

Esedra.

design Makio Hasuike & Co



 **ADI
DESIGN
INDEX**
Selezione Compasso d'Oro

 **ifi** People-centric
innovation

Esedra.

ifi. People-centric innovation

“Ogni progetto, per noi, è un’opportunità per migliorare la qualità della vita delle persone.”

“Every project is, for us, an opportunity to improve people’s quality of life.”

A new point of view



Apertura vetro frontale dall'alto verso il basso
Front glass downward opening

Esedra, la vetrina per **Gelato, Pasticceria e Pralineria**, è il perfetto equilibrio tra **leggerezza, trasparenza e funzionalità**. Le sue linee morbide arredano lo spazio, eliminando ogni barriera tra il consumatore e le creazioni esposte.

Grazie all'impiego delle **esclusive tecnologie Ifi** e all'utilizzo del **gas naturale R290**, Esedra offre **performance eccellenti** in termini di conservazione, risparmio energetico e tutela dell'igiene.

The Esedra **Gelato, Pastry and Praline** display case is the perfect balance of **lightness, transparency and functionality**. Its soft lines decorate the space, eliminating any barrier between the consumer and the creations on display.

Thanks to the use of **exclusive Ifi technologies** and the use of **R290 natural gas**, Esedra offers **excellent performance** in terms of conservation, energy saving and hygiene protection.



La vitrine Esedra pour la **Glaces, la Pâtisseries et la Chocolaterie** est l'équilibre parfait entre **légèreté, transparence et fonctionnalité**. Ses lignes douces décorent l'espace en éliminant toute barrière entre le consommateur et les créations exposées. Grâce à l'utilisation des **technologies exclusives Ifi** et à l'utilisation du **gaz naturel R290**, Esedra offre d'**excellentes performances** en termes de conservation, d'économie d'énergie et de protection de l'hygiène.

Die **Eis-, Konditorei- und Pralinenvitrine** Esedra ist das **perfekte Gleichgewicht** aus **Leichtigkeit, Transparenz und Funktionalität**. Seine weichen Linien schmücken den Raum und beseitigen jede Barriere zwischen dem Verbraucher und den ausgestellten Kreationen. Dank des Einsatzes **exklusiver Ifi-Technologien** und der Verwendung von **R290- Erdgas** bietet Esedra **hervorragende Leistungen** in Bezug auf Umweltschutz, Energieeinsparung und Hygiene.

La vitrina Esedra para **Gelato, Pastelería y Chocolate** es el equilibrio perfecto entre **ligereza, transparencia y funcionalidad**. Sus suaves líneas decoran el espacio, eliminando cualquier barrera entre el consumidor y las creaciones expuestas. Gracias al uso de **tecnologías exclusivas de Ifi** y a la utilización de **gas natural R290**, Esedra ofrece un **excelente rendimiento** en términos de conservación, ahorro de energía y protección de la higiene.

First comes the look



Esedra supera il tradizionale approccio dell'esposizione inclinata: il **piano espositivo** diventa **orizzontale e rialzato**, avvicinando le creazioni agli occhi di chi guarda. L'**esposizione a filo** garantisce **massima visibilità** e un **ritmo visivo continuo**, anche con moduli canalizzati con servizi diversi.

Il **castello vetri in vetrocamera**, con **vetro frontale curvo** pirolitico con riscaldamento differenziato tramite fili in tungsteno, si combina con **vetri laterali** riscaldati, pirolitici e temperati. Questa configurazione ottimizza l'isolamento termico, riduce i consumi ed elimina la condensa per una visibilità perfetta. L'illuminazione a **LED 4000K** è uniforme e diffusa. Nel **servizio Pasticceria**, le mensole sono progettate per mettere in primo piano le specialità.

Esedra goes beyond the traditional approach of tilted display: the **pans' supports** becomes **horizontal and raised**, bringing your creations closer to the eye of the beholder. The **flush display** guarantees **maximum visibility** and a **continuous visual rhythm**, even with multiplexed modules with different services. The **double-glazed glass structure**, with **curved** pyrolytic **front glass** and differentiated heating by means of tungsten wires, is combined with heated, pyrolytic and tempered **side glass**. This configuration optimises thermal insulation, reduces consumption and eliminates condensation for perfect visibility. The **4000K LED** lighting is uniform and diffuse. In the **Pastry service**, the shelves are designed to put specialities in the foreground.

Esedra va au-delà de l'approche traditionnelle de l'affichage incliné : le **plan d'exposition** devient **horizontal et surélevé**, rapprochant vos créations de l'œil du spectateur. La présentation affleurante garantit une **visibilité** maximale et un **rythme visuel continu**, même avec des modules canalisés offrant des services différents. Le château de **verre à double vitrage**, avec verre frontal pyrolytique **bombé** et chauffage différencié par fils de tungstène, est associé à un **verre latéral** chauffant, pyrolytique et trempé. Cette configuration optimise l'isolation thermique, réduit la consommation et élimine la condensation pour une visibilité parfaite. L'éclairage **LED 4000K** est uniforme et diffus. En **Pâtisserie**, les étagères sont conçues pour mettre en avant le spécialités.

Esedra geht über den traditionellen Ansatz der schrägen Auslage hinaus: die **Halterungen** für Gelatowannen werden **horizontal und erhöht**, wodurch Ihre Kreationen dem Auge des Betrachters näher gebracht werden. Das **flächenbündige Display** garantiert **maximale Sichtbarkeit** und einen **kontinuierlichen visuellen Rhythmus**, auch bei kanalisierten Modulen mit unterschiedlichen Leistungen. Die **doppelte verglaste Glasstruktur** mit **gebogenem** pyrolytischem **Frontglas** und differenzierter Beheizung durch Wolframdrähte wird mit beheiztem, pyrolytischem und gehärtetem **Seitenglas** kombiniert. Diese Konfiguration optimiert die Wärmedämmung, reduziert den Verbrauch und verhindert Kondenswasserbildung für eine perfekte Sicht. Die **4000K LED**-Beleuchtung ist gleichmäßig und diffus. In der **Konditorei** sind die Regale so konzipiert, dass sie Ihre Spezialitäten in den Vordergrund rücken.

Esedra va más allá del enfoque tradicional de la exposición inclinada: la **superficie** se vuelve **horizontal y elevada**, acercando sus creaciones al ojo del espectador. La **exposición enrasada** garantiza la **máxima visibilidad** y un **ritmo visual continuo**, incluso con módulos canalizados con diferentes servicios. El **castillo de vidrios** doble, con **crystal frontal curvado** pirolítico y calefacción diferenciada por hilos de tungsteno, se combina con **crystal laterales** templados, pirolíticos y calefactados. Esta configuración optimiza el aislamiento térmico, reduce el consumo y elimina la condensación para una visibilidad perfecta. La iluminación **LED de 4000K** es uniforme y difusa. En el **servicio de Pastelería**, los estantes están diseñados para poner especialidades en primer plano.





Basamento Compact con raccordo centrale
Compact basement with central connection



- ◀ **Linee pulite. Allineamento tra pannellatura frontale e laterale.**
- ◀ **Eleganti serigrafie sui vetri laterali.**

Clean lines. Alignment between front and side paneling.
Elegant screen printing on the side glass.

Lignes épurées. Alignement entre les panneaux frontaux et latéraux.
Sérigraphies élégantes sur le verre latéral.

Klare Linien. Ausrichtung zwischen Front- und Seitenverkleidung.
Elegante Siebdrucke auf dem Seitenglas.

Líneas limpias. Alineación entre el panel frontal y lateral.
Serigrafías elegantes en el cristal lateral.



Basamento Compact
Compact basement

- ▲ **Continuità visiva anche tra moduli canalizzati con servizi diversi. Due tipologie di basamento a scelta tra: Compact (versione ridotta) e Standard (a tutta lunghezza)**

Visual continuity even between multiplexed modules with different services.
Two types of plinth can be chosen: Compact (reduced version) and Standard (full-length).

Continuité visuelle même entre des modules canalisés avec des services différents.
Deux types de socle peuvent être choisis entre Compact (version réduite) et Standard (toute la longueur).

Visuelle Kontinuität auch zwischen kanalisierten Modulen mit unterschiedlichen Leistungen.
Zwei Sockeltypen zur Auswahl: Compact (reduzierte Ausführung) und Standard (über die gesamte Länge).

Continuidad visual incluso entre módulos canalizados con diferentes servicios.
Se pueden elegir dos tipos de zócalo entre Compacto (versión reducida) y Estándar (de largo completo).

At the heart of taste



Esedra adotta un evoluto sistema di **refrigerazione ventilata** che, nel servizio gelato, si avvale anche di **doppio evaporatore e flusso sopraelevato dell'aria**.

Le **esclusive tecnologie Ifi**, tra cui i sistemi di chiusura posteriore **HCS** e **HCS PRO**, garantiscono la massima protezione della qualità degli alimenti, ottimizzano i consumi energetici e assicurano elevati standard d'igiene.

Su richiesta, è disponibile anche l'innovativa **Hybrid Cooling Technology**, brevetto esclusivo Ifi. Nel **servizio Pasticceria**, l'impianto refrigerante garantisce l'umidità ideale del 70%. **Esedra Pralineria**, dotata di controllo d'umidità, può essere convertita in servizio Pasticceria.

Esedra adopts an advanced **ventilated refrigeration** system which, in gelato service, also uses a **double evaporator and raised airflow**.

Ifi's **exclusive technologies**, including the **HCS** and **HCS PRO** rear closure systems, ensure maximum protection of food quality, optimize energy consumption, and guarantee high hygiene standards. Upon request, the innovative **Hybrid Cooling Technology**, an exclusive Ifi patent, is also available.

In the **Pastry service**, the refrigeration system guarantees the ideal humidity of 70%. **Esedra Praline**, equipped with humidity control, can be converted to a Pastry service.



Mandata dell'aria, flusso sopraelevato.

Air outlet, overhead flow.

Soufflage d'air, flux surélevé.

Luftauslass, erhöhter Luftstrom.

Salida del aire: flujo elevado.



Esedra adopte un système de **réfrigération ventilée** évolué qui, en mode glace, utilise également un **double évaporateur** et un flux d'air surélevé.

Les **technologies exclusives d'Ifi**, notamment les systèmes de fermeture arrière **HCS** et **HCS PRO**, garantissent une protection maximale de la qualité des aliments, optimisent la consommation d'énergie et assurent des normes d'hygiène élevées. Sur demande, la technologie innovante **Hybrid Cooling Technology**, brevet exclusif Ifi, est également disponible.

Dans le **service Pâtisserie**, le système de réfrigération garantit une humidité idéale de 70 %. La **Chocolaterie Esedra**, équipée d'un système de contrôle de l'humidité, peut être convertie en service de Pâtisserie.

Esedra verfügt über ein fortschrittliches **belüftetes Kühlsystem**, das im Eisbetrieb zusätzlich mit einem **Doppelverdampfer** und einem erhöhten Luftstrom arbeitet. Die **exklusiven Ifi-Technologien**, darunter die rückseitigen Verschlussysteme **HCS** und **HCS PRO**, bieten maximalen Schutz der Lebensmittelqualität, optimieren den Energieverbrauch und gewährleisten höchste Hygienestandards. Auf Anfrage ist auch die innovative **Hybrid Cooling Technology** erhältlich – ein exklusives Ifi-Patent. Im **Konditoreibetrieb** sorgt die Kälteanlage für eine ideale Luftfeuchtigkeit von 70 %. **Esedra Pralinen**, ausgestattet mit Feuchtigkeitskontrolle, kann in den Konditoreibetrieb umgewandelt werden.

Esedra utiliza un avanzado sistema de **refrigeración ventilada** que, en el servicio de Gelato, también cuenta con **doble evaporador** y un flujo de aire elevado.

Las exclusivas tecnologías de Ifi, entre ellas los sistemas de cierre posterior **HCS** y **HCS PRO**, garantizan la máxima protección de la calidad de los alimentos, optimizan el consumo energético y aseguran altos estándares de higiene. Bajo pedido, también está disponible la innovadora **Hybrid Cooling Technology**, una patente exclusiva de Ifi.

En el **servicio de Pastelería**, el sistema de refrigeración garantiza una humedad ideal del 70 %. **Esedra Pralinería**, equipada con control de humedad, puede convertirse en servicio de Pastelería.

Features

HCS (Hi-Performance Closure System) Sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni con scorrevoli. Il sistema, con l'aiuto di un sensore integrato, riduce gli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina a vantaggio della qualità di conservazione del gelato, dell'igiene e del risparmio energetico.

High-performance rear closure system with sliding doors. The system reduces defrosting based on the actual time the cabinet is open, improving gelato storage quality, hygiene and energy savings.

Le système réduit le dégivrage en fonction de la durée réelle d'ouverture de l'armoire, ce qui favorise la qualité du stockage des glaces, l'hygiène et les économies d'énergie. favorise la qualité du stockage des glaces, l'hygiène et les économies d'énergie.

Verriegelungssystem mit Schiebern. Das System reduziert - mithilfe eines integrierten Sensors - die Abtaungen entsprechend der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine, was der Qualität der Eislagerung, der Hygiene und den Energieeinsparungen zugute kommt.

Sistema de cierre trasero de alto rendimiento con puertas correderas. El sistema reduce la descongelación en función del tiempo real que la vitrina está abierta, en beneficio de la calidad de almacenamiento del Gelato, la higiene y el ahorro de energía.

HCS PRO Sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni con pannello isolante a bassissima conduttività termica. Il sistema, oltre a ridurre gli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina, consente di trasformarla, all'occorrenza, in un armadio refrigerato, preservando sempre il gelato nelle condizioni ideali.

High-performance rear closure system with insulation panel with very low thermal conductivity. The system not only reduces defrosting based on the actual time the display case is open, but also turns it, when needed, into a storage freezer, preserving gelato in ideal conditions at all times.

Système de fermeture arrière très performant avec panneau isolant à très faible conductivité thermique. Ce système permet non seulement de réduire les dégivrages en fonction du temps réel d'ouverture de la vitrine, mais aussi de la transformer en armoire réfrigérée, ce qui permet de conserver les glaces dans des conditions idéales à tout moment.

Rückverschlussystem mit Isolierpaneel mit sehr geringer Wärmeleitfähigkeit. Das System reduziert nicht nur die Abtaungen entsprechend der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine, sondern verwandelt sie auch in eine Kühltruhe, in der das Speiseeis jederzeit unter idealen Bedingungen aufbewahrt wird.

Sistema de cierre trasero de alto rendimiento con panel aislante de muy baja conductividad térmica. El sistema no solo reduce la descongelación en función del tiempo real de apertura de la vitrina, sino que también la convierte en un armario refrigerado, conservando el Gelato en condiciones ideales en todo momento.

Hybrid Cooling Technology Tecnologia brevettata Ifi a doppia sorgente di refrigerazione che mantiene il freddo continuo in vetrina durante le delicate, ma indispensabili, fasi di sbrinamento, evitando shock termici e preservando l'aspetto del gelato. (Disponibile a richiesta)

Patented Ifi dual-source refrigeration technology that maintains continuous cold in the display case during the delicate but indispensable defrosting cycles, avoiding thermal shock and preserving the appearance and organoleptic characteristics of the gelato. (Available on request)

Technologie brevetée de réfrigération à double source de réfrigération Ifi qui maintient un froid continu dans la vitrine pendant les phases délicates mais indispensables de décongélation, en évitant les chocs thermiques et en préservant l'aspect et les caractéristiques organoleptiques de la crème glacée. (Disponible sur demande)

Die patentierte Ifi-Doppelquellen-Kühltechnologie hält die Kälte in der Vitrine während der heiklen, aber unverzichtbaren Abtauphasen konstant und vermeidet so Wärmeschocks und bewahrt das Aussehen und die organoleptischen Eigenschaften des Speiseeises. (Auf Anfrage erhältlich)

Tecnología patentada Ifi de doble fuente de refrigeración que mantiene el frío continuo en la vitrina durante las delicadas pero indispensables fases de descongelación, evitando el choque térmico y preservando el aspecto y las características organolépticas del Gelato. (Disponible bajo pedido)

Acoustic Comfort System

Sistema Ifi che riduce il rumore e le vibrazioni naturalmente prodotti dalla vetrina, grazie a specifici accorgimenti tecnologici. Per un ambiente sempre confortevole, sia per chi lavora sia per gli ospiti che lo vivono.

Ifi system that reduces the noise and vibrations naturally produced by the display case thanks to specific technological devices. For an environment that is always comfortable for those who work and for the guests who experience it.

Système Ifi qui réduit le bruit et les vibrations naturellement produits par l'armoire grâce à des dispositifs technologiques spécifiques. Pour un environnement toujours confortable pour les opérateurs et pour les hôtes qui en font l'expérience.

Ifi-System zur Reduzierung von Geräuschen und Vibrationen, die natürlicherweise von der Vitrine erzeugt werden - dank gezielter technologischer Maßnahmen. Für eine Umgebung, die für die Mitarbeiter und für die Gäste, die sie erleben.

Sistema de Ifi que reduce el ruido y las vibraciones producidos naturalmente por la vitrina, gracias a soluciones tecnológicas específicas. Para un ambiente siempre confortable, tanto para quienes trabajan como para los clientes que lo disfrutan.

Predisposizione per **GALILEO My connected Guardian Angel**, sistema di connessione digitale che permette di controllare e gestire da remoto il funzionamento della vetrina.

Ready for **GALILEO My connected Guardian Angel**, digital connection system which allows remote control and remotely manage the operation of the display case.

Prêt pour **GALILEO My connected Guardian Angel**, système de connexion numérique qui permet de contrôler et de gérer à distance le fonctionnement de la vitrine.

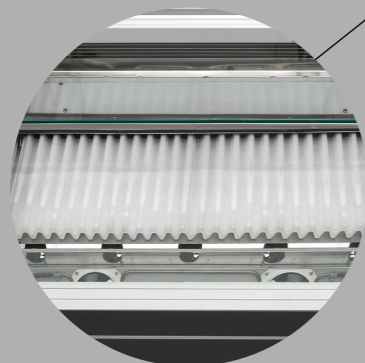
Bereit für **GALILEO My connected Guardian Angel**, digitales Anschlussystem das die Fernsteuerung und den Betrieb der Vitrine aus der Ferne zu steuern der Vitrine.

Predisposición para **GALILEO My connected Guardian Angel**, sistema de conexión digital que permite controlar y gestionar a distancia el funcionamiento de la vitrina.



HCS: SCORREVOLI IN METACRILATO, SPESSORE DI 6 MM (VETRI ALTI CURVI - VAC) E 8 MM (VETRI BASSI CURVI - VBC)

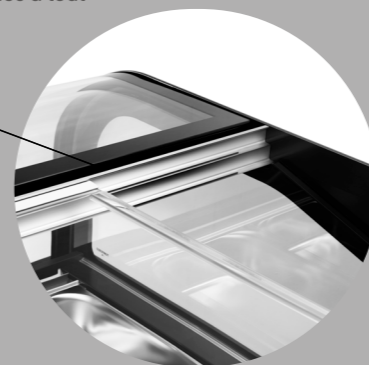
/ HCS: METHACRYLATE SLIDE, THICKNESS 0.23" (HIGH CURVED GLASS - VAC) AND 0.31" (LOW CURVED GLASS - VBC)



HYBRID COOLING TECHNOLOGY

FILTRO CONDENSATORE: AMOVIBILE SENZA L'USO DI UTENSILI E LAVABILE CON ACQUA. IL FILTRO PROTEGGE IL CONDENSATORE DA POLVERE E IMPURITÀ. UNA SOLUZIONE CHE SEMPLIFICA LA MANUTENZIONE ORDINARIA E CONTRIBUISCE A PROLUNGARE L'EFFICIENZA E LA DURATA DELLA VETRINA

/ CONDENSER FILTER: REMOVABLE WITHOUT TOOLS AND WASHABLE WITH WATER. THE FILTER PROTECTS THE CONDENSER FROM DUST AND IMPURITIES. A SOLUTION THAT SIMPLIFIES ROUTINE MAINTENANCE AND HELPS TO IMPROVE THE EFFICIENCY AND LIFETIME OF THE DISPLAY CASE.



PLAFONIERA INTEGRATA NEL SISTEMA SCORREVOLI, CON SCANSO FINALE PER FACILE PULIZIA

/ INTEGRATED SLIDING SYSTEM WITH END SCAN FOR EASY CLEANING



HCS PRO: PANNELLO SOTTOVUOTO SUPER ISOLANTE, SPESSORE SOLO 10 MM

/ HCS PRO: SUPER-INSULATING VACUUM PANEL, ONLY 0.39" THICK

Services



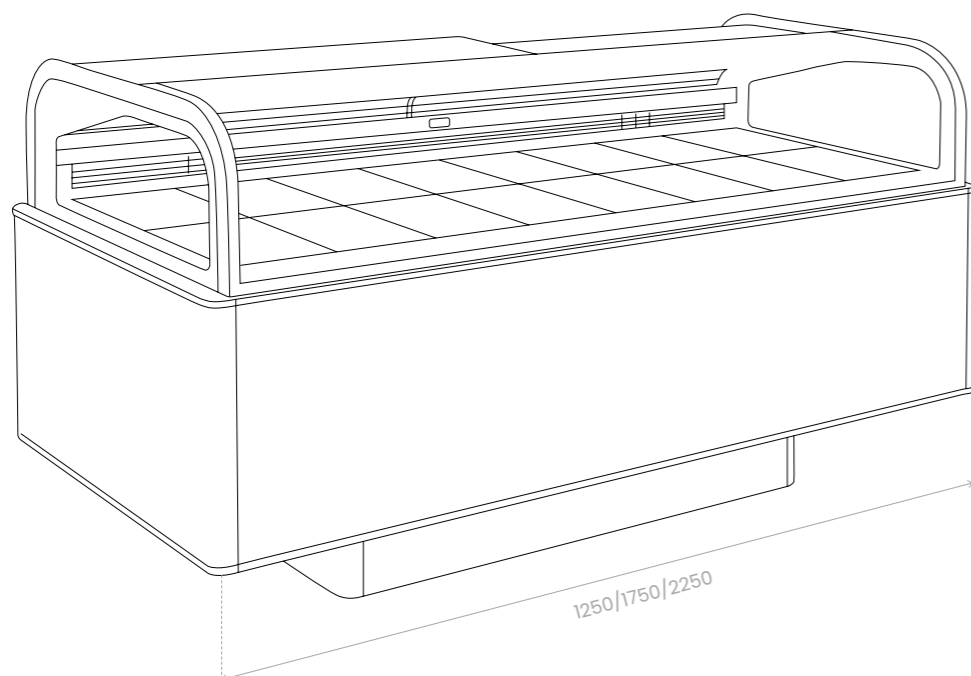
Pasticceria
Pastry
Pralineria/Pasticceria
Praline/Pastry



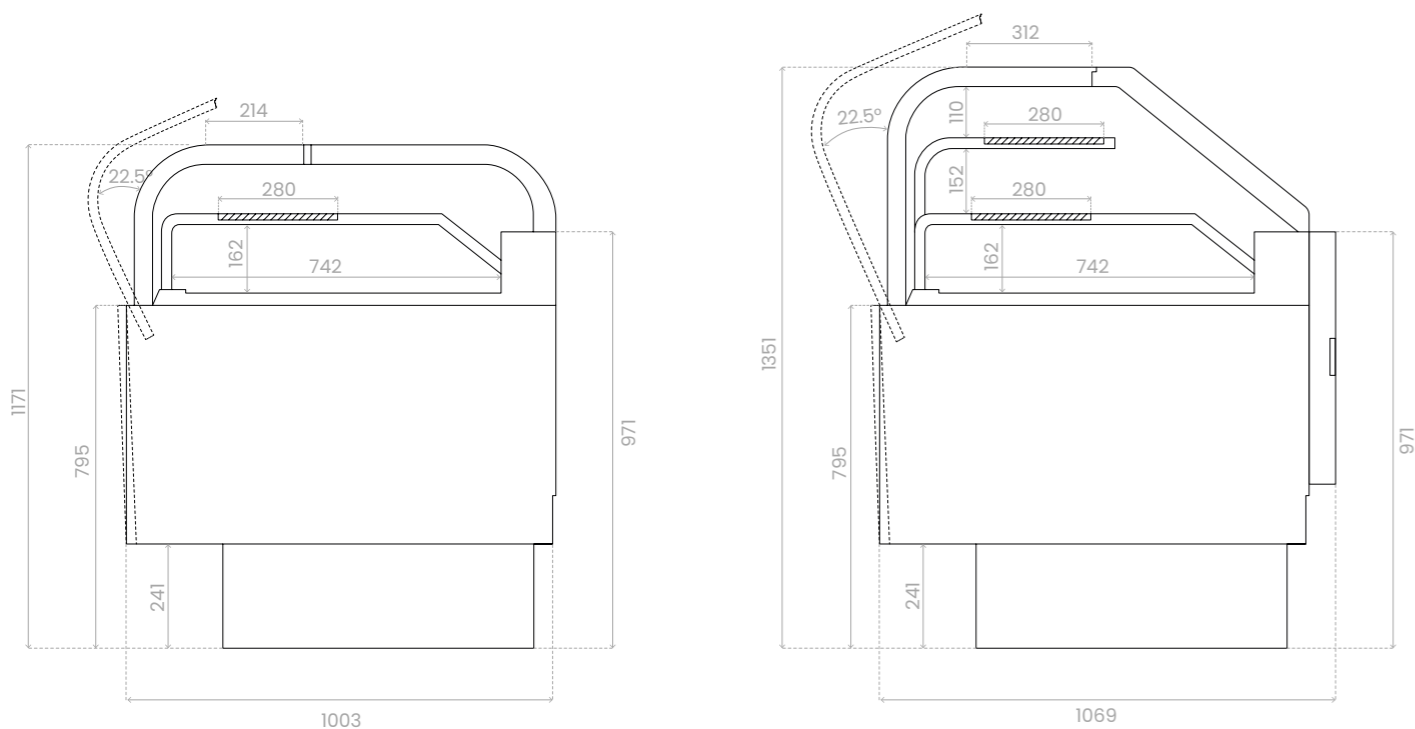
Gelato
Gelato/Pasticceria
Gelato/Pastry



NEI MODELLI PREDISPOSTI, I SERVIZI POSSONO ESSERE CONVERTITI SEMPLICEMENTE CON UN PULSANTE. / IN MODELS ARRANGED IN ADVANCE, ESEDRA SERVICES CAN BE CONVERTED AT THE TOUCH OF A BUTTON.



1250/1750/2250



ACCESSORI / ACCESSORIES

- > vaschette gelato
- > porta-stecchi gelato
- > griglia stecchi gelato
- > vassoio inox per coppe gelato
- > porta-monoporzioni per vassoio coppe gelato
- > vasca torte in acciaio inox
- > vassoio torte in acciaio inox
- > etichette segnagusti
- > lavaporzionatore

- > gelato pans
- > gelato stick holder
- > gelato stick grille
- > stainless steel tray for gelato cups
- > single portion for gelato cup tray
- > stainless steel gelato cakes tray
- > stainless steel gelato cakes tray
- > flavour markers
- > scoop washer



VASSOIO TORTE IN ACCIAIO INOX 360X500 MM
/ 14.17"X19.68" STAINLESS STEEL CAKE TRAY



ETICHETTE SEGNAGUSTI: BASE COLORE NERO, SCRITTA COLORE BIANCO
/ FLAVOURS LABELS: BACKGROUND COLOUR BLACK, LETTERING COLOUR WHITE

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATIC CLASS 4

Gelato +35°C - 60% U.R.
Pasticceria +35°C - 60% U.R.
Pralineria +35°C - 60% U.R.

Gelato +35°C - 60% R.H.
Pastry +35°C - 60% R.H.
Pralines +35°C - 60% R.H.

CLASSE ENERGETICA / ENERGY CLASS



Clicca qui
Click here

GAS / GAS

Motore incorporato R290
Motore remoto R452A
Built-in condensing unit R290
Remote condensing unit R452A

SERVIZI / SERVICES

Gelato -18°C; -2°C
Gelato/Pasticceria -18°C; -2°C / +4°C; +8°C
Pasticceria +4°C; +8°C
mensola superiore non refrigerata
mensola inferiore +8°C; +12°C
Pralineria/Pasticceria +14°C; +18°C / +4°C; +8°C

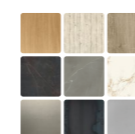
Gelato -0.4°F; +28.4°F
Gelato/Pastry -0.4°F; +28.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Pastry +39.2°F; +46.4°F
upper shelf not refrigerated
lower shelf +46.4°F; +53.6°F
Pralines/Pastry +57.2°F; +64.4°F / +39.2°F; +46.4°F

MISURE / SIZE

mm
H 1171(VBD)/1351(VAD)
L 1250/1750/2250 (fianchi inclusi)
P 1003 (scorrevoli)
1067 (pannello)

inch
H 46.10"(VBD)/53.18"(VAD)
L 49.21"/68.89"/88.58" (sides includes)
P 39.48" (sliding doors)
42.12" (panel)

FINITURE / FINISHING



Collezione finiture Ifi
Ifi finishing Collection



Laccata a campione
Laquered according to sample

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
On request, customizable finishes ad desired.

TECNOLOGIE / TECHNOLOGIES



LOCALE BAR, GELATERIA E PASTICCERIA

VETRINE:

- ESEDRA SERVIZIO GELATO, ESEDRA SERVIZIO PASTICCERIA CANALIZZATE
- PANNELLATURA FRONTALE: LAMINATO FENIX, ACCIAIO HAMILTON
- FIANCHI: LAMINATO FENIX, ACCIAIO HAMILTON

SEDUTE E TAVOLI ET AL.:

- AGAMI 1151, 1152, 1156 - FINITURA MEDLEY, GABRIEL 68002
- MAIN 1125, 1126 - FINITURA NERO STRATIFICATO HPL

/ BAR, GELATO AND PASTRY SHOP

DISPLAY CASES:

- ESEDRA GELATO SERVICE, ESEDRA PASTRY SERVICE MULTIPLEX DISPLAY CASES
- FRONT PANEL FINISH: FENIX LAMINATE, HAMILTON STAINLESS STEEL
- SIDE FINISH: FENIX LAMINATE, HAMILTON STAINLESS STEEL

ET AL. CHAIRS AND TABLES:

- AGAMI 1151, 1152, 1156 - MEDLEY, GABRIEL 68002 FINISH
- MAIN 1125, 1126 - BLACK HPL SOLID LAMINATE



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 Farbverschiedenheiten, 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 catálogo no son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

I catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:
The catalogue has been produced with the collaboration of:

Ifi Identity&Communication


PHOTOGRAPHY
Amati Bacciardi

© COPYRIGHT Ifi S.p.A.
Tavullia (PU) Italia, 2025
- Tutti I Diritti Riservati
- All Rights Reserved

10/2025

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.

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU) - Italy
Ita +39 0721 20021
Exp +39 0721 200208
info@ifi.it - export@ifi.it
ifi.it

 Disegnata, progettata e prodotta in Italia
Designed, engineered and manufactured in Italy
Dessinée, conçue et produit en Italie
Entworfen und hergestellt in Italien
Diseñada, proyectada y fabricada en Italia



ADMEMBER

