

# Onda

---

Abbattitore / Blast chiller

## 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.**

**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.*

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



H45



H60



Onda H60

### Onda

#### Refrigerante naturale

Natural refrigerant

**L'utilizzo di refrigerante naturale R290 permette la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e dei consumi energetici.**

The use of natural refrigerant R290 reduces CO<sub>2</sub> emissions and energy consumption.

### Onda

#### 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

#### 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

#### 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

#### 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

### 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

### 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

### 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.



# Alimenti e funzioni

Food and functions

## Onda

*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.

*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.

**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

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

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

**Raffreddamento bevande**  
Cooling  
beverage

# La verdura di stagione, fuori stagione

Fresh vegetables  
all year long



## Onda

**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

**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 scongelamento 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.

# Tutto il gusto della carne

A unique meat tasting



## Onda

**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.

**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

**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.

# L'alleato per gli amanti dei crudi

The ally for raw food lovers



## Onda

**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.

# Lievitati di livello superiore

Baked goods at a higher level



---

## Onda

**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.**

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.

# Il segreto della pasta fresca fatta in casa

The secret of homemade fresh pasta



## Onda

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

**La pasta fresca diventa facile e veloce.**

**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.**

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

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

Hand fresh pasta becomes quick and easy.

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.

*Onda* technology makes the dough resistant while preserving freshness.

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

## Onda

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.**

**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.**

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

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

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.

*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.

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.

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* 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.

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 culling. 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

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

Per alcune preparazioni come crema pasticceria, 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.

# Fantasia al potere

Colourful  
ideas



## Onda

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

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

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

H 45 • 60

D 59

L 60

## Abbattitore

Blast Chiller

### Installazione

Plug-in

### Dotazione di serie

- H45:
  - 1 griglie 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)

### 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)

### Refrigerante

R290

### Refrigerazione

Ventilata

### Compressore

Ermetico

### Ventilatore

Giri variabili

### Classe climatica

4 (30°C / 55% RH)

### Livello sonoro

49 dB

### Controllo

Display Touch 3" (Onda)

### Porta

Coibentata con vetro frontale

### Fianchi/Interno

Acciaio Inox

### Finiture porta

- Vetro nero RAL 9005

### Installation

Plug-in

### Standard equipment

- 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)

### 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)

### Refrigerant

R290

### Refrigeration

Ventilated

### Compressor

Hermetic

### Fan

Variable speed

### Climate class

4 (30°C / 55% RH)

### Noise level

49 dB

### Control

Display Touch 3" (Onda)

### Door

Insulated with glass front

### Side/Internal panels

Stainless Steel

### Door finishes

- Black RAL 9005 glass

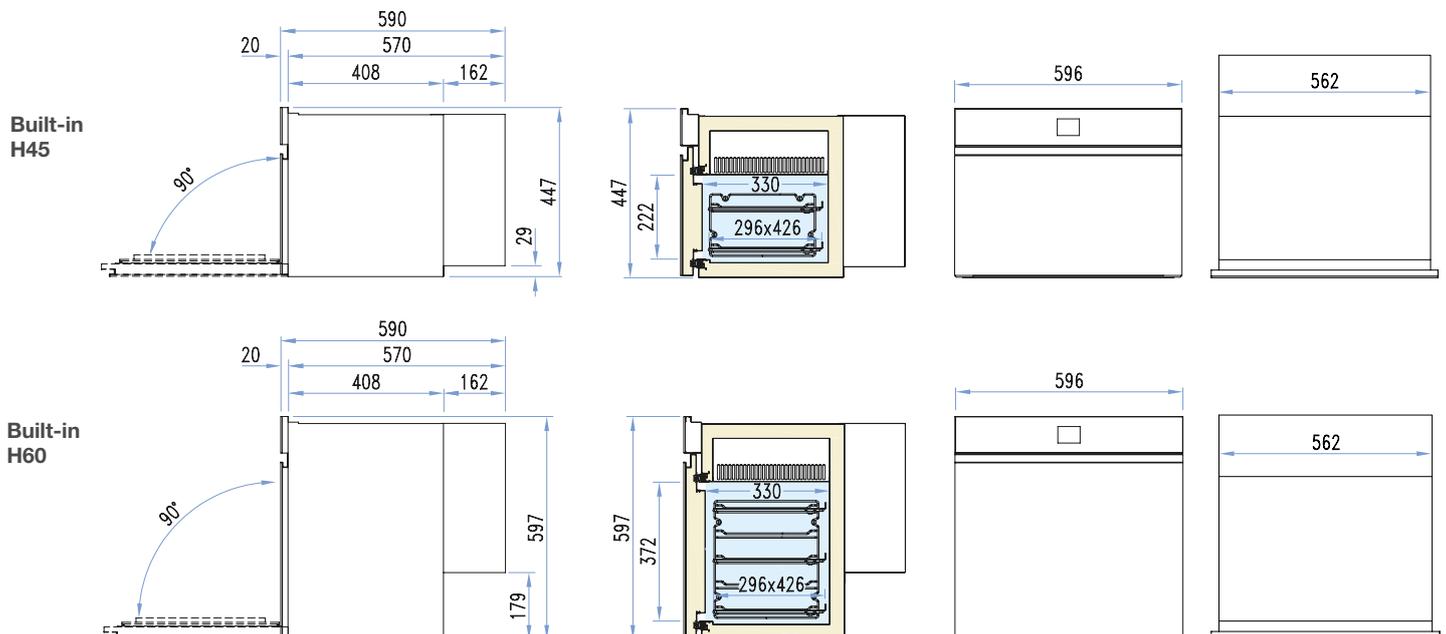
Onda



**Built-in**

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





H45



H60

---

## Finiture / Finishes

### Fianchi / Interno Side/Internal panels



Acciaio Inox - Stainless Steel

### Finiture porta Door finishes



Vetro nero RAL 9005  
Black RAL 9005 glass



**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.



ISO 9001  
Cert. CBQ/C350  
9130.FAB



ISO 14001  
Cert. CBQ/C350  
0304.2018



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