



presents



VILLAGE

IFI GELATO COLLECTION



BELLEVUE
+ Panorama technology



PANORAMA



FAST PANORAMA



TONDA



CLOUD



SCREEN



LUNETTE



CUBIKA



JEWEL



AKTIVA



SPECIAL



JET



SKY



SNACK&FOOD
GELATO



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



POZZETTI



FAST 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

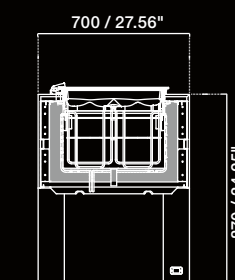
Pour la première fois de son histoire, le prix **Compasso d'Oro** - la plus prestigieuse des récompenses remise par l'ADI (Associazione per il Disegno Industriale), l'institution la plus influente dans l'univers du design - a été décerné à une vitrine pour gelato artisanal.

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
Drehenschutzbehälter_Cubetas anti-rotación



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 Drehenschutz 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.

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.

SISTEMA ANTI ROTAZIONE- POZZETTI VENTILATI

Anti-rotation System - Ventilated
Pozzetti_Système Anti-Rotation
- Pozzetti ventilés_Drehenschutz -
System Ventilierte Pozzetti_Sistema
Anti-Rotación - Pozzetto ventilado



SISTEMA ANTI ROTAZIONE- POZZETTI A GLICOLE

Anti-rotation System - Glycol
Pozzetti_Système Anti-Rotation
- Pozzetti à Glycol_Drehenschutz -
System Glycol Pozzetti_Sistema
Anti-Rotación - Pozzetti Glicol



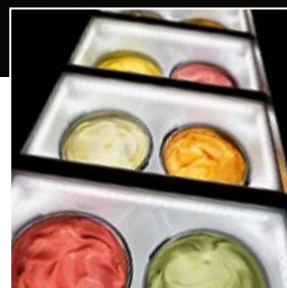
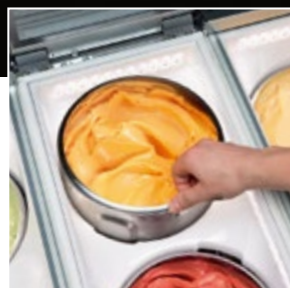
BELLEVUE

+ Panorama technology

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



MIG
PREMIO INNOVAZIONE
LONGARONE 2013

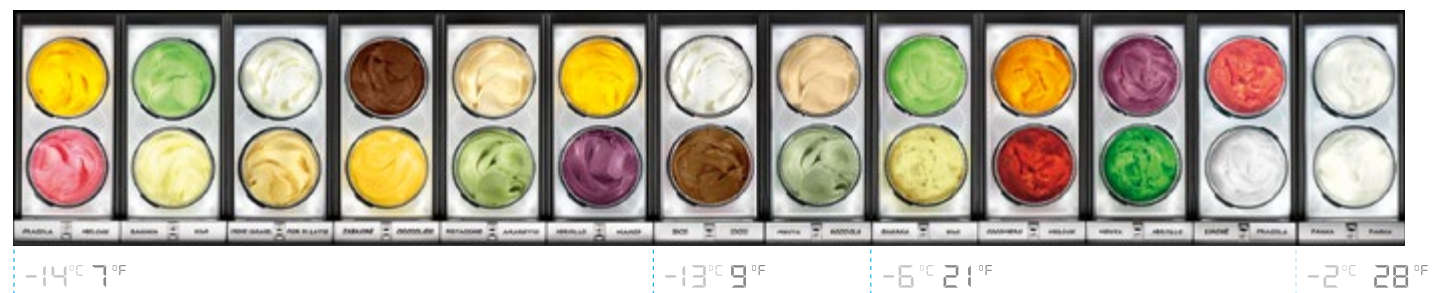


bellevue.ifi.it

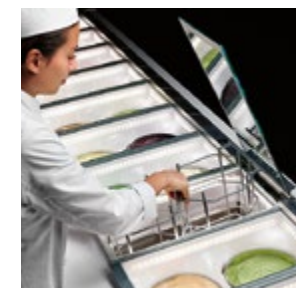


PANORAMA

Design Marc Sadler + IFI R&D Dept.



www.ifi.it/panorama/enjoytheview





SISTEMA DI CHIUSURA HCS

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



1> Il pannello posteriore, agile ed ergonomico da maneggiare per tutti nel suo scorrimento verso l'alto e verso il basso, è più pratico. Aperto, consente a più operatori contemporaneamente di lavorare in totale confort, con la massima efficienza.

The back panel, which is quick and easy to handle by everyone as it slides up and down, is more practical. When open, it allows several operators to work at the same time in total comfort and with maximum efficiency.

Ergonomique et coulissant aisément vers le haut et vers le bas, le panneau arrière s'avère plus pratique. Ouvert, il permet à plusieurs opérateurs de travailler simultanément avec un confort total et une efficacité maximale.

Das rückwärtige Paneel ist äußerst bedienungsfreundlich, weil es von jedermann mühelos und ergonomisch nach oben und unten bewegt werden kann. Wenn es offen ist, können mehrere Personen gleichzeitig bequem und hocheffizient arbeiten.

El panel posterior, práctico y ergonómico de manejar para todos gracias a su deslizamiento arriba y abajo, es más práctico. Cuando está abierto permite trabajar a la vez a varios operadores cómodamente y con la máxima eficiencia.

2> 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.

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 prééglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

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.

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.

3> Il sistema HCS esalta l'igiene: il pannello, che scorre lungo la vetrina, non raccoglie sporcizia destinata a finire sul gelato in forma di condensa o per caduta diretta; inoltre, niente guide per gli scorrevoli o agganci per la tendina, ricettacoli di batteri, ma linee essenziali, facili da pulire.

The HCS system enhances hygiene: the panel, which slides along the display case, does not collect dirt that ends up on the gelato in the form of condensate or drops directly onto it; in addition, no guides are needed for the sliding doors or hooks for the blind, which collect bacteria, but it has essential lines that are easy to clean.

Le système HCS renforce l'hygiène: le panneau, qui coulisse le long de la vitrine, reste propre de sorte que la saleté ne se dépose pas sur le gelato sous forme de condensation ou par chute directe; de plus, les guides des éléments coulissants ou les crochets du rideau, qui sont des nids à microbes, ont été éliminés pour laisser la place à des lignes essentielles faciles à nettoyer.

Das HCS-System punktet mit Hygiene: das Paneel, das entlang der Vitrine verläuft, sammelt keinen Schmutz an, der direkt oder über das Kondenswasser auf das Gelato fallen könnte; essentielle und einfach zu reinigenden Formen anstelle von Schienen oder Haken für Rollos, die einen Nährboden für Bakterien darstellen.

El sistema HCS potencia la higiene: el panel, que se desliza a lo largo de la vitrina, no recoge la suciedad destinada a acabar sobre el gelato en forma de condensación o por caída directa. Además, se acabaron las guías para las correderas y los ganchos para las cortinas, fuentes de bacterias: ahora sólo líneas esenciales fáciles de limpiar.

4> Oltre a esporre il gelato, la vetrina, a pannello chiuso, funge da armadio refrigerato.

As well as displaying gelato, HCS display cases can be used as chiller cabinets.

En plus de l'exposition du gelato, la vitrine sert également d'armoire frigorifique grâce à son panneau fermé.

Neben der Ausstellung des Gelatos dient die Vitrine mit geschlossenem Paneel auch als Kühlschrank.

Además de exponer el gelato, con el panel cerrado la vitrina también tiene la función de armario refrigerado.

5> Le vetrine con sistema HCS consentono di risparmiare* grazie al minor consumo di energia elettrica, alla maggior durata del compressore e all'assenza di usura del pannello (rispetto allo scorrevole in plexiglas e al meccanismo di riavvolgimento della tendina).

** stimando una vita media della vetrina pari a 10 anni, la differenza di costo d'acquisto, rispetto alla stessa vetrina con chiusura tradizionale, ha un'incidenza mensile di circa 16,50 Euro*

Display cases with the HCS system allow savings* as they use less electricity and use the compressor for longer and the panel does not wear (compared with the Plexiglas sliding door and the blind roller mechanism).

**Based on a 10-year life expectancy, the price difference with the same display case with traditional closure system is limited to a monthly cost of €16.50.*

Les vitrines avec système HCS permettent des économies*, grâce à la réduction de la consommation d'énergie, à l'augmentation de la durée du compresseur et à l'absence d'usure du panneau (par rapport au coulissant en plexiglas et au mécanisme d'enroulement du rideau).

** En considérant une durée de vie moyenne de 10 ans pour la vitrine, la différence de coût d'achat, par rapport à la même vitrine avec une fermeture traditionnelle, a une incidence mensuelle d'environ 16,50 euros.*

Vitrinen mit HCS-System ermöglichen eine Einsparung* durch ihren geringeren Energieverbrauch, die längere Lebensdauer des Kompressors und die verschleißfreie Handhabung des Paneels (im Gegensatz zu Schiebefenstern aus Plexiglas und Aufrollmechanismen von Rollos).

** Bei einer durchschnittlichen Lebensdauer der Vitrine von 10 Jahren macht der Unterschied des Kaufpreises derselben Vitrine mit herkömmlicher Schließung monatlich ca. 16,50 Euro aus*

Las vitrinas con sistema HCS permiten ahorrar* gracias al menor consumo de energía eléctrica, a la mayor duración del compresor y a la ausencia de desgaste del panel (respecto a la corredera en plexiglás y al mecanismo de enrollado de la cortina).

** Calculando una vida media de la vitrina de 10 años, la diferencia de coste de compra respecto a la misma vitrina con cierre tradicional tiene una incidencia mensual de unos 16,50 euros.*



Tonda



Cloud



Screen



Lunette



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 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°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



ETL
- NSF 7
- UL 510, 511
- CAN/CSA C22.2 510 N 150

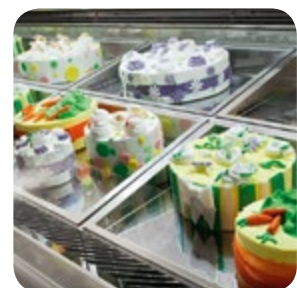
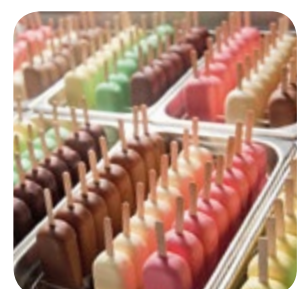


CLOUD

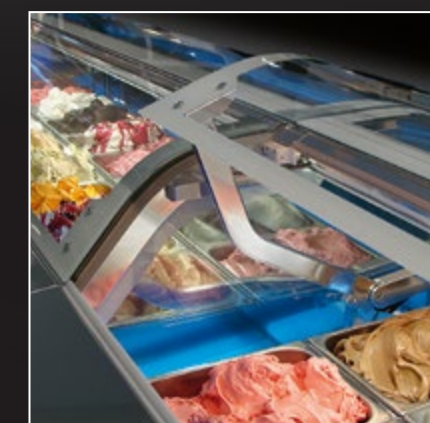
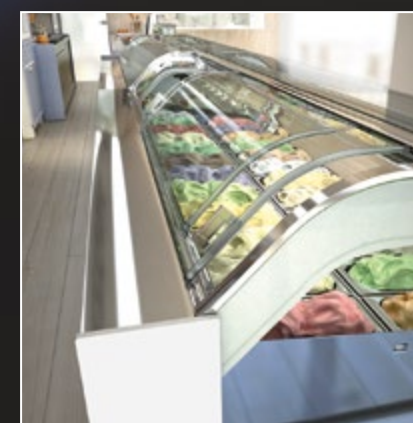
Design Makio Hasuike & Co. + IFI R&D Dept.



CLOUD



Cloud HCS





SCREEN

Design DELINEODSIGN + IFI R&D Dept.



SCREEN



LUNETTE

Design DELINEODESIGN + IFI R&D Dept.



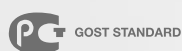


LUNETTE



CUBIKA

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.



JEWEL

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



CE PC GOST STANDARD

AKTIVA

Design Valter Panaroni + IFI R&D Dept.





SPECIAL

Design IFI



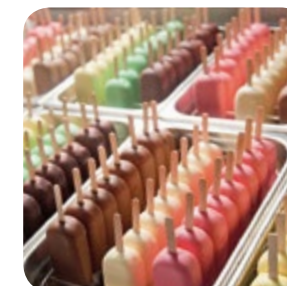
JET

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



CE



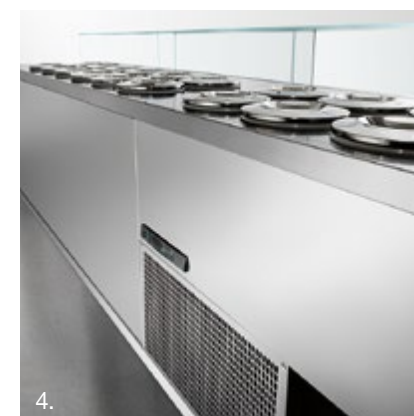
POZZETTI

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

FAST

Design IFI



FAST PANORAMA



Moduli e Vaschette

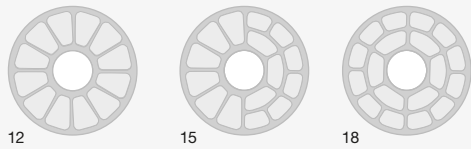
Modules and Pans_Modules et Bacs
Modulen und Gelatowannen_Módulos y Cubetas

Misure senza fianchi_Side panels not included_Mesures sans joues_Maße ohne Endseitenteilen_Medidas sin lados

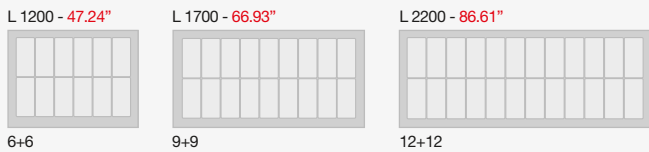
VASCHETTE 360 X 165 / TRAPEZOIDALI

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

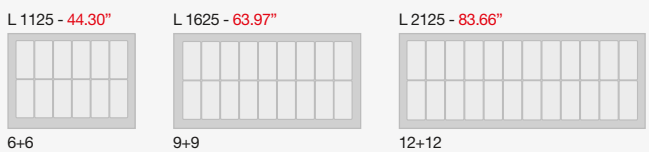
TONDA



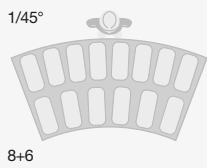
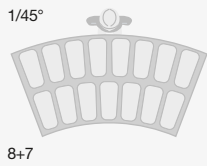
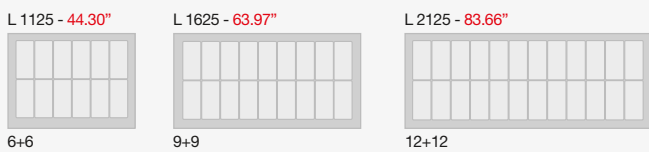
CLOUD



SCREEN / LUNETTE



JEWEL



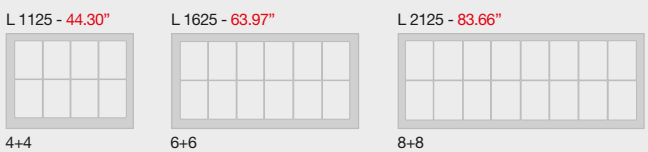
VASCHETTE 360 X 250

Pans 14.17"x 9.84" _Bacs 360 x 250_Gelatowannen 360 x 250_Cubetas 360 x 250

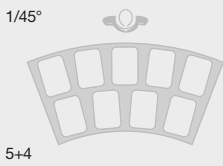
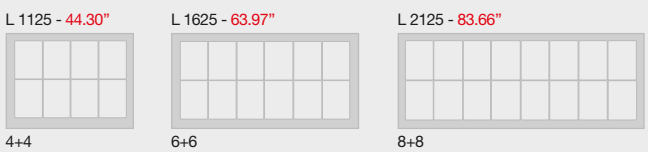
CLOUD



SCREEN / LUNETTE



JEWEL



Profondità_Depth_Profondeur_Tiefe_Profundidad

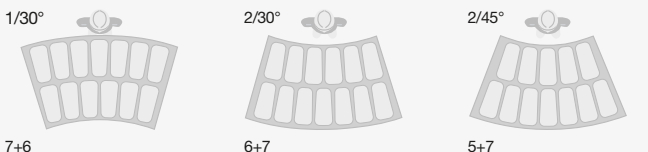
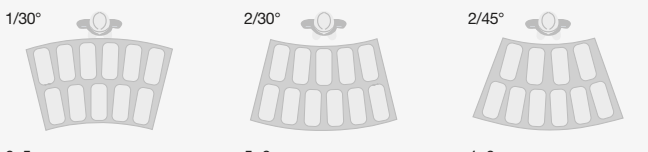
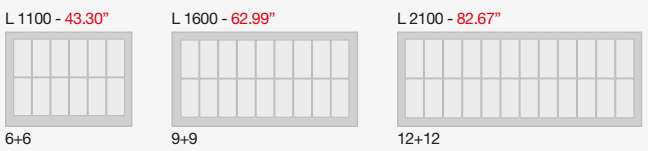
CLOUD		SCREEN		LUNETTE		JEWEL		CUBIKA		AKTIVA		SPECIAL		JET		SKY		SNACK&FOOD	
mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in
1018	40.07"	1253	49.33"	1180	46.46"	1249	48.81"	1199	47.20"	1168	45.98"	1183	46.57"	990	38.97"	1031	40.59"	732	28.81"



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

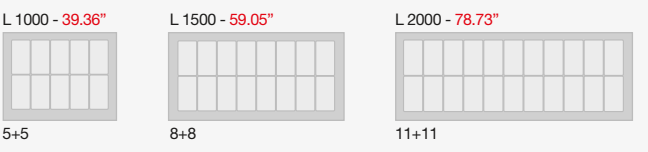
CUBIKA / AKTIVA



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

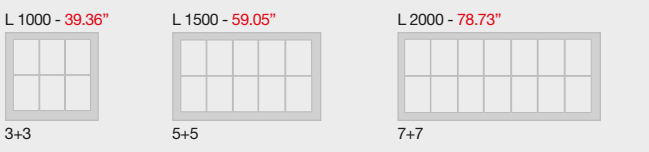
CUBIKA / AKTIVA



SPECIAL



JET / SKY



Misure fianchi_Side panels measurements_Mesures joues_Maße Endseitenteilen_Medidas lados

CLOUD		SCREEN		LUNETTE		JEWEL		CUBIKA		AKTIVA		SPECIAL		JET		SKY		SNACK&FOOD	
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"	12	0.47"	28	1.10"	45	1.77"	30	1.18"	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'OBLIGO 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 CATALOGO 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

- TUTTI I DIRITTI RISERVATI
- All rights reserved

12/2014

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
www.ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

INDUSTRIEIFI®