



presents



GELATO
VILLAGE

IFI GELATO COLLECTION



BELLEVUE
+ Panorama technology



PANORAMA



FAST PANORAMA



GELATO COOLBOX



TONDA



CLOUD



SCREEN



LUNETTE



CUBIKA



SAM80



AKTIVA



SPECIAL



JEWEL



JET



SKY



SNACK&FOOD
GELATO



BANCO PIETRA FREDDA
COLD STONE COUNTER
BANC PIERRE FROIDE
THEKE KALTER STEIN
MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA



FAST POZZETTI



POZZETTI





IFI & GELATO XXIII COMPASSO D'ORO ADI BELLEVUE + Panorama technology

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

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

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.

BELLEVUE + Panorama technology

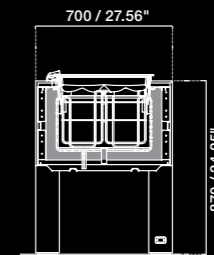
Pour la première fois de son histoire, le prix **Compasso d'Oro** - la plus prestigieuse des récompenses remise par l'ADI (Associazione per il Disegno Industriale), l'institution la plus influente dans l'univers du design - a été décerné à une vitrine pour gelato artisanal.

BELLEVUE + Panorama technology

Por primera vez en la historia del **Compasso d'Oro ADI** (Associazione per il Disegno Industriale), la institución más acreditada del mundo del diseño ha galardonado con el máximo reconocimiento a una vitrina para el gelato artesanal.

+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. It's a pozzetto, the best way of preserving gelato
2. Unlike normal pozzetti, **the gelato can be seen**
3. It is only 27.56" deep
4. Just 34.25" tall, it is easy to use and improves the view of the flavours
5. It is easy to clean.

+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.

+Plus

1. Es un pozzetto, la mejor manera de conservar el gelato
2. Al contrario de lo que sucede con los pozzetti normales, **el gelato se ve**
3. Tiene tan solo 70 cm de profundidad
4. De tan solo 87 cm de altura, es ergonómico y exalta la visión de los sabores
5. Es fácil de limpiar.





CARAPINE ANTI-ROTAZIONE

Anti-rotation tubs_Bacs encastrables anti-rotation
Drehschutzbehälter_Cubetas anti-rotación



CARAPINE
Tubs / Bacs
Gelatobehälter / Cubetas



IFI ha da tempo dotato l'intera gamma pozzetti (statici, ventilati e glicole) e la tecnologia Panorama / Bellevue con le innovative carapine antirotazione. Il sistema industrializzato da IFI blocca la carapina all'interno del pozzetto, impedendone così la rotazione, senza dover ricorrere a sistemi artigianali e non sempre efficaci. Ciò facilita la somministrazione del gelato: la carapina è bloccata quindi non ruota quando l'operatore spatola il gelato.

IFI has equipped its entire pozzetti range (static, ventilated and glycol) and Panorama technology / Bellevue with innovative anti-rotation tubs. IFI's industrialized system locks the tub inside the pozzetto, thus preventing it from rotating without having to implement homemade, often ineffective systems. Gelato is easy to serve: the tub is locked in place and therefore does not rotate when the operator spoons out the gelato.

Depuis longtemps, IFI équipe l'ensemble de sa gamme à pozzetti (statiques, ventilés et glycol) et sa technologie Panorama/Bellevue de bacs encastrables anti-rotation innovants. Le système fabriqué par IFI bloque le bac encastrable à l'intérieur du pozzetto et empêche sa rotation sans devoir recourir à des systèmes artisanaux pas toujours efficaces. Le prélèvement du gelato en est facilité: le bac encastrable est bloqué et ne tourne donc pas quand l'opérateur prend le gelato avec une spatule.

IFI hat bereits vor einiger Zeit die gesamte Pozzetti-Serie (statisch, Umluft, Glykol) sowie die Technologie Panorama/Bellevue mit den innovativen Behältern mit Drehschutz ausgestattet. Das von IFI industriell gefertigte System blockiert den Gelatobehälter im Inneren des Pozzettos und verhindert seine Drehung, sodass man nicht mehr auf handwerkliche und nicht immer wirksame Systeme zurückzugreifen braucht. Dadurch wird die Gelatoentnahme erleichtert: Der Behälter wird blockiert und dreht sich nicht, wenn der Verkäufer das Gelato mit dem Portionierer herausnimmt.



SISTEMA ANTI ROTAZIONE-
POZZETTI VENTILATI
Anti-rotation System - Ventilated
Pozzetti_Système Anti-Rotation
- Pozzetti ventilés_Drehschutz -
System Ventilierter Pozzetti_Sistema
Anti-Rotación - Pozzetto ventilado



SISTEMA ANTI ROTAZIONE-
POZZETTI A GLICOLE
Anti-rotation System - Glycol
Pozzetti_Système Anti-Rotation
- Pozzetti à Glycol_Drehschutz -
System Glycol Pozzetti_Sistema
Anti-Rotación - Pozzetti Glicol

Hace ya tiempo, IFI equipó toda su gama pozzetti (estáticos, ventilados y glicol) y la tecnología Panorama / Bellevue con las innovadoras cubetas anti-rotación. Este sistema, producido por IFI, bloquea la cubeta dentro del pozzetto impidiendo así que gire, sin tener que recurrir a sistemas artesanales y no siempre eficaces. Esta solución facilita el suministro del gelato: la cubeta está bloqueada, por lo que no gira cuando el heladero sirve el gelato.

BELLEVUE

+ Panorama technology

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



MIG
PREMIO INNOVAZIONE
L'ONGARONE 2013



PANORAMA

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



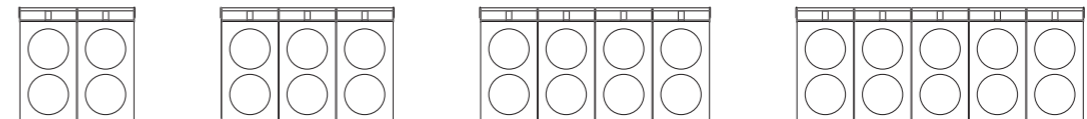
-14°C 7°F -13°C 9°F -6°C 21°F -2°C 28°F



FAST PANORAMA



Configurazioni disponibili
Available configurations_Configuraciones disponibles_Erhältliche Konfigurationen_Configuraciones disponibles



GELATO COOL BOX

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



2 Anti-rotation tubs (7 lt)
2 Carapine anti-rotazione (7 lt)



Lift handle
Maniglia per sollevamento



Transportation handle
Maniglia per trasporto



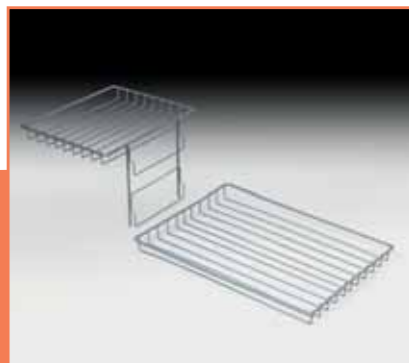
Cooling pack



Optional:
accessories rack
Vano accessori (optional)



Wheels with and without brake
Ruote con e senza freno



Accessories (optional)
Accessori (optional)



Open cart (optional)
Carrello aperto (optional)



Closed cart (optional)
Carrello chiuso (optional)

Easy cleaning
Super resistant
Patent pending



-20.0°C
-4°F

How to freeze the cooling packs
Come refrigerare le cooling packs



Cooling packs rack
Griglia



Refrigerated cell
Cella refrigerata



Personalized screen printing not included
Serigrafia personalizzata non inclusa

WEIGHT / PESO

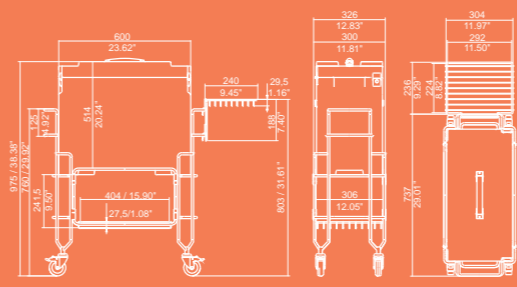


2 Empty tubs and 2 lids included
Inclusi 2 carapine vuote e 2 coperchi

POWERED BY COOLING PACKS!



No plugs! No batteries!
No elettricità! No batterie!



Gelato Coolbox Sizes / Misure: 600 (L) x 514 (H) x 300 (P)
23.62" (L) x 20.24" (H) x 11.81" (D)
Gelato Coolbox Sizes with packaging / Misure con imballo: 625 (L) x 575 (H) x 335 (P)
24.60" (L) x 22.64" (H) x 13.19" (D)



SISTEMA DI CHIUSURA HCS

HCS Closure System_Système De Fermeture HCS
Verschlussystem „HCS“_Sistema De Cierre HCS

Inventato da IFI per proteggere il tuo gelato

Invented by IFI to protect your gelato_Von IFI geschaff, um dein Gelato zu bewahren
Inventé par IFI pour protéger votre gelato_ Inventado por IFI para proteger tu gelato

Il dipartimento R&D di IFI dedica parte della propria attività a ricercare soluzioni che uniscono la capacità conservativa dei pozzetti alla visibilità delle vetrine. Oltre a Tonda e Bellevue con tecnologia Panorama, che rappresentano due nuovi archetipi delle vetrine gelato, la ricerca si è estesa anche alle vetrine tradizionali, portando all'invenzione di un inedito sistema di chiusura, denominato **HCS (Hi-performance Closure System)**.

IFI R&D Department dedicates part of its activity to research solutions combining the perfect preservation of gelato typical of pozzetti, and the visibility of display cases. Beyond Tonda and Bellevue with Panorama technology, both representing new archetypes, the research has been extended to traditional display cases, leading to the invention of a brand new closing system named **HCS (Hi-performance Closure System)**.

Die R&D-Abteilung von IFI widmet einen Teil ihrer Aktivitäten der Suche nach Lösungen, die die Fähigkeit der Konservierung von Pozzetti mit der Sichtbarkeit von Vitrinen vereint. Neben Tonda und Bellevue mit Panorama Technologie, die zwei neue Archetypen der Gelatovitrinen darstellen, wurde die Forschung auch auf herkömmliche Vitrine ausgedehnt, was zur Erfindung eines völlig neuen Schließsystems führte, das **HCS** genannt wird (**Hi-Performance Closure System**).

Le département de R&D d'IFI consacre une partie de son activité à la recherche de solutions alliant capacité de conservation des pozzetti et visibilité des vitrines. Outre Tonda et Bellevue avec technologie Panorama, figures de deux nouveaux archétype des vitrines gelato, la recherche s'est aussi étendue aux vitrines traditionnelles, menant à l'invention d'un système de fermeture inédit, appelé **HCS (Hi-performance Closure System)**.

El Departamento de I+D de IFI dedica parte de su actividad a investigar soluciones que unan la capacidad de conservación de los pozzetti con la visibilidad de las vitrinas. Además de Tonda y Bellevue con tecnología Panorama, que representan dos nuevos arquetipos de las vitrinas de gelato, la investigación se extiende también a las vitrinas tradicionales, llevando a la invención de un inédito sistema de cierre, denominado **HCS (Hi-performance Closure System)**.



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.

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.

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.

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 pré-réglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

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 >

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

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

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

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

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 >

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

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

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

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

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



Tonda



Cloud



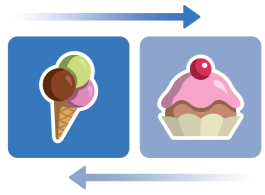
Screen



Lunette



SAM80



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°C/-18°C) sia come pasticceria (+4°C/+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 SEASONS

From Gelato to Pastry with 4 seasons display case

4 SEASONS models of the IFI gelato display cases are available, allowing you to change from gelato mode (10.4°F to 0.4°F) to pastry mode (39.2°F to 46.4°F) 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 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°C/-18°C) soit la fonction pâtisserie (+4°C/+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 °C/-18 °C) als auch für Konditoreiwaren (+4 °C/+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 Ausstellungsblech (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°C/-18°C) como de pastelería (+4°C/+8°C con 60/70% de H.R. media), simplemente activando el pulsador de conmutación. 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.

Accessori/Optional

Accessories/Optionals_Accessoires/Options
Zubehör/Optionals_Accesorios/Opcionales



Vetrine lineari: Porta gelato su stecco (vaschette 360 x 250)

Linear display cases: Gelato on a stick tray (14.17" x 6.50" pans)
Vitrines Linéaires: Support pour gelato sur bâton (bacs 360x250)
Linear Vitrinen: Gelato-Ständer (Gelatowannen 360x250)
Vitrinas lineales: Porta-gelato de palito (Cubetas 360x250)



Vetrine lineari: Monoporzioni

Linear display cases: Single portions
Vitrines Linéaires: Monoportions
Linear Vitrinen: Einzelportionen
Vitrinas lineales: Monoporciones



Vetrine lineari: Vasca portatorte

Linear display cases: Cake pan accessory
Vitrines Linéaires: Accessoire bac d'exposition gâteaux
Linear Vitrinen: Tortenausstellungsfläche
Vitrinas lineales: Sobre para tartas



TONDA: Stecchi e monoporzioni

TONDA: Sticks and singleportions
TONDA: Bâtons et monoportions
TONDA: Einzelportion und Gelatostiele
TONDA: Polos y monoporciones



TONDA: Monoporzioni

TONDA: Single portions
TONDA: Monoportions
TONDA: Einzelportionen
TONDA: Monoporciones

TONDA

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

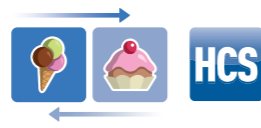
Segnalazione
XXI 


COLLEZIONE FARNESINA DESIGN





TONDA



CLOUD

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



GIANDUIA
FRAGOLA

AMARENA
PISTACCHIO

CIOCCOLATO
ARANCIO

MORA
NOCCIOLA

AMARENA
STRAZZATELLA

CIOCCOLATO
FRUTTI DI BOSCO

CREMA
FIOR DI LATTE

MUTELLO
NUTELLA

CAFFÈ
FRAGOLA

MALAGA
BACCHIO

MELANGE
NUTELLA

MILK
FRUTTI

CLOUD



Cloud HCS



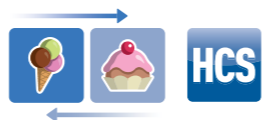


SCREEN

Design DELINEODSIGN + IFI R&D Dept.



SCREEN



LUNETTE

Design DELINEODESIGN + IFI R&D Dept.





LUNETTE



CUBIKA

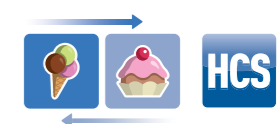
Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.





SAM80

Design IFI



AKTIVA

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.



SPECIAL

Design IFI



JEWEL

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



JET

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.





SKY

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.

SNACK & FOOD GELATO

Design IFI



BANCO PIETRA FREDDA

Design IFI

COLD STONE COUNTER/ BANC PIERRE FROIDE /
THEKE KALTER STEIN / MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA



FAST POZZETTI

Design IFI



POZZETTI

Design IFI





POZZETTI



- 1. POZZETTI VENTILATI**
Ventilated Pozzetti_Pozzetti Ventilés
Pozzetti Umluftkühlung_Pozzetti
Ventilados
- 2. POZZETTI A GLICOLE**
Glycol Pozzetti_Pozzetti Glycol
Pozzetti Glykolkühlung_Pozzetti Glicol
- 3. POZZETTI STATICI**
Static Pozzetti_Pozzetti Statiques
Pozzetti Statisch_Pozzetti Estáticos
- 4. POZZETTI COMBINATI**
Combined Pozzetti_Pozzetti
Combinés_Kombinierte Pozzetti
Pozzetti Combinados

Moduli e Vaschette

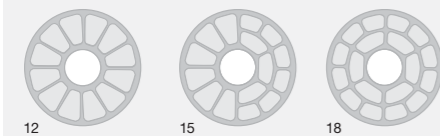
Modules and Pans / Modules et Bacs / Modulen und Gelatowannen / Módulos y Cubetas

Misure senza fianchi / Side panels not included / Mesures sans joues / Maße ohne Endseitenteilen / Medidas sin lados

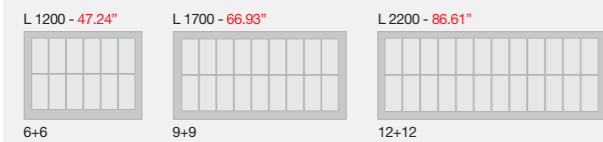
VASCHETTE 360 X 165 / TRAPEZOIDALI

Pans 14.17"x 6.50" / Trapezoidal_Bacs 360 x 165 / Trapezoidal_Gelatowannen 360 x 165 / Trapezoidal_Cubetas 360 x 165 / Trapezoidales

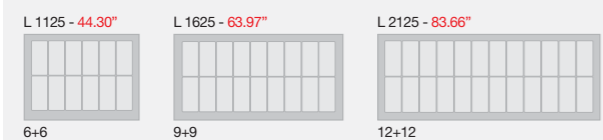
TONDA



CLOUD



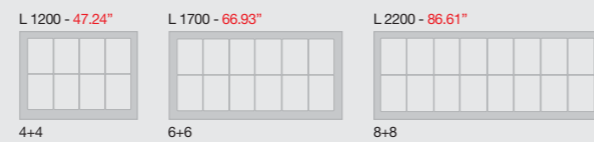
SCREEN / LUNETTE / SAM80 / JEWEL



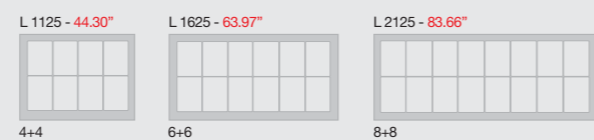
VASCHETTE 360 X 250

Pans 14.17"x 9.84" / Bacs 360 x 250 / Gelatowannen 360 x 250 / Cubetas 360 x 250

CLOUD



SCREEN / LUNETTE / SAM80 / JEWEL



Profondità / Depth / Profondeur / Tiefe / Profundidad

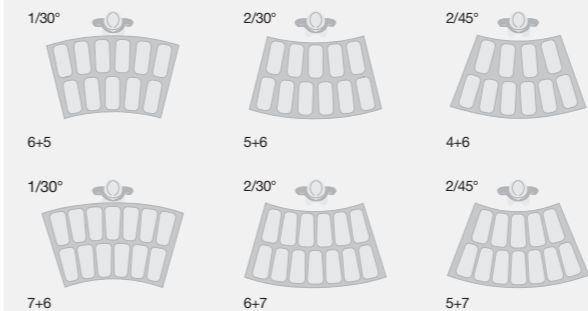
CLOUD		SCREEN		LUNETTE		CUBIKA		SAM80		AKTIVA		SPECIAL		JEWEL		JET		SKY		SNACK&FOOD	
mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in
1018	40.07"	1253	49.33"	1180	46.46"	1199	47.20"	1003	39.49"	1168	45.98"	1183	46.57"	1249	48.81"	990	38.97"	1031	40.59"	732	28.81"



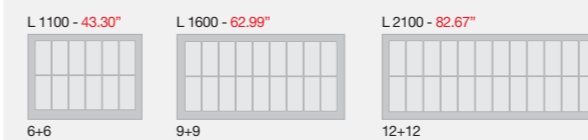
VASCHETTE 360 X 165 / TRAPEZOIDALI

Pans 14.17"x 6.50" / Trapezoidal_Bacs 360 x 165 / Trapezoidal_Gelatowannen 360 x 165 / Trapezoidal_Cubetas 360 x 165 / Trapezoidales

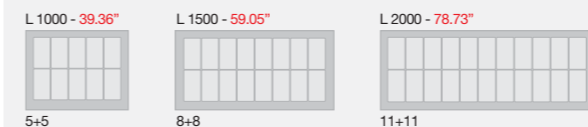
CUBIKA / AKTIVA



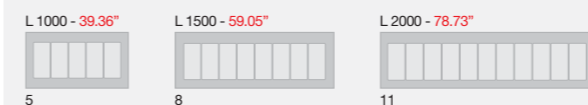
SPECIAL



JET / SKY



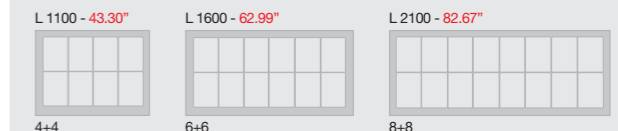
SNACK&FOOD



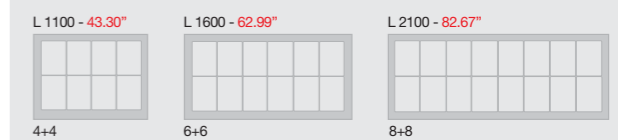
VASCHETTE 360 X 250

Pans 14.17"x 9.84" / Bacs 360 x 250 / Gelatowannen 360 x 250 / Cubetas 360 x 250

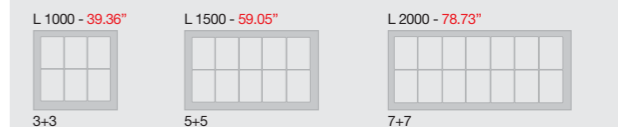
CUBIKA / AKTIVA



SPECIAL



JET / SKY



Misure fianchi / Side panels measurements / Mesures joues / Maße Endseitenteilen / Medidas lados

CLOUD		SCREEN		LUNETTE		CUBIKA		SAM80		AKTIVA		SPECIAL		JEWEL		JET		SKY		SNACK&FOOD	
mm	in	mm	in	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"	45	1.77"	30	1.18"	12	0.47"	19	0.75"	33	1.30"	30	1.18"

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 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 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 ANNÄHERND.

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

IL CATALOGO È STATO REALIZZATO CON LA COLLABORAZIONE DI:
The catalogue has been produced through the collaboration of:

- Art Direction
Studio Pieri Communication&Graphic Design
IFI Marketing Department

© COPYRIGHT IFI S.p.A., TAVULLIA (PU) ITALIA,
2010, 2011, 2013, 2014, 2015

- **TUTTI I DIRITTI RISERVATI**
- All rights reserved

10/2015

I PRODOTTI POSSONO ESSERE TUTELATI DA BREVETTO E/O DA DESIGN

Products may be protected by patent and/or 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

Socialize with IFI



ISO 9001

ADIMEMBER



Main Partner



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®