

Principi

IFI. Una storia che innova.

IFI. An innovating story.

Intuire i bisogni inespressi del mercato e renderli espliciti attraverso la progettazione e realizzazione di prodotti che anticipano le esigenze di un pubblico sempre diverso. Da sempre, questa è la mission di IFI, che, con il suo background, ha ancora una volta dato vita a un'idea rivoluzionaria nel concept prima ancora che nella tecnologia e nel design: Platinum IFI Concept.

Se è vero che il bar diventa nella contemporaneità la piazza reinventata come luogo d'incontro per la collettività, Platinum è la risposta in grado di rivoluzionare il concetto di spazio pubblico, registrando e anticipando le tendenze future.

Un'evoluzione che coinvolge ogni versante: visivo, tattile e quindi sensoriale da un lato, concettuale, funzionale e tecnologico dall'altro.

Grasping the unstated needs of the market and making them explicit through planning and the creation of products that anticipate the requirements of an ever-changing public. This has always been the mission of IFI, which with its background has once again given life to an idea where the concept itself is a revolution, even more than the technology and design involved: Platinum IFI Concept. If it is true that in today's age the bar is a re-invention of the piazza, being the meeting place for everyone, then Platinum is the answer that is able to overturn the concept of public space, recording and anticipating future trends.

A development that involves all aspects: the visual, tactile and therefore sensory on the one side, conceptual, functional and technological on the other.

Libertà, trasparenza, rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

All'inizio del nuovo Secolo i locali pubblici diventano il luogo di rinnovati valori. Un luogo reale e al tempo stesso immaginifico dove l'uomo contemporaneo concilia l'estetica con l'etica, la funzionalità con l'efficienza e dove l'Ospite viene liberato da condizionamenti relazionali e architettonici.

Il locale pubblico diventa così un'estensione della casa, in cui l'Ospite può trascorrere del tempo senza affrettarsi, sentendosi al centro di una particolare situazione.

Intuizione, questa, raccolta dal designer Makio Hasuike, tra i più importanti progettisti a livello internazionale, scelto da IFI per interpretare queste nuove esigenze e dare forma a un nuovo concept destinato a lasciare una forte impronta nel mondo degli arredi per il locale pubblico.

L'idea tradizionale di spazio pubblico viene interamente sovvertita: non più luogo distante, asettico e impersonale, ma luogo ricettivo che sa captare, con intelligenza e creatività, desideri e aspirazioni.

Freedom, transparency, protection of man and the environment.

At the start of the new century public venues become areas of renewed value. A real but highly imaginative place where modern man can reconcile aesthetics and ethics, functionality and efficiency and where the Guest is freed from relational and architectural conditioning. Public premises thus become an extension of one's house, where the Guest can spend some time without hurrying, feeling at the centre of the situation.

This intuition was grasped by Makio Hasuike, one of the top world designers, chosen by IFI to interpret these new requirements and give shape to a new concept aimed at leaving a strong mark on the world of fittings for public premises.

The traditional idea of a public space has been completely overturned here: it is no longer a distant, aseptic and impersonal place, but a receptive area that is able to captivate wishes, desires and aspirations with intelligence and creativity.



La capacità interpretativa di IFI.

IFI's interpretative capability.



Il design di Hasuike.

Hasuike design.

A stretto contatto con Makio Hasuike, il Dipartimento Ricerca e Sviluppo IFI ha plasmato un nuovo concept, grazie alla dedizione e passione di uomini e donne che hanno saputo infondere ed elevare il concetto di artigianalità come elemento distintivo. I prodotti sono espressione delle linee guida del progetto e ne esaltano i principi ispiratori grazie anche all'impiego di materiali tecnologicamente avanzati e di altissima qualità.

Working closely with Makio Hasuike, the IFI Research and Development Division has come up with a new concept, thanks to the dedication and passion shown by men and women who have been able to take the concept of handicraft to a higher level and make it the telling sign of Platinum IFI Concept. The ensuing products express the project's guidelines and live its inspiring values, with the help of technologically advanced, high quality materials.

Platinum si ispira a un concetto di ospitalità che guarda al futuro. Alle barriere ha risposto con le aperture: aperture alla socialità, all'intrattenimento, alla relazione diretta tra persone.

Un modo, questo, del tutto nuovo, di concepire il rapporto tra colui che ospita e colui che viene ospitato, in una relazione interpersonale che abbatta il muro della comunicazione formale e asettica e promuove un rapporto umano, amichevole, più vicino al modo di essere della società attuale: l'Ospite è sia colui che ospita sia colui che viene ospitato.

La trasparenza e la leggerezza del progetto, oltre a consentire una diversa interazione tra Barman e Ospite, permettono di utilizzare gli spazi in modo diverso: l'interno si fonde con l'esterno in un unico ambiente fluido e uniforme.

Ecco quindi che il fronte diventa aperto così da favorire una migliore visibilità e accessibilità, la pedana viene eliminata per rendere paritario il livello tra l'Ospite e colui che viene ospitato, il tutto nel rispetto dell'ergonomia e dell'igiene. Platinum, lontano da qualsiasi percorso già battuto, vicino al mondo che cambia, è un concept per un locale esclusivo, moderno e sorprendente, dove è possibile sentirsi a proprio agio e socializzare in un ambiente amichevole e accogliente.

La forza del contenuto e delle linee di progetto di ogni singolo componente, ne permette l'inserimento in contesti diversificati, sia con finiture neutre e minimaliste sia con finiture ricercate e di grande personalità.

Platinum draws inspiration from a concept of hospitality that looks to the future. Instead of barriers it proposes openings: towards social interaction, entertainment, direct relations between people.

A new way of conceiving the relation between staff and patrons in an inter-personal relationship that tears down the wall of cold, formal communication, promoting a human, friendly relationship closer to modern society: Host and guest merge into the same concept.

As well as allowing a different interaction between staff and patrons, the transparency and lightness of our modules allow the use of space in a different way: the interior merges with the exterior in a single, fluid and uniform environment.

Therefore the front opens up to grant better visibility and access, the raised platform is eliminated so the Host and Guest are at the same level, all this while the bar remains staff-friendly and absolutely hygienic.

Platinum, far from anything else that has already been invented, reflecting a changing world, is a concept for an exclusive, modern and surprising venue, where it is possible to feel at ease and socialise in a friendly and welcoming environment.

The strength of the contents and of the lines of each individual component are such that this line can be used in the most diverse contexts, both with neutral, minimalist finishes and with complex finishes of great personality.

Inno all'ospitalità.



An ode to hospitality.

A glowing blue jellyfish is shown against a black background. The jellyfish's internal structure, including its bell and tentacles, is visible and emits a bright blue light. The text is overlaid on the left side of the image.

Trasparenza,
visibilità,
innovazione,
tutela dell'uomo
e dell'ambiente.

*Transparent, clear, innovative,
protecting man and the environment.*

La portata innovativa e dirompente di Platinum coinvolge anche la componente tecnologica, concepita come strumento che migliora la qualità del servizio e la qualità della vita. Ad attestare il valore di un progetto altamente innovativo per le categorie di imprenditori alle quali si rivolge, si è aggiunto il riconoscimento del Ministero delle Attività Produttive.

Trasparenza.

Trasparenza, leggerezza, igiene e abbattimento delle barriere: le distanze tra le persone si assottigliano sia a livello sensoriale che mentale e la nuova conformazione del locale invita alle relazioni sociali rendendole più immediate.

Grazie al fronte aperto e al retro a vista tutto è visibile e l'igiene diventa testimone della qualità del servizio. La trasparenza di ante e cassettiere, realizzate con vetro camera, curvo, pirolitico, basso emissivo e temperato, oltre ad alleggerire le strutture consente una completa visibilità degli spazi interni, mettendone in luce i prodotti esposti. Il bar si spoglia di tutto ciò che è accessorio, per facilitare la pulizia e consentire il massimo livello di trasparenza. Tutto è a vista, organizzato e suddiviso seguendo precisi criteri di razionalizzazione (cassa, caffè, aperitivi) a completa tutela del consumatore. La trasparenza non riguarda soltanto il lato estetico ma diventa un importante trait d'union tra Barman e Ospite, permettendo a quest'ultimo di avere una visione diretta della preparazione di cibi e bevande. L'igiene diventa qui un fattore di comunicazione d'importanza primaria, riconoscibile nell'utilizzo del vetro, nell'eliminazione della pedana, nell'evitare che caldo e freddo convivano nello stesso ambiente danneggiandosi a vicenda.

Platinum's extremely innovative nature also concerns its technology, conceived as an instrument that improves the quality of service and the quality of life. Confirmation of above, in the form of an acknowledgement from the Italian Ministry for Production, further attests to the value of this highly innovative project for the industry to which it is aimed.

Transparent.

Transparency, lightness, hygiene and the removal of barriers: the distance between people decreases both at a sensory level and at a symbolic one and the new layout of the venue encourages social interaction making it fresher and more natural. The open front and see-through back bar really do open everything up to the customer's view, and hygiene testifies to the quality of service. Transparent doors and drawers, in curved, pyrolytic, low emission and tempered double glass, make the structure lighter and allow the inner space to be fully visible, highlighting the products on show. The bar is relieved from all accessories, to facilitate cleaning and allow maximum transparency. Everything is visible, organized and subdivided following strict rationalisation criteria (cash desk, coffee counter, drinks and snacks) for total consumer protection. This transparency not only affects the way the bar looks, but becomes an important trait d'union between Staff and Patrons, allowing the latter to have a clear view of the preparation of foods and drinks. Hygiene becomes a matter of primary importance in communication here, as made clear by the use of glass, the absence of a raised platform, the distance enforced between hot and cold storage so as to avoid any damage to the stored products.

Visibilità.

Vetri trasparenti, tecnologicamente ed esteticamente perfetti. Puri e cristallini, esaltano il prodotto rendendolo accattivante. L'illuminazione a LED contribuisce a dare fascino al contenitore e al contenuto, oltre a garantire consumi minori, maggior durata e minor produzione di calore.

Sotto la luce dei LED gli espositori e le celle refrigerate in acciaio inox e vetro diventano teche luminose e trasparenti, seducenti e invitanti agli occhi del fruitore. Le caratteristiche innovative del vetro conferiscono nuova enfasi all'oggetto esposto, accuratamente posizionato e illuminato.

Innovazione.

Platinum rappresenta una novità assoluta. Sotto ogni angolazione.

Non solo per le innovazioni come l'area refrigerata in retroalzata, le nuove cremagliere, l'anta con vetro camera e il nuovo produttore di ghiaccio con fotocellula a infrarossi. Le caratteristiche innovative investono ogni settore: ecco le più significative.

Risparmio energetico grazie all'utilizzo di vetri camera isolanti, ante a chiusura magnetica e isolamento poliuretano con elevati spessori. Attenzione prioritaria all'igiene anche grazie all'eliminazione della pedana e all'utilizzo predominante di acciaio e vetro. Estremo comfort acustico grazie a unità condensatrici poste al di fuori della zona del locale. Migliori performance in termini di refrigerazione e di esposizione del prodotto. Pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene, contatto alimentare (semplificando l'applicazione delle normative HACCP da parte del professionista), protezione dell'ambiente (CFC FREE), compatibilità elettromagnetica.

Clear.

Transparent glass, technologically and aesthetically perfect. Pure and crystalline, it highlights the product making it more captivating. LED lighting adds fascination to both container and contents, as well as guaranteeing lower costs, more endurance and less heat production. Under LED lights, the display cases and refrigerated stainless steel and glass fridges become luminous and transparent, seductive and inviting to the eyes of the beholder.

The innovative characteristics of glass give greater emphasis to the items on display, that are carefully positioned and illuminated.

Innovative.

Platinum is absolutely new. Under all aspects. Not only because of innovations like the refrigerated back shelving area, the new racks, the double-glazed doors and the new infra-red operated ice maker. Innovative characteristics affect all areas: here are some of the most significant.

Energy saving due to the use of insulating double glazing, magnetically closing doors and high thickness polyurethane insulation. A primary focus is hygiene, due to the lack of a raised platform and the predominant use of steel and glass.

Extreme acoustic comfort thanks to the remote condensing units being located outside the premises. Better performance in terms of refrigeration and display of the product.

Full compliance with all regulations in matters of safety, hygiene and contact with foods (thereby simplifying the application of HACCP regulations by the owners), environmentally-friendly (CFC FREE), electromagnetic-compatible.

Tutela dell'ambiente e risparmio energetico.

Auspicare una società civile e moderna, sempre più attenta alla tutela dell'uomo e dell'ambiente. Con questo obiettivo, Platinum riserva una particolare attenzione alla funzionalità e all'efficienza nel lavoro. Le zone refrigerate e le zone operative del lavaggio si spostano sul retro, rimangono rigorosamente separate e consentono anche un notevole risparmio energetico. La scelta di allestire l'apparato refrigerante al di fuori del locale ha l'obiettivo di diminuire sensibilmente l'inquinamento interno dell'aria e acustico, salvaguardando la salute degli operatori e degli ospiti.

E permettendo, tra l'altro, un notevole risparmio di energia, nonché un ciclo di vita di maggiore durata al compressore.

Environmentally-friendly and energy-saving.

Desiring a civil and modern society, that is increasingly involved in the protection of man and the environment. With this aim, Platinum pays particular attention to functionality and efficiency in the workplace.

The refrigerated areas and washing areas have been moved to the back, remaining strictly separate and allowing considerable energy saving.

The choice of positioning the compressors outside the room sensibly decreases internal air and noise pollution, safeguarding staff and patrons' health. This also allows considerable energy saving and ensures longer life to the compressor.

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

IFI. Eine innovationsfreundliche Geschichte.

Die nicht geäußerten Bedürfnisse des Marktes zu erkennen und sie durch die Planung und die Konzipierung von Produkten umzusetzen, welche die Bedürfnisse von immer unterschiedlicheren Kunden befriedigen.

Seit immer ist diese die Mission von IFI, welche das Concept vor der Technologie und dem Design dank ihrem background revolutioniert hat: Platinum IFI Concept. Während die Bar heutzutage zum neuen Treffpunkt der Gesamtheit wird, ist Platinum die Lösung, welche den Begriff von öffentlichem Raum revolutionieren kann, indem sie die zukünftigen Trends vorwegnimmt.

Eine Evolution, die jeden Bereich betrifft: visuell, taktil und sensorisch einerseits, und begrifflich, funktionell und technologisch andererseits.

Die Interpretationsfähigkeit von IFI.

Freiheit, Transparenz, Beachtung des Menschen und der Umwelt.

Am Anfang des neuen Jahrhunderts werden die öffentlichen Lokale zum Ort der erneuten Werte. Ein realer und gleichzeitig phantasievoller Ort, wo der zeitgenössische Mensch die Ästhetik und die Ethik, die Funktionalität und die Effizienz im Einklang bringt und wo der Gast von den zwischenmenschlichen Beziehungen und den architektonischen Barrieren befreit wird.

Das öffentliche Lokal wird somit zu einer Fortführung des eigenen Hauses, wo sich der Gast die Zeit verbringen kann, ohne sich zu beeilen und in dem er sich im Mittelpunkt einer besonderen Situation fühlt.

Diese Intuition kommt von dem Designer Makio Hasuike, der zu den wichtigsten Planern auf internationaler Ebene zählt. Er wurde von IFI gewählt, um die neuen Bedürfnisse zu interpretieren und somit ein neues Concept zu schaffen, welches in der Zukunft eine wichtige Spur in der Welt der Einrichtungen für öffentliche Lokale hinterlassen wird.

Die traditionelle Idee vom öffentlichen Raum wird revolutioniert: nicht mehr ein ferner, aseptischer und unpersönlicher Ort, sondern ein aufnahmefähiger Ort, welcher die Bedürfnisse und die Wünsche mit Intelligenz und Kreativität spüren kann.

Das Design von Hasuike.

In enger Zusammenarbeit mit Makio Hasuike hat die IFI-Abteilung Forschung und Entwicklung ein neues Konzept ins Leben gerufen, mit der Arbeit und dem leidenschaftlichen Engagement von Frauen und Männern, welche in der Lage gewesen sind, den Begriff von Handwerklichkeit als Unterscheidungsmerkmal erhoben zu haben. Die Produkte sind ein Ausdruck der Richtlinien des Projekts, und sie

unterstreichen die Leitprinzipien auch dank der eingesetzten hochentwickelten Materialien von bester Qualität.

Hymne an die Gastfreundschaft.

Platinum folgt dem Begriff von Gastfreundschaft, die in die Zukunft blickt. Statt der Barrieren hat sie die Öffnungen bevorzugt: die Öffnung zur Geselligkeit, zur Unterhaltung, zur direkten Beziehung zwischen den Menschen.

Das ist eine völlig neue Weise, die Beziehung zwischen dem Gastgeber und dem Gast wahrzunehmen: es handelt sich um eine zwischenmenschliche Beziehung, welche die Barriere der formellen und aseptischen Kommunikation überwindet und stattdessen eine menschliche, freundliche Beziehung fördert, dem Lebensstil der modernen Gesellschaft ähnlicher. Der Gast ist gleichzeitig Gastgeber.

Die Transparenz und die Leichtigkeit des Projekts ermöglicht nicht nur eine neue Interaktion zwischen Barmann und Gast, sondern auch eine neue Nutzung der Räume: Innen und Außen werden zu Bestandteilen eines einzigen flüssigen und gleichmäßigen Raumes.

Die Frontseite ist offen, um die Sichtbarkeit und die Zugänglichkeit besser zu erleichtern, das Trittbrett wird entfernt, damit die Fläche, welche Gastgeber und Gast trennt, gleichmäßig wird. Dies erfolgt unter Beachtung der Ergonomie und der Hygiene.

Platinum entfernt sich von jeglichem betretenen Pfad und stellt sich auf der Ebene der sich ändernden Welt: Platinum ist ein Konzept für ein exklusives, modernes und völlig überraschendes Lokal, wo es möglich ist, sich wohl zu fühlen und Kontakte in einem freundlichen und angenehmen Raum zu knüpfen. Die Stärke des Inhaltes und der Projektklinien jedes Bestandteiles ermöglichen die Einführung von Platinum in jeden Kontext, sowohl mit neutralen, minimalistischen als auch mit eleganten und originellen Ausführungen.

Transparenz, Sichtbarkeit, Innovation, Schutz des Menschen und der Umwelt.

Die Innovation und die Brisanz von Platinum betreffen auch den technologischen Aspekt, welcher als Instrument zur Verbesserung der Qualität des Dienstes und der Lebensqualität konzipiert ist.

Ein Beweis für die Bedeutung eines hochinnovativen Projektes für die unternehmerischen Zielgruppen ist die Anerkennung des italienischen Ministeriums für Industrie und Handel.

Transparenz.

Transparenz, Leichtigkeit, Hygiene und Schrankenabbau: der Abstand zwischen den Leuten verringert sich sowohl auf der sinnlichen als auch auf der geistigen

Ebene, und die neue Gestalt des Lokals fördert die sozialen Beziehungen, die einfacher und spontaner werden.

Die Frontseite ist offen, die Rückenseite ist in Sicht und alles ist sichtbar.

Die Hygiene ist das Zeichen für die Qualität des Dienstes. Die Transparenz von Türen und Schubladen aus gebogenem, pyrolytischem, gehärtetem Wärmeschutzglas mit niedrigen Emissionen macht die Struktur leichter und ermöglicht eine perfekte Sichtbarkeit der inneren Räumen und hebt somit die ausgestellten Produkte hervor.

Die Bar verliert alles, was zusätzlich ist, um die Wartung reinigungsfreundlicher zu machen und den höchsten Grad an Transparenz zu erreichen. Alle Elemente sind in Sicht, organisiert und aufgeteilt nach präzisen Rationalisierungsprinzipien (Kassa, Kaffee, Aperitifs), unter voller Beachtung der Kunden.

Die Transparenz betrifft nicht nur die Ästhetik, sondern wird sie zu wichtigem trait d'union zwischen dem Barmann und dem Gast, der eine direkte Sicht auf die Zubereitung der Speisen und der Getränke hat. Die Hygiene wird hier zu einem sehr wichtigen Kommunikationsfaktor und ist durch den Einsatz vom Glas, die Entfernung des Trittbrettes und den Verzicht auf das Zusammenleben von Wärme und Kälte in demselben Raum zum gegenseitigen Schutz erkennbar.

Sichtbarkeit.

Die transparenten, technologischen und ästhetisch perfekten Scheiben. Klar und kristallrein, sie heben das Produkt hervor und erhöhen dessen Anziehungskraft. Die LED-Beleuchtung trägt dazu bei, dem Behältnis und dem Inhalt Zauber zu verleihen und sie gewährleistet einen niedrigen Verbrauch, eine längere Dauer und eine niedrige Wärmezeugung. Mit der LED-Beleuchtung werden die Ausstellungselemente und die Kühlzellen aus rostfreiem Edelstahl und Glas zu einem beleuchteten und ganz transparenten Ausstellungsraum, welcher den Kunden verführt und anzieht.

Die innovativen Merkmale des Glases heben das ausgestellte Produkt hervor, welches sorgfältig positioniert und beleuchtet ist.

Innovation.

Platinum stellt eine absolute Neuigkeit aus jedem Blickwinkel dar.

Dies nicht nur aufgrund der objektiven Innovationen, wie z. B. der Kühlbereich im Rückenauflauf, die neuen Zahnschienen, die Tür aus Wärmeschutzglas, der neue Eiswürfelpender mit einer Infrarotstrahlen-Fotozelle. Die innovativen Merkmale betreffen jeden Bereich und die bedeutendsten sind:

Energiekosteneinsparung durch den Einsatz von Isolierung-Wärmeschutzgläsern, Türe

mit Magnetverschluß und Isolierung mit eingespritzter hoher Polyhurethandichte.

Vorrangige Beachtung der hygienischen Maßnahmen. Dies wird mit der Entfernung des Trittbrettes und dem vorwiegenden Einsatz von Edelstahl und Glas erzielt. Größter akustischer Komfort dank der Kondensatoreinheiten im externen Raum außerhalb des Lokalen. Beste Leistungen bei der Kühlung und der Ausstellung des Produktes. Volle Beachtung der geltenden Vorschriften über Sicherheit, Hygiene, Lebensmittelkontakt (erleichterte Umsetzung der HACCP-Vorschriften seitens des Berufstätigen), Umweltschutz (CFC FREE), elektromagnetische Kompatibilität.

Umweltschutz und

Energiekosteneinsparung.

Nach einer bürgerlichen und modernen Gesellschaft zu streben, welche den Schutz des Menschen und der Umwelt beachtet. Mit diesem Ziel konzentriert sich Platinum insbesondere auf die Funktionalität und die Leistungsfähigkeit in der Arbeit. Die Kühlbereiche und die operationellen Bereiche zur Reinigung werden in die Rückseite umgestellt, sind streng getrennt und ermöglichen eine erhebliche Energiekosteneinsparung. Die Entscheidung, die Kühlbereiche außerhalb des Lokalen zu verstellen, zielt darauf ab, den inneren Raum gegen die Luftverschmutzung und die akustische Verschmutzung zu schützen und die Gesundheit der Mitarbeiter und der Gäste zu sichern. Dies ermöglicht unter anderem auch eine erhebliche Energiekosteneinsparung und eine längere Lebensdauer des Kompressors.

FRANÇAIS

IFI. Une histoire novatrice.

Deviner les besoins inexprimés du marché et les rendre à travers la conception et la réalisation de produits qui anticipent les exigences de publics toujours différents. Depuis toujours, celle-ci a été la mission de IFI, qui, grâce à son background, a de nouveau donné la vie à une idée révolutionnaire en sa conception bien avant qu'en sa technologie et en son design, à savoir: Platinum IFI Concept. S'il est vrai que le bar devient de nos temps la place centrale réinventée comme le lieu de rencontre pour la collectivité, Platinum est la réponse en mesure de révolutionner la conception de l'espace public, tout en enregistrant et en précédant les tendances futures.

Une évolution qui touche tous les versants: visuel, tactile et par conséquent sensoriel d'une part, conceptuel, fonctionnel et technologique de l'autre.

La capacité d'interprétation de IFI.

Liberté, transparence, protection de l'homme et de l'environnement. Au début du Siècle, les locaux publics deviennent des lieux représentant des valeurs renouvelés. Un lieu réel et en même temps imagé où l'homme contemporain peut concilier l'esthétique avec l'étique, la fonctionnalité avec l'efficacité et où l'Hôte peut se sentir libre des contraintes sociales et architecturales. Le local public devient ainsi un prolongement de chez soi, un endroit dans lequel l'Hôte peut passer du temps sans se presser, puisqu'il se sent au milieu d'une situation tout à fait spéciale. Voilà l'esprit de finesse du designer Makio Hasuike, un des acteurs principaux du design international, choisi par IFI pour interpréter ces nouvelles exigences et donner une forme à la nouvelle conception destinée à laisser une forte empreinte dans le monde de l'agencement des locaux publics.

L'idée traditionnelle de l'espace public est complètement renversée: non pas un lieu lointain, aseptique et impersonnel, ma un lieu réceptif qui sait capter, avec l'intelligence et la créativité, tous désirs et toutes aspirations.

Le design de Hasuike.

A contact étroit avec Makio Hasuike, la Division Recherche et Développement de IFI a façonné une nouvelle conception, grâce au dévouement et à la passion des hommes et des femmes qui ont su infuser et élever la conception du travail artisanal en tant qu'élément de distinction. Les produits sont l'expression des lignes directrices du projet et ils en mettent en lumière les principes inspireurs grâce aux matériaux utilisés, qui sont très avancés sur le plan technologique et de haute qualité.

Hymne à l'hospitalité.

Platinum s'inspire d'une conception d'hospitalité qui vise au future.

Les ouvertures ont remplacé les barrières: ouverture pour une meilleure socialisation, animation, relations directes entre les personnes.

Une nouvelle façon, celle-ci, de concevoir la relation entre celui qui accueille et celui qui est accueilli, avec une relation interpersonnelle qui brise le mur de la communication formelle et aseptique pour encourager les relations humaines, amicales, plus proches à la manière d'être de la société actuelle: l'Hôte est tant bien celui qui accueille que celui qui est accueilli.

La transparence et la légèreté du projet, outre à permettre une interaction différente entre le Barman et l'Hôte, permettent d'utiliser les espaces d'une manière différente: l'intérieur se fond avec l'extérieur dans un seul lieu fluide et uniforme.

Voilà donc que la partie frontale est ouverte afin de favoriser une meilleure visibilité et un meilleur accès, la plateforme est éliminée pour mettre au même niveau l'Hôte et celui qui vient d'être accueilli ; tout cela dans le plein respect des règles de l'ergonomie et de l'hygiène.

Platinum, loin de tout parcours déjà battu, très proche du monde qui change, est une conception pour local exclusif, moderne et surprenant, où il est possible de se sentir à l'aise et de socialiser dans une ambiance amicale et accueillante.

La force du contenu et des lignes de projet de chaque élément composant en permet l'intégration dans des contextes diversifiés, aussi bien avec des finitions neutres et minimales qu'avec des finitions recherchées et riches en personnalité.

Transparence, visibilité, innovation, protection de l'homme et de l'environnement.

La caractéristique novatrice et brisante de Platinum concerne également la composante technologique, conçue en tant qu'outil pour l'amélioration de la qualité du service et de la qualité de la vie.

En reconnaissance de la valeur d'un projet de haute innovation pour les catégories des entrepreneurs auxquels cette gamme est destinée, se joint l'attestation du Ministère des Activités Productives.

Transparence.

Transparence, légèreté, hygiène et effacement des barrières: les distances entre les personnes se réduisent au niveau des sens et au niveau de la pensée et la nouvelle conformation du local encourage les relations sociales et les rend plus spontanées.

Grâce à la partie antérieure ouverte et à la partie postérieure à vue, tout est bien visible et l'hygiène témoigne de la qualité du service. La transparence des portes et des modules à tiroirs, réalisés à double vitrage

bombé, pyrolytique, à basse émission et trempé, outre l'allègement des structures, permet une visibilité totale des espaces intérieures, en mettant en lumière les produits exposés.

Le bar se dépouille de tout ce qui est accessoire, pour faciliter le nettoyage et permettre un niveau maximum de transparence.

Tout est à vue, organisé et divisé selon des critères de rationalisation précis (zone caisse, cafés, apéritifs) pour une protection complète du consommateur. La transparence ne concerne pas simplement le côté esthétique mais elle devient également un trait d'union important entre le Barman et l'Hôte, en permettant à ce dernier d'avoir une vision directe de la préparation des aliments et des boissons.

L'hygiène devient ainsi un facteur de communication d'importance primaire, reconnaissable grâce à l'utilisation du verre, à l'élimination de la plateforme, à l'attention à ce que le froid et le chaud se marient bien dans le même environnement sans nuire l'un à l'autre.

Visibilité.

Des vitres transparentes, parfaites du point de vue technologique et esthétique. Pures et cristallines, elles mettent en lumière les produits en les rendant attrayants.

L'éclairage avec LED contribue à donner au contenant et au contenu une plus grande durée et une production réduite de la chaleur, outre la garantie de consommations réduites.

Sous la lumière des LED, les éléments d'exposition et les réserves réfrigérées en acier inoxydable et en verre deviennent des vitrines lumineuses et transparentes, séduisantes et invitantes pour la clientèle. Les caractéristiques novatrices du verre mettent en relief les produits exposés, positionnés et éclairés soigneusement.

Innovation.

Platinum représente une nouveauté absolue. Sous tous les points de vue. Non seulement pour les innovations comme la surface réfrigérée dans l'élément haut arrière-comptoir, les nouvelles crémaillères, les portes à double vitrage et le nouveau producteur de glaçons avec photocellule à infrarouges. Les caractéristiques innovantes concernent tout secteur: voici les plus remarquables.

Economie d'énergie grâce à l'utilisation de double vitrage d'isolation, portes à fermeture magnétique et isolation en polyuréthane avec des épaisseurs élevées. Un soin particulier vis-à-vis de l'hygiène, grâce également à l'élimination de la plateforme et à l'utilisation prédominante de l'acier et du verre.

Un confort acoustique excellent grâce aux unités de condensation placées en-dehors de la zone du local.

Des performances meilleures en matière de réfrigération et d'exposition des produits.

Plein respect de toutes les normes en vigueur en matière de sécurité, hygiène, contact avec les aliments (en simplifiant l'application des normes HACCP de la part du professionnel), protection de l'environnement (CFC FREE), compatibilité électromagnétique.

Protection de l'environnement et économie d'énergie.

Une société civile et moderne, toujours plus à l'écoute de la protection de l'homme et de l'environnement, c'est ce que nous souhaitons.

Avec cet objectif, Platinum a dévoué un soin particulier à la fonctionnalité à l'efficacité du travail. Les zones réfrigérées ainsi que les zones opératives pour le lavage ont été déplacées à l'arrière, en restant rigoureusement séparées, afin de permettre également une remarquable économie d'énergie.

Le choix d'équiper l'installation de réfrigération en dehors du local vise à diminuer sensiblement la pollution interne de l'air et acoustique, pour la sauvegarde de la santé des opérateurs ainsi que des hôtes. En permettant, entre autre, une économie d'énergie assez importante aussi bien qu'un cycle de vie du compresseur d'une plus grande durée.

ESPAÑOL

IFI. Una historia que innova.

Intuir las necesidades no manifestadas del mercado y hacerlas explícitas mediante el proyecto y la realización de productos que anticipan las exigencias de un público cada vez diferente.

Desde siempre, esta es la misión de IFI, que, con su background, de nuevo ha dado vida a una idea revolucionaria en el concepto antes que en la tecnología y en el diseño: Platinum IFI Concept. Si es verdad que el bar es en la actualidad la plaza reinventada como lugar de encuentro para la colectividad, Platinum es la respuesta capaz de revolucionar el concepto de espacio público, registrando y anticipando las tendencias futuras. Una evolución que implica todos los campos: visual, táctil y por lo tanto sensorial por un lado, conceptual, funcional y tecnológico por el otro.

La capacidad interpretativa de IFI.

Libertad, transparencia, respeto por el hombre y por el ambiente.

A comienzos del nuevo Siglo los locales públicos pasan a ser el lugar de valores renovados. Un lugar real y al mismo tiempo creador de imágenes donde el hombre contemporáneo concilia la estética con la ética, la funcionalidad con la eficiencia y donde el Huésped se libra de los condicionamientos relacionales y arquitectónicos.

El local público se transforma de este modo en una extensión de la casa, en la que el Huésped puede pasar el tiempo sin tener prisa, sintiéndose en el centro de una situación particular.

Intuición, ésta, tomada del diseñador Makio Hasuike, entre los mas importantes diseñadores a nivel internacional, elegido por IFI para interpretar estas nuevas exigencias y dar forma a un nuevo concept destinado a dejar una fuerte huella en el mundo de la decoración para el local público.

La idea tradicional de espacio público es completamente abatida: nada de lugar distante, aséptico e impersonal, si no un lugar receptivo que sabe captar, con inteligencia y creatividad, deseos y aspiraciones.

El diseño de Hasuike.

En estrecha comunicación con Makio Hasuike, el Departamento de Investigación y Desarrollo IFI ha plasmado un nuevo concept, gracias a la dedicación y pasión de hombres y mujeres que han sabido infundir y elevar el concepto de artesanía como elemento distintivo.

Los productos son una expresión de las líneas guía del proyecto y exaltan el principio que los ha inspirado, gracias también al empleo de materiales tecnológicamente avanzados y de altísima calidad.

Himno a la hospitalidad.

Platinum se inspira en un concepto de hospitalidad que mira al futuro.

A las barreras ha respondido con las aperturas: aperturas a la socialidad, al entretenimiento, a la relación directa entre personas.

Un modo, éste, completamente nuevo, de concebir la relación entre quien acoge y quien es acogido, en una relación interpersonal que abate el muro de la comunicación formal y aséptica y promueve una relación humana, amistosa, mas cercana a la manera de ser de la sociedad actual: el Huésped es tanto quien acoge como quien es acogido. La transparencia y la ligereza del proyecto, además de permitir una interacción diferente entre Barman y Huésped, permiten utilizar los espacios de manera diferente: el interno se funde con el externo en un único ambiente fluido y uniforme.

Así es que la parte delantera queda abierta para favorecer una mejor visibilidad y accesibilidad, la peana se elimina para hacer paritario el nivel entre el Huésped y quien es acogido, respetando la ergonomía y la higiene.

Platinum, lejos de cualquier recorrido ya realizado, cerca del mundo que cambia, es un concept para un local exclusivo, moderno y sorprendente, donde nos podemos sentir a gusto y socializar en un ambiente amistoso y acogedor.

La fuerza del contenido y de las líneas de proyecto de cada uno de los componentes, permite la introducción en contextos diversificados, ya sea con acabados neutros y minimalistas que con acabados más rebuscados y de gran personalidad.

Transparencia, visibilidad, innovación, tutela del hombre y del ambiente.

La capacidad innovadora y explosiva de Platinum implica también el componente tecnológico, concebido como instrumento que mejora la calidad del servicio y la calidad de la vida.

Para ratificar el valor de un proyecto altamente innovador para las categorías de empresarios a las cuales se dirige, se ha añadido el reconocimiento del Ministero delle Attività Produttive (Ministerio de las Actividades productivas).

Transparencia.

Transparencia, ligereza, higiene y abatimiento de las barreras: las distancias entre las personas disminuyen ya sea a nivel sensorial que mental y la nueva conformación del local invita a las relaciones sociales haciéndolas más inmediatas.

Gracias a la parte delantera abierta y a la parte trasera a la vista todo es visible y la higiene pasa a ser testigo de la calidad del servicio. La transparencia de puertas y muebles con cajones, realizados con doble cristal, curvo, pirólitico, bajo

emisivo y templado, además de aligerar las estructuras permite una completa visibilidad de los espacios internos, dejando a la luz los productos expuestos. El bar se deshace de todo aquello que es accesorio, para facilitar la limpieza y permitir el máximo nivel de transparencia. Todo esta a la vista, organizado y subdividido siguiendo exactos criterios de racionalización (caja registradora, café, aperitivos) bajo la total tutela del consumidor.

La transparencia no es sólo una cuestión estética si no que se convierte en un importante trait d'union entre Barman y Huésped, permitiendo a éste ultimo tener una visión directa de la preparación de alimentos y bebidas.

La higiene se convierte en un factor de comunicación e importancia primaria, reconocible en el empleo del cristal, en la eliminación de la tarima, en el evitar que calor y frío convivan en el mismo ambiente perjudicándose recíprocamente.

Visibilidad.

Cristales transparentes, tecnológicamente y estéticamente perfectos. Puros y cristalinos, exaltan el producto haciéndolo cautivador.

La iluminación por LED contribuye a dar atractivo al contenedor y al contenido, además de garantizar consumos menores, mayor duración y menor producción de calor.

Bajo la luz de los LED los expositores y las cámaras refrigeradas en acero inoxidable y cristal se transforman en vitrinas luminosas y transparentes, seductoras e invitantes a los ojos del usuario.

Las características innovadoras del cristal confieren un nuevo énfasis al objeto expuesto, colocado cuidadosamente e iluminado.

Innovación.

Platinum representa una novedad absoluta. Bajo cualquier angulación.

No solo por las innovaciones como el área refrigerada en el elemento posterior alzado, las nuevas cremalleras, la puerta con doble cristal y el nuevo productor de hielo con fotocélula por infrarrojos. Las características innovadoras cubren cualquier sector: a continuación las más significativas.

Ahorro energético gracias al empleo de dobles cristales aislantes, puertas con cierres magnéticos y aislamiento poliuretánico con elevados espesores. Atención prioritaria a la higiene gracias a la eliminación de la tarima y al empleo predominante de acero y cristal. Extremo confort acústico gracias a unidades condensadoras situadas fuera de la zona del local.

Mejores rendimientos en términos de refrigeración y de exposición del producto. Respeto total de todas las normas vigentes en materia de seguridad, higiene, contacto

alimentario (simplificando la aplicación de las normas HACCP por parte del profesional), protección del ambiente (CFC FREE), compatibilidad electromagnética.

Tutela del ambiente y ahorro energetico.

Desear una sociedad civil y moderna, cada vez mas atenta a la tutela del hombre y del ambiente.

Con este objetivo, Platinum reserva una especial atención a la funcionalidad y a la eficiencia en el trabajo. Las zonas refrigeradas y las zonas operativas del lavado pasan a la parte trasera, permanecen rigurosamente separadas, y permiten también un considerable ahorro energético.

El hecho de elegir montar el aparato refrigerante fuera del local tiene como objetivo disminuir sensiblemente la contaminación interna del aire y acústica, salvaguardando la salud de los operadores y de los huéspedes. Y permitiendo, entre otras cosas, un considerable ahorro de energía, además de un ciclo de vida de mayor duración al compresor.



Heavy Metal

01

Heavy Metal

Vince
la personalità.

Heavy metal.
A winning personality.



Un'immagine forte e decisa.

Heavy Metal è la proposta di un linguaggio completamente nuovo: l'elemento frontale si svela secondo i principi della trasparenza, il banco ora unisce e avvicina, con un dialogo diretto, senza intermediari, il fruitore e il professionista. Al tempo stesso lascia un segnale netto e distinguibile, legato alla sua funzione. L'Open Bar si scompone in due parti predominanti: il basamento, concepito come elemento di raccordo tra tutti gli elementi tecnologici e funzionali, rivestito in ardesia, proprio a evidenziare una continuità forte con il pavimento e con il piano di mescita, e quest'ultimo, legato al servizio, che risalta per la sua finitura laccata volutamente in contrasto, che lo rende progettualmente il gesto forte dell'ambientazione.

La contemporanea destrutturazione del retro, scomposto in più elementi, è anch'essa una novità del concept Platinum che presenta le nuove celle refrigeranti, non più recluse nella zona frontale ma in uno spazio completamente visibile al fruitore: la retrobase e la retroalzata.

Acciaio e vetro diventano i protagonisti domestici di una nuova convivialità e rendono appetibili i prodotti esposti. Design esclusivo di Platinum è il vetro curvato delle ante, dove una leggera bombatura dà il ritmo alla composizione.

Un'altra grande novità è costituita dal produttore di ghiaccio totalmente incluso nel retro: il ghiaccio viene prelevato tramite comando a fotocellula e giunge direttamente al bicchiere, evitando qualsiasi contatto manuale.

L'ambientazione dà risalto anche alla vetrina Total View nella versione alta, dove il prodotto viene valorizzato, anche grazie alla maggiore superficie espositiva sia refrigerata che neutra.

A strong, decisive image.

Heavy Metal is a completely new form of expression: the front reveals itself according to the principles of transparency, the counter unites parties and allows direct non-mediated dialogue between the staff and the patron. At the same time it leaves a distinct sign, connected to its function.

The Open Bar can be separated into two main parts: the base, conceived as a joining element between all the technological and functional elements, clad in slate, it highlights the strong connection between itself and the flooring, and with the countertop, the latter's link to the concept of service being emphasised in its lacquered finish that is deliberately contrasting, making it the strong point of the setting scene.

At the same time, the de-structuring of the back, divided into various elements, is also a new feature of the Platinum concept, that presents new refrigerating cells, no longer caged into the front counter, but placed in a space that is fully visible to the customer: the back base unit and back shelving.

Steel and glass become the domestic protagonists of a new way of coming together, making the displayed products even more appealing. The curved glass of the doors is an exclusive Platinum design, where the slight bowing shape gives rhythm to the composition.

Another new feature is the ice-maker that is completely recessed into the back counter area: the ice is delivered directly into the glass thanks to an infra-red system, avoiding any contact with the hands.

The setting also highlights the Total View display case in the high version, where the product can be seen also thanks to the greater exhibition surface, both refrigerated and ambient.

01

























Heavy Metal.

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

HEAVY METAL.

Die Persönlichkeit beherrscht.

Ein starkes und entschlossenes Bild. Heavy Metal ist der Vorschlag einer ganz neuen Sprache: die Frontseite zeigt sich nach den Prinzipien der Transparenz, die Theke verbindet den Kunden und den Bediener mit einem direkten Dialog ohne Vermittler. Gleichzeitig hinterlässt sie eine klare und erkennbare Spur, welche mit ihrer Funktion eng verbunden ist. Die Open Bar ist in zwei Bestandteile aufgeteilt: das Gestell, welches als Verbindungselement zwischen allen technologischen und funktionellen Elementen ist, mit schiefergrauer Verkleidung, gerade um eine starke Kontinuität mit dem Boden und der Ausschanktheke zu gewährleisten. Die integrierte Ausschanktheke ist durch die lackierte Ausführung – absichtlich im Gegensatz – gekennzeichnet. Die Ausführung ist projektbezogen die Stärke des Ambientes. Die zeitgenössische Destrukturierung des Rückenbasiselementes, in mehreren Elementen gespalten, ist auch ein innovatives Element des Platinum-Concepts, welches die neuen, in der Frontseite nicht mehr versteckten, sondern in einem dem Kunden ganz sichtbaren Raum befindlichen Kühlzellen aufweist: das Rückenbasiselement und den Rückenaufsatz. Edelstahl und Glas werden zu alltäglichen Hauptakteuren einer neuen Geselligkeit und steigern die Attraktivität der ausgestellten Produkte. Ein exklusives Produkt des Platinum-Designs ist die gebogene Scheibe der Türe, wo eine leichte Wölbung der ganzen Zusammenstellung Rhythmus verleiht. Ganz neu ist auch der in dem Rückenbasiselement völlig eingebaute Eiswürfelbereiter: das Eis wird durch eine Infrarotstrahlen-Fotozelle entnommen und kommt direkt zum Glas. Somit wird jeder Kontakt mit den Händen vermieden. Die Umgebung hebt auch die Vitrine Total View in der hohen Version hervor, wo das Produkt aufgewertet wird: dazu trägt auch die Kühl – und Nichtkühl – Ausstellungsfläche bei.

FRANÇAIS

HEAVY METAL. Une personnalité gagnante.

Une image forte et nette. Heavy Metal est la proposition d'un langage complètement nouveau: l'élément frontal se révèle selon les principes de la transparence, le comptoir réunit et rapproche, grâce à un dialogue direct sans intermédiaires, le client et le professionnel. En même temps, il donne un signal net et distinct, lié à sa fonction. L'Open Bar se décompose en deux parties prédominantes: la base, conçue comme un élément de jonction parmi tous les éléments technologiques et fonctionnels, revêtu d'ardoise, afin de mettre en relief une forte continuité avec le sol et le plan de la buvette, et ce dernier, relié au service, est mit en relief par sa finition laquée qui est intentionnellement en contraste: ceci étant un geste fort de l'agencement sous le profil du projet. La déstructuration simultanée de la partie arrière, démontée en plusieurs éléments, est elle-même une nouveauté de la conception Platinum qui présente les nouvelles réserves réfrigérées non plus renfermées dans la zone frontale mais dans un espace complètement visible au client: la base arrière-comptoir et l'élément haut arrière-comptoir. L'acier et le verre deviennent les acteurs principaux d'une nouvelle relation conviviale et ils rendent désirables les produits exposés. Un design exclusif de Platinum est celui de la vitre bombée des portes, où le bombé léger donne le rythme à la composition. Une autre importante nouveauté est celle du producteur de glaçons totalement intégré dans la partie arrière: les glaçons sont prélevés à travers une commande par photocellule et ils sont versés directement dans le verre, en évitant ainsi tout contact manuel. Cet agencement met également en relief la vitrine Total View dans sa version haute, grâce aussi à une surface d'exposition majeure tant pour le module réfrigéré que pour le module neutre.

ESPAÑOL

HEAVY METAL. Gana la personalidad.

Una imagen fuerte y decidida. Heavy Metal es la propuesta de un lenguaje completamente nuevo: el elemento delantero se presenta según los principios de la transparencia, el mostrador ahora une y acerca, con un dialogo directo, sin intermediarios, el cliente y el profesional. Al mismo tiempo deja una señal neta que se distingue, unida a su función. El Open Bar se compone en dos partes predominantes: la base, concebida como elemento de unión entre todos los elementos tecnológicos y funcionales, revestida con pizarra, para evidenciar una continuidad fuerte con el pavimento y con la barra, y ésta última, unida al servicio, que resalta por su acabado lacado aposta en contraste, que la hace, como proyecto, el gesto fuerte de la ambientación. La contemporánea destructuración de la parte trasera, descompuesta en varios elementos, es también una novedad del concepto Platinum que presenta las nuevas cámaras refrigeradoras, que ya no están reclusas en la zona delantera si no en un espacio completamente visible al cliente: el contra mostrador y el elemento posterior alzado. Acero y cristal son los protagonistas domésticos de una nueva convivencia y hacen apetecibles los productos expuestos. Diseño exclusivo de Platinum es el cristal curvado de las puertas, donde un ligero abombado da el ritmo a la composición. Otra gran novedad está constituida por el productor de hielo totalmente incluido en la parte posterior: el hielo se obtiene mediante mando a fotocélula y llega directamente al vaso, evitando cualquier contacto manual. La ambientación da intensidad también a la vitrina Total View en la versión alta, donde el producto es valorizado, gracias a la mayor superficie expositiva sea refrigerada que no refrigerada.





Light Vision

02

Light Vision.

La novità
che chiude
il cerchio.

Light vision.

*Innovation gets into
the inner circle.*



Tutto cambia, anche il modo di presentare il gelato.

Platinum esalta le performance di Tonda, la nuova vetrina refrigerata che rivoluziona i canoni classici della gelateria, trasformando le tradizionali linee squadrate in sinuose forme circolari.

La presentazione del gelato diventa l'evento, la sua visione equivale ad una rappresentazione a cui assistere con interesse. Tonda catalizza l'attenzione, sia quando rimane integrata nell'arredo, sia quando ne prende le distanze, per vivere sempre e comunque il suo momento da protagonista. La finitura laccata dei vari componenti d'arredo rimane volutamente soft, sono le forme a valorizzare il contenuto estetico e funzionale. La parete attrezzata sullo sfondo diventa elemento funzionale ed estetico, mentre l'Open Bar è la zona di servizio e di collegamento tra le varie unità tecnologiche, le Tonda, che espongono con il massimo risalto il gelato.

Tonda, la prima vetrina gelato circolare e rotante, rappresenta una grande innovazione, a partire dalla concezione stessa della forma che la contraddistingue. Intuizione straordinaria e autentica novità del settore poichè unisce le caratteristiche della vetrina tradizionale alle proprietà conservative del pozzetto gelato. Con un effetto sorpresa che cattura l'Ospite-spettatore.

Tonda è disponibile, oltre alla versione gelato, anche nelle versioni gelato monoporzione, pasticceria e praline.

Everything changes, even the way gelato is presented.

Platinum emphasizes the performances of Tonda, the new refrigerated display case that revolutionizes the classic features of the gelato display case, transforming traditional square lines into sinuous circular shapes. The presentation of the gelato becomes an event, its vision is a performance to be viewed with interest. Tonda catalyses everybody's attention, whether it is inserted into the counterline or separated from it and alone, it is always the protagonist. The lacquered finish of the various fitting components is deliberately soft, the shapes enhance the aesthetic and functional contents. The equipped wall unit on the back becomes a functional and aesthetic element while the Open Bar is the serving area and the link between the various technological units, the Tondas, that display gelato highlighting it to the fullest. Tonda, the first round and rotating gelato display case, represents great innovation, starting from the original concept of its unique shape. An extraordinary intuition and authentic innovation in this industry, as it merges the characteristics of the traditional display case with the conservation properties of the gelato tubs. With a surprise effect that captivates the Customer-spectator. Apart from the gelato version, Tonda is also available in the single-portion gelato version or for pastries and confectionery/chocolate.

SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO 26.06.2008.

La Giuria internazionale del XXI Premio Compasso d'Oro ADI ha conferito alla vetrina gelato TONDA di IFI S.p.A., la SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO. Con tale Segnalazione TONDA entra a far parte della Collezione Storica Compasso d'Oro ADI, decretata nel 2004 "Bene di interesse nazionale".

SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO 2008 26.06.2008.

The International Jury of the 'XXI Premio Compasso d'Oro ADI' (ADI's 21st Golden Compass Award) has conferred the SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO (Golden Compass Mention) to the TONDA gelato display case manufactured by IFI S.p.A. Thanks to this mention, TONDA has joined the ADI's Golden Compass Historical Collection, which has been awarded, in 2004, the title of 'Good of National Interest'.

02







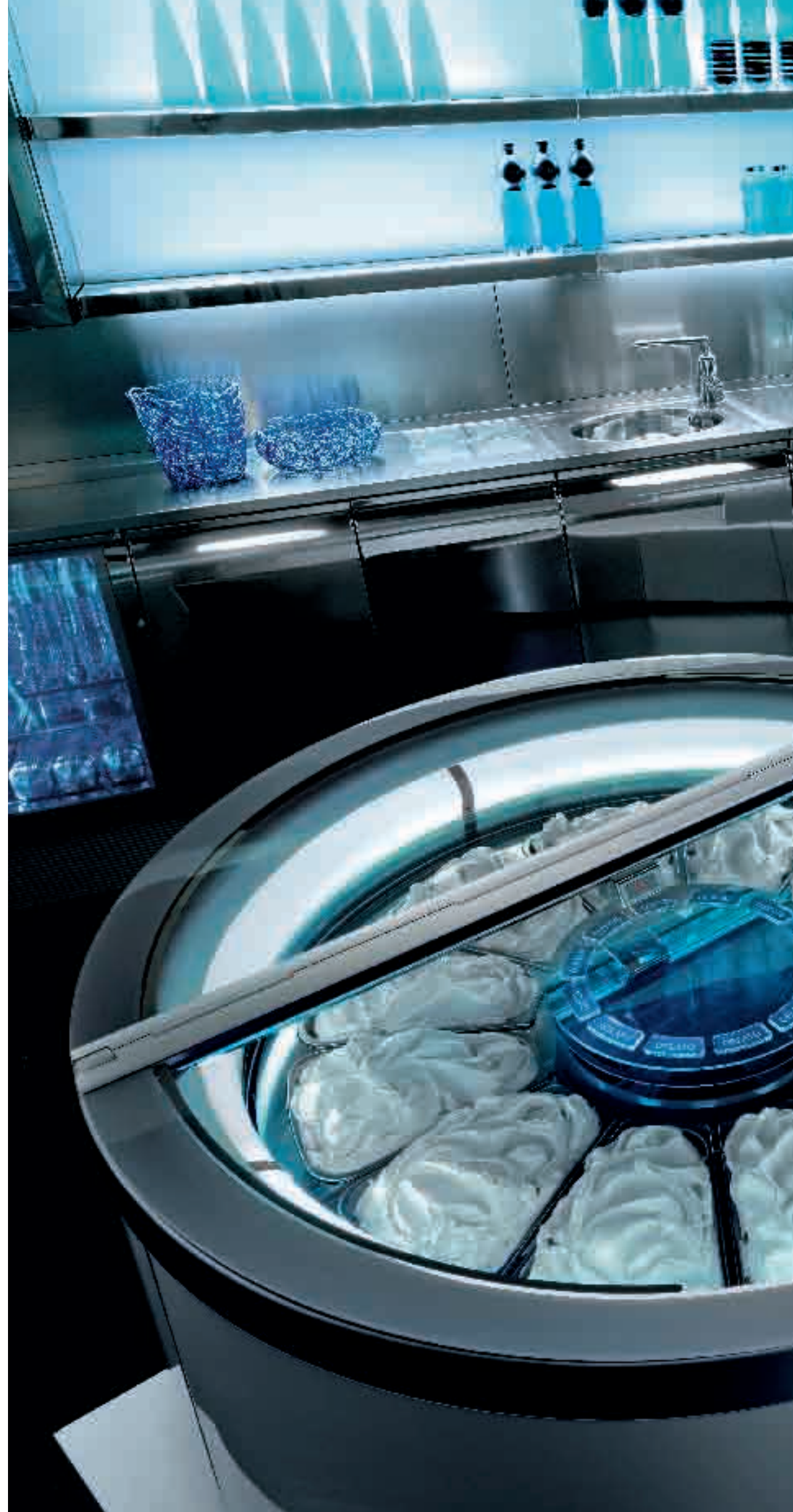


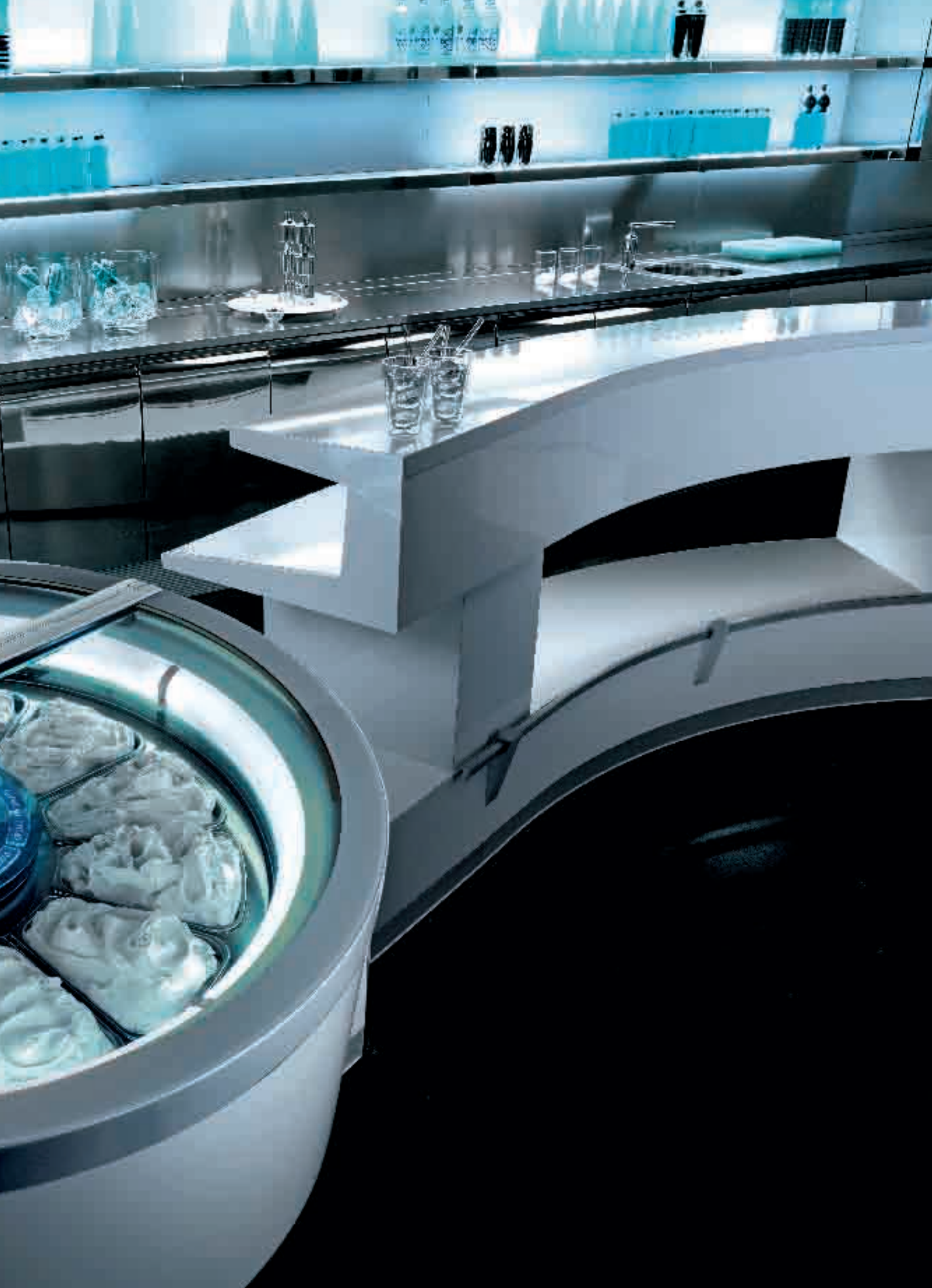
















Light Vision.

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

LIGHT VISION.

Die Neuigkeit schliesst den Kreis.

Alles ändert sich auch bei der Gelato-Ausstellung. Platinum hebt die Leistung der neuen Kühlvitrine Tonda hervor, welche die klassischen Prinzipien der Gelato-Vitrine revolutioniert, indem sie die traditionellen, rechteckigen Linien in prunkvolle, kreisförmige Formen umwandelt. Die Ausstellung des Gelato wird zum Ereignis, seine Sichtbarkeit ist einer Aufführung zu vergleichen, welche mit Interesse besucht wird. Tonda zieht die Aufmerksamkeit des Zuschauers, sowohl wenn sie in der Einrichtung eingebaut ist, als auch wenn sie davon Abstand nimmt. Sie erlebt aber immer seinen Augenblick als Hauptakteur. Die lackierte Ausführung der verschiedenen Ausrichtungsbestandteile ist absichtlich soft, die Formen werben den ästhetischen und funktionellen Inhalt auf. Die ausgestattete Rückseite wird zu einem funktionellen und ästhetischen Element, während die Open Bar als Bedienungsraum und Verbindungsraum zwischen den verschiedenen technologischen Einheiten, die sogenannten „Tonda“, dient. Diese stellen das Gelato aus und heben es maximal hervor. Tonda ist die erste runde und drehende Gelato-Vitrine und stellt eine große Innovation dar, insbesondere aufgrund der Konzeption der Form, welche sie kennzeichnet. Außergewöhnliche Intuition und echte Neuigkeit in der Bareinrichtung, weil sie die Merkmale der traditionellen Vitrine und die Aufbewahrungseigenschaften der Einbaumulde für Gelato im Einklang bringt. Mit großer Überraschung zieht sie die Aufmerksamkeit des Gastes-Zuschauers auf sich. Tonda ist neben der Version Gelato-Vitrine auch in den Versionen Gelato Einzelportion, Konditoreivitrine und Pralinenvitrine erhältlich.

SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO 2008 26.06.2008
Der Internationale Jury des XXI. Preises „Compasso D'Oro ADI“ hat der Gelato-Vitrine Tonda von IFI S.p.A die AUSZEICHNUNG „COMPASSO D'ORO“ vergeben. Mit solcher Auszeichnung gehört TONDA zur historischen Sammlung „Compasso D'Oro ADI“, welche im Jahr 2004 als „Gut nationalen Interesses“ bezeichnet wurde.

FRANÇAIS

LIGHT VISION.

La nouveauté qui boucle la boucle.

Tout change, même la manière de présenter le gelato. Platinum exalte les performances de Tonda, la nouvelle vitrine réfrigérée qui révolutionne les canons classiques des vitrines à gelato, en transformant les traditionnelles lignes carrées en des formes circulaires et sinueuses. La présentation du gelato devient l'événement, sa vision équivaut à une représentation à regarder avec un certain intérêt. Tonda catalyse l'attention, quand elle reste intégrée dans l'ameublement et quand elle s'en éloigne pour vivre toujours et quand même son moment de protagoniste. La finition laquée des différents composants de l'ameublement reste intentionnellement légère, car ce sont les formes à mettre en valeur le contenu esthétique et fonctionnel. La paroi équipée dans l'arrière-plan devient un élément fonctionnel et esthétique, alors que le Open Bar est la zone de service et de raccord entre les différentes unités technologiques, c'est-à-dire les vitrines Tonda, qui mettent en relief le gelato à son maximum. Tonda, la première vitrine à gelato ronde et tournante, représente une grande innovation à partir de la conception même de la forme qui la distingue. Une intuition extraordinaire et une nouveauté authentique dans le secteur puisqu'elle réunit les caractéristiques de la vitrine traditionnelle aux propriétés de conservation des bacs à gelato. Avec un effet de surprise qui capture l'Hôte-spectateur. Tonda existe, outre que dans la version gelato, également dans les versions gelato mono-portions, pâtisserie et confiserie.

SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO 2008 26.06.2008
Le jury international du XXI Prix « Compasso d'Oro ADI » a conféré à la vitrine à gelato TONDA de IFI S.p.a., le PRIX DE RECONNAISSANCE « COMPASSO D'ORO ». Avec ce prix TONDA fait partie de la Collection Historique « Compasso d'Oro ADI », dénommée en 2004 « Bien d'intérêt national ».

ESPAÑOL

LIGHT VISION.

La novedad que cierra el círculo.

Todo cambia, también el modo de presentar el gelato. Platinum exalta el rendimiento de Tonda, la nueva vitrina refrigerada que revoluciona los cánones clásicos de la gelateria, transformando las tradicionales líneas cuadradas en sinuosas formas circulares. La presentación del gelato es el acontecimiento, su visión equivale a una representación a la cual se asiste con interés. Tonda cataliza la atención, ya sea cuando permanece integrada en la decoración, ya sea cuando toma las distancias, para vivir siempre y en cualquier caso su momento como protagonista. El acabado lacado de los varios componentes de decoración queda soft aposta, son las formas que valorizan el contenido estético y funcional. La pared equipada en el fondo será el elemento funcional y estético, mientras que el Open Bar es la zona de servicio y de conexión entre las diferentes unidades tecnológicas, las Tonda, que exponen resaltando al máximo el gelato. Tonda, la primera vitrina gelato circular y rotatoria, representa una gran innovación, a partir de la concepción misma de la forma que la caracteriza. Intuición extraordinaria y autentica novedad del sector ya que une las características de la vitrina tradicional a las propiedades conservativas de la cuba para gelato. Con un efecto sorpresa que captura al Huésped-espectador. Tonda está disponible, además de la versión gelato, también en las versiones gelato monoporción, pastelería y praline.

SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO 2008 26.06.2008
El Jurado internacional del XXI Premio Compasso d'Oro (Premio Compás de Oro) ADI ha concedido a la vitrina gelato TONDA de IFI S.A., la SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO (INDICACION COMPAS DE ORO). Con dicha Indicación TONDA entra a formar parte de la Colección Histórica Compasso d'Oro ADI, decretada en el 2004 "Bien de interés nacional".



A close-up photograph of a gold mesh fabric, likely a fashion accessory like a bracelet or necklace. The fabric is made of a fine, woven gold mesh. A large, diamond-shaped cutout is visible in the center of the image. The lighting is warm and golden, highlighting the texture and sheen of the metal. The background is dark and out of focus, emphasizing the intricate details of the mesh.

Gold Fashion

03

Gold Fashion.

Anima
suntuosa.

Gold Fashion
A splendid soul.



In ogni progetto Platinum la libertà espressiva gioca un ruolo di primo piano. Anche in Gold Fashion, dove rosso, bianco e oro si ripetono e si armonizzano nelle pareti e negli arredi, le novità strutturali e concettuali sono evidenti. A dare carattere all'ambientazione l'uso sapiente dell'elemento decorativo attraverso il mosaico, le luci e le finiture.

Apparentemente tradizionale nella sua concezione, presenta alcuni dei suoi componenti non più come semplici moduli di un retro, ad uso esclusivo dell'operatore, ma come proposta per un utilizzo diretto del fruitore, senza più barriere, senza intermediari. Nel locale ci sono zone a servizio esclusivo dell'operatore, ma anche pareti refrigerate accessibili per l'Ospite.

La protagonista è senza dubbio la vetrina Total View nella versione bassa, dalla Vista Totale, dalla Trasparenza Completa, che non lascia nulla all'immaginazione.

Total View è uno spazio espositivo luminoso e trasparente: i volumi in vetro, dalle linee pure, esaltano al massimo il contenuto e permettono così di individuare facilmente il prodotto esposto da qualsiasi angolatura, laterale o frontale. L'altezza uguale a quella dell'Open Bar ne suggerisce l'utilizzo anche come piano di mescita, dando a tutto l'arredo un contributo estetico-funzionale di alto livello, impreziosito dalla combinazione di colori del rivestimento in mosaico.

Inoltre, i ripiani espositivi che scorrono come cassette rendono più agevole il lavoro degli operatori. Un'ottima sintesi tra massima visibilità, alta capacità espositiva e perfetto mantenimento del prodotto esposto.

In every Platinum project freedom of expression plays an important role. This is also the case in Gold Fashion, where red, white and gold are repeated and are harmonised in the Back Shelving and furnishings and new structural and conceptual features stand out. A wise use of the decorative element through mosaic, lights and finishes, gives character to the setting.

Seemingly traditional in its concept, Platinum presents some of its components no longer as simple units for the back, for the sole use of the Staff, but as an enticement to the direct use of the Customer, without barriers or intermediaries. In the venue there are areas for the sole use of the Host, but also refrigerated Back Shelving accessible to the Guest. The protagonist is undoubtedly the Total View display case in the low version, where the view is in fact total, the transparency complete, it leaves nothing to imagination.

Total View is a light and transparent display area: the glass volume has clear lines that give maximum emphasis to the contents and enable a perfect spotting of the displayed product from all angles, from the side or from the front.

The height is the same as that of the Open Bar and that encourages the use of this case also as a countertop, aesthetically enhancing the whole area which is embellished by the mosaic cladding colour combination. Furthermore the display shelves slide like drawers facilitating work for staff. An excellent synthesis between maximum visibility, high display capacity and a perfect storage of the product on display.

























Gold Fashion.

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

GOLD FASHION. Prunkvolle Seele.

In jedem Platinum-Projekt kommt der Ausdrucksfreiheit eine vorrangige Rolle zu. Dies gilt auch für Gold Fashion, wo sich Weiß und Gold wiederholen und sowohl in den Seitenteilen als auch in den Einrichtungen gut integriert sind. Die Struktur und das Concept sind offenbar neu.

Was der Ausstattung einen bestimmten Charakter verleiht, ist der intelligente Einsatz der Dekorationselemente mit den Mosaiken, den Lichtern, den Ausführungen. Ein scheinbar traditionelle Idee, welche aber einige ihrer Komponente nicht mehr als einfachen Modulen einer Rückentheke ausschließlich für den Bediener, sondern sie als Vorschlag für eine direkte Einbeziehung des Kunden, ohne Barrieren, ohne Vermittler vorstellt.

Zweifelloos ist der Hauptakteur in diesem Zusammenhang die Vitrine Total View in der niedrigen Version, mit voller Sicht, komplett transparent, offenherzig.

Total View ist ein heller und transparenter Raum: die Glasvolumen, die reinen Linien werten den Inhalt maximal auf und ermöglichen somit, das ausgestellte Produkt aus jedem (Front- und Seiten-) Blickwinkel zu identifizieren. Die gleiche Höhe wie die der Open Bar erleichtert den Einsatz als Ausschanktheke und die ganze Einrichtung spielt gleichzeitig eine ästhetische und funktionelle Rolle auf hohem Niveau. Die Farbenkombination der Mosaik-Verkleidung verfeinert die ganze Einrichtung.

Die Ausstellungsablagen laufen wie Schubladen und erleichtern somit die Arbeit der Bediener. Ein perfektes Zusammenspiel von maximaler Sichtbarkeit, hoher Ausstellungskapazität und ausgezeichneter Aufbewahrung der ausgestellten Produkte.

FRANÇAIS

GOLD FASHION. Ame somptueuse.

Dans chaque projet Platinum la liberté d'expression joue un rôle principal. Même en Gold Fashion, où le rouge, le blanc et l'or se répètent et s'harmonisent aux parois et aux décors, les nouveautés structurelles et conceptuelles sont manifestes.

Le décor est caractérisé par l'emploi adroit de l'élément décoratif à travers la mosaïque, les lumières et les finitions. Apparemment traditionnel dans sa conception, il présente quelques uns parmi ses composants non plus comme des simples modules arrière-comptoir, à l'usage exclusif de l'opérateur, mais comme une proposition pour un emploi direct du client, sans barrières ni intermédiaires. Dans le local ils existent des zones accessibles uniquement à l'opérateur, mais aussi des parois réfrigérées accessibles à l'Hôte. Le protagoniste est sans aucun doute la vitrine Total View dans sa version basse, caractérisée par une Visibilité Totale, une Transparence Complète, qui ne laisse rien à l'imagination.

Total View représente un espace d'exposition lumineux et transparent: les volumes en verre, aux lignes pures, exaltent au maximum le contenu et permettent ainsi d'identifier facilement les produits exposés sous tous les angles, de côté ou de front. L'hauteur est égale à celle de Open Bar, et par conséquent il est possible d'utiliser cet élément également en tant que plan de buvette, ceci apporte un élément esthétique et fonctionnel de très haut niveau, enrichi de la palette de coloris du revêtement de la mosaïque.

En outre, les étagères d'exposition coulissantes comme des tiroirs rendent plus aisé le travail des opérateurs. Une synthèse entre une visibilité maximale, une grande capacité d'exposition et une conservation parfaite des produits exposés.

ESPAÑOL

GOLD FASHION. Anima suntuosa.

En cada proyecto Platinum la libertad expresiva juega un papel de primer plano. También en Gold Fashion, donde rojo, blanco y oro se repiten y se armonizan en las paredes y en las decoraciones, las novedades estructurales y conceptuales son evidentes.

Para dar carácter a la ambientación el empleo sapiente del elemento decorativo a través del mosaico, las luces y los acabados. Aparentemente tradicional en su concepción, presenta algunos de sus componentes no como simples módulos de una parte trasera, para uso exclusivo del operador, si no como propuesta para el empleo directo por el cliente, sin barreras, sin intermediarios. En el local hay zonas de servicio exclusivo del operador, pero también paredes refrigeradas accesibles para el Huésped. La protagonista es sin duda la vitrina Total View en la versión baja, con Vista Total, con Transparencia Completa, que no deja espacio a la imaginación.

Total View es un espacio expositivo luminoso y transparente: los volúmenes de cristal, con líneas puras, exaltan al máximo el contenido y permiten de este modo individuar fácilmente el producto expuesto desde cualquier angulación, lateral o frontal. La altura igual a aquella del Open Bar sugiere el empleo también como barra para el despacho, dando a toda la decoración una contribución estética-funcional de alto nivel, embellecida por la combinación de colores del revestimiento en mosaico. Además, las repisas de exposición que se desplazan como cajones hacen más fácil el trabajo de los operadores. Una óptima síntesis entre máxima visibilidad, alta capacidad expositiva y perfecto mantenimiento del producto expuesto.





Pure Ice

04

Pure Ice.

Lo spazio
si dilata.

Pure Ice

The expansion of space.



Ambienti fluidi, morbidi e aperti che permettono di vedere, e talvolta di vivere, alcune parti dello spazio retrostante. Pure Ice è l'ambiente dove la trasparenza gioca un ruolo fondamentale, non è solo estetica ma anche concettuale, coinvolge l'Ospite attraverso tutti i cinque sensi. Lo spazio rappresentato nasce dal gioco di simmetrie, non ha un fronte e un retro, non ha un punto di vista predominante, non pone limiti alla sua fruizione, non nasconde nulla. Ogni componente presente può vivere indipendentemente, tutti hanno la stessa importanza, e sono immediatamente riconoscibili. La finitura bianca di tutti i componenti d'arredo presenti, una laccatura volutamente neutra, vuole esaltare in questo caso la purezza delle linee e dei volumi, che rimangono in evidenza proprio perché concepiti singolarmente.

Un ambiente puro, etereo, dove igiene ed estetica sono protagonisti. Nella provocazione di questa ambientazione spicca Jewel, una vetrina espositiva dalle forme pulite e rigorose, ma anche l'originale composizione dell'Open Bar, e le due lunghe pareti refrigerate composte da retrobasi dove predomina il vetro.

Fluid, soft, open environments that enable you to see, sometimes to live, some of the areas at the back. Pure Ice is an environment where transparencies play an important role. It is not only about the looks, but also about the concept, involving all of the Guest's five senses. The represented space originates in a play of symmetries, it has no front and back, no predominant point of view, its use is not limited, it hides nothing. Each component can function independently, all have the same importance and are immediately recognisable.

The white finish of all the fittings, a deliberately neutral lacquer, highlights in this case the purity of lines and volumes that are emphasized because they are conceived each one individually.

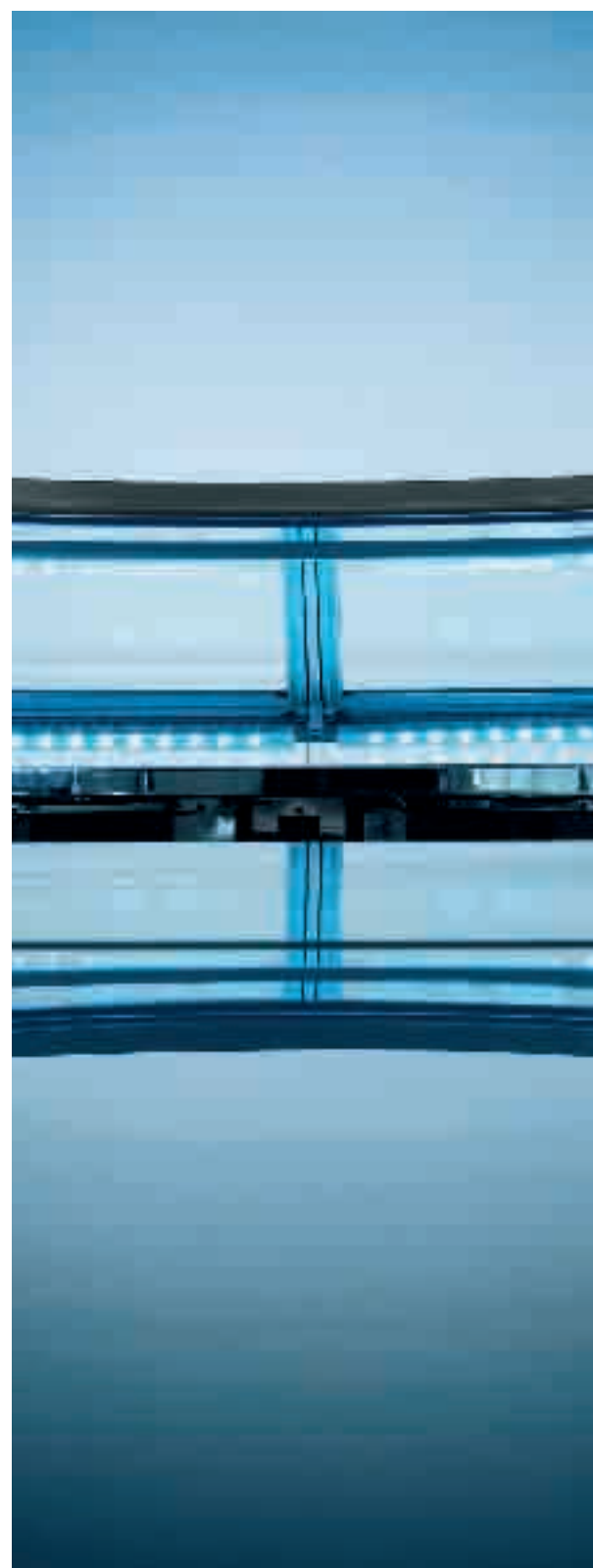
A pure, ethereal environment where hygiene and aesthetics play a key role. In this provocative setting, Jewel stands out, a display case with clean, sober lines, together with the particular composition of the Open Bar, and the two long refrigerated Back Shelving resting on back counters where glass is prevalent.

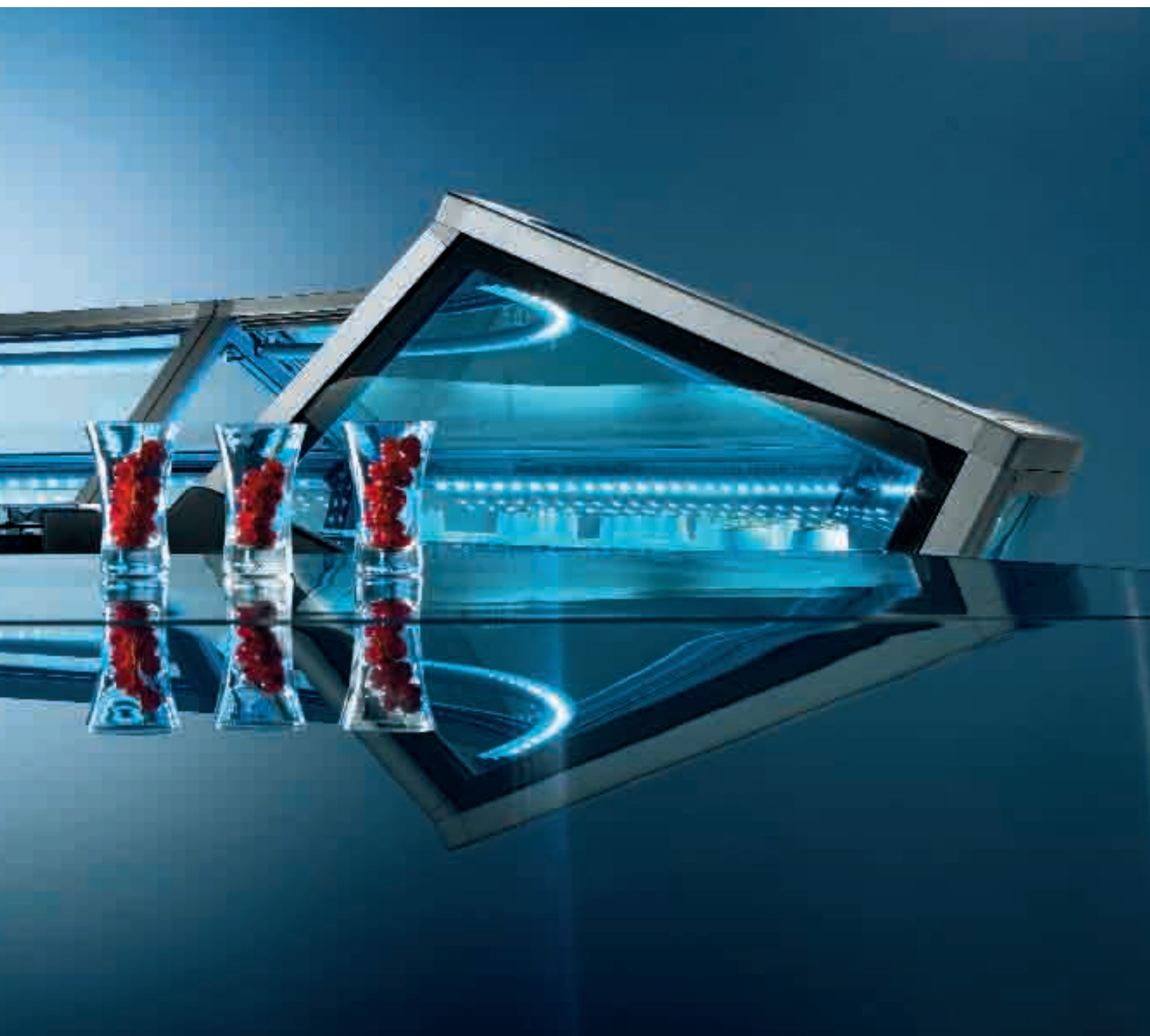
















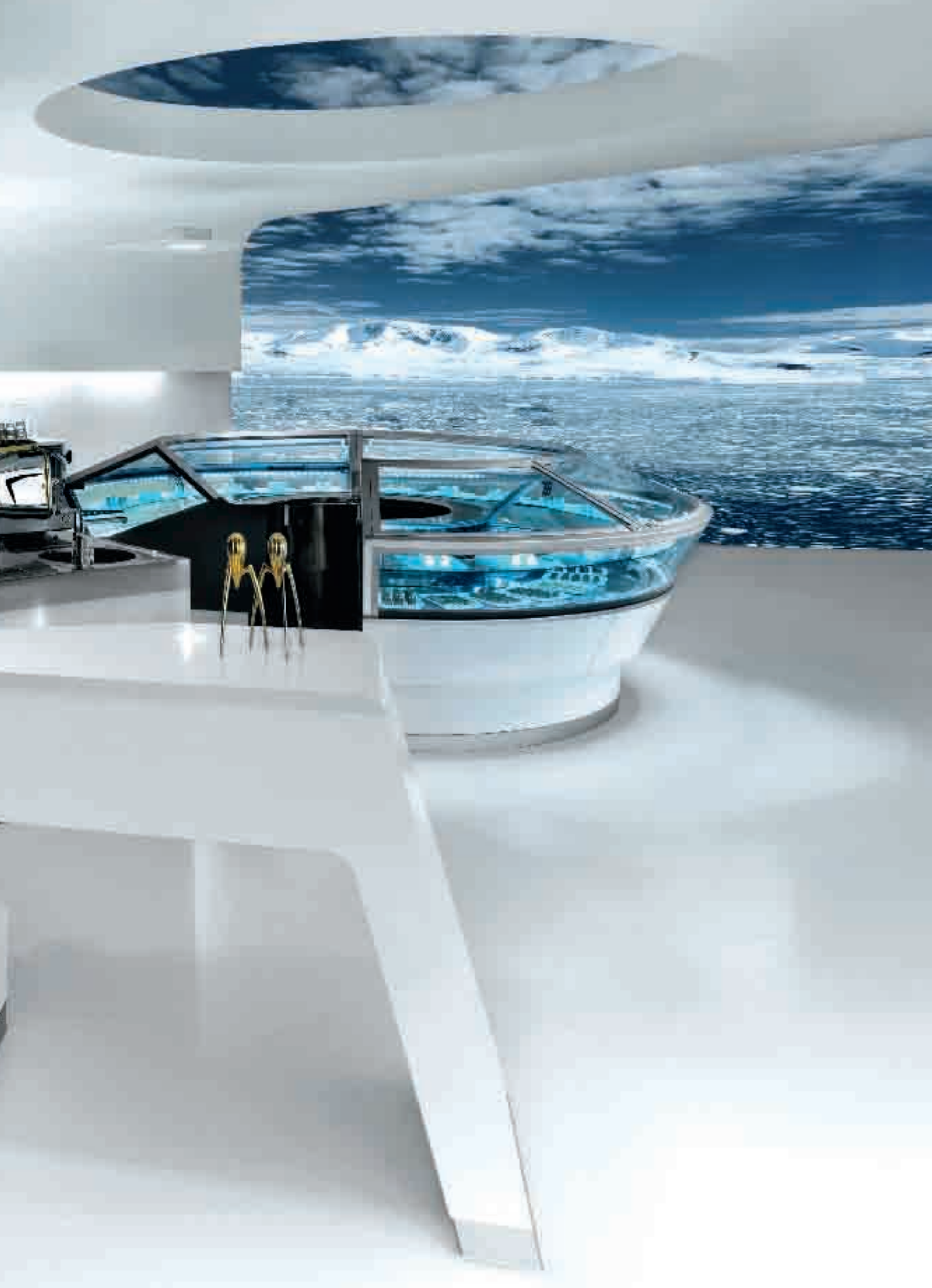












Pure Ice.

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

PURE ICE. Der Raum öffnet sich.

Flüssige, weiche und offene Räume, welche ermöglichen, einige Teile der Rückentheke zu sehen und manchmal auch zu erleben.

Pure Ice ist die Ausstattung, wo der Transparenz eine Hauptrolle zukommt, weil sie nicht nur ästhetisch, sondern auch konzeptuell ist, und den Gast in seinen fünf Sinnen anzieht. Der dargestellte Raum entsteht aus einem Symmetrien-Spiel, er weist keine Front- und Rückseite oder keinen vorwiegenden Blickwinkel auf, er schafft keine Begrenzungen zu dessen Zugänglichkeit, er versteckt nichts. Alle anwesenden Bestandteile können selbstständig leben, sie sind gleichwertig und sofort erkennbar.

Die weißen Ausführungen aller Einrichtungskomponente, die Lackierung, absichtlich neutral, zielen darauf ab, die reinen Linien und Volumen hervorzuheben, welche augenfällig sind, gerade weil sie eigenständig konzipiert wurden.

Ein reiner, ätherischer Raum, wo Hygiene und Ästhetik die Hauptakteure sind.

In dieser herausfordernden Ausstattung fällt Jewel auf, eine Ausstellungsvitrine mit sauberen und rigorosen Linien, aber auch die originelle Zusammenstellung der Open Bar, sowie die langen Kühl-Seitenteile, die aus Rückenbasiselementen bestehen, wo das vorwiegende Material das Glas ist.

FRANÇAIS

PURE ICE. L'espace s'étend.

Des ambiances fluides, souples et ouvertes qui permettent de voir, et parfois de vivre, quelques zones de l'espace arrière.

Pure Ice est le lieu où la transparence joue un rôle fondamental, car il ne s'agit pas seulement de décoration mais également de conception, et l'Hôte est capturé par tous les cinq sens. L'espace représenté naît du jeu des symétries, sans partie avant ni partie arrière, sans aucune limitation quant à sa jouissance, sans rien cacher. Toute pièce composante peut vivre d'une manière indépendante, tous les éléments ont la même importance et ils sont immédiatement reconnaissables.

La finition blanche de tous les composants de l'ameublement, un laquage intentionnellement neutre, veut exalter dans ce cas la pureté des lignes et des volumes, qui restent en relief justement parce que conçus individuellement.

Une ambiance pure, éthérée, où l'hygiène et l'esthétique sont les acteurs principaux.

Dans la provocation de ce décor, brille Jewel, une vitrine d'exposition aux formes nettes et rigoureuses, mais brillent également la composition originale de Open Bar, et les deux longues parois réfrigérées qui se composent de bases arrière-comptoir où le verre prédomine.

ESPAÑOL

PURE ICE. El espacio se dilata.

Ambientes fluidos, suaves y abiertos que permiten ver y a veces vivir, algunas partes del espacio trasero.

Pure Ice es el ambiente donde la transparencia juega un papel fundamental, no es sólo estética si no también concepto, implica al Huésped a través de los cinco sentidos. El espacio representado nace del juego de simetrías, no tiene un delante y un detrás, no tiene un punto de vista predominante, no pone límites a su aprovechamiento, no esconde nada. Cada uno de los componentes presentes puede vivir independientemente, todos tienen la misma importancia y son inmediatamente reconocibles. El acabado blanco de todos los componentes de decoración presentes, un lacado aposta neutro, quieren exaltar en este caso la pureza de las líneas y de los volúmenes, que quedan en evidencia porque han sido concebidos singularmente.

Un ambiente puro, etéreo, donde la higiene y estética son protagonistas. En la provocación de esta ambientación resalta Jewel, una vitrina expositiva con formas nítidas y rigurosas, pero también la original composición del Open Bar y las dos largas paredes refrigeradas compuestas por el contrario mostradores donde predomina el cristal.

Inside

PLUS TECNOLOGICI, IGIENICI, ERGONOMICI.

La struttura metallica di Platinum, ossatura del progetto, è costituita da tubolari in acciaio trattato con vernice epossidica a 180°, procedimento contro la corrosione passante.

Tonda:

- Quando la vetrina gelato è chiusa, le vaschette trapezoidali ruotano lentamente mostrando il gelato in tutte le sue angolazioni – un giro ogni 40/45 secondi. La vetrina è inclinata di 7,5° e, a lato Cliente, è alta 827 mm, per permettere una perfetta visione del prodotto anche ai bambini.
- Igiene ed ergonomia: il prelievo del gelato è facilitato da un comando a pedale o manuale che fa ruotare le vaschette in senso orario o antiorario (velocità di rotazione: 1 giro completo ogni 9 secondi. Tempo di arrivo vaschetta: max 4,5 sec.), avvicinando il gusto richiesto all'operatore che lo può servire mantenendo una postura corretta, senza chinarsi all'interno della vetrina. Tonda è disponibile anche con il lavaporzionatore.
- Il movimento circolare delle vaschette genera un'uniformità di temperatura.
- Lo sbrinamento è a tempo, con sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency): la vetrina sbrina solo se necessario, calcolando i tempi di apertura del vetro. Si creano così le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto, con meno shock termico sul gelato e conseguente risparmio energetico.
- Tonda è testata in camera climatica a +35°C e 60% U.R.
- Tonda è certificata CE per l'Europa, ETL per il Nord America e GOST Standard per la Russia.
- Tonda è disponibile in un unico modello (diametro vetrina mm 1356), con tre basamenti, da mm 1500, 1350 e tondo e nelle versioni da 12, 15 e 18 vaschette.

- Tonda è disponibile nelle versioni:
 - GELATO (BT - Bassa Temperatura -12°C; -18°C) con vaschette e/o con vassoi in acciaio inox e accessori in metacrilato per monoporzioni, da un minimo di 29 ad un massimo di 174.
 - PASTICCERIA (TN – Temperatura Normale +3°C; +8°C) con vassoi in acciaio inox e accessori in metacrilato per piccola pasticceria, torte e monoporzioni, le quali possono essere disposte negli appositi contenitori in metacrilato fino ad un massimo di 198 bicchierini.
 - PRALINERIA (TN – Temperatura Normale +3°C; +14°C) con vassoi in acciaio inox e accessori in metacrilato, che può contenere fino ad un massimo di 602 cioccolatini.

IL SEGNO DELLA TONDA

By Michele Provinciali



“Così se questa rotonda vasca di acciaio saprà contenere la gioiosa tenerezza dell'infanzia e ricordare la gustosa e sensuale leggerezza di una nuvola variopinta, quell'innovativo prodotto industriale non sarà più solo un originale espositore per il gelato, ma diventerà il luogo di incontro festoso e colorato di un'esperienza che tutti noi abbiamo già vissuto e che ci appartiene profondamente”.

Michele Provinciali

Michele Provinciali è uno dei più importanti grafici della grande stagione storica del design italiano.

Michele Provinciali, premio Compasso d'Oro ADI alla carriera (26.06.2008).

TECHNOLOGICAL, HYGIENIC AND ERGONOMIC PLUSES.

The Platinum metal frame, i.e. the design structure, is made of tubular steel treated with epoxy paint at 180°, which is a process against through-corrosion.

Tonda:

- When the gelato display case is closed, the trapezoidal tubs rotate slowly thus showing the gelato from all angles – a single rotation every 40-45 seconds. The display case is inclined at 7.5° and, on the Customer's side, is 827 mm high in order to ensure a perfect vision of products for children too.
- Hygienic and ergonomic conditions: the gelato is easily scooped thanks to the pedal or manual controls that allow the operator to rotate the tubs clockwise or anticlockwise (rotation speed: a full rotation every 9 seconds. Tub arrival time: max. 4.5 sec) thus reaching the chosen flavour from a fully correct position without having to stretch over the display case. Tonda is also available with the scoop washer.
- The circular movement of the tubs creates an even temperature.
- Time defrosting by RDF (Reduced Defrosting Frequency) system: defrosting is activated only when necessary and calculated according to the glass panel opening times. In this way, perfect storage conditions are created with a reduced thermal shock on the gelato and relevant energy saving.
- Tonda has been tested in a climatic chamber at +35°C and 60% R.H.
- Tonda has CE certification for Europe, ETL certification for North America and GOST Standard certification for Russia.
- Tonda comes in a single model (1356 mm diam. display case), with three base units, of which one of 1500 mm, one of 1350 mm and one round, in the 12, 15 or 18 flavour tub versions.

- Tonda is available in the following versions:
 - GELATO (BT – Low Temperature -12°C; -18°C) with stainless steel tubs and/or trays and methacrylate holders for single portions, from a minimum of 29 to a maximum of 174.
 - PASTRY (TN – Normal Temperature +3°C; +8°C) with stainless steel trays and methacrylate accessories for miniature pastries, cakes and single portions that may be served in suitable containers in methacrylate up to a maximum of 198 small glasses.
 - PRALINES - CHOCOLATE (TN – Normal Temperature +3°C; +14°C) with stainless steel trays and methacrylate holders, with a maximum capacity of 602 chocolates.

THE SIGN OF TONDA

By Michele Provinciali

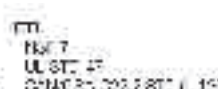
“So if this round, steel tank is able to store all the joyful tenderness of childhood and remind us of the delightful, sensual lightness of a multi-coloured cloud, then this leading-edge industrial product will not only be an original gelato display case, it will also be a happy and colourful meeting place, tinged with the experiences we have already lived through and which are deeply rooted in our memories”.

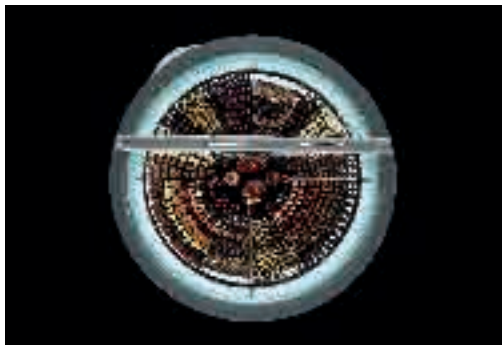
Michele Provinciali

Michele Provinciali is one of the most important graphic designers of the great historical season of Italian design.

Michele Provinciali, winner of the Compasso d'Oro ADI (the ADI Golden Compass Award) career prize (26.06.2008).

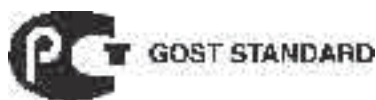
Segnalazione





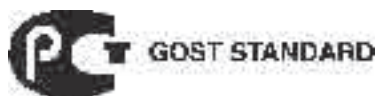
Total View:

- Total View può essere pralineria o pasticceria: è sufficiente impostare il pannello comandi con la temperatura e l'umidità relativa preferite.
- Total View può essere anche snack freddo: più interpretazioni in un unico progetto.
- Rispetto alle vetrine tradizionali delle stesse dimensioni, Total View offre il 50% di superficie espositiva refrigerata in più.
- La vetrina Total View è disponibile nella versione h 1500 e h 1151 mm. La trasparenza domina, con il vetro su ogni lato, ripiano interno, fronte e retro.
- Total View vuol dire igiene e perfetto mantenimento del prodotto nei cassetti trasparenti realizzati con profili in alluminio e piani e frontalini in vetro camera temperato e riscaldato, estraibili a vantaggio di una facile pulizia.
- Il vetro frontale si apre mediante un sistema rototraslativo, verso destra o sinistra, efficiente e spettacolare insieme, per favorire un'ottimale pulizia.
- I cassetti sono a estrazione totale e completamente trasparenti.
- L'illuminazione è a LED.
- Total View è disponibile nei moduli l mm 1000, 1500 (h 1151, 1500 mm), 2000 (h 1151 mm).
- Prove effettuate in classe climatica 35°C, 60% U.R..



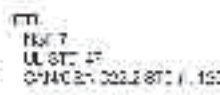
Jewel:

- Disponibile nei servizi gelato, pasticceria, pralineria, snack caldo e freddo, nei moduli mm 1125, 1625, 2125, angolo aperto 90°, chiuso 45°.
- Struttura: risparmio energetico assicurato dai vetri camera e da un rilevante isolamento poliuretanico iniettato a bassa densità.
- Illuminazione a LED con alta luminosità e bassi consumi.
- Nei moduli curvi, caratteristica apertura dei vetri ad ali di gabbiano.
- L'originalità della forma geometrica, la particolare angolazione del vetro frontale, la trasparenza si traducono nella massima visibilità del prodotto esposto.
- Sotto il profilo ergonomico, le vetrine Jewel presentano facilità d'accesso alla vasca espositiva da parte dell'operatore.
- Jewel è unica nella possibilità di affiancare 3 angoli di 90° (per i servizi disponibili) per creare una composizione di 270° gestibile da un unico operatore (8,10 mt lineari di esposizione).
- La refrigerazione permette di avere un flusso d'aria costante su tutto il piano espositivo, in modo che ogni prodotto sia perfettamente conservato alla corretta temperatura.
- La superficie di esposizione è ampia e illuminata a giorno, così da valorizzare al massimo ciò che contiene.
- Nella vetrina gelato, eccellente sistema di refrigerazione per un perfetto mantenimento del gelato; sbrinamento a inversione di ciclo.
- Ogni vetrina gelato è testata in camera climatica a 35°C ambiente e 60% di umidità relativa.



Total View:

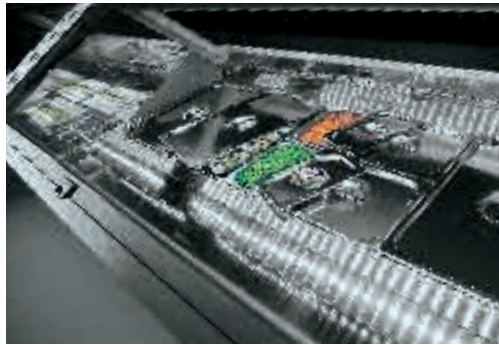
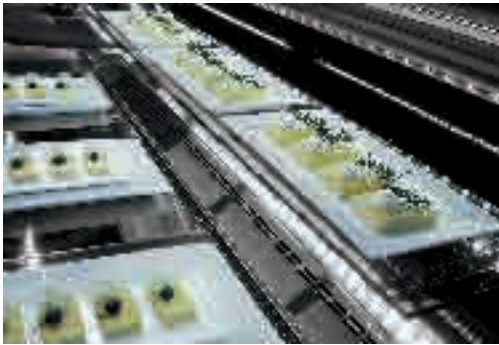
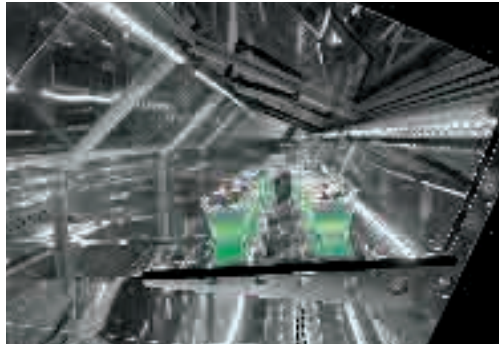
- *Total View may serve as a pralines or pastry display case: just set the preferred temperature and relative humidity from the control panel.*
- *Total View may also serve as a cold snack unit: many different versions in a single design.*
- *Compared to traditional display cases with same dimensions, Total View offers a 50% wider, refrigerated display surface.*
- *Total View display case comes in the h. 1500 mm and h. 1151 mm versions. The transparency prevails with glass panels on all sides, for the internal shelves, front and rear side.*
- *Total View means hygiene and perfect storage of the products in transparent drawers fitted with aluminium profiles, and shelves and front guards in heated, tempered, double glass, fully removable for easy cleaning.*
- *The glass front opens by means of a translatory and rotating system, to the right or left side, effective and at the same time impressive, for an optimum cleaning of the display case.*
- *The drawers pull out fully and are completely transparent.*
- *Lighting system by LEDs.*
- *Total View is available in the unit lengths of 1000 mm, 1500 mm (h. 1151, 1500 mm) and 2000 mm (h. 1151 mm).*
- *Tested under 35°C climatic class, 60% R.H.*



Jewel:

- *Available in the gelato, pastry, confectionery, hot and cold snacks services, with unit length of 1125, 1625 and 2125 mm, 90° open corner unit and 45° closed corner unit.*
- *Construction: energy saving is ensured thanks to double glazing and high insulation in low-density injected polyurethane.*
- *Lighting by highly luminous and low consumption LEDs.*
- *In the curved units, special wing-shaped upper glass opening.*
- *The novelty of the geometric shape, the special angular position of the glass front and the transparency offer maximum visibility to the products on display.*
- *From the ergonomic standpoint, the Jewel display cases allow the operator an easy access to the tank's display surface.*
- *Jewel is unique since up to three 90° corner units can be lined up to create a 270° arrangement that can be manned by a single operator (8.10 linear metres of display surface).*
- *The refrigeration system permits to have a constant air flow on all the display surface in order to store perfectly any product at the correct temperature.*
- *The display surface is large and lit with a daylight effect so as to enhance the products on display at their best.*
- *The gelato display case is fitted with an excellent refrigeration system for a perfect storage of the gelato; reverse cycle defrosting.*
- *Every gelato display case has been tested in the climatic chamber at 35° C ambient temperature and 60% relative humidity.*





Parete refrigerata:

CREMAGLIERA

Meritano un'annotazione a parte le cremagliere interne delle celle refrigerate, visibili nelle retrobasi e retroalzate, uno degli elementi di maggiore innovazione tecnologica di Platinum, risultato di consistenti studi e applicazioni mirati a superare il problema del decadimento dell'igiene derivante dall'accumulo di polvere e residui di cibo e bevande laddove risulta difficile e inusuale effettuare manutenzione e pulizia, in quanto zona di conservazione degli alimenti. Ecco quindi il design esclusivo IFI che prevede cremagliere completamente chiuse, dunque igieniche, stampate in lega con finitura nichel lucido posizionate sulla parete posteriore e sui montanti interni, di facile pulizia, utilizzabili per posizionare le griglie in sei diverse posizioni.

RETROBASI

- La cella è completamente realizzata in acciaio inox lucido 18/10, gli sportelli in acciaio o vetro così come i cassetti, che hanno guide telescopiche a estrazione totale.
- Sportelli e cassettiere realizzati in acciaio inox con vetro camera curvo, temperato, basso emissivo e pirolitico.
- Le cassettiere possono avere varie combinazioni: vetro, inox, con 1, 2 o 3 carrelli. Le retrobasi refrigerate sono disponibili a temperatura normale (TN + 2°; + 8° - prof. 700 mm – h 971 mm) nelle misure mm 1125, 1625, 2125, 4125, da 2 a 8 vani; oppure a bassa temperatura (BT -12°; - 18° - prof. 700 mm – h 971 mm) nelle misure mm 1125, 1625, 2125, da 2 a 4 vani, solo con sportelli inox.
- Le cerniere montate direttamente a filo con lo sportello successivo, consentono un'apertura a 160°/180°.
- L'interno cella con angoli arrotondati, i piedi regolabili sotto la cella montati su binario consentono una perfetta pulizia, mentre le ante e cassettiere in acciaio e vetro camera aumentano la trasparenza e la visibilità.
- Coibentazione eccellente, assicurata dallo spessore del poliuretano di 55 mm, a bassa densità (40 kg/m³) e illuminazione totalmente rinnovata con utilizzo di LED a basso consumo e di maggior durata, che garantiscono una luce indiretta, che illumina senza abbagliare.
- Accanto alle retrobasi refrigerate, sono disponibili anche le retrobasi neutre, non refrigerate.
- La struttura in acciaio poggia anch'essa su piedi regolabili.
- Le ante sono montate su apposite cerniere con apertura a 160°.
- Le retrobasi neutre con anta in acciaio inox, sono disponibili in diverse tipologie e lunghezze: da mm 500 a 1500 e negli angoli chiusi e aperti, 45° e 90°. Moduli con servizi specifici per lavaggio, macchina caffè, lavatazze, tramoggia completano la gamma.

RETROALZATE

- Il freddo conquista la retroalzata!
- Anche qui le celle sono costruite completamente in acciaio inox lucido, le ante sono in vetro camera e permettono una immediata visione del prodotto esposto.
- L'interno cella è con angoli arrotondati e la refrigerazione è con evaporatore a scomparsa e agitatore d'aria, per la distribuzione omogenea del freddo.
- Il pannello comandi elettronico con display posizionato nel vano apposito, sempre a sinistra.
- Le griglie intermedie e di fondo cella sono in acciaio inox AISI 304 finitura lucida.
- Il vano tecnico a scomparsa, posto tra le retroalzate e le retrobasi, è predisposto per nascondere il passaggio dei cavi: l'operatore può accedervi agevolmente per ispezione o pulizia, semplicemente aprendo la copertura.
- Le retroalzate sono disponibili nei modelli a temperatura normale (TN +3°C; +8°C) da 1 a 4 vani e a bassa temperatura (BT -12°C; -18°C) da 1 a 2 vani.

Refrigerated Wall Unit:

RACK

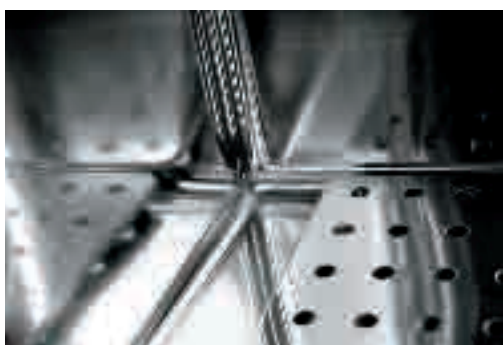
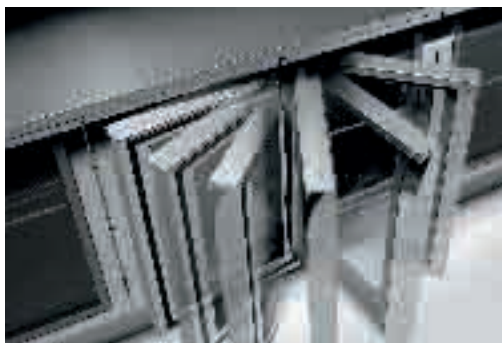
Separate mention must be made of the internal racks of the refrigerated cells, visible in the back base units and back shelving, one of the most important technical innovations offered by Platinum, the result of considerable study and applications aimed at overcoming the problem of a lack of hygiene deriving from the accumulation of dust and residues of food and drinks where it is difficult and unusual to carry out maintenance and to clean, and where food is usually stored. Therefore, this exclusive IFI design has racks that are completely sealed and are therefore hygienic, diecast in alloy with shiny nickel finish positioned on the rear wall unit and internal uprights, easy to clean, used to position the grilles in six different positions.

BACK - COUNTER UNITS

- *The cell is completely made in 18/10 stainless steel with bright finish, the doors are in steel or glass as well as the fully extractable drawers fitted with telescopic runners.*
- *Stainless steel doors and drawer units with pyrolytic, tempered, low emission, curved, double glass.*
- *The drawer units may come in different combinations: glass, stainless steel, with 1, 2 or 3 drawers. The refrigerated back base units are available with normal temperature (TN + 2°; + 8° - D. 700 mm – H. 971 mm) in the measurements 1125, 1625, 2125 and 4125 mm with 2 to 8 compartments; or with low temperature (BT -12°; - 18° - D. 700 mm – H. 971 mm) in the measurements 1125, 1625 and 2125 mm with 2 to 4 compartments, only with stainless steel doors.*
- *The hinges are flush with the adjacent door in order to allow full opening (160°/180°) of the door.*
- *Cell interior with rounded corners, under-cell adjustable feet mounted onto rails to allow for a greater hygiene, while the double-glazed and steel doors and drawer units increase the transparency and visibility.*
- *Superior insulation is provided by the 55 mm thick low density polyurethane (40 kg/m³). The lighting system is renovated too through the use of low consumption and longer life LEDs providing an indirect light that illuminates with no blinding light.*
- *Back counter units can be refrigerated or ambient.*
- *The steel frame is also mounted on adjustable feet.*
- *The doors are mounted on special hinges and have a 160° opening.*
- *The non-refrigerated back counter units with stainless steel doors come in different types and lengths: from 500 mm to 1500 mm and in the versions with open and closed corner units, 45° and 90°. Units with specific service options for washing, coffee machine, cup-washer and trash bin complete the range.*

BACK SHELIVING

- *The cold has conquered back shelving!*
- *These cells are also completely made in stainless steel with bright finish, doors are double glazed for an immediate view of products on display.*
- *Cell interior with rounded corners and refrigeration with sunken evaporator and air mixer to distribute evenly the cold.*
- *The electronic control panel with display is placed in a special compartment, always on the left-hand side.*
- *Cell bottom and intermediate grilles are in AISI 304 stainless steel with bright finish.*
- *The technical compartment is recessed and located between the back base units and back shelving, equipped in order to hide cable ducting: the operator has an easy access to it for inspections or cleaning operations simply by opening the cover.*
- *Available in the refrigerated version (TN + 3°C; + 8°C) and 1 to 4 compartments, or freezer (BT -12°C; - 18°C) and 1 to 2 compartments.*



ICE DISPENSER

- Produttore di ghiaccio con cellula ad infrarossi.
- Perfettamente integrato nel retro, ha la medesima profondità della cella e permette di avere tutto il ghiaccio necessario senza necessità di scorte in secchielli o vasche, nel totale rispetto dell'igiene.
- Nell'erogatore di ghiaccio ICE DISPENSER la cellula si aziona semplicemente avvicinando il bicchiere.
- La capacità giornaliera di produzione dell'ICE DISPENSER è di circa 22 kg con contenimento massimo fino a 30 kg.

Open Bar:

- Elemento frontale non refrigerato composto da basamento, colonne e struttura superiore con bancalina.
- Disponibile nelle misure da 500 a 4000 mm con modulo terminale sagomato opzionale.

SERVIZI DISPONIBILI

- Banco Cocktail integrato nel fronte, disponibile nelle misure 1000 e 1500 mm.
- Espositore neutro in vetro temperato – piano di esposizione e fianchi interni in acciaio inox mensola espositiva in vetro temperato. Chiusura anteriore e superiore in vetro temperato. Quando l'espositore è elemento terminale, il fianco è in vetro.
- Bancalina specifica per registratore di cassa e toto.
- Bancalina specifica per servizio di spillatura birra.
- Lavello diametro 260 mm (posizionabile solo su torre intera).

ICE DISPENSER

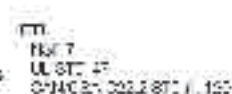
- Ice maker with infrared photocell.
- Perfectly integrated in the back, it has the same depth of the cell and permits to have all the ice required with no need for ice storage in buckets or tubs, in full compliance with hygiene standards.
- The photocell in the ICE DISPENSER is activated simply by bringing the glass close to it.
- The ICE DISPENSER daily output is approx. 22 kg with a maximum storage of 30 kg.

Open Bar:

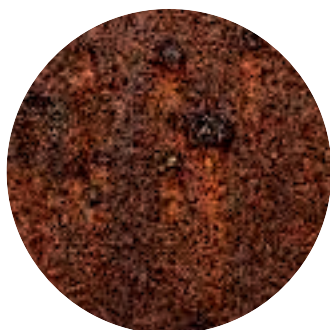
- Non-refrigerated, front unit consisting of base, columns and upper structure with countertop.
- Available in the measurements from 500 to 4000 mm with a shaped, end unit that comes as an optional extra.

AVAILABLE SERVICES

- Cocktail Counter fitted into the front, available in the measurements 1000 and 1500 mm.
- Non-refrigerated, display case in tempered glass – display top and internal sides in stainless steel, display shelf in tempered glass. Front and top closure in tempered glass. When the display case is used as an end unit, the end panel comes in glass.
- Specific countertop for cash register and pools/lottery.
- Specific countertop for draught beer service.
- Sink with 260 mm diameter (may be positioned on the whole tower only).



Skins



01 Heavy Metal

Open Bar

Bancalina: agglomerato marmo bianco assoluto 2141.
Struttura superiore: laccato RAL 9010.
Torre: pietra naturale ardesia.
Basamento: pietra naturale ardesia.

Total View

Basamento: pietra naturale ardesia.

Isola Banco Cocktail

Fianchi: acciaio aisi 304.
Finitura: ba spessore 3mm.

Retroalzate

Fianchi: laccato RAL 7024.
Schienale: laccato RAL 7024.
Profilo paralume: laccato RAL 7024.



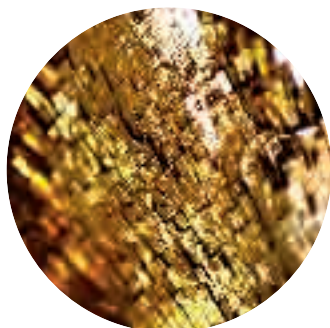
02 Light Vision

Open Bar

Bancalina: agglomerato marmo bianco zenith.
Struttura superiore: laccato RAL 9016.
Torre: laccato RAL 9016.
Basamento: laccato RAL 9016.

Tonda

Cilindro: laccato RAL 9016,
Pantone 291C,
Pantone 292C.
Basamento: laccato RAL 9016,
Pantone 291C,
Pantone 292C.



03 Gold Fashion

Open Bar

Bancalina: mosaico Bisazza.
Struttura superiore: mosaico Bisazza.
Torre: acciaio mirror.
Basamento: mosaico Bisazza.

Total View

Basamento: mosaico Bisazza.

Retroalzate

Fianchi: laccato RAL 1036.
Schienale: laccato RAL 1036.
Profilo paralume: laccato RAL 1036.

*Nota: Mosaico Bisazza miscela personalizzata vetricolor 20x20,
finitura: VTC20.12-20% VTC20.15-55% VTC20.09-25%.*



04 Pure Ice

Open Bar

Bancalina: agglomerato marmo bianco assoluto 2141.
Struttura superiore: laccato RAL 9010.
Torre: laccato RAL 9010.
Basamento: laccato RAL 9010.

Jewel

Pannellatura superiore: laccato RAL 9010.
Basamento: laccato RAL 9010.

01 Heavy Metal

Open Bar

Countertop: 2141 absolute white marble agglomerate.
Upper frame: lacquered RAL 9010.
Tower: slate - natural stone.
Base: slate - natural stone.

Total View

Base: slate - natural stone.

Cocktail Counter Island

Side panels in AISI 304.
Steel, BA finish, 3mm thickness.

Back Shelving

Side panels: lacquered RAL 7024.
Back: lacquered RAL 7024.
Light-pelmet profile: lacquered RAL 7024.

02 Light Vision

Open Bar

Countertop: zenith white marble agglomerate.
Upper frame: lacquered RAL 9016.
Tower: lacquered RAL 9016.
Base: lacquered RAL 9016.

Tonda

Cylinder: lacquered RAL 9016,
Pantone 291C,
Pantone 292C.
Base: lacquered RAL 9016,
Pantone 291C,
Pantone 292C.

03 Gold Fashion

Open Bar

Countertop: Bisazza mosaic.
Upper frame: Bisazza mosaic.
Tower: mirror steel.
Base: Bisazza mosaic.

Total View

Base: Bisazza mosaic.

Back Shelving

Side panels: lacquered 1036.
Back: lacquered RAL 1036.
Light-pelmet profile: lacquered RAL 1036.

*Note: Bisazza mosaic w/ customised combination vetricolor 20x20,
finish: VTC20.12-20% VTC20.15-55% VTC20.09-25%.*

04 Pure Ice

Open Bar

Countertop: 2141 absolute white marble agglomerate.
Upper frame: lacquered RAL 9010.
Tower: lacquered RAL 9010.
Base: lacquered RAL 9010.

Jewel

Upper panelling: lacquered RAL 9010.
Base: lacquered RAL 9010.



Oltre alle combinazioni di colore e materiale proposte nelle quattro ambientazioni, le composizioni si prestano ad altre innumerevoli varianti, tra le quali differenti tinte legno e colori RAL o PANTONE.

In addition to the colour and material combinations suggested in the four fitting layouts, these compositions may also come in an infinite range of variations among which different wood-tinted versions and many RAL or PANTONE colours.

Inside

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

TECHNOLOGISCHE, HYGIENISCHE, ERGONOMISCHE „PLUS“.

Die Metallstruktur von Platinum, welche das Hauptelement des Projektes darstellt, besteht aus Stahlrohren, lackiert mit Epoxydoumlverbeschichtung auf 180°: dies ist ein Verfahren gegen Korrosion.

Tonda:

- Wenn die Gelato-Vitrine geschlossen ist, drehen die trapezförmigen Gelato-Wannen langsam und zeigen das Gelato in allen Winkeln – eine Drehung jede 40/45 Sekunden. Die Vitrine ist um 7,5° geneigt und auf der Kundenseite ist sie 827 mm hoch, um eine perfekte Produktsicht – auch für die Kinder – zu ermöglichen.
- Hygiene und Ergonomie: die Gelato-Entnahme ist dank einer Fuß- und Handbedienung möglich, welche die Drehung der Gelato-Wannen im oder entgegen dem Uhrzeigersinn (Drehungsgeschwindigkeit: eine komplette Drehung jede 9 Sekunden. Ankunftszeit der Wanne: max 4,5 sec.) betätigt, indem der Bediener die ausgewählte Gelato-Sorte erreichen kann: dies ermöglicht eine korrekte Haltung des Bedieners und dadurch wird das Bücken in die Vitrine vermieden. Tonda ist auch mit Gelatoportionier – Spüle erhältlich.
- Die runde Bewegung der Gelatowannen gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur.
- Die Abtauung ist eine Zeitabtauung, mittels RDF-System (Reduced Defrosting Frequency): die Vitrine taut ab nur wenn es notwendig ist und berechnet die Zeitabstände der Scheibeöffnung. Die Bedingungen für eine perfekte Produktkonservierung, eine geringere Temperaturwechselbeständigkeit auf das Gelato und eine konsequente Energiekosteneinsparung sind somit geschaffen.
- Tonda wird in Klimaklasse +35° C und 60% rel. Feuchte geprüft.
- Die Tonda Gelatodielevitrine ist CE für Europa, ETL für Nordamerika und GOST Standard für Russland.
- Tonda ist in einem einzigen Modell (Durchmesser Vitrine 1356 mm) erhältlich, mit drei Gestellen, von 1500, 1350 mm und rund, sowie in den Versionen mit 12, 15 und 18 Gelato-Wannen.
- Tonda ist in den folgenden Versionen erhältlich:
 - GELATO (BT – Niedrige Temperatur -12°C; -18°C) mit Gelato-Wannen und/ oder Servierbrettern aus rostfreiem Edelstahl und Zubehör aus Methacrylat für Einzelportionen, von 29 bis hin zu 174.
 - KONDITOREI (TN – Normale Temperatur +3°C; +8°C) mit Servierbrettern aus rostfreiem Edelstahl und Zubehör aus Methacrylat für feine Konditoreiprodukte, Torten und Einzelportionen, welche

in die dazu vorgesehenen Behälter aus Methacrylat bis hin zu 198 Bechern rangiert werden können

- PRALINEN (TN – Normale Temperatur +3°C; +14°C) mit Servierbrettern aus rostfreiem Edelstahl und Zubehör aus Methacrylat, welche bis zu 602 Pralinen enthalten können.

TONDA ZEICHEN

By Michele Provinciali

„Wenn diese runde Wanne aus Edelstahl die freudige Zartheit der Kindheit enthalten und an die schmackhafte und sinnliche Leichtigkeit einer bunten Wolke erinnern kann, wird dieses innovative Industrieprodukt nicht nur ein originelles Ausstellungselement für das Gelato sein, sondern auch ein freudiger und bunter Treffpunkt einer von jedem von uns schon erlebten Erfahrung, welche uns zutiefst gehört“.

Michele Provinciali

Michele Provinciali ist einer der wichtigsten Graphiker der großen, historischen Saison des italienischen Designs.

Michele Provinciali, Karriere-Preis „Compasso d'Oro ADI“ (26.06.2008).

Total View:

- Total View kann sowohl Pralinenvitrine als auch Konditoreivitrine sein: es reicht, die Bedienungstafel mit der bevorzugten Temperatur und Feuchtigkeit einzustellen.
- Total View kann auch kalte Snacks sein: verschiedene Interpretationen in einem einzelnen Projekt.
- Im Vergleich zu den traditionellen Vitrinen dergleichen Größe bietet Total View 50% der Kühl-Ausstellungsfläche mehr.
- Die Vitrine Total View ist in der Version h 1500 e h 1151 mm erhältlich. Die Transparenz herrscht mit den Scheiben auf jeder Seite, als interne Ablage sowie auf der Front- und Rückseite.
- Total View bedeutet Hygiene und perfekte Aufbewahrung des Produktes in den transparenten Schubladen mit Profilen aus Aluminium und mit Ablagen und Frontteilen aus gehärtetem und erwärmtem Wärmeschutzglas, ausziehbar und reinigungsfreundlich.
- Die Frontscheibe öffnet sich mit einem Drehschiebesystem nach rechts und links, welches gleichzeitig leistungsfähig und spektakulär ist, um somit eine perfekte Reinigung zu gewährleisten.
- Die Schubladen sind völlig ausziehbar und ganz transparent.
- LED-Beleuchtung.
- Total View ist in den Modulen L. 1000 mm, 1500 mm (h 1151, 1500 mm), 2000 mm (h 1151 mm) erhältlich.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.

Jewel:

- Als Gelato-Vitrine, Konditoreivitrine, Pralinenvitrine, kalte und warme Snacks in den Modulen mm 1125, 1625, 2125, offene ECKelemente 90°, geschlossene ECKelemente 45°.
- Struktur: Energiekosteneinsparung dank der Wärmeschutzgläser und einer erheblichen Isolierung mittels eingespritzter geringen Polyurethandichte.
- LED-Beleuchtung von höchster Leuchtkraft mit niedrigem Stromverbrauch.
- In den gebogenen Modulen, obere Glasscheibe mit eigenartiger flügelartiger Öffnung.
- Die Besonderheit der geometrischen Form, der eckigen Form der Frontscheibe und der Transparenz ergeben eine perfekte Sicht auf das ausgestellte Produkt.
- Die Jewel Vitrinen sind sehr ergonomisch und bieten einen einfachen Zugang zur Ausstellungswanne auf der Bedienerseite an.
- Jewel bietet die einzigartige Möglichkeit, 3 ECKelemente von 90° zu kombinieren (für die erhältlichen Modelle), um eine Kombination von 270° zu schaffen, welche von einem einzigen Bediener gesteuert werden kann (8,10 Linearmeter Ausstellung).
- Die Kühlung ermöglicht eine ständige Luftströmung über die ganze Ausstellungsfläche, welche eine perfekte Konservierung des Produktes auf einer richtigen Temperatur gewährleistet.
- Die Ausstellungsfläche ist groß und taghell erleuchtet, um eine hohe Aufwertung des inneren Raums zu gewährleisten.
- Die Gelato-Vitrine enthält ein exzellentes Kühlsystem für eine perfekte Konservierung des Gelato; Abtauung mit Zyklusinversion.
- Jede Gelato-Vitrine ist mit 35°C Klimaklasse und 60% rel. Feuchte geprüft.

Kühlbereich:

ZAHNSCHIENE

Ein besonderes Augenmerk gilt den internen Zahnschienen der Kühlzellen, welche in den Rückenbasiselementen und den Rückenaufsätzen sichtbar sind. Dieses Element ist eines der innovativsten der Platinum-Technologie und ist das Ergebnis von Studien und Anwendungen, welche darauf abzielen, das Problem der mangelnden Hygiene zu überwinden. Diese ist durch Staub und Speise- und Getränkereste verursacht, weil es in dem Raum zur Aufbewahrung der Speisen schwierig und ungewöhnlich ist, zu reinigen und zu warten. IFI hat aus diesem Grund ein exklusives Design konzipiert, welches völlig geschlossene und deswegen hygienische Zahnschienen vorsieht, gedruckt, mit Nickel-Ausführung mit Glanzeffekt, auf

der Rückseite und den internen Ständern positioniert, reinigungsfreundlich und kann benutzt werden, um die Ablageroste in sechs verschiedenen Stellungen zu positionieren.

RÜCKENBASISELEMENTE

- Die Zelle ist ganz aus rostfreiem Edelstahl mit Glanzeffekt 18/10, die Türen aus Edelstahl oder Glas wie die Schubladen, mit teleskopischen Schienen völlig ausziehbar.
- Türen und Schubladenelemente aus rostfreiem Edelstahl mit gebogenem, pyrolitischem und gehärtetem Wärmeschutzglas mit niedrigen Emissionen.
- Die Schubladenelemente können aus verschiedenen Kombinationen bestehen: Glas, Edelstahl, mit 1, 2, oder 3 Laufschiene.
- Die Kühl-Rückenbasiselemente sind entweder mit normaler Temperatur (TN + 2°; + 8°- Tiefe 700 mm – H. 971 mm) in den Messungen 1125, 1625, 2125, 4125 mm, mit 2 bis 8 Räumen, oder mit niedriger Temperatur (BT -12°; - 18° - Tiefe 700 mm – H. 971 mm) in den Messungen 1125, 1625, 2125 mm, mit 2 bis 4 Räumen, nur mit Türen aus Edelstahl erhältlich.
- Die Scharnieren, direkt mit der folgenden Tür bündig montiert, ermöglichen eine komplette Öffnung (160°/180°).
- Das Zelleninnere mit abgerundeten ECKELEMEN-ten, die verstellbaren Füßen unter der Zelle auf Schiene montiert, ermöglichen eine perfekte Reinigung; die Türen und Schubladenelemente aus Edelstahl und Wärmeschutzglas steigern die Transparenz und die Sichtweite.
- Exzellente und garantierte Isolierung dank der geringen Polyurethandichte (40 kg/m³) mit Mindestdicke von 55 mm und der innovativen Beleuchtungssystem mit LED von höchster Leuchtkraft und niedrigem Verbrauch, welche länger dauern und ein indirektes, Licht, das nicht blendet, gewährleisten.
- Außer den Kühl-Rückenbasiselementen sind auch die Nichtkühl-Rückenbasiselemente erhältlich.
- Die Struktur aus Edelstahl ist auch auf verstellbaren Füßen positioniert
- Die Türen sind auf dafür vorgesehenen Scharnieren mit 160°-Öffnung montiert.
- Die Nichtkühl-Rückenbasiselemente mit Tür aus rostfreiem Edelstahl sind in verschiedenen Modellen und Längen erhältlich: von 500 bis 1500 mm und in den geschlossenen und offenen ECKELEMEN-ten, 45° und 90°. Module mit spezifischen Elementen zur Reinigung, Kaffeemaschine, Tassenspüler, Abfalltrichter ergänzen die Linie.

RÜCKENAUFsätze

- Die Kälte gewinnt den Rückenauflage!
- Hier auch sind die Zellen ganz aus

rostfreiem Edelstahl mit Glanzeffekt, die Türen sind aus Wärmeschutzglas und ermöglichen eine sofortige Produktsicht.

- Das Zelleninnere ist mit abgerundeten ECKELEMEN-ten und die Kühlung erfolgt durch versenk- baren Verdampfer und Luftbewegung zur einen gleichmäßigen Kälteverteilung
- Die elektronische Bedienungs- tafel mit dem Display, in dem dazu vorgesehenen Raum positioniert, immer auf der linken Seite
- Die Mittelablageoste und vom Zellboden sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit Glanzeffekt.
- Das versenk- bare Kabelanschlussfach, zwischen den Rückenauflagen und den Rückenbasiselementen positioniert, ist zur Kabeldurchführung vorgesehen: dazu hat der Bediener einen einfachen Zugang, um Inspektion und Reinigung bei einfacher Öffnung der Abdeckung durchzuführen.
- Die Rückenauflagen sind in den Modellen mit normaler Temperatur (TN +3°C; +8°C) mit 1 bis 4 Räumen und mit niedriger Temperatur (BT -12°C; -18°C) mit 1 bis 2 Räumen erhältlich.

ICE-DISPENSER

- Eiswürfelbereiter mit Infrarotstrahlen-Fotozelle.
- Im Rückenbasiselement völlig integriert, hat er die gleiche Tiefe der Zelle und ermöglicht, über alle notwendigen Eiswürfel ohne den Einsatz von Bechern oder Wannen in der völligen Beachtung der Hygiene-Vorschriften zu verfügen.
- In dem Eiswürfelbereiter ICE DISPENSER wird die Zelle einfach durch Annäherung des Glases betätigt.
- Die tägliche Produktionskapazität von ICE DISPENSER beträgt ca. 22 kg mit einem maximalen Kapazität bis zu 30 kg.

Open Bar:

- Nichtkühl- Frontseite bestehend aus Gestell, Säulen und obere Struktur mit Ablagefläche
- In den Messungen von 500 bis 4000 mm mit geformtem Abschlussmodul als Option.

ERHÄLTliche OPTIONEN

- Cocktail-Theke in der Frontseite integriert, in den Messungen 1000 und 1500 mm erhältlich.
- Nichtkühl- Ausstellungselement aus gehärtetem Glas. Ausstellungsfläche und innere Seitenteile aus rostfreiem Edelstahl, Ausstellungsablage aus gehärtetem Glas. Vorderer und oberer Verschluss Ausstellungselement für Bonbons aus gehärtetem Glas. Wenn das Ausstellungselement als Abschlussseitenteil dient, ist der Seitenteil aus Glas.
- Spezifische Ablagefläche für die Kasse und die Lotterie
- Spezifische Ablagefläche zum Bierzapfen.
- Spüle Durchmesser 260 mm (nur auf ganzem Turm positionierbar).

FRANÇAIS

DES ATOUTS TECHNOLOGIQUES, HYGIENIQUES, ERGONOMIQUES.

La structure de Platinum, la charpente du projet, est composée d'acier tubulaire, traité avec peinture époxy à 180°, un procédé contre la corrosion passante.

Tonda:

- Lorsque la vitrine à gelato est fermée, les bacs trapézoïdaux tournent lentement en montrant le gelato sous tous les angles – une rotation tous les 40/45 secondes. La vitrine est inclinée de 7,5° et, du côté Client, elle mesure 827 mm de hauteur afin de permettre une vision parfaite même aux enfants.
- Hygiène et ergonomie: le prélèvement du gelato est plus facile grâce à la commande à pédale ou manuelle qui fait tourner les bacs dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse aux aiguilles d'une montre (vitesse de rotation: 1 tour complet tous les 9 secondes. Temps d'arrivée du bac: 4,5 secondes max.) en approchant le parfum souhaité de l'opérateur lequel peut servir le gelato avec une posture correcte, sans devoir se plier à l'intérieur de la vitrine. Tonda est disponible également avec le bac de rinçage pour boule à gelato.
- Le mouvement circulaire des bacs engendre une uniformité de température.
- Le dégivrage à temps par système RDF (Reduced Defrosting Frequency): la vitrine dégivre seulement si nécessaire, en calculant les temps d'ouverture de la vitre. Par conséquent, les conditions de parfaite conservation des produits sont créées avec moins de choc thermique sur le gelato et une meilleure économie d'énergie.
- Tonda est testée dans une chambre climatique à +35° C et à 60% d'humidité relative.
- Tonda est certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- Tonda est disponible dans un seul modèle (diamètre de la vitrine 1356 mm), avec trois bases, de 1500, 1350 mm et ronde et dans les versions à 12, 15 et 18 bacs.

- Tonda est disponible dans les versions:
 - GELATO (BT - Basse Température -12°C; -18°C) avec des bacs et/ou des plateaux d'acier inoxydable et des accessoires en méthacrylate pour des mono- portions, à partir d'un minimum de 29 jusqu'à un maximum de 174.
 - PATISSERIE (TN – Température Normale +3°C; +8°C) avec des plateaux d'acier inoxydable et des accessoires en méthacrylate pour les petits fours, les gâteaux et les mono- portions qui peuvent être disposées dans des récipients spéciaux en méthacrylate jusqu'à un maximum de 198 gobelets.
 - CONFISERIE (TN – Température

Normale +3°C; +14°C) avec des plateaux d'acier inoxydable et des accessoires en méthacrylate, pouvant contenir jusqu'à un maximum de 602 pralines.

LE SIGNE DE LA TONDA

By Michele Provinciali

“Ainsi, si cette cuve ronde d'acier saura contenir la tendresse joyeuse de l'enfance et rappeler la légèreté savoureuse et sensuelle d'un nuage multicolore, ce produit industriel novateur ne sera plus simplement un présentoir original pour le gelato, mais il deviendra un lieu de rencontre amusant e coloré d'une expérience que nous avons tous déjà vécu et qui nous appartient profondément ”.

Michele Provinciali

Michele Provinciali est l'un des graphiques les plus importants de la grande saison historique du design italien

Michele Provinciali, prix Compasso d'Oro ADI à la Carrière (26.06.2008).

Total View:

- Total View peut être vitrine confiserie ou pâtisserie: il suffit de régler le tableau de commande à la température et à l'humidité relative préférées.
- Total View peut également être une vitrine pour snacks froids: plusieurs interprétations en un seul projet.
- Par rapport aux vitrines traditionnelles avec les mêmes dimensions, Total View offre un 50% en plus de surface d'exposition réfrigérée.
- La vitrine Total View est disponible dans la version h. 1500 et h. 1151 mm. La transparence domine grâce aux surfaces vitrées sur chaque côté, étagère interne, façades et parties arrière.
- Total View signifie hygiène et conservation parfaite des produits dans les tiroirs transparents réalisés avec des profils en aluminium et des rayons et des fronts à double vitrage en verre trempé et réchauffé, complètement amovibles au bénéfice d'un nettoyage plus aisé.
- La façade vitrée a une ouverture avec système de mouvement par translation, à droite ou à gauche, spectaculaire et efficace en même temps, pour favoriser un nettoyage optimal.
- Les tiroirs sont complètement amovibles et transparents.
- Eclairage par LED .
- Total View est disponible dans les modules de longueur de 1000 mm, 1500 mm (h. 1151, 1500 mm), 2000 mm (h. 1151 mm).
- Tests effectués en classe climatique 35°C, 60% H.R.

Jewel:

- Disponible dans tous les services, à gelato, à pâtisserie, confiserie, snacks chauds et froids, et dans les modules de 1125, 1625, 2125 mm, angle ouvert 90°,

fermé 45°.

- Structure: économie d'énergie assurée par le double vitrage et par une remarquable isolation en polyuréthane injecté à basse densité.
- Système d'éclairage par LED à haute luminosité, avec des basses consommations d'énergie.
- Pur les modules courbes, ouverture caractéristique des vitres en forme d'ailes de goéland.
- L'originalité de sa forme géométrique, la façade vitrée angulaire tout à fait spéciale, la transparence se traduisent en un maximum de visibilité des produits étalés.
- Du point de vue ergonomique, les vitrines Jewel présentent un accès facile à la cuve d'étalage de la part de l'opérateur.
- Jewel est unique car elle permet de mettre côte à côte 3 angles de 90° (pour les services disponibles) afin de créer un arrangement de 270° qui peut être géré par un seul opérateur (8,10 mètres linéaires d'étalage).
- La réfrigération permet d'avoir un écoulement d'air continu sur toute la surface d'étalage, de manière à ce que chaque produit est parfaitement conservé à une température correcte.
- La surface d'étalage est ample et éclairée à “giorno” afin de mettre en valeur au maximum tout ce qu'elle contient.
- Dans la vitrine à gelato, excellent système de réfrigération pour une parfaite conservation du gelato dans chaque point de la vitrine, dégivrage à cycle inversé.
- Tous les vitrines à gelato sont testées dans une chambre climatique à 35°C de température ambiante et à 60% d'humidité relative.

Paroi réfrigérée:

CREMAILLERE

Les crémaillères internes des réserves réfrigérées, visibles dans les bases arrière-comptoir et dans les éléments hauts arrière-comptoir, sont dignes de mention particulière. Elles sont parmi les éléments de plus grande innovation technologique de Platinum, le résultat d'études remarquables et d'applications visant à surmonter le problème de la dégradation de l'hygiène qui dérive de l'accumulation de la poussière et des résidus des aliments et des boissons là où il est difficile et inusuel d'effectuer un entretien et un nettoyage car il s'agit d'une zone de stockage des aliments. Voilà donc le design exclusif de IFI qui prévoit des crémaillères complètement fermées, par conséquent hygiéniques, en alliage moulé avec finition nickel brillant, situées sur la paroi postérieure et sur les montants intérieurs, faciles à nettoyer, pouvant être utilisées pour régler les grilles en six positions différentes.

BASES ARRIERE-COMPTOIR

- La réserve est réalisée complètement en

acier inox brillant 18/10, les portillons sont en acier ou en verre tout comme les tiroirs qui sont munis de glissières télescopiques à extraction totale.

- Portillons et modules à tiroirs réalisés en acier inoxydable avec verre bombé à double vitrage, à basse émission, pyrolytique et trempé.
- Les modules à tiroirs se déclinent en différentes combinaisons: verre, acier inox, avec 1, 2 ou 3 chariots. Les bases arrière-comptoir réfrigérées sont disponibles à température normale (TN + 2°; + 8° - prof. 700 mm – h 971 mm) dans les mesures 1125 , 1625, 2125, 4125 mm, de 2 à 8 logements; ou à basse température (BT -12°; - 18° - prof. 700 mm – h 971 mm) dans les mesures 1125, 1625, 2125 mm, de 2 à 4 logements, seulement avec portillons en acier inox.
- Les charnières montées directement à fleur du portillon successif permettent une ouverture complète (160°/180°).
- Intérieur de la réserve à angles arrondis, les pieds réglables au-dessous de la réserve sont montés sur une voie afin de permettre une hygiène majeure, tandis que les portes et les modules à tiroirs en acier ou en verre à double vitrage augmentent la transparence et la visibilité.
- Excellente isolation, assurée par l'épaisseur du polyuréthane de 55 mm, à basse densité (40 kg/m³) et éclairage totalement renouvelé grâce à l'emploi de LEDs à basse consommation d'énergie et d'une durée majeure, qui assurent une lumière indirecte qui éclaire parfaitement sans éblouir.
- Outre aux bases arrière-comptoir réfrigérées, existent les bases arrière-comptoir neutres.
- La structure en acier est également posée sur des pieds réglables.
- Les portes sont montées sur des charnières spéciales avec une ouverture de 160°.
- Les bases arrière-comptoir neutres avec portillons en acier inox, sont disponibles en différentes typologies et longueurs: de 500 mm à 1500 mm et avec angles ouverts ou fermés, 45° et 90°. Modules avec services spécifiques de lavage, machine à café, lave-tasses, trémie pour compléter la gamme.

ELEMENTS HAUTS ARRIERE-COMPTOIR

- Le froid conquiert les éléments hauts arrière-comptoir!
- Egalement pour ces éléments, les réserves sont réalisées complètement en acier inox brillant, les portes sont à double vitrage pour une vision immédiate des produits exposés.
- Intérieur de la réserve à angles arrondis et réfrigération avec évaporateur extractible et agitateur d'air pour une distribution du froid homogène.
- Panneau de commande électronique avec visualiseur positionné dans le compartiment spécialement conçu,

toujours à gauche.

- Les grilles intermédiaires et le fond de la réserve sont en acier inoxydable AISI 304 finition brillante.
- Le logement technique extractible, situé entre les bases arrière-comptoir et les éléments hauts arrière-comptoir, est équipé pour le passage des câbles: l'opérateur peut y accéder aisément pour toute inspection ou nettoyage, il suffit d'ouvrir la couverture de protection.
- Les éléments hauts arrière-comptoir existent dans les modèles à température normale (TN + 3°C; + 8°C) de 1 à 4 logements et à basse température (BT -12°C; - 18°C) de 1 à 2 logements.

ICE DISPENSER

- Producteur de glaçons avec photocellule à infrarouges.
- Parfaitement intégré dans la partie arrière, avec la même profondeur de la réserve, il permet d'avoir tous les glaçons nécessaires sans besoin de provisions dans des seaux ou des cuves, dans le respect total des normes d'hygiène.
- Dans le distributeur de glaçons ICE DISPENSER la photocellule s'actionne simplement en approchant le verre de la cellule.
- La capacité journalière de production de ICE DISPENSER est d'environ 22 kg avec un stockage maximum jusqu'à 30 kg.

Open Bar:

- Élément frontal non réfrigéré qui se compose de base, colonnes et structure supérieure avec plan de comptoir.
- Existe dans les mesures de 500 à 4000 mm avec module terminal galbé optionnel.

SERVICES DISPONIBLES

- Comptoir Cocktail intégré dans la partie frontale, disponible dans les mesures de 1000 et de 1500 mm.
- Présentoir neutre en verre trempé – plan d'exposition et joues internes en acier inoxydable, étagère d'exposition en verre trempé. Fermeture frontale et supérieure du présentoir à bonbons en verre trempé. Lorsque le présentoir est utilisé en tant qu'élément terminal, la joue est vitrée.
- Plan de comptoir spécifique pour caisse enregistreuse et loto.
- Plan de comptoir spécifique pour service de bière à la pression.
- Evier diamètre de 260 mm (à positionner uniquement sur une tour entière).

ESPAÑOL

PLUS TECNOLOGICOS, HIGIENICOS, ERGONOMICOS.

La estructura metálica de Platinum, esqueleto del proyecto, esta constituida por perfil tubular de acero tratado con pintura epoxídica a 180°, procedimiento contra la corrosión pasante.

Tonda:

- Cuando la vitrina gelato esta cerrada, las cubetas trapezoidales giran lentamente mostrando el gelato en todas las angulaciones – una vuelta cada 40/45 segundos. La vitrina tiene una inclinación de 7,5° y, en el lado Cliente, tiene una altura de 827 mm, para permitir una perfecta visión del producto también a los niños.
- Higiene y ergonomía: para coger el gelato hay un mando de pedal o manual que facilita esta operación y que hace girar las cubetas en sentido de las agujas del reloj o contrario (velocidad de rotación: 1 vuelta completa cada 9 segundos. Tiempo de llegada cubeta: máx. 4,5 seg.), acercando el sabor solicitado al operador que lo puede servir manteniendo una posición correcta, sin inclinarse dentro de la vitrina. Tonda está disponible también con el lavadosificador.
- El movimiento circular de las cubetas produce una uniformidad de temperatura.
- El desescarche funciona a tiempo, con sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency): la vitrina desescarcha solo si es necesario, calculando los tiempos de apertura del cristal. Se crean de este modo las condiciones para una perfecta conservación del producto, con menos shock térmico para el gelato y consiguientemente ahorro energético.
- Test en cámara climática a +35° C y 60% H.R
- Tonda ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para América del Norte y GOST Standard para Rusia
- Tonda se encuentra disponible en un único modelo (diámetro vitrina 1356 mm), con tres bases, de 1500 mm, 1350 y redondo y en las versiones de 12, 15 y 18 cubetas.
- Tonda está disponible en las versiones:
 - GELATO (BT - Baja Temperatura -12° C; -18° C) con cubetas y/o con bandejas en acero inoxidable y accesorios en metacrilato para monoporciones, de un mínimo de 29 a un máximo de 174.
 - PASTELERIA (TN – Temperatura Normal +3° C; +8° C) con bandejas en acero inoxidable y accesorios en metacrilato para pequeña pastelería, tortas y monoporciones, las cuales se pueden disponer en los correspondientes contenedores en metacrilato hasta un máximo de 198 vasitos.
 - PRALINERIA (TN – Temperatura Normal +3° C; +14° C) con bandejas en acero

inoxidable y accesorios en metacrilato, que puede contener hasta un máximo de 602 bombones.

EL SELLO DE LA TONDA

By Michele Provinciali

“Así pues si esta redonda cuba de acero sabrá contener la alegre ternura de la infancia y recordar la gustosa y sensual ligereza de una nube variopinta, aquel innovador producto industrial ya no será sólo un original expositor para el gelato, si no que se transformará en el lugar de encuentro festivo y colorado de una experiencia que todos nosotros ya hemos vivido y que nos pertenece profundamente”.

Michele Provinciali

Michele Provinciali es uno de los gráficos más importantes de la gran estación histórica del diseño italiano

Michele Provinciali, premio “Compasso d'Oro ADI” a la carrera (26.06.2008).

Total View:

- Total View puede ser pralinería o pastelería: es suficiente ajustar el panel de mandos con la temperatura y la humedad relativa preferidas.
- Total View puede ser también snack frío: más interpretaciones en un único proyecto.
- Respecto a las vitrinas tradicionales de las mismas dimensiones, Total View ofrece el 50% de superficie expositiva refrigerada de más.
- La vitrina Total View esta disponible en la versión con altura 1500 y altura 1151 mm. La transparencia domina, con el cristal en cada lado, repisa interna, frontal y trasero.
- Total View quiere decir higiene y perfecto mantenimiento del producto en los cajones transparentes realizados con perfiles en aluminio y tableros y frontales en cristal doble templado y calentado, extraíbles con la ventaja de una limpieza facilitada.
- El cristal frontal se abre mediante un sistema rototraslativo, hacia la derecha o la izquierda, eficiente y espectacular al mismo tiempo, para favorecer una optima limpieza.
- Los cajones se extraen totalmente y son completamente transparentes.
- La iluminación es por LED.
- Total View esta disponible en los módulos l mm 1000, 1500 (alt. 1151, 1500 mm), 2000 (alt. 1151 mm).
- Pruebas efectuadas en clase climática 35° C, 60% H.R.

Jewel:

- Disponible en los servicios gelato, pastelería, pralinería, snack caliente y frío, en los módulos 1125 mm, 1625 mm, 2125 mm, ángulo abierto 90°, cerrado 45°.
- Estructura: ahorro energético asegurado

por los dobles cristales y por un importante aislamiento poliuretánico inyectado a baja densidad.

- Iluminación por LED con alta luminosidad y bajos consumos.
- En los módulos curvos, característica apertura de los cristales en forma de alas.
- La originalidad de la forma geométrica, la particular angulación del cristal delantero, la transparencia se traducen en máxima visibilidad del producto expuesto.
- Bajo el perfil ergonómico, las vitrinas Jewel presentan facilidad de acceso a la cuba de exposición por parte del operador.
- Jewel es única en la posibilidad de yuxtaponer 3 ángulos de 90° (para los servicios disponibles) para crear una composición de 270° controlable por un único operador (8,10 m lineales de exposición).
- La refrigeración permite tener un flujo de aire constante en todo el tablero de exposición, de manera que cada producto este perfectamente conservado a la correcta temperatura.
- La superficie de exposición es amplia e iluminada abierta, para valorizar al máximo aquello que contiene.
- En la vitrina gelato, excelente sistema de refrigeración para un perfecto mantenimiento del gelato; desescarche por inversión de ciclo.
- Cada vitrina gelato ha sido sometida a test en cámara climática a 35° C ambiente y 60% de humedad relativa.

Pared refrigerada:

CREMALLERA

Merecen una mención a parte las cremalleras internas de las cámaras refrigeradas, visibles en los contra mostradores y en los elementos alzados posteriores, uno de los elementos de mayor innovación tecnológica de Platinum, resultado de consistentes estudios y aplicaciones dirigidos a superar el problema de la disminución de la higiene derivada de la acumulación de polvo y residuos de alimento y bebidas, allí donde resulta difícil e inusual efectuar mantenimiento y limpieza, ya que son zonas de conservación de los alimentos. De este modo el diseño exclusivo IFI que prevé cremalleras completamente cerradas, por lo tanto higiénicas, selladas en aleación con acabado níquel brillante colocadas en la pared posterior y en los montantes internos, de fácil limpieza, utilizables para colocar las rejillas en seis posiciones diferentes.

CONTRA MOSTRADORES

- La cámara esta completamente realizada en acero inoxidable brillante 18/10, las puertas en acero o cristal así como los cajones, que tienen guías telescópicas de extracción total.
- Puertas y cajones realizados en acero inoxidable con doble cristal curvo, templado, bajoemisor y pirolítico.

- Las cajoneras pueden tener varias combinaciones: cristal, inoxidable, con 1, 2 o 3 carros. Los contra mostradores refrigerados están disponibles a temperatura normal (TN + 2°; + 8° - prof. 700 mm – alt. 971 mm) en las medidas 1125 mm, 1625 mm, 2125 mm, 4125 mm, de 2 a 8 compartimentos; o bien a baja temperatura (BT -12°; - 18° - prof. 700 mm – alt. 971 mm) en las medidas 1125 mm, 1625 mm, 2125 mm, de 2 a 4 compartimentos, sólo con puertas inoxidables.
- Las cremalleras montadas directamente yuxtapuestas con la puerta sucesiva, permiten una apertura a 160°/180°.
- El interior de la cámara con ángulos redondeados, los pies regulables bajo la cámara, montados en carriles permiten una perfecta limpieza, mientras que las puertas y cajones en acero inoxidable y doble cristal aumentan la transparencia y la visibilidad.
- Aislamiento excelente, asegurado por el espesor del poliuretano de 55 mm, a baja densidad (40 kg/m³) e iluminación totalmente renovada con el empleo de LED a bajo consumo y de mayor duración, que garantizan una luz indirecta, que ilumina sin deslumbrar.

- Junto a los contra mostradores refrigerados, están disponibles también los contra mostradores no refrigerados.
- La estructura de acero se apoya también sobre pies regulables.
- Las puertas están montadas en adecuadas cremalleras con apertura a 160°.
- Los contra mostradores no refrigerados con puerta de acero inoxidable, están disponibles en diferentes tipologías y longitudes: de 500 mm a 1500 mm y en los ángulos cerrados y abiertos, 45° y 90°. Módulos con servicios específicos para el lavado, máquina de café, lavatazas, tolva completan la gama.

ELEMENTOS POSTERIORES ALZADOS

- ¡El frío conquista el elemento posterior alzado!
- También aquí las cámaras están construidas completamente en acero inoxidable brillante, las puertas son de cristal doble y permiten una inmediata visión del producto expuesto.
- El interior de la cámara tiene ángulos redondeados y la refrigeración es con evaporador escamoteable y agitador de aire, para la distribución homogénea del frío.
- El panel de mandos electrónico con pantalla electrónica colocado en el compartimento correspondiente, a la izquierda.
- Las rejillas intermedias y de fondo cámara son de acero inoxidable AISI 304 acabado brillante.
- El compartimento técnico escamoteable, situado entre los elementos alzados posteriores y los contra mostradores, esta

predisuesto para esconder el pasaje de los cables: el operador puede acceder fácilmente para la inspección o limpieza, simplemente abriendo la cobertura.

- Los elementos alzados posteriores están disponibles en los modelos a temperatura normal (TN +3° C; +8° C) de 1 a 4 compartimentos y a baja temperatura (BT -12° C; -18° C) de 1 a 2 compartimentos.

ICE DISPENSER

- Productor de hielo con célula de infrarrojos.
- Perfectamente integrado en la parte trasera, tiene la misma profundidad de la cámara y permite tener todo el hielo necesario sin necesidad de reserva en cubos o cubas, con total respeto de la higiene.
- En el dispensador de hielo ICE DISPENSER la célula se acciona simplemente acercando el vaso.
- La capacidad diaria de producción del ICE DISPENSER es de aproximadamente 22 kg con capacidad máxima de hasta 30 kg.

Open Bar:

- Elemento frontal no refrigerado compuesto por base, columnas y estructura superior con plano de apoyo.
- Disponible en las medidas de 500 a 4000 mm con modulo terminal perfilado opcional.

SERVICIOS DISPONIBLES

- Mostrador Cocktail integrado en la parte delantera, disponible en las medidas 1000 e 1500 mm.
- Expositor no refrigerado en cristal templado – tablero de exposición y lados internos en acero inoxidable repisa expositiva en cristal templado. Cierre delantero y superior expositor en cristal templado. Cuando el expositor es elemento terminal, el lado es en cristal.
- Plano de apoyo específico para caja registradora y quinielas.
- Plano de apoyo específico para servir cerveza.
- Fregadero con diámetro 260 mm (se puede colocar solo en torre entera).

Skins

Deutsch
Français
Español

DEUTSCH

01 Heavy Metal

Open Bar

Ablagefläche: Agglomerat absoluter weißer Marmor 2141.

Obere Struktur: RAL-lackiert 9010.

Säule: natürliches Stein Schiefer.

Untergestell: natürliches Stein Schiefer.

Total View

Untergestell: natürliches Stein Schiefer.

Insel Cocktailtheke

Seitenteile: Edelstahl AISI 304.

Ausführung: BA Dicke 3mm.

Rückenaufsätze

Seitenteile: RAL-lackiert 7024.

Rückenwand: RAL-lackiert 7024.

Blendschutzleiste: RAL-lackiert 7024.

02 Light Vision

Open Bar

Ablagefläche: Agglomerat weißer Marmor Zenith.

Obere Struktur: RAL-lackiert 9016.

Säule: RAL-lackiert 9016.

Untergestell: RAL-lackiert 9016.

Tonda

Zylinder: RAL-lackiert 9016,

Pantone 291C, Pantone 292C.

Untergestell: RAL-lackiert 9016,

Pantone 291C, Pantone 292C.

03 Gold Fashion

Open Bar

Ablagefläche: Bisazza-Mosaik.

Obere Struktur: Bisazza-Mosaik.

Säule: Edelstahl Mirror.

Untergestell: Bisazza-Mosaik.

Total View

Untergestell: Bisazza-Mosaik.

Rückenaufsätze

Seitenteile: RAL-lackiert 1036.

Rückenwand: RAL-lackiert 1036.

Blendschutzleiste: RAL-lackiert 1036.

Hinweis: Bisazza-Mosaik personalisierter Verbund

Vetricolor 20x20, Ausführung: VTC20.12-20%

VTC20.15-55% VTC20.09-25%.

04 Pure Ice

Open Bar

Ablagefläche: Agglomerat absoluter weißer Marmor 2141.

Obere Struktur: RAL-lackiert 9010.

Säule: RAL-lackiert 9010.

Untergestell: RAL-lackiert 9010.

Jewel

Obere Dekorationspaneele: RAL-lackiert 9010.

Untergestell: RAL-lackiert 9010.

Neben den Farben und Materialkombinationen, welche in den vier Versionen vorgeschlagen werden, können die Kombinationen unendlich personalisiert sein. Darunter sind die Versionen Holz- und RAL-lackiert oder PANTONE.

FRANÇAIS

01 Heavy Metal

Open Bar

Plan de comptoir : aggloméré marbre blanc absolu 2141.

Structure supérieure: laquée RAL 9010.

Tour: pierre naturelle ardoise.

Base: pierre naturelle ardoise.

Total View

Base: pierre naturelle ardoise.

Ilot Comptoir Cocktail

Joues: acier AISI 304.

Finition: BA épaisseur 3mm.

Éléments hauts arrière-comptoir

Joues: laquées RAL 7024.

Fond: laqué RAL 7024.

Profil cache-éclairage: laqué RAL 7024.

02 Light Vision

Open Bar

Plan de comptoir : aggloméré marbre blanc zenith.

Structure supérieure: laquée RAL 9016.

Tour: laquée RAL 9016.

Base: laquée RAL 9016.

Tonda

Cylindre: laqué RAL 9016, Pantone 291C,

Pantone 292C.

Base: laquée RAL 9016, Pantone 291C,

Pantone 292C.

03 Gold Fashion

Open Bar

Plan de comptoir: mosaïque Bisazza.

Structure supérieure: mosaïque Bisazza.

Tour: acier mirror.

Base: mosaïque Bisazza.

Total View

Base: mosaïque Bisazza.

Éléments hauts arrière-comptoir

Joues : laquées RAL 1036.

Fond: laqué RAL 1036.

Profil cache-éclairage: laqué RAL 1036.

Remarque: mosaïque Bisazza mélange personnalisé

vetricolor 20x20, finition: VTC20.12-20%

VTC20.15-55% VTC20.09-25%.

04 Pure Ice

Open Bar

Plan de comptoir: aggloméré marbre blanc absolu 2141.

Structure supérieure: laquée RAL 9010.

Tour: laquée RAL 9010.

Base: laqué RAL 9010.

Jewel

Panneaux supérieurs: laqués RAL 9010.

Base: laquée RAL 9010.

Outre les combinaisons de couleurs et de matériaux proposées dans les quatre décors, les compositions par éléments se déclinent en plusieurs variantes, parmi lesquelles différentes teintes bois et coloris RAL ou PANTONE.

ESPAÑOL

01 Heavy Metal

Open Bar

Plano de apoyo: aglomerado mármol blanco absoluto 2141.

Estructura superior: lacado RAL 9010.

Torre: piedra natural ardesia.

Base: piedra natural ardesia.

Total View

Base: piedra natural ardesia.

Isla Mostrador Cocktail

Lados: acero AISI 304.

Acabado: BA espesor 3mm.

Elementos alzados posteriores

Lados: lacados RAL 7024.

Respaldo: lacado RAL 7024.

Perfil paraluz: lacado RAL 7024.

02 Light Vision

Open Bar

Plano de apoyo: aglomerado mármol blanco zenith.

Estructura superior: lacado RAL 9016.

Torre: lacada RAL 9016.

Base: lacada RAL 9016.

Tonda

Cilindro: lacado RAL 9016,

Pantone 291C, Pantone 292C.

Base: lacada RAL 9016,

Pantone 291C, Pantone 292C.

03 Gold Fashion

Open Bar

Plano de apoyo: mosaico Bisazza.

Estructura superior: mosaico Bisazza.

Torre: acero mirror.

Base: mosaico Bisazza.

Total View

Base: mosaico Bisazza.

Elementos alzados posteriores

Lados: lacado RAL 1036.

Respaldo: lacado RAL 1036.

Perfil paraluz: lacado RAL 1036.

Nota: Mosaico Bisazza mezcla personalizada

vetricolor 20x20, acabado: VTC20.12-20%

VTC20.15-55% VTC20.09-25%.

04 Pure Ice

Open Bar

Plano de apoyo a: aglomerado mármol blanco absoluto 2141.

Estructura superior: lacado RAL 9010.

Torre: lacada RAL 9010.

Base: lacada RAL 9010.

Jewel

Paneles superiores: lacado RAL 9010.

Base: lacado RAL 9010.

Además de las combinaciones de color y material propuestas en las cuatro ambientaciones, las composiciones se prestan a innumerables variaciones, entre las cuales diferentes coloraciones madera y colores RAL o PANTONE.

Servizi

SERVIZI

1. IFI. Architetti e tecnici al vostro fianco

IFI con la collaborazione dei propri architetti e designer, assiste i clienti e i concessionari nei progetti per ideare il locale più adatto alle loro esigenze commerciali ed estetiche. Il servizio di consulenza d'arredo è a disposizione per assistere i designer dei concessionari ed eseguire la razionalizzazione del loro progetto, trovando la giusta composizione di moduli all'interno del disegno.

2. Montaggio

Il personale IFI è in grado di eseguire un montaggio a regola d'arte in qualunque parte d'Italia e del mondo. Tutti gli arredi PLATINUM IFI CONCEPT vengono pre-montati in azienda e superano diversi controlli prima della consegna. Esperienza, professionalità e grande precisione: il Cliente e il Concessionario possono affidarsi con sicurezza al personale dell'azienda.

3. Assistenza tecnica

Ogni Concessionario IFI è messo in grado dall'azienda di rispondere a tutte le richieste: per qualunque esigenza è possibile rivolgersi a tecnici specializzati del proprio Concessionario di riferimento che potranno risolvere puntualmente ogni problematica.

SERVICE

1. IFI. Architects and Technical Staff by your side

IFI, with the collaboration of its architects and designers, assists its clients and dealers in their layout plans in order to design the premises best suited to their business and aesthetic needs.

A project consulting service is available to assist the dealers' designers and implement their layouts, finding the correct composition of modules to go in the drawing.

2. Assembly

IFI staff is able to execute a perfect fit-out in any part of Italy and the world.

All PLATINUM IFI CONCEPT furnishings are pre-assembled on company premises and must pass strict tests before delivery. Experience, professionalism and a great deal of precision: the Client and the Dealer can rely on company staff.

3. Technical Assistance

The company puts each IFI dealer in a position to answer to all requirements: contact the specialised technicians at your dealer for any requirement, they will be able to solve any problem.

SERVICE

1. IFI. Architekten und Techniker auf Ihrer Seite

Mit der Zusammenarbeit der eigenen Architekten und Designer unterstützt IFI die Kunden und die Vertragshändler bei Projekten, welche darauf abzielen, ein geeignetes Lokal für ihre kommerziellen und ästhetischen Bedürfnisse zu konzipieren. Die Beratungsstelle für Einrichtungen steht den Designern und den Vertragshändlern zur Verfügung, um sie bei der Durchführung und Rationalisierung ihres Projektes zu unterstützen. Dies wird durch die richtige Zusammensetzung der Module in dem Plan erzielt.

2. Montage

Die IFI-Mitarbeiter sind in der Lage, eine ausgezeichnete Montage überall in Italien und in der Welt zu realisieren. Alle PLATINUM IFI CONCEPT-Einrichtungen werden im Unternehmen vormontiert und zahlreichen Kontrollen vor der Lieferung unterzogen. Erfahrung, Professionalität und große Genauigkeit: der Kunde und der Vertragshändler können auf die Mitarbeiter des Unternehmens vertrauen.

3. Technischer Dienst

Jeder IFI- Vertragshändler ist vom Unternehmen beauftragt, alle Anforderungen zu erfüllen: für alle Bedürfnisse steht den Kunden der technische Dienst des entsprechenden Vertragshändlers zur Verfügung und hilft ihnen, jedes Problem rechtzeitig zu lösen.

SERVICES

1. IFI. Architectes et techniciens à vos côtés

IFI, en collaboration avec ses architectes et ses concepteurs-projeteurs, offre toute son assistance à la clientèle et aux concessionnaires dans la conception de leur projets afin de réaliser le local le plus adapté à leurs exigences commerciales et de décoration. Le service conseil agencements est à la disposition afin d'aider les concepteurs-projeteurs des concessionnaires dans la formulation d'une solution rationnelle de leur projets, en recherchant la combinaison par éléments la plus adéquate à l'intérieur du plan.

2. Montage

Le personnel IFI est en mesure d'exécuter un montage dans les règles de l'art partout en Italie et dans le monde. Tout le mobilier PLATINUM IFI CONCEPT est prémonté dans l'usine et soumis à plusieurs contrôles avant d'être livré. Expérience, professionnalisme et une grande précision: le Client et le Concessionnaire peuvent s'en remettre en toute sécurité au personnel de l'entreprise.

3. Assistance technique

Chaque Concessionnaire IFI est mit par l'entreprise en état de répondre à toute demande: pour tout besoin, il est possible de s'adresser aux techniciens spécialisés de son propre Concessionnaire de référence afin de résoudre ponctuellement tout problème.

SERVICIOS

1. IFI. Arquitectos y técnicos a vuestro lado

IFI con la colaboración de sus arquitectos y diseñadores, asiste a los clientes y a los concesionarios en los proyectos para idear el local mas adecuado a sus exigencias comerciales y estéticas. El servicio de asesoramiento de decoración está a disposición para asistir a los diseñadores de los concesionarios y efectuar la racionalización de su proyecto, buscando la composición adecuada de módulos dentro del diseño.

2. Montaje

El personal IFI es capaz de realizar un montaje con gran diligencia en cualquier parte de Italia y del mundo. Todas las decoraciones PLATINUM IFI CONCEPT son pre-montadas en la empresa y superan diferentes controles antes de la entrega. Experiencia, profesionalidad y gran precisión: el Cliente y el Concesionario pueden encomendarse con seguridad al personal de la empresa.

3. Asistencia técnica

La empresa ha puesto a cada Concesionario IFI en condiciones de poder responder a todas las solicitudes: para cualquier exigencia es posible dirigirse a técnicos especializados del propio Concesionario de referencia que podrán resolver puntualmente cualquier problemática.

PLATINUM IFI CONCEPT

è un progetto di MAKIO HASUIKE & Co.,
in collaborazione con il Dipartimento
Ricerca e Sviluppo IFI.

Il catalogo è stato realizzato
con la collaborazione di:

Concept
IFI Marketing Department.

Photo, Graphic Design,
& Post Production
AmatiBacciardi.

Coordinamento
IFI Marketing Department.

Set design
IFI Marketing Department.

© Copyright IFI S.p.A.,
Tavullia (PU) ITALIA, 2008
Tutti i diritti riservati
08/2008

Si ringrazia CELLI S.p.A.
per la gentile concessione di:
Colonna per birra COBRA B4.

Sedute e tavoli sono prodotti da
Metalmobil e Steelmobil.
www.metalmobil.com
www.steelmobil.com

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.

Se volete ricevere gratuitamente la documentazione
sui programmi d'arredo IFI, telefonate al nostro
numero verde. Saremo lieti di accontentarvi con la
massima rapidità. (Il numero risponde dalle 8,30 alle
12,30 e dalle 14,30 alle 18,30 sabato escluso).

NUMERO VERDE
800-019059

I Concessionari IFI sono sulle Pagine Gialle
alla voce Arredamento Bar.

PLATINUM IFI CONCEPT

has been designed by MAKIO HASUIKE & Co.,
in collaboration with IFI Research
& Development Department.

The catalogue has been produced
in collaboration with:

Concept
IFI Marketing Department.

Photo, Graphic Design,
& Post Production
AmatiBacciardi.

Co-ordination
IFI Marketing Department.

Set design:
IFI Marketing Department.

© Copyright IFI S.p.A.,
Tavullia (PU) ITALIA, 2008
All rights reserved
08/2008

We wish to thank CELLI S.p.A.
for kindly providing us with:
Beer tower COBRA B4.

Chairs and tables are produced by
Metalmobil e Steelmobil.
www.metalmobil.com
www.steelmobil.com

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.

Certified Quality System



PLATINUM IFI CONCEPT

ist ein Projekt von MAKIO HASUIKE & Co.,
das in Zusammenarbeit mit der Forschung
und Entwicklung Büro IFI erstellt wurde.

Der Katalog wurde
in Zusammenarbeit mit realisiert:

Concept
IFI Marketing Department.

Photo, Graphic Design,
& Post Production
AmatiBacciardi.

Koordinierung
IFI Marketing Department.

Set design
IFI Marketing Department.

© Copyright IFI S.p.A.,
Tavullia (PU) ITALIA, 2008
Alle Rechte vorbehalten.
08/2008

Wir danken CELLI S.p.A.
für die Verfügungstellung von
Säule für Bier COBRA B4.

Stühle und Tische werden von produziert
Metalmobil e Steelmobil.
www.metalmobil.com
www.steelmobil.com

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.

PLATINUM IFI CONCEPT

est un projet de MAKIO HASUIKE & Co.,
en collaboration avec le Bureau
de Recherche et Développement IFI.

Le catalogue a été réalisé avec
la collaboration de:

Concept
IFI Marketing Department.

Photo, Graphic Design,
& Post Production
AmatiBacciardi.

Coordination
IFI Marketing Department.

Set design
IFI Marketing Department.

© Copyright IFI S.p.A.,
Tavullia (PU) ITALIA, 2008
Tous droits réservés.
08/2008

Nous remerciaons CELLI S.p.A.
de l'aimable concession de
Colonne pour bière COBRA B4.

Chaises et tables sont produits par
Metalmobil e Steelmobil.
www.metalmobil.com
www.steelmobil.com

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.

PLATINUM IFI CONCEPT

es un proyecto de MAKIO HASUIKE & Co.,
en colaboración con la Oficina
de Investigación y Desarrollo IFI.

El catalogo ha sido realizado
con la colaboración de:

Concept
IFI Marketing Department.

Photo, Graphic Design,
& Post Production
AmatiBacciardi.

Coordinación
IFI Marketing Department.

Set design
IFI Marketing Department.

© Copyright IFI S.p.A.,
Tavullia (PU) ITALIA, 2008
Todos los derechos reservados
08/2008

Se agradece a CELLI S.A.
por la amable concesión de
Columna para cerveza COBRA B4.

Sillas y mesas son productos de
Metalmobil e Steelmobil.
www.metalmobil.com
www.steelmobil.com

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.

