



design Makio Hasuike & Co.

Milia

Excellence, from every point of view
L'excellence, de tous les points de vue





è Milia.



Welcome to Milia World Bienvenue à Milia

Add a touch of elegance to your **Gelato** and **Pastry** creations. Thanks to Milia, your art plays the starring role, from every point of view.

Mettez en valeur vos créations de **Glace** et de **Pâtisserie** avec élégance. Grâce à Milia, votre art devient le seul protagoniste, à tous points de vue.

Perfection is in the details La perfection est dans les détails

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

- Minimalist design and suggestive black or white finish.
- White or black display surface coordinated with the internal finish.
- Self-supporting glass frame with integrated handle.
- Concealed air intake (Gelato service).
- Large, 0.86"-thick double-glazed, pyrolytic, heated and tempered front glass, ensuring thermal insulation and energy savings.
- 19.29"-deep top offering a practical serving surface.
- Shelf supports in clear methacrylate for added lightness and visibility (Pastry service).
- Sliding guides with special GHA® hard anodising treatment with antimicrobial properties.

Chaque élément de Milia est pensé pour vous offrir un niveau supérieur de finition et une attention maximale accordée aux détails.

- Design minimaliste et finition intérieure suggestive en blanc ou noir.
- Plan d'exposition blanc ou noir, coordonné avec la finition intérieure.
- Structure en verre autoportante avec poignée intégrée.
- Reprise de l'air dissimulée (version Glace).
- Grande vitre frontale en double vitrage pyrolytique, chauffé et trempé de 22 mm d'épaisseur qui garantit isolation thermique et économie d'énergie.
- Vitre supérieure profonde de 490 mm pour un plan de service pratique.
- Support d'étagère en méthacrylate transparent pour plus de légèreté et de visibilité (version Pâtisserie).
- Rails des portes coulissantes avec traitement spécial d'anodisation GHA®, aux propriétés antibactériennes.

Express your talent Montrez votre talent

Gelato and pastry creations immediately catch the eye, as if magically suspended in a glass chest.

In Milia, the **large front glass, free of visual barriers**, excellent **visibility** and the **LED** lighting ensure your creations are always in the spotlight.

In the Pastry service, the spacious display surface with white or black matt finish becomes the perfect backdrop for your creations.

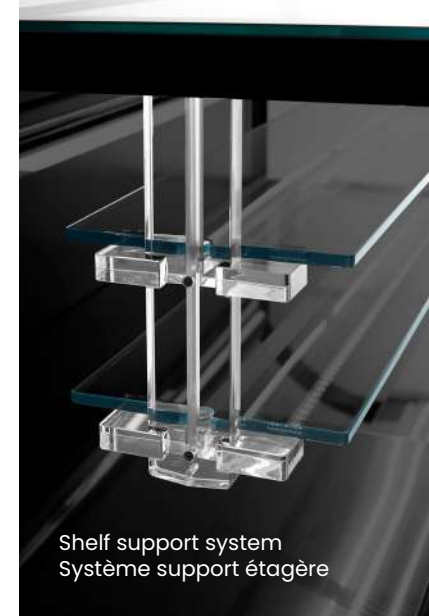
Les glaces et pâtisseries attirent immédiatement le regard, suspendues comme par magie dans un écrin de verre précieux.

Dans Milia, la **grande vitre frontale, l'absence de barrières, la grande visibilité** et l'éclairage **LED**, confèrent toujours une place de premier plan à vos créations.

En version Pâtisserie, la surface d'exposition spacieuse, avec une finition blanche ou noire mate, devient le décor parfait de vos créations.



Servo-assisted opening from top to bottom
Ouverture servo-assistée de haut vers le bas



Shelf support system
Système support étagère



Integrated handle
Poignée intégrée

Freshly made Comme à peine faits

A high-performance **ventilated refrigeration** system with **double evaporator, diversified defrost** and **HCS** system. With Milia, your products maintain all of their original characteristics, even in very hot and humid climates.

The **Hi-Performance Closure System (HCS)**, aided by an integrated sensor, minimises the number of defrosts based on the actual time the display case is open for even better gelato quality, hygiene and energy savings.

Système de **réfrigération ventilée** performant avec un système à **double évaporateur, dégivrages différenciés** et système HCS. Avec Milia vos produits conservent toutes leurs caractéristiques d'origine, même dans les conditions d'ambiance les plus critiques en matière de chaleur et d'humidité.

Le système de fermeture arrière hautes performances **Hi-Performance Closure System (HCS)**, aidé d'un capteur intégré, réduit au minimum le nombre de dégivrage en fonction du temps effectif d'ouverture de la vitrine, au profit de la qualité de la glace, de l'hygiène et de l'économie d'énergie.

3 x LED light sources in the Gelato service
(at the top, inside the tank and on the plinth)
Dans la version Glace 3 points de lumière LED
(plafonnier, intérieur bac et plinthe)

Make up your Milia À chacun sa Milia

Choose from the many possible customisations.

- White or black internal finish.
- Swivel wheels.
- Ducting kits: with upright in methacrylate for same-service display cases; or with double-glazed partition for display cases with different services.
- One or two shelves, in the Pastry service
- Wide range of available accessories: cake-holder tray, gelato stick holder and individual portions.
- Display case with or without decorative panels.

Choisissez parmi les nombreuses possibilités de personnalisation.

- Finition intérieure blanche ou noire.
- Roulettes pivotantes.
- Canalisation : avec un montant en méthacrylate, pour les vitrines de la même version, ou avec double vitrage de séparation, pour les vitrines de version différente.
- Une ou deux étagères, dans la version Pâtisserie.
- Grand choix d'équipements : cuve à gâteaux, support pour bâtonnets et portions individuelles.
- Vitrine à décorer ou avec décor.

Milia Pastry
Refrigerated lower shelf
Milia Pâtisserie
Étagère inférieure réfrigérée





People-centric
innovation



Set for/Pré-équipée pour
GALILEO My connected Guardian Angel
[Find out more](#)
[Plus d'informations ici](#)



> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

Gelato	+95°F - 60% R.H.
Pastry	+86°F - 55% R.H.
Glace	+35°C - 60% H.R.
Pâtisserie	+30°C - 55% H.R.

> SERVICES / SERVICES

Gelato	+28.4°F; -0.4°F
Gelato/Pastry	+28.4°F; -0.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Pastry	+39.2°F; +46.4°F
Upper shelf	+64.4°F; +71.6°F
Lower shelf	+46.4°F; +53.6°F
Glace	-2°C; -18°C
Glace/Pâtisserie	-2°C; 18°C / +4°C; +8°C
Pâtisserie	+4°C; +8°C
Étagère supérieure	+8°C; +12°C
Étagère inférieure	+18°C; +22°C

> ENERGY CLASS / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



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

> SIZE / MESURES

inches	mm
H 45.31"	H 1151
L 49.68"/69.37"/89.05"	L 1262/1762/2262
D 41.54"	P 1055

> DECORATIVE PANEL FINISHES / FINITIONS PANNEAUX

	Lacquered according to sample <i>Laqué couleur au choix</i>		Ifi finishes collection <i>Collection de finitions Ifi</i>
--	--	--	--

> INTERNAL FINISHES / FINITIONS INTÉRIEURES

	Black RAL 9005 <i>Noir RAL 9005</i>		White RAL 9010 <i>Blanc RAL 9010</i>
--	---	--	--

> CERTIFICATION



Intertek

Milia is ETL certified for Gelato
and Gelato/Pastry services.



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 printed reproduction cause 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 de couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

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