



PRESS KIT

Ifi a Sigep 2020: Design first.

A Sigep 2020, Ifi ribadisce la propria filosofia d'impresa: **portare benessere alle persone attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, l'ergonomia e la creazione di luoghi *people-centric*.**

In uno spazio d'autore firmato dallo studio di architettura SSA di Alessandro Scandurra, Ifi espone le ultime soluzioni nate nel segno del Design per migliorare la qualità della vita delle persone.

Al centro dello stand, le nuove proposte per esporre e conservare il **gelato artigianale** e la **pasticceria: Al volo**, Design MM Design, *la mini vetrina refrigerata per gelato, pasticceria e pralineria*; **Pivot**, Design Giulio Iacchetti, *l'espositore verticale secondo Ifi*; **Milia**, Design Makio Hasuike & Co., *la vetrina dove il gelato esposto sembra sospeso*. E ancora soluzioni **Gelato Everywhere** e le ultime proposte per l'**arredo bar: Layers**, Design Massimo Curzi e **Style up**, Delineodesign.

NOVITÀ A SIGEP:

- **AL VOLO** Design MM Design
La mini vetrina professionale per il gelato, la pasticceria e la pralineria.



Al volo è l'ultima innovazione di Ifi per proporre il gelato artigianale, la pasticceria e la pralineria **oltre i confini dei punti vendita tradizionali**. Al volo è una mini vetrina professionale refrigerata, che in uno spazio ridotto racchiude tutto il sapere tecnologico di Ifi. La refrigerazione ventilata garantisce un gelato sempre spatolabile, e i vetri camera riscaldati evitano la formazione di condensa persino in condizioni climatiche estreme, per offrire sempre la massima visibilità dell'alimento, anche da lontano. Come in ogni progetto Ifi, l'attenzione all'ergonomia è centrale: la maniglia di apertura ambidestra consente un utilizzo ancora più pratico e confortevole, mentre lo sportello posteriore servo-assistito agevola le operazioni di servizio e limita allo stesso tempo la fuoriuscita di aria fredda. Al volo è predisposto per: **Ifi IoT Remote Manager**
<https://bit.ly/2Mh8wdy>





- **PIVOT** Design Giulio Iacchetti
La più "alta" espressione dell'espositore refrigerato verticale.

Pivot è l'espositore verticale refrigerato secondo Ifi: una geometrica trasparenza dalle inedite prestazioni termodinamiche, dedicata ai professionisti del gelato, della pasticceria e della pralineria più esigenti. Pivot unisce all'esposizione e alla conservazione del prodotto l'**igiene** e la **massima funzionalità**. Elemento di innovazione, l'introduzione di **vetri camera temperati riscaldati su tutti e quattro i lati** espositivi: un'implementazione fondamentale a favore delle qualità organolettiche e della presentazione degli alimenti. Nel progetto verticale di Ifi, tutto è stato pensato in funzione del professionista: la modalità di ventilazione dal basso verso l'alto regala un maggiore volume espositivo; la porta con maniglia a scomparsa e il sistema self-closing offrono la massima ergonomia e la minor dispersione di aria fredda verso l'esterno. I piani di appoggio interni regolabili, passano da cinque a sei e consentono una ventilazione uniforme all'interno di quella che possiamo definire la più "alta" espressione dell'espositore verticale. Pivot è predisposto per **Ifi IoT Remote Manager**: <https://bit.ly/2Mh8wdy>



- **MILIA** Design Makio Hasuike & Co.
Il gelato come non si è mai visto.



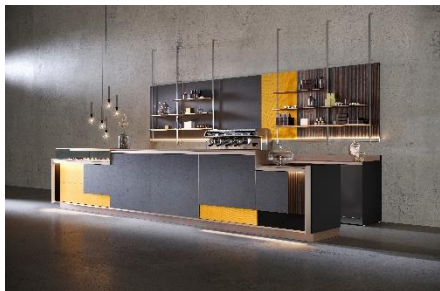
In **Milia**, la nuova vetrina refrigerata di Ifi per il gelato artigianale, il gelato è il protagonista, il punto focale anche per chi osserva da lontano (*milia passuum*). Allo spettatore, **il gelato sembra sospeso**, esaltato da un sapiente utilizzo dell'illuminazione, dall'ampio vetro frontale e dal colore nero della serigrafia dei vetri e degli elementi interni. La tecnologia di refrigerazione applicata a Milia è integrata dal **sistema di chiusura posteriore HCS** (Hi-performance Closure System), tecnologia esclusiva di Ifi per migliorare la conservazione del gelato, l'igiene e il 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 di limitare l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione. Le forme essenziali di Milia si completano grazie a materiali tecnologici come il Fenix®, scelto per il rivestimento del basamento, che conferisce una finitura opaca, soft touch, anti-impronta e resistente ai micro graffi superficiali. Milia è predisposta per **Ifi IoT Remote Manager**: <https://bit.ly/2Mh8wdy>





➤ **LAYERS** Design Massimo Curzi

Oltre l'arredo bar, una tecnologia estetica per la personalizzazione.



Layers è l'innovativa tecnologia estetica di Ifi che offre la massima opportunità di personalizzazione; la soluzione ideale per esprimere l'individualità nell'arredo bar. Rispetto alle proposte tradizionali, Layers consente di vestire il banco bar con un gioco a tre tipologie di materiali sovrapposti, che conferiscono profondità e plasticità. Il sistema di rivestimento, intercambiabile, permette di **trasformare in pochi, semplici gesti, l'aspetto del banco bar e il mood dell'ambiente.**

➤ **STYLE UP** Design Delineodesign

L'essenza del sistema d'arredo.



Style up è il sistema di arredo modulare, dinamico e funzionale, con finiture esclusive Ifi, composto da una gamma di moduli **creata appositamente per soddisfare tutte le esigenze progettuali.** Style up porta soluzioni tecnologiche avanzate, pensate per migliorare gli spazi di lavoro del professionista all'insegna dell'accoglienza.

Ifi FUORISTAND:

➤ Coppa del Mondo della gelateria

Hall Sud – Gelato Arena



Coppa del Mondo della Gelateria
Gelato World Cup

Con le sue tecnologie: la vetrina **Mila** e **Gelato CoolBox**, Ifi è partner della Coppa del Mondo della Gelateria che si svolgerà nel corso di Sigep.

Ifi

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

Dal 1962, Ifi è brand di riferimento internazionale nel Design, nelle tecnologie e nella progettazione di **luoghi dedicati al food & beverage.** Innovazione e ricerca multidisciplinare sono i fondamenti di un'unica linea guida: **migliorare continuamente il benessere delle persone** attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, l'ergonomia e la funzionalità.

Interpretando i bisogni inespressi dell'uomo, Ifi ha portato la gelateria artigianale e la pasticceria nell'élite del **Design:** è infatti l'unica impresa del settore ad aver ricevuto il **Compasso d'Oro ADI** (nel 2014 e nel 2018) per tecnologie e concept di arredo. Ambasciatrice del Made in Italy nel mondo con la Collezione Farnesina Design, Ifi ha sede a Tavullia (PU), nel territorio marchigiano-romagnolo. Il Gruppo Ifi è composto da 3 divisioni: **Ifi**; **Ifi Contract** (arredi su misura); e **Et al.** (sedute e tavoli per la collettività).

