

BAR GIORNALE publishes IFI's "Month's Feature"!



Cover "Il Bar Giornale".

■ locali news



La gelateria si rifà il look

Juri Fazi, ex campione di judo, nel suo nuovo locale di Pesaro richiama l'antica tradizione del gelato, con un banco a pozzetti di nuova generazione firmato Ifi

E entrato di recente nella scena pesarese, ha già raccolto ampi consensi. Juri Fazi, ex campione di judo, nel suo nuovo locale di Pesaro richiama l'antica tradizione del gelato, con un banco a pozzetti di nuova generazione firmato Ifi. Gelato Caffè è un nuovo concept che riecheggia il fascino delle gelaterie d'antan. Deus ex machina è Juri Fazi, ex campione di judo, coadiuvato dal figlio Fabio e dal barman Eros Remedi, nome di spicco degli aperitivi pesaresi. Cuore del nuovo locale è il banco a pozzetti, strumento di conservazione del gelato artigianale dotato di un fascino senza tempo e qui riproposto da Ifi in chiave contemporanea con la tecnologia del sistema di refrigerazione ventilata. «Rispetto al sistema a glicole - spiega Stefano Carloni, responsabile area tecnica - con

quello ventilato il raffreddamento avviene per convezione, grazie alle ventole, dunque in tempi più rapidi: se un pozzetto a glicole raggiunge la temperatura di esercizio in circa dieci ore, con il nuovo sistema i tempi si riducono a 30-40 minuti. Inoltre le carapine possono essere posizionate appena 5 cm sotto il piano di lavoro invece degli consueti 15-20 cm, favorendo una postura più comoda per l'operatore». Il concept del locale parte dunque dal pozzetto, che con le sue trentadue carapine ispira linee guida e materiali di gusto retrò, ben armonizzati con elementi più moderni, come luci a Led e acciaio. Ben fatto. www.ifi.it

The gelato shop changes look.

Juri Fazi, Ex Judo Champion, in his new place in Pesaro recalls the gelato old tradition, through a new generation gelato tub counter signed by IFI.

It's a brand new place in the Pesaro stage, yet it has got wide consent. *Juri Gelato Caffè* is a new concept that echoes the old gelato shops. *DEUS SX MACHINA* is Juri Fazi, ex judo champion, together with his son Fabio and Barman Eros Remedi, a signature for cocktails in Pesaro. The heart of the new place is the gelato tubs counter, an artisan tool for gelato storage with a timeless charme, proposed by IFI in a contemporary manner using the new technology of ventilated refrigeration system. "As opposed to the glycol system, - explains Stefano Carloni, head of R&D - by using the ventilated system the cooling happens through convection with fans, therefore it is quicker. If a glycol tub reaches the working temperature in about 10 hours, thanks to this new system this time is reduced to 30-40 minutes. Moreover the buckets can be placed 5 cm underneath the serving counter level, instead of the usual 15-20 cm, that means a much more comfortable position for the operator."

The place concept arises from the 32-bucket gelato tub counter which inspires guidelines and old time materials, in perfect harmony with more modern elements such as LEDs and steel. Well done. www.ifi.it