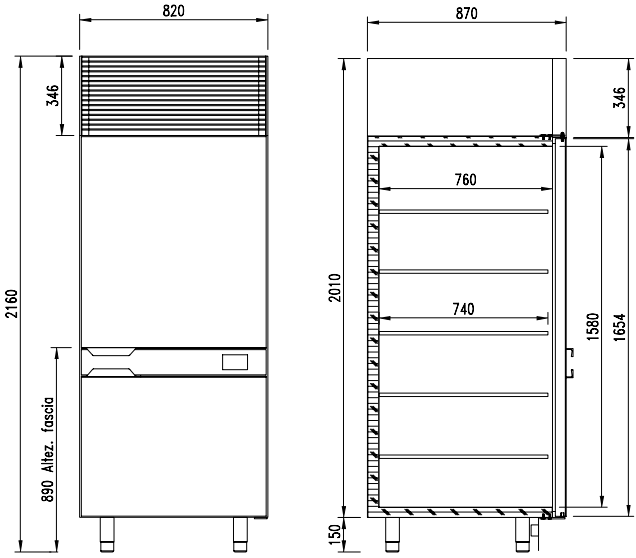
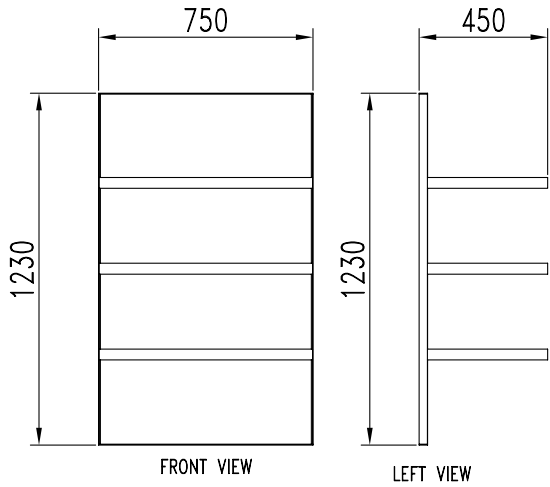
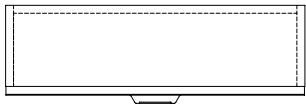
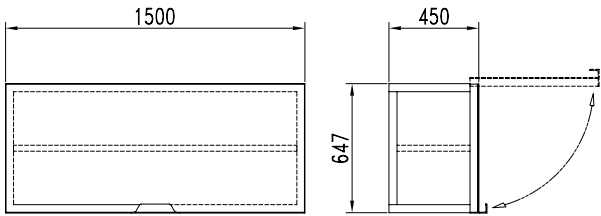
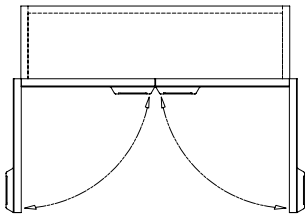
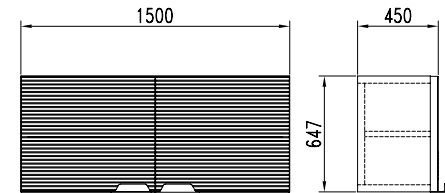
Walls

H 123
D 45
L 75



Wall unit

H 64
D 45
L 75 (1P) • 150 (2P + flap door / anta ribaltata)





Furniture

Storage

Furniture



Ease
to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

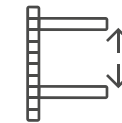
L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Anti-finger-
print inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

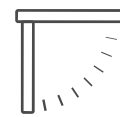
La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Wall
unit

The inset low-voltage electrified racks allow flexible shelving and wall units layouts. Backwall panels and shelves can be customised with different finishes.

La cremagliera elettrificata a scomparsa permette di personalizzare la disposizione dei ripiani o dei pensili secondo le proprie esigenze in modo semplice, veloce e senza necessità di attrezzi. Schienale e ripiani possono essere personalizzati con diversi materiali.



Self
and soft
closing
doors

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.

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 ammortizzata.



Reversible
door

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

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



Shelves with
integrated light

Integral lighting on shelves allow optimal workspace configuration and uniform illumination. Shelves can be customized with different finishes.

Le mensole sono dotate di illuminazione integrata e permettono l'ottimale configurazione dello spazio di lavoro ottimi ed un'illuminazione uniforme. I ripiani possono essere personalizzati con diversi materiali.



Machine Box

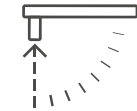
Non-refrigerated

All equipment in the right place

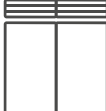
Machine Box is the ideal solution for keeping your kitchen space always tidy and clean: an entire preparation area, including large pieces of equipment, can be conceived behind its doors.

Tutte le attrezzature al posto giusto

Machine Box è la soluzione ideale per mantenere ordine e uniformità nel tuo laboratorio creando uno spazio operativo, apribile all'occorrenza, in grado di accogliere attrezzature di produzione anche molto ingombranti.



Retractable doors



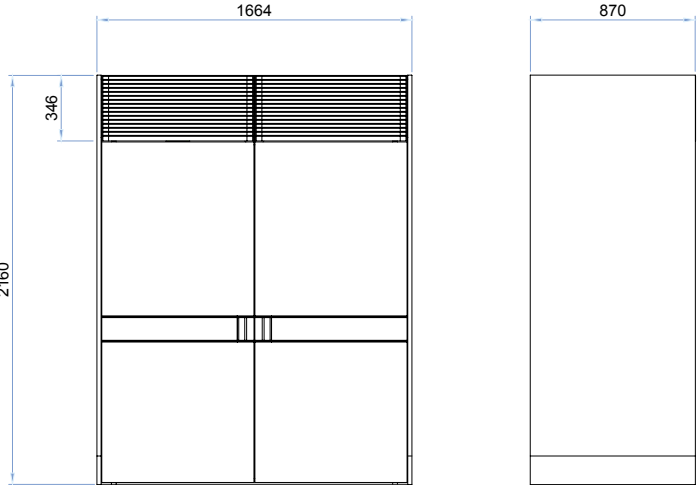
Extra storage

The retractable doors, once opened, disappear into the side of the box, leaving completely free access to the equipment.

Le porte si aprono completamente e scompaiono nel fianco lasciandovi la massima libertà operativa intorno alle attrezzature.

Behind the upper grids on top of the cabinets hides a convenient extra storage compartment.

Dietro le griglie superiori sono stati ricavati due vani comodi per lo stoccaggio degli accessori delle vostre attrezzature.



Accessories



H 40
D 20
L 40 - 70

Le vasche quadre hanno gli spigoli verticali perfettamente squadrati, mentre quelli sul fondo vasca presentano una piccola raggiatura di 9 mm che facilita le operazioni di pulizia.



Hi-Professional Zone



Materials

Hizone is an integrated furnishing system with several finishing options: from stainless steel to transparent glass, from black screen-printed glass to wooden frames. A large collection of materials and finishes that make Hizone a main design feature for every project, that characterizes the very image of the store.

Concepito come un vero e proprio sistema d’arredo integrato, Hizone prevede diverse finiture estetiche: dall’acciaio al vetro trasparente, dal vetro nero serigrafato alla versione con telaio in legno. Un’ampia collezione di materiali e finiture che invitano a considerare Hizone come una vera componente estetica del progetto, una nuova opportunità per qualificare l’immagine generale dell’ambiente.

Multimatic & Maticgel



Door 1: Inox AISI 304
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Blu Grigio



Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro



Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro

TopChef



Door 1:Inox AISI 304
Handle & Grid: Grigio Peltro



Door 1:Glass + Oak/Rovere frame
Handle & Grid: Grigio Peltro



Door 1: Glass+Silk-screened lines Black
Handle & Grid: RAL 9005

Gourmet



Door 1: Inox AISI 304
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Blu Grigio



Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Glass+Silk-screened frame
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame



Door 1: Glass+Silk-screened frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame



Door 1: Glass+Wood frame
Door 2: Glass+Wood frame
Handle & Grid: Elox Bronzo



Door 1: Glass+Wood frame
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Elox Bronzo



Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Glass+Silk-screened lines
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame



Door 1: Glass+Silk-screened lines
Door 2: Inox AISI 304
Handle & Grid: Handle Bronzo Rame



Door 1: Glass+Silk-screened lines Black
Handle & Grid: RAL 9005



ISA was founded in Umbria in 1963, in the heart of Italy, renowned worldwide for its artisan, industrial, and creative excellence. Thanks to the new highly technological and efficient factory, and the presence in more over 110 countries, ISA is one of the most important players in the production of refrigerated display units and furniture for the ice-cream industry, pastry, food service, and organized distribution all over the world.

ISA nasce in Umbria nel 1963, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Grazie al nuovo stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, e alla presenza in oltre 110 paesi, ISA è uno dei player più importanti al mondo nella produzione di espositori refrigerati e arredamento per gelateria, pasticceria, ristorazione e distribuzione organizzata.



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.

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.

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. info@hizone.it

www.hizone.it