



Ifi. People-centric innovation

A Sigep 2019, Ifi presenta in anteprima mondiale un ecosistema integrato di soluzioni per migliorare la qualità della vita delle persone. La tecnologia Hybrid Cooling apre una nuova pagina nel grande libro del gelato; l'Internet of Things entra nel mondo dei locali food & beverage con Ifi IoT Remote Manager; La tecnologia Panorama viene declinata in una versione progettata apposta per il mercato USA (America) e una nuova versione per portare piccole quantità di gelato nel mondo della pasticceria e della ristorazione (Xylo). Inoltre tante masterclass per gelatieri e pasticceri, e molte altre novità da scoprire, all'interno di uno stand d'autore firmato da Alessandro Scandurra.

➤ **NOVITÀ: Hybrid Cooling Technology.**

Ifi attua un continuo processo di innovazione, come dimostra la rivoluzionaria **Hybrid Cooling Technology**, un sistema esclusivo Ifi che garantisce la continuità del freddo in vetrina durante le delicate, ma necessarie fasi di sbrinamento, eliminando gli effetti negativi che esso ha sul gelato. Grazie ad una sorgente di freddo supplementare che si attiva solo in fase di sbrinamento, il gelato non subisce mai shock termici, conservando inalterati l'aspetto e le caratteristiche organolettiche. Con Hybrid, Ifi apre un nuovo capitolo nel grande libro del gelato, per una conservazione più corretta e attenta dell'alimento a interesse non solo degli addetti ai lavori, ma anche di tutti gli amanti del gelato che cercano un consumo più consapevole. Presentata in fiera come **cuore tecnologico della vetrina Jolly** (design Marc Sadler), i benefici dell'Hybrid Cooling Technology si riflettono anche sull'igiene, sul risparmio energetico e sulla durata della vetrina stessa.

➤ **NOVITÀ: IoT Remote Manager.**

I prodotti esposti nello stand sono interconnessi all' **IoT Remote Manager**, un innovativo servizio introdotto da Ifi, attraverso il quale il professionista può monitorare e gestire a distanza i parametri funzionali di tutti i prodotti refrigerati presenti nel suo negozio. Le unità comunicano, scambiano informazioni e interagiscono, velocizzando l'individuazione di eventuali problematiche e riducendo i tempi di risoluzione.

➤ **NOVITÀ: il cluster Panorama aggiunge un posto "a tavola" e vola in America.**

Si allarga la famiglia del **cluster Panorama** con **Panorama Xylo** e **Panorama America** (design Marc Sadler), due un'unità refrigerate free-standing, con applicazioni differenti, ma con lo stesso hardware: la **tecnologia Ifi Panorama** che unisce la perfetta conservazione nei banchi a pozzetti e la visibilità delle vetrine, offrendo nuove idee e modalità per presentare e servire il gelato artigianale.

Con **Panorama Xylo** il gelato artigianale supera i confini della gelateria tradizionalmente intesa. Attrezzato con 5 vaschette per 1,3 Kg di gelato ciascuna, Xylo è pensato per rispondere alle esigenze emerse dalla crescente contaminazione del gelato artigianale con altri mondi food: ristoranti/pasticcerie/caffetterie... Ambiti in cui le quantità di gelato prodotto ed esposto sono

Ifi. @ Sigep 2019 / Pad C1 – Stand 094 – 054



inferiori rispetto a una gelateria, ma dove la lavorazione di gelato artigianale, combinata con professionalità e fantasia ad altri cibi, apre scenari molto interessanti.

➤ **Panorama America**, stesso cuore tecnologico di Xylo, ma predisposto per essere attrezzato con carapine tarate sull'unità di misura dei galloni, strizza chiaramente l'occhio al mercato statunitense.

Un'America sempre più vicina per Ifi, infatti dal **1° gennaio 2019** è operativa **Ifi America Corporation** con sede a Miami. Un passo importante per **Ifi**, pronta a rispondere alle crescenti richieste provenienti dal nuovo continente.

➤ **Lumière e il banco Drop-In Delice.**

Sviluppo di innovative tecnologie, ma anche proposte di nuove linee e colori. Sigep, è l'anteprima per la presentazione della nuova vetrina multiservizio, **Lumière** (design Delineodesign) riconoscibile per il caratteristico raggio di curvatura del vetro frontale, riscaldato tramite fili in tugsteno, tecnologia presa in prestito dall'automotive per grandi prestazioni termodinamiche. Un'applicazione di tecnologia coadiuvata dal sistema di chiusura posteriore **HCS** (Hi-performance Closure System) inventato da Ifi a vantaggio della qualità di conservazione del gelato, dell'igiene e del risparmio energetico. Il sistema consente infatti, con l'ausilio di un sensore integrato, di ridurre il numero di sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina e limita l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione. Mentre a supporto della valorizzazione della pasticceria esposta, i **Drop-in Delice** by Ifi sono presentati con piano espositivo e cornice nel colore **bianco** e **nero**, oltre alla tradizionale finitura inox.

➤ **FORMAZIONE: Le Masterclass.**

Lo stand Ifi a Sigep è multifunzionale: esposizione di prodotti, piazza d'incontro, ma anche formazione, perché nello spazio è presente un'area Masterclass che durante le giornate di fiera prevede lo svolgimento di 28 appuntamenti con ospiti d'eccezione come i pastry chef Gianluca Fusto e Antonio Bachour che racconteranno le nuove tendenze in pasticceria; inoltre Fusto allestirà con le sue creazioni la vetrina pasticceria e pralineria **Colonna** (design Giulio Iacchetti) Menzione d'Onore al recente Compasso d'Oro ADI. Partecipa alle masterclass anche CAST Alimenti con il maestro Gabriele Bozio. L'area ospiterà inoltre approfondimenti tecnici sulle nuove tecnologie per la conservazione e l'esposizione del gelato artigianale oltre a focus su come progettare e arredare i locali food & beverage.

➤ **AZIENDA: Il nuovo payoff.**

Sigep 2019, **Ifi** esprime la propria identità attraverso il *payoff* che da quest'anno accompagnerà lo storico logo aziendale. Tre parole: **People-centric innovation**, racchiudono il senso di quello che **Ifi** produce, di come opera e per chi. L'espressione di un *modus operandi*: "Ogni progetto, per noi, è un'opportunità per migliorare la qualità della vita delle persone".

Perché l'innovazione, la ricerca, il design, sono i mezzi messi in campo dall'azienda per il miglioramento continuo del benessere delle persone attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, la funzionalità e la creazione di luoghi di condivisione. Ed è sotto il messaggio **People-centric innovation** che prende forma la partecipazione di **Ifi** alla 40° edizione di Sigep.

Ifi. @ Sigep 2019 / Pad C1 – Stand 094 – 054



➤ **STAND: firma d'autore per lo spazio Ifi a Sigep 2019.**

332 m² firmati dall'**Architetto Alessandro Scandurra**, SSA Scandurra Studio Architettura, che così racconta lo stand: *“Lo spazio espositivo è pensato come un ambiente unico, semplice e modulare. Una superficie semitrasparente, schermi video lungo il perimetro e un soffitto di luce, sono gli elementi principali che determinano lo spazio in cui gli oggetti Ifi vengono esposti.*

Da un percorso centrale, quasi museale, è possibile percepire tutto l'ambiente complessivo e tutto ciò che è esposto. Lo spazio si trasforma in un luogo bidimensionale dove il racconto scorre attraverso le immagini dei video in continuo movimento. Una scatola bianca semitrasparente lascia intravedere i movimenti degli schermi all'interno e all'esterno dello spazio, che si mescolano con il movimento delle persone. Lo spazio è pensato per essere innovativo e non per rappresentare l'innovazione. Uno spazio ideale in cui gli oggetti perdono la loro fisicità e si confondono con il loro racconto. Una grande coreografia di macchine, immagini e persone raccontano del rapporto tra tecnologia e uomo”.

Uno stand dinamico dove i prodotti esposti e il significato del payoff sono raccontati dalle grafiche animate di **Pierluigi Anselmi**, che accompagnano il visitatore all'interno dello spazio.

➤ **Fuoristand.**

Ifi con i suoi prodotti è partner a **Sigep Gelato d'Oro**, la competizione si svolgerà in Hall Sud; obiettivo: individuare il team italiano che parteciperà alla IX Coppa del Mondo della Gelateria nell'anno 2020.

Ifi

Tecnologie, arredi e progetti per i luoghi del food & beverage

Ifi è dal 1962 brand di riferimento internazionale nel design, nelle tecnologie e nella realizzazione di locali food & beverage. Innovazione, ricerca nelle scienze ingegneristiche, alimentari e sociali sono le matrici di un'unica linea guida: **migliorare continuamente il benessere delle persone** attraverso soluzioni progettate attorno ai bisogni dell'uomo, a partire da quelli inespressi.

Ifi ha portato il gelato artigianale di tradizione italiana e la pasticceria nell'élite del design: nel proprio settore è infatti l'unica azienda al mondo a fregiarsi del Premio Compasso d'Oro ADI (2014 e 2018), oltre a riconoscimenti internazionali per le tecnologie e i concept di arredo. Ambasciatrice del design italiano con la Collezione Farnesina Design, Ifi ha sede a Tavullia e sei stabilimenti nel territorio marchigiano-romagnolo, oltre a due filiali commerciali a Dubai e Miami. Attraverso il marchio Metalmobil, offre soluzioni di design per sedute e complementi di arredo.

Ifi. @ Sigep 2019 / Pad C1 – Stand 094 – 054



IFI BOARD @ SIGEP 2019:



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Lo stand Ifi, firmato Alessandro Scandurra, SSA Scandurra Studio Architettura 2. La tecnologia Hybrid Cooling Technology applicata alla vetrina gelato Jolly 3. La vetrina gelato Jolly design (Marc Sadler) 4. Panorama Xylo (Marc Sadler) 5. Panorama America (Marc Sadler) 6. Lumière (design Delineodesign).

ifi. @ Sigep 2019 / Pad C1 – Stand 094 – 054

Info: press@ifi.it / ifi.it / +39 348.2802854 +39 0721 200235 - Download press kit: <https://www.ifi.it/it/media-kit>