

Orama.

design Makio Hasuike & Co



People-centric
innovation

Orama.

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

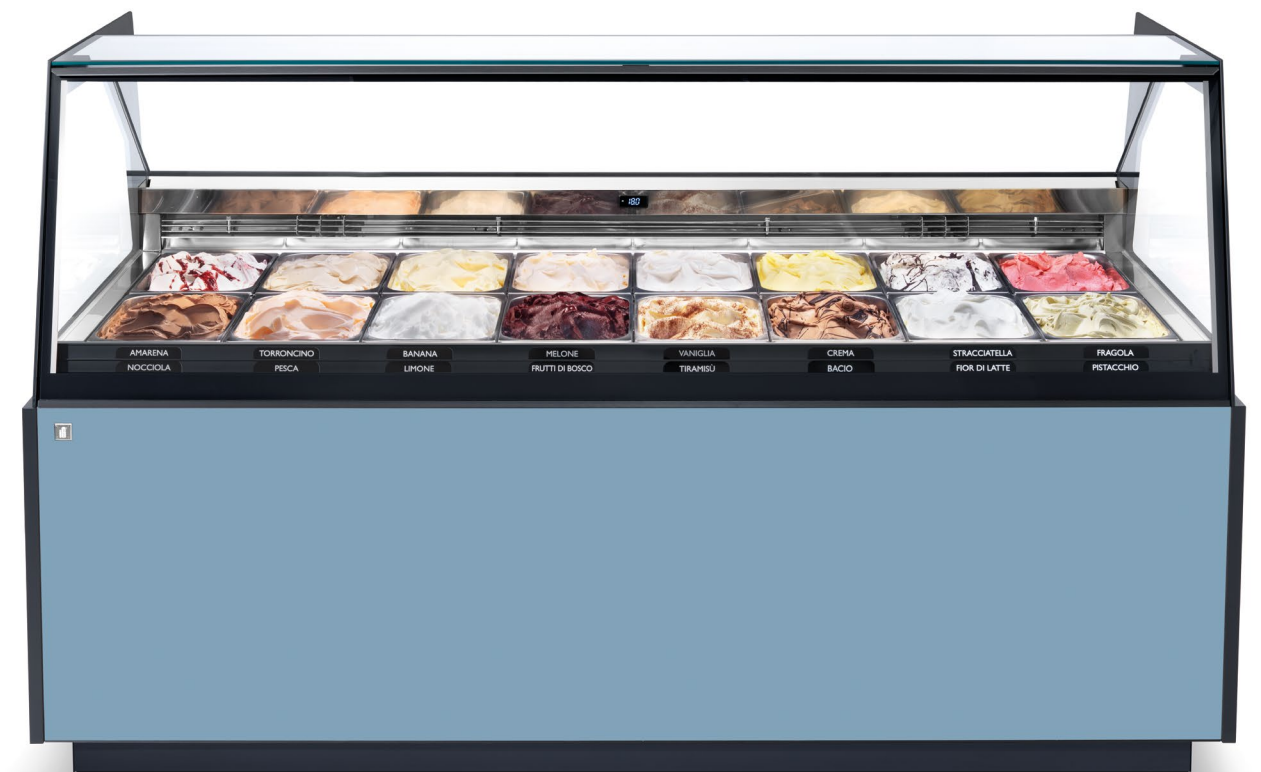


La vetrina per **Gelato, Pasticceria e Pralineria Orama** offre un **nuovo punto di vista** per ammirare le creazioni in vetrina, **libero da barriere**. Il design moderno ed elegante di Orama si integra perfettamente con il locale, lo valorizza e trasforma l'esperienza espositiva in un autentico elemento di stile.

In Orama, gli **alti standard di refrigerazione**, l'impiego di **tecnologie esclusive e brevettate Ifi**, uniti all'utilizzo di **gas R290**, offrono una combinazione che protegge gli alimenti, ottimizza l'efficienza energetica e rispetta l'ambiente, per una qualità superiore e sostenibile.

The Orama display case for **Gelato, Pastry, and Pralines** offers a **new point of view** for your creations to be seen, **free from barriers**. Orama's modern and elegant design fits perfectly into any space, enhancing it and transforming the display experience into a true element of style.

In Orama the **high refrigeration standards**, the use of **exclusive patented technologies**, and the adoption of **R290 gas**, Orama provides a combination that protects food, optimizes energy efficiency, and respects the environment for superior and sustainable quality.



La vitrine à **Glaces, Pâtisseries et Chocolaterie Orama** offre un **nouveau point de vue** pour admirer les créations, **sans barrières**. Le design moderne et élégant d'Orama s'intègre parfaitement dans l'espace, le valorise et transforme l'expérience d'exposition en un véritable élément de style. Des **normes de réfrigération élevées**, l'utilisation de **technologies exclusives et brevetées** et l'utilisation du **gaz R290** offrent une combinaison qui protège les aliments, optimise l'efficacité énergétique et respecte l'environnement, pour une qualité supérieure et durable.

Die **Eis-, Konditorei- und Pralinen-Orama** bietet einen **neuen Blickwinkel**, von dem aus man Kreationen ohne **Barrieren bewundern kann**. Das moderne und elegante Design von Orama paßt sich perfekt dem Raum an, wertet ihn auf und verwandelt die Präsentation in ein echtes Stilelement. Hohe **Kühlstandards, der Einsatz exklusiver und patentierter Technologien** und die Verwendung von **R290-Gas** bieten eine Kombination, die Lebensmittel schützt, die Energieeffizienz optimiert und die Umwelt respektiert, für eine hervorragende und nachhaltige Qualität.

La vitrina Orama para **Gelato, Pastelería y Chocolate** ofrece una **nueva perspectiva** para admirar las creaciones expuestas, **sin barreras**. El diseño moderno y elegante de Orama se integra perfectamente en el espacio, realzándolo y transformando la experiencia expositiva en un verdadero elemento de estilo. Los **elevados estándares de refrigeración**, el uso de **tecnologías exclusivas y patentadas** y la utilización de **gas R290** ofrecen una combinación que protege los alimentos, optimiza la eficiencia energética y respeta el medio ambiente, para una calidad superior y sostenible.

First comes the look



Apertura vetro frontale di 38°
dall'alto verso il basso
38° front glass downward
opening

Il design di Orama esalta i prodotti esposti, invitando i clienti a lasciarsi conquistare prima ancora dell'assaggio. Il **vetro frontale inclinato** e l'**esposizione a filo** rendono le creazioni visibili anche da lontano.

La struttura della vetrina è concepita per offrire una trasparenza senza compromessi: il **castello vetri autoportante in vetrocamera** è composto interamente da **vetri pirolitici, riscaldati e temperati**, sia **frontali** che **lateral**i, garantendo massima protezione dalla condensa ed elevata efficienza energetica. L'illuminazione **LED 4000K**, uniforme e diffusa, esalta colori e dettagli, mentre le mensole del **servizio Pasticceria** valorizzano le specialità, garantendo una presentazione impeccabile.

Orama's design enhances the creations, inviting customers to be captivated even before tasting. The **inclined front glass** and **flush display** ensure products are visible even from a distance.

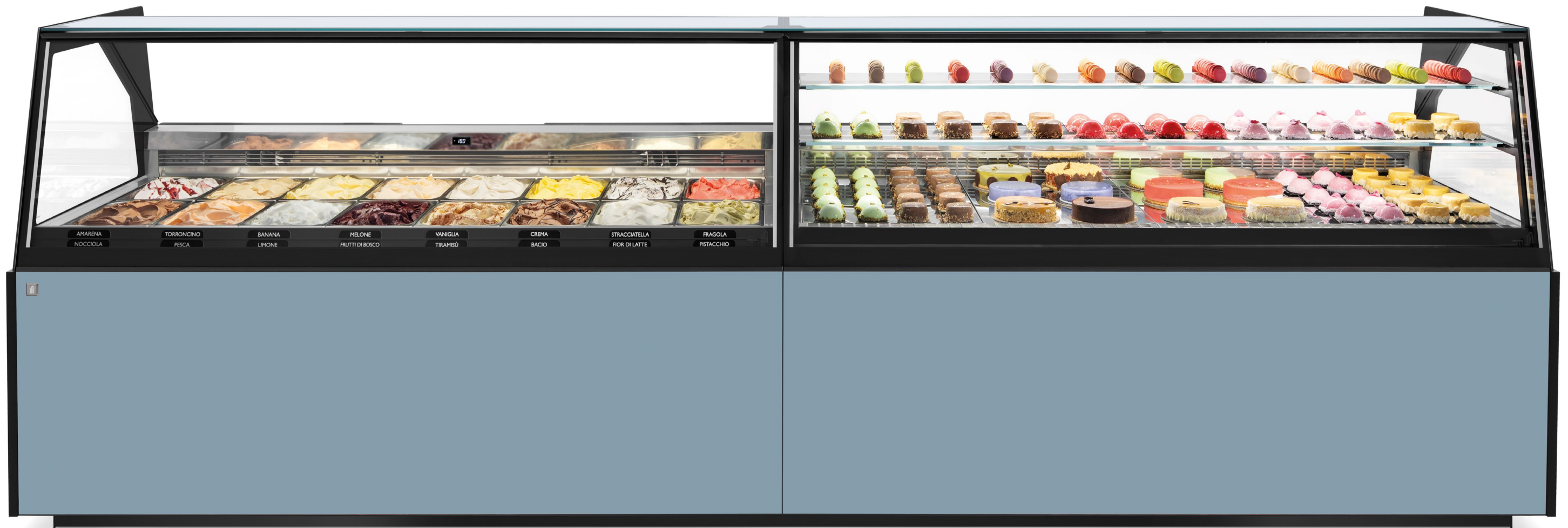
The showcase structure is designed to offer uncompromised transparency: the **self-supporting glass frame** is entirely composed of **pyrolytic, heated, and tempered glass**, both **front** and **side**, ensuring maximum protection from condensation and high energy efficiency. The **4000K LED** lighting, uniform and diffused, highlights colors and details, while the shelves for **Pastry service** enhance the specialties, ensuring impeccable presentation.

Le design d'Orama met en valeur vos créations, invitant les clients à se faire plaisir avant même de les goûter. L'**inclinaison de la vitre** frontale et l'affleurement des bacs à celle-ci permettent aux produits d'être visibles de loin. La structure de la vitrine est conçue pour offrir une transparence sans compromis : le **vitrage autoportant à double vitrage** est entièrement composé de **verre pyrolytique, chauffé et trempé**, tant à l'avant qu'à l'arrière, ce qui garantit une protection maximale contre la condensation et une grande efficacité énergétique. L'éclairage **LED 4000K**, uniforme et diffus, met en valeur les couleurs et les détails, tandis que les étagères du **service de Pâtisserie** mettent en valeur vos spécialités, garantissant une présentation impeccable.

Das Design von Orama wertet Ihre Kreationen auf und lädt die Kunden ein, sie zu genießen, bevor sie sie überhaupt probiert haben. Durch das **geneigte Frontglas** und die **flächenbündige** Anzeige sind die Produkte auch aus der Ferne sichtbar. Die Struktur der Vitrine ist so konzipiert, dass sie kompromisslose Transparenz bietet: das **selbsttragende, doppelt verglaste Glasstruktur** besteht vollständig aus **pyrolytischem, beheiztem und gehärtetem Glas**, sowohl auf der **Vorderseite** als auch an den Seiten, was maximalen Schutz vor Kondensation und hohe Energieeffizienz gewährleistet. Die gleichmäßige und diffuse **LED-Beleuchtung mit 4000 K** bringt Farben und Details zur Geltung, während die Ablageflächen der **Konditorei** Ihre Spezialitäten hervorheben und eine perfekte Präsentation garantieren.

El diseño de Orama realza sus creaciones, invitando a los clientes a dejarse conquistar antes incluso de probarlas. El **crystal frontal inclinado** y la **superficie expositiva enrasada** hacen que los productos sean visibles desde lejos. La estructura de la vitrina está diseñada para ofrecer una transparencia total: la **estructura de vidrios autoportante de doble acristalamiento** está compuesta en su totalidad por cristales **pirolíticos, calefactados y templados**, tanto **frontal** como **laterales**, lo que garantiza la máxima protección contra la condensación y una alta eficiencia energética. La iluminación **LED de 4000K**, uniforme y difusa, realza los colores y los detalles, mientras que los estantes del **servicio de Pastelería** realzan sus especialidades, garantizando una presentación impecable.





Finitura pannello frontale: laminato Fenix – Azzurro Naxos
Front panel finishing: Fenix laminate – Naxos light blue



- ◀ Ergonomia di servizio: la leggera rientranza dello zoccolo, lato operatore, è un'attenzione alla corretta postura durante il servizio.
- ◀ Utile piano di servizio: tetto profondo 310 mm.

Service ergonomics: the slight recess in the plinth on the operator's side is a consideration for correct posture during service.
Useful service surface: 12.20" deep roof.

Ergonomie de service : le léger renforcement de la plinthe du côté de l'opérateur permet d'adopter une position correcte pendant le service.
Surface utile : toit de 310 mm de profondeur.

Ergonomie bei der Bedienung: Die leichte Aussparung im Sockel auf der Seite des Bedieners trägt zu einer korrekten Körperhaltung bei der Bedienung bei.
Nützliche Servicefläche: 310 mm tiefes Dach.

Ergonomía de servicio: el ligero rebaje del zócalo en el lado del operario favorece una postura correcta durante el servicio.
Superficie útil de servicio: techo de 310 mm de profundidad.



- ▲ Ritmo visivo: continuità espositiva anche tra moduli canalizzati con servizi diversi.
- ▲ Posizione ottimizzata delle mensole.
- ▲ Linee pulite: allineamento tra pannellatura frontale e laterale.

Visual rhythm: continuity even between channelled modules with different services.
Optimised position of shelves.
Clean lines: alignment between front and side panelling.

Rythme visuel : continuité même entre les modules canalisés avec des services différents.
Positionnement optimisé des étagères.
Lignes épurées : alignement entre les panneaux frontaux et latéraux.

Visueller Rhythmus: Kontinuität auch zwischen kanalisiertem Modulen mit unterschiedlichen Leistungen.
Optimierte Position der Regale.
Klare Linien: Angleichung zwischen Front- und Seitenverkleidung.

Ritmo visual: continuidad incluso entre módulos canalizados con diferentes servicios.
Posición optimizada de las estanterías.
Líneas limpias: alineación entre revestimiento frontal y lateral.

At the heart of taste



Finitura pannello frontale:
laccato a campione
Front panel finishing:
laquered according to sample

La qualità delle creazioni di gelateria e pasticceria dipende dagli ingredienti e dalle tecniche di preparazione, ma anche dalla capacità di conservarle al meglio, mantenendo intatto sapore, consistenza e aspetto. Orama è progettata per garantire tutto questo, grazie a un sistema avanzato di **refrigerazione ventilata** e nel servizio gelato anche con **doppio evaporatore e flusso sopraelevato dell'aria**, per una distribuzione uniforme del freddo.

Le **tecnologie esclusive Ifi**, come il **sistema HCS**, completano il quadro e, insieme all'utilizzo del gas R290, contribuiscono al risparmio energetico, rendendo Orama una scelta sostenibile ed efficiente. Nel **servizio Pasticceria**, l'impianto refrigerante garantisce l'**umidità ideale del 70%**. **Orama Pralineria**, dotata di controllo di umidità, può essere convertita in servizio Pasticceria.

The quality of gelato and pastry creations depends on the ingredients and preparation techniques, but also on the ability to preserve them perfectly, maintaining taste, texture, and appearance. Orama is designed to ensure all this, thanks to an advanced **ventilated refrigeration** system and in the gelato cabinet, also with **double evaporator and overhead air flow** for uniform cold distribution. **Exclusive Ifi technologies** like the **HCS system** complete the picture, and combined with the use of R290 gas, contribute to energy savings, making Orama a sustainable and efficient choice. In **Pastry service**, the refrigeration system ensures **ideal humidity at 70%**. **Orama Praline**, equipped with humidity control, can be converted into Pastry service.



- ◀ Ripetitore di temperatura lato cliente.
- ◀ Flusso sopraelevato dell'aria.
- ▼ Eleganti serigrafie sui vetri laterali.

Customer-side temperature repeater.
Overhead air flow.
Elegant serigraphy on side windows.

Répétiteur de température côté client.
Flux d'air au plafond.
Sérigraphie élégante sur les vitres latérales.

Kundenseitiger Temperaturverstärker.
Luftstrom über Kopf.
Elegante Siebdrucke auf den Seitenfenstern.

Repetidor de temperatura del lado del cliente.
Flujo de aire superior.
Elegante serigrafía en las ventanas laterales.

La qualité des créations glacées et pâtisseries dépend des ingrédients et des techniques de préparation, mais aussi de la capacité à les conserver de la meilleure façon possible, en gardant intactes la saveur, la texture et l'apparence. Orama est conçue pour garantir tout cela, grâce à un système avancé de réfrigération ventilée et, dans le service des glaces, à un double évaporateur et à un flux d'air aérien, pour une distribution uniforme du froid. Les **technologies exclusives d'Ifi**, comme le **système HCS**, complètent le tableau et, avec l'utilisation du gaz R290, contribuent aux économies d'énergie, faisant d'Orama un choix durable et efficace. Dans le **service de Pâtisserie**, le système de réfrigération garantit une **humidité idéale de 70 %**. La **version Praline de Orama**, équipée d'un système de contrôle de l'humidité, peut être convertie en service de Pâtisserie.

Die Qualität von Eis- und Konditoreikreationen hängt von den Zutaten und den Zubereitungstechniken ab, aber auch von der Fähigkeit, sie bestmöglich zu konservieren, um Geschmack, Textur und Aussehen optimal zu bewahren. Orama wurde entwickelt, um all dies zu gewährleisten, dank eines fortschrittlichen **belüfteten Kühlsystems** und beim Eisservice auch mit **Doppelverdampfer und Überkopf-Luftstrom** für eine gleichmäßige Kälteverteilung.

Exklusive Ifi-Technologien wie das **HCSSystem** vervollständigen das Bild und tragen zusammen mit der Verwendung von R290- Gas zur Energieeinsparung bei, was Orama zu einer nachhaltigen und effizienten Wahl macht. In der **Konditorei** garantiert das Kühlsystem eine **ideale Luftfeuchtigkeit von 70%**. Die **Orama Pralinen**, die mit einer Feuchtigkeitskontrolle ausgestattet ist, kann in einen Konditoreiservice umgewandelt werden.

La calidad de las creaciones de heladería y pastelería depende de los ingredientes y las técnicas de preparación, pero también de la capacidad de conservarlas de la mejor manera posible, manteniendo intactos el sabor, la textura y el aspecto. Orama está diseñada para garantizar todo esto, gracias a un avanzado sistema de **refrigeración ventilada** y en el servicio de Gelato también con **doble evaporador y flujo de aire elevado** para una distribución uniforme del frío. **Tecnologías exclusivas de Ifi**, como el **sistema HCS**, completan el conjunto y, junto con el uso de gas R290, contribuyen al ahorro energético, haciendo de Orama una elección sostenible y eficiente. En el **servicio de Pastelería**, el sistema de refrigeración garantiza una **humedad ideal del 70%**. **Orama en la versión para Chocolate**, equipada con control de humedad, puede convertirse en la versión para 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.

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.

Rückverschlussssystem 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 e le caratteristiche organolettiche 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.

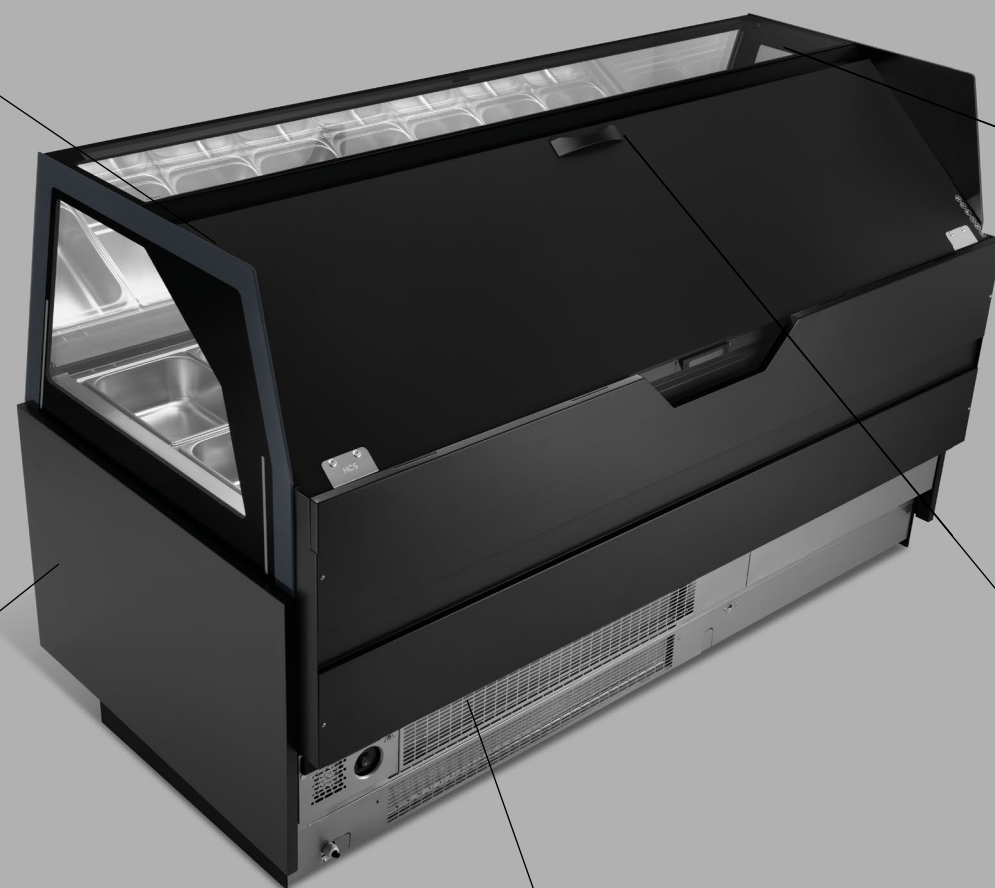
Predisposizione per **GALILEO My connected Guardian Angel**, sistema di connessione digitale che permette di controllare e gestire da remoto il funzionamento della vetrina.

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 Anschlusssystem 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 DRIITI – VAD) E 8 MM (VETRI BASSI DRIITI – VBD)
/ HCS: METHACRYLATE SLIDE, THICKNESS 0.23" (HIGH STRAIGHT GLASS – VAD) AND 0.31" (LOW STRAIGHT GLASS – VBD)

PLAFONIERA INTEGRATA NEL SISTEMA SCORREVOLI, CON SCANSO FINALE PER FACILE PULIZIA
/ INTEGRATED SLIDING SYSTEM WITH END SCAN FOR EASY CLEANING.

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.

HCS PRO: PANNELLO SOTTOVUOTO SUPER ISOLANTE, SPESSORE SOLO 10 MM
/ HCS PRO: SUPER-INSULATING VACUUM PANEL, ONLY 0.39" THICK

HYBRID COOLING TECHNOLOGY



Pasticceria
Pastry
Pralineria/Pasticceria
Praline/Pastry

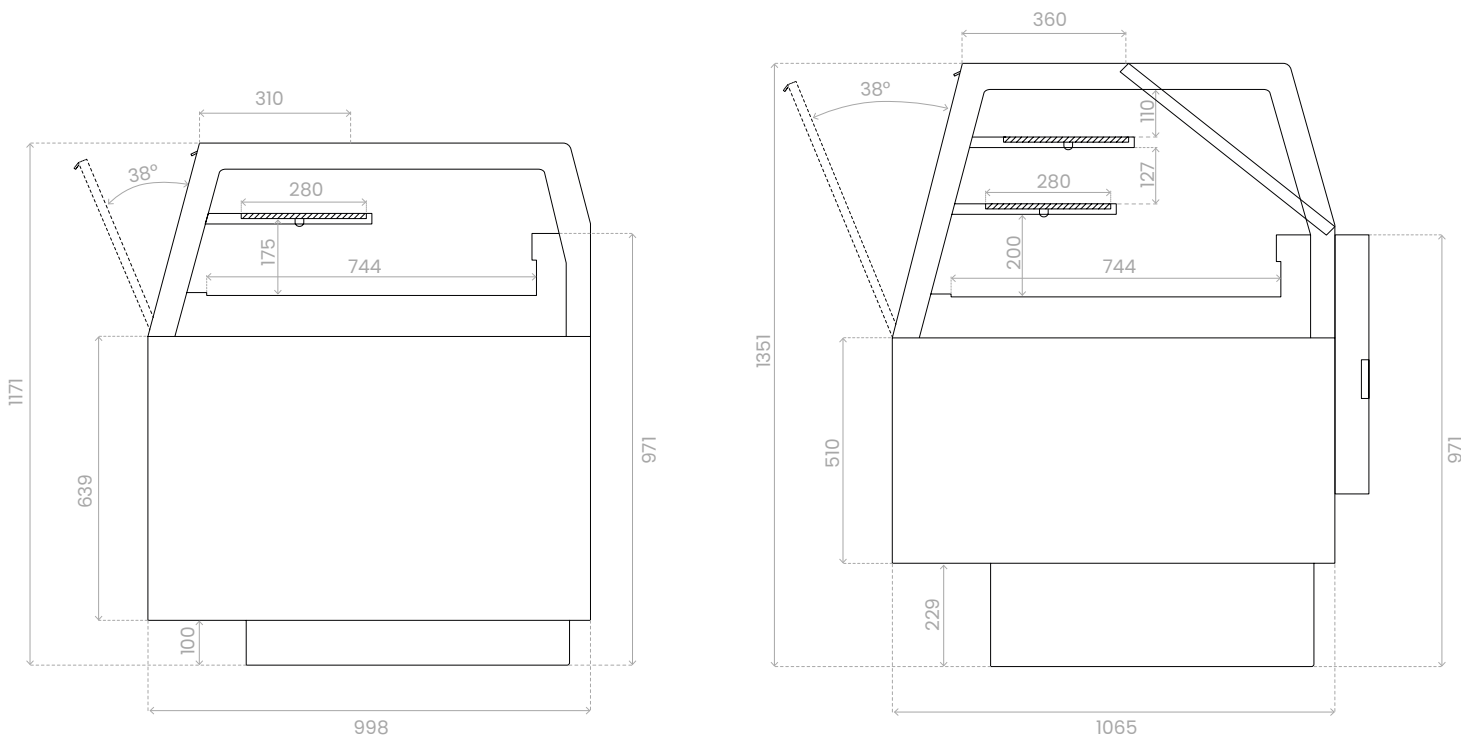
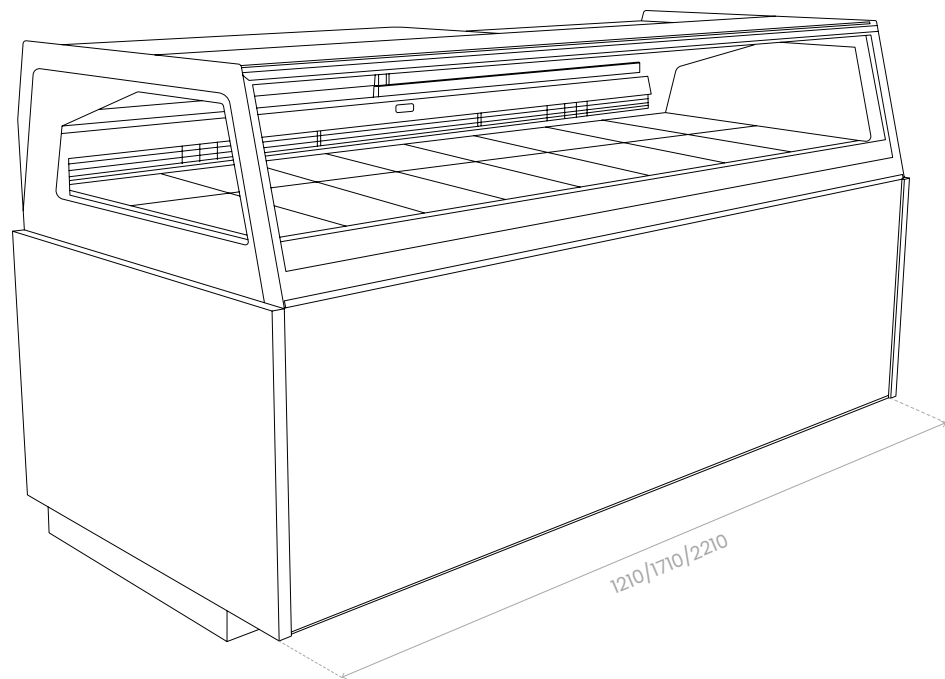


Gelato
Gelato/Pasticceria
Gelato/Pastry



Finitura pannello frontale: laminato Full color Geo
Finitura fianchi e zoccolo: laccato a campione
Front panel finishing: Full color laminate Geo
Side and plinth finishing: laquered according to sample

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



ORAMA È DISPONIBILE CON DUE DIVERSE TIPOLOGIE DI BASAMENTO: BASSO O ALTO, ENTRAMBI VERNICIABILI A CAMPIONE.
/ ORAMA IS AVAILABLE WITH TWO DIFFERENT TYPES OF BASE: LOW OR HIGH, BOTH OF WHICH CAN BE PAINTED ACCORDING TO SAMPLE.

- > 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
/ FLAVOUR LABELS: BASE COLOUR BLACK, LETTERING COLOUR WHITE

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

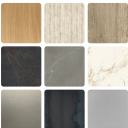
Gelato -18°C; -2°C
Gelato/Pasticceria -18°C; -2°C / +4°C; +8°C
Pasticceria +4°C; +8°C
mensola superiore non refrigerata
mensola inferiore +8°C; +12°C
Pralineria/Pasticceria +14°C; +18°C / +4°C; +8°C

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 1210/1710/2210 (fianchi inclusi)
P 998 (scorrevoli)
1065 (pannello)
inch
H 46.10"(VBD)/53.18"(VAD)
L 47.63"/67.32"/87.00" (sides includes)
P 39.29" (sliding doors)
41.92" (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.



VETRINE:

- ORAMA CANALIZZATE, SERVIZIO GELATO

PANNELLATURA FRONTALE:

- LAMINATI FULL COLOR GEO

FIANCHI:

- LACCATO A CAMPIONE

DISPLAY CASES:

- ORAMA MULTIPLEXED DISPLAY CASE, GELATO SERVICE

FRONT PANEL FINISH:

- FULL COLOR LAMINATE GEO

SIDE FINISH:

- LACQUERED ACCORDING TO SAMPLE.





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 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 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



ADW MEMBER

