



Tonda, gelato per piacere.
Tonda, gelato for pleasure.

Tonda:

il valore del gelato artigiano, la qualità del design,
il piacere del servire.

the value of artisan gelato, the quality of design, the pleasure of serving.





Tonda. Ogni giorno.
Tonda. Every day.



Conservare e servire il gelato non é solo una generica questione di arredo e stile, ma soprattutto un tema di passioni, di **rispetto per il lavoro di qualità**; un tema tecnologico, umano, di **benessere** ed infine economico.

Tonda si presenta, racconta di sé, del piacere di usarla e della sua tecnologia, dei suoi vantaggi e del mondo intorno; dei vantaggi per le persone, per l'ambiente, per chi la vive e ne gusta i risultati.
I vantaggi di ogni giorno.

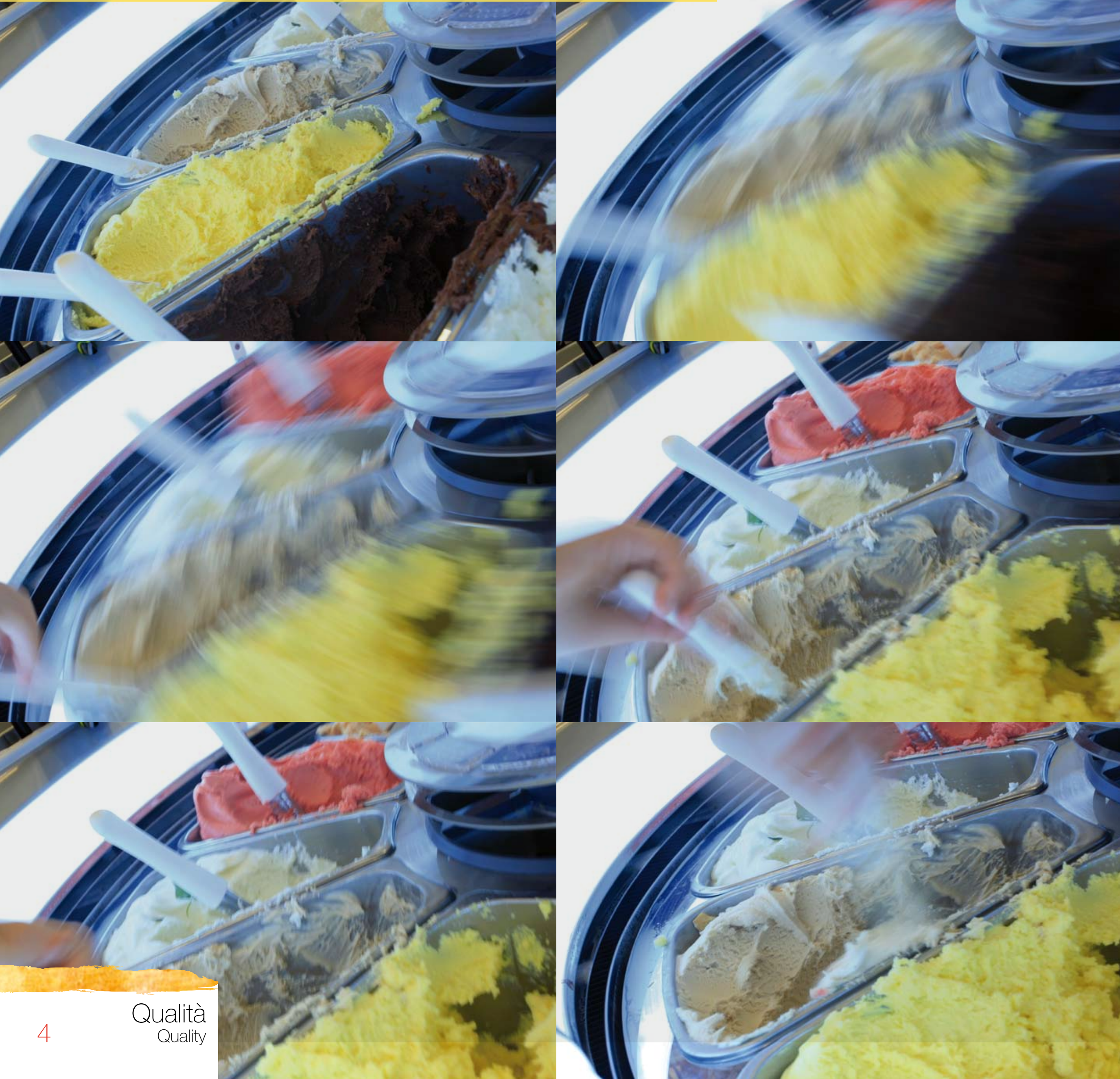
Storing and serving the gelato it's not simply a question of furniture and style solutions but also, and above all, it means passion, **respect for a top quality work** and facing technological, human, **well-being** and, lastly, cost-effective issues.

Tonda is a show-piece that reveals itself, it's the pleasure of benefiting from it, from its technology as well as from its many advantages while interacting with the surrounding environment; advantages for the people, for the environment, for those who experience it and enjoy the results.
Every day's advantages.



Perfetto mantenimento del gelato.

Perfect gelato preservation.



Tonda nasce per mantenere e mostrare in modo perfetto il gelato artigianale; è una vetrina gelato viva, che valorizza nel suo movimento di giostra rotante la sapienza, le arti, la competenza dei maestri gelatieri.

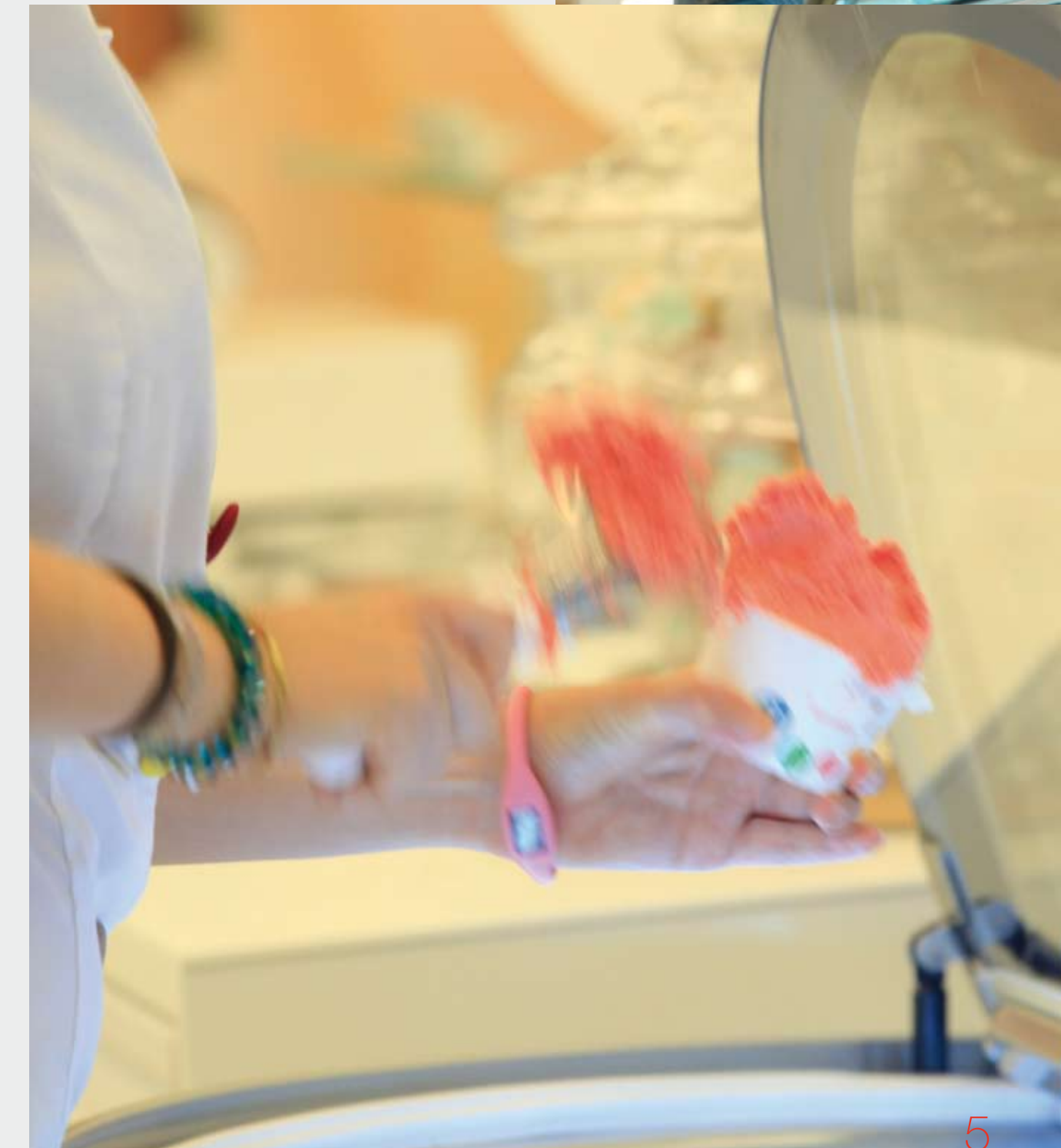
E se ne prende cura: garantisce la massima visibilità, condizioni di lavoro ottimali, la totale uniformità di temperatura, un minor numero di sbrinamenti.

Il coperchio si apre e chiude morbidamente, i gusti si avvicinano all'operatore, senza sforzo e con gesti piacevoli. Il gelato più amato trova la sua casa, tonda ed amichevole.

Tonda was born to preserve and show perfectly the artisan gelato; it is a gelato display case lively that, with its rotating movement like a merry-go-round, valorises the knowledge, art and competence of master gelato makers.

And it cares for them by ensuring an all-round visibility, optimum conditions of work, uniform temperature everywhere, reduced defrosting operations. The cap opens and closes softly, the flavours go in the direction of the operator with no efforts, with pleasant moves.

Beloved gelato has finally found its place, in a round and friendly home.



Uniformità di temperatura. Uniform temperature.



Tonda nella forma e nel movimento, con tanti vantaggi. Il movimento circolare delle vaschette, la chiusura ermetica e l'avanzato sistema di ventilazione garantiscono l'uniformità della temperatura, fra le vaschette e internamente ad ogni singola vaschetta.

Con il vetro chiuso la vetrina è una perfetta macchina di conservazione e può essere regolata fino a - 22° C.

La refrigerazione è ventilata, con flusso d'aria costante lungo tutto il perimetro.

L'impianto di refrigerazione è costituito da un evaporatore posizionato sul perimetro esterno, verniciato in cataforesi, con laminazione a valvola termostatica.

Gli sbrinatori sono gestiti in modo automatico e intelligente.

Tonda with its round shape and movement, with its many advantages. The circular movements of the pans, the airtight seal and the avant-garde ventilation system ensure a uniform temperature inside the display case, between the pans and inside each pan.

When the glass is closed, this display case is a perfect storage machine that may be set to reach a maximum temperature of -22°C.

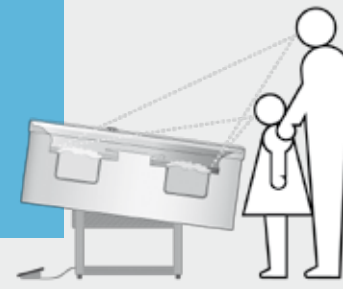
Refrigeration is ventilated, with constant air flow along the entire display case perimeter.

The cooling system consists of an evaporator sited on the outside perimeter, painted through cataphoresis, with thermostatic valve lamination.

Defrosting is automatically controlled through an intelligent system.



Completa visibilità. All-round visibility.



Tutti i gusti del gelato in un solo sguardo.

La totale visione dei gustosi prodotti è assicurata anche per i bambini dall'inclinazione della vetrina di 7,5° e dall'altezza di 827 mm lato cliente.

All'interno della vasca sono posizionate vaschette trapezoidali che a gelateria chiusa ruotano lentamente (1 giro ogni 40 secondi) permettendo alle persone di scegliere e gustare con gli occhi ogni singolo gusto.

All the flavors, at a glance.

The all-round visibility of the tasty product, including for children, is guaranteed by the 7.5° inclined glass and the 827 mm height of the customer's side of the case.

Furthermore, the interior of the case houses trapezoidal pans which, when the display case is closed, rotate slowly (1 revolution every 40 seconds) allowing the consumer to taste with his/her eyes each flavor.



Il programma di Rai Uno, 'Occhio alla spesa', ha dedicato una grande attenzione a Tonda: protagonista delle arti gelatiere, delle capacità italiane di progetto e realizzazione. Tonda colpisce per innovazione e qualità.

The Italian TV programme on Rai Uno, 'Occhio alla spesa' (Keep an eye on your spending) has paid great attention to Tonda: a leading example in the art of making gelato as well as in the Italian capabilities for design and relevant implementation. Tonda is truly impressive in terms of innovation and quality.

Ergonomia e comfort per l'operatore. Il benessere al lavoro.

Ergonomic and comfortable for the operator. Well-being at work.



Lavoro a tutto Tonda: l'operatore serve il gelato mantenendo la posizione più corretta grazie al movimento delle vaschette in senso orario o antiorario, che porta il gelato a suo favore, guidato da un comando a pedale o manuale (tempo di arrivo vaschetta: max 4,5 sec.).

La rotazione nei due sensi è comandata da un impianto elettronico.

L'operatore guadagna grande benessere perché evita di inserire mano e avambraccio all'interno della vetrina dove permane una temperatura rigida (-14° -18° C).

Quando la vetrina gelato è chiusa, le vaschette trapezoidali ruotano lentamente mostrando il gelato in tutti i suoi colori, le sue suggestioni e promesse.

All-round work with Tonda: the operator can serve the gelato while keeping a correct posture thanks to the clockwise and anticlockwise movement of the pans.

Through a pedal or manual control, the operator can carry the gelato pan just in front of him/her (pan arrival time: max. 4.5 sec.).

It's a great advantage for the operator, who does not need to put his/her hand or arm inside the display case where the temperature is below freezing point (-14° -18° C).

When the gelato display case is closed, the trapezoidal pans rotate slowly to display the gelato in all its colors, fascination, and promises.



Tonda più veloce. Tonda is faster.



La vetrina Tonda si muove al posto dell'operatore.

Grazie al movimento rotatorio delle vaschette, si raggiungono prima i gusti.

Da prove certificate in un confronto tra una vetrina lineare da 24 gusti e due Tonda da 12 vaschette, è emerso che la preparazione di 30 coni da parte di 2 operatori ha richiesto un tempo equivalente, con un leggero vantaggio per Tonda.

Tonda display case moves instead of the operator.

Thanks to the rotation of pans, you can reach each flavor more quickly.

In certified, comparative tests with a linear display case with 24 flavours vs. two Tondas with 12 pans, it came out that the preparation of 30 cones with 2 operators required an equivalent amount of time, with a slight advantage for Tonda.



La bellezza delle stagioni.

The beauty of seasons.



Una Piena Stagione di Gelati.

Tonda è prima di ogni altra cosa una splendida vetrina per il vero **gelato artigianale italiano**, quello fatto con amore, competenza e passione.

Tonda difende gli artigiani, ama coloro che vogliono servire il meglio della propria arte, per questo protegge la loro salute prevenendo le malattie professionali, rendendo ogni giorno piacevole servire i propri clienti.

Quattro Stagioni di Successi.

Tonda è disponibile anche nella versione 4 stagioni: con un semplice pulsante può funzionare sia come **gelateria** (-14°C -18°C) sia come **pasticceria** (+2°C +8°C con almeno il 70% di umidità relativa).

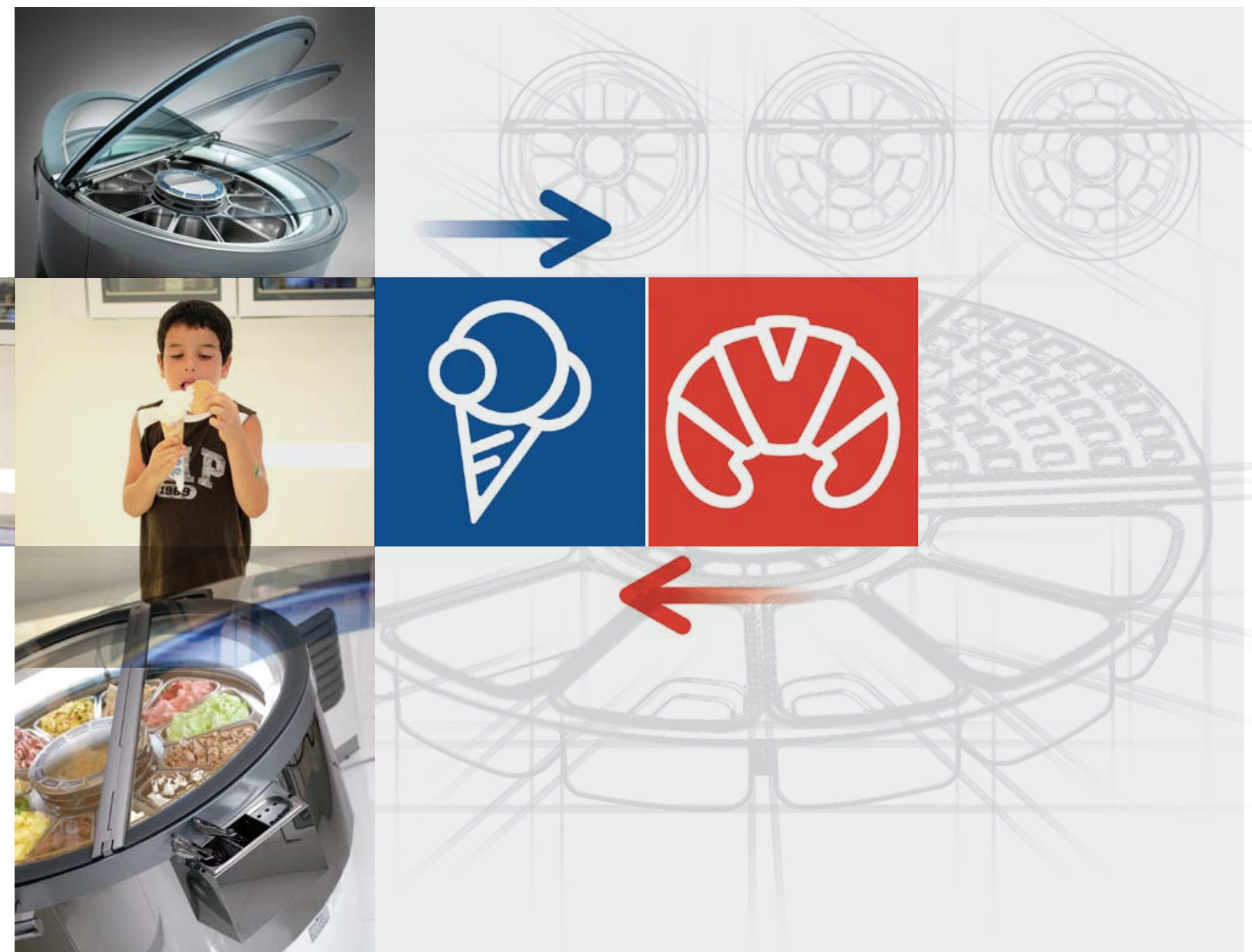
A Prosperous Gelato Season.

Tonda is, first of all, a wonderful display case for **the Italian, true, artisan gelato**, prepared with love, competence and passion.

Tonda safeguards all those gelato artisans who want to perform their art at their best, and for this it protects their health by preventing professional diseases, and by making them happy to daily serve their customers.

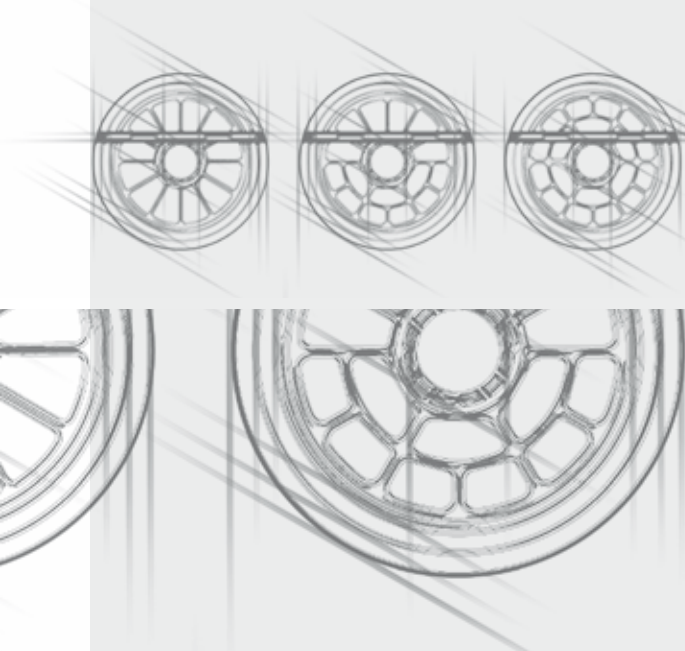
Four Successful Seasons.

Tonda is also available in the 4 seasons version, which can function either as a **gelato display** (-14°C - 18°C) or a **pastry display** (+2°C+8°C with 70% relative humidity) by simply pressing a changeover button.



Tonda Gelato.

Tonda Gelato.



Il cuore dimensionale di Tonda è disponibile in un unico modello (diametro vetrina mm 1356), con tre basamenti, da mm 1500, 1350 e tondo, nelle versioni da 12, 15 e 18 vaschette.

La struttura di base è in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a 180°C.

Il piano di esposizione sagomato in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura lucida è predisposto per l'inserimento di 12/15/18 vasche gelato di forma trapezoidale.

Un segnaposti rotante è collocato su un elemento centrale.

L'illuminazione è prodotta da 2 lampade fluorescenti toroidali lungo tutta la circonferenza, disposte nel profilo superiore e protette da coperture in policarbonato opalino.

La temperatura di esercizio della vetrina gelato si attesta su -14°C, -18°C, ma può essere portata a -22°C per la funzione di sottoaffreddamento.

Tonda è testata in camera climatica a +35°C e 60% U.R. ma è disponibile anche nella versione con tropicalizzazione optional: l'unità condensatrice remota o posta su basamento è testata a + 43°C ambiente.

Tonda è certificata CE per l'Europa, ETL per il Nord America e GOST Standard per la Russia.

The dimensional heart of Tonda is available in a single model (display case diameter 1356 mm) with 3 kinds of base (1500mm, 1350 mm, or round), in 12, 15 and 18 pan versions.

The base structure is in tubular steel, epoxy powder painted at 180°C.

The display surface is in 18/10 AISI 304 polished stainless steel and has been designed to hold 12/15/18 trapezoidal gelato pans.

A rotating flavour label holder is mounted on a central unit.

Lighting is provided by two toroidal fluorescent tubes located around the circumference, housed in the upper profile and protected by an opaline polycarbonate cover.

The working temperature of the gelato display case is around -14°C to -18°C, though this can be lowered to -22°C for supercooling.

Tonda has been tested in a climatic chamber at +35°C with 60% RH.

A tropicalised version is also available: remote condenser unit tested at + 43°C.

Tonda is CE certified for Europe, ETL for North America and GOST for Russia.



Tonda Stecchi.

Tonda Sticks.



Tonda Monoporzioni gelato.

Tonda: gelato Individual Helpings.



Tonda gelato è allestibile anche per le monoporzioni, con vaschette e/o con vassoi in acciaio inox 18/10 e accessori in metacrilato, per contenere monoporzioni da un minimo di 29 ad un massimo di 174.

La versione monoporzioni trova un utile impiego nella bassa stagione permettendo di ridurre le quantità di gelato in esposizione, optando per i gusti maggiormente richiesti.

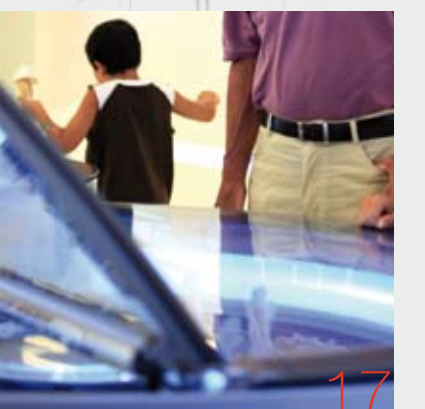
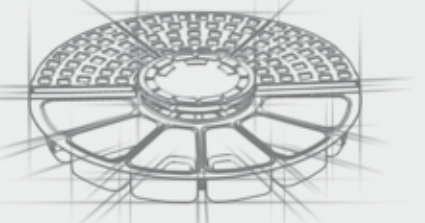
Il rimanente spazio può così essere utilizzato per le monoporzioni che risentono meno dei cambi stagionali di consumo.

Di nuova concezione anche l'accessorio porta-gelati su stecco: un altro modo di creare ed esporre gustose idee colorate.

Tonda gelato can also be used for individual helpings with pans and/or trays in 18/10 stainless steel and methacrylate accessories designed to hold individual helpings, from a minimum of 29 to a maximum of 174.

The individual helpings version is useful for low season use and allows the quantity of gelato on display to be reduced, opting for the most popular flavours. The remaining space can thus be used for individual helpings of flavours that remain popular regardless of the season.

A new concept also for the gelato stick holder accessory item: another way to create and show coloured, delicious ideas.



Tonda Pasticceria.

Tonda Pastry.

Tonda pasticceria: nella versione a temperatura normale (+2°C, +8°C), Tonda può essere utilmente attrezzata con vassoi in acciaio inox 18/10 e accessori in metacrilato per la conservazione ed esposizione della piccola pasticceria, torte e monoporzioni, da disporre negli appositi contenitori in metacrilato fino ad un massimo di 198 dosi. Anche nel caso di prodotti di pasticceria, alla perfetta funzionalità tecnica di Tonda si affianca la sua forza espositiva, permettendo un allestimento di prodotti gustoso, piacevole, pieno di bellezza.



The TN version of Tonda (normal temperature +2°C, +8°C) can be equipped with 18/10 stainless steel trays and accessories in methacrylate for storing and displaying pastries, cakes and individual helpings. The methacrylate containers can hold up to 198 helpings. Also when it comes to display pastry products, Tonda is able to combine a perfect, technical performance with a strong display feature, to show all products with a pleasant, delicious, most beautiful layout.



Tonda Pralineria.

Tonda Pralines.

Quando la geometria diventa arte: praline, che passione. Più di 600 cioccolatini, organizzati in composizioni eccellenti, possono trovare in Tonda creatività formale e perfezione tecnica. La versione commutabile di Tonda TN, attrezzata con vassoi in acciaio inox 18/10 e accessori in metacrilato con temperatura +14°C e 40% di U.R., diventa la casa del gusto ghiotto.

When geometry becomes an art: pralines, a great passion. More than 600 chocolates, well prepared in wonderful compositions, where technical perfection and formal creativity find their place thanks to Tonda. The commutable version of Tonda TN, equipped with trays in 18/10 stainless steel and accessories in methacrylate, with +14°C temperature and 40% R.H., becomes a sweet home for tasty experiences.



Risparmio energetico.

Energy saving.

Tonda migliora gli ambienti ed aiuta l'Ambiente.

E' stata infatti progettata per garantire un significativo risparmio energetico (fino al 25%) grazie alla chiusura ermetica, alla maggiore coibentazione e agli sbrinamenti intelligenti del sistema **RDF (Reduced Defrosting System)**, drasticamente ridotti sia nel numero che nella durata.

Con l'innovativo sistema RDF, Tonda effettua gli sbrinamenti in modo molto rapido e solo quando serve. Infatti calcola il tempo reale di apertura e si regola di conseguenza, fino a sospendere gli sbrinamenti durante la chiusura dell'esercizio.

Tonda improves the look of interior environments and helps to protect the Environment.

In fact, it has been designed to guarantee significant energy saving (up to 25%) thanks to the airtight sealing system, the increased insulation and the intelligent defrosting system **RDF (Reduced Defrosting System)** that has drastically reduced defrosting times both in quantity and duration. With the innovative RDF system, Tonda performs defrosting operations very rapidly and only when required. In fact, it calculates the effective opening times and then it adjusts itself accordingly, and it stops defrosting during downtimes.

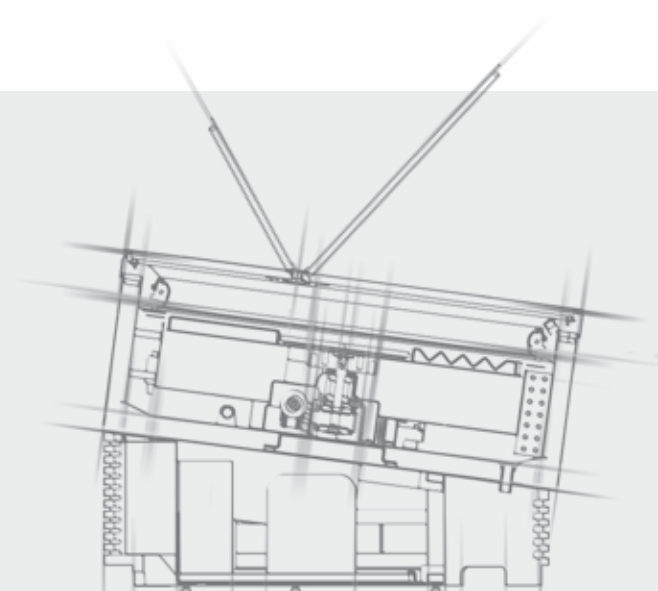


-25%



Progetto Tonda.

Tonda's project.



Tonda UC, il motore c'e' ma non si vede.

Tonda UC è una vetrina free standing, con il motore incorporato e immagine forte ed attrattiva. Grazie alla sua conformazione possono essere applicate 6 ruote per la libera movimentazione della vetrina, fuori e dentro il locale. L'illuminazione perimetrale a LED permette minore calore e minori consumi. Semplice, importante, conveniente: **Tonda UC** aggiunge valore alla passione.

Tonda UC, the condensing unit is there but out of sight.

Tonda UC is a free standing display case, with incorporated condensing unit, and with a strong and captivating look. Thanks to its shape, it may be fitted with 6 castors so as to move it freely inside and outside the premises. LED-lighting running along the display case perimeter makes it possible to obtain reduced heat and lower consumption. Simple, important and profitable: **Tonda UC** adds value to passion.

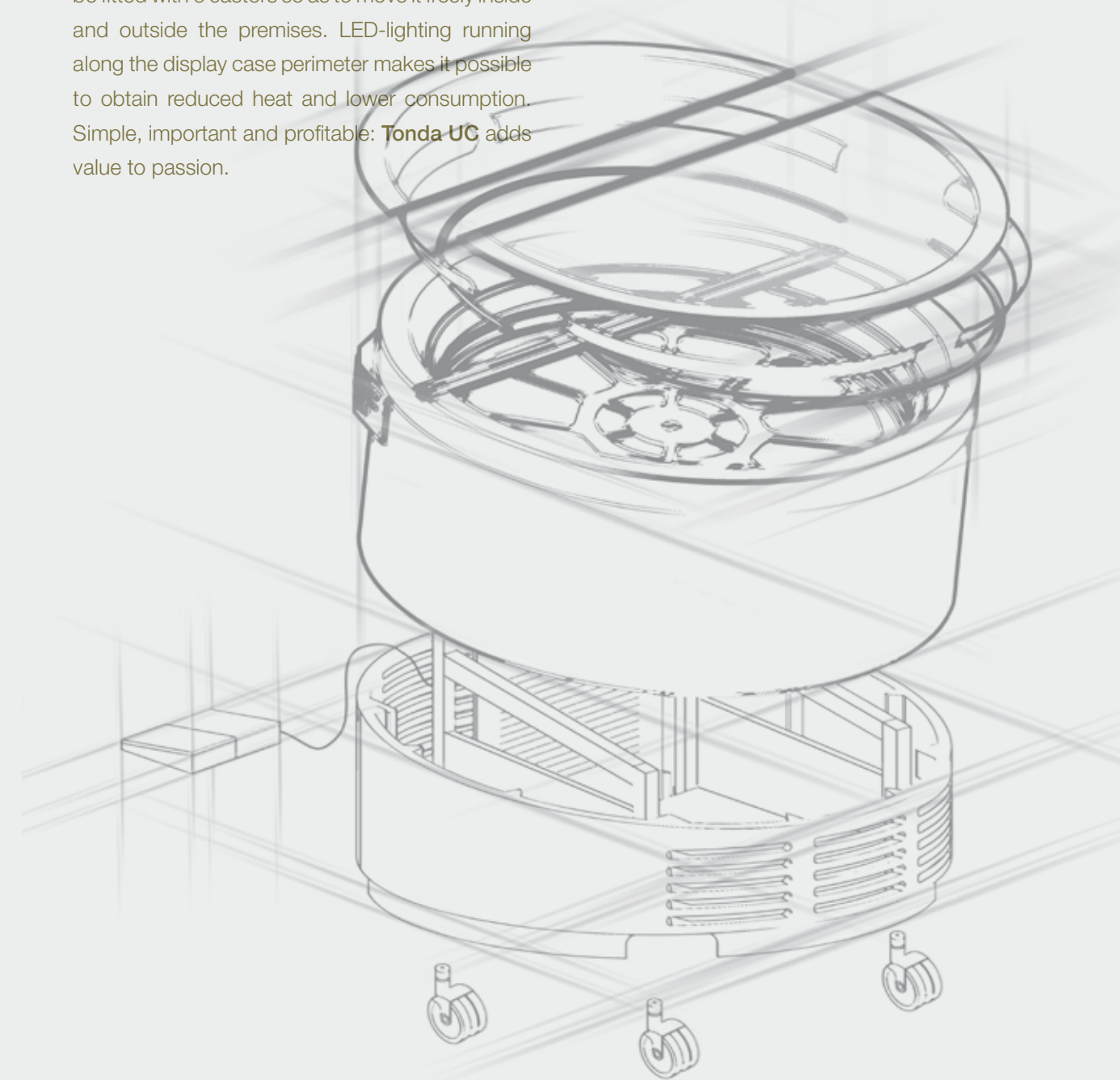


NOVITÀ

Grazie a un innovativo processo di progettazione, il motore è incorporato direttamente nella vetrina. Linee pulite, massima sintesi di stile e funzionalità.

NEW

Thanks to an innovative engineering design, the condensing unit is incorporated in the display case. Clean lines, for the best synthesis of style and functionality.



TONDA NUC
BASE TONDA

Il motore è remoto, lontano dalla vetrina. Questo consente di lavorare in un ambiente silenzioso, senza emissioni di calore.

TONDA NUC - Round Base
The condensing unit is remote, located far from the display case. This allows you to work in a noiseless environment, without heat emissions.



TONDA NUC
BASE 1350 mm

Per essere canalizzata con altre vetrine o inserita in un arredo, Tonda può essere appoggiata su un basamento disponibile nelle lunghezze di mm 1350 e 1500.

TONDA NUC - 1350 mm base; 1500 mm base
To line Tonda up with other display cases or to integrate it into specific furnishings, Tonda may be laid onto a base that comes in two different lengths: 1350 or 1500 mm.



TONDA NUC
BASE 1500 mm



TONDA UC
ADIACENTE

Due diverse soluzioni estetiche, per la versione di Tonda con il motore alloggiato nel mobiletto accanto alla vetrina.

TONDA UC - adjacent condensing unit; Tonda version Punto Gelato Italiano
Two different, decorative solutions for the Tonda version with the condensing unit incorporated in the furniture unit close to the display case.



TONDA versione
PUNTO GELATO ITALIANO

Le eccellenze che fanno il mondo Tonda.

The pluses of Tonda's world.



Qualità
Quality



Visibilità
Visibility



Servizio
Service



Molteplicità
Multiplicity



Energia
Energy



Tonda conserva perfettamente il gelato e lo espone come un'emozione, **offre ergonomia e comfort** con l'ottimale inclinazione e con la rotazione dei gusti verso l'operatore, **difende l'ambiente** grazie alla scelta dei materiali ed al risparmio energetico.

Qualità - Il mondo internazionale del design ha riconosciuto le strabilianti qualità formali e funzionali di Tonda; le sue perfezioni funzionali permettono al gelato di mostrarsi, mantenersi e farsi amare nel migliore dei modi.

Visibilità - Il gelato mostra tutte le sue qualità: ruota con dolcezza, permettendo di entrare in intimità con la sua cremosità, con le sue caratteristiche.

Servizio - L'operatore non deve più andare a cercare con la paletta il gusto richiesto all'interno della vetrina, ma è la Tonda che lo porta sotto le sue mani al suo comando. Una rivoluzione che cambia radicalmente il modo di lavorare.

Molteplicità - Tonda 4 Stagioni, attraverso un semplice pulsante, consente alle vetrine di funzionare alternativamente come gelaterie o come pasticcerie/snack.

Energia - Risparmiare energia, rispettare l'ambiente e tutelare la salute dell'operatore: Tonda nasce per aprire nuovi orizzonti nel mondo del Gelato Italiano. Grazie al design e alle tecnologie, con Tonda il gelato diventa solo arte e passione.

Tonda preserves and stores perfectly the gelato displayed in an exciting arrangement. It is **ergonomic and comfortable** with its features such as the optimal inclination and the flavour rotation towards the operator, as well as being **environment-friendly** thanks to selected materials and energy saving.

Quality - The international design world has acknowledged the amazing, stylish and functional quality features of Tonda; its operational performances permit to display, preserve and love the gelato in the best possible way.

Visibility - The gelato shows all its features: it rotates softly, allowing customers an in-depth look onto its creamy consistency and quality.

Service - The operator does not need any more to take the spatula and bend over the required flavour inside the display case. In fact, it's Tonda that brings the flavour directly into the operator's hands. A true revolution, that has changed radically the way to work.

Multiplicity - Tonda 4 Seasons can function either as a gelato display or a pastry display by simply pressing a changeover button.

Energy - Saving the energy, safeguarding the environment and protecting the operator's health: Tonda has been created to open new horizons in the world of the Italian Gelato. Thanks to design and technology, Tonda has turned the gelato in a pure work of art and passion.



IFI nasce nel 1962 per progettare e realizzare i primi arredamenti bar industriali. Oggi fa parte del Gruppo INDUSTRIEIFI, leader nel mondo in tecnologie innovative applicate all'arredo dei locali pubblici. Le sue vetrine per il gelato sono macchine perfette, vendute ovunque, brillante esempio di un made in Italy che sa associare il bello all'utile, al funzionale. Ma dietro le aziende ci sono gli uomini, uomini con l'ambizione della perfezione, che coltivano sogni. Tonda nasce come un sogno: dare valore all'arte del gelato, della pasticceria e della pralineria artigiane.

Per dare forma e tecnologia a questo progetto, il dipartimento Ricerca e Sviluppo di IFI ha affiancato un designer dalle raffinate qualità sperimentali: Makio Hasuike. Insieme hanno plasmato le leggi della fisica, della termodinamica, dell'informatica avanzata ed applicato i saperi della più profonda cultura italiana. Un segno ne rappresenta l'essenza: Michele Provinciali, uno dei padri della grafica italiana, con la sua straordinaria finezza di senso ne ha colto l'anima più profonda e ha saputo trasportarla con grazia sulla pagina bianca.

Dichiarata "Progetto altamente innovativo" dal Ministero per le Attività Produttive, nel 2008 Tonda ha ricevuto dalla Giuria internazionale del XXI Premio Compasso d'Oro ADI la "Segnalazione", entrando a far parte della Collezione storica del celebre Premio di design, *Bene di interesse nazionale*. Il Ministero degli Affari Esteri l'ha inserita come eccellenza del made in Italy nella Collezione Farnesina Design. È venduta in tutti e cinque i continenti ed ha rappresentato le capacità industriali italiane alle Olimpiadi Invernali di Vancouver, ai Campionati del Mondo di Calcio in Sudafrica, e a Istanbul Capitale Europea della Cultura 2010.

IFI was founded in 1962 to design and develop the first, industrial bar furnishings. Today, it is part of the Group INDUSTRIEIFI, world leader in innovative technology for fitting and furnishing public premises. Its gelato display cases are perfect machines, sold worldwide, a smart example of made in Italy manufacturing, able to combine style with practicality and functionality. However, behind companies, there is the work of men and women who nurture the ambition of perfection and live for their dreams. Tonda comes up like a dream: valorising the art of artisan gelato, pastry and pralines.

In order to give shape and technology to this project, IFI Research & Development department has worked side by side with a refined, experimental, top quality designer: Makio Hasuike. They have moulded together the laws of physics, thermodynamics and advanced information technology as well as applied the highly cultured Italian knowledge. A sign represents its essence: Michele Provinciali, one of the fathers of the Italian graphic arts, with his extraordinary insight, was able to catch its secret soul and reproduce it gracefully on a piece of paper.

Declared a 'Highly Innovative Project' by the Italian Ministry for Production Activities, Tonda has received, in 2008, the commendation 'Segnalazione Compasso d'Oro' from the International Jury of the 'XXI Premio Compasso d'Oro ADI' award, thus joining the ADI's historical Collection of this renown, design Award, decreed as Part of Italy's National Heritage. The Italian Ministry of Foreign Affairs has included Tonda in the 'Collezione Farnesina Design' collection as a made-in-Italy excellence product. Tonda is sold worldwide, in all of the five continents, and it has represented the Italian industrial capabilities at the 2010 Winter Olympics in Vancouver, at the 2010 FIFA World Cup in South Africa, and in Istanbul, the 2010 European Capital of Culture.



VANCOUVER

Olimpiadi invernali 2010
Winter Olympics 2010



SUDAFRICA

Mondiali di calcio 2010
2010 FIFA World Cup



ISTANBUL

Capitale Europea della Cultura 2010
2010 European Capital of Culture





IFI S.p.A.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 Tavullia (Pesaro) - Italy
Tel. +39 0721 20021
Fax +39 0721 201773
www.ifi.it - info@ifi.it

ADIMEMBER

Certified Quality System

