



ifi. 2018

ifi.
2018



“Never wait for the dust of time
to settle on products, but rather sprint forward
inventing the future under the banner
of innovation and quality.”



info@ifi.it

#ifi1962



ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 Tavullia (PU) - Italy
Tel. +39 0721 20021
ifi.it - info@ifi.it



—
 “Never wait for the dust of time to settle on products,
 but rather sprint forward **inventing** the future under
 the banner of **innovation** and **quality**.”
 —

“Mai attendere che sui prodotti si posi la polvere del tempo,
 scattare invece a ripetizione, **inventando** il futuro
 all’insegna dell’innovazione e della qualità.”

OBSERVE

Listening, researching, observing, then freeing **ideas** and **visions** to be turned into **good design**. This is how **ifi** creates projects that improve the preservation and the visibility of displayed products, as well as **usability, hygiene** and **well-being** for professionals and for the environment. This is how **ifi** gained its experience in refrigeration and introduced breakthrough solutions still influencing the **bar, gelato** and **pastry** sectors.

TRANSFORM

Over time, objects evolve and are enriched with new meanings. In **ifi**, furnishing systems, bars, gelato and pastry display cases are no longer conceived just to contain and furnish. They become **dynamic multifunctional** tools by now, they are interfaces providing **solutions**.

CONNECT

ifi interprets these changes with display and storage modules that value the food entrepreneur’s **work** and **culture**. They are as platforms for many stories, setting up a **relationship** between the professional and his customers. They help build the genuine **experience** of people within a place.

OSSERVARE

Ascoltare, ricercare, osservare, e poi liberare **idee** e **visioni** da tradurre in **buon design**. Così **ifi** crea progetti che migliorano la conservazione e la visibilità dei prodotti da esporre, l’**usabilità**, l’**igiene**, il **benessere** dei professionisti e dell’ambiente. Così ha maturato la sua esperienza nella refrigerazione e introdotto soluzioni rivoluzionarie che influenzano ancora oggi i settori **bar, gelateria** e **pasticceria**.

TRASFORMARE

Nel tempo gli oggetti si evolvono e si arricchiscono di nuovi significati. In **ifi** i sistemi di arredo e le vetrine per bar, gelateria e pasticceria non sono più elementi pensati solo per contenere e arredare. Diventano ormai strumenti **dinamici, multifunzionali**, interfacce che propongono **soluzioni**.

CONNETTERE

ifi interpreta questi cambiamenti con moduli espositivi e di conservazione che valorizzano il **lavoro** e la **cultura** dell’imprenditore del cibo. Piattaforme per tanti racconti, stabiliscono una **relazione** tra il professionista e i suoi clienti. Contribuiscono a costruire l’**esperienza** autentica delle persone dentro un luogo.

—
Ideas and visions that turn into **good design**.
 Revolutionary solutions that are still influencing
 the **bar, gelato** and **pastry** sectors.

ifi interprets the **change** of times by enriching
 projects with **new meanings**:
 furnishing systems and display cabinets
 are no longer containers only,
 but **dynamic** and **multifunctional interfaces**.

Since 1962, **ifi** is a solidly Italian company
 in which technological innovation and design,
 research and food science, industrial knowledge
 and entrepreneurial vivacity merge and grow.

—
Idee e visioni che si traducono in **buon design**.
 Soluzioni rivoluzionarie che influenzano ancora
 oggi i settori **bar, gelateria** e **pasticceria**.

ifi interpreta il **cambiamento** arricchendo
 i progetti di **nuovi significati**.

Così, i sistemi di arredo e le vetrine non sono solo
 contenitori, ma interfacce dinamiche e multifunzionali.

Dal 1962, **ifi** è un’impresa solidamente italiana
 in cui si fondono e crescono innovazione tecnologica
 e design, ricerca e scienza alimentare, conoscenza
 industriale e vivacità imprenditoriale.

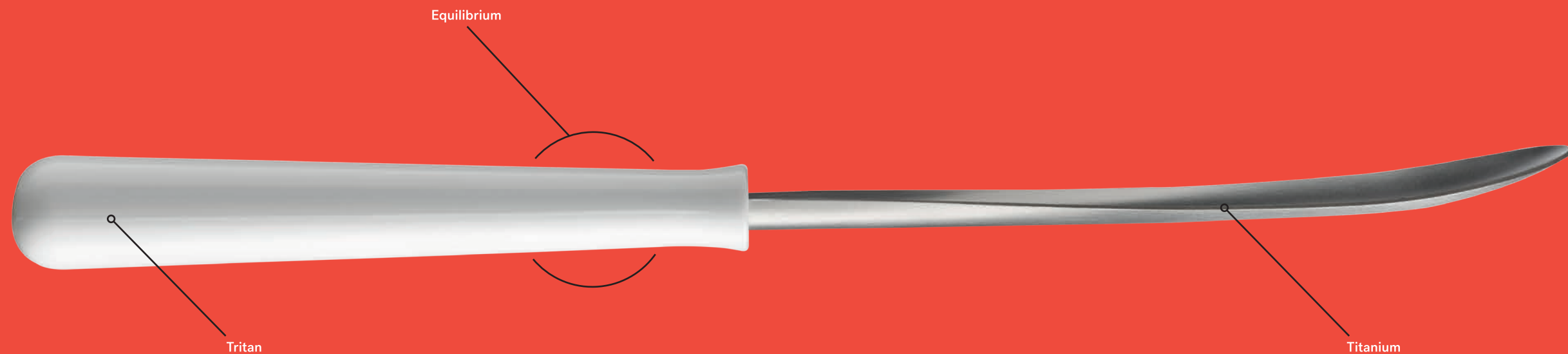
Spal.



The first titanium gelato spatula

Spal sums up an entire way of thinking, which places emphasis on **research**, **good design**, **hygiene**, continuous **observation** and the will to **transform** objects in order to make them close to our times.

Spal riassume un intero sistema di pensiero, quello che mette al centro la **ricerca**, il **buon design**, l'**igiene**, l'**osservazione** costante e la volontà di **trasformare** gli oggetti per renderli vicini al nostro tempo.



Conceived to add value to the **artisan gelato professionals**, Spal was born from **ifi**'s meeting with **Alessi** and designer **Giulio Iacchetti**.

Spal is the most natural extension of the gelato maker's hand. **Titanium**, the curvature and the ambidextrous handle create a light and precise spatula. An object that reveals a constant desire for **perfecting every single element in the art of gelato**.

As a key tool for gelato, the spatula finds a new answer from the collaboration between **Alessi** and **ifi**.

Spal chooses **titanium**, a metal with excellent performance. It is **durable**, it has **biocompatibility** and high **antibacterial** properties. It is gentle with gelato thanks to its **low thermal conductivity**. Like a caress, this material respects the harmonious balance of this food.

Spal comes in 3 sizes: small size well-suited for storage in pozzetti counters, medium size, and large for deeper display cases and for **minimizing the gelato maker's exposure to cold**. The grip is made of **tritan**, a polymer that is suitable for food use and dishwasher safe.

Like a caress, Spal respects the harmonious balance of gelato.

Pensata per portare valore ai **professionisti del gelato artigianale**, Spal nasce dall'incontro tra **Alessi** e **ifi** e dal tratto del designer **Giulio Iacchetti**.

Spal è il più naturale prolungamento della mano del gelatiere. La scelta del **titanio**, la linea della curvatura e la presa ambidestra creano una spatola leggera e precisa. Un oggetto che rivela la volontà continua di **perfezionare ogni singolo elemento dell'arte del gelato**.

La spatola, strumento fondamentale della gelateria, trova dalla collaborazione tra **Alessi** e **ifi** una nuova risposta.

Spal sceglie il **titanio**, un metallo con prestazioni eccellenti. **Resistente**, **biocompatibile**, con alte **proprietà antibatteriche**. Un materiale delicato con il gelato grazie alla sua **bassa conducibilità termica**. Come una carezza, rispetta l'equilibrio dell'alimento.

Spal è realizzata in 3 misure: small size adatta alla conservazione nei pozzetti, medium size, e large per le vetrine più profonde e per **minimizzare l'esposizione al freddo del gelatiere**. Il manico è in **tritan**, un polimero idoneo all'uso alimentare, lavabile in lavastoviglie.

Spal come una carezza rispetta l'equilibrio dell'alimento.

Adding values

“The deepest meaning of technology lays only on the value that it adds to our everyday lives.”

A new step: smart interfaces

With **ifi**, bar furnishings and pastry or gelato display cases stop being static elements. They turn into interfaces and solution dispensers. They are objects that build relationships between people and give life to the story of a professional's expertise and culture. The next step is the interaction with the web. Today, **display cases are online** interfaces with Internet-connected **intelligence**. The display case communicates, shares information and interacts, thus speeding up problem detection and reducing troubleshooting time. The **Internet of things** (IOT) redefines our sectors with new possibilities for **remote assistance** on machines.

Health put first

Anticipating the European legislation, **ifi** started the process of applying a **deleading treatment** to all taps, with the aim of significantly reducing lead release from the surfaces impacting with drinking-water. The deleading treatment consists of a series of washings, degreasing and galvanic baths that block the release of lead particles contained in the brass of taps, thus **minimizing the interaction of the metal with food and the organism**. About the concentration of lead in water, the World Health Organization (WHO) declares a maximum lead level of 10 g/lit. **ifi** has adopted the maximum concentration of 5 g/lit, compliant with the strict American NSF/ANSI 61 regulation, as a **protection and defense** of people's **health**.

“Il significato profondo della tecnologia dipende solo dal valore che essa aggiunge alla nostra vita quotidiana.”

Un nuovo step: le interfacce intelligenti

Con **ifi** l'arredo bar, la vetrina pasticceria o gelateria smette di essere un elemento statico e si trasforma. Diventa un'interfaccia che eroga soluzioni, costruisce connessioni tra persone, dà vita al racconto delle capacità e della cultura di un professionista. Il passo successivo è l'interazione con il web. Oggi anche **le vetrine sono online**, sono interfacce dotate di **intelligenza** collegata alla rete. La vetrina comunica, scambia informazioni e interagisce, velocizzando l'individuazione delle difficoltà e riducendo i tempi di risoluzione. L'**internet of things** (IOT) ridefinisce anche i nostri settori, con nuove possibilità per l'**assistenza da remoto**.

La salute prima

In anticipo rispetto alla normativa europea, **ifi** ha avviato il processo di **depiombatura** sui propri miscelatori per ridurre significativamente il rilascio di piombo dalle superfici a contatto con l'acqua potabile. La depiombatura consiste in una serie di lavaggi, sgrassaggi e bagni galvanici che bloccano il rilascio delle particelle di piombo contenute nell'ottone dei miscelatori, **minimizzando il contatto del metallo con gli alimenti e, di conseguenza, con l'organismo**. Sulla presenza di piombo all'interno dell'acqua, l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) dichiara un livello massimo di 10 g /lt. **ifi** ha adottato il parametro di 5 g /lt, conforme alla rigida normativa americana NSF/ANSI 61, a **tutela e difesa** della **salute** delle persone.

ifi. Product news

Panorama®



Inside and beyond gelato boundaries

Endless solutions, always united by the passion for **artisan gelato**, take shape thanks to the versatility of **modular and mobile units**. **Customizable** configurations, multi-temperature management and installation made possible even with little space available.

The interfaces fit into the most diverse environments and in retail shops, serving anyone who recognizes gelato as an **opportunity**.

La versatilità delle unità **modulari e mobili** materializza infinite soluzioni, sempre accomunate dalla passione per il **gelato artigianale**. Configurazioni **personalizzabili**, possibilità di differenziare le temperature, integrazione anche dove lo spazio disponibile è limitato.

Le interfacce si inseriscono negli ambienti più vari, attività, negozi, al servizio di chi coglie nel gelato un'**opportunità**.

Panorama® uniqueness

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| Versatility | Energy&Food preservation |
| Modularity | Comfort |
| Visibility | Hygiene |
| Multi-temperature | |

Products inside Panorama® cluster

- | | |
|---------------|---------------|
| Bellevue | Gelato CowJoy |
| Allure | Fast |
| Bit | |
| Gelato PopApp | |

Bit. Panorama®



Features

Bit features wheels for easy movement and requires a 220 V electrical outlet for working.

Dotato di ruote per un'agevole movimentazione, Bit richiede solo una presa elettrica da 220 V



A synthesis of potentials

Bit Panorama® is the tiniest and most basic free-standing unit in the field of artisan gelato interfaces. Its small dimensions contain the Panorama® technology and a myriad of possibilities. Embodying ifi's philosophy, **Bit** is a tool that leads **artisan gelato** beyond the boundaries of traditional gelato shops.

Bit's easy installation enhances opportunities for gelato makers who aim at offering their product in new places outside their usual space, as well as for **creative entrepreneurs** planning to expand their business.

The clean simplified lines, along with the white colour, improve the display case's **adaptability** to different environments.

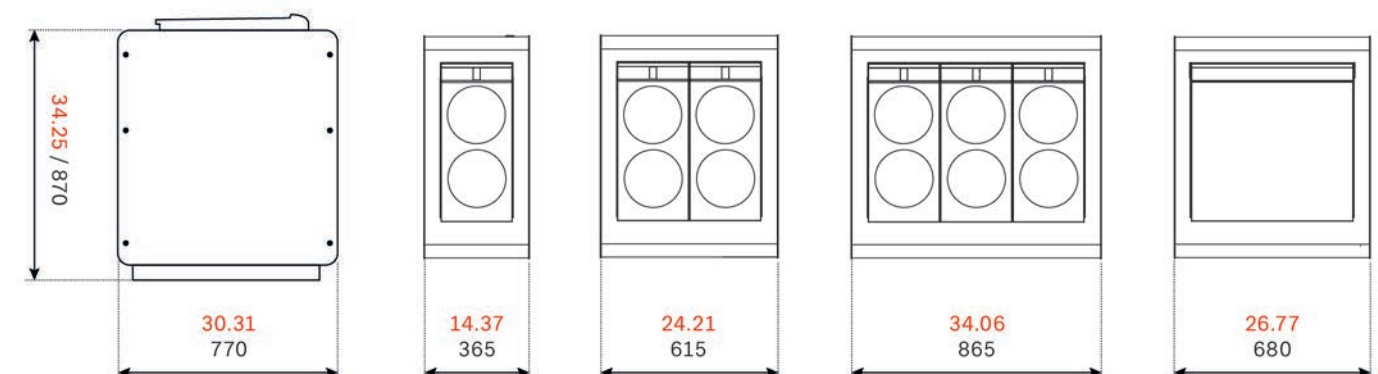
Bit Panorama® è l'unità free-standing più piccola ed essenziale nel settore delle interfacce per il gelato artigianale. Dimensioni contenute che concentrano la tecnologia Panorama® e una miriade di possibilità. In linea con la filosofia **ifi**, **Bit** è uno strumento con cui il **gelato artigianale** supera i confini della gelateria tradizionalmente intesa.

La **facilità di installazione** di **Bit** espande opportunità: per i gelatieri che intendono proporre il loro prodotto in contesti diversi dal proprio spazio di vendita, per gli **imprenditori creativi** che puntano ad ampliare la propria offerta.

Le forme della vetrina sono pulite e semplificate. Questo, insieme alla scelta del colore bianco, migliora l'**adattabilità** dell'oggetto ad ambienti differenti.

■ = inch
■ = mm

Top view



Jolly.

Features

Jolly is a free-standing display case with minimal depth.
LED lighting as a frame for gelato, wheels and sliding doors with HCS closing system.

Jolly è una vetrina free-standing dalla profondità ridotta.
Illuminazione a LED a cornice del gelato, ruote pivotanti e scorrevoli con sistema HCS.



Available configurations are
6+6 pans 250 x 360 mm
9.84 x 14.17"
or 9+9 pans 165 x 360 mm
6.5 x 14.17"

Advanced gelato preservation

Jolly is the first gelato display case to introduce **hybrid**: an innovative system that grants the **stability of cold inside the showcase**, thanks to an additional source of cold.

During the essential though delicate defrosting phases, when gelato is more exposed to thermal shocks, **hybrid** activates additional ventilation putting new cold air into circulation.

Jolly's technology stands out as a major step: gelato constantly benefits from the right cold conditions, as a guarantee of a more **correct and mindful food preservation**.

Conceived in collaboration with designer Marc Sadler, Jolly features a base with a grey **rota-moulded monoblock**. This solution provides great functional value, as it lessens vibrations and resonance of the internal elements, thus **reducing noise** and protecting the professional's wellbeing.

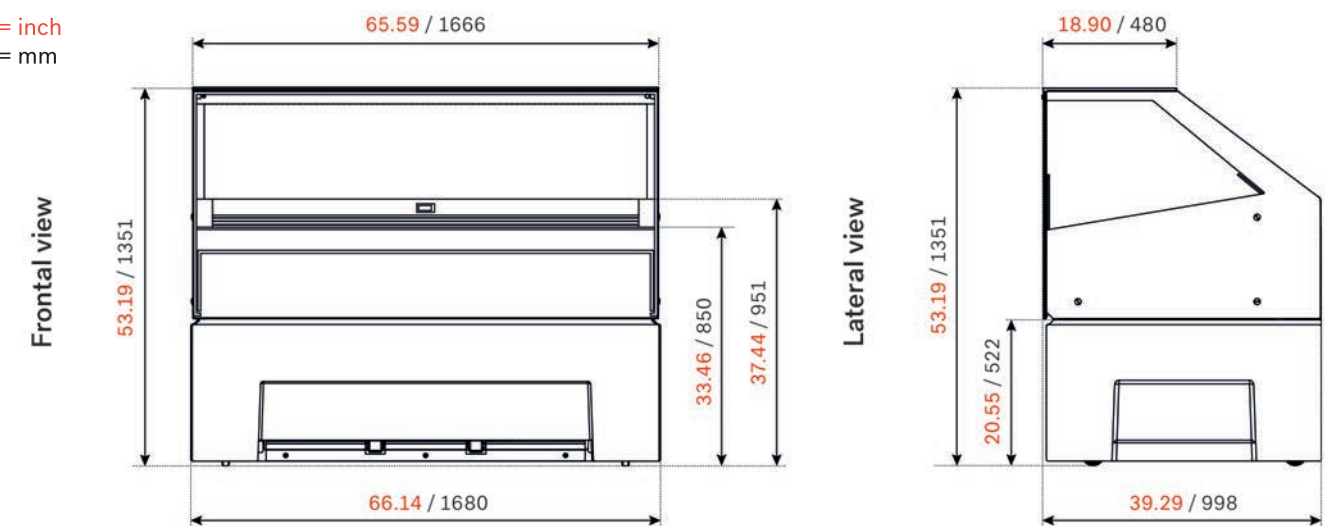
Jolly è la prima vetrina gelato a introdurre **hybrid**: un sistema che garantisce la **continuità del freddo in vetrina**, grazie alla presenza di una sorgente di freddo supplementare.

Durante le indispensabili ma delicate fasi di sbrinamento, quando il gelato è più esposto a shock termici, **hybrid** si attiva mettendo in circolo nuova aria fredda.

La tecnologia di Jolly segna un passaggio fondamentale: il gelato trova costantemente le giuste condizioni di freddo, a garanzia di una **più corretta e attenta conservazione** dell'alimento.

Progettata in collaborazione con il designer Marc Sadler, Jolly si distingue per la **base monoblocco in stampa rotazionale**. Una soluzione dal grande valore aggiunto, perché attenua le vibrazioni e la risonanza degli elementi interni, **limitando il rumore** a vantaggio del benessere dei professionisti.

■ = inch
■ = mm



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.

The publication has been produced with the collaboration of:
La pubblicazione è stata realizzata con la collaborazione di:

CONCEPT
ifi identity lab
with
Tommaso Monaldi

COPYWRITING
Wahid Jabr

GRAPHIC DESIGN
Tommaso Monaldi

PHOTOGRAPHY
Amati Bacciardi

© COPYRIGHT **ifi** S.p.A.
Tavullia (PU) Italia, 2018
- All Rights Reserved
- Tutti I Diritti Riservati

01/2018

PRODUCTS MAY BE PROTECTED BY PATENT AND/OR DESIGN
/ I PRODOTTI POSSONO ESSERE TUTELATI DA BREVETTO E/O
DESIGN