

IFI TECH NO LO GY

Bar Counters & Back Bases
Banchi Bar & Retro Basi
Comptoirs Bars & Arrière-Bases
Barthecken & Rückwandbasen
Mostradores para Bar & Contramostradores







BARCOUNTERS

BANCHI BAR
COMPTOIRS BARS
BARTHEKEN
MOSTRADORES PARA BAR



CONFIGURATION EXAMPLES

ESEMPI DI CONFIGURAZIONE / EXEMPLES DE CONFIGURATION /
KONFIGURATIONSBEISPIELE / EJEMPLOS DE CONFIGURACIÓN

REFRIGERATED BAR COUNTER WITH TWO SINKS AND INCORPORATED CONDENSING UNIT

Banco bar refrigerato con due lavelli
e unità condensatrice a bordo /
Comptoir bar réfrigéré avec deux évier
et unité de condensation intégrée /
Gekühlte Bartheke mit zwei Spülbecken
und eingebauter Kondensatoreinheit /
Mostrador para bar refrigerado
con dos fregaderos y unidad
de condensación incorporada



NEUTRAL BAR COUNTER WITH HINGED DOORS

Banco bar neutro con porte a battente /
Comptoir bar neutre avec portes à battant /
Neutrale Bartheke mit Flügeltüren /
Mostrador para bar neutro con hojas batient



REFRIGERATED BAR COUNTER FULL CELL WITHOUT CONDENSING UNIT

Banco bar refrigerato tutta cella
senza unità condensatrice /
Comptoir bar réfrigéré cellule entière
sans unité de condensation /
Gekühlte Bartheke, die nur aus Kühlzellen
besteht, ohne Kondensatoreinheit /
Mostrador para bar refrigerado todo
cámara, sin unidad de condensación



STRUCTURE

PAINTED STEEL FRAME WITH ADJUSTABLE FEET

STRUTTURA

Struttura in tubolare di acciaio
verniciato con piedini regolabili

STRUCTURE

Structure en tubulaire d'acier
peint avec pieds réglables

STRUKTUR

Struktur aus lackiertem Stahlrohr
mit höhenverstellbaren Füßen

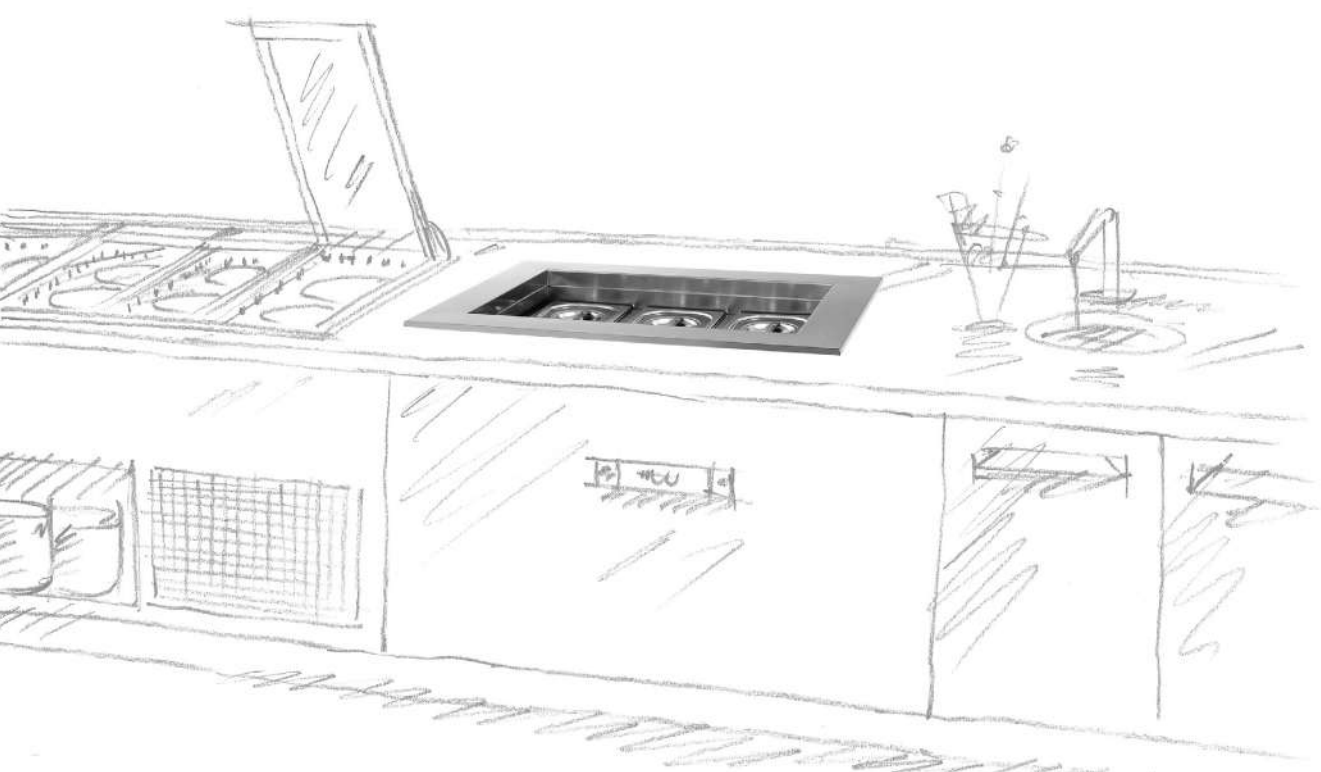
ESTRUCTURA

Estructura de acero tubular
barnizado con patas
de nivelación ajustables



TOPPING UNIT

BUILT-IN TOPPING UNIT, AVAILABLE WITH 4 OR 6 GASTRONORM PANS
THE UNIT CAN EITHER HEAT - WARM FUNCTION, +40°C / +104°F
OR CHILL - COLD FUNCTION, +4°C; +8°C / +39.2°F; +46.4°F



MODULO TOPPING

Modulo TOPPING
da incasso, disponibile con 4
o 6 vaschette gastronorm.
Il modulo può
alternativamente riscaldare
(funzione WARM, +40°C) o
refrigerare (funzione COLD,
+4°C; +8°C).

MODULO TOPPING

Module TOPPING (Garnitures)
à encastrer, disponible avec
4 ou 6 bacs Gastronorm.
Le module peut
alternativement chauffer
(fonction WARM, +40°C) ou
réfrigérer (fonction COLD,
+4°C; +8°C).

EINBAUMODUL TOPPING

Einbaumodul TOPPING, mit 4
oder 6 Gastronorm-Wannen
erhältlich.
Das Modul kann entweder
wärmen (Funktion WARM,
+40°C) oder kühlen (Funktion
COLD, +4°C; +8°C).

MÓDULO TOPPING

Módulo TOPPING empotrado,
disponible con 4 o 6 cubetas
gastronorm.
El módulo puede calentar
(función WARM, +40°C) o
refrigerar (función COLD,
+4°C; +8°C).

COCKTAIL

THE COCKTAIL COUNTER IS AVAILABLE IN THE FOLLOWING HEIGHTS H 951 mm
AND H 1131 mm (WITH SPLASHGUARD PLUS PROVISION FOR COUNTER TOP)
AND LENGTHS L 1000 mm AND L 1500 mm. OPTIONAL HOLE FOR SODA GUN

COCKTAIL

Il banco cocktail è disponibile
nelle altezze H 951 mm e
H 1131 mm (con alzatina
più predisposizione per
bancalina) e nelle lunghezze
L 1000 mm e L 1500 mm.
Optional il foro per pistola selz.

COCKTAIL

Die Cocktailtheke ist in den Höhen
H 951 mm und H 1131 mm (mit
Wandleiste und Vorbereitung
für einen BartheKentisch)
und in den Länge L 1000 mm
und L 1500 mm erhältlich.
Öffnung für Sodaschlauch als
Sonderausstattung.

COCKTAIL

Le comptoir à cocktail est
disponible dans les hauteurs
H 951 mm et H 1131 mm (avec
dosseret et équipé pour
l'application d'une tablette)
et dans les longueurs
L 1000 mm et L 1500 mm.
En option trou pour pistolet
seltz.

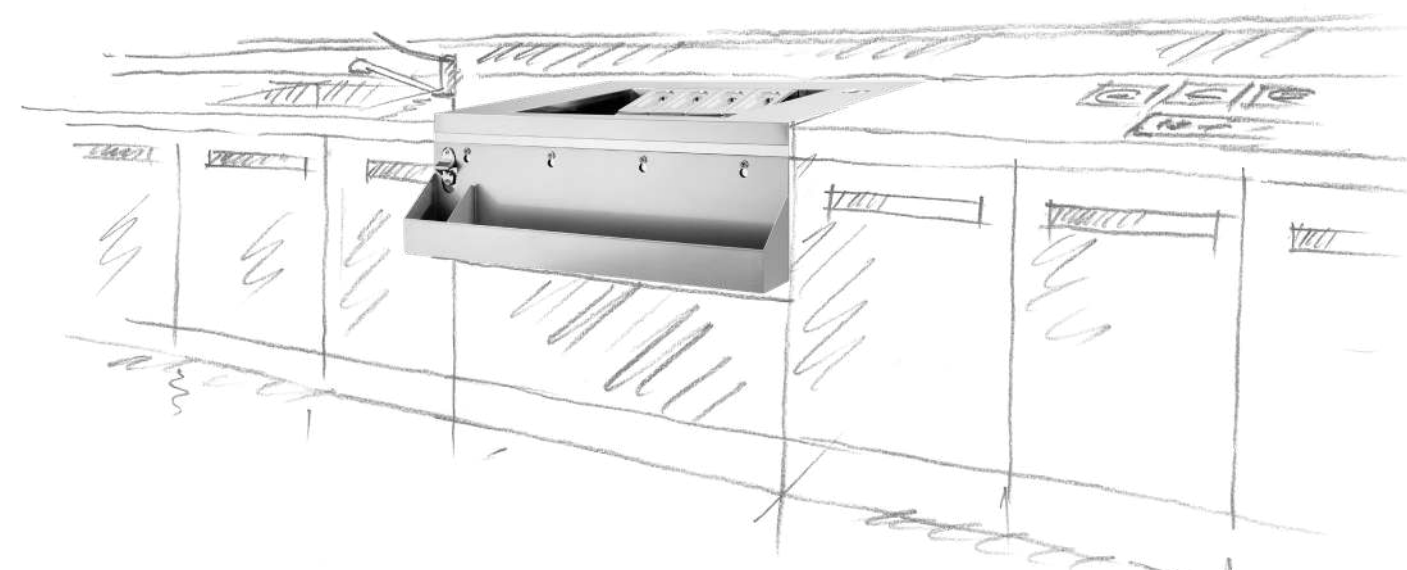
COCKTAIL

El mostrador cocktail está
disponible con altura
H 951 mm y H 1131 mm
(con elemento alzado
más predisposición para
encimera) y con longitud
L 1000 mm y L 1500 mm.
Orificio opcional para pistola
dispensadora de seltz.



500 mm = 19.68"
1000 mm = 39.37"

951 mm = 37.44"
1131 mm = 44.53"



COCKTAIL TUB

BUILT-IN COCKTAIL TUB ALSO AVAILABLE

VASCA COCKTAIL

Disponibile anche
la vasca cocktail da
incasso

BAC COCKTAIL

Bac cocktail
également
disponible
encastré

COCKTAILWANNE

Es ist auch
eine Einbau-
Cocktailwanne
erhältlich

CUBA COCKTAIL

También está
disponible la
cuba cocktail
empotrada





ICE TRAY AND GASTRONORM REFRIGERATED PANS

Vasca ghiaccio e vaschette refrigerate Gastronorm /
Bac à glace et bacs réfrigérés Gastronorm /
Eiswanne und gekühlte Gastronorm-Wannen /
Cuba para hielo y cubetas refrigeradas Gastronorm



ROUNDED CORNERS INSIDE CELL

Angoli interno cella arrotondati /
Angles internes cellule arrondis /
Abgerundete Innenecken der Zelle /
Angulos internos de la cámara redondeados



DRAWER UNIT FOR GELATO PANS

PANS: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

CASSETTIERA PER VASCHETTE GELATO con refrigerazione ventilata o evaporatore a scomparsa
Vaschette: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

MODULE À TIROIRS POUR BACS À GELATO avec réfrigération ventilée ou évaporateur masqué
Bacs: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

SCHUBLADENELEMENT FÜR GELATO-WANNEN mit umluftkühlung oder versteckter verdampfer
Gelato-Wannen: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

MUEBLE CON CAJONES PARA CUBETAS GELATO con refrigeración ventilada o evaporador oculto
Cubetas: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm



RACK

MOULDED IN AISI 304 STAINLESS STEEL
WITH 2B FINISH WITH 3 STANDARD POSITIONS

CREMAGLIERA
Stampata in acciaio inox AISI 304
finitura 2B con 3 posizioni di serie

CRÉMAILLÈRE
Moulée en acier inox AISI 304
finition 2B avec 3 positions de série

ZAHNSCHIENE
Gestanzte ZAHNSCHIENE aus Inox-Stahl AISI 304
in Ausführung 2B mit 3 Standardpositionen

CREMALLERA
moldeada de acero inoxidable AISI 304
acabado 2B con 3 posiciones de serie

REFRIGERATED CELLS H 770

TESTED AT 35°C / 95°F - 60% R.H. AND 20°C / 68°F - 75% R.H.

CELLE REFRIGERATE H 770 mm
Test a 35°C - 60% U.R. e 20°C - 75% U.R.

CELLULES RÉFRIGÉRÉES H 770 mm
Tests à 35°C - 60% de H.R. et 20°C - 75% de H.R.

KÜHLZELLEN H 770 mm
Bei 35°C - 60% r.F. und 20°C - 75% r.F. geprüft

CÁMARAS REFRIGERADAS H 770 mm
Test a 35°C - 60% H.R. y 20°C - 75% H.R.

770 mm = 30.31"



THE INNER FRAME (EXCLUSIVE IFI DESIGN) MADE FROM PVC WITH AIR CHAMBER, STOPS COLD AIR ESCAPING

La contro cornice (progetto esclusivo IFI), realizzata in PVC con camera d'aria, evita la fuoriuscita di aria fredda

Le contre-cadre (projet exclusif IFI), réalisé en PVC avec chambre d'air, évite l'échappement d'air froid

Gegenrahmen (exklusives IFI-Projekt) aus PVC mit Luftkammer, der den Austritt von kalter Luft verhindert

El contramarco (proyecto exclusivo IFI), de PVC con cámara de aire, evita la salida del aire frío



TELESCOPIC DRAWERS

DRAWERS EXCLUSIVELY WITH TOTAL EXTRACTION
FOR BOTH TN AND BT TEMPERATURE*

*+T° = +4°C; +8°C / +39.2°F; +46.4°F
-T° = -12°C; -18°C / +10.4°F; -0.4°F

CASSETTIERE TELESCOPICHE

Cassettiere esclusivamente con estrazione
totale per temperature +T° e -T°*

TIROIRS TÉLESCOPIQUES

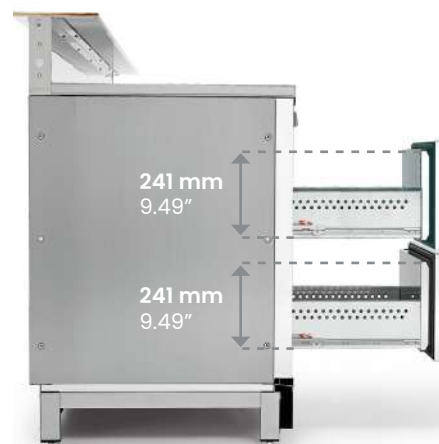
Bloc tiroirs exclusivement à extraction
totale pour températures +T° et -T°*

TELEKOPFSCHUBLADEN

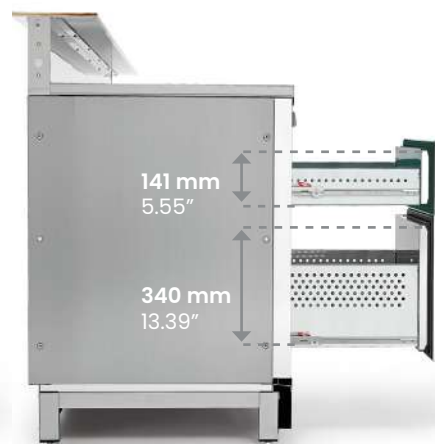
Ausschließlich vollständig ausziehbare
Schubladenelemente für +T° und -T°
Temperaturen

CAJONERAS TELESCÓPICOS

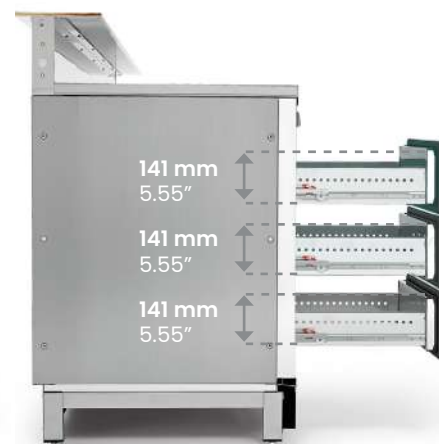
Cassettiere Cajoneras
exclusivamente con extracción total
para temperaturas +T° y -T°*



1/2 x 2



1/3 + 2/3



1/3 x 3

REFRIGERATION

REFRIGERAZIONE / RÉFRIGÉRATION / KÜHLUNG / REFRIGERACIÓN



VENTILATED REFRIGERATION

Refrigerazione ventilata / Réfrigération ventilée /
Umluftkühlung / Refrigeración ventilada



STATIC REFRIGERATION

Refrigerazione statica / Réfrigération statique /
Statische Kühlung / Refrigeración estática



HIDDEN EVAPORATOR

Evaporatore a scomparsa / Évaporateur masqué /
Versteckter Verdampfer / Evaporador oculto



HIDDEN EVAPORATOR WITH AGITATOR

Evaporatore a scomparsa con agitatore /
Évaporateur masqué avec agitateur /
Versteckter Verdampfer mit Luftmischer /
Evaporador oculto con agitador

BACKBASES

RETRO BASI
ARRIÈRE-BASES
RÜCKWANDBASEN
CONTRAMOSTRADORES



IFITECHNOLOGY



NON- REFRIGE- RATED BACK BASES

RETRO BASI NON
REFRIGERATE

ARRIÈRE BASES NON
RÉFRIGÉRÉES

UNGEKÜHLTE
RÜCKWAND BASEN

CONTRAMOSTRADORES
NO REFRIGERADOS



"INOX"
FINITURA
IN ACCIAIO INOX
PIANO in acciaio inox
AISI 304 finitura Scotch-Brite
con alzatina diritta H 100 mm

"INOX"
FINITION ACIER
INOXYDABLE
PLAN en acier inox AISI 304
finition Scotch-Brite avec
dossieret H 100 mm

"INOX"
EDELSTAHL-
AUSFÜHRUNG
FLÄCHE aus Inox-Stahl AISI 304
in Scotch-Brite-Ausführung
mit H 100 mm Wandleiste

"INOX"
ACABADO DE
ACERO INOXIDABLE
TABLERO de acero inoxidable
AISI 304 acabado
Scotch-Brite con elemento
alzado recto H 100 mm

"INOX" STAINLESS STEEL FINISH

AISI 304 STAINLESS STEEL TOP WITH SCOTCH-BRITE FINISH WITH H 100 mm / 3.94" SPLASHGUARD

"NB" MELAMINE FINISH

POSTFORMED TOP WITH ALUMINUM BACK GUARD



**"NB"
FINITURA
IN NOBILITATO**
PIANO in postforming
con profilo in alluminio
di tamponamento
tra piano e muro

**"NB"
FINITIONS
EN MÉLAMINE**
PLAN postformé avec
dossieret de parement
en aluminium

**"NB"
AUSFÜHRUNG
AUS FURNIERTEM
SCHICHTSTOFF**
Postforming-FLÄCHE
mit Wandleiste aus
Aluminium

**"NB"
ACABADOS
DE MELAMÍNICO**
TABLERO de postformado
con elemento alzado
de tope de aluminio entre
el tablero y la pared





SINK+ L 700 mm GLASS WASHER UNIT

Lavello + modulo lavatazze L 700 mm /
Évier + module pour l'introduction
du lave-tasses L 700 mm /
Spülbecken + Modul zum Einfügen
des Tassenspülers L 700 mm /
Fregadero + módulo para la instalación
del lavatazas L 700 mm

700 mm = 27.56"



L 1500 mm BACK BASE

WITH SLIDING DOORS

RETRO BASE L 1500 mm
con ante scorrevoli /
ARRIÈRE-BASE L 1500 mm
avec portes coulissantes /
RÜCKWANDBASIS L 1500 mm
mit Schiebetüren /
CONTRAMOSTRADOR L 1500 mm
con hojas correderas

1500 mm = 59.05"

COFFEE MACHINE BACK BASE

STAINLESS STEEL
DRAWER FOR
COFFEE GROUNDS



**RETRO BASE
MACCHINA CAFFÈ**
cassetto batti filtro
in acciaio inox

**ARRIÈRE-BASE
MACHINE À CAFÉ**
avec tiroir à marc
de café en acier inox

**RÜCKWANDBASIS FÜR
KAFFEE MASCHINEN**
mit Kaffeesatzlade
aus rostfreiem Stahl

**CONTRAMOSTRADOR
MÁQUINA DE CAFÉ**
con cajón residuos
café de acero inoxidable

**RETRO BASI
REFRIGERATE
+ NON REFRIGERATE**
PIANO in acciaio inox
AISI 304 finitura Scotch-Brite
con alzatina diritta H 100 mm

**ARRIÈRE-BASES
RÉFRIGÉREES
+ NON RÉFRIGÉREES**
PLAN en acier inox AISI
304 finition Scotch-Brite
avec dossier H 100 mm

**GEKÜHLTE +
UNGEKÜHLTE
RÜCKWANDBASEN**
FLÄCHE aus
Inox-Stahl AISI 304
in Scotch-Brite-Ausführung
mit H 100 mm Wandleiste

**CONTRAMOSTRADORES
REFRIGERADOS
+ NO REFRIGERADOS**
TABLERO de acero
inoxidable AISI 304 acabado
Scotch-Brite con elemento
alzado recto H 100 mm



**REFRI-
GERATED
+NON
REFRI-
GERATED
BACK
BASES**

AISI 304 STAINLESS STEEL TOP
WITH SCOTCH-BRITE FINISH WITH H 100 mm / 3.94" SPLASHGUARD

3 UNITS FOR MOUNTING GLASS WASHER, WITH ALUMINUM BOTTOM TRAY

3 moduli per l'inserimento
della lavatazze, con vasca
di protezione del fondo in alluminio

3 modules pour l'introduction
du lave-tasses, avec bac
de protection du fond en aluminium

3 Module zum Einfügen des
Tassenspülers, mit
Bodenschutzwanne aus Aluminium

3 módulos para la instalación
del lavatazas, con cuba protectora
de aluminio



500 mm = 19.68"



625 mm = 24.61"



750 mm = 29.53"

2 WELDED ROUND SINKS WITH RECESSED SURROUND

2 lavelli tondi saldati con ribassamento localizzato /
2 évier ronds soudés avec surbaissement localisé /

Geschweißtes rundes Doppelspülbecken
mit stellenweiser Tiefersetzung /

2 fregaderos circulares soldados con rebaje localizado



WELDED SQUARE SINK WITH RECESSED SURROUND

Lavello quadrato saldato con ribassamento localizzato /
Évier carré soudé avec surbaissement localisé /

Geschweißtes quadratisches Spülbecken
mit stellenweiser Tiefersetzung /

Fregadero cuadrado soldado con rebaje localizado

HOPPER UNIT FOR WASTE RECYCLING

WITH 2 35-LITRE BINS

**MODULO
PER RACCOLTA
DIFFERENZIATA**
con 2 contenitori
da 35 litri ciascuno

**ARRIÈRE-BASE
DE TRI
SÉLECTIF**
avec 2 bacs
de 35 litres chacun

**TRICHTER
FÜR DAS
ABFALLRECYCLING**
Mit 2 Behältern
zu je 35 Litern

**CONTRAMOSTRADOR
PARA EL RECICLAJE
DE RESIDUOS**
con 2 contenedores
de 35 litros cada uno



SWINNING HOPPER

Tramoggia basculante /
Trémie basculante /
Schwingtrichter /
Tolva basculante



HOPPER WITH SWINGING DOOR

Tramoggia con antina basculante /
Trémie à volet basculant /
Trichter mit Schwingtür /
Tolva con hoja basculante



HOPPER WITH 2 RECYCLING BINS

Tramoggia per la raccolta differenziata /
Trémie pour le recyclage des ordures /
Trichter für das Abfallrecycling /
Tolva para el reciclaje de residuos

COFFEE-MACHINE BACK BASE

RETRO BASE MACCHINA CAFFÈ /
ARRIÈRE-BASE MACHINE À CAFÉ /
RÜCKWANDBASIS FÜR KAFFEEMASCHINEN /
CONTRAMOSTRADOR MÁQUINA DE CAFÉ



SELF-EMPTYING SWINGING HOPPER FOR COFFEE GROUNDS

Tramoggia basculante auto svuotante per fondi caffè /
Trémie à vidage automatique pour le marc de café /
Selbstentleerender Trichter für den Kaffeesatz /
Tolva de vaciado automático para posos de café



SWINGING HOPPER FOR COFFEE GROUNDS (+DOOR)

Tramoggia basculante per fondi caffè (+anta) /
Trémie à marc basculante (+porte) /
Schwingtrichter für den Kaffeesatz (+Tür) /
Tolva basculante para posos de café (+hoja)



STAINLESS STEEL DRAWER FOR COFFEE GROUNDS

Cassetto batti filtro in acciaio inox /
Tiroir à marc de café en acier inox /
Kaffeesatzlade aus rostfreiem Stahl /
Cajón residuos café de acero inoxidable



12V ELECTRIC COFFEE FILTER EMPTIER

Svuota filtro caffè elettrico 12V /
Nettoyeur électrique de filtre à café 12V /
Elektrische Kaffeefilterentleerung 12V /
Vaciador de filtros de café eléctrico 12V

REFRI- GE- RATED BACK BASES

RETRO BASI
REFRIGERATE

ARRIÈRE BASES
RÉFRIGÉRÉES

GEKÜHLTE RÜCKWAND
BASEN

CONTRAMOSTRADORES
REFRIGERADOS



REFRIGERATED BACK BASES

RETRO BASI REFRIGERATE
ARRIÈRE-BASES RÉFRIGÉRÉES
GEKÜHLTE RÜCKWANDBASEN
CONTRAMOSTRADORES REFRIGERADOS





REFRIGERATED CELLS H 850

+11% OF REFRIGERATED VOLUME VS. H 770 mm CELLS

H 420



H 320



850 mm = 33.46" / 770 mm = 30.31" / 420 mm = 16.54" / 320 mm = 12.60"

CELLE REFRIGERATE H 850 mm
+11% di volume refrigerato rispetto alle celle H 770 mm

KÜHLZELLEN H 850 mm
11% mehr Kühlvolumen im Vergleich zu den Zellen H 770 mm

CELLULES RÉFRIGÉRÉES H 850 mm
+11% de volume réfrigéré par rapport aux cellules H 770 mm

CÁMARAS REFRIGERADAS H 850 mm
+11% de volumen refrigerado respecto a las cámaras H 770 mm



TELESCOPIC DRAWERS

CASSETTIERE TELESCOPICHE / TIROIRS TÉLESCOPIQUES / TELESKOPSCHUBLADEN / CAJONERAS TELESCÓPICOS

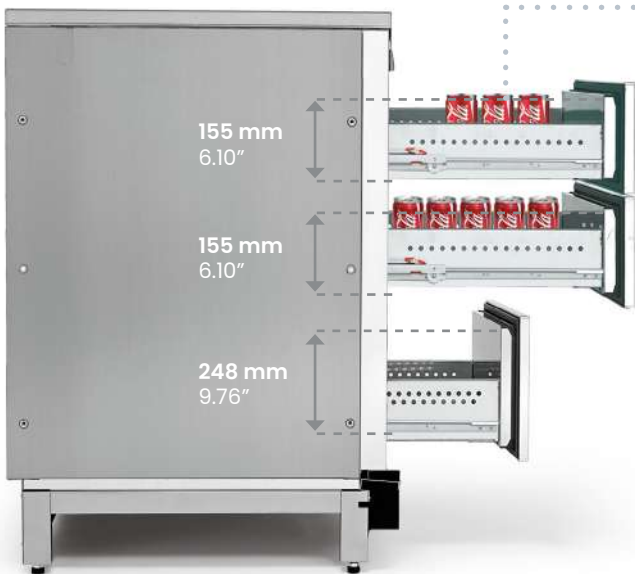
1/2x2



1/3 + 2/3



1/3x2 + 1/2



35 OR 25 SLIM CANS*
35 o 25 lattine slim*
35 o 25 boîtes slim*
35 oder 25 Slim-Dosen*
35 o 25 latas slim*

***35 in the P 630 mm back base and 25 in the P 550 mm back base**
*35 nella retro base P 630 mm e 25 nella retro base P 550 mm
*35 dans l'arrière-base P 630 mm et 25 dans l'arrière-base P 550 mm
*35 in der Rückwandbasis P 630 mm und 25 in der Rückwandbasis P 550 mm
*35 en el contramostrador P 630 mm y 25 en el contramostrador P550 mm

DRAWER UNIT FOR GELATO PANS

PANS: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

CASSETTIERA PER VASCHETTE GELATO con refrigerazione ventilata o evaporatore a scomparsa

Vaschette: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

MODULE À TIROIRS POUR BACS À GELATO avec réfrigération ventilée ou évaporateur masqué

Bacs: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

SCHUBLADENELEMENT FÜR GELATO-WANNEN mit umluftkühlung oder versteckter verdampfer

Gelato-Wannen: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm

MUEBLE CON CAJONES PARA CUBETAS GELATO con refrigeración ventilada o evaporador oculto

Cubetas: 260x160 mm / 360x165 mm / 360x250 mm



160 mm = 6.30" / 165 mm = 6.50" / 250 mm = 9.84"
260 mm = 10.24" / 360 mm = 14.17"

REFRIGERATION

REFRIGERAZIONE / RÉFRIGÉRATION /
KÜHLUNG / REFRIGERACIÓN

1 VENTILATED REFRIGERATION
Refrigerazione ventilata /
Réfrigération ventilée /
Umluftkühlung /
Refrigeración ventilada



2 STATIC REFRIGERATION
Refrigerazione statica /
Réfrigération statique /
Statische Kühlung /
Refrigeración estática



3 HIDDEN EVAPORATOR
Evaporatore a scomparsa /
Évaporateur masqué /
Versteckter Verdampfer /
Evaporador oculto



4 HIDDEN EVAPORATOR WITH AGITATOR
Evaporatore a scomparsa con agitatore /
Évaporateur masqué avec agitateur /
Versteckter Verdampfer mit Luftmischer /
Evaporador oculto con agitador



LED LIGHTING

ILLUMINAZIONE A LED
ÉCLAIRAGE À LED
LED-BELEUCHTUNG
ILUMINACIÓN POR LED



IFI TECH NO LOGY



STRUCTURE AND OPTIONS

STRUTTURA E OPZIONI / STRUCTURE ET OPTIONS / STRUKTUR UND OPTIONEN / ESTRUCTURA Y OPCIONES



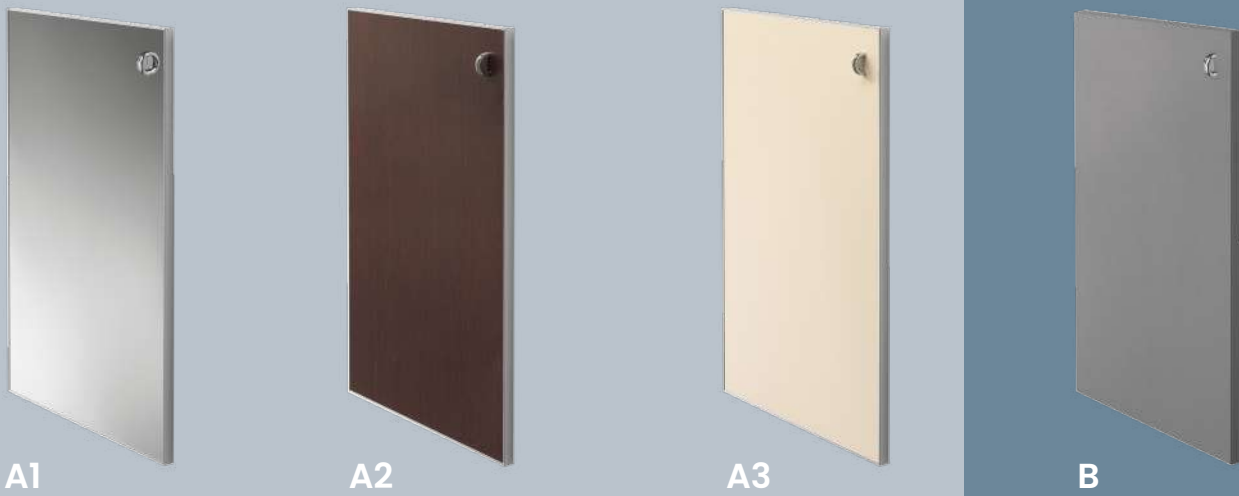
- METAL FRAME**
with the option of varying the height (H 950 mm, H 1000 mm, H 1050 mm) for use with and without footboard
- STRUTTURA IN TUBOLARE METALLICO**
con la possibilità di variare l'altezza (H 950 mm, H 1000 mm, H 1050 mm) per utilizzo con e senza pedana
- STRUCTURE EN TUBULAIRE MÉTALLIQUE**
avec la possibilité de modifier la hauteur (H 950 mm, H 1000 mm, H 1050 mm) pour l'utilisation avec et sans plancher
- METALL-ROHR-STRUKTUR**
in unterschiedlicher Höhe (H 950 mm, H 1000 mm, H 1050 mm) für die Verwendung mit und ohne Podest
- ESTRUCTURA DE PERFILES TUBULARES METÁLICOS**
con posibilidad de regular la altura (H 950 mm, H 1000 mm, H 1050 mm) para usar con o sin tarima

950 mm = 37.40" / 1000 mm = 39.37" / 1050 mm = 41.34"



- TOPS**
1. Stainless steel top with H 100 mm / 3.94" splashguard
2. Stainless steel top with aluminum back guard
3. Postformed top with aluminum back guard
100 mm = 3.94"
- PIANI**
1. In acciaio inox con alzatina diritta H 100 mm
2. In acciaio inox con profilo in alluminio di tamponamento tra piano e muro
3. In postforming con profilo in alluminio di tamponamento tra piano e muro
- PLANS**
1. En acier inox avec dossier H 100 mm
2. En acier inox avec dossier de parement en aluminium
3. Postformé avec dossier de parement en aluminium
- FLÄCHEN**
1. Aus Inox-Stahl mit H 100 mm Wandleiste
2. Aus Inox-Stahl mit Wandleiste aus Aluminium
3. Postforming-Fläche mit Wandleiste aus Aluminium
- TABLEROS**
1. De acero inoxidable con elemento alzado recto H 100 mm
2. De acero inoxidable con elemento alzado de tope de aluminio entre el tablero y la pared
3. De postformado con elemento alzado de tope de aluminio entre el tablero y la pared

- DOORS**
A
Hinged doors, sliding doors and drawers with polished aluminum frame and internal panel:
A1
Coated in AISI 304 stainless steel with BA polished finish
A2
Veneered in stained ajous
A3
Lacquered in any RAL colour
B
Hinged doors, sliding doors and drawers in grey melamine
- ANTE**
A
Ante a battente, ante scorrevoli e cassetti realizzati con telaio in estruso di alluminio brillantato e cartella interna in:
A1
Acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA
A2
Impiallacciato di legno ajous tinto
A3
Laccata RAL
B
Ante a battente, ante scorrevoli e cassetti in nobilitato grigio
- PORTES**
A
Portes à battant, portes coulissantes et tiroirs réalisés avec un châssis en aluminium extrudé brillanté et un panneau interne:
A1
Revêtu d'acier inox AISI 304 finition brillante BA
A2
En bois contreplaqué ajous teint
A3
Laqué RAL
B
Portes à battant, portes coulissantes et tiroirs en mélaminé
- TÜREN**
A
Flügeltüren, Schiebetüren und Schubladen besitzen einen Rahmen aus eloxiertem poliertem Aluminium und die Innenfläche ist:
A1
Mit Inox-Stahl AISI 304 in Glanzausführung BA beschichtet
A2
Mit farbigem Ajous-Holz furniert
A3
In RAL-Farben lackiert
B
Flügeltüren, Schiebetüren und Schubladen aus furniertem Schichtstoff
- HOJAS**
A
Hojas batientes, hojas correderas y cajones realizados con bastidor de aluminio extruido pulido y panel interno:
A1
Revestido de acero inoxidable AISI 304 acabado brillante BA
A2
En chapado de madera ayous teñida
A3
De madera lacada RAL
B
Hojas batientes, hojas correderas y cajones de melamínico gris



Ifi and the environment.



Ifi is resolutely tackling the challenge of climate change by offering refrigerated solutions using R290 gas in compliance with EU directives. R290 gas, with a low GWP (global warming potential) compared to traditional R452A gas, reduces energy consumption and brings tangible financial savings. Offering sustainable options to professionals in our industry is essential to promote environmentally friendly practices.

Ifi e l'ambiente.

Ifi affronta con determinazione la sfida al cambiamento climatico, proponendo soluzioni refrigerate che impiegano gas R290 in conformità alle direttive UE. Il gas R290, con un basso GWP (potenziale di riscaldamento globale) rispetto al tradizionale gas R452A, riduce i consumi energetici e comporta risparmi economici tangibili. Offrire opzioni sostenibili ai Professionisti del nostro settore è essenziale per favorire pratiche ecologiche.

Ifi und die Umwelt.

Ifi stellt sich entschlossen der Herausforderung des Klimawandels und bietet Kühllösungen mit R290-Gas an, die den EU-Richtlinien entsprechen. R290-Gas mit einem niedrigen GWP-Wert (Treibhauspotenzial) im Vergleich zu herkömmlichem R452A-Gas reduziert den Energieverbrauch und bringt spürbare finanzielle Einsparungen. Das Angebot nachhaltiger Optionen für Fachleute in unserer Branche ist für die Förderung umweltfreundlicher Praktiken von entscheidender Bedeutung.

Ifi et l'environnement.

Ifi fait face résolument au défi du changement climatique en proposant des solutions réfrigérées utilisant le gaz R290, conformément aux directives de l'UE. Le gaz R290, dont le PRP (potentiel de réchauffement planétaire) est faible par rapport au gaz R452A traditionnel, réduit la consommation d'énergie et permet de réaliser des économies financières tangibles. Proposer des options durables aux professionnels de notre secteur est essentiel pour promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement.

Ifi y el medio ambiente.

Ifi se enfrenta con determinación al reto del cambio climático ofreciendo soluciones refrigeradas que utilizan gas R290 de conformidad con las directivas de la UE. El gas R290, con un bajo GWP (potencial de calentamiento global) en comparación con el gas R452A tradicional, reduce el consumo de energía y aporta ahorros financieros tangibles. Ofrecer opciones sostenibles a los profesionales de nuestra industria es esencial para promover prácticas ecológicas.

Smart solutions.

Galileo, My connected Guardian Angel is the digital system that, if requested and installed, allows constant monitoring and remote adjustment of refrigerated cell parameters and any Ifi product with temperature control, as well as offering many other advantages.

Soluzioni intelligenti.

Galileo, My Connected Guardian Angel è il sistema digitale che, una volta richiesto e installato, consente il monitoraggio costante e la regolazione da remoto dei parametri delle celle refrigerate e di ogni prodotto Ifi con controllo della temperatura, oltre a offrire molti altri vantaggi.

Intelligente Lösungen.

Galileo, My connected Guardian Angel, ist ein digitales System, das, sobald es angefordert und installiert ist, die ständige Überwachung und Feineinstellung der Parameter der Kühlzellen und aller Ifi-Produkte mit Temperaturregelung ermöglicht und viele weitere Vorteile bietet.



[Scopri di più](#)
[Find out more](#)
[Plus d'informations ici](#)
[Entdecke mehr](#)
[Descubre más](#)

Solutions intelligentes.

Galileo, My connected Guardian Angel, est le système numérique qui, une fois demandé et installé, permet de surveiller en permanence et de régler à distance les paramètres des cellules frigorifiques et de tout produit Ifi avec contrôle de la température, en plus d'offrir de nombreux autres avantages.

Soluciones inteligentes.

Galileo, My connected Guardian Angel, es el sistema digital que, una vez solicitado e instalado, permite la monitorización constante y el ajuste remoto de los parámetros de la cámara refrigerada y de cualquier producto Ifi con control de temperatura, además de ofrecer otras muchas ventajas.



IFI TECHNOLOGY - BAR COUNTERS & BACK BASES
HAS BEEN DESIGNED BY IFI RESEARCH
AND DEVELOPMENT DEPARTMENT.
IFI TECHNOLOGY - BANCHI BAR & RETRO BASI
È UN PROGETTO DEL DIPARTIMENTO
RICERCA E SVILUPPO IFI.

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 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 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
dus à la reproduction typographique.

Ifi hält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, die Produkte ohne
Vorankündigung abzuändern. Wegen der unvermeidlichen
Farbenverschiedenheiten, 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 son exactos debido
a las normales variaciones tipográficas.

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 produite en Italie

Diseñada, proyectada
y fabricada en Italia
Entworfen und hergestellt
in Italien



ADIMEMBER

