



COLLECTION

# IFI GELATO COLLECTION



2014  
COMMERCIAL  
Technology



PANORAMA®



FAST PANORAMA®



GELATO COOLBOX TUBS



GELATO COOLBOX PANS



GELATO COW JOY



TONDA  
Segnalazione  
XXI



CLOUD



SCREEN



LUNETTE



CUBIKA



SAM80



AKTIVA



SPECIAL



JET VBD



JET VAC



SNACK&FOOD  
GELATO



COLD STONE



FAST POZZETTI



POZZETTI



# BELLEVUE

+ Panorama® technology

## XXIII COMPASSO D'ORO ADI

### BELLEVUE

+ Panorama® technology

For the first time in the history of the ADI (Associazione per il Disegno Industriale) **Compasso d'Oro**, the most authoritative institution in the design world has given its highest award to an artisan gelato display case.



### BELLEVUE

+ Panorama® technology

Per la prima volta nella storia del **Compasso d'Oro ADI** (Associazione per il Disegno Industriale), l'istituzione più autorevole nel mondo del design ha premiato con il massimo riconoscimento una vetrina per il gelato artigianale.

### BELLEVUE

+ Panorama® technology

Zum ersten Mal in der Geschichte des Preises **Compasso d'Oro** des Verbands für Industriedesign ADI (Associazione per il Disegno Industriale), einer der renommiertesten Institutionen der Welt des Designs, wurde die höchste Auszeichnung an eine Vitrine für Gelato aus Eigenproduktion verliehen.



### +Plus

1. It's a pozzetto, the best way of preserving gelato
2. Unlike normal pozzetti, **the gelato can be seen**
3. It is only 70 cm deep
4. Just 87 cm tall, it is easy to use and improves the view of the flavours
5. It is easy to clean.

### +Plus

1. È un pozzetto, il miglior modo di conservare il gelato
2. Diversamente dai normali pozzetti, **il gelato si vede**
3. È profondo solo 70 cm
4. Alto appena 87 cm, è ergonomico ed esalta la visione dei gusti
5. È facile da pulire.

### +Plus

1. Il s'agit d'un pozzetto, le meilleur moyen de conserver le gelato
2. Contrairement aux pozzetti normaux, **le gelato est visible**
3. Il fait seulement 70 cm de profondeur
4. Mesurant à peine 87 cm de hauteur, il est ergonomique et exalte la visibilité des parfums
5. Il est facile à nettoyer.

### +Plus

1. Es handelt sich um eine Pozzetti-Theke, d.h. die beste Form der Aufbewahrung für Gelato
2. Anders als beim herkömmlichen Pozzetto ist das **Gelato sichtbar**
3. Die Theke ist nur 70 cm tief
4. Die Theke ist nur 87 cm hoch, ergonomisch gestaltet und auf optimale Ausstellung der Eissorten ausgelegt
5. Einfache Reinigung.



70 cm = 27.56"; 87 cm = 34.25".

# BELLEVUE

+ Panorama® technology



Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



**MI**G PREMIO  
INNOVAZIONE  
LONGARONE 2013  
grandesignetico

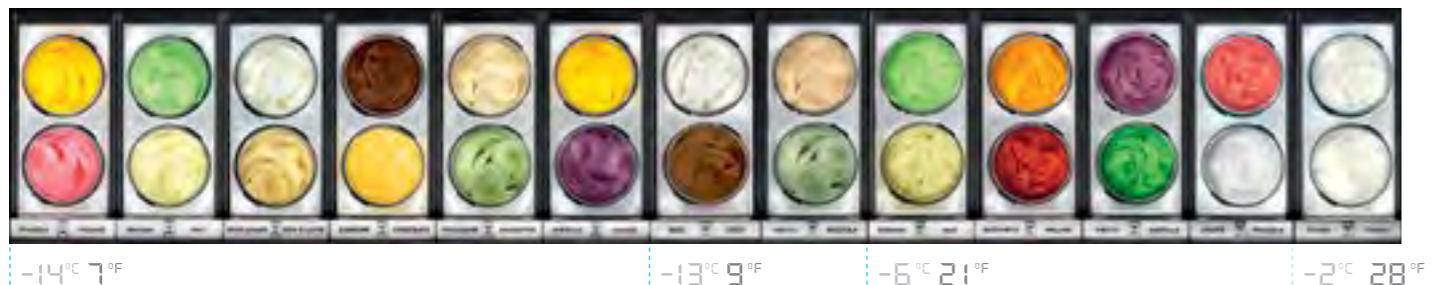


# PANORAMA® TECHNOLOGY

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



CE ETL cETL Intertek Intertek EAC



# FAST PANORAMA®



800>  
31.50"



1100>  
43.30"



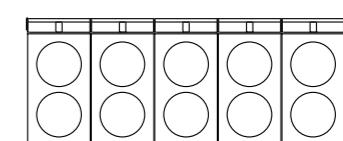
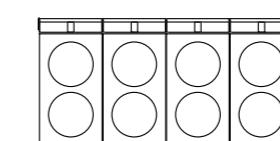
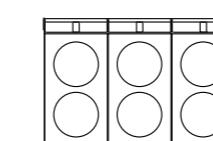
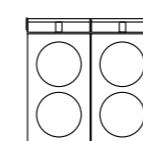
1300>  
51.18"



1500>  
59.05"



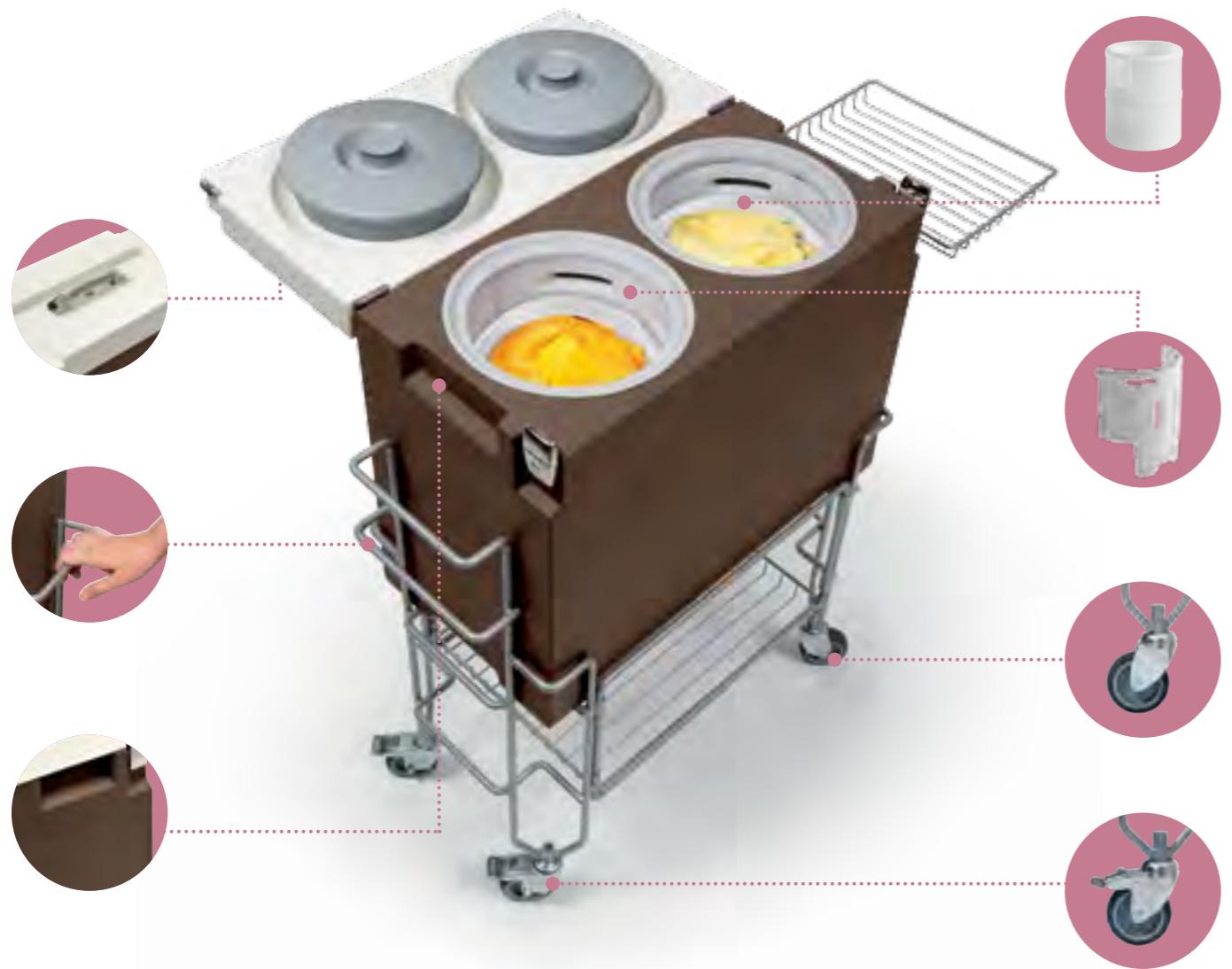
Available configurations  
Configurazioni disponibili\_Configurations disponibles\_Erhältliche konfigurationen\_Configuraciones disponibles



# GELATO COOLBOX TUBS

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.

Gelato  
**COOLBOX**  
TUBS



EAC



CART (Optional)  
Carrello (optional)  
Chariot (option)  
Wagen (Sonderausstattung)  
Carro (opcional)

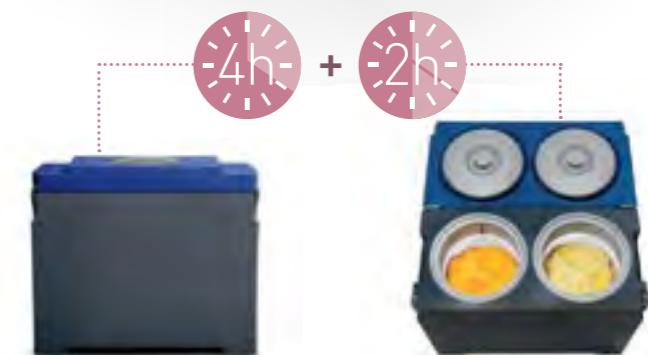


FOR 1



FOR 2

Powered by cooling packs!



# GELATO COOLBOX PANS

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.

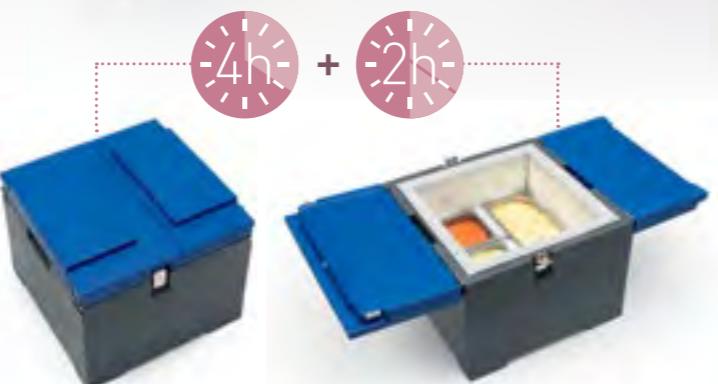
EAC



Gelato  
**COOLBOX**  
PANS



Powered by cooling packs!



# GELATO COW JOY

Design Riccardo Diotallevi + IFI R&D Dept.



WHITE Version without electric canopy  
Versione WHITE senza tettino elettrico  
Version WHITE (BLANC) sans auvent électrique  
Version WHITE ohne elektrischen Dach  
Versión WHITE sin techo eléctrico



WHITE Version w/electric canopy  
Versione WHITE c/tettino elettrico  
Version WHITE (BLANC) avec auvent électrique  
Version WHITE mit elektrischem Dach  
Versión WHITE con techo eléctrico



COW Version  
Versione COW  
Version COW  
Version COW  
Versión COW

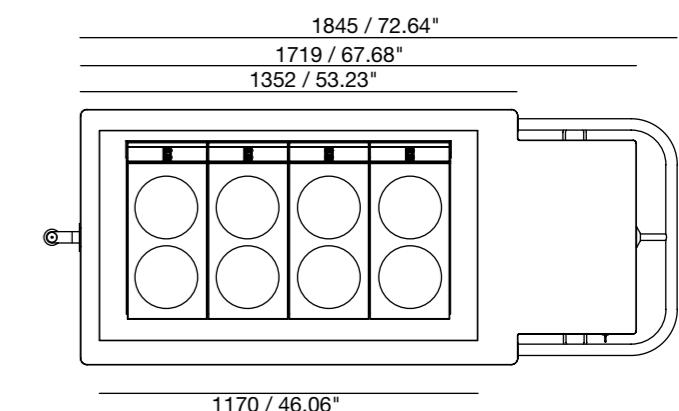
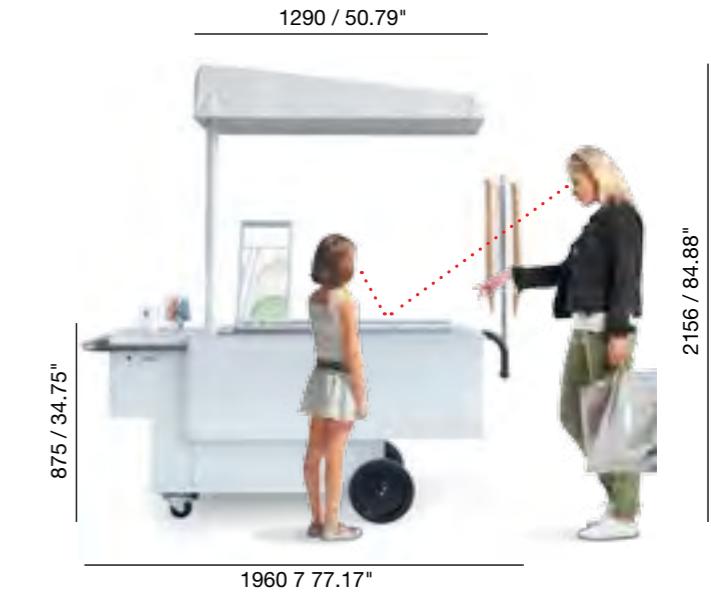
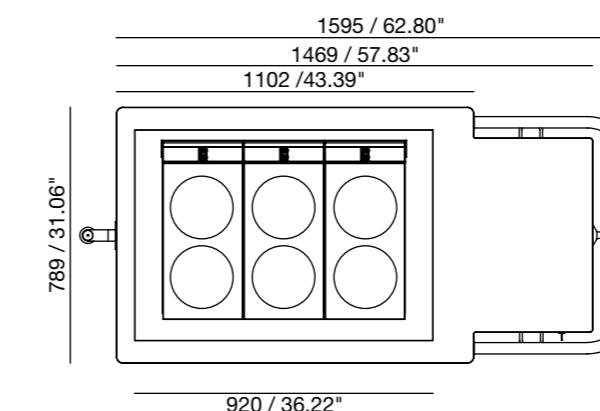
# GELATO COW JOY

CE EAC



## Available configurations

Configurazioni disponibili\_Configurations disponibles\_Erhältliche konfigurationen\_Configuraciones disponibles



# TONDA

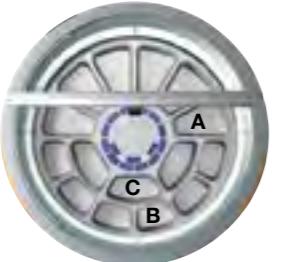
Design Makio Hasuike & Co. + IFI R&D Dept.

Segnalazione  
**XXI** ▲  
COLLEZIONEFARNESINADESIGN

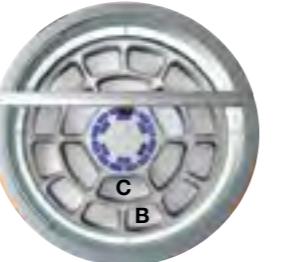




TONDA 12



TONDA 15



TONDA 18

**PANS**  
Vaschette\_Bacs  
Gelatowannen\_Cubetas  
A: 5/7 Lt.  
B: 4 Lt.  
C: 5 Lt.

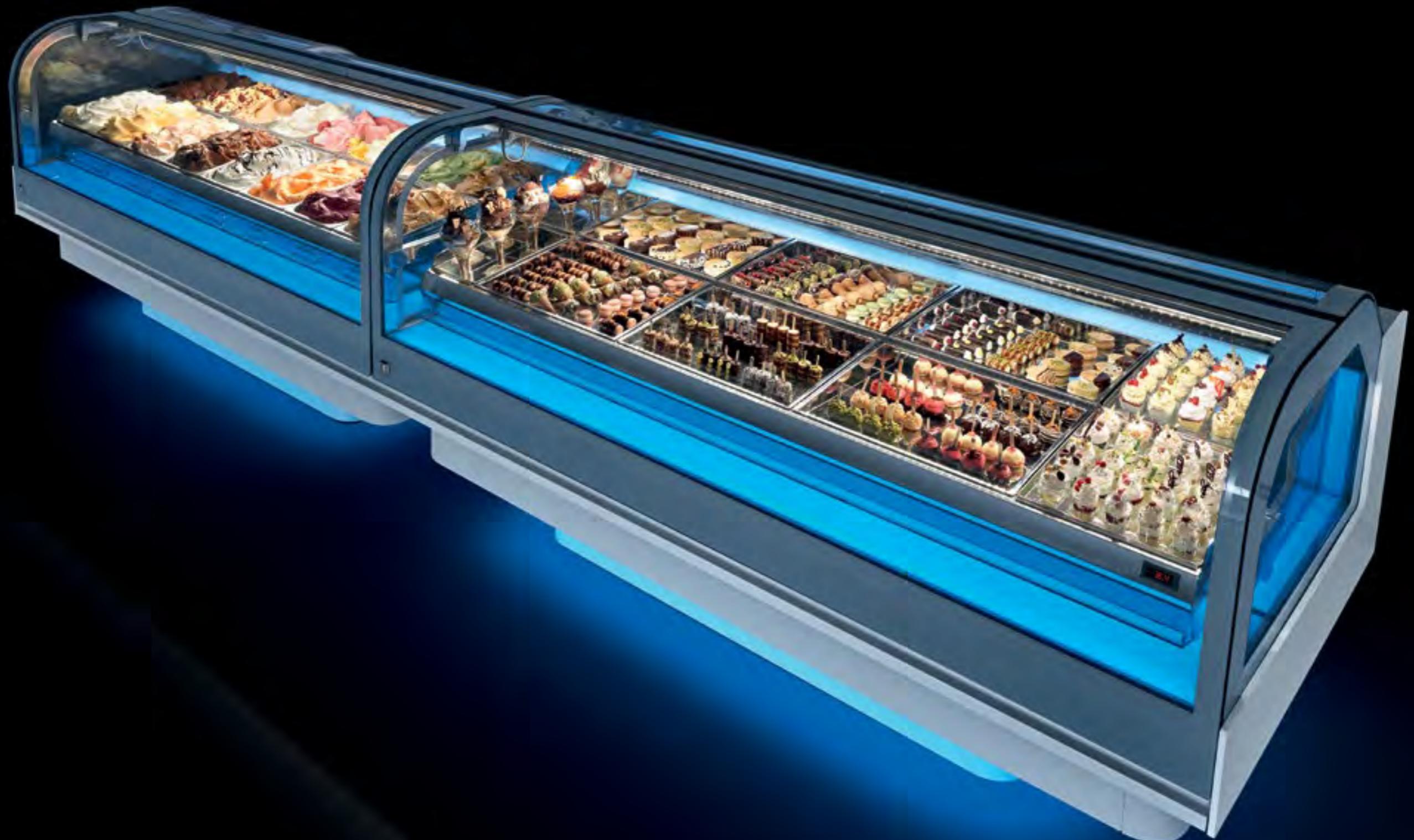


## TONDA



# CLOUD

Design Makio Hasuike & Co. + IFI R&D Dept.

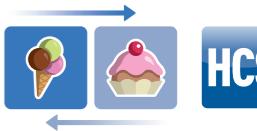




## CLOUD



Cloud HCS



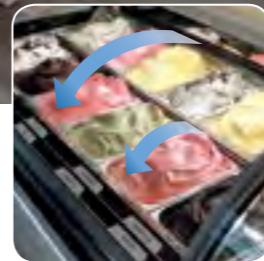
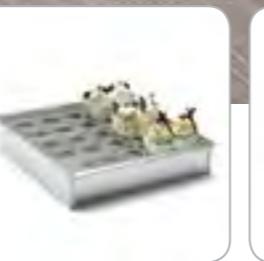


# SCREEN

Design DELINEODESIGN + IFI R&D Dept.



## SCREEN



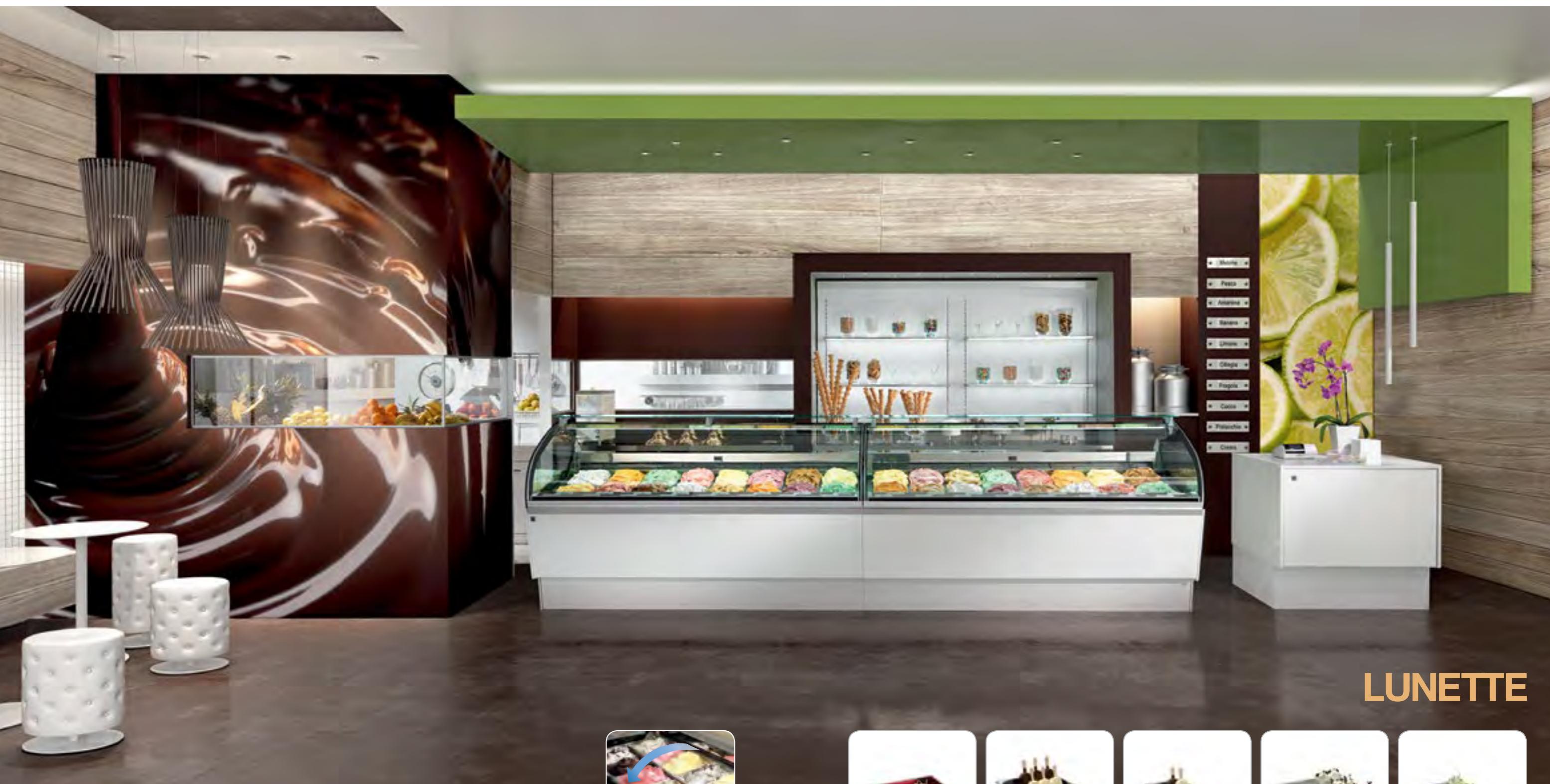
# LUNETTE

Design DELINEODESIGN + IFI R&D Dept.



winner 2012





LUNETTE



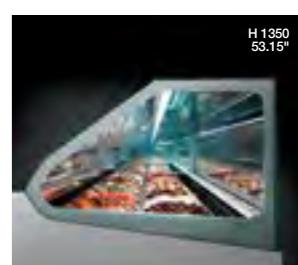
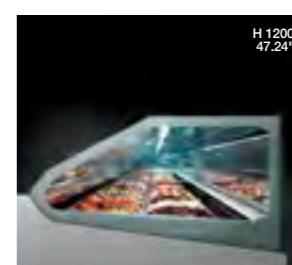
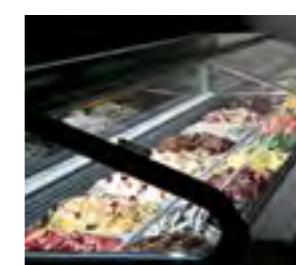
# CUBIKA

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.



# SAM80

Design IFI R&D Dept.



# AKTIVA

Design IFI R&D Dept.



CE

3066103  
ETL  
• UL STD 471  
US • CAN/CSA C22.2 STD A-129  
Intertek Intertek

EAC

# SPECIAL

Design IFI R&D Dept.



# JET

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.



VBD



VAC

**VBD:**  
Straight Low Glass\_Vetri Bassi Diritti\_Vitre Basse Droite  
Niedrige Gerade Scheiben\_Vidrios Bajos Rectos

**VAC:**  
Curved High Glass\_Vetri Altı Curvi\_Vitre Haute Bombée  
Hohe Gebogene Scheiben\_Vidrios Altos Curvos

CE ETL Intertek Intertek EAC



## SNACK & FOOD GELATO

Design IFI R&D Dept.



CE ETL Intertek Intertek EAC



# COLD STONE

Design IFI R&D Dept.



CE EAC



# FAST POZZETTI

Design IFI R&D Dept.



CE EAC  
Intertek Intertek



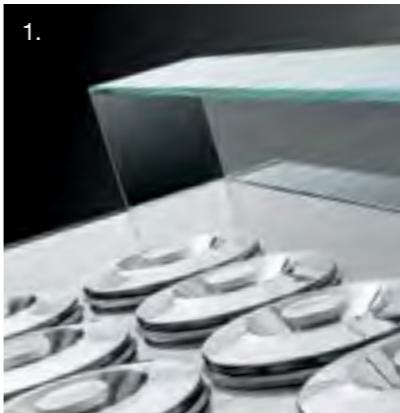
# POZZETTI

Design IFI R&D Dept.





**POZZETTI**



1.



2.



3.



4.

**1. VENTILATED POZZETTI**  
Pozzetti Ventilati\_Pozzetti Ventilés  
Pozzetti Umluftkühlung\_Pozzetti Ventilados

**2. GLYCOL POZZETTI**  
Pozzetti a Glicole\_Pozzetti Glycol  
Pozzetti Glykolkühlung\_Pozzetti Glicol

**3. STATIC POZZETTI**  
Pozzetti Statici\_Pozzetti Statiques  
Pozzetti Statisch\_Pozzetti Estáticos

**4. COMBINED POZZETTI**  
Pozzetti Combinati\_Pozzetti Combinés  
Kombinierte Pozzetti\_Pozzetti Combinados

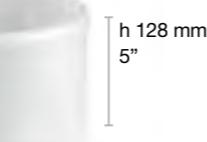
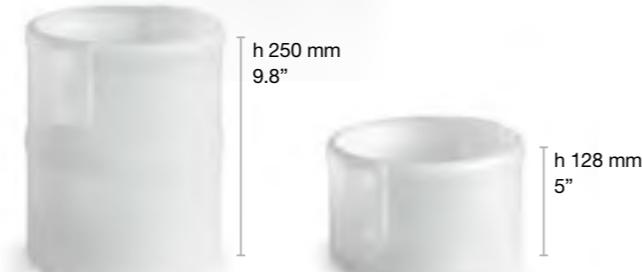


## ANTI-ROTATION TUBS

Carapine anti-rotazione\_Bacs encastrables anti-rotation  
Drehschutzbehälter\_Cubetas anti-rotación



TUBS  
Carapine / Bacs / Gelatobehälter / Cubetas



Steel\_Acciaio\_Acier\_Stahl\_Acero

Polyethylene\_Poliétilene\_Polyéthylène\_Polyethylen\_Poliétileno



## HCS CLOSURE SYSTEM

Sistema di Chiusura HCS\_Système De Fermeture HCS  
Verschlussystem „HCS“\_Sistema De Cierre HCS

**1** Thanks to the reduced number of defrosts (the HCS system activates defrosting based on how long the display case is actually open rather than at preset intervals), the gelato is better in terms of organoleptic characteristics and appearance.

**2** HCS system reduces electricity consumption, with benefits for the environment, costs, and the condensing unit lifetime.

**3** Beyond displaying gelato, the display case can work as a chiller cabinet.



1. Grazie al numero di sbrinamenti ridotto (il sistema HCS attiva gli sbrinamenti in base al tempo di effettiva apertura della vetrina invece che a intervalli di tempo preimpostati), il gelato è migliore nelle caratteristiche organolettiche e nell'aspetto.

2. Il sistema HCS riduce il consumo di energia elettrica, con benefici per l'ambiente, i costi di gestione e la durata del compressore.

3. Oltre a esporre il gelato, la vetrina chiusa può fungere da armadio refrigerato.

1. Grâce à la réduction du nombre de dégivrages (le système HCS active les dégivrages sur la base du temps effectif d'ouverture de la vitrine et non à des intervalles de temps préglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organolettiques.

2. Le système HCS réduit la consommation d'énergie électrique, dont environnement, les coûts de gestion et la durée de vie du compresseur tirent bénéfice.

3. Outre sa fonction de présentoir à gelato, la vitrine fait office d'armoire réfrigérante.

1. Durch die geringere Anzahl von Abtauvorgängen (das HCS System aktiviert das Abtauen je nach der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine und nicht nach voreingestellten Intervallen) weist das Gelato im Hinblick auf seine organoleptischen Eigenschaften und sein Aussehen eine bessere Qualität auf.

2. Das HCS-System reduziert den Stromverbrauch, was sich positiv auf die Umwelt, die Betriebskosten und die Lebensdauer des Kompressors auswirkt.

3. Neben der Funktion der Präsentation des Gelatos kann die geschlossene Vitrine auch als Kühlschrank verwendet werden.

1. Gracias al reducido número de desescarches (el sistema HCS activa los desescarches en función del tiempo efectivo que la vitrina permanece abierta y no a intervalos de tiempo predeterminados), el gelato es mejor en cuanto a características organolépticas y aspecto.

2. El sistema HCS reduce el consumo de energía eléctrica, con beneficios para el medio ambiente, los costes de gestión y la durabilidad del compresor.

3. Además de exponer el gelato, la vitrina cerrada puede funcionar como armario refrigerado.



Tonda

Cloud

Screen

Lunette

SAM80



# ACOUSTIC COMFORT SYSTEM

## FROM 59 TO 56 DECIBELS

**-3 decibels** make the difference between the sound of waves breaking against the rocks and the placid, gentle movement of water on a tropical beach.

**-3 decibels** make the difference between working for a whole day, or even the whole year, in one environment rather than the other.

**Acoustic Comfort System** means operators' wellbeing and health and attention to customers, who are guests in a more comfortable and relaxing environment, to be enjoyed with all five senses.

**Acoustic Comfort System** is available for CUBIKA GELATO and 4 SEASONS - linear modules 1100, 1600, 2100 for all heights. AKTIVA GELATO and 4 SEASONS - linear modules 1100, 1600, 2100.



CUBIKA



AKTIVA

## 56 DECIBEL



### ACOUSTIC COMFORT SYSTEM DA 59 A 56 DECIBEL

**-3 decibel** sono la differenza tra il rumore delle onde che si infrangono contro gli scogli e il placido adagio dell'acqua sulla riva di una spiaggia tropicale. **-3 decibel** sono la differenza tra lavorare una giornata intera, o tutto l'anno, in un ambiente invece che nell'altro.

**Acoustic Comfort System** significa benessere e salute degli operatori e attenzione verso i clienti, ospiti di un ambiente più confortevole e rilassante, da godere con tutti e 5 i sensi.

**Acoustic Comfort System** è disponibile su CUBIKA GELATO e 4 STAGIONI nei moduli lineari 1100, 1600, 2100 per tutte le altezze. AKTIVA GELATO e 4 STAGIONI nei moduli lineari 1100, 1600, 2100.

### ACOUSTIC COMFORT SYSTEM (Système de confort acoustique) DE 59 A 56 DECIBELS

**-3 décibels** est la différence entre le bruit des vagues qui se brisent contre les rochers et l'adagio placide du rivage d'une plage tropicale. **-3 décibels** est la différence entre le travail d'une journée complète, ou tout au long de l'année, dans un environnement plutôt que dans l'autre.

**Acoustic Comfort System** signifie le bien-être et la santé des opérateurs et de leur attention envers les clients, qui sont leurs hôtes dans un environnement plus confortable et relaxant, que l'on peut apprécier de ses cinq sens.

**Acoustic Comfort System** est disponible sur CUBIKA GELATO et 4 SAISONS sur les modules linéaires 1100, 1600 et 2100 et pour toutes les hauteurs. AKTIVA GELATO et 4 SAISONS sur les modules linéaires 1100, 1600 et 2100.

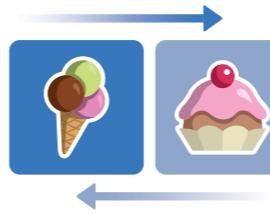
### ACOUSTIC COMFORT SYSTEM VON 59 BIS 56 DEZIBELOS

**-3 decibelios** es la diferencia entre el ruido de las olas que rompen contra los escolllos y la plácida llegada del agua a la orilla de una playa tropical. **-3 decibelios** es la diferencia entre trabajar un día entero, o todo el año, en un ambiente en vez que en el otro.

**Acoustic Comfort System** significa bienestar y salud de los operadores y atención hacia los clientes, que visitarán un ambiente más confortable y relajante para disfrutar con los 5 sentidos.

**Acoustic Comfort System** está disponible en CUBIKA GELATO y 4 ESTACIONES en los módulos lineales 1100, 1600, 2100 para todas las alturas. AKTIVA GELATO y 4 ESTACIONES en los módulos lineales 1100, 1600, 2100.

**Acoustic Comfort System** ist für CUBIKA GELATO und 4 JAHRESZEITEN in den linearen Modulen 1100, 1600, 2100 für alle Höhen verfügbar. AKTIVA GELATO und 4 JAHRESZEITEN in den linearen Modulen 1100, 1600, 2100.



# 4 SEASONS From Gelato to Pastry



4 Seasons models of the IFI gelato display cases are available, allowing you to change from gelato mode (-12°/-18°C) to pastry mode (+4°/+8°C with average relative humidity of 60% to 70%) by simply pushing a button. With one click, you can transform your gelateria into a pastry parlour, allowing you to satisfy your customers' needs at any time of year.

To switch from Gelato to Pastry, simply:  
1) Replace the pans with display trays (optional)  
2) Alter the setting on the control panel.



### 4 STAGIONI Da vetrina Gelato a Pasticceria

Le vetrine gelato IFI sono disponibili anche nella versione 4 STAGIONI in grado di funzionare sia come gelateria (-12°/-18°C) sia come pasticceria (+4°/+8°C con 60/70% di U.R. media), attivando semplicemente il pulsante di commutazione. È possibile trasformare il locale da gelateria a pasticceria in un click, a seconda del periodo dell'anno e delle esigenze della clientela.

Per passare da Gelato a Pasticceria è sufficiente:  
1) sostituire le vaschette con il vassoio espositivo (optional)  
2) modificare il settaggio del pannello comandi.

### 4 SAISONS De la vitrine Gelato à la vitrine Pâtisserie

Les vitrines gelato IFI sont disponibles également dans la version 4 SAISONS, laquelle nécessite d'actionner un simple bouton de commutation pour choisir soit la fonction glacière (-12°/-18°C) soit la fonction pâtisserie (+4°/+8°C avec 60/70% d'humidité relative moyenne). Il est possible de transformer l'établissement de glacière en pâtisserie en un seul clic, selon la période de l'année et les exigences de la clientèle.

Pour passer de la fonction Gelato à la fonction Pâtisserie, il suffit de:  
1) remplacer les bacs par le plateau d'exposition (en option)  
2) modifier le réglage du tableau de commande.

### 4 JAHRESZEITEN Von der Gelato- zur Konditoreivitrine

Die IFI Gelatovitrinen sind auch in der Version 4 JAHRESZEITEN erhältlich, die sowohl für Gelato (-12 °/-18 °C) als auch für Konditoreivitrinen (+4 °/+8 °C mit durchschnittl. 60/70 % rF) geeignet sind. Der Wechsel erfolgt einfach über eine Umschalttaste. Das Lokal kann je nach Jahreszeit und Vorliebe der Kunden mit einem Klick von einer Eisdiele in eine Konditorei verwandelt werden.

Um vom Gelato- zum Konditoreibetrieb zu wechseln, einfach:  
1) die Wannen durch das Ausstellungstablett (Sonderausstattung) ersetzen  
2) die Einstellung auf der Schalttafel ändern.

### 4 ESTACIONES De vitrina de gelato a vitrina pastelería

Las vitrinas de gelato IFI también están disponibles en la versión 4 ESTACIONES, es decir, con función tanto de heladería (-12 °/-18 °C) como de pastelería (+4 °/+8 °C con 60/70% de H.R. media), simplemente activando el pulsador de comutación. Se puede transformar el local de heladería a pastelería con un solo clic, en función del periodo del año y de las demandas de la clientela.

Para pasar de gelato a pastelería es suficiente:  
1) sustituir las cubetas con la bandeja expositiva (opcional)  
2) modificar los ajustes del panel de mandos.

# Accessories/Optionals

Accessori/Optional\_Accessoires/Options  
Zubehör/Optionals\_Accesarios/Opcionales



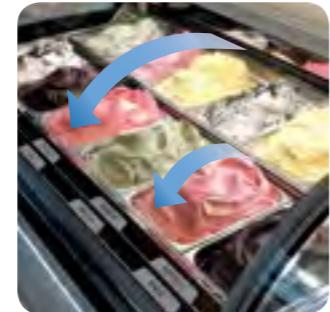
TONDA: Sticks and single portions

Stecchi e monoporzioni\_Bâtons et monoportions  
Einzelportion und Gelatostiele\_Polos y monoporciones



Available with double air flow

Disponibile con doppia mandata dell'aria  
Disponible à double flux d'air froid  
Verfügbar mit doppelter Luftversorgung  
Disponible con flujo de aire doble



Cake pan accessory

Vasca portatore  
Accessoire bac d'exposition gâteaux  
Tortenausstellungsfläche  
Sobre para tartas



Gelato on a stick tray

Porta gelato su stecchi\_Support pour gelato sur bâton  
Gelato-Ständer\_Porta-gelato de palito



Single portions

Monoporzioni\_Monoportions\_Einzelportionen\_Monoporciones

# Topping Unit

Modulo Topping\_Module Topping\_Einbaumodul Topping\_Módulo Topping



4 Gastronorm Pans  
Vaschette\_Bacs\_Wannen\_Cubetas



6 Gastronorm Pans  
Vaschette\_Bacs\_Wannen\_Cubetas

THE UNIT CAN EITHER HEAT - WARM FUNCTION, +40°C (+104°F) OR CHILL - COLD FUNCTION, +4°/+8°C (+39.2°F/+46.4°F).

Il modulo può alternativamente riscaldare (funzione WARM, +40°C) o refrigerare (funzione COLD, +4°/+8°C).\_Le module peut alternativement chauffer (fonction WARM, +40°C) ou réfrigérer (fonction COLD, +4°/+8°C).\_Das Modul kann entweder wärmen (Funktion WARM, +40°C) oder kühlen (Funktion COLD, +4°/+8°C).\_El módulo puede calentar (función WARM, +40°C) o refrigerar (función COLD, +4°/+8°C).

# Drawer unit for gelato pans

Cassettiera per vaschette gelato\_Module à tiroirs pour bacs à gelato  
Schubladenelement für Gelato-Wannen\_Mueble con cajones para cubetas gelato



Pans\_Vaschette\_Bacs  
Wannen\_Cubetas:  
260x160; 360x165; 360x250

# Scoop washers

Lavaporzionatori\_Lave-portionneuses\_Eisportioniererspüler\_Lavaportionadores



Watersave scoop washer  
Lavaporzionatore watersave  
Lave-portionneuse watersave  
Watersave Eisportioniererspüler  
Lavaportionador watersave



Streamlined scoop washer with tap  
Lavaporzionatore carenato con rubinetto  
Lave-portionneuse caréné avec robinet  
Verkleideter Eisportioniererspüler mit Wasserhahn  
Lavaportionador carenado con grifo



Continuous-flow streamlined scoop washer  
Lavaporzionatore carenato a flusso continuo  
Lave-portionneuse caréné à débit continu  
Verkleideter Eisportioniererspüler mit Dauerfluss  
Lavaportionador carenado de flujo continuo

260x160 = 10.24"x6.30"; 360x165 = 14.17"x6.50"; 360x250 = 14.17"x9.84"

# Modules and Pans

Moduli e Vaschette\_Modules et Bacs  
Modulen und Gelatowannen\_Módulos y Cubetas

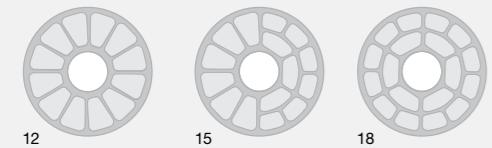
Side panels not included\_Misure senza fianchi\_Mesures sans joues\_Maße ohne Endseitenteilen\_Medidas sin lados



## PANS 360X165 (14.17"X6.50") / TRAPEZOIDAL

Vaschette 360x165 / Trapezoidal\_Bacs 360x165/Trapezoidal\_  
Gelatowannen 360x165 / Trapezoidal\_Cubetas 360x165 / Trapezoidales

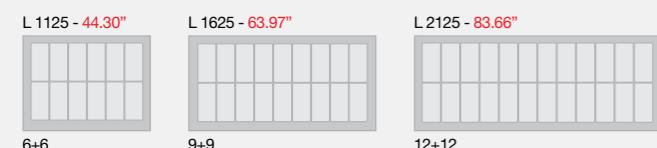
### TONDA



### CLOUD



### SCREEN / LUNETTE / SAM80



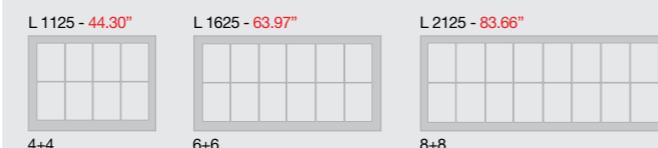
## PANS 360X250 (14.17"X9.84")

Vaschette 360x250\_Bacs 360x250  
Gelatowannen 360x250\_Cubetas 360x250

### CLOUD



### SCREEN / LUNETTE / SAM80



## PANS 360X165 (14.17"X6.50") / TRAPEZOIDAL

Vaschette 360x165 / Trapezoidal\_Bacs 360x165/Trapezoidal\_  
Gelatowannen 360x165 / Trapezoidal\_Cubetas 360x165 / Trapezoidales

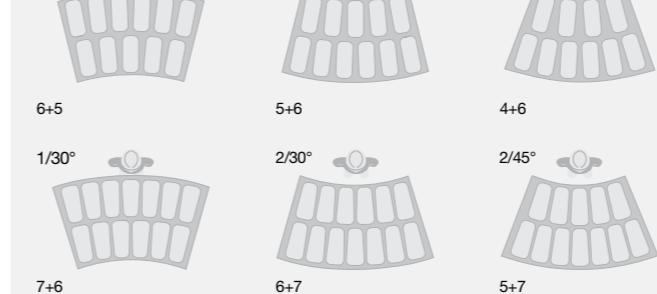
### CUBIKA / AKTIVA



L 3200 - 125.98"



18+18



### SPECIAL



### JET



### SNACK&FOOD



## PANS 360X250 (14.17"X9.84")

Vaschette 360x250\_Bacs 360x250  
Gelatowannen 360x250\_Cubetas 360x250

### CUBIKA / AKTIVA



L 3200 - 125.98"



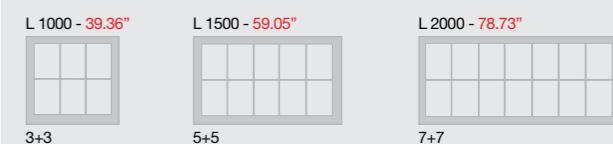
12+12



### SPECIAL



### JET



Depth\_Profondità\_Profondeur\_Tiefe\_Profundidad

CLOUD		SCREEN		LUNETTE		CUBIKA		SAM80		AKTIVA		SPECIAL		JET		SNACK&FOOD	
mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in
1018	40.07"	1253	49.33"	1180	46.46"	1199	47.20"	1003	39.49"	1179	46.42"	1183	46.57"	990	38.97"	732	28.81"

Side panels measurements\_Misure fianchi\_Mesures joues\_Maße Endseitenteilen\_Medidas lados

CLOUD		SCREEN		LUNETTE		CUBIKA		SAM80		AKTIVA		SPECIAL		JET		SNACK&FOOD	
mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in
12	0.47"	112,5	4.43"	12	0.47"	28	1.10"	3	0.12"	30	1.18"	30	1.18"	19	0.75"	30	1.18"

IFI RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS  
TO THE PRODUCTS SHOWN IN THIS CATALOGUE  
AT ANY TIME WITHOUT PRIOR NOTICE.  
THE FINISHINGS SHOWN IN THIS CATALOGUE  
ARE APPROXIMATE, AS A PRINTED REPRODUCTION  
CAUSES INEVITABLE COLOUR DIFFERENCES.

IFI SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE  
MODIFICHE AI PRODOTTI ILLUSTRATI  
IN QUESTO CATALOGO, IN QUALUNQUE  
MOMENTO SENZA L'OBBLIGO DI PREAVVISO.  
LE FINITURE RIPRODOTTE IN QUESTO CATALOGO  
SONO INDICATIVE PER LE INEVITABILI DIFFERENZE  
DOVUTE ALLA RIPRODUZIONE TIPOGRAFICA.

IFI SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES PRODUITS  
DE CE CATALOGUE À N'IMPORTE QUEL MOMENT SANS  
OBLIGATION DE PRÉAVIS. LES FINITIONS MONTRÉES  
DANS CE CATALOGUE SONT INDICATIVES  
À CAUSE DES DIFFÉRENCES EN COULEUR INÉVITABLES  
DUES À LA REPRODUCTION TYPOGRAPHIQUE.

IFI HÄLT SICH DAS RECHT VOR, ZU JEDER ZEIT, DIE  
PRODUKTE OHNE VORANKÜNDIGUNG ABZUÄNDERN.  
WEGEN DER UNVERMEIDLICHEN  
FARBENVERSCHIEDENHEITEN, DIE VON DER  
TYPOGRAPHISCHEN REPRODUKTION GESCHAFFEN  
WERDEN, SIND DIE FEINBEARBEITUNGEN IN DIESEM  
KATALOG ANNÄHREND.

IFI SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR LOS  
PRODUCTOS EN CUALQUIER MOMENTO SIN PREVIO  
AVISO. LOS ACABADOS REPRODUCIDOS EN ESTE  
CATÁLOGO SON EXACTOS DEBIDO  
A LAS NORMALES VARIACIONES TIPOGRÁFICAS.

THE CATALOGUE HAS BEEN PRODUCED  
THROUGH THE COLLABORATION OF:  
Il catalogo è stato realizzato  
con la collaborazione di:

- Art Direction  
studopieri web & graphic agency  
IFI Marketing Department

© COPYRIGHT IFI S.p.A., TAVULLIA (PU) ITALIA,  
2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017  
- TUTTI I DIRITTI RISERVATI  
- All rights reserved

03/2017

PRODUCTS MAY BE PROTECTED  
BY PATENT AND/OR DESIGN

I prodotti possono essere tutelati  
da brevetto e/o da design  
Les produits peuvent être protégés  
par brevet et/ou sur leur design  
Die Produkte können vom Patent  
und/oder Design geschützt sein  
Los productos pueden ser protegidos  
por patente y por diseño



ADI MEMBER



Main Partner



OFFICIAL TECHNICAL SPONSOR  
**GELATO FESTIVAL**  
EUROPE



IFI S.p.A.  
Strada Selva Grossa 28/30  
61010 TAVULLIA (Pesaro) - Italy  
Tel. +39 0721 20021  
Fax +39 0721 201773  
ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

INDUSTRIEIFI®