



## PRESS KIT

Ifi a Sigep 2020: Design first.

A Sigep 2020, Ifi ribadisce la propria filosofia d'impresa: **portare benessere alle persone attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, l'ergonomia e la creazione di luoghi *people-centric*.**

**In uno spazio d'autore firmato dallo studio di architettura SSA di Alessandro Scandurra, Ifi espone le ultime soluzioni nate nel segno del Design per migliorare la qualità della vita delle persone.**

Al centro dello stand, le nuove proposte per esporre e conservare il **gelato artigianale** e la **pasticceria: Al volo**, Design MM Design, *la mini vetrina refrigerata per gelato, pasticceria e pralineria*; **Pivot**, Design Giulio Iacchetti, *l'espositore verticale secondo Ifi*; **Milia**, Design Makio Hasuike & Co., *la vetrina dove il gelato esposto sembra sospeso*. E ancora soluzioni **Gelato Everywhere** e le ultime proposte per l'**arredo bar: Layers**, Design Massimo Curzi e **Style up**, Delineodesign.

### NOVITÀ A SIGEP:

- **AL VOLO** Design MM Design  
*La mini vetrina professionale per il gelato, la pasticceria e la pralineria.*



**Al volo** è l'ultima innovazione di Ifi per proporre il gelato artigianale, la pasticceria e la pralineria **oltre i confini dei punti vendita tradizionali**. Al volo è una mini vetrina professionale refrigerata, che in uno spazio ridotto racchiude tutto il sapere tecnologico di Ifi. La refrigerazione ventilata garantisce un gelato sempre spatolabile, e i vetri camera riscaldati evitano la formazione di condensa persino in condizioni climatiche estreme, per offrire sempre la massima visibilità dell'alimento, anche da lontano. Come in ogni progetto Ifi, l'attenzione all'ergonomia è centrale: la maniglia di apertura ambidestra consente un utilizzo ancora più pratico e confortevole, mentre lo sportello posteriore servo-assistito agevola le operazioni di servizio e limita allo stesso tempo la fuoriuscita di aria fredda. Al volo è predisposto per: **Ifi IoT Remote Manager**  
<https://bit.ly/2Mh8wdy>





- **PIVOT** Design Giulio Iacchetti  
*La più "alta" espressione dell'espositore refrigerato verticale.*

**Pivot** è l'espositore verticale refrigerato secondo Ifi: una geometrica trasparenza dalle inedite prestazioni termodinamiche, dedicata ai professionisti del gelato, della pasticceria e della pralineria più esigenti. Pivot unisce all'esposizione e alla conservazione del prodotto l'**igiene** e la **massima funzionalità**. Elemento di innovazione, l'introduzione di **vetri camera temperati riscaldati su tutti e quattro i lati** espositivi: un'implementazione fondamentale a favore delle qualità organolettiche e della presentazione degli alimenti. Nel progetto verticale di Ifi, tutto è stato pensato in funzione del professionista: la modalità di ventilazione dal basso verso l'alto regala un maggiore volume espositivo; la porta con maniglia a scomparsa e il sistema self-closing offrono la massima ergonomia e la minor dispersione di aria fredda verso l'esterno. I piani di appoggio interni regolabili, passano da cinque a sei e consentono una ventilazione uniforme all'interno di quella che possiamo definire la più "alta" espressione dell'espositore verticale. Pivot è predisposto per **Ifi IoT Remote Manager**: <https://bit.ly/2Mh8wdy>



- **MILIA** Design Makio Hasuike & Co.  
*Il gelato come non si è mai visto.*



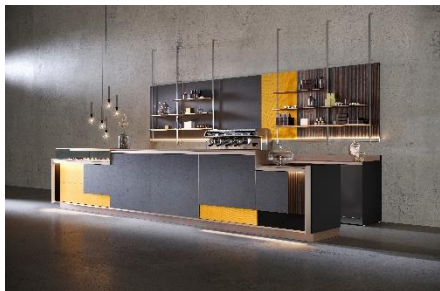
In **Milia**, la nuova vetrina refrigerata di Ifi per il gelato artigianale, il gelato è il protagonista, il punto focale anche per chi osserva da lontano (*milia passuum*). Allo spettatore, **il gelato sembra sospeso**, esaltato da un sapiente utilizzo dell'illuminazione, dall'ampio vetro frontale e dal colore nero della serigrafia dei vetri e degli elementi interni. La tecnologia di refrigerazione applicata a Milia è integrata dal **sistema di chiusura posteriore HCS** (Hi-performance Closure System), tecnologia esclusiva di Ifi per migliorare la conservazione del gelato, l'igiene e il risparmio energetico. Il sistema consente infatti, con l'ausilio di un sensore integrato, di ridurre il numero di sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina e di limitare l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione. Le forme essenziali di Milia si completano grazie a materiali tecnologici come il Fenix®, scelto per il rivestimento del basamento, che conferisce una finitura opaca, soft touch, anti-impronta e resistente ai micro graffi superficiali. Milia è predisposta per **Ifi IoT Remote Manager**: <https://bit.ly/2Mh8wdy>





➤ **LAYERS** Design Massimo Curzi

*Oltre l'arredo bar, una tecnologia estetica per la personalizzazione.*



**Layers** è l'innovativa tecnologia estetica di Ifi che offre la massima opportunità di personalizzazione; la soluzione ideale per esprimere l'individualità nell'arredo bar. Rispetto alle proposte tradizionali, Layers consente di vestire il banco bar con un gioco a tre tipologie di materiali sovrapposti, che conferiscono profondità e plasticità. Il sistema di rivestimento, intercambiabile, permette di **trasformare in pochi, semplici gesti, l'aspetto del banco bar e il mood dell'ambiente.**

➤ **STYLE UP** Design Delineodesign

*L'essenza del sistema d'arredo.*



**Style up** è il sistema di arredo modulare, dinamico e funzionale, con finiture esclusive Ifi, composto da una gamma di moduli **creata appositamente per soddisfare tutte le esigenze progettuali.** Style up porta soluzioni tecnologiche avanzate, pensate per migliorare gli spazi di lavoro del professionista all'insegna dell'accoglienza.

## Ifi FUORISTAND:

➤ Coppa del Mondo della gelateria

Hall Sud – Gelato Arena



Coppa del Mondo della Gelateria  
Gelato World Cup

Con le sue tecnologie: la vetrina **Mila** e **Gelato CoolBox**, Ifi è partner della Coppa del Mondo della Gelateria che si svolgerà nel corso di Sigep.

### Ifi

#### Tecnologie, arredi e progetti per i luoghi del food & beverage

Dal 1962, Ifi è brand di riferimento internazionale nel Design, nelle tecnologie e nella progettazione di **luoghi dedicati al food & beverage.** Innovazione e ricerca multidisciplinare sono i fondamenti di un'unica linea guida: **migliorare continuamente il benessere delle persone** attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, l'ergonomia e la funzionalità.

Interpretando i bisogni inespressi dell'uomo, Ifi ha portato la gelateria artigianale e la pasticceria nell'élite del **Design:** è infatti l'unica impresa del settore ad aver ricevuto il **Compasso d'Oro ADI** (nel 2014 e nel 2018) per tecnologie e concept di arredo. Ambasciatrice del Made in Italy nel mondo con la Collezione Farnesina Design, Ifi ha sede a Tavullia (PU), nel territorio marchigiano-romagnolo. Il Gruppo Ifi è composto da 3 divisioni: **Ifi**; **Ifi Contract** (arredi su misura); e **Et al.** (sedute e tavoli per la collettività).

