



design Giulio Iacchetti

# Colonna

The exclusive display case that makes you the star  
La vitrine exclusive qui fait de vous le personnage principal





è Colonna.



## Freshly made Comme à peine faits

Colonna's **high-performance refrigeration system** is housed in the volumetric shaped cylinder. The air inside the display case is gently circulated without directly affecting the food, thus creating the perfect storage conditions. Colonna is particularly attentive to your pastry and praline creations, offering the possibility to **adjust the temperature and humidity** according to the characteristics of the product. The display case modules, separated by double glazing, help create **linear continuity** while accommodating different tastes, smells and temperature needs. The use of **double glazing** for the top and rear closing system ensures effective cold retention for improved quality preservation and greater energy savings, thanks to the use of the **natural refrigerant gas, R290**.

Le **système de réfrigération performant** de Colonna est contenu dans le volume du cylindre. La circulation d'air à l'intérieur de la vitrine est délicate, l'air ne touche pas directement les aliments et crée le milieu idéal pour leur conservation. La possibilité de **régler la température et réduire l'humidité** en fonction des caractéristiques du produit, fait de Colonna une vitrine particulièrement attentive au soin de vos créations de pâtisserie et de chocolaterie. Les modules de la vitrine, séparés par un double vitrage vous permettent de créer une **continuité linéaire** tout en respectant les saveurs, les parfums et les exigences de températures différentes. Le choix du **double vitrage** pour le couvercle et le système de fermeture arrière garantit l'endiguement du froid, en faveur de la qualité de conservation et de l'économie d'énergie, mis en œuvre par l'emploi du **gaz réfrigérant naturel R290**.

## Welcome to Colonna World Bienvenue à Colonna

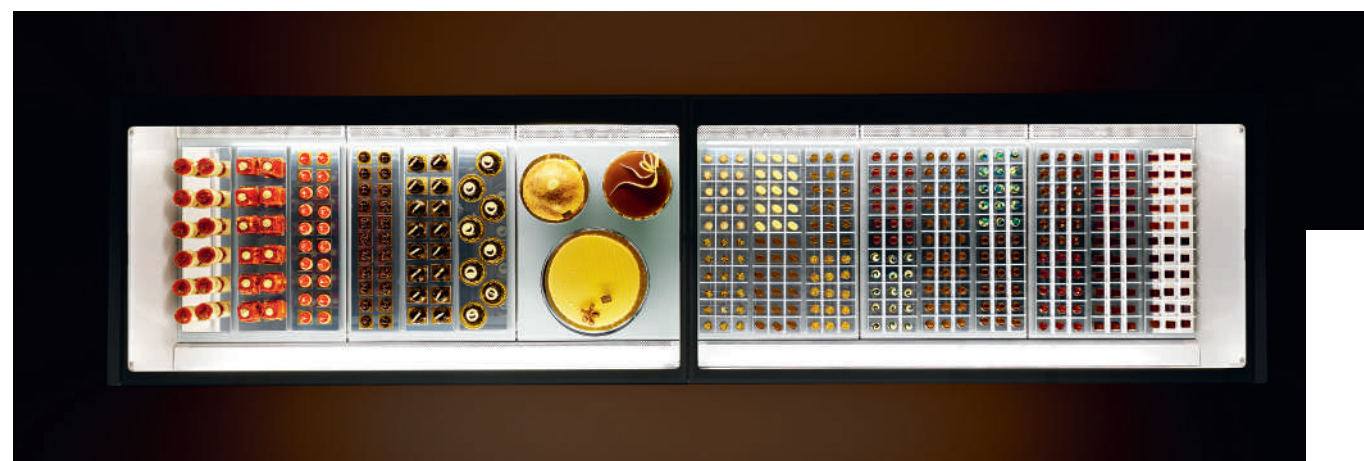
A display case with a unique look, where **form** and **functionality** come together like beauty and flavour in your pastry creations. Free of weights, decorations and superstructures, **Colonna** complements your masterpieces, elegantly dressed in total white or black. Display your products in a luminescent island where first-class artistry and customer desires meet.

Une vitrine à la ligne esthétique unique, où **forme** et **fonctionnalité** se confondent, tout comme la beauté et le goût dans votre art de la pâtisserie. Sans être encombrée de poids, décors et superstructures, dans son habit raffiné total white ou black, **Colonna** met en valeur vos créations. Exposez-les dans un îlot luminescent qui permet à l'excellence de votre savoir-faire artisanal d'aller à la rencontre du désir de vos clients.





Patented Ifi locking mechanism  
Mécanisme d'ouverture breveté Ifi



## Express your talent Montrez votre talent



3000K  
4000K  
5000K

The single-level display instantly catches the eye. The Colonna display case totally vanishes at the service of the products inside.

**Modular LED lighting** in 3000/4000/5000K colour temperatures allows you to personalise your presentation in the display case, enhancing your creations in the best possible light. .

White or black rear-painted glass trays elevate your products as they glide gracefully towards the operator during service.

La présentation sur un seul niveau attire immédiatement les regards. Le comptoir de présentation de Colonna disparaît, en faveur des produits conservés.

L'éclairage à **LED modulable**, en 3 températures de couleur différentes 3000/4000/5000K, vous permet de personnaliser votre présentation en vitrine et de choisir la lumière la plus adaptée pour mettre en valeur vos créations.

Les plateaux en verre rétro-peint, blanc ou noir, exaltent vos produits qui, durant le service, coulisent de manière incroyable vers l'opérateur.

## Perfection is in the details Perfection est dans les détails



Every element of Colonna is designed to offer a superior finish and maximum attention to detail.

- Unique and original design.
- Ergonomic operator-side opening guaranteed by the patented Ifi mechanism that reverses the traditional serving logic. It's the trays that come to you and not vice versa, making service much more comfortable.
- Front glass with 45° opening for easy cleaning.

Chaque élément de Colonna est conçu pour vous offrir un niveau supérieur de finition et un soin maximal accordé aux détails.

- Design unique et original.
- Ouverture ergonomique côté opérateur garantie par le mécanisme breveté Ifi qui fait basculer les logiques du service. Ce sont les plateaux qui viennent à vous et non le contraire, rendant le service plus confortable.
- La vitre avant s'ouvre à 45° pour faciliter les opérations de nettoyage.



RAL 7021 finishing, 3 trays  
Finition RAL 7021, 3 plateaux



People-centric  
innovation

**GALILEO**

Set for/Pré-équipée pour  
GALILEO My connected Guardian Angel

[Find out more](#)  
[Plus d'informations ici](#)

**Gas**  
R290



#### > CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Pastry       | +89.6°F - 60% R.H. |
| Pralines     | +89.6°F - 60% R.H. |
| Pâtisserie   | +32°C - 60% H.R.   |
| Chocolaterie | +32°C - 60% H.R.   |

#### > SERVICES / SERVICES

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Pastry                  | +39.2°F; +46.4°F                  |
| Praline/Pastry          | +57°F; +64.4°F / +39.2°F; +46.4°F |
| Pâtisserie              | +4°C; +8°C                        |
| Chocolaterie/Pâtisserie | +14°C; +18°C / +4°C; +8°C         |

#### > SIZE / MESURES

| inches                        | mm                         |
|-------------------------------|----------------------------|
| H 45.31"                      | H 1151                     |
| L 47.24" (2 pull-out shelves) | L 1200 (2 plans amovibles) |
| 68.89" (3 pull-out shelves)   | 1750 (3 plans amovibles)   |
| P 33.54"                      | P 852                      |

#### > ENERGY CLASS / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



Click [here](#)  
Cliquez [ici](#)

#### > DUCTING KIT / KIT DE CANALISATION

The modules of the showcase can be channelled through a glass partition.  
Les modules de la vitrine peuvent être canalisés à travers une cloison en verre.

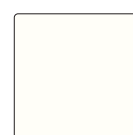
#### > GAS / GAZ

Built-in condensing unit R290 or R452A  
Moteur incorporé R290 ou R452A

#### > FINISHING / FINITIONS



Black  
RAL 7021  
Noir  
RAL 7021



White  
RAL 9001  
Blanche  
RAL 9001

#### > CERTIFICATION



Intertek

Colonna is ETL certified for  
Pastry and Praline Service.



ADI MEMBER



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

Designed, engineered  
and manufactured in Italy  
Dessinée, conçue et  
produite en Italie

ifi reserves the right to make modifications to the products shown in this catalogue at any time without prior notice. The finishes shown in this catalogue are approximate, as a print reproduction cause inevitable colour differences. If 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 de couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

Copyright - ifi S.p.A., Tavullia Italy, 01/2025 - All rights reserved Tous droits réservés