

isi[®]

CULINARY



Chi è iSi

Siamo leader mondiali nel mercato delle bombole di gas pressurizzate

Il nostro Business



CULINARY



COMPONENTS



AUTOMOTIVE

La nostra
Missione

INNOVARE – **SPECIALIZZARSI** – **INTERNATIONALITA'**

I nostri plus

Potere innovativo e ricerca.
Motore dell'innovazione del settore. Risoluzione dei problemi specifici del cliente.

Massimi standard di qualità e sicurezza Hidden Champion, azienda a conduzione familiare dal 1867. Produzione a Vienna.

Leader del mercato globale
Rete di distribuzione mondiale (80 paesi)

Offriamo soluzioni di sistema per la ristorazione e la vendita al dettaglio

Il nostro Sistema offer una varietà di soluzioni



Coffee Toppings



+



for all
iSi
whippers



Espumas & Sauces



Drinks



Desserts



Soups

I nostril clienti | Chi usa il sistema iSi ?

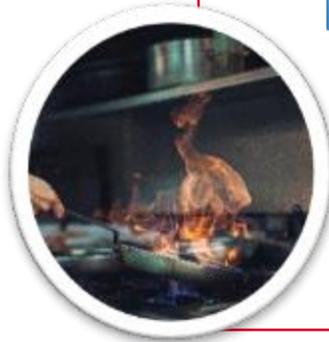
Coffee-Shops



luckin coffee



Food-Service



Cash & Carry und Retail



TRANSGOURMET



Fine Dining



MICHELIN STAR



Catering



Home users

Come lavoriamo | Ricerca e sviluppo culinario

Ispiriamo i nostri utenti ogni giorno

- **Ricerca e sviluppo** | Ricette per social media, B2B, & B2C, idee di menu
- **Presenza globale** | fiere, workshops, network in food & bar
- **Trainings** | Presentazioni e workshops per client e partners internazionali.



Nel dettaglio | Vantaggi del sistema iSi.



**MAGGIOR
PRODUZIONE-
MENO COSTI E
SPRECHI**

Risparmio dei costi
grazie ad una
produzione 2-3
volte superiore



**IGIENICO E CON
MAGGIOR TEMPO
DI CONSERVAZIONE**

Rimane fresco fino
a 10 giorni grazie
all' inserimento del
gas alimentare



**FACILITA' E
FLESSIBILITA' DI USO**

Adatto a tutti gli spazi.
Preparazione e
servizio di numerose
porzioni in pochi
secondi anche fuori
orario di punta.



**CREAZIONI
SOFFICI E
LEGGERE**

Intensi sapori con
meno calorie

In dettaglio | Ulteriori vantaggi con il Sistema iSi.



SICUREZZA MASSIMA

Ricariche e sifoni
sono
perfettamente
compatibili



ELEVATA QUALITA'

Stesso risultato
per ogni
porzione,
Migliore qualità
e resa



VARIETA' DI PREPARAZIONE

Creatività illimitata
per dessert, zuppe,
salse, cocktail e
altro ancora



ESPERIANZA CULINARIA

Ricette e istruzioni
iSi sviluppate con i
Migliori Chef
internazionali



PICCOLO INVESTIMENTO

Acciaio inossidabile:
sifoni fatti per durare.
Ricariche di gas 100%
made in Austria

Professional



Thermo Xpress Whip



Thermo Whip



Gourmet Whip



Cream Whip



Green Whip



Nitro



Home Whipper ❄️



Creative Whip



Creative Whip Premium



Accessories



- Decoratori in acciaio
- Colino e imbuto
- Protezione al calore
- Rapid Infusion
- Porta sifone
- etc.

Soda



Sodamaker Classic



Soda Siphon



Twist 'n Sparkle



Twist 'n Sparkle Virtuoso



Chargers



N2O (Cream)

Ricariche Professionali



N2O (Cream)

Professional Chargers Eco-Series



CO2 Soda Charger



Nitro Charger

Come utilizzare | Step by step



1 L



0,5 L
0,25 L



iSi Culinary - Professional System | Altissima qualità per la massima esperienza.



Sifoni iSi

- **Altissima qualità e quindi Garanzia delle prestazioni**
- **Massima qualità** (Bottiglia, testa e valvola in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie)
- **Massimi standard di sicurezza** (certificate NSF, HACCP Standard, certificate Halal)
- **Ampio assortimento di accessori**



Ricariche iSi

- **Pulizia** 100% igiene alimentare, contiene 8,4g di puro N2O.
- **Ermetico** per risultati elevati e costanti di montata (qualità e costo per porzione costanti)
- **Volume di riempimento continuo** per la massima sicurezza e I Migliori risultati
- **Tracciabilità** – lotto di produzione su singolo pezzo
- **Realizzato in acciaio inossidabile riciclabile 100% Madein Austria**

Sistema iSi N2O | La soluzione perfetta con i sifoni iSi



iSi Ricariche professionali

- Contiene 8,4g di puro N2O
- Pesati singolarmente prima del confezionamento per garantire risultati costanti
- 100% made in Austria in acciaio inossidabile riciclabile
- Garanzia di nessun olio di produzione residuo; prodotto seguendo la certificazione HACCP
- Migliori risultati di mantatura per alimenti alternativi (senza lattosio, senza grassi, vegani, etc.)
- Dal 2012: il nostro **stabilimento** è alimentato al **100% da energia rinnovabile**
- Dal 2022: **Produzione a impatto zero sul clima (certificato dal TÜV).**





IN qualità di leader mondiale del mercato, iSi propone le Ricariche Professionale - Eco Series **le uniche N2O a impatto zero per montare panna vegana e lattea.**

- L' impronta di CO2 rimanente del prodotto (oltre alla produzione) viene **compensate al 100% neutralizzando le emission di N2O nell' ambito di protezione del clima***
- Permette di creare **una panna più sostenibile:**
 - iSi Green Whip + iSi Professional Chargers Eco Series = **riduzione dell' impronta di carbonio per porzione fino a -65% per la panna lattea e fino a -85% utilizzando quella vegana****



* Riconosciuto e monitorato dalle Nazioni Unite - verificato e certificato da TÜV Austria

** Rispetto a iSi Cream Profi Whip e iSi Professional Charger.

Sistema soda iSi | La soluzione perfetta con i sifoni iSi

iSi Soda Chargers



- Contiene 8,4g di puro CO2
- Pesate singolarmente prima del confezionamento per garantire risultati costanti e frizzanti
- Made in Austria 100% in acciaio inossidabile riciclabile
- Dal 2012: il nostro **stabilimento** è alimentato al **100% da energia rinnovabile**
- Dal 2022: **Produzione a impatto zero sul clima (certificato dal TÜV).**



Eliminiamo il problema | Servire fresco e igienico con iSi.

La via iSi per la panna

- **Eccezionale consistenza e gusto fresco**
- **Personalizzare la propria panna:**
Si possono aggiungere sciroppi o coloranti alimentari
- **Stabilità e tempo di mantenimento:**
Splendida immagine della realizzazione per oltre 5min.
- **Dosaggio facile e pulito:**
flusso di servizio igienico, beccucci rimovibili
- **“Ecologico”** :
longevità del sifone, cartucce riciclabili

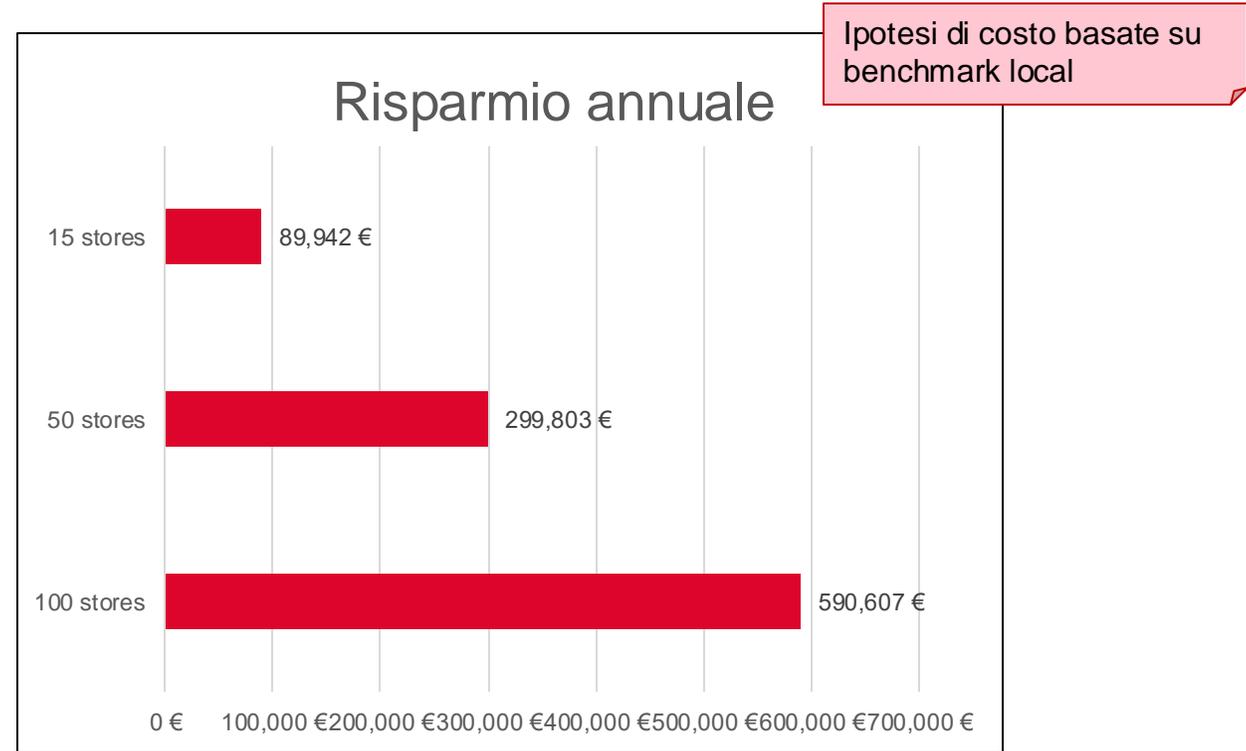
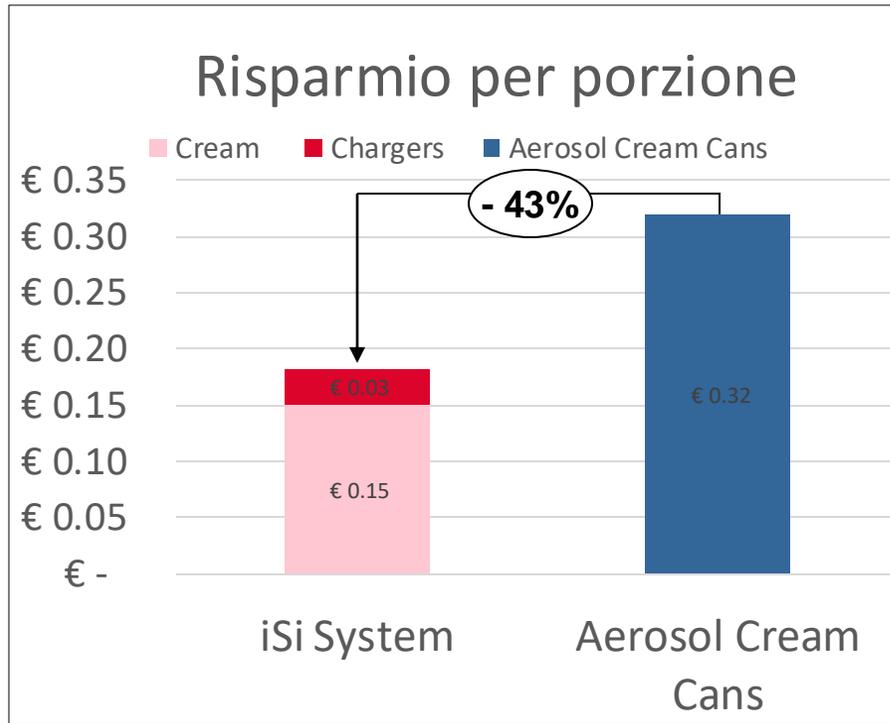


Altri Spray

- **Conservanti e aromi artificiali:**
es: mono e digliceridi, aromi artificiali, carragenina
- **Aspetto poco gradevole:**
la crema perde la forma dopo pochi istanti!!
- **Un solo gusto:**
impossibilità di offrire più gusti
- **“Dita sporche” e più difficile da pulire:**
Difficile da pulire – la soluzione detergente finisce nel prodotto
- **Molti rifiuti:**
La lattina è riciclabile ma non riutilizzabile
→ Maggiore impatto ambientale



-43% risparmio di costi col Sistema iSi | Esempio nell' utilizzo della crema



ROI of only 36 days

* Considerando che una caffetteria serve 60 porzioni al giorno per 365 giorni all'anno

Scegliere il Sistema Premium | Minori costi, Migliori benefici

iSi Green Whip + iSi Professional Charger



- **Risparmiare crema fino a +35% :**
17-18 Porzioni ogni pieno
- **Sifone High Quality :**
Made in acciaio inox
- **Diverse sicurezze:**
Attrezzatura sicura e duratura
- **Uso lavastoviglie:**
Minor Lavoro necessario
- **Risultati coerenti con gli standard di qualità alimentare :**
ricariche pulite, pesate individualmente

Sistema anonimo



- **Maggior spreco di costi:**
Solo 12 Porzioni ogni pieno e Maggiore spreco di alimento
- **Basso livello di qualità e sicurezza:**
Made in alluminio
- **No uso lavastoviglie:**
pulizia solo manuale
- **Risultati delle ricariche:**
possono perdere gas e avere residui di oli di lavorazione.

iSi Green Whip - L'innovazione porta a una significativa riduzione dei costi e dell'impronta di carbonio per porzione



- ✓ il **più efficiente whipper** sul mercato in termini di rendimento.
- ✓ Fino a **15% più porzioni ad ogni pieno***.
- ✓ Può montare la panna vegana in modo più efficace.
- ✓ Più del **10%* risparmio costi** per porzione, e più del **10%* di riduzione del carbonio** per porzione.
- ✓ **Riduzione sprechi** - conservare le preparazioni fredde per diversi giorni in frigorifero, mantenendone inalterata la qualità.
- ✓ **Risparmio di tempo e Lavoro** grazie alla migliore resa
- ✓ 100% climate neutral**

* Rispetto a iSi Cream Whip; **ottenuto grazie a innovazioni tecniche che comportano riduzioni delle emissioni e alla compensazione

iSi panna e spume | Creative, soluzione efficiente.

FLUSSO DI LAVORO EFFICIENTE

- **Ridurre i costi di manodopera** | velocità di utilizzo
- **Ridurre il costo dell' alimento** | l'elevata resa riduce la quantità di ingredienti alimentari necessari
- **Migliorare le procedure operative** | dosaggio facile ed igienico
- **Personalizzare la ricetta** | aggiungere sciroppi o coloranti alimentari
- **Ridurre gli sprechi** | bassissimi residui nel sifone
- **Migliorare l' aspetto** delle panne e dei topping
- **Adattarsi alle nuove tendenze** | Miglior risultati con crème vegane, senza lattosio e a bassi grassi



Benefici con iSi Nitro System | Tempo di preparazione, porzioni e igiene

● Shaker

- UN esperto bartender necessita di 2-3 minuti per un Espresso Martini.
- Il risultato dipende dal dipendente
- Shakers vanno lavati dopo ogni utilizzo
- Impatto visivo: spettacolo e schiuma

3 MINUTI
2 PORZIONI



● iSi Nitro

- iSi Nitro può essere riempito e caricato in solo 2 minuti.
- Qualità costante, può essere già preparato
- Da lavare dopo l'ultimo utilizzo
- Impatto visivo: effetto cascata e schiuma

2 MINUTI
10 PORZIONI



iSi Twist 'n Sparkle Virtuoso | cosa è stato riprogettato:

- ✓ **Cannuccia**
 - Nuove **colorazioni** aggiornate
 - **Apertura ottimizzata**
- ✓ **Design della bottiglia**
Nuova **guaina per bottiglia in silicone con motive in diamante translucido** con **ottimo grip** e un **look classico e moderno** – più sicuro e più attraente di una bottiglia non protetta
- ✓ **Bottiglie aggiuntive**
in 4 **colori trend** per aggiungere colore ad ogni stile di vita
- ✓ **Fizz-lock tappo in nuovo design**



Original

Redesigned

iSi Twist 'n Sparkle Virtuoso | benefici del prodotto:

✔ **Gasare qualsiasi bevanda fredda**

- Dai succhi a qualsiasi acqua
- Da utilizzare con ingredient naturali

✔ **Ultra-compatto**

- Si adatta ovunque , portatile e adatto ai viaggi

✔ **Gusto**

- Perfette porzioni di CO2 per 950ml di acqua, e 720ml per altri differenti drinks

✔ **Progettato per l' eccellenza**

- Tecnologia di carbonatazione superiore (studiata in differenti nazioni)
- Efficiente CO2 utilizzo
- Elevata qualità in termine di sicurezza ed igiene
- Facile da usare/intuitivo

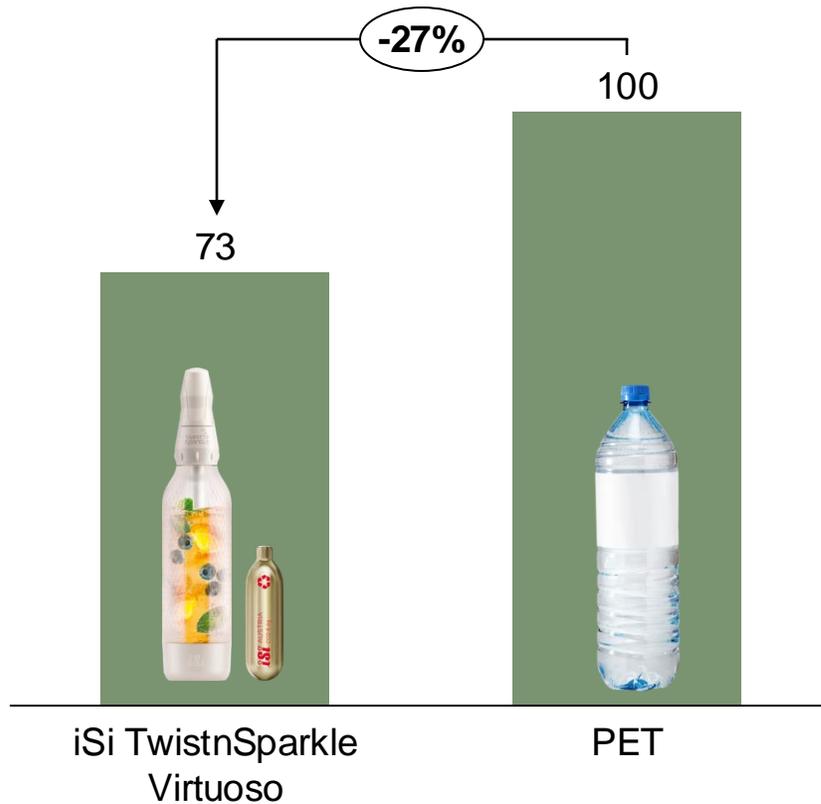
✔ **Progettato per brillare**

- Bottiglia PET, BPA- e ftalati-free
- Bottiglia pregiata, fornisce una migliore presa e protezione
- Bottiglie extra in vari colori
- Fizz-lock tappo in premium design

✔ **Eco-friendly e sostenibile**

- Potente con 8.4g di ricarica di gas iSi soda, prodotto secondo I Migliori standard di qualità in Austria
- Come sistema, più sostenibile di una bottiglia di acqua gassata in PET

iSi Twist 'n Sparkle Virtuoso | 27% minor riscaldamento globale con iSi Twist'n Sparkle Virtuoso comparato alle bottiglie PET in Europa



- **Caso d' uso:** Consumo di acqua gassata in un anno in Europa
- **Confine del sistema:** Ciclo di vita del prodotto (dall'estrazione delle materie prime alla fine del ciclo di vita/smaltimento)
- **Comparazione:** lungo 16 categorie di impatto ambientale come l'esaurimento delle risorse, il cambiamento climatico, il particolato atmosferico, ecc.
- **Specifiche iSi:**
 - iSi Twist'n Sparkle Virtuoso 950 ml
 - iSi ricariche CO2 zincate e saldate
- **Specifiche PET:**
 - Acqua gassata da bottiglia in PET (1,5L) con il 100% di PET primario

Supporto ai prodotti - Risposte, trucchi e suggerimenti per tutti i prodotti iSi

culinary.isi.com



About iSi

Products

Recipes

Applications

Push for Profit

Search all categories...



EN

Career

iSi Group

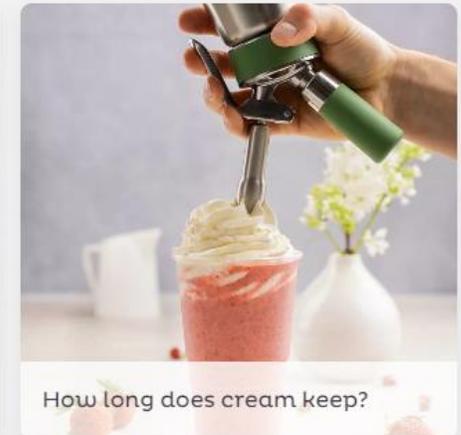
Sustainability

iSi Product Support



Tips for Use – Your most frequently asked questions answered

While iSi Whippers are well known for their easy and intuitive use, even the most experienced gourmets have questions, too. How do I get the perfect consistency, how do I get a tight seal, and how long can cream be in a whipper? In addition to the [manuals](#), here you'll find **all the answers you need** to make sure nothing stands in the way of culinary bliss, courtesy of your iSi Whipper.



Thank You.