

Onda



Abbattitore / Blast chiller

Onda

Onda Plus

L'abbattitore domestico

Onda è l'abbattitore domestico firmato da ISA, specialista della refrigerazione professionale.

La tecnologia professionale di *Onda* permette di portare a tavola risultati da vero chef mantenendo la qualità e le proprietà degli alimenti.

I programmi di abbattimento di temperatura garantiscono la perfetta conservazione del cibo, preservandone le qualità ed escludendo il rischio di sprechi.

Il funzionamento avviene tramite l'intuitivo display touch e la sonda a spillone con rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento, garantendo l'uniformità della temperatura delle diverse preparazioni.

L'abbattitore di temperatura *Onda* diventerà il tuo partner indispensabile nella cucina.

The home blast chiller

Onda is the home blast chiller signed by ISA, a specialist in professional refrigeration.

Onda's professional technology allows to bring real chef results to the table while maintaining the quality and properties of foods.

The blast chilling programs ensure the perfect preservation of food, preserving its qualities and excluding the risk of waste.

Operation is via the intuitive display touch and the probe with core temperature detection of the food, ensuring the uniformity of the temperature of different preparations.

The *Onda* blast chiller will become your indispensable partner in the kitchen.



H45



H60



Onda H60



Onda H60

Caratteristiche

Features

Onda
Onda Plus

Onda
Onda Plus

Refrigerante naturale
Natural refrigerant

L'utilizzo di refrigerante naturale R290 permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.

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

Onda
Onda Plus

Sonda Probe

La sonda a spillone a singolo punto misura la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.

The single-point probe measures the core temperature of the product, returning a precise temperature measurement and perfect execution of the set programmes.

Onda
Onda Plus

Display touch

Il display touch 3" (5" Onda Plus) è stato studiato in modo da essere intuitivo e facile da usare.

The 3" touch (5" Onda Plus) display is designed to be intuitive and easy to use.

Onda
Onda Plus

Basse vibrazioni
Low vibration

Liberi di cucinare nella massima silenziosità. Onda adotta le tecnologie più avanzate per rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.

Free to cook in maximum silence. Onda uses the latest technology to make the working environment quiet and comfortable.

Onda
Onda Plus

Facile da pulire
Ease to clean

L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne e i fondi del vano in acciaio inox sono completamente planari.

The interior is designed for easy cleaning. The interior walls and stainless steel compartment bottoms are completely flat.

Onda
Onda Plus

Creare cicli personalizzati
Create custom cycle

Ogni dettaglio sotto controllo, solo così è possibile fare la differenza. Onda permette di creare programmi e memorizzarli, per realizzare ricette personalizzate.

Every detail under control, only then is it possible to make the difference. Onda allows to create programmes and store them in memory, to create customised recipes.

Onda Plus

Controllo umidità relativa
Relative humidity control

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.

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

Onda Plus

Oltre 100 ricette
Over 100 recepies

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

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.

Onda



Funzioni

Functions

Onda
Onda Plus

Onda
Onda Plus

Abbattimento positivo +3°C
Blast chilling +3°C

Abbattimento positivo fino a +3°C al cuore del prodotto, da qualsiasi temperatura di partenza rispettando le proprietà nutritive di ogni alimento.

Blast chilling +3°C at the core of the product, from any starting temperature respecting the nutritional properties of each food.

Onda
Onda Plus

Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

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

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

Onda
Onda Plus

Raffreddamento bevande
Cooling beverage

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

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

Onda Plus

Decongelamento
Thawing

Decongelamento in camera sanificata a temperatura e ventilazione controllata, con possibilità di completare la cottura o di servire direttamente.

Thawing in a chamber sanitized at temperature and controlled ventilation, with the possibility of completing the cooking or serving directly.

Onda Plus



Onda Plus

Lievitazione
Proofing

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

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

Onda Plus

Lenta cottura
Slow cooking

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

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

Onda Plus

Rinvenimento
Regeneration

La pietanza viene prima mantenuta a +3°C e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata all'orario desiderato.

The food is first kept at +3°C and then regenerated to the selected heating temperature at the desired time.

Onda Plus

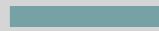

Yogurt
Yogurt

Ciclo di fermentazione controllato in temperatura e ventilazione che consente di preparare yogurt in modo naturale alla temperatura di +4°C.

Temperature and ventilation controlled fermentation cycle that allows yogurt to be prepared naturally at a temperature of +4°C.









Alimenti e funzioni

Food and functions

 Onda
 Onda Plus

Onda

Onda Plus

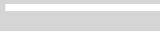
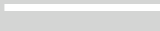
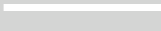
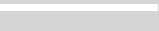
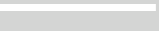
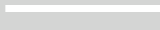
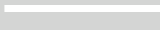
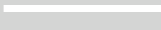
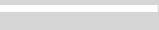
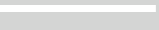





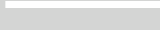
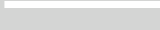
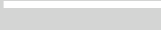
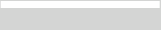
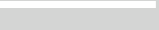
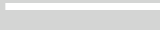
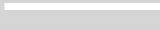
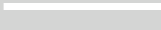
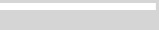
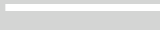
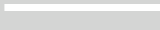
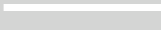
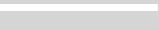
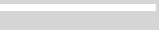
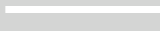
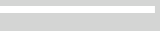




							
Abbattimento positivo +3°C Blast chilling +3°C	Abbattimento negativo -18°C Blast freezing -18°C	Raffreddamento bevande Cooling beverage	Decongelamento Thawing	Lievitazione Proofing	Lenta cottura Slow cooking	Rinvenimento Regeneration	Yogurt Yogurt

Onda offre una selezione di programmi facilmente impostabili tramite il display touch dove, oltre a scegliere la funzione, è possibile selezionare ricette, tipologia di alimento e peso.

Con Onda Plus è inoltre possibile variare tutti i parametri (ad esempio temperatura, umidità e tempo) per creare ricette personalizzate.

Onda offers a selection of programmes that can be easily set via the touch display where, in addition to function, recipes, food type and weight can be selected.

With Onda Plus, it is also possible to vary all parameters (e.g., temperature, humidity and time) to create customized recipes.

Verdura Vegetables							
Carne Meat							
Pesce Fish							
Lievitati Baked goods							
Pasta fresca Fresh pasta							
Pasticceria Pastry							
Yogurt Yogurt							
Ghiaccioli e sorbetti Popsicles and sorbets							
Bevande Beverage							

La verdura di stagione, fuori stagione

Fresh vegetables all year long



Onda
Onda Plus
Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

È possibile abbattere a temperatura negativa frutta e verdura per intero o a pezzi a seconda dell'utilizzo finale. Il freddo rapido dell'abbattimento a -18°C surgela gli alimenti aumentando la concentrazione del gusto e mantenendo inalterati la loro fragranza, il sapore e l'aspetto.

It is possible to blast freezing fruit and vegetables whole or in pieces depending on the end use. The rapid cold of blast freezing at -18°C freezes foods by increasing the concentration of taste, while maintaining their fragrance, flavour and appearance.

Onda
Onda Plus
Abbattimento positivo +3°C
Blast chilling +3°C

Zuppe, minestrone, verdura e frutta possono essere conservate a lungo nel congelatore previo abbattimento negativo o nel frigo previo abbattimento positivo. Per i piatti pronti surgelati basterà impostare le funzioni decongelamento e successivo rinvenimento, mentre per gli alimenti surgelati crudi sarà possibile cucinarli direttamente.

Soups, vegetables and fruits can be stored for a long time in the freezer after blast freezing or in the refrigerator subject to positive blast chilling. For frozen ready meals, simply set the thawing and subsequent regeneration, while for foods frozen raw foods it will be possible to cook them directly.

Onda Plus
Lenta cottura
Slow cooking

È possibile gustare la frutta tutto l'anno con la funzione della cottura a bassa temperatura che permette, ad esempio, di preparare delle scorte di frutta macerata da conservare in buste o vasi ermetici per la preparazione di dolci veloci oppure per gustarla in modi sempre diversi.

You can enjoy fruit all year round with the function of low-temperature cooking which makes it possible, for example, to prepare stocks of macerated fruit to be stored in bags or airtight jars for making quick desserts or to enjoy it in ever-changing ways.

Ultimata la lenta cottura della frutta in maniera tradizionale o sottovuoto, basterà impostare un ciclo di abbattimento positivo a +3°C per una breve conservazione in frigo, oppure utilizzare un ciclo di abbattimento negativo a -18°C per preservarla per un lungo periodo in freezer.

Having completed the slow cooking of the fruit in the traditional or vacuum, simply set a positive blast chilling cycle at +3°C for brief storage in the refrigerator, or use a negative blast freezing cycle at -18°C to preserve it for a long period in the freezer.

Tutto il gusto della carne

A unique meat tasting



Onda
Onda Plus
Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

La carne può essere abbattuta a -18°C, conservata nel normale congelatore di casa e cucinata previo decongelamento.

The meat can be blast frozen at -18°C, stored in the regular home freezer and cooked after being thawing.

Onda Plus
Decongelamento
Thawing

L'abbattimento negativo e il decongelamento fanno sì che i succhi interni alla carne si congelino e decongelino in maniera rapida e controllata, preservando le proprietà e il gusto dell'alimento.

The blast freezing and thawing cause the internal juices of the meat to freeze and thaw in a rapid and controlled manner, preserving the properties and taste of the food.

Onda
Onda Plus
Abbattimento positivo +3°C
Blast chilling +3°C

L'abbattimento positivo della carne può risultare molto utile, ad esempio, nella preparazione del vitel tonnè, dove è necessario il raffreddamento prima del taglio.

The positive blast chilling of meat can be very useful, for example, in the preparation of vitel tonnè, where chilling is necessary before cutting.

Una volta cucinata la carne basterà effettuare un abbattimento positivo a +3°C per procedere al taglio.

Once the meat has been cooked, it will be sufficient to carry out a blast chilling positive at +3°C to proceed to cutting.

La carne rimarrà tenera, il gusto verrà esaltato e potrà essere consumata al momento oppure conservata in frigo.

The meat will remain tender, the taste will be enhanced and it can be eaten at the moment or stored in the fridge.

Onda Plus
Lenta cottura
Slow cooking

Lenta cottura e carne sono l'abbinamento vincente per ottenere dei risultati professionali in cucina.

Slow cooking and meat is the combination winning for professional results in the kitchen.

Arrosti, stufati e specialmente carni sottovuoto, sono le preparazioni ideali per la lenta cottura. La bassa temperatura cuoce dolcemente, potendo anche impostare la funzione piatto pronto per programmare il consumo della pietanza a cottura finita.

Roasts, stews and especially vacuum-packed meats, are the ideal preparations for slow cooking. The low temperature cooks gently, being able to also set the ready meal function, to schedule the dish to be eaten when the cooking is finished.

Finito il ciclo di lenta cottura, sarà possibile surgelare le carni tramite abbattimento negativo e conservarle in freezer, oppure in frigo previo abbattimento positivo.

Once the slow cooking cycle is over, it will be possible to freeze the meats by negative blast freezing and store them in the freezer, or in the refrigerator after positive chilling.

L'alleato per gli amanti dei crudi

The ally for raw food lovers



Onda
Onda Plus
Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

I rischi per la salute legati al consumo di pesce crudo possono essere evitati tramite la funzione di abbattimento negativo.

La surgelazione rapida tramite abbattimento negativo avviene in maniera facile e può essere applicata anche su crostacei e molluschi.

Il pesce, una volta surgelato, è sicuro e pronto per la lunga conservazione nel congelatore, permettendo di avere sempre scorte disponibili.

Onda diventa la scelta necessaria per il consumo di pesce crudo.

The health risks associated with eating raw fish can be avoided through blast freezing function.

Rapid freezing by negative blast freezing is done easily and can also be applied to crustaceans and shellfish.

Fish, once frozen, is safe and ready for long term storage in the freezer, allowing you to always have stock available.

Onda becomes the necessary choice for raw fish consumption.

Onda Plus
Decongelamento
Thawing

Per decongelare il pesce è possibile utilizzare il frigo anche se richiede tempi lunghi e non garantisce un decongelamento controllato.

Con *Onda Plus* potrai preparare in modo veloce una cena di pesce improvvisata. Basterà applicare il programma decongelamento per ottenere in poco tempo pesce crudo fresco e pieno di sapore, senza rischi per la salute.

To thaw fish, it is possible to use the refrigerator, although it takes a long time and does not guarantee controlled thawing.

With *Onda Plus* you can quickly prepare an unexpected fish dinner. Simply apply the thawing programme and you will have fresh, full-flavoured raw fish in no time, without any health risks.

Lievitati di livello superiore

Baked goods at a higher level



Onda Plus
Lievitazione
Proofing

Spesso la gestione casalinga della lievitazione è problematica perché non sono garantite la temperatura e l'umidità costante.

La funzione di *Onda Plus* dedicata alla lievitazione, diventa essenziale per ottenere impasti qualitativamente migliori, in quanto permette di gestire tempo, temperatura e umidità, elementi fondamentali per risultati professionali.

Home proofing management is often problematic because constant temperature and humidity are not guaranteed.

The *Onda Plus* proofing function becomes essential for better dough quality, as it allows you to manage time, temperature and humidity, fundamental elements for professional results.

Onda
Onda Plus
Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

Nel flusso di preparazione dei cornetti, è possibile usare la funzione di abbattimento negativo sull'impasto di cornetti già arrotolati per conservarli a lungo in congelatore. I cornetti saranno pronti da infornare dopo aver usato la funzione decongelamento e lievitazione di *Onda Plus*.

In the croissant preparation flow, the blast freezing function can be used on the dough of already rolled croissants to preserve them for a long time in the freezer. The croissants will be ready to bake after using the thawing and proofing function of *Onda Plus*.

Onda Plus
Decongelamento
Thawing

È possibile preparare scorte di impasto per la pizza pronte all'uso. *Onda Plus* farà lievitare alla perfezione le palline di pizza da precuocere in forno. Gli impasti precotti potranno essere surgelati tramite abbattimento negativo e conservati in freezer. Per gustarli basterà condire direttamente l'impasto surgelato cuocendolo in forno.

Ready-to-use supplies of pizza dough can be prepared. *Onda Plus* will leaven to perfection pizza balls to be pre-baked in the oven. Precooked doughs can be frozen by blast freezing and stored in the freezer. To enjoy them, simply season the frozen dough directly by baking it in the oven.

Onda Plus
Rinvenimento
Regeneration

Per la preparazione di pane con *Onda Plus* è sufficiente inserire l'impasto in abbattitore con funzione lievitazione. Una volta cotto potrai gustarlo subito o surgelarlo per la sua conservazione. Utilizzando la funzione decongelamento e successivo rinvenimento, otterrai pane come appena sfornato.

To bake bread with *Onda Plus*, simply place the dough in the blast chiller with the proofing function. Once baked you can enjoy it immediately or freeze it for storage. Using the thawing and subsequent regeneration function, you will get bread as if freshly baked.

Il segreto della pasta fresca fatta in casa

The secret of homemade fresh pasta



Onda
Onda Plus

Abbattimento positivo +3°C
Blast chilling +3°C

La pasta fresca diventa facile e veloce.

Hand fresh pasta becomes quick and easy.

Non avrai più problemi di tempo, potrai preparare delle scorte di pasta fresca precotta da conservare in frigo o freezer previo abbattimento positivo o negativo.

You no longer have time problems, you can prepare stocks of pre-cooked fresh pasta to store in the fridge or freezer after positive or negative chilling.

La tecnologia Onda rende gli impasti resistenti preservando intatta la freschezza.

Onda technology makes the dough resistant while preserving freshness.

La pasta non si incollerà quando andrai a consumarla, perché il freddo dell'abbattimento gelifica gli amidi.

The dough will not stick when you go to consume it, because the cold blast chilling gels the starches.

Onda
Onda Plus

Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

Paste ripiene come tortellini o ravioli, se surgelati con l'abbattimento negativo resistono più a lungo in freezer.

Stuffed pastas such as tortellini or ravioli, if frozen with negative blast freezing will last longer in the freezer.

Per la preparazione di pasta fresca ripiena potrai avere subito pronti dei ripieni sia solidi che liquidi, ad esempio a base di concentrato di pomodoro, carne, verdure, salse o pesti.

For the preparation of fresh filled pastas you can have both solid and liquid fillings ready immediately, for example with tomato paste, meat, vegetables, sauces or pestos.

La chiave per la pasticceria moderna

The key to modern pastry



Onda
Onda Plus

Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

I punti di forza dell'abbattitore nella pasticceria moderna sono la riduzione dei tempi per la preparazione degli strati e la qualità professionale del prodotto finito. Il raffreddamento rapido dell'abbattimento gestisce in maniera veloce i tempi del processo di surgelazione di ogni singolo strato - come mousse, crema, gelatina o frutta - alla base della tecnica della pasticceria moderna.

The strengths of the blast chiller in modern pastry are the reduction of time for layer preparation and the professional quality of the finished product. Rapid blast chilling quickly manages the timing of the freezing process of each individual layer - such as mousse, cream, jelly or fruit - which is the basis of modern pastry technique.

Onda Plus

Decongelamento
Thawing

Onda preserva in maniera intatta le proprietà organolettiche e il gusto di ogni singolo strato, grazie alla rapidità del processo di cristallizzazione delle molecole d'acqua presenti negli alimenti. Più piccoli sono i cristalli e più concentrato è il gusto, a differenza del freddo lento del congelatore che genera cristalli molto più grandi disperdendo così i sapori e la qualità degli alimenti, oltre a raddoppiare i tempi di preparazione dei dolci.

Onda preserves intact the properties organoleptic properties and taste of each individual layer, thanks to the rapidity of the crystallization process of the water molecules in the food. The smaller the crystals are, the more concentrated the taste, unlike the slow cold of the freezer, which generates much larger crystals thus dispersing the flavors and food quality, as well as doubling the preparation time of desserts.

Per la preparazione di una crostata secondo le tecniche della pasticceria moderna, dopo aver cotto il guscio di frolla nello stampo, si procederà con la predisposizione di strati o inserti. Ogni volta che si aggiunge uno strato si inserisce in Onda usando la funzione abbattimento negativo. Possiamo conservare la crostata in freezer e gustarla previo scongelamento a +3°C, oppure estrarla dal congelatore qualche ora prima della consumazione.

For the preparation of a tart, according to modern pastry techniques, after baking the pastry shell in the mold, you will proceed with the preparation of layers or inserts. Each time you add a layer you insert it into the Onda using the negative chilling. We can store the tart in the freezer and enjoy it after it has been thawing at +3°C, or take it out of the freezer a few hours before consumption.

Onda
Onda Plus

Abbattimento positivo +3°C
Blast chilling +3°C

Per alcune preparazioni come crema pasticcera, panna cotta o gelatina, la funzione di abbattimento positivo è essenziale in quanto accorcia i tempi operativi e diminuisce il rischio della proliferazione batterica aumentando la durata di conservazione del prodotto.

For certain preparations such as custard, panna cotta or jelly, the blast chilling function is essential as it shortens operating times and decreases the risk of bacterial proliferation by increasing the shelf life of the product.

Yogurt fresco e sano, ogni giorno

Fresh and healthy
yogurt every day



Onda Plus
Yogurt
Yogurt

La tecnologia *Onda Plus* crea il clima ideale per i fermenti lattici che permettono di trasformarsi in yogurt. Una funzione molto utile per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Basta impostare le funzioni yogurt e piatto pronto la sera precedente e la mattina avrai dello yogurt come appena fatto.

Con la funzione yogurt di *Onda Plus* è possibile controllare i livelli di fermentazione attraverso la gestione del tempo e della temperatura, preparando yogurt fresco o kefir (bevanda fermentata d'origine caucasica).

I grani caratteristici del kefir sono frutto del risultato della fermentazione del latte, che genera dei batteri lattici, acetici e lieviti. Un processo molto delicato che se non gestito con un abbattitore potrebbe generare anche rischi per la salute nel consumo del prodotto finito. La qualità di un buon kefir dipenderà dalla consistenza e dalla salute dei suoi grani.

Onda Plus technology creates the ideal climate for milk enzymes to turn into yogurt. A very useful function for healthy and balanced nutrition.

Just set the yogurt and ready meal functions the night previous evening, and in the morning you will have yogurt as just made.

With the yogurt function of *Onda Plus*, it is possible to control fermentation levels through time and temperature management, preparing fresh yogurt or kefir (the fermented beverage of caucasian origin).

The characteristic grains of kefir are the result of fermentation of milk, which generates lactic, acetic and yeast bacteria. A very delicate process that if not managed with a blast chiller could also generate health risks in the consumption of the finished product. The quality of a good kefir will depend on the consistency and health of its grains.

Fantasia al potere

Colourful
ideas



Onda Plus
Abbattimento
negativo -18°C
Blast
freezing -18°C

Con *Onda* è possibile rendere la merenda sana e divertente con la funzione di abbattimento negativo preparando ghiaccioli di tutti i gusti.

È possibile preparare ghiaccioli di frutta fresca tagliata o frullata usando gli stampi dei ghiaccioli. Usando la funzione di abbattimento a -18°C i ghiaccioli saranno pronti in pochi minuti.

La stessa tecnica di surgelazione può essere applicata nella preparazione di sorbetti, smoothie, frullati o frappé.

With *Onda* you can make snacking healthy and fun with the blast freezing function by preparing ice lollies of all flavours.

It is possible to make popsicles from freshly cut or blended fruit using the popsicle moulds. Using the blast freezing function at -18°C, the popsicles will be ready in minutes.

The same freezing technique can be applied in the preparation of sorbets, smoothies and milkshakes.

Onda Plus
Abbattimento
positivo +3°C
Blast
chilling +3°C

L'abbattitore è il perfetto compagno del mantecatore di gelato, sia per la preparazione delle basi sia per il gelato finito.

L'abbattimento positivo delle basi pastorizzate evita la proliferazione dei batteri, presenti a temperatura ambiente nei lattosi, e permette di prolungare la conservazione in frigo anche in sacchetti sottovuoto.

The blast chiller is the perfect companion to the ice cream maker, both for preparing bases and for the finished ice cream.

The positive blast chilling of pasteurized bases prevents the proliferation of bacteria present at room temperature in lactose and allows for extended refrigerated storage even in vacuum bags.

Il vino sempre alla giusta temperatura

Wine always at the right temperature



Onda Plus

Raffreddamento bevande
Cooling beverage

Il raffreddamento rapido e controllato di Onda Plus permette di impostare la temperatura ideale di degustazione delle diverse tipologie di vino.

Solitamente la temperatura ideale per il servizio di vini bianchi oscilla tra i +6°C per gli spumanti e +14°C per i bianchi più maturi. Le temperature inferiori a +13°C stabilizzano le note dolci e innalzano i toni più sobri e intensi.

Nel caso dei vini rossi la temperatura si alza, arrivando a +18°C nel caso dei vini più invecchiati e strutturati, per sprigionare tutte le loro note espressive. Invece nei vini rossi più giovani e novelli, basterà una temperatura intorno ai +14°C per ottenere le condizioni ideali per la degustazione.

La corretta temperatura di degustazione è importante anche per la birra. Più alto è il grado alcolico e più alta è consigliabile la temperatura di servizio.

The *Onda Plus* rapid and controlled cooling allows you to set the ideal tasting temperature for different types of wine.

Usually the ideal temperature for serving white wines is between +6°C for sparkling wines and +14°C for more mature whites. Temperatures below to +13°C stabilise the sweet notes and raise the softer, more intense tones.

In the case of red wines, the temperature rises, reaching +18°C in the case of more aged and structured wines, to release all their expressive notes. On the other hand, in the case of younger and newer red wines, a temperature of around +14°C will suffice to achieve the ideal conditions for tasting.

The correct tasting temperature is also important for beer. The higher the alcohol content, the higher the serving temperature is recommended.

Onda

Onda Plus

Abbattimento negativo -18°C
Blast freezing -18°C

Il ghiaccio è l'elemento fondamentale nella preparazione dei cocktails più amati come l'esotico Mojito o il famoso Moscow Mule.

La funzione di abbattimento negativo a -18°C consente di avere in tempi brevi cubetti di ghiaccio aromatizzati o non, sempre pronti per gustare cocktails o soft drinks.

Ice is the key element in the preparation of the most popular cocktails such as the exotic Mojito or the famous Moscow Mule.

The negative freezing function at -18°C allows you to have ice cubes in a short time, flavored or not, always ready to enjoy cocktails or soft drinks.

Onda / Onda Plus

H 45 • 60
D 59
L 60

Abbattitore
Blast Chiller

Installazione
Plug-in

Dotazione di serie

- Sonda spillone un punto rilevazione
- H45: 1 griglia standard (max 2) in acciaio Inox (420x290 mm)
- H60: 2 griglie standard (max 5) in acciaio Inox (420x290 mm)

Funzioni

- 3 funzioni con 24 programmi (Onda)
- 8 funzioni con 34 programmi (Onda Plus)

Abbattimento positivo (+65/+10°C)

- 4.5 kg (H45)
- 5 kg (H60)

Abbattimento negativo (+65/-18°C)

- 3.5 kg (H45)
- 4 kg (H60)

Temperatura

- -30°C / +3°C (Onda)
- -30°C / +85°C (Onda Plus)

Refrigerante R290

Refrigerazione Ventilata

Compressore Ermetico

Ventilatore

Giri variabili

Classe climatica

4 (30°C / 55% RH)

Livello sonoro

49 dB

Illuminazione

Led 4000 K (Onda Plus)

Controllo

Display Touch 3" (Onda)
Display Touch 5" (Onda Plus)

Porta

Coibentata con vetro frontale

Fianchi/Interno

Acciaio Inox

Finiture porta

- Vetro nero RAL 9005
- Vetro Anthracite
- Vetro Metallic
- Vetro Silver
- Acciaio inox

Installation Plug-in

Standard equipment

- Probe 1 reading point
- H45: 1 standard shelves (max 2) stainless steel (420x290mm)
- H60: 2 standard shelves (max 5) stainless steel (420x290mm)

Functions

- 3 functions with 24 programs (Onda)
- 8 functions with 34 programs (Onda Plus)

Blast chilling (+65/+10°C)

- 4.5 kg (H45)
- 5 kg (H60)

Blast freezing (+65/-18°C)

- 3.5 kg (H45)
- 4 kg (H60)

Temperature

- -30°C / +3°C (Onda)
- -30°C / +85°C (Onda Plus)

Refrigerant R290

Refrigeration Ventilated

Compressor Hermetic

Fan

Variable speed

Climate class

4 (30°C / 55% RH)

Noise level

49 dB

Lighting

Led 4000 K (Onda Plus)

Control

Display Touch 3" (Onda)
Display Touch 5" (Onda Plus)

Door

Insulated with glass front

Side/Internal panels

Stainless Steel

Door finishes

- Black RAL 9005 glass
- Anthracite glass
- Metallic glass
- Silver glass
- Stainless steel

Onda



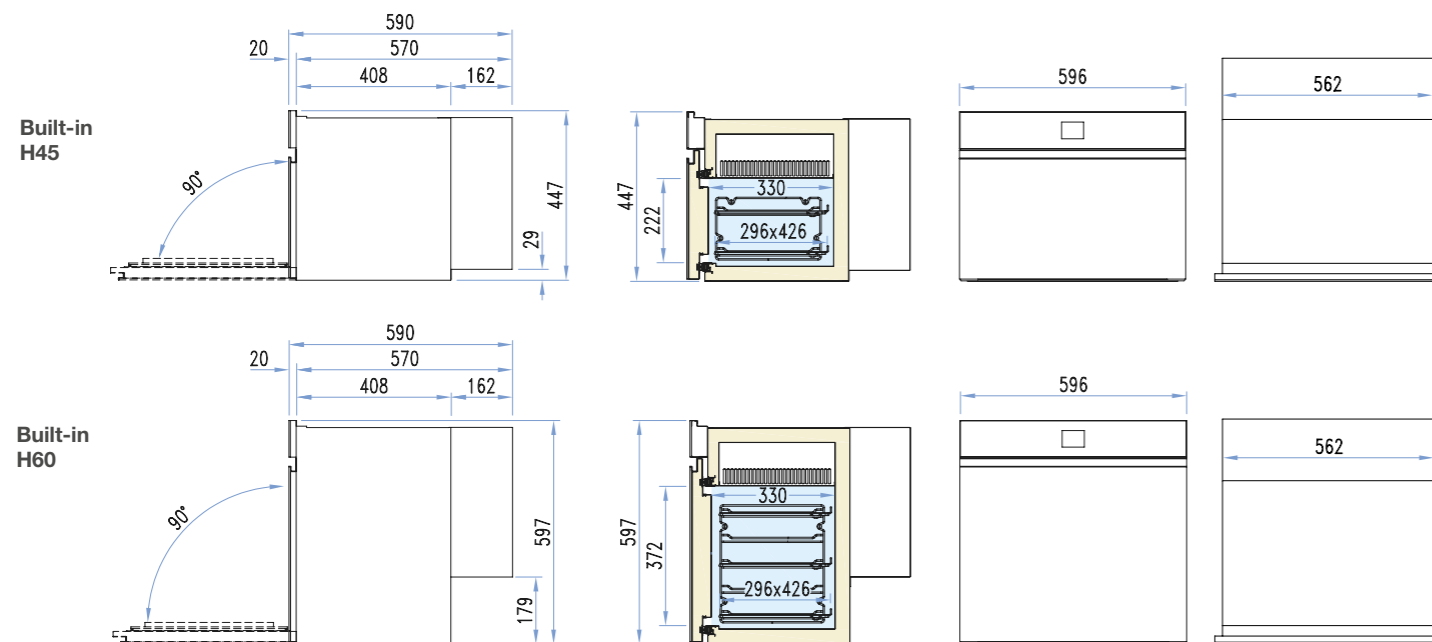
Onda Plus



Built-in

Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	H 45 H 60	596x590x447 mm 596x590x597 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)	H 45 H 60	38 / 26 Lt 56 / 39 Lt
Peso netto Net weight	H 45 H 60	40 kg 50 kg
Refrigerazione Refrigeration		Ventilated Ventilata
Refrigerante Refrigerant		R290
Illuminazione Lighting		Led 4000 K (Onda Plus)
Display Display		Touch 3" (Onda) Touch 5" (Onda Plus)
Classe climatica Climate class		4
Condizioni ambientali Operating conditions		30°C / 55% RH
Temperatura Temperature		-30°C/ +3°C (Onda) -30°C/ +85°C (Onda Plus)
Compressore (tipologia) Compressor (type)		Hermetic - 1 Ermetico - 1
Alimentazione Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Assorbimento elettrico (giornaliero) Electrical input (daily)		400 W / 2,1 A
Livello sonoro Sound level		49 dBA
Capacità abbattimento (+65°C / +10°C) Blast chilling capacity (+65°C / +10°C)	H 45 H 60	4,5 Kg 5 Kg
Consumo specifico in abbattimento Power consumption during blast chilling	H 45 H 60	0,088 Kwh / Kg 0,087 Kwh / Kg
Capacità di surgelazione (+65°C / -18°C) Blast freezing capacity (+65°C / -18°C)	H 45 H 60	3,5 Kg 4 Kg
Consumo specifico in surgelazione Power consumption during blast freezing	H 45 H 60	0,28 Kwh / Kg 0,2725 Kwh / Kg

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



Onda



H45 € 2.390



H60 € 2.490

Onda Plus



H45 € 3.190



H60 € 3.290

Finiture / Finishes

Fianchi / Interno
Side/Internal panels



Acciaio Inox - Stainless Steel

Finiture porta
Door finishes



Vetro nero RAL 9005
Black RAL 9005 glass



Vetro Anthracite
Anthracite glass



Vetro Metallic
Metallic glass



Vetro Silver
Silver glass



Acciaio Inox
Stainless Steel

I prezzi riportati sono consigliati al pubblico - IVA, trasporto e RAEE esclusi
Prices shown are recommended to the public - VAT, transportation and WEEE excluded



ISA nasce in Umbria, nel cuore dell'Italia che fa moda, design e stile. Dal 1963 ISA produce nella sua regione e da lì distribuisce in oltre 110 paesi vetrine refrigerate e arredamenti per locali pubblici. Opera sul mercato con cinque marchi: ISA, COF, TASSELLI, ABACO e HIZONE con un fatturato di oltre 120 milioni di euro esportando prodotti di qualità ad alto tasso di tecnologia e innovazione anche in termini di sostenibilità attraverso l'uso di refrigeranti naturali.

ISA was founded in Umbria, in the heart of Italy that makes fashion, design and style. Since 1963 ISA has been manufacturing in its region and from there distributing refrigerated display cabinets and furnishings for public premises in over 110 countries. It operates on the market with five brands: ISA, COF, TASSELLI, ABACO and HIZONE with a turnover of over 120 million Euros, exporting quality products with a high level of technology and innovation, including in terms of sustainability through the use of natural refrigerants.



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

+39 075 801 71

www.isaitaly.com